

Suivi par le Service Contrôles
Tél : 01.73.30.38.66

Décision de la directrice
INAO-DEC-CONT-7
Date : 18 juillet 2025

Objet : Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Veau

Destinataires	
<u>Pour exécution :</u> Opérateurs, organismes de défense et de gestion, organismes de contrôle,	<u>Pour information :</u>
<u>Date d'application :</u> date de parution sur le site internet de l'INAO	
Durée de validité : jusqu'à sa prochaine modification	
Classement : (selon typologie annexe 3)	
<u>Bases juridiques :</u> - Livre VI, Titre IV, Chapitre II, Section 2, Sous-section 1 de la partie législative du code rural et de la pêche maritime - Livre VI, Titre IV, Chapitre II, Section 1, Sous-section 3 de la partie réglementaire du code rural et de la pêche maritime	
<u>Abroge ou remplace :</u> INAO-DEC-CONT-7 v07-02 du 07 décembre 2022	
<u>Annexe(s) :</u> Annexe 1 : suivi des versions :	

Résumé des points importants : Ce document établit les dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges veaux.

Le plan de contrôle du cahier des charges est constitué de ce document complété des dispositions de contrôle spécifiques établies par l'organisme de contrôle.
Les modifications apportées depuis la version précédente sont signalées par un trait dans la marge.



Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges VEAU

A - Application	5
1. Les opérateurs.....	5
2. Répartition des points de contrôle par catégorie d'opérateurs.....	5
B - Modalités d'habilitation des opérateurs (certification)	11
1. Modalité d'identification des opérateurs	11
1.1. Modalité d'identification des opérateurs en IGP du secteur agroalimentaire ou label rouge ou STG	11
1.1.1 Identification de l'opérateur en vue de son habilitation :	11
1.1.2 Traitement des documents d'identification :	11
1.1.3 Constitution de la liste des opérateurs identifiés :	12
2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation	12
2.1 Contrôles en vue de l'habilitation pour les cahiers des charges contrôlés en certification	12
2.1.1 Déclenchement des contrôles :	12
2.1.2 Réalisation	12
2.1.3 Délais de traitement par l'OC:	13
3. Prononcé et maintien de l'habilitation.....	14
3.1 Prononcé et maintien de l'habilitation pour les cahiers des charges contrôlés en certification	14
3.1.1 Prononcé de l'habilitation :	14
3.1.1.1 Modalités :	14
3.1.1.2 Maintien de l'habilitation :	14
3.1.1.2.1 Modification majeure de l'outil de production.....	14
3.1.1.2.2 Évolution du cahier des charges	14
3.1.1.2.3 Absence de production / revendication pendant un délai donné.....	14
4. Organisation de la certification :.....	15
C - Modalités d'évaluation de l'ODG	15
1. Portée de l'évaluation.....	15
2. Modalités de réalisation de l'évaluation	18
2.1 Évaluation initiale de l'ODG en certification :.....	18
2.2 Evaluation de l'ODG	18
2.3 Délégation du contrôle interne	18
D - Organisation du contrôle externe	19
1. Répartition du contrôle interne et du contrôle externe.....	19
2. Assiette de contrôle	20
3. Points de contrôles	21
3.1. Points applicables à l'ensemble des opérateurs :	21

3.2.	Spécialisation des élevages.....	24
3.3.	Dispositions générales relatives aux élevages.....	25
3.4.	Races	25
3.5.	Naissances	26
3.6.	Bâtiments - Dispositions relatives à tous types de veaux	28
3.7.	Alimentation des mères (pour les veaux de types A et B)	30
3.8.	Alimentation et abreuvement des veaux - Dispositions relatives à tous types de veaux	32
3.9.	Ramassage et transport à l'abattoir	38
3.10.	Abattage	39
3.11.	Ressuage.....	40
3.12.	Sélection des carcasses.....	41
3.13.	Découpes et conditionnement des découpes	42
3.14.	Commercialisation des abats	42
3.15.	Surgélation.....	44
3.16.	Produits transformés - Dispositions générales	45
3.17.	Étiquetage – Mentions spécifiques au Label Rouge	55
E -	Traitement des manquements en certification	56
1.	Généralités relatives aux manquements constatés par l'organisme certificateur	56
2.	Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles internes	59
3.	Vérification du retour en conformité	59
4.	Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles en vue de l'habilitation	60
5.	Répertoires de traitement des manquements	61
5.1.	Répertoire de traitement des manquements applicables à tous les opérateurs...61	
5.2.	Répertoire de traitement des manquements applicables à la filière :	67
5.3.	Répertoire de traitement des manquements applicables aux évaluations d'ODG réalisés par les OC.....	83
	Glossaire	90

A - Application

Les modalités opératoires développées dans le présent document sont directement applicables par les organismes de contrôle (OCO) et les organismes de défense et de gestion (ODG) pour tous les Labels Rouges Veau. Les dispositions de contrôle spécifiques (DCS) à chaque cahier des charges comprennent un simple renvoi au présent document, mais n'en reprennent pas les dispositions, sauf exception dont la justification sera évaluée par l'INAO lors de l'instruction du plan de contrôle.

1. Les opérateurs

Les opérateurs : Les présentes dispositions de contrôle communes concernent les opérateurs impliqués dans la production et la commercialisation en label rouge de :

- viande de veau (carcasse ou découpes fraîches et surgelées) ;
- abats de veau (frais ou surgelés) ;
- produits élaborés contenant 85% minimum de viande de veau en poids des matières premières mises en œuvre (frais ou surgelés).

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

- Fabricant d'aliment industriel
- Fabricant d'aliment à la ferme
- Eleveur
- Abatteur/abattoir et atelier de découpe et de conditionnement
- Atelier d'élaboration de produits transformés
- Atelier de surgélation

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

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
Tout opérateur	Op1 Document d'identification Op2 Obligations déclaratives Op3 Registres Op4 Comptabilité matière Op5 Traçabilité Op6 Réalisation du contrôle Op7 Plan d'action suite à un manquement C1 Identification des opérateurs C2 Enregistrement et suivi C3 Traçabilité	Document d'identification Identifiants et documents de traçabilité
Eleveur	<u>Points communs aux veaux de type A, B et C :</u> C4 Spécialisation des site d'élevages C6 Identification des veaux nés sur l'exploitation et destinés au renouvellement du troupeau reproducteur C8 Habilitation des sites élevages C11 Types raciaux des veaux autorisés C12 Races des parents autorisées C14 Durée de présence en élevage	➤ Registre d'élevage comprenant notamment : <ul style="list-style-type: none"> - Description de l'exploitation (plan et/ou équipement des bâtiments) - Carnet sanitaire - Ordonnances, fiches de suivi sanitaire - Enregistrement des poids / Etats corporels pour les veaux introduits - Enregistrement des veaux non conformes à l'allaitement (C35 ; C46)

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	<p> C15 Identification des veaux en cas d'introduction C113 Traitements antibiotiques durant les 2 derniers mois de la vie de l'animal C114 identification des veaux exclus du label rouge C57 Propreté des animaux C16 Condition d'ambiance : Eclairage C17 Type de litière C18 Qualité de la litière C116 Nature de l'alimentation des animaux destinés au label rouge C34 Accès à un système d'abreuvement C58 Utilisation de tranquillisants allopathiques </p> <p> <u>Points spécifiques aux veaux de type A et B :</u> </p> <p> C13 Origine des veaux C21 Conditions d'accès à un système d'abreuvement C22 Conditions générales de confort et d'ambiance - Aération C23 Propreté et entretien des bâtiments d'élevage C26 Alternance étable/prairie C27 Origine des aliments C28 Conservation des foins, enrubannages et ensilages C30 Matières premières autorisées dans la composition des aliments complémentaires C31 Additifs interdits </p> <p> <u>Points spécifiques aux veaux de type A :</u> </p> <p> C35 Période et type d'allaitement C36 Part minimale de l'allaitement dans l'alimentation C37 Accès des veaux à l'auge C38 Autres aliments autorisés C39 Possibilité d'utilisation d'un aliment d'allaitement pour les exploitations qui ne vendent pas de lait C40 Matières premières autorisées pour l'aliment d'allaitement C41 Part minimale de lait en poudre écrémé et de babeurre dans l'aliment complémentaire C117 Composition de l'aliment d'allaitement complémentaire C43 Age minimum pour l'utilisation de l'aliment complémentaire C44 Période au cours de laquelle l'aliment complémentaire peut être utilisé C45 Enregistrement de la quantité d'aliment complémentaire distribué </p>	<ul style="list-style-type: none"> - Factures d'achat de traitement hors prescription vétérinaire - Documents d'identification et de mouvement des animaux mentionnant la date de naissance, la date de cession de l'animal, l'exploitation de provenance ou de destination. - Passeports bovins - Déclarations de mise en place (adoptions) - Etiquettes, bons de livraison, factures des aliments achetés ➤ Guide d'élevage ➤ Attestation de référencement du fournisseur ➤ Attestation d'adhésion à la charte de bonnes pratiques d'élevage ➤ Déclarations PAC ➤ Relevé parcellaire ➤ Plan d'assolement ➤ Rendements ➤ Plan d'alimentation ➤ Enregistrements des dates d'entrée et de fin de pâturage des animaux ➤ Enregistrement des dates de démarrage de la complémentation par veau ➤ Enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée ➤ Plan d'alimentation, rations alimentaires, et enregistrements quotidiens des quantités d'aliment complémentaire distribuées aux veaux ➤ Enregistrement des dates de démarrage de l'allaitement complémentaire (C47) ➤ Enregistrement des dates de démarrage de la complémentation (C43) ➤ Si fabrication d'aliments à la ferme : se reporter aux points spécifiques (voir plus bas) ➤ Enregistrement des opérations de nettoyage / désinfection des bâtiments ➤ Résultats d'analyse d'eau (abreuvement) ➤ Résultats d'analyse de lait et autorisation de mises en marché du lait ➤ Bons d'enlèvement/bons de transport ➤ Déclaration de mise en place pour les veaux adoptés ➤ Documents de traçabilité

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	<p><u>Points spécifiques aux veaux de type B :</u></p> <p>C46 Période et type d'allaitement C48 Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire</p> <p>C50 Pourcentage de graines de céréales et produits dérivés dans l'aliment complémentaire (hors fourrages) à partir de 4 mois d'âge C118 Additifs interdits</p> <p><u>Points spécifiques aux veaux de type C :</u></p> <p>C13 Origine des veaux C24 Vide sanitaire C25 Volume d'air minimum par veau C115 Surface paillé minimale par veau C51 Origine du lait C52 Qualité du lait consommé C53 Part minimale du lait entier dans l'alimentation C55 Composition de l'aliment complémentaire C56 Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire</p>	
Fabricant d'aliment industriel	<p>C116 Nature de l'alimentation des animaux destinés au label rouge C40 Matières premières autorisées pour l'aliment d'allaitement C41 part minimale de lait en poudre écrémé et de babeurre dans l'aliment complémentaire C117 Composition de l'aliment d'allaitement complémentaire C48 Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire C50 Pourcentage de graines de céréales et produits dérivés dans l'aliment complémentaire (hors fourrages) C118 Additifs interdits C55 Composition de l'aliment complémentaire C56 Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fiche technique prémix ➤ Liste des aliments référencés, ➤ Formules théoriques référencées, ➤ Journaux de dosage ➤ Cahier de fabrication ➤ Etiquettes et factures des composants achetés ➤ Fabricant certifié RCNA : certificat en cours de validité ➤ Tableau des incompatibilités et rinçage ➤ Documents de traçabilité
Fabricant d'aliment à la ferme	<p>C30 Matières premières autorisées dans la composition des aliments complémentaires C31 Additifs interdits C116 Nature de l'alimentation des animaux destinés au label rouge C48 Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Formules théoriques exploitées ➤ Registre ou fiche de fabrication des aliments ➤ Etiquettes, bons de livraison d'achat de matières premières ➤ Fiche technique Prémix ➤ Documents de traçabilité

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	C50 Pourcentage de graines de céréales et produits dérivés dans l'aliment complémentaire (hors fourrages) C118 Additifs interdits	
Abatteur/abattoir	C11 Types raciaux des veaux autorisés C14 Durée de présence en élevage C59 Condition de manipulation des animaux lors du chargement/déchargement des animaux à l'abattoir C60 Durée de transport maximum entre l'exploitation d'élevage et l'abattoir C61 Age d'abattage C62 Délai maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et l'abattage C63 Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage C64 Limitation du stress avant abattage C66 Suivi de la cinétique de descente en température C68 Absence de condensation C69 Délai minimum avant le transport des carcasses C67 Délai de descente en température des carcasses C119 Méthode à employer en cas de mise en œuvre d'une réfrigération de type rapide C70 Etat d'engraissement général C71 Conformation C72 Poids des carcasses C73 Couleur de la viande C77 Liste des abats labellissables C78 Sélection des abats	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Passeport bovin ➤ Bon (bordereaux) d'enlèvement, registre d'abattage ➤ Ticket de pesée ➤ Procédures et instructions de maîtrise et de contrôle des opérations de ressuage ➤ Courbe expérimentale T° à cœur/temps de ressuage ➤ Enregistrement de température ➤ Procédures : <ul style="list-style-type: none"> - Modes Opératoires Normalisés - de maîtrise des conditions de ressuage - de tri des animaux - de sélection des carcasses - de tri et de traçabilité des abats LR - de labellisation (ou document décrivant la labellisation) ➤ Factures et étiquettes des carcasses vendues ➤ Registre de labellisation (C60 et suivants) ➤ Liste des abats ➤ Documents de traçabilité
Atelier de découpe et Atelier de conditionnement	C76 Localisation du conditionnement des découpes pour la préparation d'unités de vente au consommateur (UVC) C77 Liste des abats labellissables C78 Sélection des abats C127 Mentions minimum d'étiquetage C128 Mentions facultatives pouvant être employées lors les conditions sont respectées	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence du guide de procédures transmis par l'ODG ➤ Traçabilité des abats ➤ Liste des abats ➤ Registre de fabrication ➤ Documents permettant d'établir le lien entre heure d'abattage et entrée en fabrication ➤ Fiches recettes ➤ Fiches de fabrication ➤ Enregistrement des températures du dispositif de surgélation et des températures à cœur ➤ Documents de traçabilité
Atelier d'élaboration de produits transformés	C86 Origine des viandes C120 Teneur minimale en viande et abats label rouge C87 Délai de mise en œuvre des viandes après abattage C89 Ingrédients autorisés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fiches recettes (composition théorique) ➤ Fiches de fabrication (composition réelle) ➤ Traçabilité des viandes : origine, état, conditionnement

