

Suivi par le Service Contrôles
Tél : 01.73.30.38.66

Décision de la directrice
INAO - DEC - CONT – 9
Date : le 23 janvier 2024

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

Destinataires	
Pour exécution : Opérateurs, organismes de défense et de gestion, organismes de contrôle	Pour information :
Date d'application : date de parution sur le site internet de l'INAO et au plus tard le : //2023	
Durée de validité : jusqu'à sa prochaine modification	
Classement : Contrôles / Plan de contrôle	
Bases juridiques : - Livre VI, Titre IV, Chapitre II, Section 2, Sous-section 1 de la partie législative du code rural et de la pêche maritime - Livre VI, Titre IV, Chapitre II, Section 1, Sous-section 3 de la partie réglementaire du code rural et de la pêche maritime	
Abroge et remplace : INAO-DEC-CONT-9 version 07-01	
Annexe (s) : 1 suivi des versions	

Résumé des points importants :

Ce document établit les dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges pour les produits de charcuterie et de salaison pur porc).

Le plan de contrôle du cahier des charges est constitué de ce document complété des dispositions de contrôle spécifiques établies par l'organisme de contrôle.



Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges PRODUITS DE CHARCUTERIE et de SALAISON PUR PORC



A - Application	5
1. Les opérateurs.....	5
2. Répartition des points de contrôle par catégorie d'opérateurs.....	5
B - Modalités d'habilitation des opérateurs	10
1 Modalité d'identification des opérateurs	10
1.1 Modalité d'identification des opérateurs en label rouge.....	10
1.1.1 Identification de l'opérateur en vue de son habilitation :	10
1.1.2 Traitement des documents d'identification :	10
1.1.3 Constitution de la liste des opérateurs identifiés :	11
2 Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation.....	11
2.1 Contrôles en vue de l'habilitation pour les cahiers des charges contrôlés en certification.....	11
2.1.1 Déclenchement des contrôles	11
2.1.2 Réalisation	11
2.1.3 Délais de traitement par l'OC	12
3 Prononcé et maintien de l'habilitation.....	12
3.1 Prononcé et maintien de l'habilitation pour les cahiers des charges contrôlés en certification.....	12
3.1.1 Prononcé de l'habilitation	12
3.1.1.1 Modalités.....	12
3.1.1.2 Liste des opérateurs habilités.....	12
3.1.2 Maintien de l'habilitation	13
3.1.2.1 Modification de l'outil de production	13
3.1.2.2 Évolution du cahier des charges.....	13
3.1.2.3 Absence de production / revendication pendant un délai donné	13
4 Organisation de la certification.....	13
C - Modalités d'évaluation de l'ODG	14
1. Portée de l'évaluation.....	14
2. Modalités de réalisation de l'évaluation	16
2.1 Évaluation initiale de l'ODG en certification.....	16
2.2 Évaluation de l'ODG.....	16
2.3 Délégation du contrôle interne.....	17
D - Organisation du contrôle externe	18
1. Répartition du contrôle interne et du contrôle externe	18
2. Assiette de contrôle	19
E - Modalités de contrôle :	20
1.1 Points applicables à l'ensemble des opérateurs	20
1.2 Matières premières utilisées	23
1.3 Ingrédients et additifs :	28



1.4	Fabrication, tranchage et conditionnement.....	28
1.5	Qualité des produits.....	29
1.6	Surgélation.....	29
1.7	Etiquetage – Mentions spécifiques au Label Rouge.....	30
2.	Dispositions de contrôle communes par catégorie de produit	30
2.1	Jambon cuit	30
2.1.1.	Matières premières carnées utilisées	30
2.1.2.	Ingrédients et additifs :	33
2.1.3.	Fabrication, tranchage et conditionnement.....	34
2.1.4.	Caractéristiques du produit fini	35
2.2	Jambon sec	35
2.2.1.	Matières premières carnées utilisées	35
2.2.2.	Ingrédients et additifs	38
2.2.3.	Fabrication, tranchage et conditionnement.....	39
2.2.4.	Caractéristiques du produit fini	40
2.3	Saucisson sec et saucisse sèche	40
2.3.1.	Matières premières carnées utilisées	40
2.3.2.	Ingrédients et additifs	42
2.3.3.	Fabrication, tranchage et conditionnement.....	43
2.3.4.	Caractéristiques du produit fini	44
2.4	Pâté de campagne.....	45
2.4.1.	Matières premières carnées utilisées	45
2.4.2.	Ingrédients et additifs	46
2.4.3.	Fabrication, tranchage et conditionnement.....	47
2.4.4.	Caractéristiques du produit fini	50
2.5	Pâtés de foie, crème de foie et mousse de foie	51
2.5.1.	Matières premières carnées utilisées	51
2.5.2.	Ingrédients et additifs	52
2.5.3.	Fabrication, tranchage et conditionnement.....	53
2.5.4.	Caractéristiques du produit fini	55
2.6	Saucisse crue, à cuire, à griller, à rôtir (fumée ou non fumée)	56
2.6.1.	Matières premières carnées utilisées	56
2.6.2.	Ingrédients et additifs	57
2.6.3.	Fabrication tranchage et conditionnement.....	58
2.6.4.	Caractéristiques du produit fini	59
2.6.5.	Surgélation	60



2.7	Rillettes.....	61
2.7.1.	Matières premières carnées utilisées	61
2.7.2.	Ingrédients et additifs	62
2.7.3.	Fabrication, tranchage et conditionnement.....	63
2.7.4.	Caractéristiques du produit fini	65
2.8	Saucisson cuit	66
2.8.1.	Matières premières carnées utilisées	66
2.8.2.	Ingrédients et additifs	67
2.8.3.	Fabrication, tranchage et conditionnement.....	68
2.8.4.	Caractéristiques du produit fini	70
2.9	Lardons	70
2.9.1.	Matières premières carnées utilisées	70
2.9.2.	Ingrédients et additifs	71
2.9.3.	Fabrication, tranchage et conditionnement.....	72
2.9.4.	Caractéristiques du produit fini	73
2.9.5.	Surgélation	74
2.10	Rôti cuit	74
2.10.1.	Matières premières carnées utilisées	74
2.10.2.	Ingrédients et additifs	75
2.10.3.	Fabrication, tranchage et conditionnement.....	76
2.10.4.	Caractéristiques du produit fini	78
F	Répertoire de traitement des manquements.....	79
1.	Traitement des manquements en certification.....	79
1.1	Généralités relatives aux manquements constatés par l'organisme certificateur.....	79
1.2	Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles internes.....	82
2.	Répertoire de traitement des manquements applicables à tous les cahiers des charges 84	
3.	Répertoire de traitement des manquements applicables aux évaluations d'ODG réalisés par les OC	126
	Glossaire	142



A - Application

Les modalités opératoires développées dans le présent document (Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO (DCC tout SIQO)) sont directement applicables par les organismes de contrôle (OCO) et les organismes de défense et de gestion (ODG) pour tous les signes de l'identification de la qualité et de l'origine hors Agriculture biologique. Les dispositions de contrôle spécifiques (DCS) à chaque cahier des charges comprennent un simple renvoi au présent document, mais n'en reprennent pas les dispositions, sauf exception dont la justification sera évaluée par l'INAO lors de l'instruction du plan de contrôle. Dans des cas exceptionnels et justifiés, les DCS peuvent prévoir des modalités différentes de celles prévues dans les DCC tout SIQO. Les modalités ainsi prévues viennent en lieu et place de celles prévues dans les DCC tout SIQO.

Les modalités opératoires développées dans le présent document seront ajoutées aux dispositions de contrôle communes des filières qui s'en sont dotées (DCC filière) publiées sur le site internet de l'INAO.

1. Les opérateurs

Les présentes dispositions de contrôle communes décrites dans le présent document s'appliquent à toutes les catégories de salaison et charcuterie pur porc crues, cuites, telles que définies dans le cadre du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

Les opérateurs de la filière sont répartis dans les catégories suivantes :

- Atelier de découpe le cas échéant selon les conditions prévues au cahier des charges ;
- Atelier d'élaboration de produits transformés.

2. Répartition des points de contrôle par catégorie d'opérateurs

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur en vue d'assurer l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (liste indicative et non exhaustive)
Tout opérateur	Op1 Document d'identification Op2 Obligations déclaratives Op3 Registres Op4 Comptabilité matière Op5 Traçabilité Op6 Réalisation du contrôle Op7 Plan d'action suite à un manquement Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant) C1 Identification des opérateurs C2 Obligation d'enregistrement et de suivi C3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante	<ul style="list-style-type: none"> - Document d'identification - Identifiants et documents de traçabilité



Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur en vue d'assurer l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (liste indicative et non exhaustive)
Ateliers de découpe (le cas échéant)	+ les points relatifs aux critères C4 Nature des matières premières carnées et C5 Caractéristiques des matières premières carnées utilisées s'ils peuvent être contrôlés	Fiche recette
Atelier d'élaboration de produits transformés	<p>C4 Nature des matières premières carnées C5 Caractéristiques des matières premières carnées utilisées C6 Taux d'incorporation des viandes pour les produits de hachage C7 Interdiction des VSM C8 Délai maximum de mise en œuvre des matières premières carnées de porcs C9 Délai maximum de mise en œuvre des viandes de cochons C10 Interdiction de l'utilisation de viande congelée C11 Raidissage réalisé à des fins technologiques C22 Conditions de congélation des viandes (en cas de congélation par le transformateur) C23 Durée de conservation des viandes congelées C12 Conditions de congélation des gras (en cas de congélation par le transformateur) C13 Durée de conservation des gras congelés C24 Conditions de congélation des abats (foies, estomacs, chaudins, sang, crêpines...) (en cas de congélation par le transformateur) C25 Durée de conservation des abats congelés (foies, estomacs, chaudins, sang, crêpines...) C26 Utilisation du cutter C15 Liste des ingrédients et additifs autorisés C16 Emploi de la fumée liquide C17 Processus de fabrication, de tranchage et de conditionnement C27 Conditions de réemploi C18 Caractéristiques des produits finis C19 Délai de surgélation après fabrication C20 Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température C21 Mentions d'étiquetage</p> <p>1- JAMBON CUIT 1-C4.1 Nature des matières premières carnées utilisées 1-C5.1 Défauts d'aspect 1-C5.2 Caractéristique du gras de couverture des jambons 1-C5.3 Poids des jambons 1-C5.5 Utilisation du jarret 1-C5.6 Couenne utilisée 1-C15.1 Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication 1-C17.5 Réinjection de jambon par la saumure 1-C17.1 Traitement thermique</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure ou consignes, - Preuve de l'étalonnage des thermomètres ou des sondes, - Bons de livraison, factures, - Fiches d'enregistrement de production, - Étiquettes d'identification - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Factures et/ou bons de livraison</i> - <i>Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> - <i>Balance matière des produits</i> - <i>Registre de fabrication</i> - <i>Document précisant la date d'abattage</i> - <i>Registre de congélation, de surgélation</i> - <i>Document mentionnant la date de congélation, de surgélation</i> - <i>Preuves de formation du personnel</i> - <i>Barème de fumage, de raidissage</i> - <i>Enregistrement des barèmes de fumage, de raidissage</i> - <i>Preuves de validation par l'ODG</i> - <i>Enregistrement de la qualité conforme, des pièces déclassées</i> - <i>Enregistrements du poids, de la température, du pH, de la durée</i> - <i>Dossier de validation de la VP, de la VF</i> - <i>Plans d'analyse</i> - <i>Bulletin d'analyse</i> - <i>Courbe expérimentale T°C à cœur/temps de surgélation</i>



Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur en vue d'assurer l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (liste indicative et non exhaustive)
	<p>1-C17.2 Délai après la fin de la cuisson 1-C17.3 Température de la salle de repos après cuisson 1-C18.1 Sucres solubles totaux (SST) maximum 1-C18.2 Matière grasse totale (sur tranche découennée et dégraissée) 1-C18.3 PCL</p> <p>2- JAMBON SEC 2-C4.1 Nature des matières premières carnées utilisées 2-C5.1 Défauts d'aspect 2-C5.2 Poids des jambons frais 2-C5.4 Epaisseur du gras de couverture 2-C5.5 Caractéristiques du gras de couverture des jambons 2-C5.6 Température de réception des jambons frais reçus parés 2-C15.1 Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication 2-C17.1 Durée minimale de fabrication 2-C17.2 Température à cœur en cas de raidissage 2-C17.3 Durée maximale entre le début du raidissage et le tranchage 2-C17.4 Elimination du jarret 2-C18.3 Teneur en eau maximum 2-C18.6 Teneur en nitrate de potassium (E252) maximum</p> <p>3- SAUCISSON SEC ET SAUCISSE SECHE 3-C4.1 Nature des matières premières carnées utilisées 3-C5.1 Interdiction du jarret 3-C5.2 Température de réception des viandes fraîches 3-C11.1 Raidissage réalisé à des fins technologiques 3-C15.1 Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication 3-C15.2 Embossage des produits entiers 3-C15.3 Embossage des produits à trancher présentés en libre-service 3-C15.4 Ingrédients autorisés en cas d'utilisation de la dénomination « saucisse sèche / saucisson sec à » ou « saucisse sèche /saucisson sec aux » 3-C17.1 Hachage 3-C17.3 Durée minimale de séchage 3-C17.4 Tranchage et conditionnement 3-C18.1 Taux de lipides rapporté à l'Humidité du produit dégraissé (HPD) 77 % maximum 3-C18.2 Rapport collagène / protides maximum 3-C18.3 SST rapporté à l'HPD 77 % maximum 3-C18.4 pH des produits finis minimum</p> <p>4- PATE DE CAMPAGNE 4-C4.1 Nature des matières premières carnées utilisées 4-C4.2 Interdiction de couenne déshydratée</p>	



Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur en vue d'assurer l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (liste indicative et non exhaustive)
	<p>4-C15.1 Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication 4-C15.2 Ingrédients autorisés en cas d'utilisation de la dénomination « pâté de campagne supérieur à » ou « pâté de campagne supérieur aux » 4-C17.1 Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange 4-C17.2 Mélange mis en œuvre 4-C17.3 Hachage 4-C17.4 Distribution des grains 4-C17.5 Traitement thermique 4-C17.6 Délai entre la cuisson et le conditionnement 4-C17.7 Aspect des produits vendus à la coupe 4-C17.8 Tranchage et conditionnement 4-C17.10 Conditions de réemploi 4-C18.1 Rapport collagène / protides maximum</p> <p>5- PATE DE FOIE, CREME DE FOIE ET MOUSSE DE FOIE 5-C4.1 Nature des matières premières carnées utilisées 5-C15.1 Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication 5-C15.2 Ingrédients autorisés en cas d'utilisation de la dénomination « pâté de foie supérieur à, mousse de foie supérieure à, crème de foie à » ou « pâté de foie supérieur aux, mousse de foie supérieure aux, crème de foie aux » 5-C17.1 Proportion en foie et gras dans le mélange 5-C17.2 Traitement thermique 5-C17.3 Délai entre la cuisson et le conditionnement 5-C17.4 Aspect des produits vendus à la coupe 5-C17.5 Tranchage et conditionnement 5-C17.7 Conditions de réemploi 5-C18.1 Rapport collagène / protides maximum</p> <p>6- SAUCISSE CRUE, A CUIRE, A GRILLER, A ROTIR (FUMEE OU NON FUMEE) 6-C4.1 Nature des matières premières carnées utilisées 6-C11.1 Raidissage réalisé à des fins technologiques 6-C15.1 Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication des saucisses fumées 6-C15.1 bis Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication des saucisses non fumées 6-C17.1 Hachage 6-C17.2 Embossage (facultatif) 6-C17.4 Conditions de réemploi 6-C18.1 Taux de lipides rapporté à l'HPD 77 % maximum 6-C18.2 Rapport collagène / protides maximum 6-C18.3 SST rapporté à l'HPD 77 % maximum 6-C18.4 HPD maximum 6-C19.1 Délai de surgélation après fabrication</p>	



Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur en vue d'assurer l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (liste indicative et non exhaustive)
	<p>6-C20.1 Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température</p> <p>7- RILLETTES 7-C4.1 Nature des matières premières utilisées 7-C5.1 Caractéristique des poitrines 7-C15.1 Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication 7-C17.1 Rissolage 7-C17.2 Cuisson 7-C17.3 Traitement thermique 7-C17.4 Délai entre tranchage et conditionnement (s'il y a lieu) 7-C17.6 Conditions de réemploi 7-C18.1 HPD maximum 7-C18.2 Taux de lipides rapporté à l'HPD 72 % maximum 7-C18.3 Rapport collagène / protides maximum 7-C18.4 SST rapporté à l'HPD 72 % maximum</p> <p>8- SAUCISSON CUIT 8-C4.1 Nature des matières premières carnées utilisées 8-C11.1 Raidissage réalisé à des fins technologiques 8-C15.1 Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication 8-C17.1 Hachage 8-C17.2 Proportion de viande dans la mée mise en œuvre 8-C17.3 Embossage 8-C17.4 Délai entre le tranchage et le conditionnement 8-C18.1 Lipides rapporté à l'HPD 76 % maximum 8-C18.2 Rapport collagène / protides maximum 8-C18.3 SST rapporté à l'HPD 76 % maximum</p> <p>9- LARDONS 9-C4.1 Nature des matières premières carnées utilisées 9-C15.1 Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication 9-C17.1 Caractéristiques de fabrication 9-C17.2 Délai tranchage entre le tranchage et le conditionnement 9-C18.1 Taux de lipides rapporté à l'HPD 74% maximum 9-C19.1 Délai de surgélation après fabrication 9-C20.1 Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température</p> <p>10- ROTI CUIT 10-C4.1 Nature des matières premières carnées utilisées 10-C15.1 Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication 10-C17.1 Traitement thermique 10-C17.2 Délai entre cuisson et tranchage</p>	



Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur en vue d'assurer l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit (liste indicative et non exhaustive)
	10-C17.3 Température de la salle de repos entre cuisson et tranchage 10-C17.4 Tranchage et conditionnement 10-C18.1 SST maximum 10-C18.2 PCL	

La durée de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est de 6 mois après la fin de la DDM/DLC des produits.

