

RECUEIL DES ORIENTATIONS DU CONSEIL DES AGREMENTS ET CONTRÔLES de L'INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

Date de la dernière mise à jour 26/06/2026

I. PLAN DE CONTRÔLE ET D'INSPECTION

(Voir également les rubriques II, III et IV)

I-1.1 Généralités

I-1.1.1 En cas de manquement grave ou critique présenté par l'ODG lors de l'évaluation du contrôle interne, la grille de traitement des manquements doit prévoir une transmission du dossier à l'INAO par l'organisme de contrôle, en vue d'un éventuel retrait de la reconnaissance en ODG, en application de l'article L 642-26 du code rural.

I-1.1.2 La visite visant à lever un manquement constaté en contrôle externe peut être réalisée par un contrôleur interne mandaté par l'organisme de contrôle, pour des raisons de complémentarité entre contrôle interne et externe et de confiance que le contrôleur externe peut accorder au contrôleur interne sur le fondement des audits qu'il réalise, en rappelant que cette pratique est usuelle en label. Mais ce recours doit nécessairement être limité à des manquements **mineurs** et **prédéterminés**.

I-1.1.3 La règle générale est qu'à un cahier des charges, corresponde un plan de contrôle spécifique de ce cahier des charges. Toutefois, en cas de déclinaison de plusieurs cahiers des charges peu différents pour un même ODG, le CAC admet la possibilité de réaliser un plan de contrôle commun décliné, comportant les éléments spécifiques à chaque cahier des charges.

I-1.1.4 Toute modification d'un plan de contrôle ou d'inspection en vigueur, quelle qu'en soit le motif et la nature, doit s'accompagner d'une mise en conformité avec les éventuelles fréquences minimales de contrôle applicables à la filière concernée.

I-1.2. Traitement des manquements

I-1.2.1 Suite à un retrait du bénéfice de l'appellation concernée, il existe une possibilité de requalification du produit dans une appellation ou une mention plus générale, sous la condition de satisfaire à un contrôle externe du produit dans ladite appellation ou mention plus générale.

Le lot concerné n'est donc pas commercialisable jusqu'au résultat du contrôle dans l'appellation plus générale. Dans des cas dûment justifiés¹, une même commission d'examen organoleptique peut se prononcer simultanément sur la conformité à l'appellation la plus restrictive et sur la conformité à l'appellation la plus générale.

La demande de requalification est adressée à l'organisme de contrôle agréé de l'appellation plus générale, sous un délai de deux mois maximum, le plan de contrôle ou d'inspection pouvant spécifier un délai plus bref.

L'opérateur envoie copie de sa demande de requalification à l'organisme qui lui a notifié la sanction (OC ou INAO) qui la transmet à l'ODG de l'appellation dans laquelle il souhaite requalifier son vin.

En l'absence de demande de requalification dans les délais, le lot fait l'objet d'un déclassement. L'ODG concerné en est informé par l'OC ou l'INAO.

A l'issue de l'examen conforme du lot dans l'appellation plus générale, désignée dans la demande de requalification, le produit peut être mis en circulation. Les services de l'INAO transmettent cette information aux services de la DGDDI.

¹ Exemples : dégustateurs formés pour plusieurs appellations ; même ODG.

En cas de manquement relevé lors du contrôle du lot dans l'appellation plus générale, la décision est prise en application du plan de contrôle ou d'inspection concerné, le cas échéant la possibilité de requalification peut à nouveau être proposée. En cas de plan de contrôle ou d'inspection commun à plusieurs appellations appartenant à une organisation pyramidale, le nombre de recours à la demande de requalification peut être limité dans le plan.

I-1.2.2 L'organisme de contrôle informe les services de l'INAO et l'ODG lorsque, au cours de ses contrôles, il détecte des opérateurs utilisant sur leurs produits un signe officiel de qualité alors qu'ils ne sont pas identifiés pour ce signe. Les informations transmises sont traitées dans le cadre du protocole de coopération des administrations en charge des contrôles dans le secteur concerné.

I-2 HABILITATION

I-2.1 En cas d'AOC pouvant entrer dans le système du repli, l'habilitation d'un opérateur pour une appellation vaut habilitation de cet opérateur pour les appellations de rangs inférieurs. (*voir aussi III-2.2*)

I-2.2 Un organisme de qualification peut intervenir pour le compte de l'ODG dans le domaine de l'évaluation des producteurs primaires, le prononcé de l'habilitation par l'organisme certificateur restant impératif. Toutefois, la prise en considération des spécificités de certaines filières (grand nombre d'opérateurs) doit être réfléchie, notamment pour préciser les modalités de qualification des prestataires extérieurs par l'organisme de contrôle et établir précisément le champ de leurs prérogatives.