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	C90 Additifs et auxiliaires autorisés C92 Teneur minimale en viande de veau label rouge C93 Ingrédients autorisés C94 Taux de matière grasse du produit fini C95 Rapport collagène / protéine maximum du produit fini C121 Proposition maximale de viandes congelées utilisées dans la fabrication de la viande hachée C122 Délai maximum entre abattage et congélation des viandes label rouge C123 Délai maximum entre la préparation des viandes pour la viande pour haché (parage, désossage, découpe...) et leur congélation C124 Critères de mise en œuvre pour la congélation des viandes : délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C C125 Délai maximum entre l'abattage des animaux et la mise en œuvre de la viande (hachage des viande congelées) C126 Teneur minimum de viande de veau (% de poids) C96 Nature des escalopes C97 Epaisseur maximum des tranches d'escalopes C98 Origine de la viande composant la chair C100 Caractéristique du hachage de la chair C101 Poids minimum de l'escalope C102 Poids maximum de barde de porc C103 Origine de la viande composant la chair C105 Caractéristique du hachage de la chair C106 Teneur minimum de viande de veau C107 Origine de la viande composant la chair C109 Caractéristique du hachage de la chair C110 Poids minimum de viande de veau C111 Taux maximum de collagène/protéines du produit fini C127 Mentions minimum d'étiquetage C128 Mentions facultatives pouvant être employées lors les conditions sont respectées	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fiches techniques des ingrédients et additifs ➤ Documents supports de la comptabilité matière ➤ Bons de livraison et factures d'achat des ingrédients et additifs ➤ Procédures : <ul style="list-style-type: none"> - d'autocontrôle - d'organisation de l'atelier - de tranchage - de traçabilité de la viande LR ➤ Registre des autocontrôles ➤ Résultats d'analyses ➤ Registre de fabrication ➤ Documents permettant d'établir le lien entre heure d'abattage et entrée en fabrication ➤ Registre de Surgélation ➤ Documents de traçabilité ➤ Ticket de pesée
Atelier de surgélation	C79 Mode de conservation par le froid autorisés C80 Délai maximum entre abattage et mise en surgélation des découpes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Registre de surgélation ➤ Documents permettant d'établir le lien entre heure d'abattage et entrée en surgélation

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	C81 Délai maximum de surgélation des abats après abattage C82 Délai maximum de surgélation des préparations à base de veau C83 Délai de descente en température C84 Date de durabilité minimale pour la viande hachée (DDM) C127 Mentions minimum d'étiquetage C128 Mentions facultatives pouvant être employées lors les conditions sont respectées	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Documents permettant d'établir le lien entre heure de découpe/préparation des produits et entrée en surgélation ➤ Procédures : <ul style="list-style-type: none"> - d'organisation de l'atelier - d'autocontrôle - de conditionnement ➤ Enregistrements de température du dispositif de surgélation ➤ Courbe expérimentale T° à cœur/temps de surgélation ➤ Registre des autocontrôles ➤ Protocole de validation de la DDM ➤ Documents de traçabilité ➤ Ticket de pesée

(1) Les éleveurs considérés comme des FAF sont ceux répondant à la définition de l'arrêté du 28 février 2000.

La durée de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est de 5 ans.

B - Modalités d'habilitation des opérateurs (certification)

1. Modalité d'identification des opérateurs

1.1. Modalité d'identification des opérateurs en IGP du secteur agroalimentaire ou label rouge ou STG

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

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

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

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

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

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

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

1.1.2 Traitement des documents d'identification :

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

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

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

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

1.1.3 Constitution de la liste des opérateurs identifiés :

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

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

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

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

2.1.1 Déclenchement des contrôles :

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

2.1.2 Réalisation

Catégorie d'opérateurs	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OC/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OC dans un délai de (en mois)		Contrôle documentaire réalisé par l'OC (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		Contrôle documentaire réalisé par	Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OC dans un délai de	
Fabricant industriel d'aliment	OC	/	/	/

Catégorie d'opérateurs	Contrôle sur site en vue de l'habilitation réalisé par (OC/ODG)	Contrôle documentaire hors site réalisé par (OC/ODG) suivi d'un contrôle sur site par l'OC dans un délai de (en mois)		Contrôle documentaire réalisé par l'OC (sur la base de documents officiels, ou si aucun point structurel n'est contrôlé à l'habilitation)
		Contrôle documentaire réalisé par	Suivi du contrôle sur site réalisé par l'OC dans un délai de	
Fabricant d'aliments à la ferme	ODG	/	/	/
Élevage	ODG	/	/	/
Abatteur/abattoir⁽¹⁾ et atelier de découpe et de conditionnement	OC	/	/	/
Atelier d'élaboration de produits transformés	OC	/	/	/
Atelier de surgélation	OC	/	/	/

(1) Lorsque l'abatteur et l'abattoir sont des entités différentes, c'est-à-dire que l'abattoir est prestataire de service des opérations d'abattage pour l'abatteur, la responsabilité de l'abatteur est susceptible de couvrir l'ensemble des points du cahier des charges concernant l'abattage, le ressuyage et la sélection des carcasses, y compris donc des opérations qui sont effectuées par l'abattoir en prestation de service.

La disposition de contrôle spécifique doit toutefois préciser :

- que 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 ;
- que 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.

Une convention liant l'abatteur à l'abattoir pourrait utilement exister, permettant ainsi que les obligations respectives soient connues, notamment que l'abattoir accepte les contrôles de l'organisme certificateur sur les points du cahier des charges nécessitant d'être vus sur les lieux d'abattage.

Le rapport de contrôle, portant sur l'ensemble des points contrôlés tant chez l'abatteur que chez son prestataire de service, l'abattoir, est 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 ».

2.1.3 Délais de traitement par l'OC:

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

3 Prononcé et maintien de l'habilitation

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

3.1.1 *Prononcé de l'habilitation :*

3.1.1.1 Modalités :

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

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

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

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

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

Le statut « actif » ou « inactif » peut être précisé dans les dispositions spécifiques de contrôle.

3.1.2 *Maintien de l'habilitation :*

3.1.2.1 Modification majeure de l'outil de production

L'ODG signifie à l'OC les modifications de l'outil de production transmises par l'opérateur. L'organisme de contrôle et l'ODG peuvent établir une liste des modifications majeures de l'outil de production. Cette liste peut être intégrée ou annexée au plan de contrôle.

Les cas ainsi identifiés doivent faire l'objet d'un nouveau contrôle d'habilitation selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

Dans les autres cas, l'organisme de contrôle et l'ODG définissent si la modification a un impact majeur sur l'habilitation déjà prononcée. Si cela est le cas, l'opérateur doit faire l'objet d'un nouveau contrôle d'habilitation selon les modalités définies dans le plan de contrôle.

L'OC procède à la mise à jour de la liste des opérateurs habilités lorsque cela est nécessaire.

3.1.2.2 Évolution du cahier des charges

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

3.1.2.3 Absence de production / revendication pendant un délai donné

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

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

4 Organisation de la certification :

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

Le certificat initial peut être délivré

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

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

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

C - Modalités d'évaluation de l'ODG

1. Portée de l'évaluation

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

Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale en certification	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
O1	Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Sans objet	Prise en compte et application des actions correctrices et correctives demandées à l'ODG par l'OC ou l'INAO suite à l'évaluation précédente.
O2	Organisation de l'ODG	Moyens humains (en nombre et en compétence) et techniques suffisant pour réaliser ses missions.	Moyens humains (en nombre et en compétence) et techniques suffisant pour réaliser ses missions.
		Organisation de l'ODG décrite et assortie d'éventuelles procédures encadrant l'activité de son personnel.	Organisation de l'ODG décrite et assortie d'éventuelles procédures encadrant l'activité de son personnel.
		Si délégation: signature de la convention.	Si délégation: signature de la convention.

Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale en certification	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
		Dispositions visant à gérer les conflits d'intérêts.	Dispositions visant à gérer les conflits d'intérêts.
		Vérifications des procédures écrites pertinentes.	Vérifications des procédures écrites pertinentes.
O3	Gestion des informations	Tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés.	Tenue à jour de la liste des opérateurs identifiés.
		Sans objet	Respect de la procédure d'habilitation des opérateurs prévue au plan de contrôle.
		Aptitude à recueillir et gérer toutes les données remontant des opérateurs.	Recueil et gestion de toutes les données remontant des opérateurs (dont les obligations déclaratives en lien avec le cahier des charges).
		Mise à disposition des opérateurs des cahiers des charges et des plans de contrôle en vigueur, par tout moyen.	Mise à disposition des opérateurs des cahiers des charges et des plans de contrôle en vigueur, par tout moyen.
O4	Réalisation des contrôles internes	Planification des contrôles internes dans le respect des modalités ou méthodes prévues par le plan (analyses de risques, ciblage, etc.).	Réalisation des fréquences de contrôles internes prévues au plan de contrôle.
		Sans objet	Contrôle de l'ensemble des points prévus par le plan. Réalisation et planification des contrôles internes dans le respect des modalités ou méthodes prévues par le plan (analyses de risques, ciblage, etc.).
		Procédure d'archivage.	Procédure d'archivage en cas de modification. Conservation des rapports de contrôle, ou tout autre document permettant de justifier de la réalisation du contrôle interne et de son contenu, et des suites données. Ces rapports ou documents et les suites données doivent être accessibles pour l'OCO et l'INAO.

Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale en certification	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
		Procédure d'analyse de l'étendue des manquements	Procédure d'analyse de l'étendue des manquements en cas de modification Lorsque des manquements similaires affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'organisme de contrôle dans le cadre des contrôles externes, l'ODG doit en mesurer l'étendue et transmettre ses conclusions à l'organisme de contrôle. (Certification). Suite à la mesure d'étendue des manquements, le cas échéant, un plan d'action jugé pertinent par l'OC doit être mis en œuvre (Certification).
O5	Suites données aux contrôles internes	Procédure de traitement des non-conformités relevées au cours d'un contrôle interne	Procédure de traitement des non-conformités relevées au cours d'un contrôle interne en cas de modification Suivi des actions correctrices et correctives proposées suite aux contrôles internes (enregistrement, mise en place, efficacité). Respect des modalités de transmission de non-conformité à l'organisme de contrôle.
C13	Origine des veaux de type C	Contrôle documentaire - de la procédure de référencement	Contrôle documentaire - de la procédure de référencement - de la tenue à jour liste des fournisseur de nourrissons référencés et par sondage de la conformité des veaux introduits
C15	Identification des veaux en cas d'introduction	Contrôle documentaire - de la procédure de vérification des déclarations de mise en place	Contrôle documentaire - de la procédure de vérification des déclarations de mise en place - des contrôles internes à réception de déclaration de mise en place
C32	Référencement des formules d'aliments	Contrôle documentaire - de la méthode de référencement des formules	Contrôle documentaire - de la méthode de référencement des formules - de la liste des formules référencées et par sondage de la conformité des formules référencées

Les documents relatifs au contrôle interne doivent être conservés pendant une durée de 5 ans.

2. Modalités de réalisation de l'évaluation

2.1 Évaluation initiale de l'ODG en certification :

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

2.2 Evaluation de l'ODG

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

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

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

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

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

Cette évaluation est réalisée par le biais :

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

2.3 Délégation du contrôle interne

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

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

- que son organisation ainsi que ses moyens humains et techniques lui permettent la réalisation des missions déléguées dans le cadre d'une convention signée avec l'ODG ;

- de la réalisation effective des missions déléguées. La vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne sera également évaluée lors de l'évaluation de l'ODG réalisé sur site.

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

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

Pour le cas particulier de la délégation à une structure tierce du référencement d'aliments, le contrôle peut être réalisé à distance en sollicitant auprès de la structure les formules des aliments faisant l'objet du contrôle.

D - Organisation du contrôle externe

1. Répartition du contrôle interne et du contrôle externe

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

Les abatteurs font chaque année l'objet d'au moins un contrôle avec un délai de prévenance de 48 heures maximum, les autres contrôles sont réalisés avec un préavis limité à 14 jours au maximum

Tous les autres opérateurs identifiés sont contrôlés avec un préavis limité à 14 jours au maximum.

