

Suivi par le Service Contrôles
Tél : 01.73.30.38.66

Décision de la directrice
INAO-DEC-CONT-5
Date : 19 février 2026

Objet : Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Gros Bovins de boucherie

Destinataires	
Pour exécution : Opérateurs, organismes de défense et de gestion, organismes de contrôle,	Pour information :
Date d'application : date de parution sur le site internet de l'INAO	
Durée de validité : jusqu'à sa prochaine modification	
Classement : (selon typologie annexe 3)	
Bases juridiques : - Livre VI, Titre IV, Chapitre II, Section 2, Sous-section 1 de la partie législative du code rural et de la pêche maritime - Livre VI, Titre IV, Chapitre II, Section 1, Sous-section 3 de la partie réglementaire du code rural et de la pêche maritime	
Abroge et remplace : INAO-DEC-CONT-5 v08-03 du 03 juillet 2025	
Annexe (s) : Annexe 1 : Contrôle des preneurs en pension dans le cas de mise en pension lors de l'élevage des animaux Annexe 2 : suivi des versions	

Résumé des points importants : Ce document établit les dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels rouges gros bovins de boucherie.

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 GROS BOVINS DE BOUCHERIE

Viandes de gros bovins de boucherie et
Préparations de viande de gros bovins de boucherie

A.	Application.....	6
1.	Les opérateurs	6
2.	Répartition des points de contrôle par catégorie d'opérateurs	6
1	B - Modalités d'habilitation des opérateurs (certification)	13
1.	Modalité d'identification des opérateurs	13
1.1.	Modalité d'identification des opérateurs en IGP du secteur agroalimentaire ou Label Rouge ou STG	13
1.1.1.	Identification de l'opérateur en vue de son habilitation :	13
1.1.2.	Traitement des documents d'identification :	13
1.1.3.	Constitution de la liste des opérateurs identifiés :	14
2.	Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation	14
2.1	Contrôles en vue de l'habilitation pour les cahiers des charges contrôlés en certification.....	14
2.1.1.	Déclenchement des contrôles :	14
2.1.2.	Réalisation.....	14
2.1.3.	Délais de traitement par l'OC :	15
3.	Prononcé et maintien de l'habilitation	15
3.1	Prononcé et maintien de l'habilitation pour les cahiers des charges contrôlés en certification.....	15
3.1.1.	Prononcé de l'habilitation :	16
3.1.1.1.	Modalités :	16
3.1.1.2.	Liste des opérateurs habilités :	16
3.1.2.	Maintien de l'habilitation :	16
3.1.2.1.	Modification majeure de l'outil de production	16
3.1.2.2.	Évolution du cahier des charges	16
3.1.2.3.	Absence de production / revendication pendant un délai donné	17
4.	Organisation de la certification :	17
C	- Modalités d'évaluation de l'ODG	18
1.	Portée de l'évaluation	18
2.	Modalités de réalisation de l'évaluation	20
2.1	Évaluation initiale de l'ODG en certification :	20
2.2	Évaluation de l'ODG :	21
2.3	Délégation du contrôle interne	21
D	- Organisation du contrôle externe	23
1.	Répartition du contrôle interne et du contrôle externe	23
2.	Assiette de contrôle	24

3. Points de contrôles	25
3.1. Points applicables à l'ensemble des opérateurs	25
3.2. Naissage	28
3.2.1. Races et croisements - Elevage - Castration	28
3.2.2. Cession d'animaux	30
3.3. Soins aux animaux	33
3.4. Elevage	34
3.4.1. Bâtiments d'élevage	34
3.4.2. Lien au sol en phase d'élevage – hors finition	36
3.4.3. Cycle prairie-étable	37
3.4.4. Alimentation	38
3.4.5. Conditions d'utilisation du terme "fermier"	43
3.5. Finition	45
3.6. Opérations d'abattage	46
3.6.1. Attente avant abattage	46
3.6.2. Ressuage des carcasses	48
3.6.3. Caractéristiques des carcasses	49
3.6.4. Maturation de la viande	51
3.7. Commercialisation des abats	52
3.8. Découpe	53
3.9. Viandes cuites Label Rouge	54
3.10. Produits élaborés : Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie	58
3.10.1. Préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge »	58
3.10.2. Points de contrôle liés au répertoire des préparations de viande de gros bovins de boucherie	61
1) Rôti élaboré à cuire	61
2) Viandes effeuillée de gros bovins	61
3) Brochettes de gros bovins avec ou sans assaisonnement	61
4) Pièces crues de gros bovins assaisonnées	61
5) Carpaccio /viande pour pierrade	61
3.10.3. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (produits à base de viande)	64
3.10.4. Critères particuliers pour la viande hachée	68
3.10.5. Critères particuliers pour les saucisses	72
3.11. Surgélation	74
3.12. Etiquetage- Mentions spécifiques au Label Rouge	77
E - Traitement des manquements en certification	79
1. Généralités relatives aux manquements constatés par l'organisme certificateur	79

2. Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles internes	82
3. Vérification du retour en conformité	83
4. Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles en vue de l'habilitation	84
5. Répertoires de traitement des manquements	85
5.1. Répertoire de traitement des manquements applicables à tous les opérateurs ...	85
5.2. Répertoire de traitement des manquements applicables à la filière :	91
5.3. Répertoire de traitement des manquements applicables aux évaluations d'ODG réalisés par les OC.....	117
Glossaire	125

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 Gros bovins de boucherie. 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 des produits de la carcasse de gros bovins de boucherie, vendus à l'état 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
- Centre d'allotement
- Abatteur/abattoir et atelier de découpe et de conditionnement
- Atelier d'élaboration de produits transformés
- Atelier de surgélation
- Point de vente pratiquant la maturation.

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

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par les opérateurs (liste indicative et non exhaustive)
Tous opérateur	Op1 Document d'identification Op2 Obligations déclaratives Op3 Registres Op4 Comptabilité matière Op5 Traçabilité Op6 Réalisation du contrôle Op7 Plan d'action suite à un manquement Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant) C1 Identification des opérateurs C2 Obligation d'enregistrement et de suivi C3 Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Document d'identification Identifiants et documents de traçabilité
Eleveur	C4 Types raciaux autorisés C5 Alimentation des veaux avant sevrage C6 Age minimal de sevrage	➤ Registre d'élevage comprenant notamment : • Description de l'exploitation (plan et/ou équipement des bâtiments, date de construction des bâtiments le cas échéant)

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par les opérateurs (liste indicative et non exhaustive)
	C7 Conditions de réalisation de la castration C109 Mise en pension de moins de 6 mois au pâturage C110 Mise en pension pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée C10 Durée minimale de présence de l'animal chez le dernier détenteur C39 Traitements autorisés C97 Traitement antibiotiques durant les 4 derniers mois de la vie de l'animal C98 Conditions d'écorne et d'ébourgeonnage des animaux C16 Dimension minimale des bâtiments (dimensions des logements applicables pour les bâtiments construits après le 7 août 1997) C17 Type de litière C18 Qualité de la litière C21 Conditions d'accès à un système d'abreuvement C22 Qualité de l'eau d'abreuvement C23 Condition d'ambiance : Aération C24 Condition d'ambiance : Eclairage C25 Propreté et entretien des bâtiments d'élevage C27 Surface de prairie C28 Cycle d'élevage C29 Durée minimale de pâturage par an (hors année de finition) C30 Condition spécifique au plein air intégral C99 Chargement maximum (animaux en élevage et en finition inclus) C32 Qualité des fourrages C33 Condition de réalisation d'ensilage C100 Autonomie alimentaire C121 Aliments complémentaires (hors aliment distribué avant sevrage) autorisés C13 Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau Label Rouge (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	• Documents d'identification et de mouvement des animaux mentionnant la date de naissance ou la date d'introduction ou de cession de l'animal, l'exploitation de provenance ou de destination. • Passeports bovins, • Carnet sanitaire • Ordonnances, fiches de suivi sanitaire • Factures d'achat de traitement hors prescription vétérinaire • Etiquettes, bons de livraison, factures des aliments achetés • Opération d'écorne et d'ébourgeonnage • Opération de castration ➤ Plan d'alimentation ➤ Bons d'enlèvement ➤ Si fabrication d'aliments à la ferme : se reporter aux points C13, C15 et Nature de l'alimentation des animaux du troupeau Label Rouge (voir plus bas) ➤ Enregistrement des opérations d'entretien et de nettoyage des bâtiments ➤ Déclarations PAC ➤ Relevé parcellaire ➤ Enregistrements des dates d'entrée et de fin de pâturage des animaux ➤ Ticket de pesée ➤ Bons de transport ➤ Documents de traçabilité ➤ Convention d'engagement ➤ Liste des éleveurs qualifiés FBM et habilités label rouge gros bovins

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par les opérateurs (liste indicative et non exhaustive)
	C15 Additifs interdits C101 Nature de l'alimentation des animaux du troupeau Label Rouge C111 Système d'alimentation C34 Cession des animaux C35 Age maximal des animaux en cas de cession C36 Chargement C37 Type de bâtiment C112 Lieu de finition C40 Délai minimal entre le dernier traitement pour la maîtrise de la reproduction et l'abattage C41 Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et l'abattage	
Fabricant d'aliment industriel	C13 Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau Label Rouge (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux) C15 Additifs et produits interdits C101 Nature de l'alimentation des animaux du troupeau Label Rouge	➤ 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 : attestation de certification en cours de validité ➤ Fabricant certifié STNO : attestation de certification en cours de validité ➤ Procédure de gestion du risque OGM incluant des analyses des aliments ➤ Tableau d'incompatibilité et rinçage ➤ Documents de traçabilité
Fabricant d'aliment à la ferme ⁽¹⁾	C13 Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau Label Rouge (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux) C15 Additifs et produits interdits C101 Nature de l'alimentation des animaux du troupeau Label Rouge	➤ Formules théoriques exploitées ➤ Registre ou cahier de fabrication des aliments ➤ Etiquettes et factures des composants achetés ➤ Fiche technique prémix ➤ Documents de traçabilité
Centre d'allotement	C11 Durée maximale de présence en centre d'allotement avant abattage C32 Qualité des fourrages C33 Condition de réalisation d'ensilage C13 Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau Label Rouge C15 Additifs et produits interdits	➤ Documents permettant de tracer les mouvements des animaux (date d'entrée et de sortie de chaque animal) ➤ Bons d'enlèvement ➤ Passeports bovins ➤ Etiquettes, bons de livraison et factures des aliments achetés ➤ Plan d'alimentation ➤ Documents de traçabilité

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par les opérateurs (liste indicative et non exhaustive)
	C101 Nature de l'alimentation des animaux du troupeau Label Rouge	
Abatteur/abattoir/ atelier de découpe et de conditionnement	C4 Types raciaux autorisés C9 Cession des animaux C109 Mise en pension de moins de 6 mois au pâturage C110 Mise en pension pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée C10 Durée minimale de présence de l'animal chez le dernier détenteur C35 Age maximal des animaux en cas de cession C42 Age d'abattage C43 Dispositif mis en place pour garantir la protection et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement C44 Propreté des animaux C45 Délai maximal entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage C46 Mode de refroidissement C47 Suivi de la cinétique de descente en température C49 Délai/méthode de refroidissement C50 Méthode à employer en cas de mise en œuvre d'une réfrigération de type rapide C51 Classes de conformation autorisées C52 Classes d'engraissement autorisées C53 Défauts éliminatoires C54 pH ultime C56 Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail C57 Mentions des délais de maturation C58 Liste des abats labellissables C59 Critères de sélection C81 Type de tranchage à réaliser dans le cadre de la fabrication de carpaccio/viande pour pierrade, brochette/viandes effeuillées, non assaisonnées C113 Critères concernant la barde dans le cadre de rôtis bardés	➤ Passeport bovin ➤ Ticket de pesée ➤ Bon (bordereaux) d'enlèvement ➤ Registre d'abattage ➤ Courbe expérimentale T° à cœur/temps de ressuage ➤ Courbe expérimentale T° à cœur/pH/temps de ressuage ➤ Enregistrements de mesure de pH ➤ Procédures : - Modes Opératoires Normalisés - de tri des animaux - de sélection des carcasses - de mesure de pH - de tri et de traçabilité des abats Labels Rouges - de labellisation (ou document décrivant la labellisation) - de tranchage ➤ Registre de labellisation ➤ Factures et étiquettes des carcasses vendues ➤ Liste des abats ➤ Documents de traçabilité ➤ Liste des éleveurs qualifiés FBM et habilités label rouge gros bovins ➤ Liste des preneurs en pension conventionnés ➤ Preuve d'étalonnage du pH ➤ Fiches recettes ➤ Fiches de fabrication

