



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 1/75

APPROUVE LE 01/12/14


PLAN DE CONTROLE

IGP

AGNEAU DE L'AVEYRON

Organisme de Défense et de Gestion :

REGAL
(Renommée Et Gestion de l'Agneau Laiton)
Le Bayle – 12 390 RIGNAC
Email : contact@odgregal.com

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	02/07/2014	<i>Plan de contrôle transitoire suite à décision du CAC de l'INAO du 15/06/2010, en remplacement du plan de contrôle du label</i>	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET 

Organisme certificateur : QUALISUD
Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE
Adresse administrative : 15 avenue de l'Océan- 40500 SAINT SEVER
Tel : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail : contact@qualisud.fr



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 2/75

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	3
2. CHAMP D'APPLICATION	4
3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION	7
3.1.Organisation générale	7
3.2.Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification	8
3.3.Evaluation initiale de l'ODG	9
3.4.Evaluation périodique de l'ODG	10
3.5.Délégation de l'ODG à l'OPST	11
4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	13
4.1.Identification des opérateurs	13
4.2.Habilitation des opérateurs	14
4.3.Critères de contrôle pour habilitation	14
4.4.Liste des opérateurs habilités	23
5. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS	24
5.1.Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe	24
5.2.Modalités des contrôles des exigences des cahiers des charges	25
6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	54
6.1.Constat des manquements – Classification des manquements	54
6.2.Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne	55
6.3.Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	55
6.4.Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	57
7. ANNEXE 1 / CARACTERISTIQUES DES AGNEAUX	66
8. ANNEXE 2 /GLOSSAIRE : Signification des sigles employés	75



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 3/75

1. INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle, tel que prévu à l'article L.642-2 du code rural et de la Pêche Maritime, est associé à l'IGP AGNEAU DE L'AVEYRON IG/32/94 dont l'Organisme de Défense et de Gestion est :

REGAL
(Renommée Et Gestion de l'Agneau Laiton)
Le Bayle – 12 390 RIGNAC

Ce plan de contrôle respecte les directives du CAC sur :

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

Ce document :

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

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



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 4/75

2. CHAMP D'APPLICATION

Schéma de vie

Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges de l'IGP IG/32/94, les opérateurs suivants :

- ✓ L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG),
- ✓ Les éleveurs d'agneaux,
- ✓ Les centres de transit,
- ✓ Les éleveurs Fabricants d'Aliment à la Ferme (FAF)
- ✓ Les fabricants industriels d'aliment complémentaire,
- ✓ Les abatteurs et ateliers de découpe, ateliers de surgélation et de conditionnement.

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

Les critères du cahier des charges de l'IGP Agneau de l'Aveyron sont identifiés dans l'ensemble des tableaux du présent plan de contrôle par les codes (E1,..., C1,..., IG1,...). Les points notés PM correspondent à des exigences de maîtrise des opérateurs fixées par QUALISUD, sans lesquelles la garantie sur le produit ne peut pas être entièrement établie.

Lexique des codes :

- E → exigence spécifique du cahier des charges
- C → critère spécifique du cahier des charges
- PM → point de maîtrise
- IG → critères sur l'aire géographique définie par le cahier des charges



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 5/75

Étape	Opérateur	Point à contrôler	
<pre> graph TD Naissance --> Elevage Elevage --> Conduite[Conduite du Troupeau] Conduite --> Selection[Sélection des agneaux] Selection --> Fabrication[Fabrication d'aliment] Fabrication --> Naissance </pre>	Éleveur	IG1 Aire géographique de production E2 Qualité et entretien des voies d'accès à l'élevage <u>ANNEXE 1</u> E1 Elevage des agneaux en bergerie <u>ANNEXE 1</u> C1 Caractéristiques du produit présenté à l'IGP <u>ANNEXE 1</u> C20 Races et croisements de races des Pères et des Mères <u>ANNEXE 1</u> C2 Animaux non génétiquement modifiés C21 Animaux non castrés C23 Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage C24 Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur. C31 Identification individuelle des agneaux et délai d'identification <u>ANNEXE 1</u> C32 Carnet d'agnelage C33 Identification des agneaux exclus de l'IGP C13 Allaitement maternel (âge minimum au sevrage) <u>ANNEXE 1</u> C14 Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé C15 Ensilage et enrubannage non distribué et non accessible aux agneaux (grignotage toléré) C16 Utilisation de sorgho et de colza fourrager pour les agneaux <u>ANNEXE 1</u> C16 Utilisation de colza fourrager pour le troupeau reproducteur <u>ANNEXE 1</u> E4 Fourrages distribués aux agneaux, composés de foin de prairies et de pailles C17 Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux) <u>ANNEXE 1</u> C18 Présentation et qualité des fourrages distribués en bergerie au troupeau reproducteur <u>ANNEXE 1</u> C25 Conditions d'habitat : densité, surface de couchage, abreuvoirs, aération de la bergerie. Pourtours des bâtiments <u>ANNEXE 1</u> C26 Litière végétale composée de pailles obligatoire C28 Bâtiment nettoyé de façon approfondie au moins 1 fois par an C19 Eau utilisée pour l'abreuvement des animaux dans les bâtiments C4 Plan d'alimentation des agneaux <u>ANNEXE 1</u> C7 Référencement des formules d'aliments C8 Composition de l'alimentation du troupeau reproducteur <u>ANNEXE 1</u> C9 Matières premières des aliments composés destinés aux agneaux <u>ANNEXE 1</u> C10 Liste des matières premières pouvant être utilisées pour les agneaux <u>ANNEXE 1</u> C11 Additifs non autorisés pour les agneaux <u>ANNEXE 1</u> C12 Urée et dérivés non autorisés pour les agneaux et le troupeau reproducteur <u>ANNEXE 1</u> E3 Aliments médicamenteux préventifs sans substances antibiotiques ni sulfamides C29 Condition de manipulation des animaux	
	Fabricant industriel d'aliment complémentaire	C7 Référencement des formules d'aliments C9 Matières premières des aliments composés destinés aux agneaux <u>ANNEXE 1</u> C10 Liste des matières premières pouvant être utilisées pour les agneaux <u>ANNEXE 1</u> C11 Additifs non autorisés pour les agneaux <u>ANNEXE 1</u> C12 Urée et dérivés non autorisés pour les agneaux et le troupeau reproducteur <u>ANNEXE 1</u>	

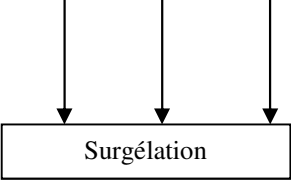


IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 6/75

	Éleveur et/ou Centre de Transit	<p>C27 Délai entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C30 Age d'abattage <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C33 Identification des agneaux exclus de l'IGP</p> <p>C34 Exigences applicables au transport des agneaux vivants <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C35 Aucune substance tranquillisante administrée avant le transport</p> <p>C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport <u>ANNEXE 1</u></p>
	Centre de transit	<p>C29 Conditions de manipulation</p> <p>C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C37 Durée de présence en centre de transit <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C38 Alimentation conforme au cahier des charges <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C39 Litière végétale composée de pailles obligatoire. Caillebotis interdits</p> <p>PM10 Éviter tout phénomène de stress</p>
	Abatteur	<p>IG2 Aire géographique du site d'abattage</p> <p>PM5 Document d'enregistrement des agneaux et identification des lots <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C34 Exigences applicables au transport des agneaux vivants <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C40 Délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C41 Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement)</p> <p>C42 Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande</p> <p>C43 Absence de condensation sur la carcasse</p> <p>C44 Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes</p> <p>C45 Courbe de descente de la température des carcasses</p> <p>C30 Age d'abattage <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C46 Poids carcasse <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C47 Couleur de la viande <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C47 Couleur et aspect de la viande et du gras <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C48 Classes de conformation <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C48 Classe d'état d'engraissement <u>ANNEXE 1</u></p> <p>PM1 Identification des carcasses <u>ANNEXE 1</u></p> <p>PM1 Marquage spécifique des carcasses <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C49 Liste des abats <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C49 Critères de sélection des abats <u>ANNEXE 1</u></p> <p>PM12 Maîtrise des élevages conforme au C19</p> <p>PM11 Modes de conditionnement des abats <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C50 Sélection et refroidissement des abats <u>ANNEXE 1</u></p> <p>PM2 Délivrance du Certificat de Garantie <u>ANNEXE 1</u></p> <p>PM3 Etiquetage avec les mentions spécifiques à l'IGP <u>ANNEXE 1</u></p> <p>PM6 Stockage des carcasses IGP <u>ANNEXE 1</u></p>
	Atelier de découpe	<p>PM7 Organisation de l'atelier</p> <p>C51 Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes</p> <p>C52 Etablissement de conditionnement des UVC</p> <p>PM3 Etiquetage avec les mentions spécifiques à l'IGP <u>ANNEXE 1</u></p>



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 7/75

		PM4 C53	Identification et traçabilité des PAD et UVCI <u>ANNEXE 1</u> Mode de conditionnement des viandes <u>ANNEXE 1</u>
	Atelier de surgélation	C68 C69 PM8 C70 C71 C73 C74 C75 PM3 PM4 PM9	Absence de congélation, seule la surgélation est admise Habilitation de l'atelier de surgélation Respect des conditions définies avant surgélation Délai de mise en surgélation des viandes <u>ANNEXE 1</u> Délai de mise en surgélation des abats <u>ANNEXE 1</u> Respect des délais à la surgélation <u>ANNEXE 1</u> Délai pour obtenir la température à cœur de -18°C <u>ANNEXE 1</u> Respect de la DLUO <u>ANNEXE 1</u> Etiquetage avec les mentions spécifiques à l'IGP <u>ANNEXE 1</u> Identification et traçabilité des PAD et UVCI <u>ANNEXE 1</u> Stockage des produits et maintien de la température à cœur

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1 ORGANISATION GENERALE

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

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

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

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

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

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



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 8/75

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

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

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

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

1. réceptionne les identifications des opérateurs souhaitant leur habilitation ; cette identification est réalisée à l'aide de la déclaration d'identification qui contient l'engagement de l'opérateur dans l'IGP;
2. contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle notamment en réalisant les contrôles internes prévus dans le plan de contrôle :
 - 2.1 contrôle interne des élevages en vue de leur habilitation par QUALISUD, puis dans le cadre du suivi annuel,
 - 2.2 contrôle interne des abatteurs-expéditeurs, ateliers de découpe, centres de transit,
 - 2.3 contrôle interne des caractéristiques des carcasses par des agents désignés par l'ODG,
 - 2.4 référencement des formules d'aliment transmises par les fabricants d'aliments, contrôle documentaire du contenu de la formule (absence de composant interdit par le cahier des charges) et tenue à jour de la liste des sites de fabrication. Par aliment, on comprend les aliments complémentaires de sevrage, de croissance, d'élevage et d'engraissement des animaux destinés à l'IGP.

Lorsque les missions de contrôle interne sont déléguées à une OPST, l'ODG doit disposer du résultat des contrôles internes et s'assurer qu'ils sont réalisés par l'OPST selon les modalités prévues par le présent plan de contrôle.

3. tient à jour la liste des opérateurs identifiés qu'il transmet régulièrement à l'Organisme de Contrôle et à l'INAO.
4. informe les opérateurs candidats à l'habilitation sur les exigences de la certification et les opérateurs habilités de toute modification du cahier des charges ou du plan de contrôle ;
5. assure le suivi des actions correctives proposées par les opérateurs suite à la réalisation du contrôle interne et de la vérification de leurs efficacités ;
6. informe sans délai QUALISUD, à des fins de traitement, de toute non-conformité quel que soit son niveau de gravité lorsque : l'opérateur a refusé le contrôle ou aucune mesure corrective ne peut être proposée par l'ODG ou les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctives n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement;



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 9/75

7. enregistre, conformément aux exigences de la norme EN 45011, les réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié, et assure le suivi des actions éventuellement mises en œuvre suite à ces réclamations.

Comme vu au §3.1, l'ODG peut déléguer, en sous-traitance, une partie de ses missions à des OPST : cette délégation est décrite dans des conventions signées entre l'ODG et les OPST. Ces conventions précisent les missions déléguées. Il est rappelé que l'ODG reste responsable de la réalisation des missions confiées : les OPST devront justifier auprès de l'ODG la réalisation des missions confiées selon des modalités précisées dans les conventions signées entre l'ODG et les OPST.

3.3 ÉVALUATION INITIALE DE L'ODG

Prévue par la norme EN 45011 cette évaluation initiale a pour objet la vérification de l'aptitude de l'ODG à réaliser les missions prévues au §3.2 (points 1 à 7).

En particulier QUALISUD doit vérifier que l'ODG dispose des moyens humains et d'une organisation documentée permettant d'assurer les missions et responsabilités qui lui incombent. La directive « Mise en œuvre du contrôle et traitement des manquements » du CAC de l'INAO précise des exigences en terme d'organisation.

Lors de son évaluation QUALISUD vérifie :

1	L'ODG décrit l'organisation des moyens humains et technique dont il dispose pour assurer les missions précisées au §3.2, en particulier les opérations de contrôle interne. Cette organisation doit être adaptée au périmètre d'activité : en particulier les moyens humains doivent être suffisants et adaptés (en compétence).
2	Les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne et les procédures encadrant l'activité de ce personnel sont décrits et documentés.
3	Les documents à produire par les opérateurs pour démontrer la réalisation des autocontrôles ainsi que la durée de conservation de ces documents sont décrits.
4	L'ODG dispose d'un système d'enregistrement des identifications des opérateurs et de leurs habilitations : les dossiers correspondant devront être archivés par l'ODG et conservés tant que l'opérateur est engagé dans l'IGP.
5	Les modalités d'information des opérateurs sur le contenu du cahier des charges et du plan de contrôle et sur toute décision de l'INAO sur l'application du cahier des charges et du plan de contrôle sont définies.
6	Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les opérateurs, les modalités des contrôles internes citées au §3.2 point 2 ainsi que de suivi par l'ODG des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs suite aux contrôles, sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusés aux endroits nécessaires.



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 10/75

7	Les modalités de gestion et de conservation des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande, par QUALISUD ou par l'INAO ;
8	Les modalités d'information de QUALISUD des manquements suivants constatés lors des contrôles internes sont décrites : - Refus de contrôle, - Manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée, - Manquements pour lesquels les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur et, d'une manière générale, manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis de lever le manquement.
9	La mise en place d'un registre de suivi des réclamations (EN 45011)
10	Les modalités de délégation de missions en sous-traitance aux OPST sont définies et décrites dans une convention. Cette convention prévoit que l'ODG reste responsable des missions confiées : l'ODG devra pouvoir à tout moment résilier la convention en cas de non réalisation par l'OPST des missions sous-traitées. Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les OPST à l'ODG (résultats des contrôles, résultat du suivi des non-conformités,...) sont décrites.

Au jour de la mise en application de la présente version du plan de contrôle de l'IGP IG/32/94, la certification est déjà octroyée à l'ODG. Cependant conformément à la norme EN 45011 qui prévoit au chapitre 6 « modification des exigences pour la certification », le premier audit de l'ODG réalisé après la mise en application de la présente version du plan de contrôle sera considéré comme un audit d'évaluation initiale du fournisseur tel que prévu dans la norme EN 45011. Les résultats de cet audit permettront au comité de certification de confirmer ou d'infirmer la délivrance de la certification à l'ODG selon les nouvelles modalités de contrôles définies dans le présent plan de contrôle.