I-2.3 La pratique en certification de label rouge selon laquelle l'habilitation peut être prononcée en présence de manquements mineurs peut être maintenue et étendue aux autres signes à la condition que l'opérateur mette en place un plan d'action pertinent. Cette orientation n'est pas applicable aux manquements majeurs même s'ils peuvent être maîtrisés au cours de la campagne.

I-2.4 Les éléments contrôlés dans le cadre de l'habilitation ne peuvent contenir le contrôle de règles annuelles puisque l'opérateur « candidat » à l'habilitation ne produit pas encore sous SIQO.

I-2.5 Pour les plans de contrôle LABEL ROUGE et IGP agro-alimentaires, dès lors que, au sein d'une filière, une ou plusieurs actions relevant du cahier des charges, telles que les fonctions de transport et d'allotement sont assurées par des Organismes de Planification et de Suivi Technique (OPST), ces OPST ont un statut d'opérateur, et doivent être habilités et contrôlés à ce titre, mais leur habilitation ne porte que sur les fonctions de transport et d'allotement, et ils conservent, en parallèle, leur fonction de sous-traitants de l'ODG pour la réalisation des contrôles internes des éleveurs.

A l'inverse, les OPST n'ont pas à être habilités, si leur action, outre la planification et le suivi technique, se limite à la réalisation des contrôles internes des élevages, pour le compte et sous la responsabilité de l'ODG. Toutefois, bien que n'étant pas habilités, ils reçoivent les visites de l'OC pour que celui-ci puisse notamment évaluer la pertinence des rapports des contrôles internes. Il s'agit alors du prolongement de l'audit de l'ODG, l'OPST en étant son sous-traitant. Dans ce cadre, afin de permettre une bonne appréciation des modalités d'habilitation proposées, une description des responsabilités exercées par l'ODG et par l'OPST dans la filière concernée doit obligatoirement accompagner toute demande de plan ou de modification de plan.

I-2.6 Tous les opérateurs déposant une déclaration de récolte de raisins doivent être identifiés en vue de leur habilitation, conformément aux articles L.641-5 et L. 642-3 du code rural et de la pêche maritime qui prévoient que les opérateurs doivent nécessairement être identifiés et habilités pour produire et revendiquer un SIQO. Ainsi, les bailleurs en cas de métayage, bien que n'intervenant pas effectivement dans la mise en œuvre du cahier des charges, mais déposant une déclaration de récolte en application des dispositions de l'article 407 du code général des impôts, doivent être habilités et destinataires des rapports de contrôle relatifs aux parcelles qu'ils possèdent et à la part de vin leur revenant.

Sont toutefois exclus les bailleurs en métayage autorisés à ne pas déposer de déclaration de récolte, conformément à l'expérimentation menée par le ministère du budget, des comptes publics et de la réforme de l'Etat, dans le cadre des circulaires du 9 septembre 2011 et du 30 octobre 2012 « déclaration de récolte : modalités déclaratives applicables aux bailleurs à fruits » laissant, à titre expérimental, la possibilité aux bailleurs en cas de métayage de ne pas déposer de déclaration de récolte, s'ils n'interviennent pas effectivement dans la mise en œuvre du cahier des charges.

I-3 PRESSION DE CONTROLE/FREQUENCE DE CONTROLE

I-3.1 Généralités

I-3.1.1 Recommandation de fréquence globale minimale de contrôle annuel de 20 % des surfaces de plantes pérennes en production en appellation.

I-3.1.2 Face à la situation rencontrée pour le contrôle des AOC/IGP « mono opérateur » du secteur viticole, lesquelles doivent, en vertu de la réglementation communautaire, faire annuellement l'objet d'un contrôle portant sur les conditions de production ainsi que sur les produits, la possibilité d'adapter les fréquences de contrôle chez les opérateurs de ces appellations, sur la base d'une analyse de risque, peut être envisagée.

I-3.1.3 Les conséquences des conditions climatiques exceptionnelles sur la production de SIQO relèvent du seul Comité national concerné. Le CAC est consulté dans un second temps, sur les éventuelles modalités de gestion des contrôles faisant suite à une dérogation accordée par le Comité national concerné.