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par les opérateurs (liste indicative et non exhaustive)
	C108 Mention minimum d'étiquetage	
Atelier d'élaboration de produits transformés	C122 Nature de la viande utilisée C123 Maîtrise de la congélation des pièces de découpe : méthode de congélation C124 Maîtrise de la congélation des pièces de découpe : délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C C125 Maîtrise de la congélation des pièces de découpe : délai maximum de stockage des viandes congelées C126 Quantité de viande mise en œuvre C127 Ingrédients autorisés C128 Additifs et auxiliaires technologiques C129 Barattage C130 Saumurage C131 Hydratation C132 Attendrissage C133 Cuisson de la viande C134 Température à cœur de la viande en fin de cuisson C135 Présentation du produit fini C114 Préparations de viande autorisées C115 Validation des fiches recettes C116 Organisation des ateliers de préparations de viande de gros bovin C117 Traçabilité des préparations de viande C118 Ingrédients C119 Arômes C120 Additifs et auxiliaires technologiques C61 Origine de la viande de bœuf mise en œuvre C102 Teneur minimale en viande et abats de gros bovins label rouge C62 Traçabilité viande label rouge/autres viandes C63 Présentation de la viande de bœuf mise en œuvre C64 Attendrissage des viandes C65 Raidissage C66 Ingrédients autorisés C67 Additifs autorisés C68 Viandes séparées mécaniquement (VSM) C69 Préparation de la viande mise en œuvre	NOTE : ces enregistrements sont disponibles en fonction des produits. ➤ Fiches recettes ➤ Fiches de fabrication ➤ Documents supports de la comptabilité matière ➤ Procédures : - d'autocontrôle - d'organisation de l'atelier - de hachage - de formage - de tranchage - de portionnement ➤ Bons de livraison et factures d'achat des ingrédients et additifs ➤ Protocole de raidissage ➤ Registre des autocontrôles ➤ Registre de fabrication ➤ Résultats d'analyses ➤ Registre de congélation ➤ Courbe expérimentale T° à cœur/temps de congélation ➤ Documents de traçabilité ➤ Ticket de pesée ➤ Plan d'atelier ➤ Preuves de calibrage

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par les opérateurs (liste indicative et non exhaustive)
	C70 Teneur minimale en viande de gros bovins Label Rouge C71 Taux maximal de matières grasses C72 Taux maximal de collagène sur protéine C73 Taille du hachage C74 Maîtrise de la température de la mêlée C75 Formage C76 Lieu des opérations de conditionnement C103 Proportion maximale de viandes congelées utilisées dans la fabrication de la viande hachée C104 Délai maximum entre abattage et congélation des viandes label rouge C105 Délai maximum entre la préparation de la viande pour haché (parage, désossage, découpe...) et leur congélation C106 Critère de mise en œuvre pour la congélation des viandes : délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C C107 Délai maximum entre l'abattage des animaux et la mise en œuvre de la viande (hachage des viandes congelées) C77 Teneur minimale en viande de gros bovins Label Rouge C78 Taille du hachage C79 Taux maximal de lipides C80 Taux maximal de collagène sur protéine de viande PMR 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 Nature et caractéristiques de la matière première carnée PMR 1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.2 Délai d'utilisation de la matière carnée PMR 1.3, 2.3, 3.3, 4.3, 5.3 Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit) PMR 1.4, 3.4, 4.4 Autres ingrédients PMR 1.5, 2.4, 3.5, 4.5, 5.4 Assaisonnement (en % du poids total du produit) PMR 1.6, 2.5, 3.6, 4.6, 5.5 Additifs et auxiliaires technologiques PMR 1.7, 2.6, 3.7, 4.7, 5.6 Procédés de fabrication PMR 1.8, 2.7, 3.8, 4.8, 5.7 Présentation et caractéristiques du produit fini	

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par les opérateurs (liste indicative et non exhaustive)
	C108 Mention minimum d'étiquetage	
Atelier de surgélation	C86 Mode de conservation par le froid autorisé pour les découpes de viande de gros bovins, les abats et les préparations C88 Traçabilité de la surgélation entre viande LR et non LR C89 Délai minimal entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande C90 Délai maximal entre l'abattage et la mise en surgélation des abats C91 Délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C C92 Date de Durabilité Minimale (DDM) C94 Identification des conditionnements C95 Modes de conditionnement autorisés pour la présentation de viande surgelée C108 Mention minimum d'étiquetage	➤ Registre de surgélation des lots Labels Rouges ➤ Documents permettant d'établir le lien entre heure d'abattage et entrée en surgélation ➤ Documents permettant d'établir l'heure de pesée des carcasses ➤ Procédures : - d'organisation de l'atelier de surgélation - d'autocontrôle - d'identification du conditionnement ➤ Protocole de validation de la DDM ➤ Documents de traçabilité ➤ Ticket de pesée ➤ Enregistrements ➤ Courbe expérimentale T°C à cœur/temps de surgélation ➤ Fiches de fabrication
Points de vente pratiquant la maturation	C56 Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail C57 Mentions des délais de maturation C108 Mention minimum d'étiquetage	➤ Factures et étiquettes des carcasses achetées ➤ Documents de traçabilité

(1) Les éleveurs qui réalisent un simple broyage puis un mélange de matières premières de type céréales ou fourrages (en majorité produites sur leur exploitation) avec des tourteaux (achetés) et des aliments complémentaires industriels de type « azotés » ou « minéraux » (achetés) ne sont pas des FAF.

Les éleveurs qui fabriquent leurs aliments pour animaux directement sur leur exploitation en utilisant eux-mêmes des additifs purs ou des pré-mélanges d'additifs sont des FAF.

Il est à noter par ailleurs qu'un éleveur qui commercialise ou cède au moins une partie de sa fabrication (même sans ajout d'additifs) est considéré comme un « industriel » et non comme un FAF. C'est ainsi que les ateliers de fabrication d'aliments pour animaux mutualisés, par exemple au sein de CUMA, ne peuvent être assimilés à de la FAF.

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

1 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. La transmission du document d'identification à l'ODG 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 des 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	/	/	/
Fabricant d'aliments à la ferme	ODG	/	/	/
Élevage	ODG	/	/	/

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	
Centre d'allotement	ODG	/	/	/
Abatteur/abattoir⁽¹⁾ et atelier de découpe et de conditionnement	OC	/	/	/
Atelier d'élaboration de produits transformés	OC	/	/	/
Atelier de surgélation	OC	/	/	/
Points de vente pratiquant la maturation	/	ODG ou OC	36 mois	/

(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 contrôle d'habilitation 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

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

3.1.1. Prononcé de l'habilitation :

3.1.1.1. Modalités :

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

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

3.1.1.2. Liste des opérateurs habilités :

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

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

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

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

3.1.2. Maintien de l'habilitation :

3.1.2.1. Modification 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 est déclaré inactif par l'OC. Dans ce cas, l'OC, en concertation avec l'ODG, peut décider de diminuer la fréquence annuelle des contrôles de suivi.

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

4. Organisation de la certification :

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

Le certificat initial peut être délivré

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

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

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

C - Modalités d'évaluation de l'ODG

1. Portée de l'évaluation

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

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

Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale en certification	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
		Procédure d'archivage.	Procédure d'archivage en cas de modification. Conservation des rapports de contrôle, ou tout autre document permettant de justifier de la réalisation du contrôle interne et de son contenu, et des suites données. Ces rapports ou documents et les suites données doivent être accessibles pour l'OCO et l'INAO.
		Procédure d'analyse de l'étendue des manquements	Procédure d'analyse de l'étendue des manquements en cas de modification Lorsque des manquements similaires affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'organisme de contrôle dans le cadre des contrôles externes, l'ODG doit en mesurer l'étendue et transmettre ses conclusions à l'organisme de contrôle. (Certification). 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 interne (enregistrement, mise en place, efficacité).
			Respect des modalités de transmission de non-conformité à l'organisme de contrôle.
C12	Référencement des formules d'aliments (hors aliment distribué avant sevrage)	Contrôle documentaire de la capacité à référencer des formules - méthode de référencement des formules	- Contrôle documentaire du référencement des formules et par sondage de la conformité des formules référencées méthode de référencement des formules - liste des formules référencées
C114	Préparations de viande autorisées	Contrôle documentaire de la transmission des fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de gros bovins » aux opérateurs - document attestant de l'information des opérateurs	En cas d'habilitation de nouveaux ateliers d'élaboration de produits transformés et de modification des fiches techniques - document attestant de l'information de nouveaux opérateurs

Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale en certification	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
C115	Validation des fiches recettes	Contrôle documentaire de la validation des fiches recettes : - de la méthode de validation des fiches recettes - de la capacité et des compétences de l'ODG à valider les fiches recettes Entretien avec l'agent chargé de valider les fiches recettes	Contrôle documentaire de la validation des fiches recettes : - de la méthode de validation des fiches recettes - de la liste des fiches recettes validées par opérateur - de la conformité des fiches recettes par sondage - de la capacité et des compétences de l'ODG à valider les fiches recettes - de la transmission des fiches recettes à l'OC Entretien avec l'agent chargé de valider les fiches recettes
C109	Mise en pension de moins de 6 mois au pâturage	Contrôle documentaire du dispositif de transmission prévu pour les preneurs en pension non habilités Gros Bovins Label Rouge et non qualifiés FBM - méthode prévue de tenue à jour de la liste des preneurs en pension ayant signé une convention avec l'éleveur propriétaire	Contrôle documentaire du dispositif de transmission mis en œuvre pour les preneurs en pension non habilités Gros Bovins Label Rouge et non qualifiés FBM - liste des preneurs en pension conventionnés - méthode de tenue à jour de la liste des preneurs en pension ayant signé une convention avec l'éleveur propriétaire
C110	Mise en pension pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée	Contrôle documentaire du dispositif de transmission prévu pour les preneurs en pension non habilités Gros Bovins Label Rouge et non qualifiés FBM - méthode de transmission des conventions - méthode prévue de tenue à jour de la liste des preneurs en pension ayant signé une convention avec l'éleveur propriétaire	Contrôle documentaire du dispositif de transmission mis en œuvre pour les preneurs en pension non habilités Gros Bovins Label Rouge et non qualifiés FBM - méthode de transmission des conventions - conventions transmises - liste des preneurs en pension conventionnés - méthode de tenue à jour de la liste des preneurs en pension ayant signé une convention avec l'éleveur propriétaire

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

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

Cette évaluation est réalisée par le biais :

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

2.3 Délégation du contrôle interne

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

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

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

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

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

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

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

Le contrôle externe des éleveurs est réalisé avec un préavis de 14 jours au maximum. Pour cette catégorie d'opérateurs, 10 % des contrôles sont 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 gros bovin sous Label Rouge sont répartis entre le contrôle interne et le contrôle externe selon les fréquences suivantes :

Opérateurs	Fréquences minimales des contrôles	
	Contrôles internes	Contrôles externes
Fabricant industriel d'aliments (1)	-	1 contrôle / site de fabrication / an
Fabricant d'aliments à la ferme	1 contrôle / FAF / an	25 % des FAF / an
Elevage (5)	1 contrôle / élevage / an	10 % des élevages / an
Centre d'allotement (2)	1 contrôle / centre / an	10 % des centres / an
Abatteur/abattoir et atelier de découpe et de conditionnement (3) et (4)	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
Analyses bactériologiques	-	Si exigences spécifiques précisées dans le cahier des charges : 1 analyse / site / semestre
Contrôle de la maturation en point de vente (si celle-ci n'est pas prise en charge par l'abatteur)	10 % des points de vente / an	10 % des points de vente / an

(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 2012.

(2) Le centre d'allotement peut être géré soit par le groupement de producteurs, soit par un opérateur indépendant.

(3) 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.

(4) 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.

(5) Dans le cas de mise en pension d'animaux, les fréquences de contrôle sont calculées sur la base des opérateurs habilités, même si pour contrôler les éleveurs dont les animaux ont été mis en pension, il convient dans certains cas exposés ci-dessous aussi de réaliser un contrôle chez le preneur en pension.

Lorsqu'un éleveur met ses animaux en pension pour une durée supérieure à 6 mois, et/ou en bâtiment chez un preneur en pension non habilité en label rouge gros bovin, ni FBM, le contrôle du metteur en pension est suivi, de manière systématique par un contrôle chez le preneur en pension de ces animaux. Ces deux contrôles sont réalisés pour le compte de l'éleveur habilité.

Lorsqu'un éleveur met ses animaux en pension pour une durée inférieure à 6 mois, uniquement au pâturage chez un preneur en pension non habilité en label rouge gros bovin, ni FBM, le contrôle chez le preneur en pension peut être réalisé suite au contrôle du metteur en pension selon une analyse de risque listée en annexe 1.

La période de référence est l'année civile.

