RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Suivi par le Service Contrôles
Tél : 01.73.30.38.66

Décision de la directrice
INAO-DEC-CONT-6
Date : 25 juillet 2025

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

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-6 v07-01 du 7 décembre 2022	
Annexe (s) :	

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

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 AGNEAU

A - Application 5
1. Les opérateurs 5
2. Répartition des points de contrôle par catégorie d'opérateurs 5
B - Modalités d'habilitation des opérateurs (certification) 9
1. Modalité d'identification des opérateurs 9
1.1. Modalité d'identification des opérateurs en IGP du secteur agroalimentaire ou label rouge ou STG 9
1.1.1 Identification de l'opérateur en vue de son habilitation : 9
1.1.2 Traitement des documents d'identification : 9
1.1.3 Constitution de la liste des opérateurs identifiés : 10
2 Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation 10
2.1 Contrôles en vue de l'habilitation pour les cahiers des charges contrôlés en certification 10
2.1.1 Déclenchement des contrôles : 10
2.1.2 Réalisation 10
2.1.3 Délais de traitement par l'OC : 12
3 Prononcé et maintien de l'habilitation 12
3.1 Prononcé et maintien de l'habilitation pour les cahiers des charges contrôlés en certification 12
3.1.1 Prononcé de l'habilitation : 12
3.1.1.1 Modalités : 12
3.1.1.2 Liste des opérateurs habilités : 12
3.1.2 Maintien de l'habilitation : 12
3.1.2.1 Modification majeure de l'outil de production 12
3.1.2.2 Évolution du cahier des charges 13
3.1.2.3 Absence de production / revendication pendant un délai donné 13
4 Organisation de la certification : 13
C - Modalités d'évaluation de l'ODG 14
1. Portée de l'évaluation 14
2. Modalités de réalisation de l'évaluation 16
2.1 Évaluation initiale de l'ODG en certification : 16
2.2 Evaluation de l'ODG : 16
2.3 Délégation du contrôle interne 16
D - Organisation du contrôle externe 17
1. Répartition du contrôle interne et du contrôle externe 17
2. Assiette de contrôle 18
3. Points de contrôles 19
3.1. Points applicables à l'ensemble des opérateurs : 19

3.2. Spécialisation des élevages 21
3.3. Alimentation 22
3.4. Elevage 30
3.4.1. Castration 30
3.4.2. Bâtiments 31
3.4.3. Conditions d'élevage 31
3.4.4. Identification et suivi des animaux 32
3.5. Ramassage et transport des animaux 33
3.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport 33
3.5.2. Centre de transit 33
3.6. Opérations d'abattage 34
3.6.1. Abattage 34
3.6.2. Ressuage 35
3.6.3. Caractéristiques des carcasses 35
3.7. Commercialisation des abats 36
3.8. Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande d'agneau 36
3.8.1. Préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge » 36
3.8.2. Points de contrôle liés au répertoire des préparations de viande d'agneau 39
3.8.3. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (viande hachée et produits à la base de viande) 41
3.9. Surgélation 43
3.10. Découpe et conditionnement 45
3.11. Etiquetage – Mentions spécifiques au Label Rouge 46
E - Traitement des manquements en certification 47
1. Généralités relatives aux manquements constatés par l'organisme certificateur 47
2. Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles internes 50
3. Vérification du retour en conformité 50
4. Généralités relatives aux manquements constatés dans le cadre des contrôles en vue de l'habilitation 51
5. Répertoires de traitement des manquements 54
5.1. Répertoire de traitement des manquements applicables à tous les opérateurs 54
5.2. Répertoire de traitement des manquements applicables à la filière : 60
5.3. Répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge 69
5.4. Répertoire de traitement des manquements applicables aux évaluations d'ODG réalisés par les OC 70
Glossaire 76

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 Agneaux. 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 d'agneau, vendus à l'état frais ou surgelé.