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

Opérateurs	Fréquences minimales des contrôles	
	Contrôle interne	Contrôle externe
Fabricant d'aliments industriel (1)	-	1 contrôle / site de fabrication / an
Fabricant d'aliments à la ferme	1 contrôle / FAF / an	25 % des FAF / an
Elevages	1 contrôle / élevage / an	10 % des élevages / an
Abatteur/abattoir et atelier de découpe et de conditionnement (2) et (3)	1 contrôle / site / an	2 contrôles / site / an

Atelier d'élaboration de produits transformés	1 contrôle / atelier / an	2 contrôles / atelier / an
Atelier de surgélation	-	2 contrôles / atelier / an
Analyse : <ul style="list-style-type: none"> - Taux de matière grasse du produit fini (C94) - Rapport collagène / protéine maximum du produit fini (C95) - Taux maximum de lipides du produit fini (C110) - Taux maximum de collagène/protéines du produit fini (C111) 	-	1 analyse / opérateur / semestre

(1) Pour les sites de fabrication certifiés sur la base du référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA), le contrôle des journaux de dosage peut être conduit selon le protocole de contrôle documentaire spécifique validé par l'INAO en 2017.

(2) 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.

(3) Si des conditions de production figurent au cahier des charges, concernant la découpe et/ou le conditionnement, et effectués par des opérateurs autres qu'industriels, les dispositions applicables en matière de contrôle seront appréciées lors de l'examen du plan de contrôle

La période de référence est l'année civile

2. Assiette de contrôle

A l'exception des éleveurs, le nombre de contrôle est basé sur le nombre d'opérateurs habilités au premier janvier de l'année N pour chaque catégorie d'opérateur. Pour les opérateurs habilités en cours d'année et faisant l'objet d'au moins un contrôle annuel, la fréquence de contrôle sera calculée au prorata du nombre de mois d'habilitation.

La taille de l'échantillon d'élevages à contrôler (correspondant aux 10 % de contrôle externe) est calculée, sur la base de la moyenne du nombre d'élevages ayant livré au moins un animal sur les trois dernières années.

3. Points de contrôles

3.1. Points applicables à l'ensemble des opérateurs :

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

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Op5	Traçabilité	Sans objet	Tenue à jour des documents de traçabilité	Documentaire sur site. Réalisation d'un test de traçabilité minimum
Op6	Réalisation du contrôle	Réalisation des contrôles prévus au plan	Accès aux documents, registres et obligations déclaratives ainsi qu'à l'outil de production. Acquiescement des sommes dues à l'ODG ou l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles	Réalisation des contrôles prévus au plan
Op7	Plan d'action ou preuve de retour à la conformité suite à manquement	Sans objet	Formalisation éventuelle du plan d'action avec délai et transmission à l'OC Transmission de la preuve de retour à la conformité	Contrôle visuel et/ou documentaire
Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)	Contrôle documentaire sur site ou hors site selon les modalités prévues au plan de contrôle du certificat relatif à l'agriculture biologique ou de l'attestation de certification environnementale de deuxième niveau, ou dans une démarche reconnue ou de la demande de certification de troisième niveau le cas échéant.	Conservation du certificat relatif à l'agriculture biologique, de l'attestation de certification environnementale de deuxième niveau ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue	Contrôle interne documentaire systématique hors site. Contrôle externe documentaire sur site ou hors site selon les modalités et les fréquences de contrôle prévues au plan de contrôle du certificat relatif à l'agriculture biologique, de l'attestation de certification environnementale de deuxième niveau, ou de troisième niveau, ou dans une démarche reconnue	Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
	<i>Certificat en agriculture biologique</i> <i>Attestation de certification environnementale deuxième niveau, ou dans une démarche reconnue ou de troisième niveau le cas échéant.</i>		<i>Certificat en agriculture biologique</i> <i>Attestation de certification environnementale deuxième niveau, ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue</i>	
C1	Identification des opérateurs	Cf. Op1 DCC tous SIQO (hors AB)		
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Cf. Op3 DCC tous SIQO (hors AB)		
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Cf. Op5 DCC tous SIQO (hors AB)		

3.2. Spécialisation des élevages

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C4	Spécialisation des sites d'élevage	<p>Contrôle documentaire de la traçabilité des animaux et de leur alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage</i> - <i>Bons de livraison/factures relatifs à l'alimentation</i> <p>Contrôle visuel de l'exploitation et des logements des animaux</p> <p>Entretien avec l'éleveur</p>	<p>Tenue du registre d'élevage</p> <p>Conservation des bons de livraison/factures relatifs à l'alimentation</p>	<p>Contrôle documentaire de la traçabilité des animaux et de leur alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage</i> - <i>Bons de livraison/factures relatifs à l'alimentation</i> <p>Contrôle visuel de l'exploitation et des logements des animaux</p> <p>Entretien avec l'éleveur</p>
C6	Identification des veaux nés sur l'exploitation et destinés au renouvellement du troupeau reproducteur	<p>Contrôle documentaire de l'enregistrement des veaux destinés au renouvellement du troupeau sur le registre d'élevage</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage</i> <p>Contrôle documentaire de la traçabilité de leur alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Bons de livraison/factures relatifs à l'alimentation</i> <p>Entretien avec l'éleveur</p>	<p>Enregistrement des veaux destinés au renouvellement du troupeau sur le registre d'élevage</p> <p>Conservation des bons de livraison/factures relatifs à l'alimentation</p>	<p>Contrôle documentaire de l'enregistrement des veaux destinés au renouvellement du troupeau sur le registre d'élevage</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage</i> <p>Contrôle documentaire de la traçabilité de leur alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Bons de livraison/factures relatifs à l'alimentation</i> <p>Entretien avec l'éleveur</p>

3.3. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C8	Habilitation des sites élevages	Sans objet	Conservation des passeports bovins et enregistrement des veaux destinés au Label Rouge	Contrôle documentaire de l'absence de labellisation des veaux présents sur l'exploitation au moment de l'habilitation de l'opérateur <ul style="list-style-type: none"> - Passeport bovins - Enregistrement des veaux destinés au Label Rouge

3.4. Races

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C11 (PPC)	Types raciaux des veaux autorisés	Sans objet	A l'élevage : Tenue à jour du registre d'élevage et enregistrement des veaux destinés au Label Rouge A l'abattoir : Conservation des passeports bovins et identification éventuelle en Label du veau	À l'élevage Contrôle documentaire : <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage (passeport).</i> - <i>Enregistrement des veaux destinés au Label Rouge</i> À l'abattoir Contrôle documentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Passeport bovin + identification éventuelle en Label du veau
C12	Races des parents autorisées	Sans objet	Tenue à jour du registre d'élevage	Contrôle documentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Passeport bovin - Registre d'identification des animaux non labellisables).

3.5. Naissances

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C13 (PPC)	Origine des veaux de type C	Sans objet	Tenue à jour du registre d'élevage avec identification des veaux provenant d'un fournisseur de nourrisson référencé par l'ODG	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'identification des veaux provenant d'un fournisseur de nourrisson et de son référencement</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux, passeport bovin, bons de livraison et de transport des veaux, déclaration de mise en place)</i> <p>Contrôle visuel des animaux</p>
C14	Durée de présence en élevage	Sans objet	<p>A l'élevage Conservation des passeports bovin et des bons d'enlèvement</p> <p>A l'abattoir Conservation du passeport bovin, de la déclaration d'introduction, des bons d'enlèvement / bons de transport.</p>	<p>A l'élevage Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage (passeport bovin et bons d'enlèvement)</i> <p>A l'abattoir Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Passeport bovin, déclaration d'introduction</i> - <i>Bon d'enlèvement / Bons de transport</i>
C15	Identification des veaux en cas d'introduction ou d'adoption	Sans objet	Déclarations de mise en place adressée à l'ODG dans les délais et conservation	<p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Déclarations de mise en place (lors des contrôles en élevage)</i>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
				Contrôle visuel de la présence des animaux
C113	Traitements antibiotiques durant les 2 derniers mois de la vie de l'animal	Sans objet	Enregistrement des interventions sanitaires, des ordonnances, factures de médicaments hors prescription (permettant de connaître la composition du médicament),	Contrôle documentaire : Vérification des traitements antibiotiques <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage (document de suivi sanitaire des animaux, ordonnances, factures d'achat de traitements hors prescription vétérinaire (permettant de connaître la composition du médicament), fiches de suivi sanitaire, documents d'identification et de mouvement des animaux)</i>
C114	Identification des veaux exclus du label rouge	Sans objet	Enregistrement des veaux conformes au Label Rouge	Contrôle documentaire : Vérification de l'identification de la conformité des veaux <ul style="list-style-type: none"> - <i>Enregistrement des veaux conformes au Label Rouge</i>
C57	Propreté des animaux	Sans objet		A l'élevage et à l'abattoir Contrôle visuel de la propreté des animaux

3.6. Bâtiments - Dispositions relatives à tous types de veaux

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C16	Condition d'ambiance : Eclairage	<u>Contrôle visuel</u> de l'éclairage des bâtiments		<u>Contrôle visuel</u> de l'éclairage des bâtiments
C17	Type de litière	Contrôle visuel du type de litière		<u>Contrôle visuel</u> du type de litière
C18	Qualité de la litière	Sans objet		<u>Contrôle visuel</u> de la quantité et de la qualité de la litière
- Dispositions complémentaires relatives au logement des mères (pour les veaux de type A et B)				
C21	Conditions d'accès à un système-d'abreuvement	<u>Contrôle visuel</u> du type de système d'abreuvement, et de l'accessibilité		<u>Contrôle visuel</u> du type de système d'abreuvement, et de l'accessibilité
C22	Conditions générales de confort et d'ambiance - Aération	<u>Contrôle visuel</u> de l'aération		<u>Contrôle visuel</u> de l'aération
C23	Propreté et entretien des bâtiments d'élevage	<u>Contrôle visuel</u>		<u>Contrôle visuel</u>
- Dispositions complémentaires relatives aux veaux de type C				
C24	Vide sanitaire	Sans objet	Enregistrement des opérations de nettoyage/désinfection de bâtiments Tenue à jour du registre d'élevage	<u>Contrôle documentaire :</u> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage (date d'évacuation complète de chaque bâtiment)</i> - <i>Enregistrement des dates de nettoyage/désinfection de chaque bâtiment</i>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
			Déclaration de mise en place le cas échéant	
C25	Volume d'air minimum par veau	<p>Contrôle visuel de l'existence d'une ventilation</p> <p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plan de bâtiment <p>Mesure du volume par veau si nécessaire</p>		<p>Contrôle visuel de la ventilation</p> <p>Contrôle documentaire (en cas de modification structurelle ou évolution du nombre de veau) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plan de bâtiment - Registre d'élevage <p>Mesure du volume par veau si nécessaire</p>
C115	Surface paillée minimale par veau	Mesure de la surface paillée théorique	Tenue à jour du registre d'élevage	<p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage (descriptif de l'exploitation, nombre de veaux présents sur l'exploitation)</i> <p>Mesure de la surface paillée par veau si nécessaire</p>

3.7. Alimentation des mères (pour les veaux de types A et B)

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C26	Alternance étable/prairie	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la présence de pâtures et surfaces fourragères - <i>Déclaration PAC</i></p> <p>Contrôle visuel</p>	Enregistrements des dates d'entrée et de fin de pâturage des animaux, du mouvement des animaux (effectif)	<p>Contrôle documentaire des enregistrements des dates annuelles d'alternances de cycles étable-prairie des animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Enregistrements des dates d'entrée et de fin de pâturage des animaux</i> <p>Contrôle visuel, selon les périodes, du cycle d'élevage et de l'enherbement de la pâture</p>
C27	Origine des aliments	<p>Contrôle documentaire : - <i>Déclaration PAC</i></p> <p>Contrôle visuel</p>	Enregistrement des caractéristiques de l'exploitation, de la déclaration PAC, relevé parcellaire, du plan d'assolement, rendements, des mouvements de bovins (effectif), du plan d'alimentation, des factures/étiquettes/bons de livraison d'aliments	<p>Contrôle visuel des surfaces et des stocks</p> <p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux, caractéristiques de l'exploitation, étiquettes d'aliments, bons de livraison d'aliment, factures d'achat d'aliments)</i> - <i>Passeports bovins</i> - <i>Déclarations PAC</i> - <i>Relevé parcellaire</i> - <i>Plan d'assolement</i> - <i>Rendements</i> - <i>Plan d'alimentation</i> <p>Calcul de la part d'alimentation provenant de l'exploitation dans la ration des mères.</p>
C28	Conservation des foins, enrubannages et ensilages	Sans objet		<p>Contrôle olfactif de l'absence d'odeur anormale et contrôle visuel de l'absence de moisissures dans les fourrages</p>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C30	Matières premières autorisées dans la composition des aliments complémentaires			<p><u>A - Au niveau de la fabrication à la ferme :</u></p> <p><u>Contrôle documentaire</u> par sondage de la composition réelle des aliments fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Étiquettes et factures des composants achetés</i> - <i>Fiche technique Prémix</i> - <i>Cahier de fabrication</i>
C31	Additifs interdits	<p><u>A - Au niveau de la fabrication à la ferme</u> Sans objet</p> <p><u>B - Au niveau de la distribution par l'éleveur :</u> Sans objet</p>	<p>Enregistrement des fabrications en indiquant les matières premières, additifs et autres composants, en précisant les quantités incorporées et fabriquées</p> <p><u>B - Au niveau de la distribution par l'éleveur :</u></p> <p>Conservation des étiquettes</p>	<p><u>B - Au niveau de la distribution par l'éleveur :</u></p> <p><u>Contrôle documentaire</u> de l'utilisation de formules référencées, de l'approvisionnement auprès d'un fabricant d'aliment habilité et du respect du plan d'alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Étiquettes et factures des composants achetés</i> - <i>Bon de livraison des aliments</i> - <i>Plan d'alimentation</i> <p><u>Contrôle visuel</u> dans l'auge et en locaux de stockage</p>