2. Assiette de contrôle

A l'exception des élevages, 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 %) est calculée sur la base de la moyenne du nombre d'élevages habilités 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	Méthodologies 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 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 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 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

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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. Réalisation d'un test de traçabilité minimum Visuel dès lors qu'il y a une identification visuelle de produits
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	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

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
		certification de troisième niveau le cas échéant. <i>Certificat en agriculture biologique</i> <i>Attestation de certification environnementale deuxième niveau, ou dans une démarche reconnue ou de troisième niveau le cas échéant.</i>		<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	Contrôle documentaire (document d'identification)		Contrôle documentaire (document d'identification)
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Contrôle documentaire (formulaires et registres vierges, prêts à être renseignés)	Tenue des documents cités dans le tableau du point A - 2	Contrôle documentaire (présence et complétude des documents cités dans le tableau du point A - 2)
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Contrôle documentaire (procédure de traçabilité de la filière)	Contrôle documentaire (identifiants et documents de traçabilité)	Contrôle documentaire (identifiants et documents de traçabilité)

3.2. Naissage

3.2.1. Races et croisements - Elevage - Castration

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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	Types raciaux autorisés	<u>A l'élevage :</u> Contrôle documentaire des types raciaux - registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux, passeport bovin) Contrôle visuel des animaux <u>A l'abattoir/atelier de découpe et de conditionnement :</u> Sans objet	<u>A l'élevage</u> Tenue du registre d'élevage <u>A l'abattoir/atelier de découpe et de conditionnement :</u> Conservation de copie du passeport bovin	<u>A l'élevage :</u> Contrôle documentaire des types raciaux - registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux, passeport bovin) Contrôle visuel des animaux <u>A l'abattoir/atelier de découpe et de conditionnement :</u> Contrôle documentaire des types raciaux - passeport bovin Contrôle visuel des animaux si présent vivant le jour du contrôle
C5	Alimentation des veaux avant sevrage	Sans objet	Enregistrement des dates de naissance, de sevrage, mode d'élevage	Contrôle visuel du mode d'élevage et alimentation des veaux avant sevrage Contrôle documentaire : - Registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux, date de naissance, passeport bovin) - Etiquette d'aliments - Bon de livraison

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C6	Age minimal de sevrage	Sans objet	Enregistrement des dates de naissance, de sevrage	Contrôle documentaire de la date de sevrage : - Registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux : dates de naissance) - Passeport bovin Contrôle visuel des animaux sevrés
C7	Conditions de réalisation de la castration	Entretien avec l'éleveur	Enregistrement des dates de naissance, de la date et des opérations de castration Tenue à jour du passeport bovin et du carnet sanitaire	Contrôle documentaire de l'enregistrement des opérations de castration, de leurs modalités de réalisation, de l'âge des animaux et de la date de castration : - Registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux : dates de naissance, fiche sanitaire) - Carnet sanitaire - Passeport bovin Contrôle visuel et entretien avec l'éleveur sur les modalités de réalisation de la castration et de son suivi

3.2.2. Cession d'animaux

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C9	Cession des animaux	Sans objet	Conservation des passeports bovins	A l'abattoir : Contrôle documentaire du nombre de cessions : - Passeport bovin Contrôle documentaire de la qualification « FBM » ou LR de l'élevage de provenance : - Passeport bovin - Liste des éleveurs qualifiés FBM et habilités label rouge gros bovins
C109	Mise en pension de moins de 6 mois au pâturage (voir annexe 1 si le preneur en pension fait l'objet d'un contrôle)	Sans objet	<u>Éleveur</u> Conservation de la convention d'engagement, de la <u>liste des éleveurs qualifiés FBM et habilités label rouge gros bovins</u> Tenue à jour du registre d'élevage et des passeports bovins <u>Abattoir</u> Conservation de la liste des éleveurs qualifiés FBM et habilités label rouge gros bovins et le cas échéant la liste des preneurs en pension conventionnés Conservation des passeports bovins	<u>Éleveur</u> <u>Entretien avec l'éleveur</u> <u>Contrôle documentaire du respect des conditions de mise en pension (notamment exigences applicables à l'éleveur chez qui la mise en pension est réalisée et envoi de la convention d'engagement à l'ODG)</u> - Passeports bovins - <u>Convention d'engagement</u> - <u>Registre d'élevage</u> <u>Liste des éleveurs qualifiés FBM et habilités label rouge gros bovins</u> <u>Contrôle visuel chez le preneur en pension pour s'assurer du respect des conditions de mise en pension selon annexe 1</u>

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
				Abattoir <u>Contrôle documentaire de la conformité du preneur en pension</u> - <u>Passeport bovin</u> - <u>Liste des éleveurs qualifiés FBM et habilités label rouge gros bovins</u> - <u>Liste des preneurs en pension conventionnés le cas échéant</u>
C110	Mise en pension pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée (voir en annexe 1 pour le contrôle des preneurs en pension)	Sans objet	Eleveur Conservation de la convention d'engagement, de la <u>liste des éleveurs qualifiés FBM et habilités label rouge gros bovins</u> Tenue à jour du registre d'élevage et des passeports bovins Abattoir Conservation de la liste des éleveurs qualifiés FBM et habilités label rouge gros bovins et le cas échéant la liste des preneurs en pension conventionnés Conservation des passeports bovins	Eleveur <u>Entretien avec l'éleveur</u> <u>Contrôle documentaire du respect des conditions de mise en pension (notamment exigences applicables chez le preneur en pension et envoi de la convention d'engagement à l'ODG)</u> - <u>Passeports bovins</u> - <u>Convention d'engagement</u> <u>Liste des éleveurs qualifiés FBM et habilités label rouge gros bovins</u> - <u>Registre d'élevage</u> <u>Le contrôle du critère C100 Autonomie alimentaire de l'éleveur propriétaire est calculé en prenant en compte les animaux en pension longue</u> <u>Contrôle du preneur en pension : voir annexe 1</u>

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
				Abattoir <u>Contrôle documentaire de la conformité du preneur en pension</u> - <u>Passeport bovin</u> - <u>Liste des éleveurs qualifiés FBM et habilités label rouge gros bovins</u> - <u>Liste des preneurs en pension conventionnés le cas échéant</u>
C10	Durée minimale de présence de l'animal chez le dernier détenteur	Sans objet	<u>A l'élevage :</u> Enregistrement des dates de naissance, de la date de cession ou d'arrivée du bovin, des numéros de cheptel d'exploitation de provenance ou de destination Conservation des bons d'enlèvement. <u>A l'abattoir :</u> Conservation des : - Passeport bovin - Bon d'enlèvement - Date du contrôle chez l'éleveur attestant la conformité des critères d'habilitation	<u>A l'élevage :</u> Contrôle documentaire de la durée de détention de l'animal chez le dernier détenteur en cas de cession. - Registre d'élevage - Passeport bovin - Bon d'enlèvement <u>A l'abattoir :</u> Contrôle documentaire de la durée de détention de l'animal chez le dernier détenteur et de la date d'abattage de l'animal : - Passeport bovin - Bon d'enlèvement - Date du contrôle chez l'éleveur attestant la conformité des critères d'habilitation

3.3. Soins aux animaux

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C39	Traitements autorisés	Sans objet	Enregistrement des interventions sanitaires, des ordonnances, factures de médicaments hors prescription (permettant de connaître la composition du médicament)	Contrôle documentaire des traitements autorisés : - Registre d'élevage (document de suivi sanitaire des animaux, ordonnances, factures d'achat de médicaments hors prescription vétérinaire (permettant de connaître la composition du médicament), fiches de suivi sanitaire, documents d'identification et de mouvement des animaux)
C97	Traitement antibiotiques durant les 4 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 : - 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)
C98	Conditions d'écornage et d'ébourgeonnage des animaux	Entretien avec l'éleveur sur les conditions prévues	Enregistrement des opérations d'écornage et d'ébourgeonnage	Contrôle documentaire des mesures prises pour réduire la souffrance des animaux et de l'âge des animaux - Carnet sanitaire Entretien avec l'éleveur et contrôle visuel de l'écornage et ébourgeonnage et de leur suivi

3.4. Elevage

3.4.1. Bâtiments d'élevage

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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	Dimension minimale des bâtiments (dimensions des logements applicables pour les bâtiments construits après le 7 août 1997)	Contrôle documentaire de construction des bâtiments (date et dimension des logements) : - Registre d'élevage (Description de l'exploitation, date de construction des bâtiments) Mesure du bâtiment si nécessaire	Enregistrement ou information de l'ODG des modifications structurelles	<u>Dans le cas des labels rouges non fermiers :</u> Contrôle documentaire du respect des dimensions selon le type de stabulation - Registre d'élevage (Description de l'exploitation, date de construction des bâtiments) Mesure du bâtiment si nécessaire <u>Dans le cas des labels rouges fermiers :</u> Contrôle visuel de la stabulation
C17	Type de litière	Contrôle visuel de la nature de litière utilisée et du type de sol Contrôle documentaire de l'implantation du site en zone de montagne - Déclaration PAC Contrôle visuel de l'installation des bâtiments (critères de bien-être animal)		Contrôle visuel de la nature de litière utilisée et du type de sol Pour les bâtiments situés en zone de montagne : Contrôle visuel de l'installation des bâtiments (critères de bien-être animal) Contrôle visuel de la gestion des effluents

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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 du mode de gestion des effluents Contrôle visuel de l'état des stalles et logettes		Contrôle visuel de l'état de propreté et salubrité des logettes et stalles En cas d'ajout de nouveaux bâtiments utilisés pour la production label rouge, contrôle documentaire de l'implantation du site en zone de montagne - Déclaration PAC
C18	Qualité de la litière	Contrôle visuel de la quantité et de la qualité de la litière		Contrôle visuel de la quantité et de la qualité de la litière
C21	Conditions d'accès à un système d'abreuvement	Contrôle visuel du type de système d'abreuvement, et de l'accessibilité	Enregistrement des modifications structurelles (Plan et/ou équipement des bâtiments)	<u>En cas de modification du bâtiment :</u> Contrôle visuel du type de système d'abreuvement, et de l'accessibilité
C22	Qualité de l'eau d'abreuvement	Contrôle visuel de la qualité de l'eau destinée à l'abreuvement		Contrôle visuel de la qualité de l'eau destinée à l'abreuvement
C23	Condition d'ambiance : Aération	Contrôle visuel des moyens d'aération en place		Contrôle visuel des moyens d'aération en place
C24	Condition d'ambiance : Eclairage	Contrôle visuel, en journée, de la luminosité naturelle des bâtiments		Contrôle visuel, en journée, de la luminosité naturelle des bâtiments
C25	Propreté et entretien des bâtiments d'élevage	Sans objet	Enregistrement des opérations d'entretien et de nettoyage des bâtiments	Contrôle visuel de l'état de propreté des bâtiments Contrôle documentaire des fréquences des opérations de nettoyage/désinfection des bâtiments

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
				- Document d'enregistrement des opérations d'entretien et de nettoyage des bâtiments

3.4.2. Lien au sol en phase d'élevage – hors finition

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C27	Surface de prairie	Contrôle documentaire de la surface de prairies par rapport au nombre d'animaux présents ou prévus	Enregistrement de la déclaration PAC, relevé parcellaire (surface de prairie), mouvements de bovins (effectif)	Contrôle visuel selon la période de la densité des bovins en prairie et de l'enherbement de la pâture Contrôle documentaire de la surface de prairie disponible par UGB : - Registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux, caractéristiques de l'exploitation) - Passeports bovins - Déclarations PAC - Relevé parcellaire

3.4.3. Cycle prairie-étable

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C28	Cycle d'élevage	Contrôle documentaire et visuel de la présence de pâtures et surfaces fourragères - Déclaration PAC	Enregistrements des dates d'entrée et de fin de pâturage des animaux, du mouvement des animaux (effectif)	Contrôle documentaire des enregistrements des dates annuelles d'alternances de cycles étable-prairie des animaux : - Enregistrements des dates d'entrée et de fin de pâturage des animaux Contrôle visuel, selon les périodes, du cycle d'élevage et de l'enherbement de la pâture Entretien avec l'éleveur
C29	Durée minimale de pâturage par an (hors année de finition)	Sans objet	Enregistrements des dates d'entrée et de fin de pâturage des animaux, du mouvement des animaux (effectif)	Contrôle documentaire de la durée annuelle de pâturage : - Enregistrements des dates d'entrée et de fin de pâturage des animaux Contrôle visuel, selon la période, du pâturage
C30	Condition spécifique au plein air intégral	Contrôle documentaire des abris disponibles : - Registre d'élevage (caractéristiques de l'exploitation) Contrôle visuel, selon la période, des abris disponibles	Tenue à jour du registre d'élevage	Contrôle documentaire des abris disponibles : - Registre d'élevage (caractéristiques de l'exploitation) Contrôle visuel, selon la période, des abris disponibles

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C99	Chargement maximum (animaux en élevage et en finition inclus)	Contrôle documentaire des UGB présentes sur l'exploitation et de la SFP - Déclarations PAC - Passeports bovins - Relevé parcellaire (SFP)	Enregistrement des surfaces fourragères principales, des dates de naissances, des entrées et sorties des animaux	Contrôle visuel du nombre d'animaux Contrôle documentaire du chargement en UGB par Ha de SFP : - Registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux, caractéristiques de l'exploitation) - Passeports bovins - Déclarations PAC - Relevé parcellaire (SFP)

3.4.4. Alimentation

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C32	Qualité des fourrages	Contrôle visuel et olfactif des fourrages		Contrôle visuel et olfactif des fourrages
C33	Condition de réalisation d'ensilage	Sans objet		Contrôle visuel de la réalisation de l'ensilage Contrôle de la méthodologie d'ensilage (Entretien avec l'opérateur)
C100	Autonomie alimentaire	Contrôle documentaire et visuel de l'autonomie alimentaire : - déclaration PAC	Enregistrement des caractéristiques de l'exploitation, de la déclaration PAC, relevé parcellaire, du plan d'assolement, rendements, des	Contrôle visuel des surfaces et des stocks Contrôle documentaire de l'autonomie alimentaire - Etiquettes

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
			mouvements de bovins (effectif), du plan d'alimentation, Conservation des factures/étiquettes/bons de livraison d'aliments	- Bons de livraison - Factures d'achat d'aliment - Déclaration PAC Calcul de la part d'alimentation provenant de l'extérieur de l'exploitation dans la ration des gros bovins Label Rouge Exclusion seulement des animaux mis en pension courte à l'herbe
C121	Aliments complémentaires (hors aliment distribué avant sevrage) autorisés	Sans objet	Conservation des étiquettes/ factures/bon de livraison	Contrôle documentaire de l'utilisation de formules référencées - Étiquettes et factures des aliments achetés - Bon de livraison des aliments
C13	Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau Label Rouge (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	OPERATEURS NON CERTIFIES RCNA ET DES FABRICANTS D'ALIMENTS A LA FERME : Contrôle documentaire: Vérification des modalités effectives de formulation, modalités de blocage et règles d'ajustement des formules	<u>A – Au niveau de la fabrication</u> 1) <u>Fabricants d'aliments industriels</u> Déclaration et référencement des nouvelles formules par l'ODG Enregistrement des fabrications en indiquant les matières premières, additifs et autres	<u>A - Au niveau de la fabrication :</u> 1) <u>Fabricants d'aliments industriels :</u> OPERATEURS NON CERTIFIES RCNA : Contrôle documentaire : Vérification des modalités effectives de formulation, modalités de blocage et règles d'ajustement des formules
C15	Additifs interdits			