3.4 EVALUATION PERIODIQUE DE L'ODG

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

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

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

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

- l'accompagnement et la supervision d'un contrôleur interne de l'ODG, par catégorie d'opérateur, chez un opérateur,



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 11/75

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

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

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

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

3.5 DELEGATION DE L'ODG A L'OPST

a) Contenu de la délégation

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

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

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

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

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

7	<p>L'OPST décrit l'organisation des moyens humains et technique dont il dispose pour assurer les missions sous-traitées précisées au §3.5 a) points 1 à 6.</p> <p>Cette organisation doit être adaptée au périmètre d'activité : en particulier les moyens humains doivent être suffisants et adaptés (en compétence).</p>
---	--



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 12/75

8	Les liens de l'OPST avec le personnel chargé du contrôle interne et les procédures encadrant l'activité de ce personnel sont décrits et documentés.
9	L'OPST dispose d'un système d'enregistrement : <ul style="list-style-type: none">✓ des déclarations d'identification des éleveurs et de leur transmission à l'ODG,✓ des élevages pour lesquels il doit réaliser le contrôle interne en sous-traitance.
10	Les modalités de transfert des informations aux élevages pour le compte de l'ODG.
11	Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les éleveurs, les modalités de planification et de réalisation des contrôles internes ainsi que de suivi par l'OPST des actions correctives mises en œuvre par les éleveurs suite aux contrôles, sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusés aux endroits nécessaires, et validés par l'ODG.
12	Les modalités de gestion et de conservation des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande par l'ODG, QUALISUD ou par l'INAO. Les modalités d'information de l'ODG de la réalisation des contrôles et du suivi des non-conformités sont décrites.
13	Les modalités d'information de l'ODG des manquements suivants constatés lors des contrôles internes sont décrites : <ul style="list-style-type: none">- Refus de contrôle,- Manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée,- Manquements pour lesquels les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur et d'une manière générale manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis de lever le manquement.

Considérant que cette délégation de l'ODG, en sous-traitance, d'une partie de ses missions à une OPST, est une information importante à connaître par QUALISUD pour réaliser la certification au sens de la norme EN 45011, l'ODG devra informer QUALISUD de cette sous-traitance, dès la signature de la convention avec l'OPST.

b) Evaluation de l'OPST

Dans le cadre de l'évaluation de l'ODG, QUALISUD réalise une évaluation de chaque OPST afin de vérifier le bon fonctionnement et la réalisation de la sous-traitance

Cette évaluation est réalisée :

- ✓ A la signature de la convention de délégation : QUALISUD évalue l'aptitude de l'OPST à réaliser en sous-traitance les missions déléguées prévues au §3.5 a) et dispose de l'organisation prévue au §3,5 a), point 7 à 13,



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 13/75

- ✓ Deux fois par an, dans le cadre du suivi de l'ODG : QUALISUD vérifie que l'OPST dispose toujours de l'organisation prévue au §3,5 a), point 7 à 13 et réalise pleinement les missions en sous-traitance, prévues au §3,5 a), point 1 à 6.

L'évaluation est réalisée lors d'un audit documentaire au siège de l'OPST et pourra comprendre une observation sur le terrain en accompagnement d'un contrôleur interne.

L'agent de QUALISUD enregistre le résultat de son évaluation dans un rapport mettant clairement en évidence les non-conformités éventuellement constatées

En complément de ces évaluations documentaire, QUALISUD réalisera une évaluation de la qualité du contrôle interne sur le terrain, selon les modalités prévues au §3.4.

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

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

4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Tout opérateur (éleveur ; fabricant d'aliment à la ferme; fabricant d'aliment complémentaire ; centre de transit; entreprise d'abattage, atelier de découpe et de conditionnement ; atelier de surgélation) souhaitant bénéficier de l'IGP AGNEAU DE L'AVEYRON IG/32/94 est tenu de s'identifier auprès de l'ODG (art L642-3 du Code Rural et de la Pêche Maritime).

Cette identification prend la forme d'un document contenant :

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

L'ODG vérifie que le document d'identification est complet, procède à son enregistrement et transmet la demande d'identification, ainsi qu'une demande d'habilitation dans les 20 jours suivant sa réception à QUALISUD (pour les opérateurs cités au point 4.2). L'ODG aura au préalable transmis à l'opérateur le cahier des charges de l'IGP ainsi que le plan de contrôle.



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 14/75

4.2 HABILITATION DES OPERATEURS

Afin de bénéficier de l'IGP IG/32/94, les opérateurs suivants (éleveurs; fabricants d'aliment à la ferme, fabricants industriel d'aliment complémentaire, centres de transit, abatteurs expéditeurs, ateliers de découpe, de conditionnement et de surgélation) doivent bénéficier au préalable d'une habilitation pour leur activité correspondante prononcée par QUALISUD.

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

La procédure d'habilitation est mise en œuvre dès réception par QUALISUD d'une demande d'habilitation transmise par l'ODG (voir point 4.1). Elle prévoit une évaluation de l'opérateur : les tableaux présentés au point 4.3. précisent les points contrôlés. Conformément aux principes de la norme EN 45011 l'habilitation sera prononcée lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence, ou, dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la correction des non-conformités.

L'opérateur et l'ODG sont tenus informés de la décision d'habilitation qui déclenche la mise en œuvre des contrôles de surveillance (Chapitre 5) : cette information a lieu au plus tard 15 jours après la décision d'habilitation quelque soit la décision (acceptation ou refus avec le motif dans ce dernier cas).

Le courrier de notification transmis à l'opérateur indique la portée de son habilitation après décision d'habilitation. La date d'habilitation de l'opérateur est inscrite dans la base de donnée ce qui de fait met à jour la liste des opérateurs habilité tenue par QUALISUD.

Modification des habilitations :

QUALISUD devra être tenu informé par l'ODG :

- de tout changement d'identité d'un opérateur ;
- de toute modification importante de l'organisation d'un opérateur pouvant avoir une incidence sur la mise en œuvre du cahier des charges par ce dernier.

Au vu des modifications annoncées, QUALISUD décidera de la réalisation ou non d'une nouvelle évaluation qui donnera lieu à une décision de modification de l'habilitation selon les mêmes modalités que celle pour l'habilitation initiale. En cas de nécessité d'une nouvelle évaluation, QUALISUD informera au préalable l'ODG.

4.3 CRITERES DE CONTROLE POUR HABILITATION

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

- de la réalisation de l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG, dans le respect du modèle de DI (document d'identification) validé pour le signe ;
- de la signature de l'engagement prévu au point 4.1 ;
- de la présence chez l'opérateur du cahier des charges et du plan de contrôle ou des extraits correspondants à leurs activités ;
- des exigences de moyens nécessaires à la maîtrise des points à contrôler du cahier des charges.

a) Eleveur














L'évaluation de l'élevage est réalisée par un agent de l'ODG (contrôle interne) ou d'un OPST à qui l'ODG a délégué le contrôle. Le rapport d'évaluation est transmis à QUALISUD par l'ODG accompagné de la demande d'habilitation

Les modalités de contrôles sont les suivantes :

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
Document d'Identification		Vérifier la présence du Document d'Identification Vérifier que, si l'éleveur souhaite appliquer le point C19 en vue de la commercialisation d'abats, la demande d'identification le précise.	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle
IG1 Aire géographique de production		Vérifier que l'exploitation est située dans la zone de production définie par l'Identification Géographique Protégée AGNEAU DE L'AVEYRON	<ul style="list-style-type: none"> • N°EDE de l'exploitation • Géo localisation • Plan de masse • Relevé PAC • Relevé MSA
E2 Qualité et entretien des voies d'accès à l'élevage <u>ANNEXE 1</u>		Vérifier la qualité des voies d'accès aux bergeries	
E1 Elevage des agneaux en bergerie <u>ANNEXE 1</u>		Vérifier que les agneaux sont élevés en bergerie	
C20 Races et croisements de races des Pères et des Mères <u>ANNEXE 1</u>	 	Vérifier visuelle et documentaire de la conformité de races présentes et des croisements réalisés en élevage	Registre d'élevage
C2 Animaux non génétiquement modifiés	 <input type="checkbox"/>	Vérification documentaire des inséminations réalisées	Certificats d'insémination
C21 Animaux non castrés	  <input type="checkbox"/>	Vérifier l'absence de castration des agneaux	Registre d'élevage
C23 Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage	 <input type="checkbox"/>	Vérifier que les agneaux sont élevés sur la même exploitation de leur naissance jusqu'à la finition.	Registre d'élevage Carnet d'agnelage
C24 Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.	 <input type="checkbox"/> et  <input type="checkbox"/>	Vérifier que les bâtiments, le stockage des aliments, la gestion des registres d'élevage et la conduite des animaux sont strictement séparés, de sorte qu'il n'y ait aucun risque de confusion.	Registre d'élevage Carnet d'agnelage et de santé
C31 Identification individuelle des agneaux et délai d'identification <u>ANNEXE 1</u>	  <input type="checkbox"/>	Contrôle visuel des agneaux de plus de 3 jours d'âge Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage	Carnet d'agnelage



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 16/75

: Vérification documentaire

: Contrôle visuel

: Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
C32 Carnet d'agnelage		Vérification de la tenue d'un carnet d'agnelage : date de naissance + n° agneau + n° mère	Carnet d'agnelage
C33 Identification des agneaux exclus de l'IGP	 	Vérification visuelle de la présence d'une boucle spécifique pour des agneaux exclus de l'IGP Vérifier l'enregistrement des agneaux exclus de l'IGP sur le Carnet d'agnelage	Carnet d'agnelage
C13 Allaitement maternel (âge minimum au sevrage) <u>ANNEXE 1</u>	 	Vérification visuelle des agneaux d'âge inférieur au minimum autorisé par le référentiel au sevrage et vérification qu'ils sont élevés sous la mère. Contrôle documentaire des carnets d'agnelages	Carnet d'agnelage
C14 Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé		Contrôle visuel des agneaux allaités de manière artificielle	
C15 Ensilage et enrubannage non distribué et non accessible aux agneaux (Grignotage toléré)	 	Contrôle visuel sur l'aménagement du bâtiment et la non distribution de ces fourrages Contrôle du respect du plan d'alimentation des Agneaux	Plan d'alimentation des Agneaux
C16 Utilisation de sorgho et de colza fourrager pour les agneaux <u>ANNEXE 1</u>	 	Contrôle visuel sur l'aménagement du bâtiment et la non distribution de sorgho et de colza fourrager Contrôle du respect du plan d'alimentation des Agneaux	Plan d'alimentation des Agneaux
C16 Utilisation de colza fourrager pour le troupeau reproducteur <u>ANNEXE 1</u>		Contrôle du respect du plan d'alimentation du troupeau reproducteur	Plan d'alimentation du troupeau reproducteur
E4 Fourrages distribués aux agneaux, composés de foin de prairies et de pailles	 	Contrôle visuel sur la composition des aliments grossiers distribués aux agneaux Contrôle du respect du plan d'alimentation des Agneaux	Plan d'alimentation des Agneaux




IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 17/75

: Vérification documentaire


: Contrôle visuel












: Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements
C17 Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau <u>ANNEXE 1</u>	<p>Vérification du respect de l'autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau selon 2 méthodes :</p> <p>Méthode 1 : Une évaluation des ressources alimentaires (calculée en kg Matière Sèche MS) est effectuée en tenant compte de l'estimation des quantités nécessaires : soit n l'effectif brebis du troupeau : Consommation annuelle du troupeau = n x 786 kg MS. Comparer les factures d'achat des aliments (fourrages, matières premières et aliments composés) destinés à l'ensemble du troupeau: ils doivent représenter au maximum 45% de la valeur 786 n.</p> <p>Méthode 2 : La consommation totale annuelle est comparée aux quantités d'aliments (fourrages, racines, tubercules, aliments composés) affectés au troupeau (brebis et agneaux) sur l'année et qui ne sont pas produits sur l'exploitation. Ces quantités d'aliments ne doivent pas représenter plus de 45% de la consommation totale annuelle. Le tonnage d'alimentation achetée est comparé au tonnage d'alimentation consommée (exprimé en MS).</p> <p>La formule de calcul est la suivante : [%alimentation achetée] = ([fourrages achat] + ∑[matières premières achetées] + ∑[aliments composés achetés]) / ([fourrages totaux] + ∑ [matières premières auto] + ∑ [matières premières achetées] + ∑ [aliments composés achetés])</p>	Factures d'achats des fourrages, de matières premières et d'aliments composés Déclaration de l'éleveur d'affectation des fourrages et céréales
C18 Présentation et qualité des fourrages distribués en bergerie au troupeau reproducteur <u>ANNEXE 1</u>	<p> </p> <p>Vérification de la qualité et des conditions de stockage des fourrages et ensilages (absence d'odeurs anormales, absence de moisissure) Contrôle du respect du plan d'alimentation</p>	

 : Vérification documentaire


 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse


Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
C25 Conditions d'habitat : densité, surface de couchage, abreuvoirs, aération de la bergerie. <u>ANNEXE 1</u>	 	Vérification du nombre d'abreuvoirs et de la longueur d'auge pour les agneaux, d'une bonne aération de la bergerie. Mesure du bâtiment, évaluation de la surface disponible par agneaux ou brebis suitée.	Plan du bâtiment
C26 Litière végétale composée de pailles obligatoire		Vérifier que la bergerie offre un bon état de propreté et préserve l'intégrité physique des animaux qui sont élevés sur paille.	
C19 Eau utilisée pour l'abreuvement des animaux dans les bâtiments	 	<u>Si eau du réseau</u> : contrôle de la conformité réglementaire (par rapport aux critères de potabilité) de l'eau qui entre sur l'exploitation Contrôle visuel de la propreté des circuits empruntés par l'eau après son entrée sur l'exploitation (et en particulier contrôle de la propreté des abreuvoirs) <u>Si eau de forage privé</u> : contrôle de la conformité réglementaire par rapport aux critères de potabilité au point de sortie du forage Contrôle visuel de la propreté des circuits empruntés par l'eau après le point de sortie du forage (et en particulier contrôle de la propreté des abreuvoirs)	Résultat d'analyse d'eau
C4 Plan d'alimentation des agneaux <u>ANNEXE 1</u>		Vérifier que les plans d'alimentation mis en place sont respectés	Plan d'alimentation
C7, C8, C9, C10, C11, C12 Caractéristiques des aliments complémentaires <u>ANNEXE 1</u>		Vérifier que les aliments utilisés sont référencés par l'ODG et proviennent d'un fabricant d'aliment habilité ou, s'ils sont fabriqués à la ferme, respectent les formules validées par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquettes des aliments • Liste des aliments référencés • Registre de fabrication
E3 Aliments médicamenteux préventifs sans substances antibiotiques ni sulfamides		Vérifier que, si des aliments médicamenteux sont utilisés à titre préventif, ils ne comportent que des substances sans antibiotiques ni sulfamides.	<ul style="list-style-type: none"> • Ordonnances et étiquettes aliments • Plan d'alimentation
C34 Exigences applicables au transport des agneaux vivants <u>ANNEXE 1</u>	 	Vérification du délai maximum de transport Vérification de la durée de séjour en centre de transit	Document de circulation
C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport <u>ANNEXE 1</u>		Vérification visuelle des conditions d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	








b) Centre de transit des agneaux.

L'évaluation du centre est réalisée par un agent de l'ODG (contrôle interne) ou de l'OPST à qui l'ODG a délégué le contrôle. Le rapport d'évaluation est transmis à QUALISUD par l'ODG, accompagné de la demande d'habilitation.

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements
Document d'Identification	 Vérifier la présence du Document d'Identification du centre ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle
C39 Litière végétale obligatoire. Composée de paille. Caillebotis interdits	 La litière végétale est obligatoire et est régulièrement renouvelée	
C 38 Alimentation conforme au cahier des charges	 Vérification du respect de la liste des aliments référencés  Etiquettes des aliments Vérification visuelle des types de fourrages distribués Vérification visuelle de présence d'eau en permanence	Facture achat d'aliment complémentaire et de fourrage
C34 Exigences applicables au transport des agneaux vivants <u>ANNEXE 1</u>	 Vérification du délai maximum de transport  Vérification de la durée de séjour en centre de transit	Document de circulation
C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport <u>ANNEXE 1</u>	 Vérification visuelle des conditions d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport	


c) Fabricants industriel d'aliments complémentaires

L'évaluation pour habilitation est réalisée par QUALISUD sur examen documentaire du dossier transmis par l'ODG contenant le DI et la liste des aliments référencés


- Vérification documentaire de la réalisation de l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG, dans le respect du modèle de DI (document d'identification) validé pour le signe ;
- Vérification du référencement des aliments proposés





d) Fabricant d'aliment à la ferme

L'évaluation du Fabricant d'Aliment à la Ferme est réalisée par un agent de l'ODG (contrôle interne) ou de l'OPST à qui l'ODG a délégué le contrôle. Le rapport d'évaluation est transmis à QUALISUD par l'ODG, accompagné de la demande d'habilitation.