3.8. Alimentation et abreuvement des veaux - Dispositions relatives à tous types de veaux

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Veau de type A (C40, C41), de type B (C48, C50) et de type C (C55, C56)				
C116	Nature de l'alimentation des animaux destinés au label rouge	<p><i>OPERATEURS NON CERTIFIES RCNA ET DES FABRICANTS D'ALIMENTS A LA FERME :</i></p> <p>Contrôle documentaire le cas échéant :</p> <p>Vérification des modalités effectives de formulation, modalités de blocage et règles d'ajustement des formules</p> <p>Vérification de la gestion des matières premières : Stockage, réception, analyse, et prises d'échantillons</p> <p>Maitrise de la fabrication : pesées, gestion des interdits, fiabilité de fabrication, gestion des anomalies (inter-lots, substitution, ruptures, retour de lots...), nettoyage et désinfection...</p>	<p>A – Au niveau de la fabrication</p> <p>1) Fabricants d'aliments industriels</p> <p>Déclaration et référencement des nouvelles formules par l'ODG</p> <p>Enregistrement des fabrications en indiquant les matières premières, additifs et autres composants, en précisant les quantités incorporées et fabriquées</p> <p>Mise en place d'un tableau d'incompatibilité.</p> <p>OPERATEURS CERTIFIES RCNA</p> <p>Conservation de l'attestation de certification RCNA</p> <p>OPERATEURS REFERENCES STNO</p>	<p>A - Au niveau de la fabrication :</p> <p>1) Fabricants d'aliments industriels :</p> <p>Contrôle documentaire de la transmission à l'ODG de toutes les formules commercialisées comme conformes au cahier des charges</p> <ul style="list-style-type: none"> - Demande de référencement des formules - Attestation de référencement <p>Analyse en cas de suspicion de formules d'aliments non conformes</p> <p><i>OPERATEURS NON CERTIFIES RCNA :</i></p> <p>Contrôle documentaire le cas échéant :</p> <p>Vérification des modalités effectives de formulation, modalités de blocage et règles d'ajustement des formules</p> <p>Vérification de la gestion des matières premières : Stockage, réception, analyse, et prises d'échantillons</p> <p>Maitrise de la fabrication : pesées, gestion des interdits (tableau d'incompatibilité et rinçage), fiabilité de fabrication, gestion des anomalies (inter-lots, substitution, ruptures, retour de lots...), nettoyage et désinfection...</p>
C40	Matières premières autorisées pour l'aliment d'allaitement			
C41	Part minimale de lait en poudre écrémé et de babeurre dans l'aliment complémentaire			
C117	Composition de l'aliment d'allaitement complémentaire			
C48	Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire			
C50 (PPC)	Pourcentage de graines de céréales et produits dérivés dans l'aliment complémentaire (hors fourrages) à partir de 4 mois d'âge			
C118	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnels)			

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C55	Composition de l'aliment complémentaire	Vérification des étiquettes (Composition, mention du mode d'emploi et des périodes de distribution des aliments)	Conservation de l'attestation de certification STNO	Vérification des étiquettes (Composition, mention du mode d'emploi et des périodes de distribution des aliments)
C56	Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire	<p>Traçabilité sur l'ensemble du process</p> <p>Tenue à jour et conservation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Étiquettes et factures des composants achetés</i> - <i>Fiche technique Prémix</i> - <i>Journaux de dosages</i> - <i>Cahier de fabrication</i> <p>Contrôle documentaire des formules théoriques</p> <p><i>OPERATEURS CERTIFIES RCNA</i></p> <p>Contrôle documentaire :</p> <p>Vérification documentaire du statut de la certification RCNA</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Attestation de certification RCNA en cours de validité</i> <p><i>Contrôle de la nature de l'alimentation des animaux (sans OGM <0,9%)</i></p>	<p>2) <u>Fabricants d'aliments à la ferme :</u></p> <p>Enregistrement des fabrications en indiquant les matières premières, additifs et autres composants, en précisant les quantités incorporées et fabriquées</p> <p><u>B - Au niveau de la distribution par l'éleveur :</u></p> <p>Conservation des étiquettes</p>	<p>Traçabilité sur l'ensemble du process</p> <p>Contrôle documentaire par sondage de la composition réelle des aliments fabriqués</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Étiquettes et factures des composants achetés</i> - <i>Fiche technique Prémix</i> - <i>Journaux de dosages</i> - <i>Cahier de fabrication</i> <p><i>OPERATEURS CERTIFIES RCNA :</i></p> <p>Contrôle documentaire du statut de la certification RCNA</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Attestation de certification RCNA en cours de validité</i> - <i>Journaux de dosages</i> <p><i>Contrôle de la nature de l'alimentation des animaux (sans OGM <0,9%)</i></p> <p><i>OPERATEURS NON CERTIFIES STNO :</i></p> <p>Contrôle documentaire de la pertinence de la procédure de l'opérateur et de sa mise en œuvre</p> <p>Analyse en cas de suspicion sur la présence d'OGM dans l'aliment ou en cas d'absence d'étiquettes.</p> <p><i>OPERATEURS CERTIFIES STNO :</i></p>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
		<p>OPERATEURS NON CERTIFIES STNO : Contrôle documentaire de la pertinence de la procédure de l'opérateur et de sa mise en œuvre</p> <p>OPERATEURS CERTIFIE STNO : Contrôle documentaire du statut de la certification STNO - <i>Attestation de certification STNO en cours de validité</i></p>		<p>Contrôle documentaire du statut de la certification STNO - <i>Attestation de certification STNO en cours de validité</i></p> <p>2) <u>Fabricants d'aliments à la ferme</u> :</p> <p>Contrôle documentaire par sondage de la composition réelle des aliments - <i>Étiquettes et factures des composants achetés</i> - <i>Fiche technique Prémix</i> - <i>Cahier de fabrication</i></p> <p>Analyse en cas de suspicion de formules d'aliments non conformes ou sur la présence d'OGM dans l'aliment ou en cas d'absence d'étiquettes.</p> <p>B - Au niveau de la distribution par l'éleveur :</p> <p>Contrôle documentaire de l'utilisation de formules référencées, de l'approvisionnement auprès d'un fabricant d'aliment habilité et du respect du plan d'alimentation - <i>Étiquettes et factures des composants achetés</i> - <i>Bon de livraison des aliments</i> - <i>Plan d'alimentation</i></p>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
				<p>Contrôle visuel dans l'auge et en locaux de stockage</p> <p>Analyse en cas de suspicion sur la présence d'OGM dans l'aliment ou en cas d'absence d'étiquettes.</p>
C34	Accès à un système d'abreuvement	Contrôle visuel du type de système d'abreuvement, et de l'accessibilité		Contrôle visuel du type de système d'abreuvement, et de l'accessibilité
Veau de type A				
C35 (PPC)	Période et type d'allaitement	Contrôle visuel de l'organisation et des pratiques d'élevage, et éventuellement lors de la tétée afin de s'assurer que le mode d'alimentation est par tétée au pis ou du projet d'organisation	Enregistrement et identification des veaux non conformes	<p>Contrôle visuel de l'organisation et des pratiques d'élevage</p> <p>Contrôle documentaire et visuel des veaux non conformes</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage</i> - <i>Plan d'alimentation</i>
C36	Part minimale de l'allaitement dans l'alimentation	Contrôle visuel de l'organisation et des pratiques d'élevage prévues, et éventuellement lors de la tétée afin de s'assurer que le mode d'alimentation est par tétée au pis	Tenue à jour du plan d'alimentation et enregistrement des aliments complémentaires distribués aux veaux	<p>Contrôle documentaire :</p> <p>Calcul de la quantité d'aliment complémentaire consommé par veau (quantité consommée/nombre de veaux produits)</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Plan d'alimentation et des</i> - <i>Enregistrements des aliments complémentaires distribués</i> <p>Contrôle visuel des pratiques</p>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C37	Accès des veaux à l'auge	<u>Contrôle visuel</u>		<u>Contrôle visuel</u>
C38	Aliments complémentaires éventuels autorisés	<u>Contrôle visuel</u>	Tenue à jour du plan d'alimentation et enregistrement quotidiens des aliments complémentaires distribués aux veaux	<u>Contrôle visuel et documentaire</u> du plan d'alimentation et des enregistrements quotidiens des aliments complémentaires distribués
C39	Possibilité d'utilisation d'un aliment d'allaitement pour les exploitations qui ne vendent pas de lait	<u>Contrôle visuel</u> si achat d'aliment d'allaitement Entretien avec l'éleveur	Tenue à jour du plan d'alimentation et enregistrement des aliments complémentaires distribués aux veaux	<u>Contrôle documentaire :</u> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Plan d'alimentation</i> - <i>Enregistrements quotidiens des aliments complémentaires distribués aux veaux</i> <u>Contrôle visuel</u> si achat d'aliment d'allaitement (absence de matériel de traite) <u>Entretien</u> avec l'éleveur
C43	Age minimum pour l'utilisation de l'aliment complémentaire	Sans objet	Enregistrement des dates de démarrage de la complémentation par veau	<u>Contrôle visuel</u> de l'absence d'alimentation complémentaire pour les veaux de moins de 45 jours <u>Contrôle documentaire :</u> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Enregistrements des dates de démarrage de la complémentation par veau</i>
C44	Période au cours de laquelle l'aliment complémentaire peut être utilisé	Sans objet	Enregistrement du démarrage de l'allaitement complémentaire	<u>Contrôle documentaire :</u> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Enregistrements du démarrage de l'allaitement complémentaire</i>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
				Contrôle visuel de l'absence d'alimentation complémentaire pour les veaux qui ne sont pas en finition
C45	Enregistrement de la quantité d'aliment complémentaire distribué	Sans objet	Tenue d'un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée ainsi que le nombre de veaux ayant reçu cette complémentation.	Contrôle documentaire : <ul style="list-style-type: none"> - <i>Enregistrements quotidiens de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée et du nombre de veau</i>
Veau de type B				
C46 (PPC)	Période et type d'allaitement	Contrôle visuel de l'organisation et des pratiques d'élevage prévues, et éventuellement lors de la tétée afin de s'assurer que le mode d'alimentation est par tétée au pis	Enregistrement des veaux non conformes	Contrôle visuel de l'organisation et des pratiques d'élevage Contrôle documentaire et visuel des veaux non conformes <ul style="list-style-type: none"> - <i>Registre d'élevage</i> - <i>Plan d'alimentation</i>
Veau de type C				
C51 (PPC)	Origine du lait	Contrôle visuel de l'organisation de l'exploitation	Tenue à jour des rations alimentaires et enregistrements quotidiens des quantités d'aliments complémentaires	Contrôle visuel : <ul style="list-style-type: none"> - Alimentation des veaux - Aliments disponibles dans l'exploitation - Installation Contrôle documentaire <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ration alimentaire d'alimentation</i>

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
				- Enregistrements quotidiens des quantités d'aliments complémentaires
C52	Qualité du lait consommé	Contrôle documentaire : - Résultats d'analyses de lait	Tenue des résultats d'analyse du lait et autorisation de mise en marché du lait	Contrôle documentaire : - Résultats d'analyses de lait et autorisation de mise en marché du lait.
C53 (PPC)	Part minimale du lait entier dans l'alimentation	Contrôle documentaire : - Plan d'alimentation - Ration alimentaire	Tenue du plan d'alimentation et de la ration alimentaire	Contrôle documentaire : - Plan d'alimentation - Ration alimentaire

3.9. Ramassage et transport à l'abattoir

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C58	Utilisation de tranquillisants allopathiques	Sans objet	Tenue à jour du registre d'élevage	Contrôle documentaire : - Registre d'élevage (carnet sanitaire)
C59	Condition de manipulation de animaux lors du chargement/déchargement des animaux et à l'abattoir	A l'élevage et à l'abattoir : Contrôle visuel de la non utilisation d'aiguillon électrique		A l'élevage et à l'abattoir : Contrôle visuel de la non utilisation de l'aiguillon
C60	Durée de transport maximum entre l'exploitation d'élevage et l'abattoir	Contrôles documentaire et visuel de la localisation de l'opérateur	Conservation et tenue à jour des bons d'enlèvement / bons de transport.	Contrôle documentaire : - Bon d'enlèvement (bon de transport) Contrôle documentaire et visuel de la localisation de l'exploitation.