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

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

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

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
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 Interdiction de cession des animaux C5 Traçabilité des animaux C7 matières premières interdites C16 Autonomie alimentaire du troupeau C17 Qualité des fourrages distribués aux animaux	➢ Registre d'élevage comprenant notamment : - Description de l'exploitation (plan et/ou équipement des bâtiments, date de construction des bâtiments le cas échéant) - Carnet d'agnelage

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	C8 Matières premières autorisées entrant dans la formulation des aliments composés C9 Additif interdit **C10 Durée d'allaitement maternel** C67 Nature de l'alimentation des animaux. C19 Durée minimale entre la date de castration et la date d'abattage C20 Identification des agneaux castrés C68 Prise en charge de la douleur en cas de castration C21 Surface minimale au sol par animal C22 Type de litière C23 Délai minimal entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage C24 Vidage et nettoyage des bâtiments C25 Conditions de manipulation des animaux C26 Modalité d'identification des animaux C27 Délai maximal pour identifier les agneaux C28 Identification et enregistrement des agneaux exclu du label rouge C29 Utilisation de substances tranquillisantes allopathiques avant le transport C30 Conditions de manipulation et d'embarquement des agneaux	- Document d'identification et de mouvement des animaux - Carnet sanitaire - Factures d'achat de traitement hors prescription vétérinaire - Fiches de suivi sanitaire - Bons d'enlèvement - Bordereau d'abattage - Etiquettes, bons de livraison, factures des aliments achetés - Opérations de castration ou autres documents informatisés ➢ Etiquettes et/ou bons de livraison des aliments ➢ Déclaration PAC ➢ Plan d'assolement ➢ Rendements ➢ Relevé parcellaire ➢ Plan d'alimentation
Fabricant d'aliment industriel	C7 matières premières interdites **C8 Matières premières autorisées entrant dans la formulation des aliments composés** C9 Additif interdit C67 Nature de l'alimentation des animaux	➢ Formules théoriques référencées, ➢ Journaux de dosage ➢ Fiche technique Prémix ➢ Cahier de fabrication ➢ Etiquettes et factures des composants achetés ➢ Fabricant certifié RCNA : certificat en cours de validité ➢ Fabricant certifié STNO : certificat en cours de validité ➢ Procédure de gestion du risque OGM incluant des analyses des aliments ➢ Tableau des incompatibilités et rinçage
Fabricant d'aliment à la ferme	C7 Matières premières interdites **C8 Matières premières autorisées entrant dans la formulation des aliments composés** C9 Additif interdit C67 Nature de l'alimentation des animaux	➢ Formules théoriques exploitées ➢ Registre ou cahier de fabrication des aliments fabriqués ➢ Etiquettes, bons de livraison d'achat de matières premières ➢ Fiche technique Prémix
Centre de transit	C30 Conditions de manipulation et d'embarquement des agneaux C32 Délai de séjour maximal en centre de transit C33 Alimentation en centre de transit	➢ Bons d'enlèvement ➢ Bons de transport (arrivée et départ) / Document de circulation