B - Modalités d'habilitation des opérateurs

1 Modalité d'identification des opérateurs

1.1 Modalité d'identification des opérateurs en label rouge

1.1.1 Identification de l'opérateur en vue de son habilitation :

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation, l'élaboration ou le conditionnement d'un produit LR est tenu de déposer auprès de l'ODG un document d'identification en vue de son habilitation prévue à l'article L.642-3 du code rural et de la pêche maritime.

Le modèle de document d'identification rappelle l'identité de l'opérateur, ainsi que les engagements de l'opérateur à :

- Respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges ;
- Réaliser des autocontrôles et se soumettre aux contrôles prévus par le plan de contrôle;
- Supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
- Accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
- Informer l'ODG reconnu pour le cahier des charges concerné, de toute modification le concernant; cette information est transmise immédiatement à l'organisme de contrôle agréé.

Ce modèle est tenu à disposition des opérateurs par l'ODG. Le document d'identification vaut demande d'habilitation.

Les données nominatives concernant les opérateurs peuvent être transmises à l'ODG, à l'organisme de contrôle agréé et à l'INAO dans le cadre des procédures de contrôles officiels. Ces mêmes données peuvent également être communiquées, le cas échéant, à des tierces personnes à de strictes fins statistiques et de recherches. L'opérateur dispose d'un droit d'accès à ces données et du droit de les faire rectifier. Le cas échéant, ces éléments peuvent être rappelés dans le modèle de document d'identification.

Tout opérateur souhaitant intervenir est tenu de s'identifier pour pouvoir produire sous Label rouge. La décision relative à l'habilitation intervient dans un délai maximal de 6 mois à compter du dépôt du dossier complet à l'ODG.

1.1.2 Traitement des documents d'identification :



Lorsque le document est incomplet : l'ODG retourne le document à l'opérateur, en lui précisant les éléments manquants nécessaires au traitement de sa demande dès que possible et au plus tard dans un délai d'un mois suivant la réception de la demande incomplète.

Lorsque le document est complet : l'ODG délivre un accusé de réception du dossier à l'opérateur dès que possible et au plus tard dans un délai d'un mois suivant la réception. Cet accusé peut être délivré par voie postale, électronique ou en main propre. Il comprend :

- La date de réception de la demande ainsi que la date à partir de laquelle à défaut d'une décision expresse, celle-ci sera réputée acceptée (6 mois à compter de la réception de la demande complète par l'ODG);
- La désignation, l'adresse postale et, le cas échéant, électronique, ainsi que le numéro de téléphone de l'organisme de contrôle.

L'ODG conserve une copie de ces éléments (demandes d'éléments complémentaires, accusé de réception). La copie de l'accusé de réception est jointe au document d'identification lors de l'envoi à l'organisme de contrôle pour traitement.

1.1.3 Constitution de la liste des opérateurs identifiés :

Sur la base des informations contenues dans les documents d'identification, l'ODG établit et tient à jour la liste des opérateurs identifiés. Cette liste est mise à disposition de l'INAO par l'ODG et transmise sur demande. Elle doit comporter a minima les éléments suivants :

- Le nom du cahier des charges ;
- La dernière date de mise à jour de la liste par l'ODG ;
- La date de réception de la DI par l'ODG ;
- La date de l'accusé de réception de la DI complète émis par l'ODG à l'attention de l'opérateur ;
- Nom de l'opérateur ;
- N° SIRET de l'établissement ;
- Adresse postale ;
- Catégorie de l'opérateur en relation avec les catégories établies dans le plan de contrôle.

2 Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation

2.1 Contrôles en vue de l'habilitation pour les cahiers des charges contrôlés en certification

2.1.1 Déclenchement des contrôles

L'ODG transmet à l'OC le dossier complet (document d'identification, annexes le cas échéant, copie de l'accusé de réception délivré à l'opérateur) dans les quinze jours qui suivent la délivrance de l'accusé de réception à l'opérateur.

2.1.2 Réalisation

Les modalités de réalisation des contrôles en vue de l'habilitation sont établies dans les dispositions de contrôle spécifiques ou, le cas échéant, dans des dispositions de contrôle communes à plusieurs cahiers des charges dans le respect de la circulaire relative à la délégation de tâche aux organismes de contrôle et de la directive du CAC relative aux principes généraux du contrôle.



Catégorie d'opérateurs	Modalité (sur site/ documentaire)	Contrôle documentaire en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Contrôle sur site lié à l'habilitation* réalisé par (OC/ODG)	Lorsque le contrôle documentaire doit être suivi d'un contrôle sur site : Délai de réalisation (en mois)
Ateliers de découpe (le cas échéant)	sur site		OC	-
Atelier d'élaboration de produits transformés	sur site		OC	-

* Il s'agit du contrôle sur site avant ou après le prononcé de l'habilitation.

2.1.3 Délais de traitement par l'OC

L'OC dispose d'un délai de 6 mois à compter de la date de réception du dossier figurant dans l'accusé de réception émis par l'ODG pour statuer sur l'habilitation de l'opérateur.

3 Prononcé et maintien de l'habilitation

3.1 Prononcé et maintien de l'habilitation pour les cahiers des charges contrôlés en certification

3.1.1 Prononcé de l'habilitation

3.1.1.1 Modalités

L'habilitation de l'opérateur est prononcée par l'OC. L'OC dispose d'un délai de 6 mois à compter de la date de réception du dossier figurant dans l'accusé de réception émis par l'ODG pour statuer sur l'habilitation de l'opérateur.

La décision prise est notifiée à l'opérateur et l'ODG.

3.1.1.2 Liste des opérateurs habilités

La liste des opérateurs habilités est mise à jour par l'OC. Elle reprend les informations figurant sur la liste des opérateurs identifiés établie par l'ODG complétée des informations relatives à l'habilitation.

La liste des opérateurs habilités est consultable auprès de l'ODG, des services de l'INAO et de l'OC. Cette liste ne reprend que les opérateurs disposant d'une habilitation (habilités actifs et inactifs). Par ailleurs, l'OC diffuse à un intervalle établi par l'INAO la liste des opérateurs identifiés complétés des statuts d'habilitation suivants :

- habilités actifs,
- habilités inactifs, (opérateurs engagés dans la démarche mais qui n'utilisent plus le signe temporairement)
- résiliés (opérateurs ne souhaitant plus bénéficier du signe),
- suspendus (décision de l'OC d'invalider temporairement l'habilitation pour tout ou partie selon les modalités prévues au chapitre traitement des manquements)
- et retirés (suite à décision de l'OC de retirer l'habilitation selon les modalités prévues au chapitre traitement des manquements).

Le statut « actif » ou « inactif » peut être précisé dans des dispositions de contrôle communes à plusieurs cahiers des charges ou dans les dispositions spécifiques de contrôle.

3.1.2 *Maintien de l'habilitation*

3.1.2.1 *Modification de l'outil de production*

L'opérateur informe l'ODG de toute modification le concernant ou affectant la description de son outil de production figurant dans sa déclaration d'identification en procédant à la mise à jour de cette dernière (ou document d'identification selon les filières).

À réception de cette information, l'ODG informe l'organisme de contrôle qui distingue, en lien éventuellement avec l'ODG et sur une liste pré-établie, les modifications majeures pouvant avoir un impact sur l'habilitation déjà prononcée. Les cas ainsi identifiés doivent faire l'objet d'une nouvelle évaluation selon les modalités prévues dans le plan de contrôle.

Dans les autres cas, l'OC procède à la mise à jour de la liste des opérateurs habilités lorsque cela est nécessaire.

3.1.2.2 *Évolution du cahier des charges*

En cas d'évolution des règles structurelles figurant au cahier des charges, l'organisme de contrôle détermine en lien éventuellement avec l'ODG, l'impact éventuel de cette évolution sur l'habilitation des opérateurs. Cette analyse peut conduire à déclencher de nouveaux contrôles afin de s'assurer que les opérateurs habilités répondent aux règles structurelles définies par le nouveau cahier des charges. Lorsque ces contrôles sont nécessaires, ils doivent être réalisés selon les modalités décrites ci-dessus. Sauf autorisation de l'INAO pour des raisons dûment justifiées, ces contrôles doivent être mis en œuvre avant toute mise sur le marché du produit sous SIQO.

3.1.2.3 *Absence de production / revendication pendant un délai donné*

Des dispositions de mise à jour de la liste des opérateurs habilités suite à l'absence de production pendant un délai donné, peuvent être prévues dans des dispositions de contrôles communes à plusieurs cahiers des charges ou dans les dispositions spécifiques de contrôles d'un cahier des charges donné. Lorsque ce dispositif est prévu, la mise à jour de la liste des opérateurs habilités doit être précédée d'une consultation du ou des opérateurs concernés.

Lorsqu'un opérateur n'a plus d'activité en LR il en informe son ODG qui transmettra l'information à l'OC, il sera alors déclaré inactif par l'OC. Dans ce cas, l'OC, en concertation avec l'ODG, peut décider de diminuer la fréquence annuelle des contrôles de suivi.

Si la période d'absence de production en Label Rouge se prolonge plus de 12 mois, l'OC suspend l'habilitation de cet opérateur.

4 *Organisation de la certification*

La certification est délivrée à l'ODG et aux opérateurs qui se sont identifiés auprès de ce dernier et qui ont obtenu leur habilitation accordée par l'OC selon les modalités décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des SIQO hors AB en vigueur. Cette habilitation nécessite l'engagement de l'opérateur à respecter les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle.

Le certificat initial peut être délivré

- dès lors qu'au moins un opérateur par catégorie requise pour la production du SIQO aura fait l'objet d'une habilitation par l'OC,
- après vérification par l'OC de l'aptitude de l'ODG à réaliser ses missions : cette vérification est réalisée au cours d'une évaluation initiale.



Ce certificat se compose de deux parties : un certificat « chapeau » qui correspond à la décision prise de certification pour l'ensemble du groupe (ODG + opérateurs) et qui précise la portée de la certification (intitulé(s) du ou des cahier(s) des charges concerné(s)), et un document « annexe » spécifique permettant d'apprécier la portée et le périmètre de la certification, qui correspond à la liste des opérateurs habilités.

Par la suite, la mise à jour de la liste des opérateurs habilités est effectuée par l'OC en fonction de ses décisions, mais n'entraîne pas la délivrance d'un nouveau certificat (document « chapeau »). En revanche, l'entrée en vigueur d'un nouveau cahier des charges géré par le même ODG entraîne une nouvelle décision « complète » de certification, et donc l'émission d'un nouveau certificat.

C - Modalités d'évaluation de l'ODG

1. Portée de l'évaluation

Afin de s'assurer, notamment, du respect des dispositions définies dans la directive relative aux principes généraux du contrôle, l'évaluation de l'ODG doit porter sur les points suivants :

Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale en certification	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
O1	Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Sans objet	Prise en compte et application des actions correctrices et correctives demandées à l'ODG par l'OC ou l'INAO suite à l'évaluation précédente.
O2	Organisation de l'ODG	Moyens humains (en nombre et en compétence) et techniques suffisant pour réaliser ses missions.	Moyens humains (en nombre et en compétence) et techniques suffisant pour réaliser ses missions.
		Organisation de l'ODG décrite et assortie d'éventuelles procédures encadrant l'activité de son personnel.	Organisation de l'ODG décrite et assortie d'éventuelles procédures encadrant l'activité de son personnel.
		Si délégation: signature de la convention.	Si délégation: signature de la convention.
		Dispositions visant à gérer les conflits d'intérêts.	Dispositions visant à gérer les conflits d'intérêts.
		Vérifications des procédures écrites pertinentes.	Vérifications des procédures écrites pertinentes.
O3	Gestion des informations	Tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés.	Tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés.
		Aptitude à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs.	Respect de la procédure d'habilitation des opérateurs prévue au plan de contrôle.



Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale en certification	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
		Mise à disposition des opérateurs des cahiers des charges et des plans de contrôle en vigueur, par tout moyen.	Aptitude à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs.
		Sans objet	Mise à disposition des opérateurs des cahiers des charges et des plans de contrôle en vigueur, par tout moyen.
O4	Réalisation des contrôles internes	Planification des contrôles internes dans le respect des modalités ou méthodes prévues par le plan (analyses de risques, ciblage, etc.).	Réalisation des fréquences de contrôles internes prévues au plan de contrôle.
		Sans objet	Contrôle de l'ensemble des points prévus par le plan. Réalisation et planification des contrôles internes dans le respect des modalités ou méthodes prévues par le plan (analyses de risques, ciblage, etc.).
		Procédure d'archivage.	Procédure d'archivage en cas de modification. Conservation des rapports de contrôle, ou tout autre document permettant de justifier de la réalisation du contrôle interne et de son contenu, et des suites données. Ces rapports ou documents et les suites données doivent être accessibles pour l'OCO et l'INAO.
		Procédure d'analyse de l'étendue des manquements	Procédure d'analyse de l'étendue des manquements en cas de modification Lorsque des manquements similaires affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'organisme de contrôle dans le cadre des contrôles externes, l'ODG doit en mesurer l'étendue et transmettre ses conclusions à l'organisme de contrôle. (Certification).



Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale en certification	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
			Suite à la mesure d'étendue des manquements, le cas échéant, un plan d'action jugé pertinent par l'OC doit être mis en œuvre (Certification).
O5	Suites données aux contrôles internes	Procédure de traitement des non-conformités relevées au cours d'un contrôle interne	<p>Procédure de traitement des non-conformités relevées au cours d'un contrôle interne en cas de modification</p> <p>Suivi des actions correctrices et correctives proposées suite aux contrôles interne (enregistrement, mise en place, efficacité).</p> <p>Respect des modalités de transmission de non-conformité à l'organisme de contrôle.</p>
O6	Dégustateurs le cas échéant	Formations appropriées des jurés	Formations appropriées des jurés
		Transmission à l'OCO et tenue à jour de la liste des jurés des commissions d'examen organoleptique.	Transmission à l'OCO et tenue à jour de la liste des jurés des commissions d'examen organoleptique.
		La liste des dégustateurs fournie par l'ODG comprend les trois collèges (porteurs de mémoires, techniciens, usagers du produit).	La liste des dégustateurs fournie par l'ODG comprend les trois collèges (porteurs de mémoires, techniciens, usagers du produit).
C21	Mentions d'étiquetage	Contrôle documentaire : - Procédures de validation des nouveaux étiquetages	Contrôle documentaire : - Procédures de revue des validations des étiquetages - Liste des étiquetages validés

Les documents relatifs au contrôle interne doivent être conservés pendant une durée de 3 ans.