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements
Document d'Identification	 Vérifier la présence du Document d'Identification du Fabricant à la Ferme ainsi que des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle.	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle
C4 C7 C9 C10 C11 C12 Composant de l'alimentation, additifs <u>ANNEXE 1</u>	 Vérification du référencement des formules auprès de l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> • Formules validées fabriquées • Journaux de dosage
C4 C7 C8 C9 C10 C11 C12 Capacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables <u>ANNEXE 1</u>	 Contrôle sur site des formules mises en fabrication, au fil de l'eau de fabrication et de la traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> • Enregistrements de traçabilité des matières premières et aliments fabriqués, • Journaux de fabrication • Factures d'achat
E3 Aliments médicamenteux préventifs sans substances antibiotiques ni sulfamides	 Vérifier que si des aliments médicamenteux sont utilisés à titre préventif, ils ne comportent que des substances sans antibiotiques ni sulfamides	<ul style="list-style-type: none"> • Etiquette aliment complémentaire • Ordonnance

e) Abatteurs-Expéditeurs, Ateliers de Découpe, Atelier de surgélation

L'abatteur, l'atelier de découpe et l'atelier de surgélation s'identifient auprès de l'ODG.

Dans le cas où les fonctions d'abattage des carcasses seraient réparties entre deux opérateurs, une convention est signée entre l'abattoir et l'abatteur précisant la responsabilité unique de l'abatteur, ainsi que les conditions d'accès aux locaux d'abattage.

Le périmètre de contrôle de l'abatteur, que ce soit en évaluation initiale ou en suivi, comprend tous les points du cahier des charges relevant du site d'abattage.

L'habilitation de l'abatteur peut être remise en cause du fait de manquements non corrigés au niveau de l'abattoir, ou du fait d'un refus de contrôle de l'abattoir












Le rapport de contrôle, portant sur l'ensemble des points contrôlés tant chez l'abatteur que chez son prestataire de service, l'abattoir, sera adressé uniquement à l'abatteur, charge à ce dernier en cas de non-respect d'une exigence sur les opérations d'abattage, de résoudre le problème avec son sous-traitant «abattoir».


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

 : Vérification documentaire


 : Contrôle visuel






 : Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents / enregistrements
Document d'Identification et habilitation de tous les abatteurs-expéditeurs, ateliers de découpe, ateliers de surgélation, avant la production d'ovins en IG/32/94		Vérifier la présence du Document d'Identification de l'opérateur ainsi que de sa déclaration de disposer des documents de référence : Cahier des charges et plan de contrôle. Vérifier que si l'abatteur souhaite commercialiser des abats en IGP, (application du point C19), la demande d'identification le précise.	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle
IG2 Aire géographique du site d'abattage situé dans la zone IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Vérifier que le site d'abattage est situé dans la zone de production définie par l'Identification Géographique Protégée AGNEAU DE L'AVEYRON	<ul style="list-style-type: none"> • Document d'identification • Numéro d'agrément CEE
C41 Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement)	 	Evaluation des conditions d'attente en bouverie (abreuvement, litière, délai). Vérification des modalités d'amenée au poste de tuerie, des modalités d'anesthésie (immobilisation et étourdissement) et d'abattage	Certificat agrément appareil d'anesthésie
C42 et C45 Descente de la température à cœur des carcasses	 	Vérifier que l'abatteur dispose d'une courbe de descente de température conforme à l'exigence suivante : La température interne de la viande ne descend pas à moins de 7°C en moins de 10 h après l'abattage	Cinétique de température
C43 Absence de condensation sur la carcasse		Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses	Registre de suivi des températures
C44 Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes	 et 	Mise en place de procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos Vérification visuelle de la séparation des carcasses de températures différentes	<ul style="list-style-type: none"> • Registre de suivi des températures • Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos
C30 C46 C47 C48 Sélection des carcasses <u>ANNEXE 1</u>	 et 	Vérification documentaire de l'existence d'instructions relatives au tri et au classement des carcasses Evaluation de la qualité des carcasses sélectionnées	<ul style="list-style-type: none"> • Instructions ou procédures de sélection qui intègrent les critères du cahier des charges • Registre de sélection

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements
<p>PM12 Maîtrise des élevages conforme au point C19</p> <p>C49 Liste des abats, Critères de sélection des abats <u>ANNEXE 1</u></p> <p>PM11 Modes de conditionnement des abats <u>ANNEXE 1</u></p> <p>C50 Sélection et refroidissement des abats <u>ANNEXE 1</u></p>	<p> et </p> <p>Vérification documentaire de l'existence d'instructions relatives au tri des élevages conformes au point C19 concernant l'eau conforme aux normes de potabilité pour les bâtiments</p> <p>Vérification documentaire de l'existence d'instructions relatives à la sélection des abats au cours du processus d'abattage</p> <p>Vérifier la tenue d'un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - date d'abattage - nombre d'abats concernés - date de conditionnement - numéro de lot - poids conditionné - numéros d'étiquettes utilisés - destination <p>Un code produit spécifique est affecté aux abats IGP et est mentionné sur les documents de livraison et de facturation.</p> <p>Vérifier que les modes de conditionnement utilisés correspondent à ceux précisés dans le cahier des charges</p> <p>Evaluation de la traçabilité et de la qualité des abats sélectionnés</p> <p>Vérifier le refroidissement immédiat des abats après la séparation des carcasses, pour atteindre une température interne maximale de 3°C avant expédition.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Instructions ou procédures de sélection qui intègrent les critères du cahier des charges • Registre de sélection
<p>PM1 Identification des carcasses Marquage spécifique des carcasses <u>ANNEXE 1</u></p>	<p></p> <p>Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de marquage des carcasses</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cahier des charges • Procédures de l'ODG
<p>PM4 Identification et traçabilité des PAD et UVCI <u>ANNEXE 1</u></p>	<p> <input type="checkbox"/> et </p> <p>Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des viandes et abats durant les phases du processus</p> <p>A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape, retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial ou du lot</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procédure interne, Bilan Matière, • Guide de découpe et de conservation des viandes • Fiche de découpe • Comptabilité étiquette • Bon de livraison



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 23/75

: Vérification documentaire

: Contrôle visuel

: Mesure, analyse

Point à contrôler	Méthode de contrôle	Documents / enregistrements
PM2 Délivrance du certificat de Garantie <u>ANNEXE 1</u>	Vérifier que l'abatteur dispose des procédures et instructions nécessaires au travail de marquage des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> • Cahier des charges • Procédures de l'ODG
C51 Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	Vérification documentaire de l'existence d'instructions relatives à la découpe, au tranchage et à la conservation des viandes	<ul style="list-style-type: none"> • Instructions et procédures internes • Registre de découpe
C52 Etablissement de conditionnement des UVC	Vérifier que le conditionnement des UVC IGP est réalisé dans l'atelier de découpe	Registre de découpe
C53 Mode de conditionnement des viandes <u>ANNEXE 1</u>	Vérifier que les modes de conditionnement utilisés correspondent à ceux précisés dans le cahier des charges	Registre de conditionnement des abats
C69 Habilitation de l'atelier de surgélation	Vérifier que la surgélation est mise en œuvre sous la responsabilité d'un opérateur membre de l'ODG	Document d'identification à l'ODG
C74 Délais pour obtenir la température à cœur de -18°C <u>ANNEXE 1</u>	 Vérifier que l'atelier de surgélation dispose d'une courbe de descente de température conforme à l'exigence suivante : la température à cœur de -18°C doit être obtenue en moins de 6 heures	<ul style="list-style-type: none"> • Cinétique de température • Enregistrement des températures
C75 Respect de la DLUO <u>ANNEXE 1</u>	Vérifier que la DLUO indiquée sur les produits surgelés n'est pas supérieure à 12 mois	Etiquette produit
PM4 Identification et traçabilité des PAD et UVC <u>ANNEXE 1</u>	<input type="checkbox"/> Et Vérifier la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant : -la référence au lot d'origine -le poids, le nombre de pièces entrées en surgélation	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche de lot • Enregistrement spécifique

4.4. LISTE DES OPERATEURS HABILITES

L'OC tient à jour la liste des opérateurs habilités suite aux décisions d'habilitation (habilitation initiale et modifications d'habilitation). L'OC est responsable de la diffusion de cette liste à l'ODG et à l'INAO.



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 24/75

5. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS

5.1 PRESSION DE CONTROLE : REPARTITION ENTRE CONTROLE INTERNE ET CONTROLE EXTERNE

✓ Contrôle des exigences du cahier des charges

Etape/Opérateur	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par QUALISUD	Fréquence Globale
ODG et délégation de mission à l'OPST		2 audits / an	2 Audits / an
Centre de transit	1 Contrôle / an / centre de transit	Contrôle de 10 % des centres de transit / an	Contrôle de 110% des centres de transit / an
Fabricant industriels d'aliments complémentaire	Référencement des formules par l'ODG	1 contrôle / an / site de fabrication des journaux de dosage Pour les sites certifiés sur la base du GBPAC, ces contrôles sont réalisés selon les modalités de contrôle définies dans le protocole documentaire pour les usines certifiées GBPAC	1 contrôle / an / site de fabrication des journaux de dosage Pour les sites certifiés sur la base du GBPAC, ces contrôles sont réalisés selon les modalités de contrôle définies dans le protocole documentaire pour les usines certifiées GBPAC
Eleveur fabricant d'aliments composés à la ferme	1 contrôle / FAF / an	25% des FAF par an	125% des FAF par an
Eleveur	1 contrôle /élevage / an	10% des élevages par an	110 % contrôles / élevage / an
Abatteur expéditeur y compris unité de découpe et de conditionnement (*)	1 contrôle / an / site	3 contrôles / an / site	4 contrôles / an / site
Atelier de surgélation		2 contrôles / atelier /an	2 contrôles / an / atelier

* Dans le cas de fabrication d'UVCI, et d'impossibilité à contrôler le produit sur le site, ce contrôle a lieu dans 4 points de vente / site industriel / an

Les visites de contrôle de QUALISUD chez les opérateurs sont :

- inopinées sauf si les conditions de production le nécessitent.
- ne sont pas ciblées et l'ensemble des points à contrôler est vérifié à chaque fois.

✓ Pression de contrôle spécifique /Analyse de risque

Sur la base d'une revue annuelle des manquements relevés chez les opérateurs concernés par la certification, certains opérateurs, voire même certaines catégories d'opérateurs, pourront se voir appliquer des fréquences de contrôle plus élevées que la fréquence plancher.



IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 25/75

5.2 MODALITES DES CONTROLES DES EXIGENCES DU CAHIER DES CHARGES

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

Pour chaque point de contrôle fixé par le cahier des charges, l'OC doit prévoir de vérifier la réalisation des autocontrôles (Directive INAO- DIR-CAC-1)

a) Elevage

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Habilitation des sites d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> • Demande d'identification et habilitation des sites d'élevage • Habilitation : maintien des conditions initiales • Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges. <p>Vérification des différentes conditions de production.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Réception des documents d'identification, et demande d'habilitation ou de modification de l'habilitation. <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 ✂ Vérification du maintien des critères qui ont permis l'habilitation de l'opérateur. <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	IG1 Aire géographique de production	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Présence du dossier d'habilitation validé par l'Organisme Certificateur 	Habilitation de l'Organisme Certificateur Plan de masse des bâtiments. Relevé PAC Relevé MSA Géolocalisation	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification auprès des opérateurs qu'ils sont en possession de leur dossier d'habilitation validé par l'Organisme Certificateur <p>Contrôle visuel et, si nécessaire, documentaire de l'implantation des bâtiments d'élevage en cas de changement depuis le dernier contrôle</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Vérification auprès des opérateurs qu'ils sont en possession de leur dossier d'habilitation validé par l'Organisme Certificateur <p>Contrôle visuel et, si nécessaire, documentaire de l'implantation des bâtiments d'élevage en cas de changement depuis le dernier contrôle</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	E1 Elevage des agneaux en bergerie <u>ANNEXE 1</u>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier que les agneaux sont élevés en bergerie 		<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier que les agneaux sont élevés en bergerie <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier que les agneaux sont élevés en bergerie <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	E2 Qualité et entretien des voies d'accès à l'élevage <u>ANNEXE 1</u>	👁 Vérifier la qualité des voies d'accès aux bergeries		👁 Vérifier la qualité des voies d'accès aux bergeries Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 Vérifier la qualité des voies d'accès aux bergeries Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C1 Caractéristiques du produit présenté à l'IGP <u>ANNEXE 1</u>	✍ Mise à jour du carnet d'agnelage ✍ Respect des âges des agneaux à la vente 👁 Vérification de l'identification des agneaux	Carnet d'agnelage Document de circulation	📖 Vérification de la tenue du carnet d'agnelage 📖 Vérification des documents de circulation 👁 Vérification de l'identification du troupeau (mères et agneaux) Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 Vérification de la tenue du carnet d'agnelage 📖 Vérification du document de circulation 👁 Vérification de l'identification du troupeau (mères et agneaux) Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C2 Animaux non génétiquement modifiés	👁 Génétique du troupeau ✍ Enregistrement des achats de reproducteurs ✍ Enregistrement des inséminations artificielles	• Registre d'élevage • Certificat d'origine sur l'achat de reproducteurs • Factures des inséminations artificielles	📖 Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, des factures des inséminations artificielles Contrôle visuel des animaux Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 Contrôle documentaire du registre d'élevage, des certificats d'origine sur l'achat de reproducteurs, des factures des inséminations artificielles Contrôle visuel des animaux Fréquence : 10% des élevages/an



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C4 Plan d'alimentation des agneaux <u>ANNEXE 1</u>	📖 et 👁 Application du plan d'alimentation remis par l'ODG	<ul style="list-style-type: none"> Plan d'alimentation Facture d'achat d'aliment 	📖 et 👁 Vérifier la présence et l'application du plan d'alimentation en fonction des caractéristiques de l'exploitation et des besoins des animaux de l'exploitation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 et 👁 Vérifier la présence et l'application du plan d'alimentation en fonction des caractéristiques de l'exploitation et des besoins des animaux de l'exploitation Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C7 Référencement des formules d'aliments	📖 Vérification du respect de la liste des aliments référencés Etiquettes des aliments	Facture achat d'aliment complémentaire Etiquette	📖 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités. Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités. Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C8 Alimentation du troupeau reproducteur et aux animaux destinés à l'IGP <u>ANNEXE 1</u>	👁 Vérification de l'alimentation distribuée au troupeau reproducteur et aux animaux destinés à l'IGP	Enregistrement de la nature et les quantités d'aliments produits sur l'exploitation et destinés au troupeau reproducteur <ul style="list-style-type: none"> Factures achat de fourrage / étiquettes Stockage des fourrages 	📖 et 👁 Vérifier que les matières premières utilisées sont autorisées par le cahier des charges Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 et 👁 Vérifier que les matières premières utilisées sont autorisées par le cahier des charges Fréquence : 10% des élevages/an
Aliments composés	E3 Aliments médicamenteux préventifs sans substances antibiotiques ni sulfamides	📖 Vérifier que si des aliments médicamenteux sont utilisés à titre préventif, ils ne comportent que des substances sans antibiotiques ni sulfamides	<ul style="list-style-type: none"> Etiquette aliment complémentaire Ordonnance 	📖 Vérifier que si des aliments médicamenteux sont utilisés à titre préventif, ils ne comportent que des substances sans antibiotiques ni sulfamides Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 Vérifier que si des aliments médicamenteux sont utilisés à titre préventif, ils ne comportent que des substances sans antibiotiques ni sulfamides Fréquence : 10% des élevages/an