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	C34 Type de litière	➢ Documents permettant de tracer les mouvements des animaux (date d'entrée et de sortie de chaque animal) ➢ Etiquettes, factures et bons de livraison des aliments
Abatteur/abattoir	C31 Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage – abattage C35 Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage C37 Conditions de manipulation des animaux en bergerie et lors de l'immobilisation et de l'étourdissement C40 Procédures et instructions de maîtrise de la température et l'hygrométrie des chambres froides **C42 Classes d'état d'engraissement autorisées** **C43 Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C** C45 Sélection des abats	➢ Bons d'enlèvement/document de circulation ➢ Ticket de pesée. ➢ Bon de livraison ➢ Fiche d'enregistrement de T° ➢ Courbe expérimentale T° à cœur/temps de ressuage ➢ Procédures : - de maitrise des conditions de température et d'hygrométrie des chambres froides - de labellisation (ou document décrivant la labellisation) - de sélection des abats - Modes Opératoires Normalisés ➢ Registre de labellisation ➢ Registre d'abattage ou bordereau d'abattage
Atelier d'élaboration de produits transformés	C72 Préparations de viande autorisées C73 Validation des fiches recettes C74 Organisation des ateliers de préparations de viande d'agneau C75 Traçabilité des préparations de viande C76 Ingrédients C77 Arômes C78 Additifs et auxiliaires technologiques PMR 1.1, 2.1, 3.1 Nature et caractéristiques de la matière première carnée PMR 1.2, 2.2, 3.2 Délai d'utilisation de la matière carnée PMR 1.3, 2.3, 3.3 Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit) PMR 1.4, 2.4, 3.4 Autres ingrédients PMR 1.5, 2.5, 3.5 Assaisonnement (en % du poids total du produit) PMR 1.6, 2.6, 3.6 Additifs et auxiliaires technologiques PMR 1.7, 2.7, 3.7 Procédés de fabrication PMR 2.8 Présentation et caractéristiques du produit fini PMR 1.8, 3.8 Etiquetage des produits C46 Origine des viandes et abats mis en œuvre C47 Proportion de viande d'agneau LR C48 Adjonction d'ingrédients dans la viande hachée C50 Matière première destinée à la transformation	➢ Bon de livraison, factures d'achat ➢ Fiche recette, fiche de fabrication ➢ Fiche technique des ingrédients et additifs ➢ Document d'enregistrement de la traçabilité ➢ Documents supports de la comptabilité matière ➢ Ticket de pesée

Catégories d'opérateurs	Points de contrôle concernés	Documents (papier ou numérique) à tenir par l'opérateur (liste indicative et non exhaustive)
	C51 Délai maximal entre l'abattage et la transformation des viandes d'agneau fraîches réfrigérées C52 Raidissage des viandes réfrigérées C53 Utilisation de viandes séparées mécaniquement C54 Liste positive d'ingrédients C55 Liste des additifs autorisés C71 Mentions minimum d'étiquetage	
Atelier de surgélation	C58 Mode de conservation par le froid autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations. C60 Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande C61 Délai Maximum entre la pesée des carcasses et la mise en surgélation des abats C62 Délai maximum entre la transformation et la mise en surgélation des préparations. C63 Procédé de surgélation / cinétique de descente en température C69 Préparation de la surgélation C70 Dispositifs dans les locaux de stockage C71 Mentions minimum d'étiquetage	➢ Registre de surgélation ➢ Document mentionnant l'heure de découpe/préparation ➢ Document d'enregistrement relatif à la surgélation des lots LR ➢ Document d'enregistrement des températures du dispositif de surgélation ➢ Courbe expérimentale T° à cœur/temps de surgélation ➢ Fiche ou registre de fabrication ➢ Ticket de pesée
Atelier de découpe et de conditionnement	C66 Conditionnement des viandes LR commercialisées en UVCI C71 Mentions minimum d'étiquetage	➢ Instructions et procédures pour découpe

(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.

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 de strictes fins statistiques et de recherches. L'opérateur dispose d'un droit d'accès à ces données et du droit de les faire rectifier. Le cas échéant, ces éléments peuvent être rappelés dans le modèle de document d'identification.

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

1.1.2 Traitement des documents d'identification :

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

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

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

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

1.1.3 Constitution de la liste des opérateurs identifiés :

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

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

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

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

2.1.1 Déclenchement des contrôles :

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

2.1.2 Réalisation

L'organisme de contrôle peut au cas par cas, par dérogation aux dispositions établies dans les DCS, procéder à un contrôle en vue de l'habilitation de l'opérateur par voie documentaire hors site sur la base des éléments transmis par l'opérateur lorsque :

- L'opérateur bénéficie d'une habilitation dans un cahier des charges établissant des règles structurelles au moins équivalentes voire plus restrictives ;
- Les conclusions de l'organisme de contrôle peuvent être établies sur la base des rapports de contrôles internes ou externes antérieurs à la date d'habilitation, respectant les méthodologies de contrôle prévues au plan.