3.10. Abattage

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C61 (PPC)	Age d'abattage	Sans objet	Tenue à jour et conservation des passeports bovins et tickets de pesée	Contrôle documentaire à l'abattoir - <i>Passeport bovin</i> - <i>Ticket de pesée</i>
C62	Délai maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et l'abattage	Sans objet	Tenue à jour et conservation des bons d'enlèvement et tickets de pesée	Contrôle documentaire : - <i>Bon d'enlèvement des animaux</i> - <i>Ticket de pesée</i>
C63	Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage	Sans objet	Tenue à jour et conservation des tickets de pesée Enregistrement de l'heure d'arrivée à l'abattoir	Contrôle documentaire : - <i>Enregistrement de l'heure d'arrivée à l'abattoir</i> - <i>Ticket de pesée</i>
C64	Limitation du stress avant abattage	Contrôle documentaire des dispositions prévues dans les Modes Opératoires Normalisés (MON) Contrôle visuel des manipulations dans le calme et de l'absence d'utilisation d'aiguillon électrique		Contrôle documentaire des dispositions prévues dans les Modes Opératoires Normalisés (MON) Contrôle visuel des manipulations et étourdissements et de l'absence d'utilisation d'aiguillons électriques

3.11. Ressuage

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C66	Suivi de la cinétique de descente en température	Contrôle documentaire de l'existence des courbes expérimentales températures à cœur /temps de ressuage établie à la température du local de ressuage. (présentation d'une courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de ressuage établie à la température du local de ressuage)	Contrôle périodique et enregistrement du maintien de l'efficacité du local de ressuage (revalidation de la courbe expérimentale T°C à cœur/temps de ressuage, au minimum tous les 2 ans, ou à chaque modification de l'installation).	Contrôle documentaire de la revalidation de la courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de ressuage, tous les 2 ans ou à chaque modification de l'installation.
C68	Absence de condensation	Sans objet		Contrôle visuel
C69	Délai minimum avant le transport des carcasses	Sans objet	Tenue à jour et conservation des tickets de pesée	Contrôle documentaire : Vérification du délai entre l'abattage et le départ - <i>Ticket de pesée</i>
Cas du refroidissement progressif				
C67	Délai de descente en températures des carcasses	Contrôle visuel de l'existence d'un dispositif de mesure et d'enregistrement de la température	Enregistrement des mesures par sondage de la température	Contrôle documentaire : - <i>Enregistrements des mesures de température</i> Contrôle visuel des carcasses
Cas du refroidissement rapide				

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C119	Méthode à employer en cas de mise en œuvre d'une réfrigération de type rapide	Sans objet	Enregistrement des mesures par sondage du pH avant entrée en réfrigération rapide	Contrôle documentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Enregistrements des mesures de pH avant entrée en réfrigération rapide Contrôle visuel des carcasses

3.12. Sélection des carcasses

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C70 (PPC)	Etat d'engraissement général	Contrôle visuel du fait que les agents chargés de la labellisation de l'abattoir connaissent les critères de labellisation des carcasses Entretien avec les agents chargés de la labellisation Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure ou d'un document décrivant la labellisation des carcasses	Enregistrement et conservation du ticket de pesée Tenue à jour du registre de labellisation	Contrôle documentaire de la conformité et du respect de la procédure de labellisation des carcasses ou d'un document décrivant la labellisation des carcasses <ul style="list-style-type: none"> - Procédure ou document
C71 (PPC)	Conformation			Contrôle visuel du fait que les agents chargés de la labellisation de l'abattoir connaissent les critères de labellisation des carcasses
C72 (PPC)	Poids des carcasses			Entretien avec les agents chargés de la labellisation
C73 (PPC)	Couleur de la viande			Contrôle visuel des carcasses labellisées Contrôle documentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Ticket de pesée - Registre de labellisation

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
		- Procédure ou document		

3.13. Découpes et conditionnement des découpes

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C76	Localisation du conditionnement des découpes pour la préparation d'unités de vente au consommateur (UVC)	Contrôle visuel de la présence, dans les locaux de l'atelier de découpe, des équipements permettant de réaliser le conditionnement en UVC		Contrôle visuel des opérations de conditionnements

3.14. Commercialisation des abats

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C77	Liste des abats labellissables	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure	Tenue de la liste des abats labellissables Tenue des documents des permettant la balance matière	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de la procédure - Procédure de traçabilité des abats Label Rouge Contrôle visuel des lots d'abats LR conditionnés
C78	Sélection des abats			

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
		<p>- <i>Procédure de tri et de traçabilité des abats Label Rouge</i></p> <p>Entretien avec l'opérateur</p>		<p>Contrôle documentaire de la présence de la liste des abats et de la cohérence de la balance matière sur les abats Label Rouge</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Liste des abats</i> - <i>Balance matière des abats LR</i> <p>Contrôle visuel des lots d'abats LR conditionnés</p> <p>Entretien avec l'opérateur</p>

3.15. Surgélation

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C79	Modes de conservation par le froid autorisés	Sans objet	Tenue du registre de surgélation	Contrôle documentaire : - <i>Registre de surgélation pour les découpes et les abats</i>
C80	Délai maximum entre abattage et mise en surgélation des découpes	Sans objet	Conservation des tickets de pesée	Contrôle documentaire : - <i>Registre de surgélation</i> - <i>Ticket de pesée</i>
C81	Délai maximum de surgélation des abats après abattage		Enregistrement de l'heure de mise en surgélation	
C82	Délai maximum de surgélation des préparations à base de veau	Sans objet	Conservation des documents permettant d'établir l'heure de préparation Enregistrement de l'heure de mise en surgélation	Contrôle documentaire : - <i>Registre de surgélation</i> - <i>Document mentionnant l'heure de découpe/préparation</i>
C83	Délai de descente en température	Contrôle visuel de l'existence d'un dispositif de mesure et d'enregistrement de la température du dispositif de surgélation Contrôle documentaire (présentation d'une courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de surgélation établie à la température du local de ressuage)	Mesure aléatoire par sondage et enregistrement de la température du dispositif de surgélation et des températures à cœur. Enregistrements des mesures de température du dispositif de surgélation Contrôle périodique et enregistrement du maintien de l'efficacité du dispositif de surgélation (revalidation de la courbe expérimentale T°C en cas de modification de l'équipement)	Contrôle documentaire : - <i>Enregistrements des mesures de la température du dispositif de surgélation</i> Contrôle documentaire de la revalidation de la courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de surgélation en cas de modification de l'équipement

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C84	Date de durabilité minimale pour la viande hachée (DDM)	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure <ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'autocontrôle 	Enregistrement des DDM apposée sur la fiche ou le registre de fabrication	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de procédure <ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'autocontrôle Contrôle documentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Registre de fabrication ou la fiche de fabrication Contrôle visuel des DDM apposées

3.16. Produits transformés - Dispositions générales

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C86	Origine des viandes	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) 	Tenue des : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents permettant de réaliser une balance matière Conservation des factures et bons de livraison et du certificat de garantie de l'origine	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité de l'origine des viandes <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) - Factures et bons de livraison Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur viande LR

				<ul style="list-style-type: none"> - Balance matière des viandes LR <p>Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR et vérification de la labellisation des carcasses</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR - Certificat de garantie de l'origine
C120	Teneur minimale en viande et abats label rouge	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents de traçabilité 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité de la teneur minimale en viande et abats LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) <p>Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR <p>Contrôle visuel en salle de préparation, le cas échéant</p>
C87	Délai de mise en œuvre des viandes après abattage	Sans objet	<p>Tenue :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registre de fabrication <p>Conservation des tickets de pesée</p>	<p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Registre de fabrication - Ticket de pesée
C89	Ingrédients autorisés	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) - Fiches techniques des ingrédients et additifs - Bons de livraison et factures d'achat des ingrédients et additifs 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité des ingrédients, additifs et auxiliaires utilisés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) - Fiches techniques des ingrédients et additifs - Bons de livraison et factures d'achat des ingrédients et additifs <p>Contrôle visuel en salle de préparation</p>
C90	Additifs et auxiliaires autorisés			

<ul style="list-style-type: none"> Dispositions particulières pour les préparations de viande de veau label rouge (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées) et pour les viandes hachées assaisonnées ou non 				
C92	Teneur minimale en viande de veaux non sevré label rouge	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents de traçabilité 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité de la teneur en viande utilisée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) <p>Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR <p>Contrôle visuel en salle de préparation, le cas échéant</p>
C93	Ingrédients autorisés	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents de traçabilité 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité des ingrédients, utilisés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) <p>Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR <p>Contrôle visuel en salle de préparation, le cas échéant</p>
C94	Taux de matière grasse du produit fini	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p>	<p>Analyse du taux de matière grasse et du rapport de collagène / protéine</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de procédure</p>
C95	Rapport collagène / protéine maximum du produit fini	<p>Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p>	<p>Enregistrement des contrôles dans un registre (comprenant le</p>	<p>Vérification de la conformité du rapport collagène / protéine</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'autocontrôle - Registres des autocontrôles

		- Procédure d'autocontrôle	cas échéant des rapports d'analyses)	- Résultats d'analyses Analyse par le contrôle externe
Critères supplémentaires à respecter en cas d'utilisation de viande label rouge congelée pour la fabrication de viande hachée surgelée				
C121	Proportion maximale de viandes congelées utilisées dans la fabrication de la viande hachée	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes - Fiches recettes (composition théorique)	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents de traçabilité	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité de la proportion de viandes congelées utilisées - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR - Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR Contrôle visuel en salle de préparation, le cas échéant
C122	Délai maximum entre abattage et congélation des viandes label rouge	Sans objet	Conservation des documents permettant d'établir l'heure d'abattage Enregistrement de l'heure de mise en congélation	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité du délai - Registre de congélation - Document mentionnant l'heure d'abattage
C123	Délai maximum entre la préparation de la viande pour haché (parage, désossage, découpe...) et leur congélation	Sans objet	Conservation des documents permettant d'établir l'heure de découpe/préparation Enregistrement de l'heure de mise en congélation	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité du délai - Registre de congélation - Document mentionnant l'heure de découpe/préparation
C124	Critère de mise en œuvre pour la congélation des viandes : délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C	Contrôle visuel de l'existence d'un dispositif de mesure et d'enregistrement de la	Mesure aléatoire par sondage et enregistrement de la température du dispositif de congélation et des températures à cœur.	Contrôle documentaire : - Enregistrements des mesures de la température du dispositif de congélation

		température du dispositif de congélation Contrôle documentaire (présentation d'une courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de congélation établie à la température du local de congélation)	Enregistrements des mesures de température du dispositif de congélation Contrôle périodique et enregistrement du maintien de l'efficacité du dispositif de congélation (revalidation de la courbe expérimentale T°C en cas de modification de l'équipement)	Contrôle documentaire de la revalidation de la courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de congélation en cas de modification de l'équipement
C125	Délai maximum entre l'abattage des animaux et la mise en œuvre de la viande (hachage des viandes congelées) et la mise en œuvre	Sans objet	Tenue du registre de fabrication Conservation d'un document précisant la date d'abattage (ticket de pesée ou autre)	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité du délai - <i>Registre de fabrication</i> - <i>Document précisant la date d'abattage (ticket de pesée ou autre)</i>
<ul style="list-style-type: none"> Dispositions particulières pour les paupiettes de veau assaisonnées ou non 				
C126	Teneur minimum de viande de veau (% de poids)	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes - <i>Fiches recettes (composition théorique)</i> Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents de traçabilité Conservation des factures et bons de livraison	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de procédure - <i>Procédure de traçabilité des viandes LR</i> Contrôle documentaire : - <i>Fiches recettes (composition théorique)</i> - <i>Fiches de fabrication (composition réelle)</i> - <i>Factures et bons de livraison</i> Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR - <i>Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR</i>
C96	Nature des escalopes			
C97	Épaisseur maximum des tranches d'escalopes			

		<p>pertinence de la procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de traçabilité des viandes LR 		<p>Contrôle visuel en salle de préparation, le cas échéant</p>
C98	Origine de la viande composant la chair	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) <p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de traçabilité des viandes LR 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents de traçabilité <p>Conservation des factures et bons de livraison</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de traçabilité des viandes LR <p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) - Factures et bons de livraison <p>Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR et vérification de la labellisation des viandes mises en œuvre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR - Certificat de garantie d'origine <p>Contrôle visuel en salle de préparation, le cas échéant</p>
C100	Caractéristique du hachage de la chair	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et de la procédure d'autocontrôle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) <p>Mise à jour de la procédure ou des consignes.</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'autocontrôle <p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) <p>Contrôle visuel en salle de préparation, le cas échéant</p>

		<i>Procédure d'autocontrôle</i> Contrôle visuel de la présence des équipements permettant de respecter les caractéristiques requises		
C101	Poids minimum de l'escalope	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et de la procédure d'autocontrôle <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Procédure d'autocontrôle 	Tenue des fiches recettes Mesure et enregistrement des contrôles (mesures) dans un registre	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de procédure <ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'autocontrôle Contrôle documentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Registre des autocontrôles Mesure du poids maximum de barde de porc
C102	Poids maximum de barde de porc			
<ul style="list-style-type: none"> • Dispositions particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non 				
C103	Origine de la viande composant la chair	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) Contrôle documentaire :	Tenue des : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents de traçabilité Conservation des factures et bons de livraison et du certificat de garantie de l'origine	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de procédure <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de traçabilité des viandes LR Contrôle documentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) - Factures et bons de livraison

		Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de traçabilité des viandes LR 		Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR et vérification de la labellisation des viandes mises en œuvre <ul style="list-style-type: none"> - Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR - Certificat de garantie de l'origine Contrôle visuel en salle de préparation
C105	Caractéristique du hachage de la chair	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et de la procédure d'autocontrôle <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Procédure d'autocontrôle Contrôle visuel de la présence des équipements permettant de respecter les caractéristiques requises	Tenue des : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) 	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de procédure <ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'autocontrôle Contrôle documentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) Contrôle visuel en salle de préparation, le cas échéant
C106	Teneur minimum de viande de veau	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) 	Tenue des : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents de traçabilité 	Contrôle documentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR <ul style="list-style-type: none"> - Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR

<ul style="list-style-type: none"> Dispositions particulières pour les saucisses de veau assaisonnées ou non 				
C107	Origine de la viande composant la chair	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) <p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de traçabilité des viandes LR 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents de traçabilité <p>Conservation des factures et bons de livraison et certificat de garantie de l'origine</p>	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de traçabilité des viandes LR <p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) - Factures et bons de livraison <p>Contrôles documentaire de traçabilité sur des lots de produits transformés LR et vérification de la labellisation des viandes mises en œuvre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documents de traçabilité des lots de produits transformés LR - Certificat de garantie de l'origine
C109	Caractéristique du hachage de la chair	<p>Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes et de la procédure d'autocontrôle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Procédure d'autocontrôle 	<p>Tenue des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) 	<p>Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de procédure</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure d'autocontrôle <p>Contrôle documentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) <p>Contrôle visuel en salle de préparation, le cas échéant</p>

		Contrôle visuel de la présence des équipements permettant de respecter les caractéristiques requises		
C110	Taux maximum de lipides du produit fini	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure d'autocontrôle - <i>Procédure d'autocontrôle</i>	Analyse du taux de collagène/protéines	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect de procédure - <i>Procédure d'autocontrôle</i>
C111	Taux maximum de collagène/protéines du produit fini		Enregistrement des contrôles dans un registre (comprenant le cas échéant des rapports d'analyses)	Contrôle documentaire du registre des autocontrôles Analyse par le contrôle externe

3.17. Etiquetage – Mentions spécifiques au Label Rouge

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C127	Mentions minimum d'étiquetage	<u>Contrôle visuel</u> de la conformité de l'étiquetage prévu		<u>Contrôle visuel</u> de la conformité de l'étiquetage
C128	Mentions facultatives pouvant être employées lorsque les conditions sont respectées			

E - Traitement des manquements en certification

1. Généralités relatives aux manquements constatés par l'organisme certificateur

Tout constat de manquement lors d'un contrôle externe entraîne une notification à la partie concernée (opérateur ou ODG s'il s'agit d'une évaluation ODG). Elle a lieu à la fin du contrôle ou lors d'un envoi postérieur au contrôle. Elle contient le délai de la procédure contradictoire, et la mesure prévue par le répertoire de traitement des manquements (ou un renvoi explicite vers le document qui la précise). A l'issue du délai de la procédure contradictoire, l'OC notifie à l'opérateur la mesure de traitement du manquement retenue et un délai pour contester la mesure.

A la suite du constat d'un manquement, l'opérateur ou l'ODG met en place des actions en vue de son retour à la conformité :

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

Les éléments de réponse transmis par l'opérateur ou l'ODG sont conservés par l'Organisme Certificateur.

Les différentes mesures possibles de traitement des manquements sont les suivantes :

Pour les opérateurs :

Définitions	Précisions
Avertissement	<p>La notification d'avertissement doit nécessairement indiquer à l'opérateur la nature de la mesure qui sera appliquée en cas de récurrence (retrait du bénéfice du signe, suspension d'habilitation...)</p> <p>Si l'opérateur fournit une preuve de retour à la conformité avant que l'OC n'ait notifié l'avertissement, celui-ci peut ne pas le notifier. Le manquement reste toutefois constaté et l'opérateur entre en récurrence pour ce manquement.</p>
<p>Retrait du bénéfice du signe sur le produit ou la production en cours</p> <p>Mesure se rapportant à des produits identifiés, au sein d'une production plus globale de l'opérateur. Il s'agit du déclassement de lots de produits, de la production d'une parcelle ou encore de la production d'un ou plusieurs animaux de façon ponctuelle et définitive.</p>	<p>1. Les produits font l'objet d'un retrait du bénéfice du signe concerné</p> <p>2- En outre, le retrait du bénéfice du signe peut concerner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des parcelles ou des animaux dont la production est susceptible de bénéficier du signe - des produits qui n'avaient pas encore été étiquetés ou revendiqués comme bénéficiant du signe, - par extrapolation, des produits présentés à tort par l'opérateur comme bénéficiant du signe. <p>3- Lorsque le retrait du bénéfice du signe n'est plus possible (produit déjà commercialisé), une autre mesure doit être notifiée (à titre d'exemple : avertissement, contrôle supplémentaire, ou suspension d'habilitation selon les circonstances)</p>

Définitions	Précisions
<p>Suspension d'habilitation : Mesure ayant pour effet d'interdire à l'opérateur de produire, transformer, élaborer, conditionner tout produit sous SIQO pendant une période définie Le devenir des stocks présents au moment de la suspension est déterminé au cas par cas par l'OC.</p>	<p>- La suspension peut être levée à la demande de l'opérateur après constat par l'OC du retour à la conformité. - Dans la pratique, une suspension peut toutefois être partielle, en ne portant que sur certaines activités couvertes par la portée de l'habilitation ou sur certains outils de production listés dans la déclaration ou le document d'identification.</p>
<p>Retrait d'habilitation : Mesure ayant pour effet d'interdire à l'opérateur de produire, transformer, élaborer, conditionner tout produit sous SIQO (Cependant, le devenir des stocks présents au moment du retrait est déterminé au cas par cas par l'OC)</p>	<p>Le retrait de l'habilitation implique, si l'opérateur souhaite poursuivre la démarche, de déposer une nouvelle déclaration ou document d'identification, qui sera traitée comme une demande initiale. La décision de retrait peut prévoir un délai avant le dépôt d'une nouvelle déclaration ou document d'identification.</p>
<p>Refus temporaire d'habilitation</p>	<p>Mesure prise lorsque le manquement constaté lors d'un contrôle en vue de l'habilitation nécessite une vérification du retour à la conformité préalablement à l'octroi de l'habilitation.</p>
<p>Refus d'habilitation</p>	<p>Mesure prise lorsque le manquement constaté lors d'un contrôle en vue de l'habilitation ne permet pas l'octroi de l'habilitation ou que le retour à la conformité suite à une décision de refus temporaire d'habilitation n'a pu être constaté. La demande d'habilitation est rejetée.</p>
<p>Contrôle additionnel : Mesure ayant pour objectif une augmentation de la pression de contrôle.</p>	<p>Les contrôles additionnels sont à la charge de l'opérateur concerné, et lui sont directement facturés. Ils viennent s'ajouter aux contrôles et évaluations de suivi, ce qui signifie qu'ils doivent être réalisés même si la fréquence minimale fixée dans le plan est déjà atteinte. Le contrôle réalisé chez l'opérateur concerné est exhaustif; il concerne tous les points de contrôle figurant dans le plan de contrôle pour la catégorie pour laquelle l'opérateur est habilité.</p>
<p>Contrôle supplémentaire : Mesure ayant pour objectif de vérifier le retour à la conformité : <ul style="list-style-type: none"> • Soit avant le prochain contrôle de suivi Soit dans le cadre d'une procédure de levée de suspension d'habilitation</p>	<p>Les contrôles supplémentaires sont à la charge de l'opérateur concerné, et lui sont directement facturés. Ces contrôles concernent les modalités de vérification du retour à la conformité et ne portent que sur le ou les point (s) de contrôle à l'origine du manquement. La vérification du retour à la conformité peut être réalisée à l'occasion d'un contrôle additionnel notifié dans le cadre d'une mesure de traitement des manquements, pour autant que les répertoires de traitement des manquements le permettent.</p>

Pour les ODG :

Définitions	Précisions
Avertissement	La notification d'avertissement doit indiquer à l'ODG la nature de la mesure qui sera appliquée en cas de récurrence (suspension de certificat, retrait de certificat...)
Suspension de certificat : Mesure ayant pour effet d'interdire aux opérateurs habilités de produire sous SIQO couvert par la portée du certificat (Cependant, le devenir des stocks présents au moment de la suspension est déterminé au cas par cas par l'OC)	<ul style="list-style-type: none"> - Pour les opérateurs, les conséquences d'une suspension de certificat sont les mêmes que pour une suspension d'habilitation - La suspension peut être levée à la demande de l'ODG après constat par l'OC du retour à la conformité - Dans la pratique, une suspension peut toutefois être partielle, en ne portant que sur certains cahiers des charges couverts par la portée du certificat - La suspension du certificat n'entraîne pas automatiquement le retrait de la reconnaissance de l'ODG
Retrait de certificat : Mesure ayant pour effet d'interdire aux opérateurs habilités de produire sous SIQO couvert par la portée de son habilitation (Cependant, le devenir des stocks présents au moment du retrait est déterminé au cas par cas par l'OC)	<ul style="list-style-type: none"> - Pour les opérateurs, les conséquences d'un retrait de certificat sont les mêmes que pour un retrait d'habilitation - Le retrait du certificat implique, si l'ODG souhaite poursuivre la démarche, de déposer une nouvelle demande de certification, qui sera traitée comme une demande initiale - Le retrait de certificat n'entraîne pas automatiquement le retrait de la reconnaissance de l'ODG
Evaluation additionnelle : Mesure ayant pour objectif une augmentation de la pression de contrôle.	C'est une évaluation de tous les points de contrôle à vérifier en audit ODG. Les évaluations additionnelles sont à la charge de l'ODG concerné. Elles viennent s'ajouter aux évaluations de suivi, ce qui signifie qu'elles doivent être réalisés même si la fréquence minimale fixée dans le plan est déjà atteinte.
Evaluation supplémentaire Mesure mise en œuvre dans l'objectif de vérifier le retour à la conformité	Les évaluations supplémentaires sont à la charge de l'ODG concerné. Ces évaluations concernent les modalités de vérification du retour à la conformité et ne portent que sur le ou les point (s) de contrôle à l'origine du manquement. La vérification du retour à la conformité peut être réalisée à l'occasion d'une évaluation additionnelle notifiée dans le cadre d'une mesure de traitement des manquements, pour autant que les répertoires de traitement des manquements le permettent.
Refus temporaire de certification	Mesure prise lorsque le manquement constaté lors d'une évaluation initiale nécessite une vérification du retour à la conformité préalablement à l'octroi de la certification.
Refus de certification	Mesure prise lorsque le manquement constaté lors d'une évaluation initiale ne permet pas l'octroi de

Définitions	Précisions
	la certification ou que le retour à la conformité suite à une décision de refus temporaire de certification n'a pu être constaté.

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

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

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

2. Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles internes

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

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

3. Vérification du retour en conformité

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

Les modalités de vérification du retour en conformité qui peuvent être prises par l'organisme certificateur sont les suivantes :

Opérateurs et ODG (contrôles initiaux en vue de l'habilitation, et évaluations initiales dans le cas de la certification)
<ul style="list-style-type: none"> - Au plus tard lors du premier contrôle ou évaluation de suivi - Lors d'un contrôle ou d'une évaluation documentaire supplémentaire préalable à l'octroi de l'habilitation ou du certificat - Lors d'un contrôle ou évaluation supplémentaire préalable à l'octroi de l'habilitation ou du certificat - Au moyen d'un contrôle ou d'une évaluation documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur ou l'ODG, à réaliser dans un délai cohérent avec la nature du manquement et le cycle de production considéré.
Opérateurs (contrôles de suivi)

- Au plus tard lors du prochain contrôle externe de suivi
- Au plus tard lors du prochain contrôle de suivi interne ou externe
- Au plus tard lors d'un contrôle interne effectué à des fins de traitement par l'OC, à réaliser dans un délai donné
- Au moyen d'un contrôle supplémentaire, à réaliser dans un délai cohérent avec la nature du manquement et le cycle de production considéré
- Au moyen d'un contrôle documentaire sur la base des éléments transmis par l'opérateur, à réaliser dans un délai cohérent avec la nature du manquement et le cycle de production considéré.

ODG (évaluations de suivi)

- Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi
- Au plus tard lors de la prochaine évaluation de suivi, ou, si la situation le justifie, au moyen d'une évaluation supplémentaire, à réaliser dans un délai cohérent avec la nature du manquement et le cycle de production considéré
- Au moyen d'une évaluation documentaire sur la base des éléments transmis par l'ODG, à réaliser dans un délai cohérent avec la nature du manquement et le cycle de production considéré.

La vérification du retour à la conformité s'effectue systématiquement par le biais d'un contrôle supplémentaire réalisé par l'OC lorsque la mesure de traitement du manquement est une suspension d'habilitation ou un contrôle supplémentaire.

Dans le cas d'un manquement portant sur des PPC ou CC conduisant à la notification d'un avertissement en tant que mesure de traitement en premier constat, le retour à la conformité est également vérifié par l'OC par le biais d'un contrôle supplémentaire (documentaire ou sur site) dans un délai cohérent avec le cycle de production considéré.

De même, le deuxième constat d'un même manquement (récurrence) donne lieu, soit en mesure de traitement, soit en vérification de retour à la conformité, à la réalisation d'un contrôle supplémentaire interne ou externe dans un délai adapté au cycle de production, sauf dans le cas d'une absence de mesure de traitement en premier constat.

La modalité de vérification de retour à la conformité et son délai de mise en œuvre tiennent compte des éléments transmis par l'opérateur.

4. Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles en vue de l'habilitation

Deux mesures de traitements des manquements peuvent être émises à la suite du contrôle préalable à l'octroi de l'habilitation : le refus temporaire d'habilitation et le refus d'habilitation.

Dès lors qu'un refus temporaire d'habilitation est notifié à un opérateur, ce dernier transmet les éléments de preuve de retour en conformité dans l'année suivant le contrôle. Sur cette base, l'organisme certificateur notifie une habilitation ou un refus d'habilitation à l'opérateur.

Si à la suite d'un refus temporaire d'habilitation, l'opérateur n'a pas transmis les éléments permettant de conclure à la preuve de son retour à la conformité dans les 12 mois suivant la réalisation du contrôle en vue de l'habilitation, l'organisme certificateur prononce un refus d'habilitation.