I-3.2 Eléments relatifs à l'analyse de risque

I-3.2.1 Modalités d'exploitation des critères

Il est mis en place une fréquence de contrôle « plancher » en dessous de laquelle il ne peut être descendu, celle-ci s'accompagnant de la faculté de majorer les fréquences de contrôle en fonction des risques identifiés, pouvant aller jusqu'à un contrôle systématique pour certaines catégories d'opérateurs.

L'analyse de risque doit pouvoir également influencer sur d'autres éléments du contrôle qui sont :

1. une modulation des fréquences de contrôle d'un opérateur (tant en augmentant les pressions de contrôle qu'en les abaissant),
2. un ciblage d'opérateurs identifiés comme étant à risque,
3. une adaptation de la durée ou des méthodes de contrôle suivant les opérateurs,

dans le respect des fréquences figurant au sein des plans de contrôle et d'inspection par catégories d'opérateurs.

Dans ce cadre, la mutualisation des coûts de contrôle permet de renforcer la pertinence de l'analyse de risque. Le contrôle est ainsi un outil d'amélioration de la qualité des produits.

L'analyse de risque doit être utilisée afin de cibler les contrôles et non d'augmenter le nombre de contrôles. Par exemple, lorsque les fréquences de contrôle produit impliquent un contrôle de 30% des opérateurs par an, et que la filière comporte 100 opérateurs, les 30 contrôles à réaliser pourraient dans ce cas être réalisés par ciblage ou ne pas concerner certains opérateurs identifiés comme « vertueux ».

L'ensemble des contrôles réalisés ne peut l'être sur la seule base d'une analyse de risque.

Ainsi une répartition des contrôles chez les opérateurs pourrait consister à effectuer les contrôles selon les modalités suivantes :

- 1/3 réalisé de façon aléatoire,
- 1/3 sur la base des résultats obtenus au cours des précédents contrôles,
- 1/3 sur la base de contrôles ciblés visant des opérateurs identifiés comme étant à risque compte tenu d'un contexte particulier ou bien d'une actualité.

Si cette répartition semble adaptée au contexte des produits sous SIQO, il demeure que celle-ci ne peut être appliquée dans certaines filières compte tenu du faible nombre d'opérateur et, donc, du faible nombre de contrôles.

Dans le cas où certains opérateurs, malgré des contrôles renforcés tant en contrôle interne qu'en contrôle externe, ne produisent pas dans le respect des dispositions fixées par le cahier des charges et

ne reviennent pas à une situation de conformité, le traitement de ces situations doit également être prévu et géré par les modalités de traitement des manquements.

I-3.4 Dispositions de contrôle des mesures types agro-environnementales

I-3.4.1 Ces éléments sont synthétisés dans les tableaux disponibles au lien suivant :

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/Dispositions-de-contrôle-des-mesures-types-agro-environnementales.pdf>

I-4 ROLE DE L'ODG DANS LE CONTROLE

I-4.1 L'adhésion à un Organisme de Planification et de Suivi Technique (OPST) ne peut être rendue obligatoire dans un plan de contrôle. Cette situation ne prive pas l'opérateur non adhérent des contrôles internes réalisés par l'OPST, les conventions de sous-traitance qui lient l'ODG à l'OPST pour la réalisation de contrôles internes pouvant tout-à-fait prévoir que le contrôleur interne de l'OPST réalise des contrôles chez des éleveurs non adhérents de l'OPST.

I-5. ORGANISMES CERTIFICATEURS

I-5.1 Pour les situations existantes, les plans de contrôle élaborés conjointement par deux organismes de contrôle doivent être complétés, en annexe au plan de contrôle, d'un document décrivant la répartition des opérateurs à contrôler entre les deux organismes de contrôle. Ceci est matérialisé par deux listes, une par organisme, présentant l'identité des opérateurs concernés. Ces listes permettent à chaque organisme de vérifier la mise en œuvre complète du plan, car chaque organisme est de fait solidairement responsable. Ces listes doivent être tenues à jour par les deux organismes de contrôle.

I-5.2 Les organismes certificateurs sont responsables de l'évaluation de l'indépendance de jugement et de l'impartialité des organisations de planification et de suivi technique (OPST) mandatées par l'ODG pour effectuer le contrôle interne.