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Aliments composés	C 9 et C10 Liste des matières premières pouvant être utilisées pour les agneaux <u>ANNEXE 1</u> C11 Additifs non autorisés pour les agneaux <u>ANNEXE 1</u> C12 Urée et dérivés non autorisés pour les agneaux et le troupeau reproducteur <u>ANNEXE 1</u>	👁 Aliment complémentaire des agneaux 📖 Vérification du respect de la liste des aliments référencés Etiquettes des aliments 📖 Vérification du respect des matières premières et des additifs autorisés par le référentiel	• Facture achat d'aliment complémentaire • Facture achat de matières premières • Etiquette	📖 Contrôle des étiquettes d'aliment complémentaires. 📖 Contrôle documentaire du cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme : Vérification des matières premières et additifs utilisés. 👁 Vérification du taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 Contrôle des étiquettes d'aliment complémentaires. 📖 Contrôle documentaire du cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme : Vérification des matières premières et additifs utilisés. 👁 Vérification du taux d'incorporation des céréales dans l'alimentation Fréquence : 10% des élevages/an
Conduite d'élevage	C13 Allaitement maternel (âge minimum au sevrage) <u>ANNEXE 1</u>	👁 Les agneaux ne sont pas sevrés avant l'âge minimum autorisé par le référentiel	Carnet d'agnelage	👁 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Contrôle visuel des agneaux d'âge inférieur au minimum autorisé par le référentiel au sevrage et vérification qu'ils sont élevés sous la mère <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Contrôle documentaire des carnets d'agnelages Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Contrôle visuel des agneaux d'âge inférieur au minimum autorisé par le référentiel au sevrage et vérification qu'ils sont élevés sous la mère. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Contrôle documentaire des carnets d'agnelages Fréquence : 10 % des élevages par an



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	E 4 Fourrages distribués aux agneaux, composés de foin de prairies et de pailles	<p>👁 Contrôle visuel sur la composition des aliments grossiers distribués aux agneaux</p> <p>📖 Respect du plan d'alimentation des Agneaux</p>	Plan d'alimentation des Agneaux	<p>👁 Contrôle visuel sur la composition des aliments grossiers distribués aux agneaux</p> <p>📖 Contrôle du respect du plan d'alimentation des Agneaux</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>👁 Contrôle visuel sur la composition des aliments grossiers distribués aux agneaux</p> <p>📖 Contrôle du respect du plan d'alimentation des Agneaux</p> <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>
Conduite d'élevage	C14 Aliment d'allaitement en complément du lait maternel non autorisé	✍ Les animaux allaités de manière artificielle sont marqués (boucle rouge ou bleue), enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention « allaitement artificiel ») et exclus de l'IGP	<p>Carnet d'agnelage</p> <p>Document de circulation</p>	<p>👁 Contrôle visuel des agneaux allaités de manière artificielle</p> <p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>👁 Contrôle visuel des agneaux allaités de manière artificielle</p> <p>📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation</p> <p>Fréquence : 10 % des élevages par an</p>
Conduite d'élevage	C15 Ensilage et enrubannage non accessible aux agneaux (Grignotage toléré)	👁 Aménagement du bâtiment		<p>👁 Contrôle visuel sur l'aménagement du bâtiment</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>👁 Contrôle visuel sur l'aménagement du bâtiment</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C16 Utilisation de sorgho et de colza fourrager pour les agneaux <u>ANNEXE 1</u>	<p>👁 Vérification des fourrages distribués aux Agneaux</p> <p>📖 Respect du plan d'alimentation des Agneaux</p>	<p>Stockage des fourrages</p> <p>Plan d'alimentation des Agneaux</p>	<p>👁 Contrôle visuel des fourrages stockés</p> <p>👁 Vérification des fourrages distribués aux Agneaux</p> <p>📖 Contrôle du respect du plan d'alimentation des Agneaux</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>👁 Contrôle visuel des fourrages stockés</p> <p>👁 Vérification des fourrages distribués aux Agneaux</p> <p>📖 Contrôle du respect du plan d'alimentation des Agneaux</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C16 Utilisation de colza fourrager pour le troupeau reproducteur <u>ANNEXE 1</u>	<p>👁 Surface de pâturage de colza</p> <p>✂ Vérification de la durée d'apport ou de pâturage de colza fourrager pour le troupeau reproducteur</p> <p>📖 Respect du plan d'alimentation du troupeau reproducteur</p>	<p>Stockage des fourrages</p> <p>Plan d'alimentation du troupeau reproducteur</p>	<p>👁 Contrôle visuel des fourrages stockés</p> <p>✂ Contrôle de la durée d'apport ou de pâturage de colza fourrager pour le troupeau reproducteur</p> <p>📖 Contrôle du respect du plan d'alimentation du troupeau reproducteur</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>👁 Contrôle visuel des fourrages stockés</p> <p>✂ Contrôle de la durée d'apport ou de pâturage de colza fourrager pour le troupeau reproducteur</p> <p>📖 Contrôle du respect du plan d'alimentation du troupeau reproducteur</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C17 Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux) <u>ANNEXE 1</u>	<p>✍ Evaluation des besoins en ressources alimentaires</p>	<p>Factures achat de fourrage</p> <p>Cahier de culture</p>	<p>📖 👁 ✂ Evaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau de l'élevage.</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>📖 👁 ✂ Evaluation du maintien des critères du §4.3 au niveau de l'élevage.</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C18 Présentation et qualité des fourrages distribués en bergerie au troupeau reproducteur <u>ANNEXE 1</u>	<p>👁 Fourrages stockés dans les meilleures conditions : absence d'odeurs anormales, absence de moisissure</p>		<p>👁 Contrôle visuel et olfactif de la qualité des fourrages. : absence d'odeurs anormales, absence de moisissure</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>👁 Contrôle visuel et olfactif de la qualité des fourrages. : absence d'odeurs anormales, absence de moisissure</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C19 Eau utilisée pour l'abreuvement des animaux dans les bâtiments	<p><u>Si eau du réseau:</u></p> <p>📖 👁 Contrôle visuel de la propreté des circuits empruntés par l'eau après son entrée sur l'exploitation (et en particulier contrôle de la propreté des abreuvoirs)</p> <p><u>Si eau de forage privé :</u></p> <p>📖 Contrôle de la conformité réglementaire par rapport aux critères de potabilité au point de sortie du forage</p> <p>👁 Contrôle visuel de la propreté des circuits empruntés par l'eau après le point de sortie du forage (et en particulier contrôle de la propreté des abreuvoirs)</p>	<p>Analyse d'eau sur les critères de potabilité pour les forages privés (critères réglementaire)</p> <p>Justificatif de raccordement au réseau public (eau réputée conforme)</p>	<p><u>Si eau du réseau:</u></p> <p>📖 Justificatif de raccordement au réseau public</p> <p>👁 Contrôle visuel de la propreté des circuits empruntés par l'eau après son entrée sur l'exploitation (et en particulier contrôle de la propreté des abreuvoirs)</p> <p><u>Si eau de forage privé :</u></p> <p>📖 Contrôle de la conformité réglementaire par rapport aux critères de potabilité au point de sortie du forage</p> <p>👁 Contrôle visuel de la propreté des circuits empruntés par l'eau après le point de sortie du forage (et en particulier contrôle de la propreté des abreuvoirs)</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p><u>Si eau du réseau:</u></p> <p>📖 Justificatif de raccordement au réseau public</p> <p>👁 Contrôle visuel de la propreté des circuits empruntés par l'eau après son entrée sur l'exploitation (et en particulier contrôle de la propreté des abreuvoirs)</p> <p><u>Si eau de forage privé :</u></p> <p>📖 Contrôle de la conformité réglementaire par rapport aux critères de potabilité au point de sortie du forage</p> <p>👁 Contrôle visuel de la propreté des circuits empruntés par l'eau après le point de sortie du forage (et en particulier contrôle de la propreté des abreuvoirs)</p> <p>Fréquence : 10% des élevages / an</p>
Conduite d'élevage	C20 Races et croisements de races des Pères et des Mères <u>ANNEXE 1</u>	👁 <input type="checkbox"/> Génétique du troupeau	Facture d'achat Registre d'élevage	<p>📖 Vérification du registre d'élevage et factures d'achat</p> <p>👁 Contrôle visuel (phénotype) des animaux</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>📖 Vérification du registre d'élevage et factures d'achat</p> <p>👁 Contrôle visuel (phénotype) des animaux</p> <p>Fréquence : 10% des élevages / an</p>
Conduite d'élevage	C21 Animaux non castrés	✍ Enregistrement de la réalisation de la castration et exclusion de l'IGP des agneaux castrés	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'élevage Carnet d'agnelage Document de circulation 	<p>📖 Vérification du registre d'élevage</p> <p>👁 Vérifier l'absence de castration des agneaux présentés à l'IGP</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<p>📖 Vérification du registre d'élevage</p> <p>👁 Vérifier l'absence de castration des agneaux présentés à l'IGP</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C23 Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage	✍ Enregistrement des achats d'agneaux	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Carnet d'agnelage 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage 👁 Contrôle visuel des agneaux présents <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage 👁 Contrôle visuel des agneaux présents <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C24 Traçabilité des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.	✍ Enregistrements séparés et spécialisation de la conduite de troupeau	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage • Carnet d'agnelage • Facture achat d'aliment complémentaire • Cahier de fabrication pour les fabrications à la ferme 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier qu'il n'y a pas d'élevage ovin hors IGP. (l'ensemble des animaux sont conduits dans le cadre de l'IGP) ou évaluer la séparation de la production sous IGP de celle réalisée en dehors de l'IGP. 👁 Production hors signe de qualité si les bâtiments, le stockage des aliments, la gestion des registres d'élevage et la conduite des animaux sont strictement séparés. <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Vérifier qu'il n'y a pas d'élevage ovin hors IGP. (l'ensemble des animaux sont conduits dans le cadre de l'IGP) ou évaluer la séparation de la production sous IGP de celle réalisée en dehors de l'IGP. 👁 Production hors signe de qualité si les bâtiments, le stockage des aliments, la gestion des registres d'élevage et la conduite des animaux sont strictement séparés. <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C25 Conditions d'habitat d'accès au bâtiment, densité, surface de couchage, abreuvoirs, aération de la bergerie longueur d'auge <u>ANNEXE 1</u>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Confort des animaux ✂ Surface des bâtiments <p>nombre d'abreuvoir, longueur d'auge</p>	<p>Déclaration à l'ODG</p> <p>Plan des bâtiments</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 ✂ Contrôle visuel des accès aux bâtiments et mesure de la surface des parcs. <p>L Longueur d'auge, nombre d'abreuvoir</p> <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 ✂ Contrôle visuel des accès aux bâtiments et mesure de la surface des parcs. <p>Longueur d'auge, nombre d'abreuvoir</p> <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C26 Litière végétale composée de paille obligatoire	👁 La litière végétale est obligatoire et est régulièrement renouvelée		<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel de la composition et de l'état de la litière <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel de la composition et de l'état de la litière <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C28 Bâtiment vidé et nettoyé de façon approfondie au moins 1 fois par an	✍ Enregistrements de la réalisation du nettoyage	Registre d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> 👁 📖 Vérifier la réalisation du nettoyage du bâtiment d'élevage <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 📖 Vérifier la réalisation du nettoyage du bâtiment d'élevage <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conduite d'élevage	C29 Condition de manipulation des animaux	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Les manipulations sont faites dans le calme et en douceur sans usage de l'aiguillon électrique 👁 Equipement du bâtiment 		<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux (réalisées dans le calme et en douceur, sans usage de l'aiguillon électrique), et sur l'équipement du bâtiment à faciliter le tri des agneaux <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux (réalisées dans le calme et en douceur, sans usage de l'aiguillon électrique), et sur l'équipement du bâtiment à faciliter le tri des agneaux <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C31 Identification individuelle des agneaux et délai d'identification <u>ANNEXE 1</u> C32 Carnet d'agnelage	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Identification des agneaux dans les 3 jours suivant leur naissance Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : date de naissance + n° agneau + n° mère 	Carnet d'agnelage	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel des agneaux de plus de 3 jours d'âge 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel des agneaux de plus de 3 jours d'âge 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>
Conduite d'élevage	C33 Identification des agneaux exclus de l'IGP	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Les animaux sont marqués (boucle rouge ou bleue), enregistrés sur le carnet d'agnelage (mention particulière) 	<ul style="list-style-type: none"> • Carnet d'agnelage • Document de circulation 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel des agneaux exclus de l'IGP 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation <p>Fréquence : 1 fois par an et par élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel des agneaux exclus de l'IGP 📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation <p>Fréquence : 10% des élevages/an</p>



📄 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C27 Délai entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage <u>ANNEXE 1</u>	📄 Enregistrements des interventions réalisées. Tenue du carnet sanitaire	<ul style="list-style-type: none"> • Carnet sanitaire • Ordonnances vétérinaires • Carnet d'agnelage • Document de circulation 	📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, du Carnet sanitaire et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage, du Carnet sanitaire et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C30 Age d'abattage <u>ANNEXE 1</u>	👁️ Sélection des animaux à l'âge conforme	<ul style="list-style-type: none"> • Carnet d'agnelage • Document de circulation 	📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 Contrôle documentaire du Carnet d'agnelage et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C34 Exigences applicables au transport des agneaux vivants <u>ANNEXE 1</u>	👁️ Respect cahier des charges	Document de circulation Recommandations, et bonnes pratique de transport remises par l'ODG	📖 Contrôle documentaire du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 Contrôle documentaire du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C35 Aucune substance tranquillisante administrée avant le transport	📄 Enregistrements des interventions réalisées. Tenue du carnet sanitaire	<ul style="list-style-type: none"> • Carnet sanitaire • Ordonnances vétérinaires 	📖 Contrôle documentaire du Carnet sanitaire et du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par élevage	📖 Contrôle documentaire du Carnet sanitaire et du document de circulation Fréquence : 10% des élevages/an
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport <u>ANNEXE 1</u>	👁️ Protection des animaux 👁️ Propreté du camion avant chargement		👁️ Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au chargement et au déchargement Fréquence : 1 fois par an et par élevage	👁️ Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au chargement et au déchargement Fréquence : 10% des élevages/an

**b) Fabrication d'Aliment à la Ferme**


☞☐: Enregistrement

☞☐: Vérification documentaire

☞: Contrôle visuel

✂: Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification	Identification de l'éleveur FAF auprès de l'ODG. Présence du cahier des charges et du plan de contrôle	☞ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges	• Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle	☞☞ Réception des fiches d'identification, et demande d'habilitation ou de modification de l'habilitation. 1 fois par an et par éleveur FAF	☞☞ Vérification du maintien des critères qui ont permis l'habilitation de l'opérateur. 25% des éleveurs FAF par an
Maîtrise des exigences du cahier des charges	C4 C7 C8 C9 C10 C11 C12 Capacité à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables <u>ANNEXE 1</u>	☞☐ Organisation qualité mise en place par le fabricant permettant de : • maîtriser et contrôler la qualité des matières premières, des additifs et des produits finis ; • maîtriser les fabrications dans le respect des formules référencées auprès de l'ODG ; • garantir la traçabilité des fabrications	• Enregistrements de traçabilité des matières premières et aliments fabriqués, • Journaux de fabrication • Factures d'achat • Fiche d'identification des ressources alimentaires	☞ Contrôle sur site des formules mises en fabrication, des fils de l'eau de fabrication et de la traçabilité 1 fois par an et par éleveur FAF	☞ Contrôle sur site des formules mises en fabrication, des fils de l'eau de fabrication et de la traçabilité 25% des éleveurs FAF par an
Aliments composés	E3 Aliments médicamenteux préventifs sans substances antibiotiques ni sulfamides	☞ Vérifier que si des aliments médicamenteux sont utilisés à titre préventif, ils ne comportent que des substances sans antibiotiques ni sulfamides	• Etiquette aliment complémentaire • Ordonnance	☞ Vérifier que si des aliments médicamenteux sont utilisés à titre préventif, ils ne comportent que des substances sans antibiotiques ni sulfamides 1 fois par an et par éleveur FAF	☞ Vérifier que si des aliments médicamenteux sont utilisés à titre préventif, ils ne comportent que des substances sans antibiotiques ni sulfamides 25% des éleveurs FAF par an
Formules validées et fabriquées	C4 C7 C9 C10 C11 C12 Composant de l'alimentation, additifs <u>ANNEXE 1</u>	☞☐ Déclaration des nouvelles formules à l'ODG pour enregistrement ☞☐ Enregistrement des formules ouvertes	Formules validées fabriquées Journaux de dosage	☞ Vérification du référencement des formules auprès de l'ODG 1 fois par an et par éleveur FAF	☞ Vérification d'au moins une fabrication sur registre de fabrication 25% des éleveurs FAF par an