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

Fabricant d'aliments à la ferme	ODG	/	/	/
Éleveur	ODG	/	/	/
Centre de transit	ODG	/	/	/
Abatteur/abattoir (1)	OC	/	/	/
Atelier d'élaboration de produits transformés	OC	/	/	/
Atelier de surgélation	OC	/	/	/
Atelier de découpe et de conditionnement	OC	/	/	/

(1) Lorsque l'abatteur et l'abattoir sont des entités différentes, c'est-à-dire que l'abattoir est prestataire de service des opérations d'abattage pour l'abatteur, la responsabilité de l'abatteur est susceptible de couvrir l'ensemble des points du cahier des charges concernant l'abattage, le ressuyage et la sélection des carcasses, y compris donc des opérations qui sont effectuées par l'abattoir en prestation de service.
La disposition de contrôle spécifique doit toutefois préciser :
- que le périmètre de contrôle de l'abatteur, que ce soit en évaluation initiale ou en suivi, comprend tous les points du cahier des charges relevant du site d'abattage ;
- que l'habilitation de l'abatteur peut être remise en cause du fait de manquements non corrigés au niveau de l'abattoir, ou du fait d'un refus de contrôle de l'abattoir.
Une convention liant l'abatteur à l'abattoir pourrait utilement exister, permettant ainsi que les obligations respectives soient connues, notamment que l'abattoir accepte les contrôles de l'organisme certificateur sur les points du cahier des charges nécessitant d'être vus sur les lieux d'abattage.
Le rapport de contrôle, portant sur l'ensemble des points contrôlés tant chez l'abatteur que chez son prestataire de service, l'abattoir, est adressé uniquement à l'abatteur, charge à ce dernier en cas de non-respect d'une exigence sur les opérations d'abattage, de résoudre le problème avec son sous-traitant « abattoir ».

2.1.3 Délais de traitement par l'OC :

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

3 Prononcé et maintien de l'habilitation

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

3.1.1 Prononcé de l'habilitation :

3.1.1.1 Modalités :

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

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

3.1.1.2 Liste des opérateurs habilités :

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

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

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

Le statut « actif » ou « inactif » peut être précisé dans 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 Label Rouge, 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

Numéro	Thématique	Points à évaluer lors de l'évaluation initiale en certification	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
			par le plan (analyses de risques, ciblage, etc.).
		Procédure d'archivage.	Procédure d'archivage en cas de modification. Conservation des rapports de contrôle, ou tout autre document permettant de justifier de la réalisation du contrôle interne et de son contenu, et des suites données. Ces rapports ou documents et les suites données doivent être accessibles pour l'OCO et l'INAO.
		Procédure d'analyse de l'étendue des manquements	Procédure d'analyse de l'étendue des manquements en cas de modification Lorsque des manquements similaires affectant un nombre important d'opérateurs sont constatés par l'organisme de contrôle dans le cadre des contrôles externes, l'ODG doit en mesurer l'étendue et transmettre ses conclusions à l'organisme de contrôle. (Certification). 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.
C6	Référencement des formules d'aliments des agneaux	Contrôle documentaire - de la méthode de référencement des formules	Contrôle documentaire - de la méthode de référencement des formules de la liste des formules référencées et par sondage de la conformité des formules référencées

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

2. Modalités de réalisation de l'évaluation

2.1 Évaluation initiale de l'ODG en certification :

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

2.2 Evaluation de l'ODG :

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

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

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

Si l'ODG a réalisé au maximum 30 contrôles (sur site ou documentaire hors déclaratifs[1]) 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 ;

[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.

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

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

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

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

D - Organisation du contrôle externe

1. Répartition du contrôle interne et du contrôle externe

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

Opérateurs	**Fréquences minimales des contrôles**	
	Contrôle interne	**Contrôle externe**
Fabricant industriel d'aliments (1)	-	- 1 contrôle / site de fabrication / an et / ou - 1 analyse / site de fabrication / type de formule / an
Fabricant d'aliments à la ferme	1 contrôle / FAF / an	25 % des FAF / an et / ou analyse
Elevages	1 contrôle / élevage / an	10 % des élevages / an
Centre de transit (2)	1 contrôle / centre / an	10 % des centres / an
Abatteur/abattoir	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
Atelier de découpe et de conditionnement (3) et (4)	1 contrôle / atelier / an	2 contrôles / atelier / an
Analyses bactériologiques	-	Si exigences spécifiques précisées dans le cahier des charges : 1 analyse / site / semestre

(1) Pour les sites de fabrication certifiés sur la base du référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA), le contrôle des journaux de dosage peut être conduit selon le protocole de contrôle documentaire spécifique validé par l'INAO en 2012.