II. ORIENTATIONS PAR PRODUIT

II-1 VOLAILLE DE CHAIR

II-1.1 En matière de volailles de chair label rouge, plusieurs cahiers des charges peuvent être couverts par un seul et même plan de contrôle. Toutefois, les seuls regroupements suivants sont admis :

Poulet de chair

Pintade

Chapon et poularde

Chapon de pintade

Dinde à rôtir et dinde de découpe

Oie

Caille

Canard de Barbarie et canard Pékin

II-2 EAUX-DE-VIE

II-2.1 Sur la pertinence de l'application aux eaux de vie de la recommandation relative à la fréquence globale de contrôle des productions végétales :

- compte tenu d'une part que la distillation et l'élevage ont une importance prédominante sur la qualité du produit par rapport aux conditions de conduite du vignoble,

- compte tenu d'autre part qu'à l'inverse des vins, des rendements élevés sont qualitatifs et que les maxima posés par les cahiers des charges sur ce point ne sont pas atteints pas les producteurs,

- et sous réserve d'une affectation parcellaire pluriannuelle préalable des vignes dont la production sera destinée à l'élaboration d'eau de vie,

la fréquence globale minimum de contrôle des conditions de production sur les vignes produisant du vin destiné à la distillation en eau-de-vie peut être de 10% des surfaces de l'appellation par an.

La fréquence de contrôle des conditions de production au vignoble contenue dans les plans des appellations concernées devra le cas échéant être mise en conformité avec cette exigence.

II-3 VINS

II-3.1 Pour les opérateurs pluri appellations, s'applique :

- un principe d'équivalence des habilitations des opérateurs conditionneurs en cas de compatibilité des cahiers des charges sur les règles structurelles ; cette équivalence n'est pas applicable aux déclarations d'identification qui restent propres à chaque appellation ;

- un principe de redistribution des données globalisées et anonymées de déclassement et de repli, vers l'ODG à une fréquence définie avec celui-ci ;

- la mise en place des conventions déterminant un organisme de contrôle référent par secteur géographique. Cet organisme pourra prendre en charge la réception des déclarations et la redistribution vers les organismes de contrôle concernés, ainsi que le prélèvement d'échantillon sur ordre de l'organisme de contrôle en charge du contrôle de l'appellation. La réalisation du contrôle produit (examen analytique et organoleptique) ne peut être sous traitée à l'organisme référent.

De telles mesures doivent être accompagnées de l'information concernant l'identité de l'opérateur faisant l'acquisition de lots non conditionnés afin de pouvoir tracer les lots et de pouvoir déterminer l'identité des opérateurs soumis aux contrôles.

III. ORIENTATIONS PAR SIQO

III-1. AGRICULTURE BIOLOGIQUE

III-1.1 Dans la mesure où tout opérateur, en l'espèce le viticulteur producteur de vins biologiques, doit disposer de documents (factures, bons de livraisons, fiches techniques, attestations, ...) permettant à son organisme certificateur d'évaluer la conformité de ses pratiques et notamment de ses pratiques œnologiques, si un intervenant sur un domaine apporte ses propres produits (intrants, ...) en marge de sa prestation de conseil, la fourniture de ces produits doit faire l'objet d'une traçabilité spécifique (facturation, attestation, délivrée à l'opérateur, ...).

III-2. AOC/AOP

III-2.1 Habilitation et contrôle des opérateurs d'AOC viticoles hiérarchisées

En cas d'AOC pouvant entrer dans le système du repli, l'habilitation d'un opérateur pour une appellation vaut habilitation de cet opérateur pour les appellations de rangs inférieurs.

De même les contrôles des conditions de production d'un opérateur habilité pour une appellation peuvent valoir pour le contrôle des conditions de production moins-disantes des appellations du même système hiérarchique. Néanmoins les organismes de contrôle devront mettre en œuvre les pressions de contrôle ainsi que les points de contrôle spécifiques au plan de contrôle ou d'inspection de chaque appellation.

La répartition des contrôles en cas d'organismes de contrôles différents sur des appellations hiérarchiquement organisées relève de conventions entre ces organismes.

Au vu des spécificités des cahiers des charges en matière de caractéristiques analytiques et au vu de l'objet de l'examen organoleptique qui tend à déterminer l'acceptabilité du produit dans la famille de l'AOC, le contrôle produit reste quant à lui spécifique à chaque appellation.

L'organisme de contrôle compétent pour le contrôle produit d'une appellation est l'organisme en charge du contrôle de l'appellation mentionnée sur la déclaration de conditionnement, d'expédition hors du territoire national ou de transaction de l'opérateur.