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C101	Nature de l'alimentation des animaux du troupeau Label Rouge	Vérification de la gestion des matières premières : Stockage, réception, analyse, et prises d'échantillons Maitrise de la fabrication : pesées, gestion des interdits, fiabilité de fabrication, gestion des anomalies (inter-lots, substitution, ruptures, retour de lots...), nettoyage et désinfection... Vérification des étiquettes (Composition, mention du mode d'emploi et des périodes de distribution des aliments) Traçabilité sur l'ensemble du process Tenue à jour et conservation : - Étiquettes et factures des composants achetés - Fiche technique Prémix - Journaux de dosages - Cahier de fabrication Contrôle documentaire des formules théoriques OPERATEURS CERTIFIES RCNA Contrôle documentaire :	composants, en précisant les quantités incorporées et fabriquées Tenue à jour d'une procédure de gestion du risque OGM incluant des analyses des aliments. Mise en place d'un tableau d'incompatibilité. OPERATEURS CERTIFIES RCNA Conservation de l'attestation de certification RCNA OPERATEURS REFERENCES STNO Conservation de l'attestation de certification STNO <u>2) Fabricants d'aliments à la ferme :</u> Enregistrement des fabrications en indiquant les matières premières, additifs et autres composants, en précisant les quantités incorporées et fabriquées	Vérification de la gestion des matières premières : Stockage, réception, analyse, et prises d'échantillons 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... Vérification des étiquettes (Composition, mention du mode d'emploi et des périodes de distribution des aliments) Traçabilité sur l'ensemble du process Contrôle documentaire de la transmission à l'ODG de toutes les formules commercialisées comme conformes au cahier des charges Contrôle documentaire par sondage de la composition réelle des aliments fabriqués - Étiquettes et factures des composants achetés - Fiche technique Prémix - Journaux de dosages - Cahier de fabrication OPERATEURS CERTIFIES RCNA : Contrôle documentaire du statut de la certification RCNA Contrôle documentaire de la transmission à l'ODG de toutes les formules commercialisées comme conformes au cahier des charges Contrôle documentaire par sondage de la composition réelle des aliments fabriqués

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
		Vérification documentaire du statut de la certification RCNA - Attestation de certification RCNA en cours de validité Contrôle documentaire des formules théoriques <u>Contrôle de la nature de l'alimentation des animaux (sans OGM <0,9%)</u> OPERATEURS NON CERTIFIES STNO : Contrôle documentaire de la pertinence de la procédure de l'opérateur et de sa mise en œuvre OPERATEURS CERTIFIE STNO : Contrôle documentaire du statut de la certification STNO - Attestation de certification STNO en cours de validité	<u>B - Au niveau de la distribution par l'éleveur et les centres d'allotement :</u> Conservation des étiquettes	- Attestation de certification RCNA en cours de validité - Journaux de dosages <u>Contrôle de la nature de l'alimentation des animaux (sans OGM <0,9 %)</u> OPERATEURS NON CERTIFIES STNO : Contrôle documentaire de la pertinence de la procédure de l'opérateur et de sa mise en œuvre Analyse en cas de suspicion sur la présence d'OGM dans l'aliment ou en cas d'absence d'étiquettes. OPERATEURS CERTIFIES STNO : Contrôle documentaire du statut de la certification STNO - Attestation de certification STNO en cours de validité <u>2) Fabricants d'aliments à la ferme :</u> Contrôle documentaire par sondage de la composition réelle des aliments fabriqués et de la nature de l'alimentation des animaux (<u>sans OGM <0,9%</u>) - Étiquettes et factures des composants achetés

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
		<u>B - Au niveau de la distribution par l'éleveur et des centres d'allotement :</u> Sans objet		- Fiche technique Prémix - Cahier de fabrication Analyse en cas de suspicion sur la présence d'OGM dans l'aliment ou en cas d'absence d'étiquettes. <u>B - Au niveau de la distribution par l'éleveur et les centres d'allotement :</u> 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 - Étiquettes et factures des aliments achetés - Bon de livraison des aliments - Plan d'alimentation Contrôle visuel dans l'auge et en locaux de stockage Analyse en cas de suspicion sur la présence d'OGM dans l'aliment ou en cas d'absence d'étiquettes.
C111	Système d'alimentation	En cas de stabulation libre, contrôle documentaire des UGB prévues par rapport à la place à l'auge - Registre d'élevage (documents)	Enregistrement des animaux en stabulation libre	Contrôle visuel du nombre d'animaux en stabulation libre Contrôle documentaire du chargement en UGB par rapport à la place à l'auge :

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
		d'identification et de mouvement des animaux, caractéristiques de l'exploitation) - Plan du bâtiment Mesure de la stabulation libre		- Registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux, caractéristiques de l'exploitation) - Plan du bâtiment Mesure de la stabulation en cas de modification du bâtiment

3.4.5. Conditions d'utilisation du terme "fermier"

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C34	Cession des animaux	Sans objet	Enregistrement des dates de naissances, des entrées et sorties des animaux	Contrôle documentaire : - Passeports bovins avec identification et mouvement des animaux - Habilitation de l'opérateur de provenance
C35	Age maximal des animaux en cas de cession	Sans objet	<u>Elevage :</u> Enregistrement des dates de naissances, des entrées et sorties des animaux	<u>Elevage :</u> Contrôle documentaire de l'âge maximal des animaux en cas de cession : - Registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux, passeports bovins) <u>Abattoir :</u>

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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 documentaire de l'âge maximal des animaux en cas de cession :)- Passeport bovin
C36	Chargement	Contrôle documentaire des UGB présentes sur l'exploitation et de la SFP - Registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux, caractéristiques de l'exploitation) - Passeports bovins - Déclarations PAC - Relevé parcellaire (SFP)	Enregistrement des surfaces fourragères principales, des dates de naissances, des entrées et sorties des animaux	Contrôle visuel du nombre d'animaux si possible Contrôle documentaire du chargement en UGB par Ha de SFP : - Registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux, caractéristiques de l'exploitation) - Passeports bovins - Déclarations PAC - Relevé parcellaire (SFP)
C37	Type de bâtiment	Sans objet	Enregistrement : - des périodes de pâturage - des périodes de stabulation et période de finition de l'animal	Contrôle visuel du respect des périodes autorisées Contrôle documentaire de la stabulation : - Registre d'élevage (dates d'entrée et sortie de pâturage, période de finition de l'animal, date d'abattage de l'animal) - Passeport bovin - Bon d'enlèvement

3.5. Finition

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C112	Lieu de finition	Sans objet	Enregistrement du début et de la fin de la finition	Contrôle documentaire et visuel du lieu de finition : - Passeport bovin - Registre d'élevage
C40	Délai minimal entre le dernier traitement pour la maîtrise de la reproduction et l'abattage	Sans objet	Enregistrement des interventions sanitaires, des ordonnances, factures de médicaments hors prescription,	Contrôle documentaire du délai : - Registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux) - document de suivi sanitaire des animaux, - ordonnances, - factures d'achat de traitements hors prescription vétérinaire, - fiches de suivi sanitaire, - bons d'enlèvement, - bons de transport, - ticket de pesée Entretien avec l'éleveur
C41	Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Sans objet	Enregistrement des interventions médicamenteuses, des ordonnances, factures de médicaments hors prescription Conservation des bons d'enlèvement	Contrôle documentaire du délai : - Registre d'élevage (notamment documents d'identification et de mouvement des animaux dont bons d'enlèvement) - Carnet sanitaire (dont enregistrement des interventions médicamenteuses, des ordonnances, factures de médicaments hors prescription)

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
			Tenue à jour du registre d'élevage	Entretien avec l'éleveur
C42 (PPC)	Age d'abattage	Sans objet	Tenue à jour et conservation des passeports bovins et bon d'enlèvement	Contrôle documentaire à l'abattoir de l'âge d'abattage : - Passeport bovin - Bon d'enlèvement

3.6. Opérations d'abattage

3.6.1. Attente avant abattage

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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	Durée maximale de présence en centre d'allotement	Sans objet	Enregistrement d'arrivée du bovin, des coordonnées du centre d'allotement	Contrôle documentaire des dates d'entrée et de sortie du centre d'allotement : - Documents permettant de tracer les mouvements des animaux (date d'entrée et de sortie de chaque animal) - Bons d'enlèvement - Passeport bovins

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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)
C45	Délai maximal entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage	Sans objet	Tenue à jour et conservation des bons d'enlèvement, tickets de pesée, registres de bouverie et d'abattage	Contrôle documentaire du délai : - Bon d'enlèvement des animaux - Ticket de pesée - Passeport bovin - Registre de bouverie (heure d'arrivée) - Registre d'abattage
C43	Dispositif mis en place pour garantir la protection et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	Contrôle documentaire des Modes Opératoires Normalisés (MON) Contrôle visuel de l'absence de pile électrique Contrôle visuel des manipulations Contrôle documentaire des aliments complémentaires présents - Étiquette de l'aliment - Facture/bon de livraison		Contrôle documentaire du dispositif mis en place pour garantir la bientraitance et l'hygiène des animaux - Modes Opératoires Normalisés (MON) Contrôle documentaire du référencement des aliments complémentaires distribués - Étiquette de l'aliment - Facture/bon de livraison Contrôle visuel des aliments distribués Contrôle visuel des manipulations et des déplacements des animaux, de la tenue des opérateurs, de l'état de l'abreuvoir et de la luminosité Contrôle visuel de la non-utilisation d'objet interdit
C44	Propreté des animaux	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure de tri des animaux - procédure de tri des animaux		Contrôle documentaire de la procédure de tri en cas de modification. - Procédure de tri des animaux Contrôle visuel de la mise en œuvre de la procédure de tri des carcasses

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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 des animaux

3.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C46	Mode de refroidissement	Contrôle visuel de l'existence d'un dispositif		Contrôle visuel de l'utilisation d'un dispositif
C47	Suivi de la cinétique de descente en température	Contrôle documentaire de l'existence des courbes expérimentales températures à cœur /temps de ressuage - présentation d'une courbe expérimentale T°C à cœur/ temps 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 de température à cœur/ temps de ressuage, tous les 2 ans ou à chaque modification de l'installation - Courbe expérimentale T° à cœur/temps de ressuage
• <u>Cas du refroidissement progressif</u>				
C49	Délai/méthode de refroidissement	Contrôle documentaire de l'existence des courbes expérimentales températures à cœur /pH / temps de ressuage - présentation d'une courbe expérimentale	Contrôle périodique et enregistrement du maintien de l'efficacité du local de ressuage (revalidation de la courbe expérimentale T°C à cœur/ pH / temps de ressuage, au minimum	Contrôle documentaire de la revalidation de la courbe de température T°C à cœur/ pH / temps de ressuage, tous les 2 ans ou à chaque modification de l'installation - Courbe expérimentale T° à cœur/pH/temps de ressuage

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
		T°C à cœur/ pH/ temps de ressuage	tous les 2 ans, ou à chaque modification de l'installation).	
Cas du refroidissement rapide avec stimulation électrique				
C50	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 des enregistrements des mesures de pH avant entrée en réfrigération rapide Mesures du pH Contrôle visuel des carcasses et de la vérification effectuée par l'opérateur

3.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C51 (PPC)	Classes de conformation autorisées	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	Enregistrement et conservation du ticket de pesée Tenue à jour du registre de labellisation	Contrôle documentaire de la procédure de labellisation des carcasses en cas de modification Procédure de labellisation des carcasses
C52 (PPC)	Classes d'engraissement autorisées			Contrôle visuel et par entretien du fait que les agents chargés de la labellisation de l'abattoir connaissent les critères de labellisation des carcasses
C53	Défauts éliminatoires			

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
		ou d'un document décrivant la labellisation des carcasses - Procédure ou document décrivant la labellisation des carcasses		Contrôle visuel des carcasses labellisées Contrôle documentaire du tri réalisé : - Ticket de pesée - Registre de labellisation
C54	pH ultime	Contrôle visuel de la présence d'un pH mètre et du matériel de calibrage Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence d'une procédure de mesure de pH	Mesure et enregistrement du pH de chaque carcasse	Contrôle visuel et documentaire de la conformité de la mise en œuvre de la procédure de mesure de pH Contrôle documentaire : - Enregistrements de mesures de pH - Registre de labellisation - Preuve de calibrage du pH-mètre

3.6.4. Maturation de la viande

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C56	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail	Sans objet	<u>Si la maturation est prise en charge par l'abatteur :</u> Tenue à jour et conservation des tickets de pesée <u>Si la maturation est prise en charge par le point de vente :</u> Conservation des étiquettes, factures d'achat et enregistrement de la date de la vente	<u>Si la maturation est prise en charge par l'abatteur :</u> Contrôle documentaire par recoupement entre ticket de pesée et facture de vente - Ticket de pesée - Facture de vente <u>Si la maturation est prise en charge par le point de vente :</u> Contrôle documentaire par recoupement entre étiquette ou facture d'achat, et date de la vente (jour du contrôle) - Etiquette ou facture d'achat - Documents faisant état des dates de la vente Contrôle visuel des carcasses en cours de maturation (absence de vente de morceaux avant la durée de maturation requise)
C57	Mentions des délais de maturation	Sans objet	Edition et conservation d'étiquettes/facture comportant cette mention	<u>Au niveau de l'abatteur :</u> Contrôle des étiquettes/factures des viandes prêtes à être expédiées ou déjà expédiées