Dès lors qu'un opérateur a fait l'objet d'un refus d'habilitation, s'il souhaite être habilité, il doit déposer un nouveau document ou une nouvelle déclaration d'identification à son organisme de défense et de gestion. Une nouvelle procédure d'habilitation complète est alors engagée.

5. Répertoires de traitement des manquements

5.1. Répertoire de traitement des manquements applicables à tous les opérateurs

Pour les opérateurs abatteur/abattoir, atelier de découpe, atelier de conditionnement et atelier d'élaboration de produits transformés, lorsqu'il est constaté un manquement :

- sur un point principal à contrôler (PPC),
- dont la mesure de traitement est un contrôle supplémentaire,
- dont la modalité de vérification du retour à la conformité est un contrôle supplémentaire,
- sur 3 points différents chez un opérateur au cours d'un contrôle,

la mesure de traitement du manquement est un contrôle additionnel, dans la limite d'un contrôle additionnel par année civile dans le cadre de ces constats. Ce contrôle additionnel se substitue alors au contrôle supplémentaire initialement prévu.

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Op1 Déclaration ou document d'identification	Déclaration ou document d'identification erroné-e	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
Op1 Déclaration ou document d'identification	Identification erronée avec incidence <u>forte</u> sur le respect du cahier des charges	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Op1 Déclaration ou document d'identification	Identification erronée avec incidence <u>faible</u> sur le respect du cahier des charges	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Op1 Déclaration ou document d'identification	Absence d'information de l'opérateur à l'ODG de toute modification concernant l'opérateur et affectant son (ou ses) outil(s) de production	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation ou contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation
Op6 Réalisation des contrôles / Op2 Obligations déclaratives ou Op3 registres	Document requis absent, incomplet ou non mis à jour	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
Op2 Obligations déclaratives ou Op3 registres	Non-respect d'obligations déclaratives ou de tenue de registres, absence ou erreur ayant une incidence <u>faible</u> sur le respect du cahier des charges	Suivi	-	Avertissement	Suspension d'habilitation ou Contrôle supplémentaire

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Op2 Obligations déclaratives ou Op3 registres	Non-respect d'obligations déclaratives ou de tenue de registres, absence ou erreur ayant une incidence <u>forte</u> sur le respect du cahier des charges	Suivi	Retrait du bénéfice du signe ou contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation ou contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation
Op4 Comptabilité matière	Déséquilibre <u>faible</u> entre les entrées et les sorties de produits du cahier des charges considéré	Suivi	-	Avertissement	Suspension d'habilitation ou contrôle supplémentaire
Op4 Comptabilité matière	Déséquilibre <u>fort</u> entre les entrées et les sorties de produits du cahier des charges considéré	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
Op5 Traçabilité	Rupture de traçabilité pour le produit du cahier des charges considéré Intégration de produits ne pouvant bénéficier du signe	Suivi	Retrait du bénéfice du signe ou contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation ou contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation
Op6 Réalisation des contrôles	Absence de réalisation du contrôle	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
Op6 Réalisation des contrôles	Absence de réalisation du contrôle lié au non acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles.	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
Op6 Réalisation des contrôles	Absence de tout ou partie des autocontrôles	Suivi	Avertissement	Avertissement	Suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Op6 LR Veaux Réalisation des contrôles	Absence de tout ou partie des autocontrôles pour les fabricants d'aliments	Suivi	Contrôle additionnel + analyse	Contrôle additionnel + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Op6 Réalisation des contrôles	Refus caractérisé de contrôle ou d'accès à certains documents, fausse déclaration	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
Op7 Plan d'action ou preuve de retour à la conformité suite à un manquement	Plan d'actions non transmis ou non mis en œuvre ou mis en œuvre, au-delà du délai maximal convenu, ou preuve de retour à la conformité non transmise avec incidence <u>faible</u> sur le respect du cahier des charges	Suivi	-	Avertissement	Suspension d'habilitation ou Retrait du bénéfice du signe ou Contrôle supplémentaire
Op7 Plan d'action ou preuve de retour à la conformité suite à un manquement	Plan d'actions non transmis ou non mis en œuvre ou mis en œuvre, au-delà du délai maximal convenu, ou preuve de retour à la conformité non transmise avec incidence <u>forte</u> sur le respect du cahier des charges	Suivi	Retrait du bénéfice du signe ou contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation ou Retrait du bénéfice du signe ou Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation
Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)	Absence d'engagement dans une des démarches prévues au cahier des charges	Habilitation	Refus d'habilitation		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)	Preuve d'engagement dans une des démarches prévues au cahier des charges mais absence de certificat en agriculture biologique ou d'attestation de certification environnementale de deuxième niveau ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue.	Habilitation	/		
Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)	Absence de certificat en agriculture biologique ou d'attestation de certification environnementale de deuxième niveau ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue dans les 12 mois suivant l'habilitation d'un opérateur	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)	Suspension du certificat relatif à l'agriculture biologique, d'attestation de certification environnementale en vigueur de deuxième niveau ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue	Suivi	Contrôle documentaire supplémentaire dans un délai de 6 mois sur la base des éléments transmis par l'opérateur	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)	Absence, du certificat relatif à l'agriculture biologique, d'attestation de certification environnementale en vigueur de deuxième niveau ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	

5.2 Répertoire de traitement des manquements applicables à la filière :

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Tous les opérateurs					
Cxx (C67, C70, C71, C72, C73, C77, C78, C84, C94, C95, C96, C97, C98, C100, C101, C102, C103, C105, C107, C109, C110, C111, C126)	Absence ou non-pertinence des procédures de l'opérateur	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
Cxx (C85, C86, C89, C90, C92, C93, C96, C97, C98, C100, C101, C102, C103, C104, C105, C106, C107, C108, C109, C120, C121, C126)	Fiches recettes requises absentes, incomplètes ou non à jour	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
Cxx (C67, C70, C71, C72, C73, C77, C78, C84, C94, C95, C96, C97, C98, C100, C101, C102, C103, C105, C107, C109, C110, C111, C126)	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Cxx (C85, C86, C89, C90, C92, C93, C96, C97, C98, C100, C101, C102, C103, C104, C105, C106, C107, C108, C109, C120, C121, C126)	Fiches recettes de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C1	Identification des opérateurs	Cf. Op1			
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Cf. Op2			

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante Obligatoire	Habilitation	-		
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Fabricant d'aliment industriel					
C116	Formules théoriques comprenant des OGM	Habilitation	Refus temporaire habilitation	Refus d'habilitation	
C116	Aliment avec une matière première OGM	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C40	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C40	Matière première de l'aliment d'allaitement complémentaire non autorisée	Suivi	Déréférencement de l'aliment	Déréférencement de l'aliment + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C41	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C41	Part minimale de lait en poudre écrémé et de babeurre dans l'aliment complémentaire non conforme	Suivi	Déréférencement de l'aliment	Déréférencement de l'aliment + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C117	Formule théorique non non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C117	Composition de l'aliment d'allaitement complémentaire non conforme	Suivi	Déréférencement de l'aliment	Déréférencement de l'aliment + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C48	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C48	Matière première de l'aliment complémentaire non autorisée	Suivi	Déréférencement de l'aliment	Déréférencement de l'aliment + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C50	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C50	Non-respect des pourcentages de graines de céréales et/ou de produits dérivés	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C118	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C118	Utilisation d'aliment complémentaire avec additif non autorisé	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C55	Formule théorique conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C55	Matières premières des aliments complémentaires des veaux non autorisés	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C56	Formule théorique conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C56	Matières premières des aliments complémentaires des veaux non autorisés	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
Fabricant d'aliment à la ferme					
C30	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C30	Utilisation de matières premières non autorisées	Suivi	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C31	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C31	Utilisation d'aliment complémentaire avec additif non autorisé	Suivi	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C116	Formules théoriques comprenant des OGM	Habilitation	Refus temporaire habilitation	Refus d'habilitation	
C116	Aliment avec une matière première OGM	Suivi	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C48	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C48	Matière première de l'aliment complémentaire non autorisée	Suivi	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C50	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C50	Non-respect des pourcentages de graines de céréales et/ou de produits dérivés	Suivi	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C118	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C118	Utilisation d'aliment complémentaire avec additif non autorisé	Suivi	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Eleveur					
C4	Plusieurs types d'élevage de veau sur un même site d'élevage sans mise en place de traçabilité adaptée (animaux et alimentation)	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C4	Plusieurs types d'élevage de veau sur un même site d'élevage sans séparation des logements des veaux	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C4	Plusieurs types d'élevage de veau sur un même site d'élevage sans traçabilité adaptée	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Retrait d'habilitation	
C4	Plusieurs types d'élevage de veau sur un même site d'élevage sans séparation des logements	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C6	Veaux nés sur l'exploitation destinés au renouvellement du troupeau non enregistrés comme tels dans le registre d'élevage	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C6	Veaux nés sur l'exploitation destinés au renouvellement du troupeau non enregistrés comme tels dans le registre d'élevage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C8	Proposition de labellisation de veaux présents sur l'exploitation avant l'habilitation de l'opérateur	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Retrait du bénéfice du Label	Suspension d'habilitation
C11	Types raciaux des veaux identifiés en LR non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C12	Pas de mères présentes de races autorisées	Suivi	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation	
C13	Veau d'origine non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C14	Durée de présence en élevage non conforme des veaux identifiés en LR	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C15	Délai pour adresser la déclaration de mise en place non conforme ¹	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire interne	Contrôle supplémentaire
C113	Délai minimum non respecté pour les veaux identifiés en LR	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C114	Absence de distinction des veaux conforme au LR des veaux non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C57	Propreté des animaux présents à l'élevage non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C57	Propreté des animaux chargés pour l'abattoir non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C16	Condition d'éclairage non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C16	Condition d'éclairage non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C17	Type de litière non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C17	Type de litière non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C18	Qualité de litière non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C21	Conditions d'accès à un système d'abreuvement non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C21	Conditions d'accès à un système d'abreuvement non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C22	Système d'aération insuffisant	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C22	Système d'aération insuffisant	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C23	Bâtiments d'élevage non maintenus propres et entretenus	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	

¹ L'introduction d'un couple mère-veau n'est pas considérée comme une adoption.