(2) Le centre de transit 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.

La période de référence est l'année civile.

2. Assiette de contrôle

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

3. Points de contrôles

3.1. Points applicables à l'ensemble des opérateurs :

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

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
			l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles	
Op7	**Plan d'action ou preuve de retour à la conformité suite à manquement**	Sans objet	Formalisation éventuelle du plan d'action avec délai et transmission à l'OC Transmission de la preuve de retour à la conformité	Contrôle visuel et/ou documentaire
Op8	**Certification en Agriculture Biologique ou certification environnementale (pour les cahiers des charges le prévoyant)**	Contrôle documentaire sur site ou hors site selon les modalités prévues au plan de contrôle du certificat relatif à l'agriculture biologique ou de l'attestation de certification environnementale de deuxième niveau, ou dans une démarche reconnue ou de la demande de certification de troisième niveau le cas échéant. *Certificat en agriculture biologique* *Attestation de certification environnementale deuxième niveau, ou dans une démarche reconnue ou de troisième niveau le cas échéant.*	Conservation du certificat relatif à l'agriculture biologique, de l'attestation de certification environnementale de deuxième niveau ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue	Contrôle interne documentaire systématique hors site. Contrôle externe documentaire sur site ou hors site selon les modalités et les fréquences de contrôle prévues au plan de contrôle du certificat relatif à l'agriculture biologique, de l'attestation de certification environnementale de deuxième niveau, ou de troisième niveau, ou dans une démarche reconnue *Certificat en agriculture biologique* *Attestation de certification environnementale deuxième niveau, ou de troisième niveau ou dans une démarche reconnue*
C1	**Identification des opérateurs**	Contrôle documentaire (document d'identification)		Contrôle documentaire (document d'identification)

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
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. Spécialisation des élevages

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C4	**Interdiction de cession des agneaux**	Sans objet	Tenue du registre d'élevage	Contrôle documentaire de l'origine des animaux registre d'élevage (documents d'identification et de mouvement des animaux, carnet d'agnelage) Contrôle visuel de quelques animaux (boucles)
C5	**Traçabilité des animaux et de leur alimentation en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneau au cours d'une même période**	Contrôle visuel de l'exploitation (conception des bâtiments et des installations de stockage des aliments)	Tenue du registre d'élevage	Contrôle visuel de l'exploitation Contrôle documentaire de l'existence de rubriques distinctes (LR-non LR) dans le registre d'élevage

3.3. Alimentation

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C7	**Matières premières interdites**	*OPERATEURS NON CERTIFIES RCNA ET DES FABRICANTS D'ALIMENTS A LA FERME :* **Contrôle documentaire le cas échéant :** Vérification des modalités effectives de formulation, modalités de blocage et règles d'ajustement des formules 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	**A – Au niveau de la fabrication** 1) Fabricants d'aliments industriels Déclaration et référencement des nouvelles formules par l'ODG Enregistrement des fabrications en indiquant les matières premières, additifs et autres 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 2) Fabricants d'aliments à la ferme : Enregistrement des fabrications en indiquant les matières premières, additifs et autres composants, en précisant les quantités incorporées et fabriquées	**A - Au niveau de la fabrication :** 1) Fabricants d'aliments industriels : *OPERATEURS NON CERTIFIES RCNA :* **Contrôle documentaire le cas échéant :** Vérification des modalités effectives de formulation, modalités de blocage et règles d'ajustement des formules 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