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
				<u>Au niveau du point de vente en charge de la maturation :</u> Contrôle visuel des étiquettes/factures des viandes réceptionnées

3.7. Commercialisation des abats

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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	Liste des abats labellissables	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure de tri et de traçabilité des abats Label Rouge - Procédure de tri - Documents de traçabilité	Tenue de la liste des abats, de la procédure de tri et des documents de traçabilité	Contrôle documentaire de la procédure de tri et de traçabilité des abats Label Rouge en cas de modification. - Procédure de tri - Documents de traçabilité Contrôle visuel des lots d'abats LR conditionnés Contrôle documentaire de la présence de la liste des abats labellissables. - Liste des abats
C59	Critères de sélection	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure de tri et de traçabilité des abats Label Rouge	Tenue des documents des permettant la balance matière	Contrôle visuel et documentaire de la mise en œuvre de la procédure de tri et de traçabilité des abats Label Rouge - Procédure de tri - Documents de traçabilité

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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 de tri - Documents de traçabilité		Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur les abats Label Rouge - Documents de traçabilité

3.8. Découpe

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C81	Type de tranchage à réaliser dans le cadre de la fabrication de carpaccio/viande pour pierrade, brochette/viandes effeuillées, non assaisonnées	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure de tranchage - Procédure de tranchage	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Procédure de tranchage	Contrôle documentaire de la procédure de tranchage en cas de modification - Procédure de tranchage Contrôle documentaire du type de tranchage réalisé : - Fiches recettes - Fiches de fabrication Contrôle visuel du tranchage réalisé
C113	Critères concernant la barde dans le cadre de rôtis bardés	Contrôle documentaire de la part de la barde et de la barde utilisée	Tenue à jour de la procédure	Contrôle documentaire de la part de la barde et de la barde utilisée - Fiches recettes

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
		- Fiches recettes		- Fiches de fabrication Contrôle visuel de la barde utilisée

3.9. Viandes cuites Label Rouge

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C122	Nature de la viande utilisée	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes : <i>Fiches recettes</i>	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents permettant de réaliser une balance matière - Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs Conservation des factures et/ou bons de livraison	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité des matières premières carnées Vérification de la traçabilité sur des lots de produits transformés LR et de la labellisation des matières premières carnées : - <i>Fiches recettes</i> - <i>Fiches de fabrication</i> - <i>Factures et/ou bons de livraison</i> - <i>Fiches techniques et/ou cahier des charges fournisseurs</i> - <i>Document de traçabilité des lots de produits transformés LR</i> Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur viande LR

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
				- Balance matière des viandes LR Contrôle visuel en salle de préparation
C123	Maîtrise de la congélation des pièces de découpe : méthode de congélation	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure de congélation - Procédure de congélation	Tenue à jour de la procédure	Contrôle documentaire de la procédure de congélation en cas de modification - Procédure de congélation Contrôle visuel de la méthode de congélation
C124	Maîtrise de la congélation des pièces de découpe : 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 température du dispositif de congélation Contrôle documentaire de la présentation d'une courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de congélation établie à la température du local de congélation - Courbe expérimentale	Mesure aléatoire par sondage et enregistrement de la température du dispositif 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	Contrôle documentaire du délai - Enregistrements des mesures de la température du dispositif de congélation Contrôle documentaire de la revalidation de la courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de congélation en cas de modification de l'équipement - Courbe expérimentale T°C à cœur/temps de congélation

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
			cas de modification de l'équipement)	
C125	Maîtrise de la congélation des pièces de découpe : délai maximum de stockage des viandes congelées	Sans objet	Tenue des : - Registre de fabrication - Registre de congélation	Contrôle documentaire du délai : - Registre de fabrication - Registre de congélation
C126	Quantité de viande mise en œuvre	Contrôle documentaire des proportions - Fiche recette	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents permettant de réaliser la balance matière	Contrôle documentaire des proportions : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) Contrôle documentaire de la cohérence de la comptabilité matière et de la traçabilité - Documents permettant de réaliser une balance matière - Documents de traçabilité des lots Contrôle visuel en salle de préparation
C127	Ingrédients autorisés	<u>Contrôle documentaire</u> des fiches recettes - Fiches recettes	Tenue des : - 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	<u>Contrôle documentaire</u> : - 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 <u>Contrôle visuel</u> en salle de préparation
C128	Additifs et auxiliaires technologiques			

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C129	Barattage	Contrôle documentaire des fiches recettes - Fiches recette	Tenue des : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle)	Contrôle documentaire : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) Contrôle visuel en salle de préparation Entretien avec l'opérateur de production
C130	Saumurage			
C131	Hydratation			
C132	Attendrissage			
C133	Cuisson de la viande			
C134	Température à cœur de la viande en fin de cuisson	Contrôle documentaire de la présentation d'une courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de cuisson - Courbe expérimentale	Enregistrements des mesures de température du dispositif de cuisson Contrôle périodique et enregistrement du maintien de l'efficacité du dispositif de cuisson (revalidation de la courbe expérimentale T°C en cas de modification de l'équipement)	Contrôle documentaire - Courbe expérimentale T°C à cœur/temps de cuisson - Enregistrements des températures de cuisson
C135	Présentation du produit fini	Contrôle de l'existence et de la pertinence d'une procédure de conditionnement - Procédure de conditionnement	Tenue des : - Fiches de fabrication - Procédure de conditionnement	Contrôle documentaire de la procédure de conditionnement en cas de modification. - Procédure de conditionnement Contrôle visuel des conditionnements

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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 documentaire des modes de présentation effectives - Fiches de fabrication

3.10. Produits élaborés : Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie

3.10.1. Préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande de gros bovins 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 (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
C114	Préparations de viande autorisées	Contrôle documentaire : Vérification que les préparations de viande de gros bovins disposent d'une fiche technique dans le « Répertoire des préparations de viande de gros bovins » - Fiches recettes	Tenue à jour des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication	Contrôle documentaire : Vérification que les préparations de viande de gros bovins mises en œuvre disposent d'une fiche technique dans le « Répertoire des préparations de viande de gros bovins » - Fiches recettes - Fiches de fabrication
C115	Validation des fiches recettes	Contrôle documentaire : Vérification que les fiches recettes ont bien été validées - Fiches recettes	Tenue à jour des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication	Contrôle documentaire : Vérification que les fiches recettes ont bien été validées - Fiches recettes - Fiches de fabrication

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 (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
		- <i>Fiche de validation de recette validée par l'ODG</i>	Conservation des documents attestant la validation de la fiche recette	- <i>Validation de l'ODG des fiches recettes</i>
C116	Organisation des ateliers de préparations de viande de gros bovin	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des instructions - Instructions	Enregistrement des informations et identification du produit pour tracer les produits depuis la réception dans l'atelier jusqu'à la vente des produits label rouge. Enregistrement d'une comptabilité matière label et non label et entre labels	Contrôle visuel : Vérification de l'identification du produit Vérification de la séparation des produits pendant la préparation de viande de gros bovins Contrôle documentaire : Vérification par sondage des enregistrements : test de traçabilité Vérification de la comptabilité matière Vérification de la conformité et du respect des instructions - Instructions - Plan atelier - Documents de traçabilité - Comptabilité matière
C117	Traçabilité des préparations de viande	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de l'instruction organisationnelle du système de traçabilité Vérification des supports d'enregistrements prévus <i>Instructions organisationnelle du système de traçabilité</i> <i>Enregistrements</i>	Tenue à jour des enregistrements de traçabilité	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence de l'instruction organisationnelle du système de traçabilité Vérification de la conformité des enregistrements <i>Instructions organisationnelle du système de traçabilité</i> <i>Enregistrements</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 (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
				Réalisation d'un test de traçabilité
C118	Ingrédients	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes <i>Fiches recettes</i>	Tenue à jour des : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle, y compris additifs) Conservation des bons de livraison et des factures	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité de la matière première mise en œuvre <i>Fiches recettes (composition théorique)</i> <i>Fiches de fabrication (composition réelle, y compris additifs)</i> <i>Bons de livraison et factures d'achat des ingrédients et additifs</i> Contrôle visuel en salle de préparation
C119	Arômes	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes - <i>Fiches recettes (composition théorique)</i>	Tenue à jour des : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle, y compris additifs) Conservation des bons de livraison et des factures	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité des arômes mis en œuvre <i>Fiches recettes (composition théorique)</i> <i>Fiches de fabrication (composition réelle, y compris additifs)</i> <i>Bons de livraison et factures d'achat des ingrédients et additifs</i> Contrôle visuel en salle de préparation
C120	Additifs et auxiliaires technologiques	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes - <i>Fiches recettes (composition théorique)</i>	Tenue à jour des : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle, y compris additifs)	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité des additifs et auxiliaires technologiques mis en œuvre <i>Fiches recettes (composition théorique)</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 (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
			Conservation des bons de livraison et des factures	<i>Fiches de fabrication (composition réelle, y compris additifs)</i> <i>Bons de livraison et factures d'achat des ingrédients et additifs</i> <u>Contrôle visuel en salle de préparation</u>

3.10.2. Points de contrôle liés au répertoire des préparations de viande de gros bovins de boucherie

Le contrôle de cette partie fait référence aux valeurs cibles des différentes fiches techniques établies dans la version en vigueur du « Répertoire des préparations de viande de gros bovins de boucherie Label Rouge ».

La présente partie décrit les méthodes de contrôle des fiches techniques :

- 1) Rôti élaboré à cuire
- 2) Viandes effeuillée de gros bovins
- 3) Brochettes de gros bovins avec ou sans assaisonnement
- 4) Pièces crues de gros bovins assaisonnées
- 5) Carpaccio /viande pour pierrade

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 (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
PMR 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes - Fiches recettes	Tenue à jour des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents permettant de réaliser une balance matière - Conservation des factures et/ou bons de livraison	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la nature et des caractéristiques de la matière première mise en œuvre Contrôle documentaire de traçabilité sur des lots de produit transformés LR - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Factures et/ou bon de livraison Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur viande LR. - Document permettant de réaliser une balance matière Contrôle visuel en salle de préparation, le cas échéant.
PMR 1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches techniques - Fiches techniques	Tenue à jour des : - Fiches techniques - Fiches de fabrication Conservation des factures et/ou bons de livraison mentionnant la date d'abattage	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches techniques Vérification du délai d'utilisation de la matière première - Fiches techniques - Fiches de fabrication - Factures et/ou bon de livraison mentionnant la date d'abattage Contrôle visuel en salle de préparation, si suspicion.

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 (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
PMR 1.3, 2.3, 3.3, 4.3, 5.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes - Fiches recettes	Tenue à jour des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents permettant de réaliser une balance matière Conservation des factures et/ou bons de livraison	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification du taux d'incorporation de la matière première Contrôle documentaire de traçabilité sur des lots de produit transformés LR - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Factures et/ou bon de livraison Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur viande LR. - Document permettant de réaliser une balance matière Contrôle visuel en salle de préparation, le cas échéant.
PMR 1.4, 3.4, 4.4	Autres ingrédients	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes - Fiches recettes	Tenue à jour des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la nature et des caractéristiques de la matière première mise en œuvre - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Factures et/ou bon de livraison Contrôle visuel en salle de préparation, si suspicion.
PMR 1.5, 2.4, 3.5, 4.5, 5.4	Assaisonnement (en % du poids total du produit)		Conservation des factures et/ou bons de livraison	
PMR 1.6, 2.5, 3.6, 4.6, 5.5	Additifs et auxiliaires technologiques			

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 (contrôles internes et contrôles réalisés par l'organisme certificateur)
PMR 1.7, 2.6, 3.7, 4.7, 5.6	Procédés de fabrication	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes - Fiches recettes Entretien avec l'opérateur.	Tenue à jour des : - Fiches recettes	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes - Fiches recettes Entretien avec l'opérateur. Contrôle visuel en salle de préparation
PMR 1.8, 2.7, 3.8, 4.8, 5.7	Présentation et caractéristiques du produit fini	Contrôle documentaire : Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes - Fiches recettes	Tenue à jour des : - Fiches recettes Conservation des étiquettes	Contrôle documentaire : Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes Vérification de la conformité de la dénomination de vente si un ingrédient sous SIQO est valorisé - Fiches recettes - Etiquettes Contrôle visuel en salle de préparation

3.10.3. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (produits à base de viande)

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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	Origine de la viande de bœuf mise en œuvre	Contrôle documentaire des fiches recettes - Fiches recette	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication	Contrôle documentaire de l'origine de la viande mise en œuvre : - Fiches recettes (composition théorique)

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
			- Documents permettant de réaliser une balance matière Conservation des factures et bons de livraison	- Fiches de fabrication (composition réelle) - Factures et bons de livraison Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur la viande mise en œuvre - Documents permettant de réaliser une balance matière Contrôles documentaires de traçabilité sur des lots de produits transformés label rouge - Documents de traçabilité des lots Contrôle visuel en salle de préparation lorsqu'un lot label rouge est préparé
C102	Teneur minimale en viande et abats de gros bovins label rouge	Contrôle documentaire des fiches recettes - Fiches recette	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents permettant de réaliser une balance matière	Contrôle documentaire de la teneur en viande et abats : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur viande LR - Documents permettant de réaliser une balance matière Contrôles documentaires de traçabilité sur des lots de produits transformés LR - Documents de traçabilité des lots