2. Modalités de réalisation de l'évaluation

2.1 Évaluation initiale de l'ODG en certification

Dans le cadre de la certification et du respect de la norme NF EN ISO 17065, l'ODG doit faire l'objet d'une évaluation initiale préalable à la délivrance du certificat. Cette évaluation doit permettre de s'assurer que l'ODG a la capacité d'assurer les missions relatives au contrôle qui lui incombe.

2.2 Évaluation de l'ODG

L'évaluation de l'ODG se déroule au travers de deux évaluations par an :

- une évaluation complète portant sur les procédures (rédaction et application des procédures prévues dans le cadre du contrôle interne) soit les points 1, 2, 3 et 6 du tableau et de la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne soit les points, 4 et 5 du tableau ;
- une deuxième évaluation portant sur la seule mise en œuvre effective du contrôle interne à savoir les points des thématiques 4 "Réalisation du contrôle interne" et 5 "Suites données aux contrôles" du tableau.

Ces deux évaluations sont réalisées au siège de l'ODG sur site.

Si l'ODG a réalisé au maximum 30 contrôles (sur site ou documentaire hors déclaratifs¹) requis l'année précédente (n-1) ou si la production connaît une forte saisonnalité impliquant la réalisation de l'ensemble des contrôles internes sur une période de 4 mois consécutifs maximum, l'évaluation de l'ODG peut faire l'objet d'une seule évaluation complète (audit des procédures et vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne) par an.

La qualité du contrôle interne doit également faire l'objet d'une évaluation par l'organisme de contrôle.

Cette évaluation est réalisée par le biais :

- d'un accompagnement d'un agent en charge du contrôle interne des opérateurs par un auditeur de l'organisme de contrôle. La périodicité de réalisation de cet accompagnement doit être notamment adaptée au nombre d'agents en charge du contrôle interne. En aucun cas, les observations réalisées lors de l'accompagnement de l'agent en charge du contrôle interne ne peuvent être comptabilisées dans la réalisation de la fréquence annuelle de contrôle externe prévue au plan de contrôle ;
- ou de recoupements de rapports de contrôles internes et externes réalisés à un faible intervalle de temps chez le même opérateur.

2.3 Délégation du contrôle interne

En cas de délégation du contrôle interne par l'ODG à un organisme délégataire, la fréquence des évaluations de l'organisme délégataire du contrôle interne par l'organisme de contrôle est déterminée selon les mêmes critères que présentés au paragraphe précédent.

Cette évaluation réalisée chez l'organisme délégataire du contrôle interne par l'organisme de contrôle doit permettre de s'assurer :

- que son organisation ainsi que ses moyens humains et techniques lui permettent la réalisation des missions déléguées dans le cadre d'une convention signée avec l'ODG ;
- de la réalisation effective des missions déléguées. La vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne sera également évaluée lors de l'évaluation de l'ODG réalisé sur site.

La qualité du contrôle interne est contrôlée selon les mêmes modalités que présentées précédemment.

En tout état de cause, l'ODG reste responsable de la réalisation du contrôle interne. Les insuffisances ou le défaut de réalisation des missions déléguées font l'objet de manquements notifiés à l'ODG. Les évaluations supplémentaires ou additionnelles notifiées en mesure de traitement de ces manquements ainsi que les avertissements s'appliquent aux organismes délégataires du contrôle interne concernés ainsi qu'à l'ODG dans les conditions précisées ci-dessus. La convention de délégation du contrôle interne mise en place entre l'ODG et son signataire peut prévoir une disposition permettant la

¹ Les prélèvements en vue d'un contrôle des produits ainsi que les contrôles analytiques ou organoleptiques des produits ne sont pas pris en compte dans ce calcul.



remise en cause de la délégation sur la base des conclusions de l'évaluation conduite par l'organisme de contrôle. Les fréquences de contrôle doivent être respectées même en cas de remise en cause de cette délégation.

D - Organisation du contrôle externe

Les modalités de réalisation des contrôles externes sont établies dans les dispositions spécifiques ou, le cas échéant, dans des dispositions de contrôle communes à plusieurs cahiers des charges dans le respect de la circulaire relative à la délégation de tâche aux organismes de contrôle et de la directive du CAC relative aux principes généraux du contrôle.

Les contrôles externes sont effectués sans préavis, sauf à titre exceptionnel si ce dernier est nécessaire et dûment justifié pour les contrôles à effectuer.

Tout préavis est strictement limité à la durée minimale nécessaire et ne peut excéder 14 jours. Des dispositions plus contraignantes peuvent être fixées, notamment pour les filières animales, dans des dispositions applicables à plusieurs cahiers des charges ou dans les dispositions spécifiques. Le fait que des contrôles externes soient effectués avec préavis n'exclut pas la possibilité pour l'organisme de contrôles d'en effectuer sans préavis.

1. Répartition du contrôle interne et du contrôle externe

A minima, 10% de l'ensemble des contrôles externes doivent être réalisés sans préavis.

Les contrôles de la filière de production de charcuterie et salaison sous label rouge sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Opérateurs	Fréquences minimales des contrôles	
	Contrôle interne	Contrôle externe
Atelier de découpe (le cas échéant)	1 contrôle / site / an	2 contrôles / site / an
Atelier d'élaboration de produits transformés	1 contrôle / atelier / an	3 contrôles / atelier / an
Analyses physico-chimiques	-	1 analyse / site / semestre / fiche produit (selon analyse de risque ²)

Pour chacune des fiches produits (ou chacun des cahiers des charges non rattaché à une fiche produit), les fréquences d'autocontrôle des analyses physico-chimiques mises en œuvre par les ateliers d'élaboration de produits transformés doivent respecter le tableau suivant :

Catégorie d'opérateurs	Fréquences minimales des autocontrôles
------------------------	--

² L'analyse de risque peut permettre de déterminer le produit analysé au sein d'une même fiche produit.



Production annuelle inférieure à 20T	1 analyse / site / semestre
Production annuelle entre 20T et 100T	1 analyse / site / trimestre
Production annuelle entre 100T et 500T	1 analyse / site / bimestre
Production annuelle supérieure à 500T	1 analyse / site / mois

La période de référence est l'année civile.

2. Assiette de contrôle

Le nombre de contrôle est basé sur le nombre d'opérateurs habilités au premier janvier de l'année N pour chaque catégorie d'opérateur. Pour les opérateurs habilités en cours d'année, la fréquence de contrôle sera calculée au prorata du nombre de mois d'habilitation.

E - Modalités de contrôle :

L'entretien avec l'opérateur est une méthode de contrôle que le contrôleur peut utiliser pour chaque critère lorsqu'il le juge pertinent.

1.1 Points applicables à l'ensemble des opérateurs

Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Op1 Déclaration ou document d'identification	Documentaire hors site et/ou documentaire selon les modalités prévues au plan de contrôle au chapitre habilitation	Sans objet	Contrôle documentaire hors site et documentaire de la déclaration ou du document d'identification
Op2 Obligations déclaratives	Documentaire	Tenue à jour des obligations déclaratives	Contrôle documentaire ou documentaire hors site le cas échéant
Op3 Registres	Documentaire	Enregistrement des données	Contrôle documentaire ou documentaire hors site le cas échéant
Op4 Comptabilité matière	Sans objet	Tenue à jour d'une comptabilité matière (potentiellement sur la base des registres et obligations déclaratives prévus par le cahier des charges ou au plan de contrôle ou d'inspection).	Documentaire
Op5 Traçabilité	Sans objet	Tenue à jour des documents de traçabilité	Documentaire Réalisation d'un test de traçabilité minimum

Points à contrôler	Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Op6 Réalisation du contrôle	Réalisation des contrôles prévus au plan	Accès aux documents, registres et obligations déclaratives ainsi qu'à l'outil de production. Acquiescement des sommes dues à l'ODG ou l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles	Réalisation des contrôles prévus au plan
Op7 Plan d'action ou preuve de retour à la conformité suite à manquement	Sans objet	Formalisation éventuelle du plan d'action avec délai et transmission à l'OC Transmission de la preuve de retour à la conformité	Contrôle visuel et/ou documentaire
Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)	Contrôle documentaire sur site ou hors site selon les modalités prévues au plan de contrôle du certificat relatif à l'agriculture biologique ou de l'attestation de certification environnementale de deuxième niveau, ou dans une démarche reconnue ou de la demande de certification de troisième niveau le cas échéant. <i>Certificat en agriculture biologique</i> <i>Attestation de certification environnementale deuxième niveau, ou dans une démarche reconnue ou de troisième niveau le cas échéant.</i>	Conservation du certificat relatif à l'agriculture biologique, de l'attestation de certification environnementale de deuxième niveau ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue	Contrôle interne documentaire systématique hors site. Contrôle externe documentaire sur site ou hors site selon les modalités et les fréquences de contrôle prévues au plan de contrôle du certificat relatif à l'agriculture biologique, de l'attestation de certification environnementale de deuxième niveau, ou de troisième niveau, ou dans une démarche reconnue <i>Certificat en agriculture biologique</i> <i>Attestation de certification environnementale deuxième niveau, ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue</i>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C1	Identification des opérateurs			Cf. Op1 DCC tous SIQO (hors AB)
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi			Cf. Op3 DCC tous SIQO (hors AB)
C3	Schéma de traçabilité ascendante et descendante			Cf. Op5 DCC tous SIQO (hors AB)
Cyy (1-C5.3, , 1-C15.1, 1-C17.1, 1-C17.3 2-C5.2, 2-C5.6, 2-C15.1, 2-C17.2, 3-C5.2, 3-C11.1, 3-C15.4, 3-C18.4, 4-C15.1, 4-C15.2, 4-C17.5, 4-C17.10, 5-C15.1, 5-C15.2, 5-C17.2, 5-C17.7, 6-C11.1, 6-C15.1, 6-C15.1 bis, 6-C17.4, 7-C15.1, 7-C17.1, 7-C17.2, 7-C17.3, 7-C17.6, 8-C11.1, 8-C15.1, 9-C15.1, 10-C15.1, 10-C17.1, 10-C17.3)	Métries des appareils de mesure	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure d'étalonnage - Procédure d'étalonnage	Etalonnage une fois par an et conservation de la preuve	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure d'étalonnage Vérification de la conformité de l'étalonnage : - Procédure d'étalonnage - Document de preuve de l'étalonnage

1.2 Matières premières utilisées

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C4	Nature des matières premières carnées	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents permettant de réaliser une balance matière - Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs <p>Conservation des factures et/ou bons de livraison</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des matières premières carnées Vérification de la traçabilité sur des lots de produits transformés LR et de la labellisation des matières premières carnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Factures et/ou bons de livraison - Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs - Document de traçabilité des lots de produits transformés LR <p>Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur viande LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Balance matière des viandes LR <p>Contrôle visuel en salle de préparation</p>
C5	Caractéristiques des matières premières carnées utilisées	Voir disposition par catégorie de produit.		
C6	Taux d'incorporation des viandes pour les produits de hachage	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes :</p>	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes</p>



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
		<ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Documents de traçabilité 	<p>Vérification de la conformité de la teneur minimale en viande LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication</i> <p>Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> <p>Contrôle visuel en salle de préparation</p>
C7	Interdiction des VSM	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification des viandes LR mises en œuvre Vérification de la traçabilité sur des lots de produit transformés LR et de la labellisation des matières premières carnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Factures et/ou bons de livraison</i> - <i>Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C8	Délai maximum de mise en œuvre des matières premières carnées de porcs	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure :</p>	Tenue du registre de fabrication	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure</p>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C9	Délai maximum de mise en œuvre des viandes de cochons	- <i>Procédure</i>	Conservation d'un document précisant la date d'abattage	Vérification de la conformité du délai de mise en œuvre - <i>Procédure</i> - <i>Registre de fabrication</i> - <i>Document précisant la date d'abattage</i>
C10	Interdiction de l'utilisation de viande congelée	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et/ou cahier des charges du fournisseur - <i>Fiches recettes et/ou cahier des charges du fournisseur</i>	Tenue des : - Fiches de fabrication - Fiches recettes et/ou cahier des charges fournisseurs Conservation des bons de livraison	Contrôle documentaire : Vérification de l'absence de congélation Vérification de la traçabilité sur des lots de produits transformés LR et de la labellisation des matières premières carnées : - <i>Fiches recettes et/ou du cahier des charges du fournisseur</i> - <i>Bons de livraison</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> Contrôle visuel dans l'atelier de transformation
C11	Raidissage réalisé à des fins technologiques	Voir disposition par catégorie de produit.		
C22	Conditions de congélation des viandes (en cas de congélation par le transformateur)	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure: - <i>Procédure de congélation</i>	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication Conservation des documents permettant d'établir le jour d'abattage Enregistrement de date de mise en congélation	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des conditions de congélation des viandes - <i>Procédure de congélation</i> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Registre de congélation</i> - <i>Document mentionnant la date d'abattage</i>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
				Contrôle visuel dans l'atelier de transformation
C23	Durée de conservation des viandes congelées	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure de conservation des gras congelés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de conservation 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de fabrication - Enregistrement de date de mise en congélation <p>Conservation d'un document précisant la date de congélation.</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure de conservation Vérification de la conformité de la durée de conservation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de conservation - Fiches de fabrication - Registre de congélation - Document mentionnant la date de congélation
C12	Conditions de congélation des gras (en cas de congélation par le transformateur)	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de congélation 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication <p>Conservation des documents permettant d'établir le jour d'abattage</p> <p>Enregistrement de l'heure de mise en congélation</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des conditions de congélation des gras</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de congélation - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Registre de congélation - Document mentionnant la date d'abattage <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C13	Durée de conservation des gras congelés	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure de conservation des gras congelés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de conservation 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de fabrication - Enregistrement de l'heure de mise en congélation <p>Conservation d'un document précisant la date de congélation.</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure de conservation Vérification de la conformité de la durée de conservation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de conservation - Fiches de fabrication



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
				<ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre de congélation</i> - <i>Document mentionnant la date de congélation</i>
C24	Conditions de congélation des abats (foies, estomacs, chaudins, sang, crépines...) (en cas de congélation par le transformateur)	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure : <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de congélation 	Tenue des : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication Conservation des documents permettant d'établir l'heure d'abattage Enregistrement de l'heure de mise en congélation	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des conditions de congélation des abats : <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de congélation - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Registre de congélation</i> - <i>Document mentionnant l'heure d'abattage</i> Contrôle visuel dans l'atelier de transformation
C25	Durée de conservation des abats congelés (foies, estomacs, chaudins, sang, crépines...)	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure de conservation des gras congelés : <ul style="list-style-type: none"> - <i>Procédure de conservation</i> 	Tenue des : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de fabrication Enregistrement de la date de mise en congélation Conservation d'un document précisant l'heure et de la date de congélation	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure de conservation Vérification de la conformité de la durée de conservation <ul style="list-style-type: none"> - <i>Procédure de conservation</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Registre de congélation</i> - <i>Document mentionnant la date de congélation</i>
C26	Utilisation du cutter	Contrôle documentaire : Vérification de la formation du personnel	Conservation des preuves de formation du personnel	Contrôle documentaire : Vérification de la formation du personnel <ul style="list-style-type: none"> - <i>Preuves de formation du personnel</i>



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
		- Preuve de formation du personnel		Contrôle visuel dans l'atelier de transformation

1.3 Ingrédients et additifs :

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C15	Liste de ingrédients et additifs autorisés		Voir disposition par catégorie de produit.	

1.4 Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C16	Emploi de la fumée liquide	Contrôle visuel du matériel de fumage Contrôle documentaire : Vérification des consignes de fumage : - <i>Consignes de fumage</i>	Tenue des : - Fiches fabrication - Barème fumage Enregistrement des barèmes de fumage	Contrôle documentaire : Vérification des conditions de fumage : - <i>Barème de fumage</i> - <i>Fiche de fabrication</i> - <i>Enregistrement des barèmes de fumage</i>



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
				Contrôle visuel du matériel de fumage et des conditions de fumage.
C17	Processus de fabrication, de tranchage et de conditionnement		Voir disposition par catégorie de produit.	
C27	Conditions de réemploi		Voir disposition par catégorie de produit.	