III-3. IGP AGROALIMENTAIRE

III-3.1 Des fréquences minimales de contrôle propres aux IGP ont été définies le 15 juin 2010 dans les secteurs suivants : Volailles, Viande de Porc, Viande de Bœuf, Viande de Veau, Viande d'Agneau, Fruits et légumes, Produits de Charcuterie salaison de porc.

Fréquences minimales de contrôle de certaines filières IGP agroalimentaires

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/frequences-de-controle-IGP-AGRO.pdf>

Pour les autres filières et produits, l'appréciation des fréquences sera faite au cas par cas par les formations restreintes du CAC.

III-4. LABEL ROUGE

III-4.1 Pour les labels rouges relevant d'une notice technique (à l'exception des volailles de chair), les plans de contrôle doivent comporter une mention précisant que, sur la base d'une revue annuelle des manquements relevés dans la filière, certains opérateurs, voire même certaines catégories d'opérateurs, concernés par des principaux points à contrôler pourront se voir appliquer des fréquences de contrôle plus élevées que la fréquence minimale indiquée.

III-4.2 Lorsque l'OC juge qu'il doit y avoir fongibilité de tout ou partie des contrôles internes dans les contrôles externes, il doit le justifier de manière objective en prenant l'avis de l'ODG.

III-4.3 Concernant l'habilitation et le contrôle des abattoirs, 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. Le plan de contrôle doit toutefois préciser :

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

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

Une convention-type 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, chargé 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 ».

La modification des plans de contrôle peut s'effectuer sur le principe d'une habilitation du seul abatteur lorsque les conditions susmentionnées sont respectées. Si l'ODG le souhaite, l'habilitation de l'abattoir reste possible, même si celui-ci n'intervient qu'en tant que sous-traitant de l'abatteur.

III-4.4 Concernant l'habilitation et le contrôle des fabricants d'aliments industriels, de manière générale, tous ces fabricants doivent être habilités car ils ne peuvent être inclus dans le périmètre de contrôle d'un autre opérateur. En effet, ils n'agissent pas en qualité de sous-traitants.

Lorsque l'aliment industriel joue un rôle mineur dans la ration alimentaire, comme cela est le cas en filières gros bovin, veau dans la plupart des cas, et agneau, l'habilitation peut être prononcée sur la base d'une simple vérification, par l'organisme de contrôle, que toutes les formules sont bien référencées par l'organisme de défense et de gestion, puisque les cahiers des charges n'imposent pas de règles relatives à la maîtrise des procédures de fabrication.

Lorsque l'aliment industriel joue un rôle majeur dans la ration alimentaire, à savoir notamment les filières porc, coche et volailles, pour lesquelles les cahiers des charges imposent des règles relatives à la maîtrise des procédures de fabrication, l'évaluation initiale en vue de l'habilitation nécessite un déplacement sur site pour vérifier son organisation, sauf si celui-ci est certifié « Guide des Bonnes Pratiques de fabrication d'aliments composés pour animaux », car cette certification donne des garanties en la matière.

III-4.5 Concernant l'habilitation et le contrôle des points de vente, si des conditions de production, typiquement la maturation de la viande, sont prévues dans le cahier des charges, donc de la volonté directe des opérateurs, cela nécessite un contrôle de l'opérateur où l'opération se réalise, et dès lors une habilitation de celui-ci. L'habilitation peut néanmoins être documentaire, et l'OC devra en tenir compte dans la programmation de ses contrôles.

A l'inverse, l'absence de conditions spécifiques concernant les points de vente dans le cahier des charges ne conduit pas à la nécessité de contrôle par un organisme certificateur et donc d'habilitation du point de vente.

Compte tenu de ce qui figure dans le cadre du tableau des fréquences minimales de contrôle par catégories d'opérateurs au sein des notices techniques, le contrôle de la maturation en point de vente n'est à prévoir que si cette maturation n'est pas prise en charge par l'abatteur.

Il est recommandé que l'abatteur, aussi souvent que possible, prenne en charge la maturation de la viande. Ceci paraît être le cas assez souvent rencontré dans les grandes et moyennes surfaces. Seuls les bouchers qui assurent eux-mêmes la maturation de la viande sont dès lors à habilitier. Cette habilitation peut être envisagée sous une forme documentaire. Les ODG peuvent utilement proposer et inciter les bouchers à adhérer à l'ODG. Cette adhésion se matérialise sous la forme d'un collège spécifique (statuts de l'ODG à analyser, en tant que de besoin), afin de ne pas conduire à un déséquilibre de la représentativité en son sein.