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C23	Bâtiments d'élevage non maintenus propres et entretenus	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C24	Vide sanitaire inférieur à la durée minimale	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C25	Volume d'air insuffisant	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C25	Volume d'air insuffisant	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire)	Suspension d'habilitation
C115	Surface paillé par veau non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C115	Surface paillé par veau non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C26	Absence de surface en prairie et surfaces fourragères	Habilitation	Refus temporaire-d'habilitation	Refus d'habilitation	
C26	Pas d'alternance étable / prairie pour le troupeau des mères	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C26	Absence de superficie en prairie et/ou quantité de fourrage insuffisante	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C27	Alimentation des mères non respectée	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C27	Alimentation des mères non respectée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C28	Mauvaise conservation des fourrages	Suivi	-	Avertissement	Contrôle supplémentaire
C30	Utilisation d'un aliment complémentaire non référencé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C31	Utilisation d'un aliment complémentaire non référencé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait d'habilitation
C34	Accès à un système d'abreuvement non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C34	Accès à un système d'abreuvement non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C116	Utilisation d'un aliment non référencé et/ou contenant des OGM	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C35	Non-respect de l'allaitement au pis	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C35	Non-respect de la période ou du type d'allaitement	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C36	Quantité d'aliment complémentaire non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C36	Quantité d'aliment complémentaire non conforme (dépassement supérieur à 10%)	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C36	Quantité d'aliment complémentaire non conforme (dépassement inférieur ou égale à 10%)	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C37	Accès des veaux à l'auge	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C37	Accès des veaux à l'auge	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C38	Utilisation d'aliments non autorisés	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C38	Utilisation d'aliments non autorisés	Suivi	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C39	Utilisation d'un aliment d'allaitement complet alors que vente de lait	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C39	Utilisation d'un aliment d'allaitement complet alors que vente de lait	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C40, C41, C117, C48, C50 , C118, C55 et C56	Distribution d'aliments non référencés	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C43	Utilisation d'aliment complémentaire avant l'âge minimum et/ou défaut d'enregistrement du jour de démarrage de la complémentation	Suivi	-	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C44	Utilisation de l'aliment complémentaire avant la période de finition	Suivi	-	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C45	Pas d'enregistrement de la quantité d'aliment complémentaire distribuée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C46	Non-respect de la période et du type d'allaitement	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C46	Non-respect de la période et du type d'allaitement et/ou défaut d'enregistrement des veaux non-conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C51	Organisation de l'exploitation ne permettant pas une production de lait nécessaire et suffisante	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C51	Lait non produit sur l'exploitation	Suivi	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C52	Qualité du lait non satisfaisante	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C52	Qualité du lait non satisfaisante	Suivi	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C53	La part du lait entier dans l'alimentation est insuffisant	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C53	La part du lait entier dans l'alimentation est insuffisant	Suivi	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C58	Utilisation de tranquillisants allopathiques	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Abattoir/Abatteur					
C11	Types raciaux des veaux non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C14	Labellisation d'un veau qui ne respecte pas la durée de présence en élevage habilité	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Retrait du bénéfice du Label + Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation
C59	Condition de manipulation des animaux lors du chargement/déchargement non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C59	Condition de manipulation des animaux lors du chargement/déchargement non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C60	Durée théorique de transport supérieure à la durée maximale	Habilitation	Refus d'habilitation		
C60	Durée de transport supérieure à la durée maximale	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C61	Age à l'abattage non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C62	Délai entre dernière buvée et abattage non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C63	Délai entre arrivée à l'abattoir et abattage non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C64	Non maîtrise des situations engendrant du stress avant abattage	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C64	Non maîtrise des situations engendrant du stress avant abattage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C66	Absence de courbes expérimentales	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C66	Absence de courbes cinétique de descente de température ou absence de revalidation	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C68	Présence de condensation sur les carcasses	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C69	Carcasse transportée avant le délai minimal	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C67	Absence de dispositif d'enregistrement de la température / absence de courbes expérimentales	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C67	Cinétique de descente en température non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C67	Absence de validation de la courbe en cas de modification de l'équipement	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C119	Réfrigération rapide : congélation superficielle des carcasses	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C119	Carcasses dont la rigidité cadavérique ou le pH n'est pas conforme avant l'entrée en réfrigération rapide	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C70	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents chargés de la labellisation	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C70	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents chargés de la labellisation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C70	Etat d'engraissement non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les veaux concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C71	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents chargés de la labellisation	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C71	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents chargés de la labellisation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C71	Conformation non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les veaux concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C72	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents chargés de la labellisation	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C72	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents chargés de la labellisation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C72	Poids de carcasse non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les veaux concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C73	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents chargés de la labellisation	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C73	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents chargés de la labellisation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C73	Couleur de la viande non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les veaux concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C77	Labellisation d'abats non autorisés	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les abats concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C78	Sélection d'abats non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les abats concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Atelier de découpe et de conditionnement					
C76	Conditionnement en dehors du lieu de découpe	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C76	Conditionnement en dehors du lieu de découpe	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C77	Absence de liste des abats labellisables	Habilitation	-		
C77	Absence de liste des abats labellisables	Suivi	Avertissement	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire
C78	Sélection d'abats non autorisés	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les abats concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C127	Étiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C127	Mentions d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label
C128	Étiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C128	Mentions facultatives d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label
Atelier d'élaboration de produits transformés					
C86	Viandes de veau non label rouge	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C120	Teneur minimale en viande et abats label rouge non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C87	Délai de mise en œuvre des viandes après abattage supérieure à la durée maximale	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C89	Utilisation d'ingrédients non autorisés	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C90	Utilisation d'un additif et/ou d'un auxiliaire interdit	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C92	Non-respect de la teneur en viande LR	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C93	Poids total des ingrédients du produit fini non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C94	Taux de matière grasse non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C95	Taux de collagène non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C121	Proportion de viande congelée utilisée non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C122	Délai maximum entre abattage et congélation des viandes non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C123	Délai maximum entre préparation des viandes pour haché et congélation non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C124	Absence de dispositif d'enregistrement ou de courbe conforme de descente en température	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C124	Le délai maximal ne permet pas d'atteindre une température de -18°C à cœur	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour tous les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C125	Délai maximum entre abattage des animaux et mise en œuvre de la viande non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C126	Teneur en viande LR non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour tous les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C96	Escalope de veau non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C97	Escalope d'épaisseur supérieure à 4 mm	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C98	Chair qui n'est pas de veau Label Rouge	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C100	Matériel ne permettant de fournir un hachage conforme aux exigences	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C100	Non-respect du hachage	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C101	Poids de l'escalope supérieure à 40% du poids	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C102	Poids de la barde de porc supérieur à 10%	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C103	Chair de veau non label Rouge	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C105	Matériel ne permettant de fournir un hachage conforme aux exigences	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C105	Non-respect du hachage	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C106	Teneur en viande de veau inférieur de moins de 5% à la valeur fixée au CPC du poids total.	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C106	Teneur en viande de veau inférieur à plus de 5% à la valeur définie aux CPC du poids total.	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour le lot concerné	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C107	Chair de veau non label Rouge	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C109	Matériel ne permettant de fournir un hachage conforme aux exigences	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C109	Non-respect du hachage	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C110	Taux de matière grasse non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C111	Taux de collagène non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C127	Étiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C127	Mentions d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label
C128	Étiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C128	Mentions facultatives d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label
Atelier de surgélation					
C79	Modes de conservation par le froid non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les pièces concernées	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C80	Délai abattage surgélation supérieur à la durée maximale	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour le lot concerne	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C81	Délai de surgélation des abats supérieur à la durée maximale	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour le lot concerne	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C82	Délai de surgélation des préparations à base de veau supérieur à la durée maximale	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour le lot concerne	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C83	Absence de dispositif d'enregistrement ou de courbe conforme de descente en température	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C83	Le délai maximal ne permet pas d'atteindre une température de -18°C à cœur	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour tous les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C84	Date de durabilité indiquée supérieure à la durée maximale	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C127	Etiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C127	Mentions d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label
C128	Etiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C128	Mentions facultatives d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label

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

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
O2 Organisation de l'ODG	Défaut <u>faible</u> de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne	Initial	-		
O2 Organisation de l'ODG	Défaut <u>fort</u> de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
O2 Organisation de l'ODG	Absence de convention de délégation, le cas échéant	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
O2 Organisation de l'ODG	Absence de document concernant les modalités, les méthodologies des contrôles internes, leur suivi, les situations donnant lieu à information de l'organisme de contrôle, et l'analyse de l'étendue du manquement	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
O3 Gestion des informations	Absence de document pour ce qui concerne les modalités de recueil et de gestion de toutes les données remontant des opérateurs en application du cahier des charges	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
O3 Gestion des informations	Absence de mise à disposition du cahier des charges ou du plan de contrôle aux opérateurs	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
O4 Réalisation des contrôles internes	Absence de planification des contrôles internes dans le respect des modalités ou méthodes prévues par le plan (analyses de risques, ciblage, etc.)	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
O4 Réalisation des contrôles internes	Absence ou non-pertinence de la procédure d'archivage de l'ODG	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
O4 Réalisation des contrôles internes	Absence ou non-pertinence de la procédure d'analyse de l'étendue des manquements de l'ODG	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
O5 Suites données aux contrôles internes	Absence ou non-pertinence de la procédure de traitement des non-conformités relevées au cours d'un contrôle interne	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
O1 Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Refus caractérisé de contrôle ou d'accès à certains documents	Suivi	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat	
O1 Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Plan d'actions suite à un manquement mis en œuvre au-delà du délai maximal convenu, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG	Suivi	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation documentaire supplémentaire
O1 Suite de la précédente évaluation de l'ODG	Plan d'actions suite à un manquement mis en œuvre au-delà du délai maximal convenu, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG	Suivi	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O2 Organisation de l'ODG	Défaut de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG	Suivi	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation documentaire supplémentaire
O2 Organisation de l'ODG	Défaut de maîtrise des moyens humains et techniques dans le cadre du contrôle interne, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG	Suivi	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O2 Organisation de l'ODG	Anomalie dans la modification ou absence de la convention de délégation	Suivi	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O2 Organisation de l'ODG	Absence de mise à jour des documents	Suivi	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
O3 Gestion des informations	- Anomalie relative à la gestion des demandes d'habilitation et à leur transmission le cas échéant aux autres ODG - Anomalie relative à la transmission des demandes d'habilitation à l'organisme de contrôle (déclarations d'identification, rapports de contrôle interne...)	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Retrait ou suspension de certificat
O3 Gestion des informations	Absence de mise à disposition du cahier des charges ou du plan de contrôle	Suivi	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O3 Gestion des informations	Absence de mise à jour ou de mise à disposition de la liste des opérateurs identifiés	Suivi	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O4 Réalisation des contrôles internes	Non-respect des fréquences ou des méthodes de contrôle	Suivi	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4 Réalisation des contrôles internes	Contrôle(s) réalisé(s) au-delà de la période de référence imposée, sans justification	Suivi	-	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire
O4 Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG (hors habilitation)	Suivi	-	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
O4 Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG (hors habilitation)	Suivi	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4 Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>faible</u> sur le respect des missions de l'ODG (dans le cadre de l'habilitation)	Suivi	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4 Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence <u>forte</u> sur le respect des missions de l'ODG (dans le cadre de l'habilitation)	Suivi	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat	
O4 Réalisation des contrôles internes	Absence d'archivage des rapports de contrôle interne ou des documents permettant de le justifier, aboutissant à une difficulté à évaluer les pratiques de l'ODG	Suivi	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Suspension ou retrait de certificat
O4 Réalisation des contrôles internes	Lorsque des manquements récurrents ou affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'OC : absence d'analyse de l'étendue du manquement ou non présentation à l'OC d'un plan d'action lorsque cela est nécessaire.	Suivi	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
O4 Réalisation des contrôles internes	Insuffisances dans l'analyse de l'étendue du ou des manquement(s), ou dans la mise en œuvre du plan d'actions	Suivi	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O5 Suites aux contrôles internes	Retard dans le suivi des manquements	Suivi	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire
O5 Suites aux contrôles internes	Absence de suivi des manquements des opérateurs	Suivi	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O5 Suites aux contrôles internes	Défaut de transmission de l'information prévu au § E-1.2 ayant une incidence faible	Suivi	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Avertissement ou évaluation supplémentaire	
O5 Suites aux contrôles internes	Défaut de transmission de l'information prévu au § E-1.2 ayant une incidence forte	Suivi	Evaluation supplémentaire	Retrait de certificat	
C13	Absence ou non pertinence de la procédure de référencement des fournisseurs	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
C13	Défaut de gestion du référencement des fournisseurs de nourrissons	Suivi	Avertissement	Évaluation documentaire supplémentaire	Suspension de certification
C13	Absence ou non pertinence de la procédure référencement des fournisseurs	Suivi	Avertissement	Évaluation documentaire supplémentaire	Suspension de certification
C15	Absence ou non pertinence de la procédure de contrôle des déclarations de mise en place	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C15	Défaut de gestion des déclarations de mise en place reçues	Suivi	Avertissement	Évaluation documentaire supplémentaire	Suspension de certification
C15	Absence ou non pertinence de la procédure de contrôle des déclarations de mise en place	Suivi	Avertissement	Évaluation documentaire supplémentaire	Suspension de certification
C32	Absence ou non pertinence de la méthode de référencement des formules	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
C32	Défaut de gestion du référencement des formules	Suivi	-	Suspension de certification	Retrait de certification
C32	Absence ou non pertinence de la méthode de référencement des formules	Suivi	Avertissement	Évaluation documentaire supplémentaire	Suspension de certification

Observations :

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

Carole LY



La Directrice de l'INAO

Glossaire

AB :	Agriculture Biologique
Action ou mesure corrective	<p>Actions entreprises par la partie concernée par un manquement, dans un délai à préciser, afin d'éviter la répétition du manquement.</p> <p>On parle aussi d'action ou de mesure préventive.</p>
Action ou mesure correctrice	<p>Action entreprise par la partie concernée par un manquement dans les plus brefs délais afin de corriger l'effet du manquement sur les produits/dossiers impactés (si cela est encore possible) ;</p> <p>On parle aussi d'action ou de mesure curative.</p>
Action ou mesure curative	Voir Action ou mesure correctrice
Mesure ou action préventive	Voir Action ou mesure corrective.
CC	Caractéristiques Certifiées
CDC	Cahier des charges comprenant les conditions de productions communes le cas échéant
CI	Contrôle Interne ; contrôle réalisé par l'ODG ou sous sa responsabilité
Corpus	Ensemble des textes relatifs aux produits sous SIQO de la réglementation européenne et nationale, ainsi que les textes de l'INAO encadrant les modalités de réalisation des contrôles
État d'habilitation "retirés"	Suite à décision de l'OC de retirer l'habilitation selon les modalités prévues au chapitre traitement des manquements.
LR	Label Rouge
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
Méthodes de contrôles	Visuels, documentaires, par mesure, analytiques, examens sensoriels
OC	Organismes certificateurs
ODG	Organisme de défense et de gestion
Opérateurs habilités inactifs	opérateurs engagés dans la démarche mais qui n'utilise plus le signe temporairement
Opérateurs résiliés	opérateurs ne souhaitant plus bénéficier du signe
Opérateurs suspendus	décision de l'OC d'invalider temporairement l'habilitation pour toute ou partie selon les modalités prévues au chapitre traitement des manquements.
PPC	Principal Point à Contrôler
RCNA	Référentiel de Certification de la Nutrition Animale
Revue de rapport de contrôle interne	Vérification documentaire par l'OC du rapport de contrôle interne (exhaustivité et conclusions dont, le cas échéant, vérification par l'ODG du retour à la conformité).
SIQO	Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine
Types de contrôles	Documentaires hors site ou sur site
Registre	Document ou ensemble de documents tenus à jour par l'opérateur dans le cadre de ses autocontrôles et mis à disposition lors des contrôles.
Traçabilité	Capacité de retracer, au travers de toutes les étapes de la production, le cheminement d'un produit et de toute substance utilisée dans l'élaboration d'un produit. Utilisation exclusive de produits et de substances autorisés dans le cahier des charges

Annexe 1 : suivi des versions :

Version	Objet de la modification	Date d'entrée en application
03-01	Création du document et intégration v03 des DCC tous SIQO et prise en compte des conditions de production communes veau Label Rouge version 1 homologuées le 27 juillet 2017	14 août 2020
05-01	Intégration de la v05 des DCC tous SIQO	15 février 2022
06-02	Prise en compte des conditions de production veau Label Rouge version 2 homologuées le 4 août 2022 et Intégration de la v06 des DCC tous SIQO	4 août 2022
07-02	Précision sur la délégation de contrôle interne	07 décembre 2022
08-03	Intégration de la v08 des DCC tous SIQO et prise en compte de la baisse de fréquence de contrôle des opérateurs aval	21 juillet 2025