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 37/75

c) Fabrication Industrielle d'aliment complémentaire

📄 : Enregistrement


📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

⚖️ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	<ul style="list-style-type: none"> Document d'identification et habilitation de tous les fabricants d'aliments avant la production Habilitation : maintien des conditions initiales Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	<input type="checkbox"/> 📄 Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle 		<p>📖 <input type="checkbox"/> 👁️ Vérification du maintien des critères qui ont permis l'habilitation de l'opérateur.</p> <p>Fréquence : 1 fois par an (fabricant d'aliment)</p>
Aliments complémentaires référencés	C7 C9 C10 C11 C12 Aliments référencés <u>ANNEXE 1</u>	<input type="checkbox"/> 📖 Respect des critères du cahier des charges <input checked="" type="checkbox"/> 📄 Demandes de référencement à l'ODG. <input checked="" type="checkbox"/> 📄 Déclaration des nouvelles formules à l'ODG pour référencement	Liste des aliments référencés		<input type="checkbox"/> (*) 1 contrôle par site de fabrication par an portant sur les journaux de dosage
Fabrication des aliments	<u>GRILLE DE FORMULATION</u> C7 C9 C10 C11 C12 Composant de l'alimentation, additifs <u>ANNEXE 1</u>	<input checked="" type="checkbox"/> 📄 Déclaration des nouvelles formules à l'ODG pour enregistrement <input checked="" type="checkbox"/> 📄 Enregistrement des formules ouvertes	<ul style="list-style-type: none"> Demande de référencement des formules Attestation de référencement Journaux de fabrication 		<input type="checkbox"/> (*) 1 contrôle par site de fabrication par an portant sur les journaux de dosage
Aliments composés	E3 Aliments médicamenteux préventifs sans substances antibiotiques ni sulfamides	<input type="checkbox"/> 📖 Vérifier que si des aliments médicamenteux sont utilisés à titre préventif, ils ne comportent que des substances sans antibiotiques ni sulfamides	<ul style="list-style-type: none"> Étiquette aliment complémentaire Ordonnance 		<input type="checkbox"/> (*) 1 contrôle par site de fabrication par an portant sur les journaux de dosage

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

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 38/75

d) Centre de transit

📄 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

⚡ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Habilitation du Centre de transit	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Document d'identification et habilitation du centre de transit ▪ Habilitation : maintien des conditions initiales ▪ Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> ☐ 📄 Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges 	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁️ Réception des fiches d'identification, et demande d'habilitation ou de modification de l'habilitation. <p>Fréquence : 1 fois par an et par centre</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁️ ⚡ Vérification du maintien des critères qui ont permis l'habilitation de l'opérateur. <p>Fréquence: 10 % des centres de transit / an</p>
Centre de transit	C29 Condition de manipulation des animaux	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Les manipulations sont faites dans le calme et en douceur, sans usage de l'aiguillon électrique 👁️ Equipement du bâtiment 		<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux (réalisées dans le calme et en douceur, sans usage de l'aiguillon électrique), et sur l'équipement du bâtiment à faciliter le tri des agneaux <p>Fréquence : 1 fois par an et par centre</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Contrôle visuel sur les conditions de manipulation des animaux (réalisées dans le calme et en douceur, sans usage de l'aiguillon électrique), et sur l'équipement du bâtiment à faciliter le tri des agneaux <p>Fréquence: 10 % des centres de transit / an</p>
Centre de transit	C36 Condition d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport et de déchargement <u>ANNEXE 1</u>	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Protection des animaux 👁️ Propreté du camion avant chargement Equipement du camion 		<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au chargement et au déchargement <p>Fréquence : 1 fois par an et par centre</p>	<ul style="list-style-type: none"> 👁️ Contrôle visuel de l'état des camions et des animaux au chargement et au déchargement <p>Fréquence: 10 % des centres de transit / an</p>
Enlèvement et Transport des agneaux pour l'abattage	C35 Aucune substance tranquillisante administrée avant le transport	<ul style="list-style-type: none"> 📄 Enregistrements des interventions réalisées. Tenue du carnet sanitaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Carnet sanitaire • Ordonnances vétérinaires 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire du Carnet sanitaire et du document de circulation <p>Fréquence : 1 fois par an et par centre</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire du Carnet sanitaire et du document de circulation <p>Fréquence: 10 % des centres de transit / an</p>



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Centre de transit	C37 et C34 Durée de présence en centre de transit <u>ANNEXE 1</u>	📖 ✂ Vérification du respect du délai maximum en centre de transit 📖 ✂ Vérification du respect de la durée de transport	Document de circulation	📖 Contrôle documentaire du document de circulation Fréquence : 1 fois par an et par centre	📖 Contrôle documentaire du document de circulation Fréquence : 10 % des centres de transit / an
Centre de transit	C38 Alimentation conforme au cahier des charges <u>ANNEXE 1</u>	📖 Vérification du respect de la liste des aliments référencés Etiquettes des aliments 👁 Vérification visuelle des types de fourrages distribués 👁 Vérification visuelle de présence d'eau en permanence	Facture achat d'aliment complémentaire et fourrage	📖 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités. 👁 Vérification visuelle des types de fourrages distribués 👁 Vérification visuelle de présence d'eau en permanence Fréquence : 1 fois par an et par centre	📖 Contrôle documentaire des achats d'aliment et des matières premières. Vérifier que les aliments complémentaires sont référencés et proviennent de fabricants d'aliment habilités 👁 Vérification visuelle des types de fourrages distribués 👁 Vérification visuelle de présence d'eau en permanence Fréquence : 10 % des centres de transit / an
Centre de transit	C39 Litière végétale composée de pailles obligatoire. Caillebotis interdits	👁 La litière végétale est obligatoire et est régulièrement renouvelée		👁 Contrôle visuel de la nature et de l'état de la litière Fréquence : 1 fois par an et par centre	👁 Contrôle visuel de la nature et de l'état de la litière Fréquence : 10 % des centres de transit / an
Centre de transit	PM10 Eviter tout phénomène de stress	👁 Le bruit et les allées et venues inutiles sont proscrits		👁 Vérifier l'absence de bruit et d'allées et venues inutiles afin d'éviter tout phénomène de stress Fréquence : 1 fois par an et par centre	👁 Vérifier l'absence de bruit et d'allées et venues inutiles afin d'éviter tout phénomène de stress Fréquence : 10 % des centres de transit / an


	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 40/75













e) **Abatteur, sélection des carcasses et des abats**

 : Enregistrement

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identifi- cation Habilitation	<ul style="list-style-type: none"> Document d'identification et habilitation des sites d'abattage, de sélection et d'expédition Habilitation : maintien des conditions initiales Présence du cahier des charges et du plan de contrôle <p>IG2 Aire géographique du site d'abattage Zone IGP AGNEAU DE L'AVEYRON</p>	<p> Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle Numéro d'agrément CEE 	<p> <input type="checkbox"/> Vérification que les opérateurs disposent des nouvelles versions du cahier des charges, du plan de contrôle</p> <p> Vérifier que le site d'abattage est situé dans la zone de production définie par l'Identification Géographique Protégée AGNEAU DE L'AVEYRON</p> <p>Fréquence : 1 contrôle / an</p>	<p>  Vérification du maintien des critères qui ont permis l'habilitation de l'opérateur.</p> <p> Vérifier que le site d'abattage est situé dans la zone de production définie par l'Identification Géographique Protégée AGNEAU DE L'AVEYRON</p> <p>Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)</p>
Réception des Agneaux	<p>PM5 Document d'enregistrement des agneaux et identification des lots.</p> <p><u>ANNEXE 1</u></p>	<p> Contrôle documentaire du document de circulation</p> <p> Présence de boucle sur les agneaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> Document de circulation <p>Attribution d'un numéro de tuerie</p>	<p> Contrôle documentaire du document de circulation</p> <p> Présence de boucle sur les agneaux</p> <p>Fréquence : 1 contrôle / an</p>	<p> Contrôle documentaire du document de circulation</p> <p> Présence de boucle sur les agneaux</p> <p>Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)</p>

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 41/75

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Délai entre l'enlèvement et l'abattage	C34 Délai entre l'enlèvement des agneaux de l'exploitation et l'abattage <u>ANNEXE 1</u>	👁 Respect du cahier des charges du délai maximum en bouverie	Document de circulation	📖 Contrôle documentaire du document de circulation ✂ Vérifier le délai entre l'enlèvement des agneaux de l'exploitation et l'abattage et de l'attente en bouverie	📖 Contrôle documentaire du document de circulation ✂ Vérifier le délai entre l'enlèvement des agneaux de l'exploitation et l'abattage et de l'attente en bouverie
				Fréquence : 1 contrôle / an	Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)
Attente avant abattage	C40 Délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage <u>ANNEXE 1</u>	👁 Respect du cahier des charges	Registres d'abattage et documents réglementaires (ticket de pesées),	✂ Vérifier le délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage	✂ Vérifier le délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage
				Fréquence : 1 contrôle / an	Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)
Abattage des agneaux	C41 Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement)	👁 Evaluation des conditions d'attente en bouverie (abreuvement, litière, délai). 👁 ✂ Vérification des modalités d'amenée au poste de tuerie, des modalités d'anesthésie (immobilisation et étourdissement) et d'abattage	Certificat agrément appareil d'anesthésie	👁 Vérification de l'état des agneaux en bouverie 👁 Vérification visuelle des conditions d'abattage	👁 Vérification de l'état des agneaux en bouverie 👁 Vérification visuelle des conditions d'abattage
				Fréquence : 1 contrôle / an	Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Ressuage des carcasses	C42, C45 Délai après abattage pour obtenir 7°C à cœur de la viande	✂ Contrôle de la descente en température des carcasses.	Cinétique de température	📖 Vérification documentaire des enregistrements de température : Etude cinétique Fréquence : 1 contrôle / an	📖 Vérification documentaire des enregistrements de température : Etude cinétique Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)
Ressuage des carcasses	C43 Absence de condensation sur la carcasse	👁 Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses	Registre de suivi des températures	👁 Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses Fréquence : 1 contrôle / an	👁 Vérification visuelle de l'absence de condensation sur les carcasses Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)
Ressuage des carcasses	C44 Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes	✍ Enregistrements de procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos 👁 Vérification visuelle de la séparation des carcasses de températures différentes	• Registre de suivi des températures • Procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos	👁 Vérification de la séparation des carcasses de températures différentes 📖 Vérification documentaire des enregistrements de température. Fréquence : 1 contrôle / an	👁 Vérification de la séparation des carcasses de températures différentes 📖 Vérification documentaire des enregistrements de température. Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)
Sélection des carcasses	C30 Age d'abattage <u>ANNEXE 1</u>	📖 ✍ Vérification des âges des agneaux les plus jeunes et les plus âgés	• Document de circulation des agneaux • Documents réglementaires (ticket de pesées)	📖 Vérification documentaire des âges des agneaux les plus jeunes et les plus âgés Fréquence : 1 contrôle / an	📖 Vérification documentaire des âges des agneaux les plus jeunes et les plus âgés Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Sélection des carcasses	C46 Poids carcasse <u>ANNEXE 1</u>	✍ 📖 👁 Vérifier sur le ticket de pesée le respect du poids minimum et du poids maximum des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> • Ticket de pesée • Carcasse 	📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée le respect du poids minimum et du poids maximum des carcasses Fréquence : 1 contrôle / an	📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée le respect du poids minimum et du poids maximum des carcasses Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)
Sélection des carcasses	C47 Couleur de la viande <u>ANNEXE 1</u> Couleur et aspect du gras <u>ANNEXE 1</u>	👁 Vérification visuelle et tactile de la couleur de la viande, de la couleur et de l'aspect du gras		👁 Vérification visuelle et tactile de la couleur de la viande, de la couleur et de l'aspect du gras Fréquence : 1 contrôle / an	👁 Vérification visuelle et tactile de la couleur de la viande, de la couleur et de l'aspect du gras Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)
Sélection des carcasses	C48 Classes de conformation <u>ANNEXE 1</u>	📖 ☐ Vérifier sur le ticket de pesée la conformation des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> • Grille de Classement FranceAgrimer • Ticket de pesée Marquage de la carcasse 	📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée la conformation de la carcasse : Fréquence : 1 contrôle / an	📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée la conformation de la carcasse : Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)
Sélection des carcasses	C48 Classe d'état d'engraissement <u>ANNEXE 1</u>	📖 ☐ Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement	<ul style="list-style-type: none"> • Grille de Classement FranceAgrimer • Ticket de pesée Marquage de la carcasse 	📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement de la carcasse : Fréquence : 1 contrôle / an	📖 et 👁 Vérifier sur le ticket de pesée l'état d'engraissement de la carcasse : Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification des carcasses	PM1 : Identification des carcasses Marquage spécifique des carcasses <u>ANNEXE 1</u>	📖 Vérifier l'identification et la présence d'étiquette sur les carcasses à la pesée et lors de la présélection des carcasses	Etiquette de pesée Registre d'abattage Etiquette pré-labellisation	📖 A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape, retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial. 📖 Vérifier l'existence de procédures et instruction concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus 📖 ✍ Vérifier que l'agent identifie les carcasses après vérification de la conformité des ovins aux critères du cahier des charges. 1 fois par an (Contrôle Abatteur)	📖 A partir des éléments d'identification et enregistrement mis en œuvre durant chaque étape, retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial. 📖 Vérifier l'existence de procédures et instruction concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus 📖 ✍ Vérifier que l'agent identifie les carcasses après vérification de la conformité des ovins aux critères du cahier des charges. 3 fois par an (Contrôle Abatteur)

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON		Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE		Indice : 0	Page 45/75

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identifi- cation des carcasses	PM2 : Délivrance du Certificat <u>ANNEXE 1</u>	<p>📖 et 👁 Vérifier l'identification des carcasses et des quartiers en IGP après abattage et préalablement à l'expédition.</p> <p>📖 ✍ Vérifier que l'agent enregistre la carcasse labellisée sur le registre prévu à cet effet qui sera ensuite retransmis à l'ODG. Sur chaque carcasse labellisée un Certificat de Garantie (CG) est apposé.</p>	<p>Registre informatique associant n° de pesée et n° du CG</p> <p>Bon de livraison Facture</p> <p>Registre d'expédition</p>	<p>📖 A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape, retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial.</p> <p>📖 Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus</p> <p>📖 et 👁 Vérifier l'identification des carcasses et des quartiers en IGP après abattage et préalablement à l'expédition.</p> <p>📖 ✍ Vérifier que l'agent enregistre la carcasse labellisée sur le registre prévu à cet effet qui sera ensuite retransmis à l'ODG. Sur chaque carcasse labellisée un Certificat de Garantie (CG) est apposé.</p> <p>1 fois par an (Contrôle Abatteur)</p>	<p>📖 A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape, retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial.</p> <p>📖 Vérifier l'existence de procédures et instructions concernant l'identification des carcasses durant les phases du processus</p> <p>📖 et 👁 Vérifier l'identification des carcasses et des quartiers en IGP après abattage et préalablement à l'expédition.</p> <p>📖 ✍ Vérifier que l'agent enregistre la carcasse labellisée sur le registre prévu à cet effet qui sera ensuite retransmis à l'ODG. Sur chaque carcasse labellisée un Certificat de Garantie (CG) est apposé.</p> <p>3 fois par an (Contrôle Abatteur)</p>
Stockage des carcasses IGP	PM6 Stockage des carcasses IGP <u>ANNEXE 1</u>	<p>👁 Qualité d'organisation du stockage des carcasses IGP</p>		<p>👁 Vérifier la qualité d'organisation du stockage des carcasses IGP</p> <p>1 fois par an (Contrôle Abatteur)</p>	<p>👁 Vérifier la qualité d'organisation du stockage des carcasses IGP</p> <p>3 fois par an (Contrôle Abatteur)</p>