III – 5. IGP VITICOLE

III-5.1 La pression de contrôle externe est réputée respectée lorsque 2,5% des lots ayant fait l'objet d'une déclaration de revendication font au minimum l'objet d'un contrôle externe (le plan type prévoyant une fréquence minimum globale annuelle de 50% des lots chez 50% des opérateurs). Toutefois, le contrôle externe doit être réparti de manière harmonieuse entre les opérateurs.

III-5.2 Les fréquences de contrôle figurant dans le plan-type existant constituent des fréquences minimales de contrôle.

III-5.3 En matière d'IGP viticoles, la délégation du contrôle interne par l'ODG aux caves coopératives a fait l'objet d'un encadrement par une convention (clause de réversibilité) annexée au plan et a conduit à nécessiter deux audits externes de l'ODG par an (clause d'encadrement et de suivi de cette délégation). Par contre, le contrôle interne des conditions de production ne peut être délégué par l'ODG au négoce vinificateur.

III – 6. AOP VITICOLE

III-6.1 Pour les appellations qui introduisent dans leur cahier des charges la dérogation « exploitation de moins de 3 ha pour les VIFA », le plan de contrôle doit prévoir une fréquence de contrôle organoleptique à 100 % des lots pour les vins contenant plus de 10 % de VIFA.

IV. AUTRES ORIENTATIONS

IV-1 CONTRÔLE DES FABRICANTS D'ALIMENTS DU BETAIL

IV-1.1 Le protocole de contrôle documentaire des cahiers des charges CCP, Label rouge, IGP et AOP/AOC pour les usines certifiées GBP AC, issu de la démarche conjointe des fédérations de fabricants d'aliments du bétail (Coop de France Nutrition Animale et le Syndicat national de l'industrie de l'alimentation animale), et des représentants des organismes certificateurs (Hexagone et CEPRAL), démarche ayant pour objectif d'ouvrir une possibilité de méthodologie nouvelle pour la réalisation des contrôles de composition des aliments réalisés par les OC sur les sites de fabrication, a été approuvé.

Ce protocole concerne potentiellement tous les SIQO (hors agriculture biologique), en certification et en inspection. Le choix de sa mise en œuvre ou non dans une filière donnée relève de l'organisme de contrôle et de l'ODG. Sa mise en œuvre n'est autorisée que pour le contrôle de sites certifiés sur la base de leur respect du Guide de bonnes pratiques de la fabrication d'aliments composés pour animaux (G.B.P.A.C). Le contrôle du site réalisé depuis les locaux de l'OC doit fournir le même niveau de garantie qu'un contrôle qui serait réalisé sur site.

IV-2 CONTRÔLE DE LA QUALITE DES EAUX D'ABREUVEMENT

IV-2.1 Lorsqu'un cahier des charges prévoit que les bâtiments d'élevage doivent disposer d'une eau conforme aux normes de potabilité, cette dernière s'apprécie au regard du document « Etat des lieux des pratiques et recommandations relatives à la qualité sanitaire de l'eau d'abreuvement des animaux d'élevage », publié par l'ANSES en décembre 2010.

ANNEXES :

- Trames de plan, plans types et plans cadres

Plan type pour les IGP du secteur viticole :

[https://www.inao.gouv.fr/fichier/PlanTypeIGPVins\[1\].pdf](https://www.inao.gouv.fr/fichier/PlanTypeIGPVins[1].pdf)

Grilles de traitement des manquements type pour les IGP du secteur viticole :

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/GTM-TYPE-IGP-VINS.pdf>

- Modèle de rapport d'inspection

Modèle de rapport d'inspection contrôle produit pour le secteur viticole :

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Modele-de-rapport-d-inspection-produit-vin-CAC.pdf>

Modèle de rapport d'inspection contrôle produit pour les secteurs autres que viticoles :

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Modele-de-rapport-d-inspection-produit-CAC-autres-produits.pdf>

Modèle de rapport d'inspection contrôle condition de production :

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Modele-de-rapport-d-inspection-condition-de-production.pdf>

Suivi des versions :

Version	Objet de la modification	Date d'entrée en application
01	Suppression des points : I-1.1.2, I-1.1.3, I-1.1.6, I-1.1.7, I-1.1.8, I-3.2.1, I-3.3.1, point VCI, III-4.3 Modification des points : I-1.2.2, Annexe Ajouts du point : III-6.1	26/06/2026