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
		- Fiche technique Prémix - Journaux de dosages - Cahier de fabrication Contrôle documentaire des formules théoriques *OPERATEURS CERTIFIES RCNA* **Contrôle documentaire :** Vérification documentaire du statut de la certification RCNA - Attestation de certification RCNA en cours de validité	**<u>B - Au niveau de la distribution par l'éleveur :</u>** Conservation des étiquettes	*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 - Attestation de certification RCNA en cours de validité - Journaux de dosages <u>2) Fabricants d'aliments à la ferme</u> : **Contrôle documentaire** par sondage de la composition réelle des aliments fabriqués - Étiquettes et factures des composants achetés - Fiche technique Prémix - Cahier de fabrication **<u>B - Au niveau de la distribution par l'éleveur :</u>** Contrôle documentaire de l'utilisation de formules référencées, de l'utilisation de formules d'aliment destinées aux brebis ne contenant pas de matières premières interdites, de l'approvisionnement auprès d'un fabricant d'aliment habilité et du respect du plan d'alimentation - Étiquettes et factures des composants achetés - Bon de livraison des aliments - Plan d'alimentation

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
				Contrôle visuel dans l'auge et en locaux de stockage
C16	**Autonomie alimentaire du troupeau**	Contrôle documentaire (déclaration PAC) et visuel.	Enregistrement des caractéristiques de l'exploitation, de la déclaration PAC, relevé parcellaire, du plan d'assolement, rendements, des mouvements des animaux (effectif), du plan d'alimentation, des factures/étiquettes/bons de livraison d'aliments	Contrôle visuel des surfaces et des stocks Contrôle documentaire - Etiquettes, - Bons de livraison, - Factures d'achat d'aliment Calcul de la part d'alimentation provenant de l'extérieur de l'exploitation dans la ration du troupeau
C17	**Qualité des fourrages distribués aux animaux**	Contrôle visuel et olfactif		Contrôle visuel et olfactif
C8 (PPC)	**Matières premières autorisées entrant dans la formulation des aliments composés (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 le cas échéant :** Vérification des modalités effectives de formulation, modalités de blocage et règles d'ajustement des formules Vérification de la gestion des matières premières : Stockage, réception, analyse, et prises d'échantillons Maitrise de la fabrication : pesées, gestion des interdits,	**<u>A – Au niveau de la fabrication</u>** <u>1) 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 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.	**<u>A - Au niveau de la fabrication</u> :** <u>1) Fabricants d'aliments industriels</u> : *OPERATEURS NON CERTIFIES RCNA :* **Contrôle documentaire le cas échéant :** Vérification des modalités effectives de formulation, modalités de blocage et règles d'ajustement des formules 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…),
C9	**Additif interdit**			

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
		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 :** Vérification documentaire du statut de la certification RCNA - Attestation de certification RCNA en cours de validité	OPERATEURS CERTIFIES RCNAConservation 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 **<u>B - Au niveau de la distribution par l'éleveur :</u>** Conservation des étiquettes	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 - 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

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
				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 2) Fabricants d'aliments à la ferme : **Contrôle documentaire** par sondage de la composition réelle des aliments fabriqués et de la nature de l'alimentation des animaux (*sans OGM <0,9%)* - Étiquettes et factures des composants achetés - 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. **B - Au niveau de la distribution par l'éleveur :** 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 composants achetés - Bon de livraison des aliments - Plan d'alimentation

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
				Contrôle visuel 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.
C10 (PPC)	**Allaitement maternel (par tétée au pis)**	**Contrôle visuel de l'organisation et des pratiques d'élevage prévues, et éventuellement lors de la tétée afin de s'assurer que le mode d'alimentation est par tétée au pis**	**Tenue du registre d'élevage**	**Contrôle visuel de la tétée au pis et de l'absence de distribution de poudre en lait** **Contrôle documentaire (type C) de l'âge de sevrage registre d'élevage (carnet d'agnelage)**
C67	**Nature de l'alimentation des animaux**	*OPERATEURS NON CERTIFIES RCNA ET DES FABRICANTS D'ALIMENTS A LA FERME :* **Contrôle documentaire le cas échéant :** Vérification des modalités effectives de formulation, modalités de blocage et règles d'ajustement des formules 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	**<u>A – Au niveau de la fabrication</u>** <u>1) 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 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	**<u>A - Au niveau de la fabrication</u> :** <u>1) Fabricants d'aliments industriels</u> : Contrôle documentaire de la transmission à l'ODG de toutes les formules commercialisées comme conformes au cahier des charges - Demande de référencement des formules - Attestation de référencement *OPERATEURS NON CERTIFIES RCNA :* **Contrôle documentaire le cas échéant :** Vérification des modalités effectives de formulation, modalités de blocage et règles d'ajustement des formules 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),