1.5 Qualité des produits

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C18	Caractéristiques des produits finis		Voir disposition par catégorie de produit.	

1.6 Surgélation

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C19	Délai de surgélation après fabrication		Voir disposition par catégorie de produit.	



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C20	Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température		Voir disposition par catégorie de produit.	

1.7 Etiquetage – Mentions spécifiques au Label Rouge

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C21	Mentions d'étiquetage	<u>Contrôle visuel</u> de la conformité de l'étiquetage prévu	Conservation de la preuve de validation de l'ODG	<u>Contrôle documentaire</u> de la validation par l'ODG - Preuve de validation par l'ODG <u>Contrôle visuel</u> de la conformité de l'étiquetage

2. Dispositions de contrôle communes par catégorie de produit

2.1 Jambon cuit

2.1.1. Matières premières carnées utilisées

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières carnées utilisées	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recette - Fiches de fabrication dans laquelle figure le numéro de lot - Documents permettant de réaliser une balance matière <p>Conservation des bons de livraisons et factures</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des matières premières carnées Vérification de la traçabilité sur des lots de produits transformés LR et de l'origine des jambons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication et numéro de lot - Factures et/ou bons de livraison - Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs - Document de traçabilité des lots de produits transformés LR <p>Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur jambon LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Balance matière des jambons LR <p>Contrôle visuel en salle de préparation</p>
C5.1	Défauts d'aspect	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception 	<p>Contrôles de la matière première à réception et enregistrement de la quantité déclarée conforme (ou déclassée)</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception - Enregistrement de la quantité conforme <p>Contrôle visuel des jambons réceptionnés</p>



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C5.2	Caractéristique du gras de couverture des jambons	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception 	Contrôles de la matière première à réception et enregistrement de la quantité déclarée conforme (ou déclassée)	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception - Enregistrement de la quantité conforme <p>Contrôle visuel des jambons réceptionnés</p>
C5.3	Poids des jambons	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception 	<p>Pesée de tous les jambons bruts à la réception (individuellement ou par lot) et enregistrement des poids.</p> <p>Enregistrement des quantités déclarées conformes (ou déclassées)</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception - Enregistrement du poids <p>Contrôle visuel de la pesée en cours et de l'état des jambons</p>
C5.5	Utilisation du jarret	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes 	<p>Tenue des</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des matières premières carnées</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication <p>Contrôle visuel des jambons</p>
C5.6	Couenne utilisée	Contrôle documentaire :	Tenue des :	Contrôle documentaire :



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
		Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et des fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches fabrication Conservation des bons de livraison et/ou factures	Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité de la couenne utilisée <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Bons de livraison et/ou factures - Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs Contrôle visuel dans l'atelier de transformation

2.1.2. Ingrédients et additifs :

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et des fiches techniques <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches techniques 	Tenue des : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches fabrication Conservation des bons de livraison et/ou factures	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des ingrédients et additifs utilisés : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Bons de livraison et/ou factures - Fiches techniques Contrôle visuel dans l'atelier de transformation

2.1.3. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.5	Réinjection de jambon par la saumure	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes : - <i>Fiches recettes</i>	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches fabrication	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication</i> Contrôle visuel dans l'atelier de transformation
C17.1	Traitement thermique	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes Vérification de la validation de la VP - <i>Consignes</i> - <i>Dossier de validation de la VP</i>	Tenue des : - Consignes - Dossier de validation de la VP Mesure des températures et enregistrement ou VP	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la validation de la VP Vérification de la conformité des enregistrements : - <i>Consignes</i> - <i>Dossier de validation de la VP</i> - <i>Enregistrement de la température ou VP</i> Contrôle visuel des mesures en cours
C17.2	Délai après la fin de la cuisson	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes : - <i>Consignes de fabrication</i>	Tenue des : - Fiches fabrication (enregistrement des dates de cuisson, tranchage et conditionnement)	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication (enregistrement des dates de cuisson, tranchage et conditionnement)</i> Contrôle visuel dans l'atelier de transformation

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.3	Température de la salle de repos après cuisson	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> 	Mesure des températures par cellule de stockage et enregistrement.	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches fabrication</i> - <i>Enregistrement de la température</i> <p>Contrôle visuel des mesures en cours</p> <p>Mesure des températures.</p>

2.1.4. Caractéristiques du produit fini

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C18.1	Sucres solubles totaux (SST) maximum	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des plans d'analyse</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Plans d'analyse</i> 	Analyse (selon les fréquences d'autocontrôles figurant dans la partie D – 1) et enregistrement des résultats	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des plans d'analyse Vérification de la conformité des analyses</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Plans d'analyse</i> - <i>Bulletin d'analyse</i> <p>Analyse sur un lot de produit fini en stock.</p>
C18.2	Matière grasse totale (sur tranche découennée et dégraissée)			
C18.3	PCL			

2.2 Jambon sec

2.2.1. Matières premières carnées utilisées

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières carnées utilisées	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recette - Fiches de fabrication dans laquelle figure le numéro de lot - Documents permettant de réaliser une balance matière <p>Conservation des bons de livraisons et factures</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des matières premières carnées Vérification de la traçabilité sur des lots de produits transformés LR et de l'origine des jambons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication et numéro de lot</i> - <i>Factures et/ou bons de livraison</i> - <i>Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> <p>Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur jambon LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Balance matière des jambons LR</i> <p>Contrôle visuel en salle de préparation</p>
C5.1	Défauts d'aspect	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Procédure de contrôle à réception</i> 	<p>Contrôles de la matière première à réception et enregistrement du nombre de pièces déclarées conformes (ou déclassées)</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Procédure de contrôle à réception</i> - <i>Enregistrement de la quantité conforme</i> <p>Contrôle visuel des jambons réceptionnés</p>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C5.2	Poids des jambons frais	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception 	<p>Pesée de tous les jambons bruts à la réception (individuellement ou par lot) et enregistrement des poids</p> <p>Enregistrement des quantités déclarées conformes (ou déclassées)</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception - Enregistrement du poids <p>Contrôle visuel de la pesée en cours</p>
C5.4	Epaisseur du gras de couverture	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception 	<p>Mesure de l'épaisseur du gras à la réception et enregistrement</p> <p>Enregistrement des quantités déclarées conformes (ou déclassées)</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception - Enregistrement de l'épaisseur <p>Mesure de l'épaisseur du gras de couverture</p>
C5.5	Caractéristiques du gras de couverture des jambons	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception 	<p>Contrôles de la matière première à réception et enregistrement de la quantité déclarée conforme (ou déclassée)</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception - Enregistrement de la quantité conforme <p>Contrôle visuel et tactile des jambons réceptionnés</p>



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C5.6	Température de réception des jambons frais reçus parés.	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception 	<p>Mesure de la température sur les jambons bruts à la réception (individuellement ou par lot) et enregistrement des poids</p> <p>Enregistrement des quantités déclarées conformes (ou déclassées)</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception - Enregistrement du poids <p>Contrôle visuel de la prise de température en cours</p> <p>Mesure de la température des jambons</p>

2.2.2. Ingrédients et additifs

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et des fiches techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches techniques 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches fabrication <p>Conservation des bons de livraison et/ou factures</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des ingrédients et additifs utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Bons de livraison et/ou factures - Fiches techniques - <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.2.3. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.1	Durée minimale de fabrication	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication (enregistrement de la date de salage, de sortie d'affinage ou de désossage) 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité de la durée minimale de fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.2	Température à cœur en cas de raidissage	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure et du barème de raidissage</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Procédure de raidissage</i> - <i>Barème de raidissage (courbe expérimentale de descente en température des jambons)</i> 	<p>Mesure et enregistrement de la température de raidissage</p> <p>Contrôle périodique et enregistrement du maintien de l'efficacité du barème de raidissage (revalidation de la courbe expérimentale de descente en température en cas de modification de l'équipement)</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Procédure de raidissage</i> - <i>Fiches de fabrication</i> <p>Contrôle documentaire de la revalidation du barème de raidissage en cas de modification de l'équipement</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Barème de raidissage (courbe expérimentale de descente en température des jambons)</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.3	Durée maximale entre le début du raidissage et le tranchage	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Procédure de raidissage</i> 	<p>Enregistrement de la date de raidissage et du tranchage</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements :</p>



				<ul style="list-style-type: none"> - Procédure de raidissage - Fiches de fabrication
C17.4	Elimination du jarret	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 		<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.2.4. Caractéristiques du produit fini

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C18.3	Teneur en eau maximum	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des plans d'analyse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plans d'analyse 	Analyse (selon les fréquences d'autocontrôles figurant dans la partie D – 1) et enregistrement des résultats	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des plans d'analyse Vérification de la conformité des analyses</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plans d'analyse - Bulletin d'analyse <p>Analyse sur un lot de produit fini en stock.</p>
C18.6	Teneur en nitrate de potassium (E252) maximum			

2.3 Saucisson sec et saucisse sèche

2.3.1. Matières premières carnées utilisées

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières carnées utilisées	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recette - Fiches de fabrication dans laquelle figure le numéro de lot - Documents permettant de réaliser une balance matière <p>Conservation des bons de livraisons et factures</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des matières premières carnées Vérification de la traçabilité sur des lots de produit transformés LR et de l'origine des viandes et gras :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication et numéro de lot</i> - <i>Factures et/ou bons de livraison</i> - <i>Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> <p>Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur matières premières carnées LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Balance matière des matières premières carnées LR</i> <p>Contrôle visuel en salle de préparation</p>
C5.1	Interdiction du jarret	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C5.2	Température de réception des viandes fraîches	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception 	<p>Mesure de la température sur les viandes fraîches à la réception (individuellement ou par lot) et enregistrement de la température</p> <p>Enregistrement des quantités déclarées conformes (ou déclassées)</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle à réception - Enregistrement de la température <p>Contrôle visuel de la prise de température en cours</p> <p>Mesure de la température des viandes fraîches</p>
C11.1	Raidissage réalisé à des fins technologiques	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de raidissage 	<p>Enregistrement des durées de raidissage</p> <p>Mesure de la température et enregistrement</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des conditions de raidissage Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de raidissage - Fiches de fabrication - Enregistrement des températures <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.3.2. Ingrédients et additifs

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et des fiches techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches techniques 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches fabrication <p>Conservation des bons de livraison et/ou factures</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des ingrédients et additifs utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Bons de livraison et/ou factures - Fiches techniques <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C15.2	Embossage des produits entiers			
C15.3	Embossage des produits à trancher présentés en libre-service			
C15.4	Ingrédients autorisés en cas d'utilisation de la dénomination « saucisse sèche / saucisson sec à » ou « saucisse sèche / saucisson sec aux »			

2.3.3. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.1	Hachage	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 		<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du hachage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.3	Durée minimale de séchage	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes : - <i>Consignes de fabrication</i>	Tenue des : - Fiches fabrication	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité de la durée de séchage : - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication</i> Contrôle visuel dans l'atelier de transformation
C17.4	Tranchage et conditionnement	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes : - <i>Consignes de fabrication</i>		Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes - <i>Consignes de fabrication</i> Contrôle visuel dans l'atelier de transformation

2.3.4. Caractéristiques du produit fini

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'Humidité du produit dégraissé (HPD) 77 % maximum	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des plans d'analyse - <i>Plans d'analyse</i>	Analyse (selon les fréquences d'autocontrôles figurant dans la partie D – 1) et enregistrement des résultats	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des plans d'analyse Vérification de la conformité des analyses - <i>Plans d'analyse</i> - <i>Bulletin d'analyse</i>
C18.2	Rapport collagène / protides maximum			



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C18.3	SST rapporté à l'HPD 77 % maximum			Analyse sur un lot de produit fini en stock.
C18.4	pH des produits finis minimum	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure - <i>Procédure de contrôle du pH</i>	Analyse du pH (selon les fréquences d'autocontrôles figurant dans la partie D – 1) et enregistrement des résultats	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements : - <i>Procédure de contrôle du pH</i> - <i>Enregistrement du pH</i> Mesure du pH des produits finis

2.4 Pâté de campagne

2.4.1. Matières premières carnées utilisées

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières carnées utilisées	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes : - <i>Fiches recettes</i>	Tenue des : - Fiches recette - Fiches de fabrication dans laquelle figure le numéro de lot - Documents permettant de réaliser une balance matière	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des matières premières carnées Vérification de la traçabilité sur des lots de produit transformés LR et de l'origine des matières premières carnées : - <i>Fiches recettes</i>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
			Conservation des bons de livraisons et factures	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches de fabrication et numéro de lot</i> - <i>Factures et/ou bons de livraison</i> - <i>Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> <p>Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur matières premières carnées LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Balance matière des matières premières carnées LR</i> <p>Contrôle visuel en salle de préparation</p>
C4.2	Interdiction de couenne déshydratée	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches fabrication <p>Conservation des bons de livraison et/ou factures</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité de la couenne utilisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Bons de livraison et/ou factures</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.4.2. Ingrédients et additifs

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication			Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des ingrédients et additifs utilisés :
C15.2	Ingrédients autorisés en cas d'utilisation de la dénomination « pâté de campagne supérieur à » ou « pâté de campagne supérieur aux »	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et des fiches techniques - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches techniques</i>	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches fabrication Conservation des bons de livraison et/ou factures	- <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Bons de livraison et/ou factures</i> - <i>Fiches techniques</i> Contrôle visuel dans l'atelier de transformation

2.4.3. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.1	Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes : - <i>Consignes de fabrication</i>	Tenue des : - Fiches de fabrication - Documents de traçabilité	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité des proportions - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication</i> Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
				<ul style="list-style-type: none"> - Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR <p>Contrôle visuel en salle de préparation</p>
C17.2	Mélange mis en œuvre	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du mélange mis en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Fiches de fabrication <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.3	Hachage	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité de la taille des grains :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Fiches de fabrication <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.4	Distribution des grains	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 		<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.5	Traitement thermique	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes Vérification de la validation de la VP et de la VF</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Dossier de validation de la VP - Dossier de validation de la VF 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dossier de validation de la VP et VF <p>Mesure des températures et enregistrement ou VP et VF</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la validation de la VP et de la VF Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Dossier de validation de la VP - Dossier de validation de la VF - Enregistrement de la température ou VP et VF <p>Contrôle visuel des mesures en cours</p>
C17.6	Délai entre la cuisson et le conditionnement	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication (enregistrement des dates de cuisson et conditionnement) 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du délai</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Fiches de fabrication (enregistrement des dates de cuisson et conditionnement) <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.7	Aspect des produits vendus à la coupe	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 	-	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.8	Tranchage et conditionnement	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication (enregistrement des dates de cuisson, date et heure de tranchage et heure de conditionnement) 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du tranchage et du conditionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication (enregistrement des dates de cuisson, tranchage et conditionnement)</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.10	Conditions de réemploi	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication (enregistrement du poids dans le % de la mûlée totale, de la date d'utilisation) <p>Mesure des températures et enregistrement</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité des conditions de réemploi Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches fabrication</i> - <i>Enregistrement de la température</i> <p>Contrôle visuel des mesures en cours</p> <p>Mesure de la température du local de stockage</p>

2.4.4. Caractéristiques du produit fini

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C18.1	Rapport collagène / protides maximum	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des plans d'analyse - <i>Plans d'analyse</i>	Analyse (selon les fréquences d'autocontrôles figurant dans la partie D – 1) et enregistrement des résultats	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des plans d'analyse Vérification de la conformité des analyses - <i>Plans d'analyse</i> - <i>Bulletin d'analyse</i> Analyse sur un lot de produit fini en stock.