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Sélection des abats	PM12 Maîtrise des élevages conforme au point C19	👁 <input type="checkbox"/> Respect du cahier des charges 📖 <input type="checkbox"/> Vérification que l'élevage est bien dans la liste des éleveurs identifiés et habilités comme pouvant fournir des abats	. Procédures de maîtrise des élevages . Liste des élevages habilités et engagés en conformité	📖 et 👁 Vérifier que les élevages maîtrisent le point C19 Fréquence : 1 fois par an	📖 et 👁 Vérifier que les élevages maîtrisent le point C19 Fréquence : 3 fois par an (Contrôle abatteur)
Sélection des abats	C49 Liste des abats <u>ANNEXE 1</u>	👁 Respect du cahier des charges	Factures de vente, Bon de Livraison	📖 et 👁 Vérifier les codes articles sur factures ou Bon de Livraison Fréquence : 1 fois par an	📖 et 👁 Vérifier les codes articles sur factures ou Bon de Livraison Fréquence : 3 fois par an (Contrôle abatteur)
Sélection des abats	C49 Critères de sélection des abats <u>ANNEXE 1</u>	👁 Respect du cahier des charges	Procédure, Instruction sur la sélection des abats	📖 et 👁 Vérifier le respect des critères de sélection définis dans le cahier des charges Fréquence : 1 fois par an	📖 et 👁 Vérifier le respect des critères de sélection définis dans le cahier des charges Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)
Sélection des abats	C49 Abats autorisés et mode de préparation <u>ANNEXE 1</u>	👁 Respect du cahier des charges		📖 et 👁 Vérifier le respect des modes de préparation des abats définis dans le cahier des charges Fréquence : 1 contrôle / an	📖 et 👁 Vérifier le respect des modes de préparation des abats définis dans le cahier des charges Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Sélection des Abats	C50 Sélection et refroidissement des abats A quel moment se réalise la séparation des abats de la carcasse <u>ANNEXE 1</u>	<p>📖 et 👁 les abats IGP sont issus de carcasses conformes aux exigences du cahier des charges au moment de leur séparation</p> <p>✍ Tenue d'un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - date d'abattage - nombre d'abats concernés - date de conditionnement - numéro de lot - poids conditionné - numéros d'étiquettes utilisés - destination <p>Un code produit spécifique est affecté aux abats IGP et est mentionné sur les documents de livraison et de facturation.</p> <p>👁 Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation des carcasses, pour atteindre une température interne maximale de 3°C avant expédition.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Document de circulation des agneaux • Registres d'abattage et des conditionnements par journée • Documents de livraison et de facturation 	<p>📖 et 👁 Vérifier le respect de la procédure de sélection des abats</p> <p>📖 et 👁 Vérifier la tenue d'un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - date d'abattage - nombre d'abats concernés - date de conditionnement - numéro de lot de tuerie - poids conditionné - numéros d'étiquettes utilisés - destination <p>Un code produit spécifique est affecté aux abats IGP et est mentionné sur les documents de livraison et de facturation.</p> <p>👁 Vérifier que les abats sont refroidis immédiatement après la séparation des carcasses, pour atteindre une température interne maximale de 3°C avant expédition.</p>	<p>📖 et 👁 Vérifier le respect de la procédure de sélection des abats</p> <p>📖 et 👁 Vérifier la tenue d'un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - date d'abattage - nombre d'abats concernés - date de conditionnement - numéro de lot de tuerie - poids conditionné - numéros d'étiquettes utilisés - destination <p>Un code produit spécifique est affecté aux abats IGP et est mentionné sur les documents de livraison et de facturation.</p> <p>👁 Vérifier que les abats sont refroidis immédiatement après la séparation des carcasses, pour atteindre une température interne maximale de 3°C avant expédition.</p>
				Fréquence 1 contrôle / an	Fréquence : 3 fois par an (Contrôle site d'abattage)



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Sélection des Abats	PM11 Conditionnement des Abats <u>ANNEXE 1</u>	👁 Respect des types de conditionnement utilisés pour les Abats		👁 Vérifier le respect des types de conditionnement utilisés pour les Abats Fréquence : 1 contrôle / an	👁 Vérifier le respect des types de conditionnement utilisés pour les Abats Fréquence : 3 fois par an
Identification et étiquetage ou mentions spécifiques à l'IGP	PM3 Etiquetage avec les mentions spécifiques à l'IGP <u>ANNEXE 1</u>	📖 Utilisation des étiquettes fournies par l'ODG	Document de certification : CG, Etiquette	📖 Vérification de la conformité des étiquetages spécifiques à l'IGP 1 fois par an (Contrôle Abatteur)	📖 Vérification de la conformité des étiquetages spécifiques à l'IGP 3 fois par an (contrôle abatteur).

f) Découpe des carcasses en atelier industriel

📝 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identifi- cation Habilitation	<ul style="list-style-type: none"> Document d'identification et habilitation des sites de découpe et d'expédition Habilitation : maintien des conditions initiales Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	📝 Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges.	<ul style="list-style-type: none"> Déclaration à l'ODG Cahier des charges, plan de contrôle 	📖👁️ Vérification que les opérateurs disposent des nouvelles versions du cahier des charges, du plan de contrôle Fréquence : 1 contrôle / an	📖👁️ Vérification du maintien des critères qui ont permis l'habilitation de l'opérateur. Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)
Conditions de découpe	PM7 Organisation de l'atelier	👁️ Respect du tri des carcasses IGP		👁️ Respect du tri des carcasses IGP pour éviter tout risque de substitution Fréquence : 1 contrôle / an	👁️ Respect du tri des carcasses IGP pour éviter tout risque de substitution Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)
Conditions de découpe	C51 Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	📝 Enregistrement des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	📖 Vérification de la présence des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes Fréquence : 1 contrôle / an	📖 Vérification de la présence des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conditions de découpe	PM4 Identification et traçabilité des PAD et UVCI <u>ANNEXE 1</u>	📖 Vérifier l'identification des PAD et UVCI et la tenue d'un registre de découpe	<ul style="list-style-type: none"> • Bilan Matière, • Guide de découpe et de conservation des viandes • Fiche de découpe • Comptabilité étiquette • Bon de livraison • Registre de découpe 	📖 A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape, retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial ou du lot Fréquence : 1 contrôle / an	📖 A partir des éléments d'identification et enregistrements mis en œuvre durant chaque étape, retrouver les éléments de traçabilité permettant de retrouver la provenance de l'animal initial ou du lot Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)
Conditions de découpe	C52 Etablissement de conditionnement des UVC	✍ Déclaration du lieu de conditionnement des UVC	Déclaration à l'ODG	👁 Vérification du lieu de conditionnement des UVC Fréquence : 1 contrôle / an	👁 Vérification du lieu de conditionnement des UVC Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)
Conditions de découpe	C53 Mode de conditionnement des viandes <u>ANNEXE 1</u>	👁 Respect cahier des charges		📖 et 👁 Vérifier le respect des modes de conditionnement des viandes définis dans le cahier des charges Fréquence : 1 contrôle / an	📖 et 👁 Vérifier le respect des modes de conditionnement des viandes définis dans le cahier des charges Fréquence : 3 fois par an (Contrôle Atelier de découpe)
Identification et Etiquetage ou mentions spécifiques à l'IGP	PM3 Etiquetage avec les mentions spécifiques à l'IGP <u>ANNEXE 1</u>	📖 Utilisation des étiquettes fournies par l'ODG	Document de certification : CG, Etiquette	📖 Vérification de la conformité des étiquetages spécifiques à l'IGP Fréquence : 1 fois par an	📖 Vérification de la conformité des étiquetages spécifiques à l'IGP Fréquence : 3 fois par an



g) Surgélation

📄 : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Identification Habilitation	<ul style="list-style-type: none"> • C69 Document d'identification et habilitation des sites de surgélation • Habilitation : maintien des conditions initiales • Présence du cahier des charges et du plan de contrôle 	<p>✂️ Déclaration à l'ODG de toute modification de son organisation ayant une incidence sur un des points du cahier des charges</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration à l'ODG • Cahier des charges, plan de contrôle 		<p>📖 👁️ Vérification du maintien des critères qui ont permis l'habilitation de l'opérateur.</p> <p>Fréquence : 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)</p>
Préparation des viandes	PM8 Respect des conditions définies avant surgélation	<p>👁️ Vérification du respect des critères avant surgélation :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ressuage complet des carcasses, -Découpe des carcasses dans un atelier de découpe habilité -Stockage au froid avant surgélation 			<p>👁️ Vérification du respect des critères avant surgélation :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ressuage complet des carcasses, -Découpe des carcasses dans un atelier de découpe habilité -Stockage au froid avant surgélation <p>Fréquence : 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)</p>
Procédé de surgélation	C68 Absence de congélation, seule la surgélation est admise	<p>✂️ L'opérateur maintient en état ses installations</p>			<p>👁️ et 📖 Vérifier que l'opérateur dispose d'une installation de surgélation. Vérifier les procédures et instructions de mise en œuvre de la surgélation.</p> <p>Fréquence : 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)</p>
Procédé de surgélation	C70 et C73 Délai de mise en surgélation des viandes <u>ANNEXE 1</u>	<p>✂️ L'opérateur assure le respect du délai maximum entre l'abattage et la surgélation</p>	Documents de traçabilité		<p>👁️ et 📖 Vérifier que l'opérateur réalise la surgélation en respectant le délai maximum défini entre l'abattage et la surgélation.</p> <p>Fréquence : 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)</p>



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Procédé de surgélation	C71 et C 73 Délai de mise en surgélation des abats <u>ANNEXE 1</u>	✍ L'opérateur assure le respect du délai maximum entre la pesée des carcasses et la surgélation.	Documents de traçabilité		👁 et 📖 Vérifier que l'opérateur réalise la surgélation en respectant le délai maximum défini entre la pesée des carcasses et la surgélation. Fréquence : 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)
Procédé de surgélation	C74 Délai pour obtenir la température à cœur de - 18°C <u>ANNEXE 1</u>	✍ L'opérateur assure le respect du procédé de surgélation et des types de découpe.	Documents de traçabilité		👁 et 📖 Vérifier que l'opérateur réalise la surgélation dans le respect du cahier des charges Fréquence : 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)
Procédé de surgélation	C75 Respect de la DLUO <u>ANNEXE 1</u>	✍ L'opérateur assure le respect de la DLUO maximale prévue par le cahier des charges.	Documents de traçabilité		👁 et 📖 Vérifier que l'opérateur respecte la DLUO maximale de 12 mois pour les viandes surgelées IGP. Fréquence : 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)



✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse

Étape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents / preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Procédé de surgélation	PM4 Identification et traçabilité des PAD et UVC <u>ANNEXE 1</u>	<p>👁 et 📖 Vérifier que les lots sont identifiés par un n° ou par une fiche de lot en atelier de surgélation.</p> <p>👁 et 📖 Vérifier la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la référence au lot d'origine -le poids, le nombre de pièces entrées en surgélation 	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche de lot • Enregistrement spécifique 		<p>👁 et 📖 Vérifier que les lots sont identifiés par un n° ou par une fiche de lot en atelier de surgélation.</p> <p>👁 et 📖 Vérifier la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la référence au lot d'origine -le poids, nombre de pièces entrées en surgélation <p>Fréquence : 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)</p>
Identification et Etiquetage ou mentions spécifiques à l'IGP	PM3 Etiquetage avec les mentions spécifiques à l'IGP <u>ANNEXE 1</u>	📖 Utilisation des étiquettes fournies par l'ODG	Document de certification : CG, Etiquette		<p>📖 Vérification de la conformité des étiquetages spécifiques à l'IGP</p> <p>Fréquence : 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)</p>
Stockage et transport	PM9 Stockage des produits et maintien de la température à coeur	👁 et 📖 Vérifier que les conditions de stockage et de transport permettent le maintien à -18°C à coeur du produit	Enregistreur de température		<p>👁 et 📖 Vérifier que les conditions de stockage et de transport permettent le maintien à -18°C à coeur du produit</p> <p>Fréquence : 2 fois par an (Contrôle atelier de surgélation)</p>



6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

6.1. CONSTAT DES MANQUEMENTS - CLASSIFICATION DES MANQUEMENTS


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

Cette fiche de manquement comprend :

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

La gravité du manquement est évaluée de la manière suivante :

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

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 55/75

6.2.SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE INTERNE

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

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

En cas de délégation, l'ODG reçoit régulièrement des OPST les éléments nécessaires pour qu'elle assure le suivi des contrôles internes et notamment :

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

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

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

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

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

6.3.SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

a) Notification des suites données aux opérateurs

L'agent de contrôle de QUALISUD demande (dans la mesure du possible) la mise en place d'actions correctives immédiates après chaque constatation d'un manquement en présence d'un responsable du site contrôlé, et donne la possibilité à l'opérateur de produire ses observations. Le contrôleur et/ou auditeur vérifiera lors du prochain contrôle la mise en place effective des actions correctives. Le contrôleur complète la fiche de manquement.

La fiche de manquement est examinée par le Responsable de certification de QUALISUD qui applique le barème des suites données aux manquements tel que précisé au point 6.4. Lorsque le cas n'est pas prévu dans le barème, le dossier est soumis au Comité de Certification.

Un manquement sera considéré comme récidive s'il n'a pas été corrigé depuis le dernier contrôle ou s'il est constaté à nouveau dans un délai de 12 mois depuis le constat précédent.

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 56/75

La décision de QUALISUD est notifiée par courrier à l'opérateur dans un délai de 15 jours. Toutefois en cas de manquement grave entraînant le déclassement de produit ou la suspension d'habilitation de l'opérateur, ce délai sera réduit à 7 jours.

Cette notification comprend :


- a) la sanction telle que prévu au point 6.4
- b) une demande de mise en place d'actions correctives (un délai de mise en place est précisé),
- c) les modalités éventuelles de vérification en sus du contrôle prévu au point 5.

Dans le cas où la notification ne précise pas de modalités de vérification en sus du contrôle normal, la vérification de la levée du manquement est faite lors du contrôle normal suivant.

Les sanctions pouvant être notifiées sont les suivantes :

- ✓ **AVERTISSEMENT (AV)**
- ✓ **CONTROLE INTERNE (CI)** réalisé par les techniciens habilités par l'ODG pour s'assurer que les exigences du cahier des charges soient bien à nouveau respectées (uniquement pour des manquements mineurs).
- ✓ **CONTROLE SUPPLEMENTAIRE (CS) ou CONTROLE DOCUMENTAIRE RENFORCE (CDR) ou ANALYSE SUPPLEMENTAIRE (AS)** pour s'assurer de l'efficacité de l'action corrective. Les contrôles supplémentaires pourront être sur site ou documentaire. Le coût du contrôle supplémentaire ou de l'analyse supplémentaire est dans tous les cas à la charge de l'opérateur contrôlé responsable du manquement ayant entraîné le contrôle supplémentaire. Dans le cas où un contrôle supplémentaire aurait été réalisé et que l'opérateur responsable ne veuille pas régler, cela entraînera de fait le retrait de son habilitation.
- ✓ **DECLASSEMENT DU LOT (D)**
- ✓ **SUSPENSION D'HABILITATION (SUSP)** : cette sanction se traduit par l'arrêt immédiat, à la date où l'opérateur est informé de la suspension d'habilitation, de toute certification et tout étiquetage des produits sous SIQO. A l'issue de la période de suspension d'habilitation déterminée par le Comité de Certification, une visite de contrôle facturée en sus sera effectuée afin de vérifier la mise en conformité aux exigences et critères du cahier des charges. Les produits en stock chez l'opérateur au moment de la suspension d'habilitation ne peuvent plus être commercialisés en IGP et sont de fait déclassés.
- ✓ **RETRAIT DE L'HABILITATION (RH)** Les produits en stock chez l'opérateur au moment du retrait d'habilitation ne peuvent plus être commercialisés en IGP et sont de fait déclassés.

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

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 57/75

b) Information de l'INA.O

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

c) Recours

Tout opérateur ou l'ODG peut demander un recours sur un constat de contrôle ou sur une décision de certification de QUALISUD. Le recours doit être transmis par courrier dans les délais mentionnés sur le courrier de notification de sanction et adressé au Directeur de QUALISUD ou au Président de son Comité de certification.