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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 en salle de préparation, le cas échéant
C62	Traçabilité viande label rouge/autres viandes	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence d'une procédure d'organisation de l'atelier de transformation - Procédure		Contrôle documentaire de la procédure d'organisation de l'atelier de transformation en cas de modification. - Procédure Contrôle visuel de l'organisation de l'atelier de transformation
C63	Présentation de la viande de bœuf mise en œuvre	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence d'une procédure d'autocontrôle - Procédure	Enregistrement des fiches de fabrication	Contrôle documentaire de la procédure d'autocontrôle en cas de modification - Procédure Contrôle documentaire des fiches de fabrication - Fiches de fabrication Contrôle visuel dans l'atelier de transformation Entretien avec l'opérateur de production
C64	Attendrissage des viandes	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence d'une procédure d'autocontrôle - Procédure	Enregistrement de la fiche de fabrication	Contrôle documentaire de la procédure d'autocontrôle en cas de modification - Procédure Contrôle documentaire des fiches de fabrication - Fiches de fabrication Contrôle visuel dans l'atelier de transformation Entretien avec l'opérateur de production

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C65	Raidissage	Contrôle documentaire du protocole de raidissage - Procédure raidissage	Tenue des fiches de fabrication	Contrôle documentaire du protocole de raidissage en cas de modification - Procédure de raidissage Contrôle documentaire des fiches de fabrication - Fiches de fabrication Contrôle visuel dans l'atelier de transformation Entretien avec l'opérateur de production
C66	Ingrédients autorisés	Contrôle documentaire des fiches recettes - Fiches recettes	Tenue des : - 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	Contrôle documentaire : - 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 Contrôle visuel en salle de préparation
C67	Additifs autorisés			
C68	Viandes séparées mécaniquement (VSM)	Contrôle documentaire des fiches recettes - Fiches recette	Tenue des : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle)	Contrôle documentaire : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) Contrôle visuel dans l'atelier de transformation Entretien avec l'opérateur de production

3.10.4. Critères particuliers pour la viande hachée

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C69	Préparation de la viande mise en œuvre	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence d'une procédure de préparation des viandes - Procédure	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication	Contrôle documentaire de la procédure de préparation des viandes en cas de modification-procédure Contrôle visuel dans l'atelier de transformation Contrôle documentaire : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle)
C70	Teneur minimale en viande de gros bovins Label Rouge	Contrôle documentaire des fiches recettes - Fiches recette	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents permettant de réaliser la balance matière	Contrôle documentaire : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur viande LR - Documents permettant de réaliser une balance matière Contrôles documentaires de traçabilité sur des lots de produits transformés LR - Documents de traçabilité des lots Contrôle visuel en salle de préparation lorsqu'un lot label rouge est préparé
C71	Taux maximal de matières grasses	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence d'une procédure d'autocontrôle - Procédure	Mesure des taux de matières grasses et de collagène sur protéine	Contrôle documentaire de la procédure d'autocontrôle en cas de modification. - Procédures
C72	Taux maximal de collagène sur protéine			

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
			Enregistrement des résultats dans un registre (comprenant le cas échéant des rapports de mesure)	Contrôle documentaire des mesures et du registre des autocontrôles - Enregistrements Contrôle documentaire de la traçabilité des viandes pour haché mises en œuvre - Documents permettant de réaliser la traçabilité des viandes mises en œuvre Contrôle visuel des mesures faites par l'opérateur Contrôle documentaire du calibrage des outils utilisés par l'opérateur - Preuve de calibrage
C73	Taille du hachage	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure de hachage Contrôle visuel de la présence des équipements permettant de respecter les caractéristiques requises	Tenue des : - Fiches recettes	Contrôle documentaire de la procédure d'autocontrôle en cas de modification. Contrôle visuel de la mise en œuvre de la procédure de hachage Contrôle documentaire : - Fiches recettes (composition théorique)
C74	Maîtrise de la température de la mée	Contrôle visuel de la présence des équipements permettant de respecter les caractéristiques requises	Enregistrement des températures par sondage	Contrôle documentaire des enregistrements de température - Enregistrement des températures Contrôle visuel des conditions de préparation

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C75	Formage	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure de formage - Procédure de formage Contrôle visuel de la présence des équipements permettant de respecter les caractéristiques requises	Tenue des : - Fiches recettes	Contrôle documentaire de la procédure de formage en cas de modification. - Procédure de formage Contrôle visuel de la mise en œuvre de la procédure de formage Contrôle visuel des produits finis Contrôle documentaire des fiches recettes - Fiche recette
C76	Lieu des opérations de conditionnement	Contrôle visuel de l'existence d'installations de conditionnement au sein de l'atelier de préparation		Contrôle visuel en salle de conditionnement
- Critères supplémentaires à respecter en cas d'utilisation de viande Label Rouge congelée pour la fabrication de viande hachée surgelée				
C103	Proportion maximale de viandes congelées utilisées dans la fabrication de la viande hachée	Contrôle documentaire des proportions - Fiche recette	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents permettant de réaliser la balance matière	Contrôle documentaire des proportions : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) Contrôle documentaire de la cohérence de la comptabilité matière sur viande LR congelée - Documents permettant de réaliser une balance matière Contrôles documentaires de traçabilité sur des lots de produits transformés LR - Documents de traçabilité des lots

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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 en salle de préparation, le cas échéant
C104	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 du délai : - Registre de congélation - Document mentionnant l'heure d'abattage
C105	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 du délai : - Registre de congélation - Document mentionnant l'heure de découpe/préparation
C106	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 température du dispositif de congélation Contrôle documentaire de la présentation d'une courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de congélation établie à la température du local de congélation - Courbe expérimentale	Mesure aléatoire par sondage et enregistrement de la température du dispositif 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	Contrôle documentaire du délai - Enregistrements des mesures de la température du dispositif de congélation Contrôle documentaire de la revalidation de la courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de congélation en cas de modification de l'équipement - Courbe expérimentale T°C à cœur/temps de congélation

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
			courbe expérimentale T°C en cas de modification de l'équipement)	
C107	Délai maximum entre l'abattage des animaux et la mise en œuvre de la viande (hachage des viandes congelées)	Sans objet	Tenue : - Registre de fabrication - Registre de congélation	Contrôle documentaire du délai : - Registre de fabrication - Registre de congélation

3.10.5. Critères particuliers pour les saucisses

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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	Teneur minimale en viande de gros bovins Label Rouge	Contrôle documentaire des fiches recettes - Fiches recette	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents permettant de réaliser la balance matière	Contrôle documentaire de la teneur en viande : - Fiches recettes (composition théorique) - Fiches de fabrication (composition réelle) Contrôle documentaire de la cohérence de la comptabilité matière sur viande LR - Documents permettant de réaliser une balance matière

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
				Contrôles documentaires de traçabilité sur des lots de produits transformés LR - Documents de traçabilité des lots Contrôle visuel en salle de préparation lorsqu'un lot label rouge est préparé
C78	Taille du hachage	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure de hachage - Procédure de hachage Contrôle visuel de la présence des équipements permettant de respecter les caractéristiques requises	Tenue des : - Fiches recettes	Contrôle documentaire de la procédure de hachage en cas de modification. - Procédure de hachage Contrôle visuel de la mise en œuvre de la procédure de hachage Contrôle documentaire du type de hachage : - Fiches recettes (composition théorique) - Procédure ou des consignes
C79	Taux maximal de lipides	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence d'une procédure d'autocontrôle -Procédure	Mesure des taux de lipides et de collagène sur protéine Enregistrement des résultats dans un registre (comprenant le cas échéant des rapports de mesure)	Contrôle documentaire de la procédure d'autocontrôle en cas de modification - Procédure Contrôle documentaire des mesures et du registre des autocontrôles - Enregistrements Contrôle documentaire de la traçabilité des viandes mises en œuvre
C80	Taux maximal de collagène sur protéine de viande			

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
				- Documents permettant de réaliser la traçabilité des viandes mises en œuvre Contrôle visuel des mesures faites par l'opérateur Contrôle documentaire du calibrage des outils utilisés par l'opérateur - Preuve de calibrage

3.11. Surgélation

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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	Mode de conservation par le froid autorisé pour les découpes de viande de gros bovins, les abats et les préparations	Sans objet		Contrôle documentaire du registre de surgélation pour les découpes et les abats - Registre de surgélation
C88	Traçabilité de la surgélation entre viande LR et non LR	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence		Contrôle documentaire de la procédure d'organisation de l'atelier de surgélation en cas de modification

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
		d'une procédure d'organisation de l'atelier de surgélation -procédure d'organisation de l'atelier de surgélation		- Procédure d'organisation de l'atelier de surgélation Contrôle visuel de l'organisation de l'atelier de surgélation
C89	Délai minimal entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande	Sans objet	Conservation des tickets de pesée	Contrôle documentaire du délai : - Registre de surgélation - Ticket de pesée
C90	Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des abats		Enregistrements de l'heure de mise en surgélation	
C91	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 température du dispositif de surgélation, et d'un appareil de mesure des températures à cœur des carcasses/abats Contrôle documentaire de la méthodologie de validation de la <u>température du dispositif de surgélation</u> permettant de respecter les exigences en matière de cinétique de descente en <u>température à cœur des carcasses/abats</u>	Mesure et enregistrement de la température du dispositif de surgélation Archivage des enregistrements des mesures de température du dispositif de surgélation Contrôle périodique et enregistrement du maintien de l'efficacité du dispositif de surgélation (revalidation des courbes expérimentales T°C à cœur/temps de surgélation, au minimum tous les 24 mois, ou en cas de modification de l'équipement)	Contrôle documentaire du délai : - - Enregistrements continus des mesures de la température dans le dispositif de surgélation Revalidation des courbes expérimentales T°C à cœur/ temps de surgélation, tous les 2 ans, ou en cas de modification de l'équipement

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
		(présentation de courbes expérimentales T°C à cœur/ temps de surgélation établie à la température du dispositif de surgélation, pour les découpes d'une part, et pour les abats d'autre part)		
C92	Date de Durabilité Minimale (DDM)	Contrôle de l'existence d'une procédure d'autocontrôle - Procédure	Enregistrement des DDM apposée sur la fiche ou le registre de fabrication	Contrôle documentaire de la procédure d'autocontrôle en cas de modification. - Procédure Contrôle documentaire de la DDM - Fiche ou registre fabrication Contrôle visuel des DDM apposées
C94	Identification des conditionnements	Contrôle de l'existence et de la pertinence d'une procédure d'identification du conditionnement - Procédure d'identification du conditionnement		Contrôle documentaire de la procédure d'identification du conditionnement en cas de modification. - Procédure d'identification du conditionnement Contrôle visuel de l'identification du conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
C95	Modes de conditionnement autorisés pour la présentation de viande surgelée	Contrôle de l'existence et de la pertinence d'une procédure de conditionnement - Procédure de conditionnement	Tenue des : - Fiches de fabrication - Procédure de conditionnement	Contrôle documentaire de la procédure de conditionnement en cas de modification. - Procédure de conditionnement Contrôle visuel des conditionnements Contrôle documentaire des modes de présentation effectives - Fiches de fabrication

3.12. Etiquetage- Mentions spécifiques au Label Rouge

N°	Points à contrôler	Méthodologies de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C108	Mentions minimum d'étiquetage	Abatteur/abattoir/ atelier de découpe et de conditionnement / Atelier d'élaboration de produits transformés / Atelier de surgélation Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage prévu Points de vente pratiquant la maturation		Abatteur/abattoir/ atelier de découpe et de conditionnement / Atelier d'élaboration de produits transformés / Atelier de surgélation / Points de vente pratiquant la maturation Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage

N°	Points à contrôler	Méthodologies 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 documentaire de la conformité de l'étiquetage prévu - <i>Etiquetage</i>		

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	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...) 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.
Retrait du bénéfice du signe sur le produit ou la production en cours Mesure se rapportant à des produits identifiés, au sein d'une production plus globale de l'opérateur. Il s'agit du déclassement de lots de produits, de la production d'une parcelle ou encore de la production d'un ou plusieurs animaux de façon ponctuelle et définitive.	1. Les produits font l'objet d'un retrait du bénéfice du signe concerné 2- En outre, le retrait du bénéfice du signe peut concerner : - des parcelles ou des animaux dont la production est susceptible de bénéficier du signe - des produits qui n'avaient pas encore été étiquetés ou revendiqués comme bénéficiant du signe,

Définitions	Précisions
	- par extrapolation, des produits présentés à tort par l'opérateur comme bénéficiant du signe. 3- Lorsque le retrait du bénéfice du signe n'est plus possible (produit déjà commercialisé), une autre mesure doit être notifiée (à titre d'exemple : avertissement, contrôle supplémentaire, ou suspension d'habilitation selon les circonstances)
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.	- 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.
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)	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.
Refus temporaire d'habilitation	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.
Refus d'habilitation	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.
Contrôle additionnel : Mesure ayant pour objectif une augmentation de la pression de contrôle.	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.
Contrôle supplémentaire : Mesure ayant pour objectif de vérifier le retour à la conformité : • Soit avant le prochain contrôle de suivi	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.

Définitions	Précisions
Soit dans le cadre d'une procédure de levée de suspension d'habilitation	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.

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)	- 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)	- 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.

Définitions	Précisions
	Ces évaluations concernent les modalités de vérification du retour à la conformité et ne portent que sur le ou les point (s) de contrôle à l'origine du manquement. La vérification du retour à la conformité peut être réalisée à l'occasion d'une évaluation additionnelle notifiée dans le cadre d'une mesure de traitement des manquements, pour autant que les répertoires de traitement des manquements le permettent.
Refus temporaire de certification	Mesure prise lorsque le manquement constaté lors d'une évaluation initiale nécessite une vérification du retour à la conformité préalablement à l'octroi de la certification.
Refus de certification	Mesure prise lorsque le manquement constaté lors d'une évaluation initiale ne permet pas l'octroi de la certification ou que le retour à la conformité suite à une décision de refus temporaire de certification n'a pu être constaté.