2.5 Pâtés de foie, crème de foie et mousse de foie

2.5.1. Matières premières carnées utilisées

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières carnées utilisées	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes : - <i>Fiches recettes</i>	Tenue des : - Fiches recette - Fiches de fabrication dans laquelle figure le numéro de lot - Documents permettant de réaliser une balance matière	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des matières premières carnées Vérification de la traçabilité sur des lots de produit transformés LR et de l'origine des matières premières carnées : - <i>Fiches recettes</i>



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
			Conservation des bons de livraisons et factures	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches de fabrication et numéro de lot</i> - <i>Factures et/ou bons de livraison</i> - <i>Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> <p><u>Contrôle documentaire</u> de la cohérence de la balance matière sur matières premières carnées LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Balance matière des matières premières carnées LR</i> <p><u>Contrôle visuel</u> en salle de préparation</p>

2.5.2. Ingrédients et additifs

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<p><u>Contrôle documentaire :</u> Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et des fiches techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches techniques</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches fabrication <p>Conservation des bons de livraison et/ou factures</p>	<p><u>Contrôle documentaire :</u> Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des ingrédients et additifs utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Bons de livraison et/ou factures</i> - <i>Fiches techniques</i> -
C15.2	Ingrédients autorisés en cas d'utilisation de la dénomination « pâté de foie supérieur à, mousse de foie supérieure à, crème de foie à » ou « pâté de foie supérieur aux, mousse de			

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
	foie supérieure aux, crème de foie aux »			Contrôle visuel dans l'atelier de transformation

2.5.3. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.1	Proportion en foie et gras dans le mélange	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes : - <i>Consignes de fabrication</i>	Tenue des : - Fiches de fabrication - Documents de traçabilité	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité des proportions - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication</i> Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR - <i>Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> Contrôle visuel en salle de préparation
C17.2	Traitement thermique	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes Vérification de la validation de la VP et de la VF - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Dossier de validation de la VP</i>	Tenue des : - Dossier de validation de la VP et de la VF	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la validation de la VP et de la VF Vérification de la conformité des enregistrements : - <i>Consignes de fabrication</i>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
		<ul style="list-style-type: none"> - <i>Dossier de validation de la VF</i> 	Mesure des températures et enregistrement ou VP et VF	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Dossier de validation de la VP</i> - <i>Dossier de validation de la VF</i> - <i>Enregistrement de la température ou VP et VF</i> <p>Contrôle visuel des mesures en cours</p>
C17.3	Délai entre la cuisson et le conditionnement	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> 	Tenue des : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication (enregistrement des dates de cuisson et conditionnement) 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du délai</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication (enregistrement des dates de cuisson et conditionnement)</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.4	Aspect des produits vendus à la coupe	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> 		<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.5	Tranchage et conditionnement	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> 	Tenue des : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication (enregistrement des dates de cuisson, date et heure de tranchage et heure de conditionnement) 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du tranchage et du conditionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
				<ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches de fabrication (enregistrement des dates de cuisson, tranchage et conditionnement)</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.7	Conditions de réemploi	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication (enregistrement du poids dans le % de la mêlée totale, de la date d'utilisation) <p>Mesure des températures et enregistrement</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité des conditions de réemploi Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches fabrication</i> - <i>Enregistrement de la température</i> <p>Contrôle visuel des mesures en cours</p> <p>Mesure de la température du local de stockage</p>

2.5.4. Caractéristiques du produit fini

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C18.1	Rapport collagène / protides maximum	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des plans d'analyse</p>	Analyse (selon les fréquences d'autocontrôles figurant dans la	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des plans d'analyse</p>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
		- <i>Plans d'analyse</i>	partie D – 1) et enregistrement des résultats	Vérification de la conformité des analyses - <i>Plans d'analyse</i> - <i>Bulletin d'analyse</i> Analyse sur un lot de produit fini en stock.

2.6 Saucisse crue, à cuire, à griller, à rôtir (fumée ou non fumée)

2.6.1. Matières premières carnées utilisées

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières carnées utilisées	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes : - <i>Fiches recettes</i>	Tenue des : - <i>Fiches recette</i> - <i>Fiches de fabrication dans laquelle figure le numéro de lot</i> - <i>Documents permettant de réaliser une balance matière</i> Conservation des bons de livraisons et factures	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des matières premières carnées Vérification de la traçabilité sur des lots de produit transformés LR et de l'origine des viandes et gras : - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication et numéro de lot</i> - <i>Factures et/ou bons de livraison</i>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
				<ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> <p>Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur matières premières carnées LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Balance matière des matières premières carnées LR</i> <p>Contrôle visuel en salle de préparation</p>
C11.1	Raidissage réalisé à des fins technologiques	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Procédure de raidissage</i> 	<p>Enregistrement des durées de raidissage</p> <p>Mesure de la température et enregistrement</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des conditions de raidissage Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Procédure de raidissage</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Enregistrement des températures</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.6.2. Ingrédients et additifs

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication des saucisses fumées	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et des fiches techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches techniques</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches fabrication <p>Conservation des bons de livraison et/ou factures</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des ingrédients et additifs utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Bons de livraison et/ou factures</i> - <i>Fiches techniques</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C15.1 bis	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication des saucisses non fumées			

2.6.3. Fabrication tranchage et conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.1	Hachage	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du type de hachage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.2	Embossage (facultatif)	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes : - <i>Consignes de fabrication</i></p>	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication - Conservation des bons de livraison et/ou factures 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes de fabrication Vérification de la conformité des boyaux utilisés : - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Bons de livraison et/ou factures</i></p> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.4	Conditions de réemploi	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes - <i>Consignes de fabrication</i></p>	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication (enregistrement du poids dans le % de la mêlée totale, de la date d'utilisation) <p>Mesure des températures et enregistrement</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité des conditions de réemploi Vérification de la conformité des enregistrements : - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches fabrication</i> - <i>Enregistrement de la température</i></p> <p>Contrôle visuel des mesures en cours</p> <p>Mesure de la température du local de stockage</p>

2.6.4. Caractéristiques du produit fini

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'HPD 77 % maximum	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des plans d'analyse - <i>Plans d'analyse</i>	Analyse (selon les fréquences d'autocontrôles figurant dans la partie D – 1) et enregistrement des résultats	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des plans d'analyse Vérification de la conformité des analyses - <i>Plans d'analyse</i> - <i>Bulletin d'analyse</i> Analyse sur un lot de produit fini en stock.
C18.2	Rapport collagène / protides maximum			
C18.3	SST rapporté à l'HPD 77 % maximum			
C18.4	HPD maximum			

2.6.5. Surgélation

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C19.1	Délai de surgélation après fabrication	Sans objet	Enregistrement de l'heure de fin de fabrication et de mise en surgélation	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité du délai - <i>Registre de surgélation</i>
C20.1	Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température	Contrôle visuel de l'existence d'un dispositif de mesure et d'enregistrement de la température du dispositif de surgélation Contrôle documentaire : Vérification de la présentation d'une courbe expérimentale : - <i>Courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de surgélation</i>	Mesure aléatoire par sondage et enregistrement de la température du dispositif de surgélation et des températures à cœur. Enregistrements des mesures de température du dispositif de surgélation	Contrôle documentaire Vérification des enregistrements et de la revalidation de la courbe expérimentale - <i>Enregistrements des mesures de la température du dispositif de surgélation</i> - <i>Revalidation de la courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de surgélation en cas de modification de l'équipement</i>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
		<i>établie à la température du local de surgélation</i>	Contrôle périodique et enregistrement du maintien de l'efficacité du dispositif de surgélation (revalidation de la courbe expérimentale T°C en cas de modification de l'équipement)	

2.7 Rilletes

2.7.1. Matières premières carnées utilisées

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières carnées utilisées	<u>Contrôle documentaire :</u> Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes : - <i>Fiches recettes</i>	Tenue des : - Fiches recette - Fiches de fabrication dans laquelle figure le numéro de lot - Documents permettant de réaliser une balance matière Conservation des bons de livraisons et factures	<u>Contrôle documentaire :</u> Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des matières premières carnées - Vérification de la traçabilité sur des lots de produit transformés LR et de l'origine des matières premières carnées - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication et numéro de lot</i> - <i>Factures et/ou bons de livraison</i>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
				<ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> <p>Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur matières premières carnées LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Balance matière des matières premières carnées LR</i> <p>Contrôle visuel en salle de préparation</p>
C5.1	Caractéristique des poitrines	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Procédure de contrôle à réception</i> 	Contrôles de la matière première à réception et enregistrement du nombre de pièces conformes (ou déclassées)	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des enregistrements</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Procédure de contrôle à réception</i> - <i>Enregistrement des pièces déclassées</i> <p>Contrôle visuel des poitrines réceptionnées</p>

2.7.2. Ingrédients et additifs

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et des fiches techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches techniques 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches fabrication <p>Conservation des bons de livraison et/ou factures</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des ingrédients et additifs utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Bons de livraison et/ou factures - Fiches techniques <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.7.3. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.1	Rissolage	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 	Mesure de la température de rissolage et enregistrement	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Enregistrement T° de rissolage <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.2	Cuisson	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 	Mesure de la température de cuisson et enregistrement	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité des enregistrements :</p>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
			Enregistrement de la durée de cuisson	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Enregistrement T° et de la durée de cuisson</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.3	Traitement thermique	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes Vérification de la validation de la VF</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Dossier de validation de la VF</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Dossier de validation de la VF <p>Mesure des températures et enregistrement ou VF</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la validation de la VF Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Dossier de validation de la VF</i> - <i>Enregistrement de la température ou VF</i> <p>Contrôle visuel des mesures en cours</p>
C17.4	Délai entre tranchage et conditionnement (si il y a lieu)	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches fabrication (enregistrement des heures de tranchage et conditionnement) 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du tranchage et du conditionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication (enregistrement des dates de tranchage et conditionnement)</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.6	Conditions de réemploi	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication (enregistrement du poids dans le % de la mée) 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes</p>



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
			totale, de la date d'utilisation) Mesure des températures et enregistrement	Vérification de la conformité des conditions de réemploi Vérification de la conformité des enregistrements : - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches fabrication</i> - <i>Enregistrement de la température</i> Contrôle visuel des mesures en cours Mesure de la température du local de stockage

2.7.4. Caractéristiques du produit fini

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C18.1	HPD maximum	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des plans d'analyse - <i>Plans d'analyse</i>	Analyse (selon les fréquences d'autocontrôles figurant dans la partie D – 1) et enregistrement des résultats	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des plans d'analyse Vérification de la conformité des analyses - <i>Plans d'analyse</i> - <i>Bulletin d'analyse</i> Analyse sur un lot de produit fini en stock.
C18.2	Taux de lipides rapporté à l'HPD 72 % maximum			
C18.3	Rapport collagène / protides maximum			
C18.4	SST rapporté à l'HPD 72 % maximum			

2.8 Saucisson cuit

2.8.1. Matières premières carnées utilisées

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières carnées utilisées	<p><u>Contrôle documentaire :</u> Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recette - Fiches de fabrication dans laquelle figure le numéro de lot - Documents permettant de réaliser une balance matière <p>Conservation des bons de livraisons et factures</p>	<p><u>Contrôle documentaire :</u> Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des matières premières carnées Vérification de la traçabilité sur des lots de produit transformés LR et de l'origine des viandes et gras :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication et numéro de lot</i> - <i>Factures et/ou bons de livraison</i> - <i>Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> <p><u>Contrôle documentaire</u> de la cohérence de la balance matière sur matières premières carnées LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Balance matière des matières premières carnées LR</i> <p><u>Contrôle visuel</u> en salle de préparation</p>



N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C11.1	Raidissage réalisé à des fins technologiques	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de raidissage 	<p>Enregistrement des durées de raidissage</p> <p>Mesure de la température et enregistrement</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure Vérification de la conformité des conditions de raidissage Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de raidissage - Fiches de fabrication - Enregistrement des températures <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.8.2. Ingrédients et additifs

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et des fiches techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches techniques 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches fabrication <p>Conservation des bons de livraison et/ou factures</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des ingrédients et additifs utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
				<ul style="list-style-type: none"> - Fiches de fabrication - Bons de livraison et/ou factures - Fiches techniques - <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.8.3. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.1	Hachage	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication (enregistrement de la quantité de farce fine) 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du hachage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Fiches de fabrication (enregistrement de la quantité de farce fine) <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.2	Proportion de viande dans la mée mise en œuvre	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de fabrication - Documents de traçabilité 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité de la teneur minimale en viande LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Fiches de fabrication

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
				<p>Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR <p>Contrôle visuel en salle de préparation</p>
C17.3	Embossage	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication <p>Conservation des bons de livraison et/ou factures</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité des boyaux utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Fiches de fabrication - Bons de livraison et/ou factures <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.4	Délai entre le tranchage et conditionnement	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication (enregistrement des dates de cuisson, date et heure de tranchage et heure de conditionnement) 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du tranchage et du conditionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Fiches de fabrication (enregistrement des dates de cuisson, tranchage et conditionnement) <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.8.4. Caractéristiques du produit fini

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C18.1	Lipides rapporté à l'HPD 76 % maximum	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des plans d'analyse - <i>Plans d'analyse</i>	Analyse (selon les fréquences d'autocontrôles figurant dans la partie D – 1) et enregistrement des résultats	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des plans d'analyse Vérification de la conformité des analyses - <i>Plans d'analyse</i> - <i>Bulletin d'analyse</i> Analyse sur un lot de produit fini en stock.
C18.2	Rapport collagène / protides maximum			
C18.3	SST rapporté à l' HPD 76 % maximum			

2.9 Lardons

2.9.1. Matières premières carnées utilisées

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières carnées utilisées	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes :	Tenue des : - Fiches recette	Contrôle documentaire :

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
		<ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - Fiches de fabrication dans laquelle figure le numéro de lot - Documents permettant de réaliser une balance matière <p>Conservation des bons de livraisons et factures</p>	<p>Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes</p> <p>Vérification de la conformité des matières premières carnées</p> <p>Vérification de la traçabilité sur des lots de produit transformés LR et de l'origine des poitrines :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication et numéro de lot</i> - <i>Factures et/ou bons de livraison</i> - <i>Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> <p><u>Contrôle documentaire</u> de la cohérence de la balance matière sur matières premières carnées LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Balance matière des matières premières carnées LR</i> <p><u>Contrôle visuel</u> en salle de préparation</p>

2.9.2. Ingrédients et additifs

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et des fiches techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches techniques 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches fabrication <p>Conservation des bons de livraison et/ou factures</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des ingrédients et additifs utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Bons de livraison et/ou factures - Fiches techniques - <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.9.3. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.1	Caractéristiques de fabrication	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Fiches de fabrication <p>Contrôle visuel des caractéristiques de fabrication dans l'atelier de transformation</p>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.2	Délai entre le tranchage et le conditionnement	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches fabrication (enregistrement des heures de tranchage et conditionnement) 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du tranchage et du conditionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication (enregistrement des dates de tranchage et conditionnement)</i> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.9.4. Caractéristiques du produit fini

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'HPD 74% maximum	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des plans d'analyse</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Plans d'analyse</i> 	Analyse (selon les fréquences d'autocontrôles figurant dans la partie D – 1) et enregistrement des résultats	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des plans d'analyse Vérification de la conformité des analyses</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Plans d'analyse</i> - <i>Bulletin d'analyse</i> <p>Analyse sur un lot de produit fini en stock.</p>

2.9.5. Surgélation

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C19.1	Délai de surgélation après fabrication	Sans objet	Enregistrement de l'heure de fin de fabrication et de mise en surgélation	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité du délai - <i>Registre de surgélation</i>
C20.1	Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température	<p>Contrôle visuel de l'existence d'un dispositif de mesure et d'enregistrement de la température du dispositif de surgélation</p> <p>Contrôle documentaire : Vérification de la présentation d'une courbe expérimentale : - <i>Courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de surgélation établie à la température du local de surgélation</i></p>	<p>Mesure aléatoire par sondage et enregistrement de la température du dispositif de surgélation et des températures à cœur.</p> <p>Enregistrements des mesures de température du dispositif de surgélation</p> <p>Contrôle périodique et enregistrement du maintien de l'efficacité du dispositif de surgélation (revalidation de la courbe expérimentale T°C en cas de modification de l'équipement)</p>	<p>Contrôle documentaire Vérification des enregistrements et de la revalidation de la courbe expérimentale - <i>Enregistrements des mesures de la température du dispositif de surgélation</i> - <i>Revalidation de la courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de surgélation en cas de modification de l'équipement</i></p>