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
		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 : - Demande de référencement des formules - Attestation de référencement - 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 :** Vérification documentaire du statut de la certification RCNA - Attestation de certification RCNA en cours de validité Contrôle documentaire des formules théoriques	Conservation de l'attestation de certification RCNA OPERATEURS REFERENCES STNO Conservation de l'attestation de certification STNO 2) Fabricants d'aliments à la ferme : Enregistrement des fabrications en indiquant les matières premières, additifs et autres composants, en précisant les quantités incorporées et fabriquées **B - Au niveau de la distribution par l'éleveur :** Conservation des étiquettes	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** 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 - Attestation de certification RCNA en cours de validité - Journaux de dosages *Contrôle de la nature de l'alimentation des animaux (sans OGM <0,9%)* 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 :

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
		Contrôle de la nature de l'alimentation des animaux (sans OGM <0,9%) 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		Contrôle documentaire du statut de la certification STNO - Attestation de certification STNO en cours de validité 2) Fabricants d'aliments à la ferme : **Contrôle documentaire** par sondage de la composition réelle des aliments fabriqués et de la nature de l'alimentation des animaux (*sans OGM <0,9%)* - Étiquettes et factures des composants achetés - 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. **B - Au niveau de la distribution par l'éleveur :** 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 composants 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.

3.4. Elevage

3.4.1. Castration

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C19	**Durée minimale entre la date de castration et la date d'abattage**	Sans objet	Enregistrement des dates de castration	Contrôle documentaire du registre d'élevage (carnet d'agnelage et bon d'enlèvement).
C20	**Identification des agneaux castrés**	Sans objet	Enregistrement des dates de castration	Contrôle documentaire de l'enregistrement des agneaux castrés sur le registre d'élevage (carnet d'agnelage et bon d'enlèvement).
C68	**Prise en charge de la douleur en cas de castration**	Entretien avec l'éleveur	Enregistrement des opérations de castration	Contrôle documentaire de l'enregistrement des opérations de castration Contrôle documentaire de l'âge des animaux Entretien avec l'éleveur

3.4.2. Bâtiments

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C21	**Surface minimale au sol par animal**	Contrôle documentaire ou mesure de la surface au sol par rapport au nombre d'animaux présents ou prévus	Enregistrement ou information de l'ODG des modifications structurelles	Contrôle visuel du nombre d'animaux si possible Contrôle documentaire ou mesure du maintien des surfaces et en cas de modification (surface ou effectif) nouveau calcul de l'effectif théorique et comparaison avec l'effectif présent.
C22	**Type de litière**	Contrôle visuel de la nature de litière utilisée		Contrôle visuel de la nature de litière utilisée

3.4.3. Conditions d'élevage

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C23	**Délai minimal entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage**	Sans objet	Enregistrement des interventions sanitaires, des ordonnances, factures de médicaments hors prescription,	Contrôle documentaire : - Registre d'élevage (document de suivi sanitaire des animaux, ordonnances, factures d'achat de traitements hors prescription vétérinaire, fiches de suivi sanitaire, dates d'administration et type de médicament, documents d'identification et de mouvement des animaux, bons d'enlèvement, bordereau d'abattage) - Carnet sanitaire Entretien avec l'éleveur
C24	**Vidage et nettoyage des bâtiments**	Sans objet	Enregistrement des opérations de vidage / nettoyage des bâtiments	Contrôle documentaire du registre d'élevage (carnet sanitaire)