Les opérateurs 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)
- 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 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} 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 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} 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
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

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
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 (hors fabricants d'aliments)	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation ou retrait d'habilitation
Op6 LR Gros bovins de boucherie 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	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
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 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} 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

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
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 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
Tous les opérateurs					
Cxx	Absence ou non-pertinence des procédures de l'opérateur	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
Cxx	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C1	Identification des opérateurs non conforme	Cf. Op1			
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi non conforme	Cf. Op2			
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante prévu non conforme	Habilitation			

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Eleveur					
C4	Aucun animal de type racial conforme	Habilitation	Refus d'habilitation		
C4	Aucun animal de type racial conforme	Suivi	Retrait d'habilitation		
C5	Non-respect de l'alimentation des veaux avant sevrage	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C6	Sevrage avant l'âge minimum (conduite généralisée)	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C7	Castration après l'âge maximal	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des animaux concernés	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C7	Modalités envisagées de réalisation de la castration non-conformes	Habilitation			
C7	Modalités de réalisation de la castration non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C7	Absence de surveillance ou insuffisance de la surveillance post castration	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C7	Absence de prise en charge de la douleur lors de la castration	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C109	Modalités de mise en pension de moins de 6 mois au pâturage non conformes (+ voir annexe 1)	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe des animaux concernés + contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C110	Modalités de mise en pension pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée non conformes (+ voir annexe 1)	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du signe des animaux concernés + contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/ habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C10	Labellisation d'un animal dont la durée minimale de présence chez le dernier détenteur est non respectée	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des animaux concernés	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C39	Non-respect des conditions de traitements autorisées	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C97	Mise en œuvre de traitements antibiotiques durant les 4 derniers mois de la vie de l'animal	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C98	Conditions d'écornage et d'ébourgeonnage et suivi des animaux envisagées non conformes	Habilitation			
C98	Conditions d'écornage et d'ébourgeonnage et suivi des animaux non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C16	Non-respect des dimensions de bâtiments	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C16	Non-respect des dimensions de bâtiments	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C16	Non-respect des périodes autorisées pour la stabulation entravée des labels rouges « fermiers »	Suivi	cf. C37		
C17	Pas de litière végétale hors cas dérogatoire	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C17	En zone de montagne en cas d'absence de litière végétale, modalités de conception des bâtiments non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C17	Utilisation de caillebotis intégraux	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C17	En zone de montagne en cas d'absence de litière, modalités de conception des bâtiments non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C17	Pas de litière végétale hors cas dérogatoire	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/ habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C17	Utilisation de caillebottis intégraux	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C18	Qualité de la litière non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C18	Qualité de la litière non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C21	Pas d'accès permanent à un système d'abreuvement conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C21	Pas d'accès permanent à un système d'abreuvement conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C22	Eau visuellement impropre	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C22	Eau de mauvaise qualité	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C23	Système d'aération insuffisant	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C23	Système d'aération insuffisant	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C24	Pas de lumière naturelle en bâtiment	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C24	Pas de lumière naturelle en bâtiment	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C25	Fréquence de vidage et/ou de nettoyage des bâtiments non respectée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C27	Non-respect des dispositions de chargement	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C27	Non-respect des dispositions de chargement	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C28	Absence de prairie	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C28	Non-respect de l'alternance prairie/étable	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C29	Non-respect de la durée minimale de pâturage par an	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C30	Absence d'abris	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C30	Absence d'abris	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C99	Non-respect du chargement maximum	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C99	Non-respect du chargement maximum	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C32	Qualité des fourrages non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C32	Qualité des fourrages non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C33	Utilisation d'agent conservateur chimique pour l'ensilage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C100	Autonomie alimentaire prévue non respectée	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C100	Autonomie alimentaire non respectée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C121	Utilisation d'aliments complémentaires (hors aliment distribué avant sevrage) non référencés	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C13	Utilisation d'un aliment complémentaire non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C15	Utilisation d'un aliment complémentaire non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C101	Utilisation d'un aliment complémentaire non conforme et/ou contenant des OGM	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C111	Système d'alimentation prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C111	Système d'alimentation non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C34	Condition de cession non respectée	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C35	Non-respect de l'âge maximal des animaux en cas de cession	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C36	Non-respect du chargement	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C36	Non-respect du chargement	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C37	Présence excessive en stabulation entravée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C112	Lieu de finition non conforme	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C40	Délai minimum non respecté	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C41	Délai minimum non respecté	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
Fabricant d'aliment industriel					
C13	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C13	Utilisation de matières premières non autorisées	Suivi	Déréférencement de l'aliment	Déréférencement de l'aliment + Suspension d'habilitation	Déréférencement de l'aliment + Retrait d'habilitation
C15	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C15	Aliment complémentaire avec un additif non autorisé	Suivi	Déréférencement de l'aliment	Déréférencement de l'aliment + Suspension d'habilitation	Déréférencement de l'aliment + Retrait d'habilitation
C101	Formule théorique comprenant des OGM	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C101	Aliment complémentaire avec une matière première OGM	Suivi	Déréférencement de l'aliment	Déréférencement de l'aliment + Suspension d'habilitation	Déréférencement de l'aliment + Retrait d'habilitation
Fabricant d'aliment à la ferme					

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/ habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C13	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C13	Utilisation de matières premières non autorisées	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C15	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C15	Utilisation d'aliment complémentaire avec un additif non autorisé	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
C101	Formule théorique comprenant des OGM	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C101	Utilisation de matières premières OGM	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
Centre d'allotement					
C11	Durée maximale de présence en centre d'allotement non respectée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C32	Qualité des fourrages non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C32	Qualité des fourrages non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C33	Conditions de réalisation d'ensilage non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C13	Utilisation d'un aliment complémentaire non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C15	Utilisation d'un aliment complémentaire non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C101	Utilisation d'un aliment complémentaire non conforme et/ou contenant des OGM	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Abatteur / abattoir / atelier de découpe et de conditionnement					

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C4	Animal de type racial non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des animaux concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C9	Labellisation d'un animal dont les conditions de cession ne sont pas respectées	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour les animaux concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C109	Labellisation d'un animal dont les conditions de pension ne sont pas respectées	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des animaux concernés	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C110	Labellisation d'un animal dont les conditions de pension ne sont pas respectées	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des animaux concernés	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C10	Labellisation d'un animal dont la durée minimale de présence chez le dernier détenteur est non respectée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C35	Age maximal des animaux en cas de cession non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour les animaux concernés	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C42	Âge d'abattage non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C43	Non maîtrise prévue des situations engendrant du stress avant abattage	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C43	Non maîtrise des situations engendrant du stress avant abattage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C44	Pas de procédure de tri des animaux prévue ou non pertinente	Habilitation	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C44	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C44	Les animaux sales ne sont pas séparés des animaux Label Rouge	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C44	Non-respect des critères de propreté des animaux labellisés	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C45	Non-respect du délai maximum d'enlèvement des animaux	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C46	Absence de dispositif de refroidissement autorisé prévu	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C46	Utilisation d'un dispositif de refroidissement non autorisé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C47	Absence de courbes expérimentales	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C47	Cinétique de descente en température non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C47	Absence de validation de la courbe en cas de modification de l'équipement	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C49	Absence de courbes expérimentales	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C49	Cinétique de descente en température non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C49	Absence de validation de la courbe en cas de modification de l'équipement	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C50	Réfrigération rapide : congélation superficielle des carcasses	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/ habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C50	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
C51 (PPC)	Absence ou non pertinence de la procédure de labellisation des carcasses prévue	Habilitation	Cf. Cxx		
C51 (PPC)	Absence de connaissance des critères de labellisation prévus par les agents en charge de la labellisation	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C51 (PPC)	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C51 (PPC)	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents en charge de la labellisation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C51 (PPC)	Conformation non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour les gros bovins concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C52 (PPC)	Absence ou non pertinence de la procédure de labellisation des carcasses prévue	Habilitation	Cf. Cxx		
C52 (PPC)	Absence de connaissance des critères de labellisation prévus par les agents en charge de la labellisation	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C52 (PPC)	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C52 (PPC)	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents en charge de la labellisation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C52 (PPC)	Etat d'engraissement non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour les gros bovins concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C53	Absence ou non pertinence de la procédure de labellisation des carcasses prévue	Habilitation	Cf. Cxx		
C53	Absence de connaissance des critères de labellisation prévus des agents en charge de la labellisation	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C53	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C53	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents en charge de la labellisation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C53	Labellisation de carcasses présentant des défauts éliminatoires	Suivi	Retrait de bénéfice du signe	Contrôle supplémentaire + Retrait de bénéfice du signe	Suspension d'habilitation
C54	Absence d'un pH mètre, du matériel de calibrage et/ou de la procédure de mesure	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C54	Absence de calibrage du pH-mètre	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C54	Labellisation de carcasses présentant un pH non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C56	Non-respect de la durée de maturation	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C57	Non-respect des mentions de maturation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C58	Absence ou non pertinence de la procédure de tri et/ou de traçabilité des abats Label Rouge prévues	Habilitation	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/ habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C58	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C58	Labellisation d'un abat non prévu dans la liste	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C59	Absence ou non pertinence de la procédure de tri et/ou de traçabilité des abats Label Rouge prévues	Habilitation	Cf. Cxx		
C59	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C59	Sélection d'abats non autorisés	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C81	Absence ou non pertinence de la procédure prévue de tranchage	Habilitation	Cf. Cxx		
C81	Procédure et / ou fiche recette et / ou fiche de fabrication de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes relative au tranchage	Suivi	Cf. Cxx		
C81	Tranchage non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe
C113	Modalités prévues relatives à la barde non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C113	Modalités relatives à la barde non conformes	Suivi	Avertissement	Retrait de bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation
C108	Etiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C108	Mentions d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe
Atelier d'élaboration de produits transformés					
Cxx	Fiches recettes ou consignes de fabrication requises absentes, incomplètes ou non à jour	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
Cxx	Fiches recettes ou consignes de fabrication non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C114	Fiche recette présentée non-conforme	Habilitation	Cf.Cxx		
C114	Mise en œuvre de fiche recette non-conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C115	Fiche recette présentée sans validation de l'ODG	Habilitation	Refus temporaire habilitation	Refus d'habilitation	
C115	Mise en œuvre de fiche recette sans validation de l'ODG au préalable	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation
C116	Instructions relatives à l'organisation des ateliers de préparation non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C116	Organisation des ateliers de préparation non conforme	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C117	Rupture de traçabilité d'un lot de fabrication	Cf Op5			
C118	Fiche recette théorique non conforme	Habilitation	Cf.Cxx		
C118	Fiches recette non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf.Cxx		
C118	Ingrédients non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C119	Fiche recette théorique non conforme	Habilitation	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C119	Fiches recette non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C119	Matière première non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C120	Fiche recette théorique non conforme	Habilitation	Cf. Cxx		
C120	Fiches recette non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C120	Matière première non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C61	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C61	Viandes de gros bovins non Label Rouge	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C61	Fiches recettes non conformes	Suivi	Cf. Cxx		
C102	Fiche recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C102	Fiches recettes non conformes	Suivi	Cf. Cxx		
C102	Teneur minimale en viande et abats label rouge non respectée	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C62	Absence ou non-pertinence de la procédure d'organisation de l'atelier de transformation	Habilitation	Cf. Cxx		
C62	Procédures de l'opérateur non conformes	Suivi	Cf. Cxx		
C62	Pas ou mauvaise séparation de transformation des viandes LR avec les autres types de viande	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C63	Absence ou non-pertinence de la procédure d'autocontrôle	Habilitation	Cf. Cxx		
C63	Procédures de l'opérateur non conformes	Suivi	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C63	Non-respect des conditions d'utilisation de viande surgelée ou congelée	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe+ Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C64	Absence ou non-pertinence du protocole de raidissage	Habilitation	Cf. Cxx		
C64	Protocole de l'opérateur non conforme	Suivi	Cf. Cxx		
C64	Utilisation d'attendrissage des viandes	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe+ Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C65	Protocole de raidissage non conforme	Habilitation	Cf. Cxx		
C65	Protocole de l'opérateur non conforme	Suivi	Cf. Cxx		
C65	Mauvaise utilisation du raidissage	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe+ Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C66	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C66	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C66	Utilisation d'ingrédients et additifs non autorisés	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C67	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C67	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C67	Utilisation d'ingrédients et additifs non autorisés	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C68	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C68	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C68	Utilisation de viandes séparées mécaniquement	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour tous les lots identifiés Label Rouge + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation	
C69	Absence ou non-pertinence de la procédure d'autocontrôle	Habilitation	Cf. Cxx		
C69	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C69	Non-respect de la préparation des viandes	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C70	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C70	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C70	Non-respect du pourcentage en viande de gros bovins LR	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C71	Absence ou non-pertinence de la procédure d'autocontrôle	Habilitation	Cf. Cxx		
C71	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/ habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C71	Taux de matière grasse non conforme	Suivi	Retrait de bénéfice du signe	Retrait de bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C72	Absence ou non-pertinence de la procédure d'autocontrôle	Habilitation	Cf. Cxx		
C72	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C72	Taux de collagène non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C73	Absence ou non-pertinence de la procédure de hachage	Habilitation	Cf. Cxx		
C73	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C73	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C73	Equipement non conforme aux attentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C73	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C73	Non-respect du hachage	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C74	Absence d'équipements requis	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C74	Mauvaise maîtrise de la température	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C75	Absence ou non-pertinence de la procédure de portionnement et des équipements requis	Habilitation	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C75	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C75	Non-respect des caractéristiques de hachage	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C76	Absence d'installations de conditionnement	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C76	Conditionnement en dehors de l'atelier de préparation des viandes hachées	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C103	Fiche recette non conforme	Habilitation	Cf. Cxx		
C103	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C103	Proportion de viande congelée utilisée non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C104	Délai maximum entre abattage et congélation des viandes non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C105	Délai maximum entre préparation de la viande pour haché et congélation non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C106	Absence de dispositif d'enregistrement ou de courbe conforme de descente en température	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C106	Le délai maximal ne permet pas d'atteindre une température de -18°C à cœur	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour tous les lots concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C107	Délai maximum entre abattage des animaux et mise en œuvre de la viande non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C77	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C77	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C77	Non-respect de la composition en viande de gros bovins Label Rouge	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du signe + Retrait d'habilitation
C78	Absence ou non-pertinence de la procédure de hachage	Habilitation	Cf. Cxx		
C78	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C78	Equipement non conforme aux attentes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C78	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C78	Non-respect du hachage	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C78	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C79	Absence ou non-pertinence de la procédure	Habilitation	Cf. Cxx		
C79	Procédure de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C79	Taux de matière grasse non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C80	Absence ou non-pertinence de la procédure	Habilitation	Cf. Cxx		
C80	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C80	Taux de collagène non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C108	Etiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C108	Mentions d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe
C122	Absence ou non-pertinence de la procédure	Habilitation	Cf. Cxx		
C122	Nature de la viande utilisée non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C123	Absence ou non-pertinence de la procédure	Habilitation	Cf. Cxx		
C123	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C123	Méthode de congélation non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C124	Absence de dispositif d'enregistrement ou de courbe conforme de descente en température	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C124	Délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C125	Délai maximal de stockage des viandes congelées non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C126	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C126	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C126	Quantité de viande mise en œuvre non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe + contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C127	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C127	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C127	Ingrédients non autorisés	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C128	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C128	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C128	Additifs et auxiliaires technologiques non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C129	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C129	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C129	Pratique du barattage	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C130	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C130	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C130	Pratique du saumurage	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C131	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C131	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C131	Pratique de l'hydratation	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C132	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C132	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C132	Pratique de l'attendrissage	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C133	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Cf. Cxx		
C133	Fiches recettes non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C133	Cuisson de la viande non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C134	Absence de dispositif d'enregistrement ou de courbe conforme de descente en température	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C134	Absence de validation de la courbe en cas de modification de l'équipement	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C134	Température à cœur de la viande en fin de cuisson non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C135	Absence ou non-pertinence de la procédure	Habilitation	Cf. Cxx		
C135	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C135	Présentation du produit fini non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
Atelier de surgélation					
C86	Le délai maximal ne permet pas d'atteindre une température de -18°C à cœur	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour tous les lots concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C88	Absence ou non-pertinence de la procédure d'organisation de l'atelier de surgélation	Habilitation	Cf. Cxx		
C88	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C88	Mauvaise séparation des viandes	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C89	Délai maximum entre abattage et surgélation des viandes non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C90	Délai maximum entre abattage et surgélation des abats non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C91	Absence de dispositif d'enregistrement ou de courbe conforme de descente en température	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C91	Le délai maximal ne permet pas d'atteindre une température de -18°C à cœur	Suivi	Retrait du bénéfice du signe pour tous les lots concernés	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C92	Absence ou non-pertinence de la procédure d'autocontrôle	Habilitation	Cf. Cxx		
C92	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C92	Date de durabilité indiquée supérieure à la durée maximale	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C94	Absence ou non-pertinence de la procédure de conditionnement	Habilitation	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi/habilitation)	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C94	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C94	Mauvaise identification des conditionnements	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C95	Absence ou non-pertinence de la procédure de conditionnement	Habilitation	Cf. Cxx		
C95	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C95	Utilisation de modes de conditionnement non autorisés	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C108	Etiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C108	Mentions d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe
Points de vente pratiquant la maturation					
C56	Non-respect de la durée de maturation	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C57	Non-respect des mentions de maturation	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C108	Etiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C108	Mentions d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe

Pour les critères qui concernent l'habilitation : proposition de prévoir en cas de NC un refus temporaire d'habilitation ; avec un contrôle pour vérifier la capacité à respecter le cahier des charges

Répertoire des préparations de viande de gros bovins de boucherie Label Rouge

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
PMR 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 1.2, 2.1, 3.2, 4.2, 5.2, 1.3, 2.3, 3.3, 4.3, 5.3, 1.4, 2.4, 3.4, 4.4 1.5, 2.5, 3.5, 4.5, 5.4, 1.6, 2.6, 3.6, 4.6, 5.5 1.7, 2.7, 3.7, 4.7, 5.6, 1.8, 3.8, 4.8, 5.7	Fiches recettes ou consignes de fabrication requisés absentes, incomplètes ou non à jour	Habilitation		Cf. Cxx	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
PMR 1.3, 2.3, 3.3, 4.3 1.4, 2.4, 3.4, 4.4 1.5, 2.5, 3.5, 4.5 1.6, 2.6, 3.6, 4.6 1.7, 2.7, 3.7, 4.7 1.8, 2.8, 3.8, 4.8	Fiches recettes ou consignes de fabrication non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
PMR 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1	Matières premières non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du Label Rouge pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label Rouge + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label rouge + Retrait d'habilitation
PMR 1.2, 2.2, 3.2, 4.2, 5.2	Délai d'utilisation de la matière première non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe
PMR 1.3, 2.3, 3.3, 4.3, 5.3	Taux d'incorporation de la matière première non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation
PMR 1.4, , 3.4, 4.4	Autres ingrédients non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation
PMR 1.5, 2.4, 3.5, 4.5, 5.4	Assaisonnement non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe
PMR 1.6, 2.5, 3.6, 4.6, 5.5	Additifs et auxiliaires technologiques non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
PMR 1.7, 2.6, 3.7, 4.7, 5.6	Procédés de fabrication prévus non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Retrait d'habilitation	
PMR 1.7, 2.6, 3.7, 4.7, 5.6	Procédés de fabrication non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
PMR 1.8, 2.7, 3.8, 4.8, 5.7	Présentation et caractéristiques du produit fini non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe

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 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} 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	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
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	
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	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
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	
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	Evaluation 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	Evaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
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
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

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
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
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

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
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
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	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	Évaluation supplémentaire	Évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
C12	Absence de méthode de référencement des formules	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
C12	Absence de méthode de référencement des formules	Suivi	-	Suspension de certification	Retrait de certification

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C12	Absence de liste recensant les formules référencées	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
C12	Absence de liste recensant les formules référencées	Suivi	-	Suspension de certification	Retrait de certification
C12	Formule référencée non conforme	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
C12	Formule référencée non conforme	Suivi	Retrait de l'aliment	Suspension de certification	Retrait de certification
C109	Si la mise en pension se pratique, absence ou non pertinence du dispositif prévu de transmission de la liste des preneurs en pension ayant conventionné avec l'éleveur propriétaire	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
C109	Si la mise en pension se pratique, absence ou non pertinence du dispositif de transmission de la liste des preneurs en pension ayant conventionné avec l'éleveur propriétaire et/ou non transmission de la liste	Suivi	Évaluation documentaire supplémentaire	Suspension de certification	Retrait de certification
C110	Si la mise en pension se pratique, absence ou non pertinence du dispositif prévu de transmission de la liste des preneurs en pension ayant conventionné avec l'éleveur propriétaire et/ou de la transmission des conventions prévue et/ou non transmission de la liste	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1 ^{er} constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2 ^{ème} constat	Mesure de traitement en 3 ^{ème} constat
C110	Si la mise en pension se pratique, absence ou non pertinence du dispositif de transmission de la liste des preneurs en pension ayant conventionné avec l'éleveur propriétaire et/ou de la transmission des conventions et/ou non transmission de la liste et/ou des conventions	Suivi	Évaluation documentaire supplémentaire	Suspension de certification	Retrait de certification
C114	Absence d'information des opérateurs des fiches techniques des préparations de viande autorisées	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
C114	Absence d'information des opérateurs des fiches techniques des préparations de viande autorisées	Suivi	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire
C115	Défaut de moyen de l'ODG pour gérer la validation des fiches recettes	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
C115	Défaut de gestion des modalités de validation des fiches recettes (notamment la validation de fiche recette non-conforme)	Suivi	Avertissement	Suspension de certification	Retrait de certification

Carole LY

Carole LY
La Directrice de L'INAO

Glossaire

Action ou mesure corrective	Actions entreprises par la partie concernée par un manquement, dans un délai à préciser, afin d'éviter la répétition du manquement. On parle aussi d'action ou de mesure préventive.
Action ou mesure correctrice	Action entreprise par la partie concernée par un manquement dans les plus brefs délais afin de corriger l'effet du manquement sur les produits/dossiers impactés (si cela est encore possible) ; On parle aussi d'action ou de mesure curative.
Action ou mesure curative	Voir Action ou mesure correctrice
Mesure ou action préventive	Voir Action ou mesure corrective.
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.
INAO	Institut national de l'origine et de la qualité
LR	Label Rouge
Méthodes de contrôles	Visuels, documentaires, par mesure, analytiques, examens sensoriels
Metteur en pension	Éleveur habilité pour produire des gros bovins label rouge mettant certains de ces animaux en pension chez d'autres éleveurs, habilités ou non.
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
Preneur en pension	Éleveur habilité ou non pour produire des gros bovins label rouge recevant et produisant dans ses bâtiments d'élevage, et/ou ses prairies des gros bovins label rouge pour le compte d'un autre éleveur
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
STNO	Socle Technique « Nourri sans OGM »
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 : Contrôle des preneurs en pension dans le cas de mise en pension lors de l'élevage des animaux

C109 MISE EN PENSION DE MOINS DE 6 MOIS AU PÂTURAGE

Les modalités de contrôle sont identiques à celles employées chez l'éleveur habilité, sauf si le preneur en pension n'a pas de numéro de cheptel ce qui l'empêche de fournir les documents réglementaires. La liste des points de contrôle applicables aux preneurs en pension courte au pâturage et aux animaux qu'ils ont en pension est la suivante :

Opérateur concerné	N°	Points à contrôler	Méthodologies 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
Preneur en pension en cas de mise en pension courte au pâturage pour le compte de l'éleveur		C109 Mise en pension de moins de 6 mois au pâturage C39 Traitements autorisés C27 Surface de prairie C32 Qualité des fourrages C99 Chargement maximum (animaux en élevage et en finition inclus) C36 Chargement (en cas d'utilisation du terme « fermier »)			

C110 MISE EN PENSION POUR UNE DUREE SUPERIEURE A 6 MOIS OU EN BATIMENT OU AVEC DISTRIBUTION D'ALIMENT COMPLEMENTAIRE QUELLE QUE SOIT LA DUREE

La liste des points de contrôle applicables aux preneurs en pension longue et aux animaux qu'ils ont en pension sont tous les points de contrôle à vérifier chez les éleveurs, sauf ceux relatifs à la finition. Les modalités de contrôle sont identiques à celles employées chez l'éleveur. Il s'agit donc des points suivants :

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés
Preneur en pension en cas mise en pension longue pour le compte de l'éleveur	Op2 Obligations déclaratives Op3 Registres Op4 Comptabilité matière Op5 Traçabilité Op6 Réalisation du contrôle Op8 Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant) C2 Obligation d'enregistrement et de suivi C3 Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante C4 Types raciaux autorisés C110 Mise en pension pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée C39 Traitements autorisés C16 Dimension minimale des bâtiments (dimensions des logements applicables pour les bâtiments construits après le 7 août 1997) C17 Type de litière C18 Qualité de la litière C21 Conditions d'accès à un système d'abreuvement C22 Qualité de l'eau d'abreuvement C23 Condition d'ambiance : Aération C24 Condition d'ambiance : Eclairage C25 Propreté et entretien des bâtiments d'élevage C27 Surface de prairie C28 Cycle d'élevage C29 Durée minimale de pâturage par an (hors année de finition) C30 Condition spécifique au plein air intégral C99 Chargement maximum (animaux en élevage et en finition inclus) C32 Qualité des fourrages C33 Condition de réalisation d'ensilage C13 Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau Label Rouge (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux) C15 Additifs interdits C101 Nature de l'alimentation des animaux du troupeau Label Rouge C111 Système d'alimentation

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés
	C36 Chargement C37 Type de bâtiment

En cas de non-conformité constatée chez le preneur en pension, le manquement s'applique à l'éleveur metteur en pension et correspond au manquement précisé dans le répertoire de traitement des manquements. Si le même manquement est constaté chez différents preneurs en pension, une gradation des manquements correspondante s'applique au metteur en pension.

Annexe 2 : suivi des versions :

Version	Objet de la modification	Date d'entrée en application
03-01	Création du document et intégration des conditions de production gros bovins de boucherie Label Rouge version 2 homologuées le 6 août 2020. Intégration de la v03 des DCC tous SIQO	14/08/2020
05-01	Intégration de la v05 des DCC tous SIQO	15/02/2022
06-01	Intégration de la v06 des DCC tous SIQO	22/07/2022
07-01	Précision sur la délégation de contrôle interne	07/12/2022
07-02	Intégration de la version 3 des conditions de production gros bovins de boucherie Label Rouge	28/03/2024
08-03	Intégration de la v08 des DCC tous SIQO et prise en compte de la baisse de fréquence de contrôle des opérateurs aval	04/07/2025
08-04	Intégration de la version 4 des conditions de productions gros bovins de boucherie Label Rouge	19 février 2026