2.10 Rôti cuit

2.10.1. Matières premières carnées utilisées

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières carnées utilisées	<p><u>Contrôle documentaire :</u> Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recette - Fiches de fabrication dans laquelle figure le numéro de lot - Documents permettant de réaliser une balance matière <p>Conservation des bons de livraisons et factures</p>	<p><u>Contrôle documentaire :</u> Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des matières premières carnées Vérification de la traçabilité sur des lots de produit transformés LR et de l'origine des matières premières carnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication et numéro de lot</i> - <i>Factures et/ou bons de livraison</i> - <i>Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> <p><u>Contrôle documentaire</u> de la cohérence de la balance matière sur matières premières carnées LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Balance matière des matières premières carnées LR</i> <p><u>Contrôle visuel</u> en salle de préparation</p>

2.10.2. Ingrédients et additifs

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C15.1	Ingrédients et additifs autorisés pour la fabrication	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et des fiches techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches techniques 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches fabrication <p>Conservation des bons de livraison et/ou factures</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des ingrédients et additifs utilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Bons de livraison et/ou factures - Fiches techniques <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.10.3. Fabrication, tranchage et conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.1	Traitement thermique	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes Vérification de la validation de la VP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Dossier de validation de la VP 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dossier de validation de la VP <p>Mesure des températures et enregistrement ou VP</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la validation de la VP Vérification de la conformité des enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de fabrication - Dossier de validation de la VP - Enregistrement de la température <p>Contrôle visuel des mesures en cours</p>

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C17.2	Délai entre cuisson et tranchage	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes : - <i>Consignes de fabrication</i></p>	<p>Tenue des : - Fiches fabrication (enregistrement des dates de cuisson et tranchage)</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du délai - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication (enregistrement des dates de cuisson et tranchage)</i></p> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>
C17.3	Température de la salle de repos entre cuisson et tranchage	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes - <i>Consignes de fabrication</i></p>	<p>Mesure des températures par lot et par cellule de stockage et enregistrement.</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité des enregistrements : - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches fabrication</i> - <i>Enregistrement de la température</i></p> <p>Contrôle visuel des mesures en cours Mesure des températures</p>
C17.4	Tranchage et conditionnement	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des consignes : - <i>Consignes de fabrication</i></p>	<p>Tenue des : - Fiches fabrication (enregistrement des heures de tranchage et conditionnement)</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des consignes Vérification de la conformité du délai - <i>Consignes de fabrication</i> - <i>Fiches de fabrication (enregistrement des dates de tranchage et conditionnement)</i></p> <p>Contrôle visuel dans l'atelier de transformation</p>

2.10.4. Caractéristiques du produit fini

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C18.1	SST maximum	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des plans d'analyse - <i>Plans d'analyse</i>	Analyse (selon les fréquences d'autocontrôles figurant dans la partie D – 1) et enregistrement des résultats	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des plans d'analyse Vérification de la conformité des analyses - <i>Plans d'analyse</i> - <i>Bulletin d'analyse</i> Analyse sur un lot de produit fini en stock.
C18.2	PCL			



F – Répertoire de traitement des manquements

1. Traitement des manquements en certification

1.1 Généralités relatives aux manquements constatés par l'organisme certificateur

Tout manquement est **notifié par l'OC à la partie concernée** (opérateur, ou ODG s'il s'agit d'une évaluation d'ODG), laquelle est tenue de mettre en place un plan d'action visant au retour à la conformité, qui doivent être consignés par l'OC dans le dossier de l'opérateur (ou de l'ODG).

En outre, lorsque le répertoire de traitement des manquements le prévoit, l'organisme de contrôle doit également demander à l'opérateur de formaliser (par tout moyen approprié, y compris au moment du contrôle/évaluation) un **plan d'action** pouvant comporter deux types d'actions :

- des actions correctrices (ou curatives), qui correspondent aux actions à entreprendre par la partie concernée dans les plus brefs délais afin de corriger l'effet du manquement sur les produits/parcelles/dossiers impactés (si cela est encore possible) ;
- des actions correctives (ou préventives), qui correspondent aux actions à entreprendre par la partie concernée, dans un délai à préciser, afin d'éviter la répétition du manquement (ceci présuppose qu'une analyse des causes de survenue du manquement ait été menée par la partie concernée) ;

Les répertoires de traitement des manquements, qui recensent les mesures sanctionnant les manquements, doivent prédéfinir les situations dans lesquelles un plan d'action est exigé de l'opérateur.

Dans les cas ne nécessitant pas de mise en place d'action corrective et où l'opérateur transmet rapidement une preuve de retour à la conformité, la formalisation du plan d'action complet n'est pas exigée.

Ces modalités peuvent être adaptées pour ce qui concerne la gestion des contrôles organoleptiques.

Dans tous les cas, l'OC doit **vérifier le retour à la conformité**. Il peut s'appuyer, si cela est prévu dans le répertoire de traitement des manquements, sur un contrôle interne. Pour les manquements relatifs à des conditions de production pouvant impacter la qualité du produit, notamment les PPC, cette vérification ne peut être faite que par un contrôle externe. Si le retour à la conformité ne peut être démontré par le contrôle interne, l'ODG informe l'organisme de contrôle aux fins de déclenchement d'un contrôle de retour à la conformité.

Chaque manquement doit faire l'objet d'une mesure de traitement associée. La nature du manquement ainsi que sa récurrence déterminent **la mesure de traitement associée**, qui peut aller de la seule vérification de remise en conformité jusqu'au retrait d'habilitation de l'opérateur/retrait de certificat de l'ODG. Les décisions correspondantes sont communiquées aux parties concernées ainsi qu'à l'ODG dans les plus brefs délais.

Les différentes mesures possibles sont les suivantes :



Pour les opérateurs :

Définitions	Précisions
<p>Avertissement</p>	<p>La notification d'avertissement doit nécessairement indiquer à l'opérateur la nature de la mesure qui sera appliquée en cas de récurrence (retrait du bénéfice du signe, suspension d'habilitation...)</p>
<p>Retrait du bénéfice du signe sur le produit ou la production en cours Mesure se rapportant à des produits identifiés, au sein d'une production plus globale de l'opérateur. Il s'agit du déclassement de lots de produits, de la production d'une parcelle ou encore de la production d'un ou plusieurs animaux de façon ponctuelle et définitive.</p>	<p>1. Les produits font l'objet d'un retrait du bénéfice du signe concerné 2- En outre, le retrait du bénéfice du signe peut concerner : - des parcelles ou des animaux dont la production est susceptible de bénéficier du signe - des produits qui n'avaient pas encore été étiquetés ou revendiqués comme bénéficiant du signe, - par extrapolation, des produits présentés à tort par l'opérateur comme bénéficiant du signe. 3- Lorsque le retrait du bénéfice du signe n'est plus possible (produit déjà commercialisé), une autre mesure doit être notifiée (à titre d'exemple : avertissement, contrôle supplémentaire, ou suspension d'habilitation selon les circonstances)</p>
<p>Suspension d'habilitation : Mesure ayant pour effet d'interdire à l'opérateur de produire, transformer, élaborer, conditionner tout produit sous SIQO pendant une période définie Le devenir des stocks présents au moment de la suspension est déterminé au cas par cas par l'OC.</p>	<p>- La suspension peut être levée à la demande de l'opérateur après constat par l'OC du retour à la conformité. - Dans la pratique, une suspension peut toutefois être partielle, en ne portant que sur certaines activités couvertes par la portée de l'habilitation ou sur certains outils de production listés dans la déclaration ou le document d'identification.</p>
<p>Retrait d'habilitation : Mesure ayant pour effet d'interdire à l'opérateur de produire, transformer, élaborer, conditionner tout produit sous SIQO (Cependant, le devenir des stocks présents au moment du retrait est déterminé au cas par cas par l'OC)</p>	<p>Le retrait de l'habilitation implique, si l'opérateur souhaite poursuivre la démarche, de déposer une nouvelle déclaration ou document d'identification, qui sera traitée comme une demande initiale. La décision de retrait peut prévoir un délai avant le dépôt d'une nouvelle déclaration ou document d'identification.</p>
<p>Refus temporaire d'habilitation</p>	<p>Mesure prise lorsque le manquement constaté lors d'un contrôle en vue de l'habilitation nécessite une vérification du retour à la conformité préalablement à l'octroi de l'habilitation.</p>
<p>Refus d'habilitation</p>	<p>Mesure prise lorsque le manquement constaté lors d'un contrôle en vue de l'habilitation ne permet pas l'octroi de l'habilitation ou que le retour à la conformité suite à une décision de refus temporaire</p>



Définitions	Précisions
	d'habilitation n'a pu être constaté. La demande d'habilitation est rejetée.
<p>Contrôle additionnel :</p> <p>Mesure ayant pour objectif une augmentation de la pression de contrôle.</p>	Les contrôles et les évaluations additionnels sont à la charge de l'opérateur concerné, et lui sont directement facturés. Ils viennent s'ajouter aux contrôles et évaluations de suivi, ce qui signifie qu'ils doivent être réalisés même si la fréquence minimale fixée dans le plan est déjà atteinte.
<p>Contrôle supplémentaire :</p> <p>Mesure ayant pour objectif de vérifier le retour à la conformité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soit avant le prochain contrôle de suivi • Soit dans le cadre d'une procédure de levée de suspension d'habilitation 	<p>Les contrôles et les évaluations supplémentaires sont à la charge de l'opérateur concerné, et lui sont directement facturés. Ces contrôles concernent les modalités de vérification du retour à la conformité et ne portent que sur le ou les point (s) de contrôle à l'origine du manquement.</p> <p>La vérification du retour à la conformité peut être réalisée à l'occasion d'un contrôle additionnel notifié dans le cadre d'une mesure de traitement des manquements, pour autant que les répertoires de traitement des manquements le permettent.</p>

Pour les ODG :

Définitions	Précisions
<p>Avertissement</p>	La notification d'avertissement doit indiquer à l'ODG la nature de la mesure qui sera appliquée en cas de récurrence (suspension de certificat, retrait de certificat....)
<p>Suspension de certificat :</p> <p>Mesure ayant pour effet d'interdire aux opérateurs habilités de produire sous SIQO couvert par la portée du certificat (Cependant, le devenir des stocks présents au moment de la suspension est déterminé au cas par cas par l'OC)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pour les opérateurs, les conséquences d'une suspension de certificat sont les mêmes que pour une suspension d'habilitation - La suspension peut être levée à la demande de l'ODG après constat par l'OC du retour à la conformité - Dans la pratique, une suspension peut toutefois être partielle, en ne portant que sur certains cahiers des charges couverts par la portée du certificat - La suspension du certificat n'entraîne pas automatiquement le retrait de la reconnaissance de l'ODG
<p>Retrait de certificat :</p> <p>Mesure ayant pour effet d'interdire aux opérateurs habilités de produire sous SIQO couvert par la portée de son habilitation (Cependant, le devenir des stocks présents au moment du retrait est déterminé au cas par cas par l'OC)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pour les opérateurs, les conséquences d'un retrait de certificat sont les mêmes que pour un retrait d'habilitation - Le retrait du certificat implique, si l'ODG souhaite poursuivre la démarche, de déposer une nouvelle demande de certification, qui sera traitée comme une demande initiale



Définitions	Précisions
	- Le retrait de certificat n'entraîne pas automatiquement le retrait de la reconnaissance de l'ODG
Evaluation additionnelle : Mesure ayant pour objectif une augmentation de la pression de contrôle.	Les évaluations additionnelles sont à la charge de l'ODG concerné. Elles viennent s'ajouter aux évaluations de suivi, ce qui signifie qu'elles doivent être réalisées même si la fréquence minimale fixée dans le plan est déjà atteinte.
Evaluation supplémentaire Mesure mise en œuvre dans l'objectif de vérifier le retour à la conformité	Les évaluations supplémentaires sont à la charge de l'ODG concerné. Ces évaluations concernent les modalités de vérification du retour à la conformité et ne portent que sur le ou les point (s) de contrôle à l'origine du manquement. La vérification du retour à la conformité peut être réalisée à l'occasion d'une évaluation additionnelle notifiée dans le cadre d'une mesure de traitement des manquements, pour autant que les répertoires de traitement des manquements le permettent.
Refus temporaire de certification	Mesure prise lorsque le manquement constaté lors d'une évaluation initiale nécessite une vérification du retour à la conformité préalablement à l'octroi de la certification.
Refus de certification	Mesure prise lorsque le manquement constaté lors d'une évaluation initiale ne permet pas l'octroi de la certification ou que le retour à la conformité suite à une décision de refus temporaire de certification n'a pu être constaté.

Les opérateurs disposent de la faculté d'introduire une demande de **appel** auprès de l'OC, sur la base des modalités définies par celui-ci.

Lorsque des manquements similaires affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC (au sein de l'échantillon d'opérateurs contrôlés chaque année), l'ODG doit réaliser une **mesure de l'étendue du ou des manquement(s)**, en rendre compte à l'OC et, le cas échéant, lui proposer un plan d'action. Cette disposition s'applique en parallèle et indépendamment du traitement par l'OC du ou des manquements relevés au niveau des opérateurs contrôlés.

Si, après analyse de l'étendue du manquement, l'OC constate une situation de dérive généralisée (impliquant l'ODG ou les opérateurs) dans la mise en œuvre du programme de certification, la mesure à prendre par l'OC peut aller jusqu'à la suspension du certificat.

1.2 Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles internes

L'ODG doit assurer le suivi des manquements relevés dans le cadre des contrôles internes et vérifier le retour à la conformité. L'ODG ne prend pas de mesures de traitement des manquements ayant des conséquences sur la certification des produits. Toutefois, il doit informer son OC dans les situations suivantes :



- Refus de contrôle par l'opérateur ;
- Manquements susceptibles de faire perdre à l'opérateur le droit d'utiliser le SIQO ;
- Absence d'application des mesures correctrices et/ou correctives par l'opérateur ;
- Manquements pour lesquels l'application des mesures correctrices et/ou correctives n'a pas permis à l'ODG de constater le retour à la conformité.