6.4 GRILLE DES SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

a) Manquements généraux concernant l'ensemble des opérateurs

MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Refus de contrôle ou d'accès aux divers documents	Grave	SUSP	RH
Faux caractérisé	Grave	SUSP	RH
Modification de l'organisation (locaux, procès) pouvant avoir une incidence sur le respect du cahier des charges, sans information de l'ODG	Majeur	CS	SUSP
Absence de réalisation des contrôles internes suite au non paiement des cotisations à l'ODG	Grave	SUSP	RH
Absence de réalisation des contrôles externes suite au non paiement des frais de contrôle externe à l'OC	Grave	SUSP	RH
Cahier des charges ou plan de contrôle non présent	Mineur	AV	CS
Identification erronée dans le cadre d'un démarrage de production	Majeur	SUSP	RH
Identification erronée	Majeur	SUSP	RH
Absence d'information de l'Organisme de Défense ou de Gestion de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production	Mineur	AV	CS

b) Elevage

Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	Point de contrôle pas respecté			
IG1	Aire géographique de production non respectée	Grave	SUSP	RH
C1	Caractéristiques du produit présenté en IGP non respectées <u>ANNEXE 1</u>	Majeur	D des agneaux concernés +CS	SUSP
E1	Agneau non élevé en bergerie <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C2	Animaux génétiquement modifiés	Grave	SUSP	RH
C4	Plan d'alimentation des agneaux non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C7	Référencement des formules d'aliments non réalisé	Mineur	AV	CS
C8	Composition de l'alimentation du troupeau reproducteur non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C9	Matières premières des aliments composés destinés aux agneaux non respectées <u>ANNEXE 1</u>	Grave	CS	SUSP
C10	Liste des matières premières pouvant être utilisées pour les agneaux non respectée <u>ANNEXE 1</u>	Grave	CS	SUSP
C11	Additifs non autorisés présents dans l'alimentation des agneaux <u>ANNEXE 1</u>	Grave	CS	SUSP
C12	Urée et dérivés présent dans l'alimentation des agneaux ou des reproducteurs <u>ANNEXE 1</u>	Grave	D des agneaux concernés +CS	SUSP
C13	Age minimum au sevrage non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Grave	D des agneaux concernés +CS	SUSP
C14	Aliment d'allaitement en complément du lait maternel utilisé sur des agneaux non exclus de l'IGP	Grave	D des agneaux concernés +CS	SUSP
C15	Ensilage et enrubannage accessible facilement aux agneaux (Grignotage toléré)	Grave	CS	SUSP
C16	Utilisation de sorgho et de colza fourrager pour les agneaux <u>ANNEXE 1</u>	Grave	CS	SUSP
C16	Non respect des critères d'utilisation de colza fourrager pour le troupeau reproducteur <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C17	Autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux) non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Grave	CS	SUSP
C18	Qualité des fourrages et des ensilages distribués non satisfaisante <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS



Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	Point de contrôle pas respecté			
C19	Qualité de l'eau des bâtiments d'élevage : eau du réseau : visuel non conforme	Mineur	AV + CI	AV + CI
C19	Qualité de l'eau des bâtiments d'élevage : eau de forage dans bâtiment : visuel non conforme et analyse conforme	Mineur	AV + CI	AV + CI
C19	Qualité de l'eau des bâtiments d'élevage : eau sortie du forage : visuel non conforme, analyse non réalisée	Mineur	AV + AS + CI et D des abats des agneaux concernés si le résultat d'analyse est non conforme	AV + AS + CI et D des abats des agneaux concernés si le résultat d'analyse est non conforme
C19	Qualité de l'eau des bâtiments d'élevage : eau sortie du forage : visuel non conforme, résultat d'analyse non conforme	Majeur	AV + CI + D des abats des agneaux concernés	D des abats des agneaux concernés + SUSP élevage pour les abats
C20	Races et croisements de races des Pères et des Mères non respectées <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C21	Animaux castrés non exclus de l'IGP	Mineur	AV	CS
C23	Agneaux nés et élevés chez un seul éleveur jusqu'à l'abattage non respecté	Majeur	D des agneaux concernés +CS	SUSP
C24	Traçabilité absente des animaux et de l'alimentation en cas d'une autre production d'agneaux chez le même éleveur.	Majeur	D des agneaux concernés +CS	SUSP
C25	Conditions d'habitat non respectées: densité, surface de couchage, abreuvoirs, aération de la bergerie. <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C26	Litière végétale composée de paille obligatoire non respectée	Mineur	AV	CS
C28	Bâtiment non nettoyé de façon approfondie au moins 1 fois par an	Mineur	AV	CS
C29	Condition de manipulation des animaux non satisfaisante	Mineur	AV	CS
C31	Délais d'identification individuelle des agneaux <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C32	Carnet d'agnelage non renseigné	Majeur	CS	SUSP
C33	Identification des agneaux exclus de l'IGP non réalisée	Majeur	D des agneaux concernés	SUSP
E2	Qualité et entretien des voies d'accès à l'élevage <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
E3	Aliments médicamenteux préventif en présence de substances antibiotiques ou sulfamides	Mineur	AV	CS




E4	Fourrages distribués aux agneaux non composés de foin de prairies ou de pailles	Grave	CS	SUSP
C27	Délai entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Majeur	D des agneaux concernés + CS	SUSP
C30	Age d'abattage non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Grave	D + CS	SUSP
C34	Exigences applicables au transport des agneaux vivants non respectées <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C35	Substance tranquillisante administrée avant le transport	Mineur	AV	CS
C36	Conditions d'embarquement et de manipulation des agneaux avant le transport non respectées <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS

c) Centre de transit

Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>Point de contrôle pas respecté</u>			
C29	Conditions de manipulation des animaux non conformes	Mineur	AV	CS
C34	Exigences applicables au transport des agneaux vivants non respectées <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C35	Substance tranquillisante administrée avant le transport	Mineur	AV	CS
C36	Conditions d'embarquement non conformes <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C37	Durée de présence en centre de transit trop long <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C38	Alimentation non conforme au cahier des charges <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C39	Litière végétale obligatoire non respectée	Mineur	AV	CS
PM10	Eviter tout phénomène de stress	Mineur	AV	CS

d) Fabricant d'aliment à la ferme

Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>Point de contrôle pas respecté</u>			
C4	Plan d'alimentation des agneaux non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C7	Référencement des formules d'aliments non réalisé	Mineur	AV	CS
C8	Composition de l'alimentation du troupeau reproducteur non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C9	Matières premières des aliments composés destinés aux agneaux non respectées <u>ANNEXE 1</u>	Grave	CS	SUSP
C10	Liste des matières premières pouvant être utilisées pour les agneaux non respectée <u>ANNEXE 1</u>	Grave	CS	SUSP
C11	Additifs non autorisés présents dans l'alimentation des agneaux <u>ANNEXE 1</u>	Grave	CS	SUSP
C12	Urée et dérivés présents dans l'alimentation des agneaux ou des reproducteurs <u>ANNEXE 1</u>	Grave	D des agneaux concernés +CS	SUSP
E3	Aliments médicamenteux préventifs en présence de substances antibiotiques ou sulfamides	Mineur	AV	CS

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 62/75

e) **Fabricant industriel d'aliment complémentaire**

MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Difficultés ou incapacités à respecter les points du cahier des charges et à le prouver grâce à des enregistrements fiables	Majeur	CS	SUSP
C7 C9 C10 C11 C12 Composant de l'alimentation (nature), additifs, aliments médicamenteux non conformes <u>ANNEXE 1</u>	Grave	CS	SUSP
E3 Aliments médicamenteux préventifs en présence de substances antibiotiques ou sulfamides	Mineur	AV	CS
Plus de 20 % des formules contrôlées dans l'échantillon considéré présentent un écart (formules ouvertes, journaux de dosage) sur des points ne remettant pas en cause le respect des caractéristiques communicantes (les écarts de dosage liés aux paramètres de métrologie sont pris en compte)	Majeur	CS	SUSP
Dans le cas où sont réalisés au cours d'un même contrôle documentaire, plusieurs échantillonnages (dont chacun pour un cahier des charges), le taux de formules échantillonnées présentant un écart (sur formule ou journal de dosage) excède 10 %	Majeur	CS	SUSP
Le fabricant d'aliment n'est pas en mesure de présenter les éléments demandés par l'OC	Majeur	CS	SUSP
Dans le cas d'un contrôle documentaire depuis les locaux de l'OC, le délai de transmission des informations n'est pas respecté (hors problème technique ou cas de force majeure identifié) ou présente des éléments falsifiés	Majeur	CS	SUSP

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 63/75

Grille utilisée lorsque le contrôle est réalisé selon le protocole de contrôle documentaire réservé aux sites certifiés sur la base du GBPAC :

Manquements potentiels	1er constat	2^{ème} constat
1- Un écart sur la formule ou le journal de dosage entraînant le non-respect des caractéristiques communicantes est constaté sur une ou plusieurs des formules échantillonnées	Contrôle documentaire supplémentaire (sur site ou depuis les locaux de l'OC), ou audit à la charge du fabricant concerné.	Suspension de l'habilitation du site de fabrication
2- Plus de 20 % des formules contrôlées dans l'échantillon considéré présentent un écart (formules ouvertes, journaux de dosage) sur des points ne remettant pas en cause le respect des caractéristiques communicantes (les écarts de dosage liés aux paramètres de métrologie sont pris en compte)		
3- Dans le cas où sont réalisés au cours d'un même contrôle documentaire, plusieurs échantillonnages (dont chacun pour un cahier des charges), le taux de formules échantillonnées présentant un écart (sur formule ou journal de dosage) excède 10 %		
4- Le fabricant d'aliment n'est pas en mesure de présenter les éléments demandés par l'OC		
5- Dans le cas d'un contrôle documentaire depuis les locaux de l'OC, le délai de transmission des informations n'est pas respecté (hors problème technique ou cas de force majeure identifié) ou présente des éléments falsifiés		

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

f) Abatteur


Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>Point de contrôle pas respecté</u>			
IG2	Aire géographique du site d'abattage non respectée	Grave	SH	RH
PM5	Document d'enregistrement des agneaux et identification des lots <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C34	Délai entre l'enlèvement des agneaux de l'exploitation et l'abattage <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C40	Délai entre l'arrivée des agneaux et l'abattage non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C41	Conditions d'abattage (attente, amenée, immobilisation, étourdissement) non respectées	Mineur	AV	CS
C42	Descente de température à cœur non respectée	Mineur	AV	CS
C43	Présence de condensation sur la carcasse	Mineur	AV	CS
C44	Absence de procédures et instructions pour la maîtrise de l'ambiance des frigos (températures, hygrométrie). Séparation des carcasses de températures différentes	Mineur	AV	CS
C45	Absence de courbe de descente de la température des carcasses	Mineur	AV	CS
C30	Age d'abattage non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Grave	D + CS	SUSP
C46	Poids de la carcasse non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Grave	D + CS	SUSP
C47	Couleur de la viande non respectée <u>ANNEXE 1</u> Couleur et aspect du gras non respectés <u>ANNEXE 1</u>	Grave	D + CS	SUSP
C48	Classes de conformation non respectées <u>ANNEXE 1</u> Classe d'état d'engraissement non respectée <u>ANNEXE 1</u>	Grave	D + CS	SUSP
C49	Liste des abats non respectée <u>ANNEXE 1</u> Critères de sélection des abats non respectés <u>ANNEXE 1</u>	Grave	D + CS	SUSP
PM11	Modes de conditionnement des abats non respectés <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
PM12	Maîtrise des élevages conforme au point C19	Majeur	CS	SUSP
C50	Sélection et refroidissement des abats non respectés <u>ANNEXE 1</u>	Majeur	D + CS	SUSP
PM1	Identification des carcasses non respecté <u>ANNEXE 1</u> Marquage spécifique des carcasses non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
PM2	Règles de délivrance du certificat de Garantie non respectées <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
PM3	Etiquetage ou mentions spécifiques à l'IGP non conformes <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
PM6	Non respect des conditions de stockage des carcasses IGP IG/32/94 <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS

g) Découpe

Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>Point de contrôle pas respecté</u>			
PM7	Organisation de l'atelier non satisfaisante	Mineur	AV	CS
C51	Absence de procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	Mineur	AV	CS
C52	Etablissement de conditionnement des UVC différent de celui de découpe	Majeur	CS	SUSP
C53	Mode de conditionnement des viandes non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Majeur	D	SUSP
PM3	Etiquetage ou mentions spécifiques à l'IGP non conformes <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
PM4	1 Identification et traçabilité des PAD et UVCI non conformes <u>ANNEXE 1</u>	Majeur	CS	SUSP

h) Atelier de Surgélation

Pt ctrl	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
	<u>Point de contrôle pas respecté</u>			
C68	Congélation au lieu de surgélation	Majeur	D + CS	SUSP
C69	Habilitation de l'atelier de surgélation non réalisée	Grave	SUSP	RH
C70	Délai de mise en surgélation des viandes non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C71	Délai de mise en surgélation des abats non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C73	Non respect des délais de surgélation <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
C74	Délai pour obtenir la température à cœur de -18°C non respecté <u>ANNEXE 1</u>	Majeur	CS	SUSP
C75	Non respect de la DLUO <u>ANNEXE 1</u>	Majeur	D + CS	SUSP
PM3	Etiquetage ou mentions spécifiques à l'IGP non conformes <u>ANNEXE 1</u>	Mineur	AV	CS
PM4	1 Identification et traçabilité des PAD et UVCI non conforme <u>ANNEXE 1</u>	Majeur	CS	SUSP
PM8	Respect des conditions définies avant surgélation	Mineur	AV	CS
PM9	Stockage des produits et maintien de la température à cœur avant surgélation	Mineur	AV	CS

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 66/75

i) **ODG**

NON CONFORMITES CONSTATEES	Gravité	1 ^{er} constat	2 ^{ème} constat
ORGANISATION - FONCTIONNEMENT			
Organisation générale insuffisante	Mineur	AV	CDR
Moyens mis en œuvre pour la maîtrise de la certification insuffisante	Mineur	AV	CDR
GESTION DOCUMENTAIRE			
Gestion documentaire incomplète	Mineure	AV	CDR
Gestion documentaire non réalisée	Majeure	AV	CDR
Gestion des DI et des engagements des opérateurs non conforme	Mineur	AV	CDR
Liste des opérateurs habilités dans la certification non à jour	Majeur	CDR	CS
FONCTIONNEMENT DE LA CERTIFICATION			
Dysfonctionnement dans la délégation de contrôle (lorsqu'elle existe) à des OPST	Mineur	AV	CDR
Non réalisation du plan de contrôle interne, suivi des non conformités non réalisé	Majeure	CDR	CS
Non suivi des réclamations consommateurs (EN 45011)	Mineure	AV	CDR
Non diffusion des exigences des cahiers des charges et autres documents cités dans le cahier des charges	Majeur	CDR	CS
Mauvaise information à l'OC relative au début ou à l'arrêt d'activité d'un opérateur	Mineur	AV	CDR
Dysfonctionnement dans la désignation des agents chargés de la sélection des carcasses en abattoir	Mineur	AV	CDR
Référencement des aliments non réalisé	Majeure	CDR	CS
Absence de formation initiale et continue des techniciens	Mineur	AV	CDR
Non respect des modalités pour l'évaluation des agents	Mineur	AV	CDR
Absence de maîtrise et planification des suivis des opérateurs	Mineur	AV	CDR

ANNEXE 1 : CARACTERISTIQUES DES AGNEAUX


Caractéristiques du produit

E1, C1, L'Agneau est nourri par tétée au pis de sa mère et reçoit une alimentation complémentaire végétale, minérale et vitaminique. Il est élevé en bergerie et n'est sevré qu'après 90 jours ou jusqu'à l'abattage si l'agneau est abattu entre 60 et 89 jours.

C30 Abattu entre 60 et 140 jours

C46 Poids carcasse : 14 à 22 kg, sans fressure

C48 Etat d'engraissement : 2 ou 3

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 67/75

C48 Conformation : U, R ou O.

C47 Couleur : viande rosée, claire.

C47 Qualité du gras : Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme à très ferme (exclusion des gras colorés et/ou « huileux »).

Origine génétique

C20 Les agneaux sont issus des mères et pères appartenant aux races suivantes :


➤ Race de mère :

Les brebis mères sont issues des races Lacaune, Causses du Lot, Romane, Charmoise, Limousine, Blanche du Massif Central, Bizet, Raïole, Rouge du Roussillon ou Caussenarde des Garrigues, pures ou en croisement de première génération avec les races Suffolk, Mouton Charollais, Berrichon du Cher, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Texel, Mouton Vendéen.

En raison de la pénurie de reproducteurs entrant dans les schémas génétiques préconisés, dans le cadre d'une politique de production de reproducteurs, et dans la limite de 20% du cheptel maternel engagé dans la production du LA 05/07, les brebis mères peuvent être issues des races pures suivantes : Suffolk, Mouton Charollais, Berrichon du Cher, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Texel, Mouton Vendéen.

➤ Races de père :

Les béliers reproducteurs sont issus des races Lacaune, Causses du Lot, Romane, Charmoise, Limousine, Blanche du Massif Central, Bizet, Raïole, Rouge du Roussillon, Caussenarde des Garrigues, Berrichon du Cher, Mouton Charollais, Suffolk, Ile de France, Mouton Vendéen, Rouge de l'Ouest et Texel.

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 68/75

Conditions d'habitat et surface au sol / animal

E2 Les voies d'accès à l'élevage destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées (absence d'ornières et de nids de poules) et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage. L'accès aux bergeries doit être facile toute l'année.

C25 Les pourtours des bâtiments sont entretenus de façon à ce que la bergerie soit accessible toute l'année pour le chargement des animaux ainsi que pour la livraison des aliments et du fourrage.

La bergerie offre un bon état de propreté et préserve l'intégrité physique des animaux.
Les conditions d'habitat suivent les règles suivantes :

– Densité :

La taille des bâtiments est en corrélation avec la taille des troupeaux, les périodes d'agnelage et l'importance des lots d'agnelage.

La surface de couchage est de :

- 1,5 m² minimum pour une brebis suitée (avec son agneau) : surface minimale telle que les animaux puissent tous se coucher simultanément sans se toucher ;
- 1 m² minimum pour 2 agneaux après sevrage.

Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air (effet cheminée) soit, à défaut, par une ventilation mécanique et elle ne doit toutefois pas engendrer de courants d'air excessifs.

– Longueur d'auge :

- pour les brebis : 3 brebis maximum par mètre linéaire
- pour les agneaux : 4 agneaux maximum par mètre d'auge en distribution rationnée, 40 agneaux maximum par mètre de distributeur de concentré en libre service.

– Abreuvoirs :

Un abreuvoir (type buvette simple) pour 40 brebis maximum ou 1 mètre linéaire de type auge pour 40 brebis maximum.

Les abreuvoirs sont installés à une hauteur suffisante pour éviter la souillure de l'eau par les animaux. L'accès aux abreuvoirs est laissé libre en permanence aux animaux.

Traçabilité

C31 Identification individuelle de l'agneau réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance : apposition par l'éleveur d'une boucle spécifique à l'oreille comportant un numéro unique d'ordre de naissance associé à l'indicatif officiel de marquage de l'élevage

Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : date de naissance + n° agneau + n° mère

Les agneaux ayant perdu leur identification individuelle ne peuvent être rebouclés et maintenus en IGP que si l'éleveur peut formellement retrouver la mère de l'agneau à la tétée.

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 69/75

Alimentation des animaux

C4 Le plan d'alimentation de l'agneau s'établit comme suit :

- **De 1 à 20 jours environ** : Lait maternel seul ; pendant cette période, l'agneau se nourrit au lait de sa mère, cependant une alimentation complémentaire est mise à disposition en libre service dès sa naissance.
- **De 20 jours environ jusqu'à 90 jours**: Lait maternel. Une complémentation est apportée avec des aliments composés : la consommation varie tout au long de la croissance. Des fourrages secs sont offerts à volonté.
- **De 90 jours environ jusqu'à abattage** : Lait maternel jusqu'au sevrage éventuel. Une complémentation à base d'aliments composés est apportée ; la consommation varie tout au long de cette période. Fourrages secs à volonté.

C8 Pour l'alimentation du troupeau reproducteur et pendant toute la durée d'élevage pour les animaux destinés à l'IGP AGNEAU DE L'AVEYRON, les aliments ne contiennent pas :

- de farines de viande, de farines d'os, de farines de viande et d'os ainsi que toute autre protéine d'origine animale y compris laitière,
- de graisses animales.

C9, C10, C38 Pour la conduite de l'AGNEAU DE L'AVEYRON, une alimentation complémentaire peut être fournie par des "aliments composés équilibrés". Seules les matières premières suivantes peuvent entrer dans la formulation des aliments composés, qu'ils soient préparés à la ferme ou achetés dans le commerce :

- Fourrages déshydratés,
- Grains de céréales et produits dérivés,
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés,
- Graines de légumineuses et produits dérivés,
- Tubercules, racines et produits dérivés,
- Autres graines et fruits et produits dérivés,
- Produits de la canne à sucre et produits dérivés,
- Matières grasses végétales,
- Minéraux.

Les céréales et produits dérivés doivent représenter au minimum 30 % du poids total de la formule, en matière sèche.

C11 Les additifs suivants sont exclus de l'alimentation des agneaux IGP AGNEAU DE L'AVEYRON :

- Catégorie des additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de la contamination radionucléide, additifs pour l'ensilage, dénaturants ;

C12 L'urée et ses dérivés ne sont pas autorisés.

C13 L'agneau est élevé avec sa mère jusqu'à l'abattage ou jusqu'au sevrage naturel (entre 90 et 140 jours). Il est nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à l'abattage si l'agneau est abattu entre 60 et 89 jours

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 70/75

C16 Pour les Agneaux : le sorgho et le colza fourrager ne sont pas autorisés comme fourrages dans l'alimentation des agneaux.

C16 Pour le troupeau reproducteur : le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive. Dans tous les cas, l'apport ou le pâturage de colza ne doit pas excéder une durée de trois semaines.

C17 L'autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau.

En dehors des systèmes de transhumance, l'essentiel de l'alimentation du troupeau est constitué par les ressources produites sur l'exploitation sauf en cas de conditions climatiques exceptionnelles (sécheresse, ...). Les apports extérieurs sont limités. En dehors de conditions climatiques exceptionnelles, en cas d'apports extérieurs, l'autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (brebis + agneaux) est **supérieure à 55 %** en matière sèche. Elle correspond à la proportion de l'alimentation consommée par les animaux qui est produite sur l'exploitation.

La consommation totale annuelle du troupeau (brebis et agneaux), c'est-à-dire la consommation fourragère plus la consommation de racines, tubercules, céréales, protéagineux et autres matières premières autorisées, est calculée en matière sèche (MS) :

- la consommation fourragère est un calcul des quantités de fourrages nécessaires basé sur les besoins théoriques des animaux ;
- la consommation de racines, tubercules, céréales, protéagineux et autres matières premières autorisées dans les aliments composés est estimée en fonction des quantités distribuées.

L'autonomie est calculée de la façon suivante :

La consommation totale annuelle est comparée aux quantités d'aliments (fourrages, racines, tubercules, aliments composés) affectés au troupeau (brebis et agneaux) sur l'année et qui ne sont pas produits sur l'exploitation. **Ces quantités d'aliments ne doivent pas représenter plus de 45 % de la consommation totale annuelle.**

Les calculs s'appuient sur les tables de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA).

C18 Présentation et qualité des Fourrage distribuées troupeau reproducteur :

Les fourrages sont distribués en bergerie soit en vert, soit conservés.

Ils sont composés de :

- fourrages secs : foins de prairies et pailles,
- fourrages conservés par voie humide: prairies, maïs et sorgho, plante entière.

Les modes de conservation admis sont le séchage (foin) ou la fermentation (enrubannage, ensilage). Les fourrages conservés ne présentent pas de moisissures, ni d'odeur anormale.


Afin d'éviter la détérioration de la qualité des fourrages, les recommandations suivantes sont respectées :

- récolter un fourrage propre ;
- pour les fourrages secs : récolter des foins suffisamment secs et les stocker à l'abri de l'humidité ;
- pour les fourrages humides : faner ou ressuer un minimum, veiller à une bonne herméticité, assurer un bon tassement.

Les bonnes pratiques de conservation des fourrages sont portées à la connaissance des éleveurs lors de la visite d'habilitation.

➤ **Les racines et tubercules**

Des betteraves et carottes peuvent entrer dans la composition de l'alimentation du troupeau reproducteur.

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 71/75

➤ Fourrages

Tout au long de l'année, les animaux adultes peuvent alterner des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et bergerie.

Durant la période de pâture, un nombre de parcs suffisant doit permettre une rotation des lots de brebis nécessaire pour faciliter la repousse de l'herbe. Les fourrages pâturés par le troupeau reproducteur sont :

- des prairies naturelles, parcours et estives,
- des prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères,
- des cultures dérobées : sorgho, colza, betteraves,
- des céréales fourragères immatures (seigle, avoine).

Aliments composés

Les aliments composés sont distribués au troupeau reproducteur en complément des fourrages, pour équilibrer la valeur alimentaire de la ration et tenir compte des besoins des animaux.

Traitements médicamenteux :

C27 Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les sept jours qui précèdent l'abattage.

Conditions de Transport des Agneaux :

C34 Les différentes étapes entre l'enlèvement et l'abattage sont réalisées dans des délais limités :

- le délai maximum de transport est de 8 heures ;
- le séjour en centre d'allotement est au maximum de 96 heures ;
- l'attente en bouverie à l'abattoir est au maximum de 24 heures.

Dans la majorité des cas, le délai cumulé entre l'enlèvement sur l'exploitation et l'abattage n'excède pas 48 heures car le séjour en centre d'allotement ne dépasse pas 24 heures et l'attente en bouverie ne dure pas plus de 14 heures.

Cependant, ce délai peut être allongé pour les abattages du lundi matin et exceptionnellement pour cause de jours fériés.

Mais, dans aucun cas, le délai cumulé entre l'enlèvement sur l'exploitation et l'abattage (incluant la durée de transport, le séjour en centre d'allotement et la durée d'attente en bouverie à l'abattoir) n'excède 96 heures.

C36 Les opérations de chargement et de déchargement se font dans le calme et sans brutalité à l'aide d'équipements adaptés :

- Soit à l'aide de rampes non glissantes munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous,
- Soit en prenant les agneaux un par un à la main.

C37 Le séjour en centre d'allotement est limité au maximum à 96 heures

C38 En centre d'allotement, l'agneau dispose des mêmes conditions d'hébergement et d'alimentation hormis le lait de sa mère : aliment référencé, fourrage, aire paillée propre, eau à disposition en permanence.

C40 Le délai entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage est limité à 24 heures maximum.

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 72/75

Abats

C49 Listes et sélection des Abats:

A ce jour, seuls sont autorisés les abats suivants, à l'exclusion des matières spécifiées à risque :

- **abats rouges** : foie, cœur, rognons, langue, joues, ris ;
- **abats blancs** : cervelles, rognons blancs, panses et pieds.

Les pieds et les panses sont blanchis, afin de les nettoyer. L'opération est effectuée sous la surveillance d'un opérateur qui ajuste les paramètres temps et température suivant le mode opératoire défini par l'entreprise pour chaque type d'abat traité.

Les abats sont sélectionnés sur les critères suivants :

- Foie : couleur homogène rouge à brun clair
- Cœur : texture ferme
- Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâche)
- Cerveille : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire
- Ris : forme arrondie, texture laiteuse (couleur blanchâtre et texture moelleuse)
- Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme
- Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée
- Joue : petite noix de viande de couleur rosée à rouge
- Panse : Propre et de couleur blanc cassé
- Pieds : Section nette, propre et sans onglons, de couleur blanche

C50 Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges IGP au moment de leur séparation.

L'ablation des abats est réalisée après la présélection des carcasses.

Seuls les reins peuvent rester sur la carcasse ou être séparés avant ou après l'opération de ressuyage.


Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation des carcasses, pour atteindre une température interne maximale de 3°C.

Mode de conditionnement

C53 La viande peut être conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

PM11 Les abats sont conditionnés :

- soit en gros en sachets sous vide ou en bacs étanches,
- soit en UVCI en barquette filmée ou en sachet sous vide.

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 73/75

Délai de surgélation :

C70, C73 Pour les découpes de viande : le délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation est de 7 jours.

C71, C73 Pour les abats : la surgélation intervient le plus rapidement possible, au maximum 72 heures après la pesée des carcasses.

C74 L'opération de surgélation consiste en un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention à cœur d'une température égale ou inférieure à -18°C dans un délai maximum de 6 heures. Les morceaux sont ensuite conditionnés et stockés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.

C75 La DLUO est fixée à 12 mois après surgélation.

PM1 Identification des carcasses, Marquage spécifique des carcasses

Au moment de la pesée :

Une étiquette de pesée est établie conformément à la réglementation. Elle mentionne :


- le nom + n° agrément abattoir
- l'usager
- la date d'abattage
- la catégorie
- le n° du lot de tuerie
- le n° de cheptel
- le n° de pesée (n° unique de carcasse)
- le poids fiscal de la carcasse
- le classement
- le n° classificateur

Le n° de pesée est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse

L'abattoir enregistre les données permettant d'établir la correspondance entre le n° de pesée de la carcasse, le n° du lot de tuerie, le n° de cheptel de l'éleveur et le n° d'identification de l'animal.

Présélection des carcasses :

Pour les carcasses IGP, une étiquette spécifique est éditée. Elle mentionne le nom et l'adresse de l'éleveur, le n° de pesée, la date d'abattage, le poids de la carcasse, son classement.

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 74/75

PM2 Délivrance du Certificat

L'agent habilité identifie la carcasse conforme en apposant une marque spécifique à l'IGP.

Les carcasses conformes sélectionnées pour être commercialisées en IGP reçoivent un certificat de garantie (CG) numéroté agrafé sur la carcasse.

Les carcasses IGP sont donc identifiées par :

- le n° de pesée apposé sur la carcasse
- l'étiquette de pesée
- l'étiquette de pré-labellisation
- le certificat de garantie

Un registre informatique établit le lien entre le n° de pesée et le n° du CG.

Pour les carcasses déclassées, toute identification faisant référence à l'IGP est retirée par enlèvement de l'étiquette de pré-labellisation.

Un bon de livraison spécifie le nombre de carcasses, le poids expédié, le n° du lot de tuerie.

L'abatteur tient une comptabilité matière des CG apposés sur les carcasses.

Un registre d'expédition est tenu indiquant la destination de chaque livraison, le(s) n° de(s) certificat(s) de garantie.

A ce stade une découpe en quartiers peut être effectuée.

Chaque quartier reçoit une duplication de l'étiquette de pesée et un certificat de garantie.

PM3 Etiquetage avec les mentions spécifiques à l'IGP

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, et quel que soit le mode de présentation, l'étiquetage comporte au minimum les indications suivantes :

- _ Le Logo type IGP, dans le respect de la charte graphique
- _ La mention « AGNEAU DE L'AVEYRON »
- _ Le nom et l'adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion : REGAL – Le Bayle 12 390 RIGNAC

PM4 Identification et traçabilité des PAD et UVCI

Un n° est attribué à chaque lot de découpe IGP. Ce n° est inscrit dans le registre de découpe. Les UVCI sont réalisées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés.

Identification des UVCI avec une étiquette numérotée.

Enregistrement des quantités découpées et conditionnées.

Enregistrement de l'utilisation des étiquettes.

Pour la surgélation :

Les lots sont identifiés par un n° ou par une fiche de lot en atelier de surgélation.


La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant :

la référence au lot d'origine

le poids, le nombre de pièces entrées en surgélation

PM5 Les agneaux conformes au cahier des charges IGP sont regroupés pour constituer un lot d'abattage désigné par un numéro de lot de tuerie.

PM6 Le stockage des carcasses IGP doit être ordonné afin qu'il n'y ai pas de mélange de carcasses IGP avec des carcasses non IGP.

	IGP AGNEAU DE L'AVEYRON	Référence : AG1/IG3294/P300-0	
	PLAN DE CONTROLE	Indice : 0	Page 75/75

ANNEXE 2 : GLOSSAIRE

C.A.C.	Conseil Agrément et Contrôles de l'INAO
Conditionnement :	Opération qui réalise la protection du produit par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.
Habilitation	Reconnaissance par l'OC (en certification) ou par l'INAO (inspection), de l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences d'un cahier des charges. Elle peut être remise en cause suite à un ou plusieurs constats de manquements par l'organisme de contrôle.
OPST :	Organisation de Planification et de Suivi Technique
PAD	Prêt A Découper
UVC :	Unité de Vente Consommateur : pièce ou pièces de viande conditionnées et étiquetées mises à la disposition du consommateur en magasin.