2. Répertoire de traitement des manquements applicables à tous les cahiers des charges

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
Op1 Déclaration ou document d'identification	Déclaration ou document d'identification erroné-e	habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire	Refus d'habilitation	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
Op1 Déclaration ou document d'identification	Identification erronée avec incidence <u>forte</u> sur le respect du cahier des charges	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						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)
Op1 Déclaration ou document d'identification	Identification erronée avec incidence <u>faible</u> sur le respect du cahier des charges	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire, ou prochain contrôle de suivi interne ou externe	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
Op1 Déclaration ou document d'identification	Absence d'information de l'opérateur à l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle documentaire, ou prochain contrôle de suivi interne ou externe	Suspension d'habilitation ou contrôle supplémentaire (contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire) ou retrait d'habilitation
Op6 Réalisation des contrôles / Op2 Obligations déclaratives ou Op3 registres	Document requis absent, incomplet ou non mis à jour	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire supplémentaire préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						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)
Op2 Obligations déclaratives ou Op3 registres	Non-respect d'obligations déclaratives ou de tenue de registres, absence ou erreur ayant une incidence <u>faible</u> sur le respect du cahier des charges	Suivi	Oui	-	Contrôle documentaire, ou prochain contrôle de suivi interne ou externe	Avertissement (Contrôle documentaire, ou prochain contrôle de suivi interne ou externe)	Suspension d'habilitation ou Contrôle supplémentaire (Contrôle supplémentaire)
Op2 Obligations déclaratives ou Op3 registres	Non-respect d'obligations déclaratives ou de tenue de registres, absence ou erreur ayant une incidence <u>forte</u> sur le respect du cahier des charges	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe ou contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire ou prochain contrôle de suivi externe	Suspension d'habilitation ou contrôle supplémentaire (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation
Op4 Comptabilité matière	Déséquilibre <u>faible</u> entre les entrées et les sorties de produits du cahier des charges considéré	Suivi	Oui	-	Contrôle documentaire, ou prochain contrôle de suivi interne ou externe	Avertissement (Contrôle documentaire, ou prochain contrôle de suivi interne ou externe)	Suspension d'habilitation ou contrôle supplémentaire (Contrôle supplémentaire)
Op4 Comptabilité matière	Déséquilibre <u>fort</u> entre les entrées et les sorties de produits du cahier des charges considéré	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						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)
Op5 Traçabilité	Rupture de traçabilité pour le produit du cahier des charges considéré Intégration de produits ne pouvant bénéficier du signe	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe ou contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire ou prochain contrôle de suivi externe	Suspension d'habilitation ou contrôle supplémentaire (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation
Op6 Réalisation des contrôles	Absence de réalisation du contrôle	Habilitation	Oui	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
Op6 Réalisation des contrôles	Absence de réalisation du contrôle lié au non acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles.	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
Op6 Réalisation des contrôles	Absence de tout ou partie des autocontrôles	Suivi	Oui	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Avertissement (Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire) ou retrait d'habilitation



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						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)
Op6 Réalisation des contrôles	Refus caractérisé de contrôle ou d'accès à certains documents, fausse déclaration	Suivi	Non	Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
Op7 Plan d'action ou preuve de retour à la conformité suite à un manquement	Plan d'actions non transmis ou non mis en œuvre, au-delà du délai maximal convenu, ou preuve de retour à la conformité non transmise avec incidence <u>faible</u> sur le respect du cahier des charges	Suivi	Non	-	Contrôle supplémentaire ou prochain contrôle de suivi interne ou externe	Avertissement (Contrôle documentaire ou prochain contrôle de suivi interne ou externe)	Suspension d'habilitation ou Retrait du bénéfice du signe ou Contrôle supplémentaire (Contrôle supplémentaire)
Op7 Plan d'action ou preuve de retour à la conformité suite à un manquement	Plan d'actions non transmis ou non mis en œuvre, au-delà du délai maximal convenu, ou preuve de retour à la conformité non transmise avec incidence <u>forte</u> sur le respect du cahier des charges	Suivi	Oui	Retrait du bénéfice du signe ou contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire ou prochain contrôle de suivi externe	Suspension d'habilitation ou Retrait du bénéfice du signe ou Contrôle supplémentaire (Contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)	Absence d'engagement dans une des démarches prévues au cahier des charges	Habilitation	oui	Refus d'habilitation			
Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)	Preuve d'engagement dans une des démarches prévues au cahier des charges mais absence de certificat en agriculture biologique ou d'attestation de certification environnementale de deuxième niveau ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue.	Habilitation	oui	/	Contrôle documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur au plus tard dans les 12 mois suivant le prononcé de l'habilitation		



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)	Absence de certificat en agriculture biologique ou d'attestation de certification environnementale de deuxième niveau ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue dans les 12 mois suivant l'habilitation d'un opérateur	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Retrait d'habilitation	
Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)	Suspension du certificat relatif à l'agriculture biologique, d'attestation de certification environnementale en vigueur de deuxième niveau ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue	Suivi	Oui	Contrôle documentaire supplémentaire dans un délai de 6 mois sur la base des éléments transmis par l'opérateur	A l'occasion du contrôle documentaire supplémentaire	Suspension d'habilitation (contrôle documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur)	Retrait d'habilitation



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)	Absence, du certificat relatif à l'agriculture biologique, d'attestation de certification environnementale en vigueur de deuxième niveau ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue	Suivi	Oui	Suspension d'habilitation	Contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Retrait d'habilitation	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Cxx (C8, C9, C22, C23, C12, C13, C24, C25, 1-C5.1, 1-C5.2, 1-C5.3, 2-C5.1, 2-C5.2, 2-C5.4, 2-C5.5, 2-C5.6, 2-C17.2, 2-C17.3, 3-C5.2, 3-C11.1, 3-C18.4, 6-C11.1, 7-C5.1 et 8-C11.1)	Absence ou non-pertinence des procédures de l'opérateur	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	



<p>Cxx (C4, C6, C7, C10, C16, 1-C4.1, 1-C5.5, 1-C5.6, 1- C15.1, 1-C17.5, 1-C17.1, 1- C17.2, 1-C17.3, 2-C4.1, 2-C15.1, 2-C17.1, 2- C17.4, 3-C4.1, 3-C5.1, 3-C15.1, 3- C15.2, 3-C15.3, 3-C15.4, 3- C17.1, 3-C17.3, 3-C17.4, 4-C4.1, 4-C4.2, 4-C15.1, 4- C15.2, 4-C17.1, 4-C17.2, 4- C17.3, 4-C17.4, 4-C17.5, 4- C17.6, 4-C17.7, 4-C17.8, 4- C17.10, 5-C4.1, 5-C15.1, 5-C15.2, 5- C17.1, 5-C17.2, 5-C17.3, 5- C17.4, 5-C17.5, 5-C17.7, 6-C4.1, 6-C15.1, 6-C15.1 bis, 6-C17.1, 6-C17.2, 6- C17.4, 7-C4.1, 7-C15.1, 7-C17.1, 7- C17.2, 7-C17.3, 7-C17.4, 7- C17.6, 8-C4.1, 8-C15.1, 8-C17.1, 8- C17.2, 8-C17.3, 8-C17.4, 9-C4.1, 9-C15.1, 9-C17.1, 9- C17.2, 10-C4.1, 10-C15.1, 10- C17.1, 10-C17.2, 10-C17.3, 10-C17.4)</p>	<p>Fiches recettes ou consignes de fabrication ou fiches techniques requises absentes, incomplètes ou non à jour</p>	<p>Habilitation</p>	<p>o</p>	<p>Refus temporaire d'habilitation</p>	<p>Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni</p>	<p>Refus d'habilitation</p>	
---	--	---------------------	----------	--	---	-----------------------------	--



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Cxx (C8, C9, C22, C23, C12, C13, C24, C25, 1-C5.1, 1-C5.2, 1-C5.3, 2-C5.1, 2-C5.2, 2-C5.4, 2-C5.5, 2-C5.6, 2-C17.2, 2-C17.3, 3-C5.2, 3-C11.1, 3-C18.4, 6-C11.1, 7-C5.1 et 8-C11.1)	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe ou contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)



<p>Cxx (C4, C6, C7, C10, C16, 1-C4.1, 1-C5.5, 1-C5.6, 1- C15.1, 1-C17.5, 1-C17.1, 1- C17.2, 1-C17.3, 2-C4.1, 2-C15.1, 2-C17.1, 2- C17.4, 3-C4.1, 3-C5.1, 3-C15.1, 3- C15.2, 3-C15.3, 3-C15.4, 3- C17.1, 3-C17.3, 3-C17.4, 4-C4.1, 4-C4.2, 4-C15.1, 4- C15.2, 4-C17.1, 4-C17.2, 4- C17.3, 4-C17.4, 4-C17.5, 4- C17.6, 4-C17.7, 4-C17.8, 4- C17.10, 5-C4.1, 5-C15.1, 5-C15.2, 5- C17.1, 5-C17.2, 5-C17.3, 5- C17.4, 5-C17.5, 5-C17.7, 6-C4.1, 6-C15.1, 6-C15.1 bis, 6-C17.1, 6-C17.2, 6- C17.4, 7-C4.1, 7-C15.1, 7-C17.1, 7- C17.2, 7-C17.3, 7-C17.4, 7- C17.6, 8-C4.1, 8-C15.1, 8-C17.1, 8- C17.2, 8-C17.3, 8-C17.4, 9-C4.1, 9-C15.1, 9-C17.1, 9- C17.2, 10-C4.1, 10-C15.1, 10- C17.1, 10-C17.2, 10-C17.3, 10-C17.4)</p>	<p>Fiches recettes ou consignes de fabrication ou fiches techniques de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes</p>	<p>Suivi</p>	<p>o</p>	<p>Avertissement</p>	<p>Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe ou contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur</p>	<p>Contrôle supplémentaire (<i>lors du contrôle supplémentaire</i>)</p>	<p>Suspension d'habilitation (<i>contrôle supplémentaire</i>)</p>
---	---	--------------	----------	----------------------	--	---	---



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Cyy (1-C5.3, 1-C15.1, 1-C17.1, 1-C17.3 2-C5.2, 2-C5.6, 2-C15.1, 2-C17.2, 3-C5.2, 3-C11-1, 3-C15.4, 3-C18.4, 4-C15.1, 4-C15.2, 4-C17.5, 4-C17.10, 5-C15.1, 5-C15.2, 5-C17.2, 5-C17.7, 6-C11.1, 6-C15.1, 6-C15.1 bis, 6-C17.4, 7-C15.1, 7-C17.1, 7-C17.2, 7-C17.3, 7-C17.6, 8-C11.1, 8-C15.1, 9-C15.1, 10-C15.1, 10-C17.1, 10-C17.3)	Absence ou non-pertinence de la procédure d'étalonnage de l'opérateur	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
Cyy (1-C5.3, 1-C15.1, 1-C17.1, 1-C17.3 2-C5.2, 2-C5.6, 2-C15.1, 2-C17.2, 3-C5.2, 3-C11.1, 3-C15.4, 3-C18.4, 4-C15.1, 4-C15.2, 4-C17.5, 4-C17.10, 5-C15.1, 5-C15.2, 5-C17.2, 5-C17.7, 6-C11.1, 6-C15.1, 6-C15.1 bis, 6-C17.4, 7-C15.1, 7-C17.1, 7-C17.2, 7-C17.3, 7-C17.6, 8-C11.1, 8-C15.1, 9-C15.1, 10-C15.1, 10-C17.1, 10-C17.3)	Absence d'étalonnage des appareils de mesure	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe ou contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C1	Identification des opérateurs absente ou non conforme	Cf. Op1 des DCC tous SIQO (hors AB)					
C2	Absence ou non-conformité des enregistrements et du suivi	Cf. Op3des DCC tous SIQO (hors AB)					
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante absent ou non conforme	Cf. Op5 des DCC tous SIQO (hors AB)					
C4	Viandes de porc non label rouge	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
C5	Voir disposition par catégorie de produit.						
C6	Taux d'incorporation des viandes pour les produits de hachage non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
C7	Utilisation de viandes séparées mécaniquement	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés + Suspension d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation	
C8	Délai de mise en œuvre des viandes de porcs après abattage supérieure à la durée maximale	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C9	Délai de mise en œuvre des viandes de cochons après abattage supérieure à la durée maximale	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C10	Cahier des charges fournisseurs non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	
C10	Utilisation de viande congelée	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
C11		Voir disposition par catégorie de produit.					
C22	Conditions de congélation des viandes non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C23	Durée de conservation des viandes congelées non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C12	Conditions de congélation des gras non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C13	Durée de conservation des gras congelés non conforme	Suivi	o	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés (contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C24	Conditions de congélation des abats non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C25	Durée de conservation des abats congelés non conforme	Suivi	o	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés (contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C26	Formation non réalisée	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Refus d'habilitation	
C26	Conditions d'utilisation du cutter non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C15				Voir disposition par catégorie de produit.			
C16	Non-conformité ou absence du matériel de fumage	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
C16	Emploi de la fumée liquide	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'habilitation
C17				Voir disposition par catégorie de produit.			



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C27	Conditions de réemploi	Voir disposition par catégorie de produit.					
C18		Voir disposition par catégorie de produit.					
C19	Délai de surgélation après fabrication non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C20	Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C21	Étiquetage prévu non conforme	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C21	Mentions d'étiquetage non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label (contrôle supplémentaire)
C21	Apposition d'un étiquetage non validé par l'ODG	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label (contrôle supplémentaire)
<u>1- Jambon cuit</u>							
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières utilisées non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C5.1	Produits présentant des défauts d'aspect	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C5.2	Gras de couverture des jambons non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C5.3	Poids du jambon non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C5.5	Utilisation du jarret non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C5.6	Cahier des charges fournisseurs non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire préalable à l'octroi de l'habilitation	Refus d'habilitation	
C5.6	Mise en œuvre de couenne non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C15.1	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C17.5	Réinjection de jambon par la saumure	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.1	Dossier de validation de la VP non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle documentaire supplémentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Refus d'habilitation	
C17.1	Traitement thermique non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.2	Délai après cuisson non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.3	Non-respect de la température de repos après cuisson	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C18.1	Plan d'analyse prévu pour les sucres solubles totaux (SST) maximums non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.1	Sucres solubles totaux (SST) maximums non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C18.2.	Plan d'analyse prévu pour les matière grasse totale non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.2.	Matière grasse totale non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.3	Plan d'analyse prévu pour les PCL non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.3	PCL non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
<u>2-Jambon sec</u>							
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières utilisées non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C5.1	Produits présentant des défauts d'aspect	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C5.2	Poids du jambon non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C5.4	Epaisseur du gras de couverture non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C5.5	Caractéristiques du gras de couverture des jambons non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C5.6	Température de réception des jambons frais reçus parés non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C15.1	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.1	Durée minimale de fabrication non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C17.2	Barème de raidissage non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Refus d'habilitation	
C17.2	Température à cœur en cas de raidissage non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.3	Durée maximale entre le début du raidissage et le tranchage non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.4	Elimination du jarret non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C18.3	Plan d'analyse prévu sur la teneur en eau maximale non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.3	Teneur en eau maximale non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C18.6	Plan d'analyse prévu sur la teneur en nitrate de potassium (E252) maximale non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.6	Teneur en nitrate de potassium (E252) maximale non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
<u>3-Saucisson sec et saucisse sèche</u>							
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières utilisées non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C5.1	Utilisation du jarret	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C5.3	Température de réception des viandes fraîches non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C11.1	Raidissage réalisé à des fins technologiques non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C15.1	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C15.2	Embossage des produits entiers non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C15.3	Embossage des produits à trancher présentés en libre-service non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C15.4	Utilisation d'ingrédients non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.1	Hachage non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.3	Durée minimale de séchage non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.4	Tranchage et conditionnement non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C18.1	Plan d'analyse prévu sur les taux de lipides rapporté à l'Humidité du produit dégraissé (HPD) 77 % maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'Humidité du produit dégraissé (HPD) 77 % maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.2	Rapport collagène / protides maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.2	Rapport collagène / protides maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.3	Plan d'analyse prévu sur les SST rapporté à l'HPD 77 % maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.3	SST rapporté à l'HPD 77 % maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.4	pH des produits finis minimum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
4-Pâté de campagne							
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières utilisées non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C4.2	Utilisation de couenne déshydratée	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C15.1	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C15.2	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.1	Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.2	Mélange mis en œuvre non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C17.3	Diamètre des trous de la grille du hachoir non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.4	Distribution des grains non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.5	Dossier de validation de la VP non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Refus d'habilitation	
C17.5	Application d'un mauvais barème de cuisson	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.6	Délai entre la cuisson et le conditionnement non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.7	Aspect des produits vendus à la coupe non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C17.8	Tranchage et conditionnement non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.10	Conditions de réemploi non conforme	Suivi	o	Avertissement	Contrôle documentaire supplémentaire sur la base des éléments fournis par l'opérateur	Retrait du bénéfice du Label Rouge (contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.1	Plan d'analyse prévu sur le rapport collagène / protides maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.1	Rapport collagène / protides maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
<u>5-Pâté de foie, crème de foie et mousse de foie</u>							
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières utilisées non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C15.1	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C15.2	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.1	Proportion minimale en gorge et foie dans le mélange non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.2	Dossier de validation de la VP et/ou de la VF non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Refus d'habilitation	
C17.2	Application d'un mauvais barème de cuisson	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.3	Délai entre la cuisson et le conditionnement non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.4	Aspect des produits vendus à la coupe non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C17.5	Tranchage et conditionnement non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.7	Conditions de réemploi non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C18.1	Plan d'analyse prévu sur le rapport collagène / protides maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.1	Rapport collagène / protides maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
<u>6-Saucisse crue, à cuire, à griller, à rôtir (fumée ou non fumée)</u>							
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières utilisées non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C11.1	Raidissage réalisé à des fins technologiques non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C15.1	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C15.1 bis	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.1	Hachage non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.2	Embossage non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.4	Conditions de réemploi non conforme	Suivi	o	Contrôle supplémentaire	Lors du contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés (contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.1	Plan d'analyse prévu sur le taux de lipides rapporté à l'HPD 77 % maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'HPD 77 % maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C18.2	Plan d'analyse prévu sur le rapport collagène / protides maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.2	Rapport collagène / protides maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.3	Plan d'analyse prévu sur le SST rapporté à l'HPD 77 % maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.3	SST rapporté à l'HPD 77 % maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.4	Plan d'analyse prévu sur HPD maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.4	HPD maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C19.1	Délai de surgélation après fabrication non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C20.1	Dispositif de surgélation et délai maximum de descente en température prévu non conformes	Habilitation	o	Refus temporaire	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
C20.1	Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
<u>7-Rillettes</u>							
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières utilisées non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C5.1	Caractéristique des poitrines non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C15.1	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.1	Rissolage non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C17.2	Cuisson non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.3	Dossier de validation de la VF non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Refus d'habilitation	
C17.3	Application d'un mauvais barème de cuisson	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.4	Délai entre tranchage et conditionnement non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.6	Conditions de réemploi non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C18.1	Plan d'analyse prévu sur le HPD maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C18.1	HPD maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.2	Plan d'analyse prévu sur le taux de lipides rapporté à l'HPD 72 % maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.2	Taux de lipides rapporté à l'HPD 72 % maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.3	Plan d'analyse prévu sur le rapport collagène / protides maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.3	Rapport collagène / protides maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.4	Plan d'analyse prévu sur le SST rapporté à l'HPD 72 % maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C18.4	SST rapporté à l'HPD 72 % maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
8-Saucisson cuit							
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières utilisées non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C11.1	Raidissage réalisé à des fins technologiques non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C15.1	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.1	Hachage non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.2	Proportion de viande dans la mée mise en œuvre non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.3	Embossage non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C17.4	Délai entre tranchage et conditionnement non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C18.1	Plan d'analyse prévu sur les lipides rapporté à l'HPD 76 % maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.1	Lipides rapporté à l'HPD 76 % maximum non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.2	Plan d'analyse prévu sur le rapport collagène / protides maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.2	Rapport collagène / protides maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.3	Plan d'analyse prévu sur le SST rapporté à l' HPD 76 % maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C18.3	SST rapporté à l' HPD 76 % maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
<u>9-Lardons</u>							
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières utilisées non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C15.1	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.1	Caractéristiques de fabrication non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.2	Délai tranchage/conditionnement non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C18.1	Plan d'analyse prévu sur le taux de lipides rapporté à l'HPD 74% maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.1	Taux de lipides rapporté à l'HPD 74% maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C19.1	Délai de surgélation après fabrication non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C20.1	Dispositif de surgélation et délai maximum de descente en température prévu non conformes	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire	Refus d'habilitation	
C20.1	Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
<u>10-Rôti cuit</u>							
C4.1 (PPC)	Nature des matières premières utilisées non conforme	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C15.1	Utilisation d'ingrédients et d'additifs non autorisés	Suivi	o	Retrait du bénéfice du Label des lots concernés	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)	Retrait d'Habilitation
C17.1	Dossier de validation de la VP non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Refus d'habilitation	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C17.1	Application d'un mauvais barème de cuisson	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.2	Délai entre tranchage et conditionnement non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.3	Non-respect de la température de repos après cuisson	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C17.4	Tranchage et conditionnement non conformes	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Contrôle supplémentaire (lors du contrôle supplémentaire)	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés (contrôle supplémentaire)
C18.1	Plan d'analyse prévu sur le SST maximum non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	
C18.1	SST maximum non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)
C18.2	Plan d'analyse prévu sur le PCL non pertinent ou absent	Habilitation	o	Refus temporaire d'habilitation	Contrôle supplémentaire documentaire sur la base du plan d'action fourni	Refus d'habilitation	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C18.2	PCL non conforme	Suivi	o	Avertissement	Lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe	Analyse supplémentaire (lors de l'analyse supplémentaire)	Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)

3. Répertoire de traitement des manquements applicables aux évaluations d'ODG réalisés par les OC

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
O2 Organisation de l'ODG	Défaut <u>faible</u> de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne	Initial	Oui	-	Au plus tard lors de la première évaluation de suivi ou par preuve documentaire		
O2 Organisation de l'ODG	Défaut <u>fort</u> de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne	Initial	Oui	Refus temporaire de certification	Évaluation supplémentaire sur site préalable à l'octroi du certificat	Refus de certification	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
O2 Organisation de l'ODG	Absence de convention de délégation, le cas échéant	Initial	Oui	Refus temporaire de certification	Évaluation supplémentaire ou preuve documentaire ou évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi du certificat	Refus de certification	
O2 Organisation de l'ODG	Absence de document concernant les modalités, les méthodologies des contrôles internes, leur suivi, les situations donnant lieu à information de l'organisme de contrôle, et l'analyse de l'étendue du manquement	Initial	Oui	Refus temporaire de certification	Évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi du certificat	Refus de certification	
O3 Gestion des informations	Absence de document pour ce qui concerne les modalités de recueil et de gestion de toutes les données remontant des opérateurs en application du cahier des charges	Initial	Oui	Refus temporaire de certification	Évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi du certificat	Refus de certification	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
O3 Gestion des informations	Absence de mise à disposition du cahier des charges ou du plan de contrôle aux opérateurs	Initial	Oui	Refus temporaire de certification	Évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi du certificat	Refus de certification	
O4 Réalisation des contrôles internes	Absence de planification des contrôles internes dans le respect des modalités ou méthodes prévues par le plan (analyses de risques, ciblage, etc.)	Initial	Oui	Refus temporaire de certification	Évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi du certificat	Refus de certification	
O4 Réalisation des contrôles internes	Absence ou non-pertinence de la procédure d'archivage de l'ODG	Initial	Oui	Refus temporaire de certification	Évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi du certificat	Refus de certification	
O4 Réalisation des contrôles internes	Absence ou non-pertinence de la procédure d'analyse de l'étendue des manquements de l'ODG	Initial	Oui	Refus temporaire de certification	Évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi du certificat	Refus de certification	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
O5 Suites données aux contrôles internes	Absence ou non-pertinence de la procédure de traitement des non-conformités relevées au cours d'un contrôle interne	Initial	Oui	Refus temporaire de certification	Évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi du certificat	Refus de certification	
O6 Dégustateurs le cas échéant	Formations des dégustateurs conformes aux dispositions prévues	Initial	Oui	Refus temporaire de certification	Évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi du certificat	Refus de certification	
O6 Dégustateurs le cas échéant	Défaut de transmission à l'organisme de contrôle ou de tenue à jour de la liste des jurés des commissions d'examen organoleptique	Initial	Oui	Refus temporaire de certification	Évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi du certificat	Refus de certification	
O6 Dégustateurs le cas échéant	Absence de proposition de dégustateurs formés ou absence de représentation de l'ensemble des collègues requis	Initial	oui	Refus temporaire de certification	Évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi du certificat	Refus de certification	
O1 Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Refus caractérisé de contrôle ou d'accès à certains documents	Suivi	Non	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Évaluation supplémentaire	Retrait de certificat	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
O1 Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Plan d'actions suite à un manquement mis en œuvre au-delà du délai maximal convenu, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG	Suivi	Non	Avertissement	Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire	Avertissement ou évaluation supplémentaire (lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire)	Suspension de certificat ou évaluation documentaire supplémentaire (évaluation supplémentaire)
O1 Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Plan d'actions suite à un manquement mis en œuvre au-delà du délai maximal convenu, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG	Suivi	Oui	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire (au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire)	Retrait de certificat



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
O2 Organisation de l'ODG	Défaut de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG	Suivi	Oui	Avertissement	Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire	Avertissement ou évaluation supplémentaire <i>(lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire)</i>	Suspension de certificat ou évaluation documentaire supplémentaire <i>(évaluation supplémentaire)</i>
O2 Organisation de l'ODG	Défaut de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG	Suivi	Oui	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire <i>(au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire)</i>	Retrait de certificat



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
O2 Organisation de l'ODG	Anomalie dans la modification ou absence de la convention de délégation	Suivi	Oui	Avertissement	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire <i>(au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire)</i>	Retrait de certificat
O2 Organisation de l'ODG	Absence de mise à jour des documents	Suivi	Oui	Avertissement	Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire	Avertissement ou évaluation supplémentaire <i>(lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire)</i>	Suspension de certificat <i>(évaluation supplémentaire)</i>



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
O3 Gestion des informations	<ul style="list-style-type: none"> - Anomalie relative à la gestion des demandes d'habilitation et à leur transmission le cas échéant aux autres ODG - Anomalie relative à la transmission des demandes d'habilitation à l'organisme de contrôle (déclarations d'identification, rapports de contrôle interne...) 	Suivi	Oui	Avertissement	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Evaluation supplémentaire <i>(au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire)</i>	Retrait ou suspension de certificat
O3 Gestion des informations	Absence de mise à disposition du cahier des charges ou du plan de contrôle	Suivi	Oui	Avertissement	Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire	Avertissement ou évaluation supplémentaire <i>(lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire)</i>	Suspension de certificat <i>(évaluation supplémentaire)</i>



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
O3 Gestion des informations	Absence de mise à jour ou de mise à disposition de la liste des opérateurs identifiés	Suivi	Oui	Avertissement	Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire	Avertissement ou évaluation supplémentaire <i>(lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire)</i>	Suspension de certificat <i>(évaluation supplémentaire)</i>
O4 Réalisation des contrôles internes	Non-respect des fréquences ou des méthodes de contrôle	Suivi	Oui	Avertissement	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire <i>(au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire)</i>	Retrait de certificat
O4 Réalisation des contrôles internes	Contrôle(s) réalisé(s) au-delà de la période de référence imposée, sans justification	Suivi	Oui	-	Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire	Avertissement <i>(Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire)</i>	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire <i>(évaluation supplémentaire)</i>



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
O4 Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG (hors habilitation)	Suivi	Oui	-	Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire	Avertissement <i>(Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire)</i>	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire <i>(évaluation supplémentaire)</i>
O4 Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG (hors habilitation)	Suivi	Oui	Avertissement	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire <i>(au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire)</i>	Retrait de certificat



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
O4 Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG (dans le cadre de l'habilitation)	Suivi	Oui	Avertissement	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire <i>(au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire)</i>	Retrait de certificat
O4 Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG (dans le cadre de l'habilitation)	Suivi	Oui	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Évaluation supplémentaire	Retrait de certificat	



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
O4 Réalisation des contrôles internes	Absence d'archivage des rapports de contrôle interne ou des documents permettant de le justifier, aboutissant à une difficulté à évaluer les pratiques de l'ODG	Suivi	Oui	Avertissement	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire (évaluation supplémentaire)	Suspension ou retrait de certificat (évaluation supplémentaire)
O4 Réalisation des contrôles internes	Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC : absence d'analyse de l'étendue du manquement ou non présentation à l'OC d'un plan d'action lorsque cela est nécessaire.	Suivi	Oui	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire (évaluation supplémentaire ou preuve documentaire)	Retrait de certificat



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
O4 Réalisation des contrôles internes	Insuffisances dans l'analyse de l'étendue du ou des manquement(s), ou dans la mise en œuvre du plan d'actions	Suivi	Oui	Avertissement	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Avertissement ou évaluation supplémentaire <i>(au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire)</i>	Suspension de certificat
O5 Suites aux contrôles internes	Retard dans le suivi des manquements	Suivi	Oui	Avertissement	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Avertissement ou évaluation supplémentaire <i>(Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire)</i>	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire <i>(évaluation supplémentaire)</i>



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
O5 Suites aux contrôles internes	Absence de suivi des manquements des opérateurs	Suivi	Oui	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire (Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire)	Retrait de certificat
O6 Dégustateurs le cas échéant	Absence de proposition de dégustateurs formés ou absence de représentation de l'ensemble des collègues requis	Suivi	Oui	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire (Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire)	Retrait de certificat



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>	Mesure de traitement en 3ème constat <i>(et modalité de vérification du retour à la conformité)</i>
O6 Dégustateurs le cas échéant	Formations des dégustateurs conformes aux dispositions prévues	Suivi	Oui	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi ou si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, ou par preuve documentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire <i>(Lors de la prochaine évaluation de suivi ou par preuve documentaire)</i>	Retrait de certificat

Observations :

- Les éventuels manquements relevés chez les organismes délégataires de l'ODG dans le domaine du contrôle interne sont notifiés à l'ODG, qui devra se rapprocher de l'organisme délégataire du contrôle interne pour les traiter en concertation avec lui. Lorsque la nature ou la récurrence des manquements le justifie, l'OC devra informer l'ODG que la certification ne pourra être maintenue en l'absence de retour à la conformité.
- Les ODG disposent de la faculté d'introduire une demande de recours auprès de l'OC, sur la base des modalités définies par l'OC.



Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Nécessité de fournir à l'OC un plan d'action formalisé (oui/non)	Mesure de traitement en 1er constat	Modalité de vérification du retour à la conformité	Récurrence	
						Mesure de traitement en 2ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)	Mesure de traitement en 3ème constat (et modalité de vérification du retour à la conformité)
C21	Absence ou non-pertinence de la méthode de revue des étiquetages	Initial	Oui	Refus temporaire de certification	Évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi de la certification	Refus de certification	
C21	Absence ou non-pertinence de la méthode de revue des étiquetages	Suivi	Oui	-	Lors de la prochaine évaluation de suivi	Avertissement (évaluation documentaire supplémentaire)	Suspension de certification (évaluation supplémentaire)
C21	Défaut de gestion des étiquetages	Suivi	Oui	-	Lors de la prochaine évaluation de suivi	Avertissement (évaluation documentaire supplémentaire)	Suspension de certification (évaluation supplémentaire)

La Directrice de l'INAO,

Carole LY

AB :	Agriculture Biologique
Action ou mesure corrective	Actions entreprises par la partie concernée par un manquement, dans un délai à préciser, afin d'éviter la répétition du manquement. On parle aussi d'action ou de mesure préventive.
Action ou mesure correctrice	Action entreprise par la partie concernée par un manquement dans les plus brefs délais afin de corriger l'effet du manquement sur les produits/dossiers impactés (si cela est encore possible) ; On parle aussi d'action ou de mesure curative.
Action ou mesure curative	Voir Action ou mesure correctrice
Mesure ou action préventive	Voir Action ou mesure corrective.
CDC	Cahier des charges
CI	Contrôle Interne ; contrôle réalisé par l'ODG ou sous sa responsabilité
Corpus	Ensemble des textes relatifs aux produits sous SIQO de la réglementation européenne et nationale, ainsi que les textes de l'INAO encadrant les modalités de réalisation des contrôles
État d'habilitation "retirés"	Suite à décision de l'OC de retirer l'habilitation selon les modalités prévues au chapitre traitement des manquements.
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
Méthodes de contrôles	Visuels, documentaires, par mesure, analytiques, examens sensoriels
OC	Organismes certificateurs
OCO	Organismes de contrôle ; cette notion regroupe des organismes certificateurs et les organismes d'inspection
ODG	Organisme de défense et de gestion
Opérateurs habilités inactifs	opérateurs engagés dans la démarche mais qui n'utilise plus le signe temporairement
Opérateurs résiliés	opérateurs ne souhaitant plus bénéficier du signe
Opérateurs suspendus	décision de l'OC d'invalider temporairement l'habilitation pour toute ou partie selon les modalités prévues au chapitre traitement des manquements.
Revue de rapport de contrôle interne	Vérification documentaire par l'OC du rapport de contrôle interne (exhaustivité et conclusions dont, le cas échéant, vérification par l'ODG du retour à la conformité).
SIQO	Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine
Types de contrôles	Documentaires hors site ou sur site
VF	Valeur stérilisatrice
VP	Valeur pasteurisatrice

Annexe 1 : suivi des versions :

Version	Objet de la modification	Date d'entrée en application
07-01	Création du document - Intégration v07 des DCC tous SIQO et prise en compte des conditions de production communes validées au CN IGP LR STG du 24 mai 2023 (dites v2)	19/10/2023
07-02	Mise en cohérence et correction de coquilles	23/01/2024