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C25	**Conditions de manipulation des animaux**	Sans objet		Contrôle visuel de la manipulation des animaux Vérification de l'absence de prise des animaux par la laine

3.4.4. Identification et suivi des animaux

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C26	**Modalités d'identification des animaux**	Contrôle visuel de l'identification individuelle des agneaux Contrôle documentaire de l'enregistrement de l'identification individuelle registre d'élevage (carnet d'agnelage)	Enregistrement de l'identification individuelle	Contrôle visuel de l'identification individuelle des agneaux Contrôle documentaire de l'enregistrement de l'identification individuelle sur le registre d'élevage (carnet d'agnelage).
C27	**Délai maximal pour identifier les agneaux**	Sans objet	Enregistrement de la date de naissance et d'identification des agneaux	Contrôle visuel en fonction de l'âge des animaux du respect du délai maximal d'identification Contrôle documentaire du respect du délai maximal pour identifier les agneaux sur le registre d'élevage (carnet d'agnelage)
C28	**Identification et enregistrement des agneaux exclus du label rouge**	Contrôle visuel de la présence du matériel d'identification	Enregistrement et marquage des agneaux exclus du label	Contrôle visuel du marquage des agneaux exclus du label Contrôle documentaire de l'enregistrement des agneaux exclus du label sur le registre d'élevage (carnet d'agnelage, bon de livraison).

3.5. Ramassage et transport des animaux

3.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C29	**Utilisation de substances tranquillisantes allopathiques avant le transport**	Sans objet	Tenue du registre d'élevage	Contrôle documentaire du registre d'élevage (carnet sanitaire) afin de vérifier l'absence d'utilisation de substance tranquillisante avant le transport.
C30	**Conditions de manipulation et d'embarquement des agneaux**	Sans objet		Contrôle visuel de la manipulation des animaux
C31	**Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage - abattage**	Sans objet	Tenue à jour et conservation des bons d'enlèvement et tickets de pesée	Contrôle documentaire : - Bon d'enlèvement des animaux - Ticket de pesée

3.5.2. Centre de transit

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C32	**Délai de séjour maximal en centre de transit**	Sans objet	Enregistrement de l'identification des animaux Tenue à jour et conservation des bons d'enlèvement et des documents de circulation	Contrôle documentaire des dates d'entrée et de sortie du centre de transit : - Identification des animaux - Bons d'enlèvement, - Documents de circulation

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C33	**Alimentation en centre de transit**	Sans objet	Conservation des étiquettes, factures et bons de livraison	Contrôle documentaire de l'utilisation d'aliments référencés sur la liste de l'ODG (étiquettes, factures, bons de livraisons). Contrôle visuel dans l'auge et en locaux de stockage
C34	**Type de litière**	Contrôle visuel de la nature de litière utilisée		Contrôle visuel de la nature de litière utilisée

3.6. Opérations d'abattage

3.6.1. Abattage

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C35	**Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage**	Sans objet	Tenue à jour et conservation des bons d'enlèvement et tickets de pesée	Contrôle documentaire : - Bon d'enlèvement des animaux - Ticket de pesée
C37	**Conditions de manipulation des animaux en bergerie et lors de l'immobilisation et de l'étourdissement**	Contrôle documentaire des dispositions prévues dans les Modes Opératoires Normalisés (MON) Contrôle visuel de l'absence de pile électrique ou d'aiguillon électrique Contrôle visuel des manipulations		Contrôle visuel des manipulations Contrôle visuel de la non-utilisation de pile électrique ou d'aiguillon Contrôle documentaire des dispositions prévues dans les Modes Opératoires Normalisés (MON)

3.6.2. Ressuage

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C40	**Procédures et instructions de maîtrise de la température et l'hygrométrie des chambres froides**	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence des procédures de maîtrise de température et hygrométrie des chambres froides	Tenue à jour des procédures et instructions de maîtrise de température et hygrométrie des chambres froides	Contrôle documentaire de la pertinence des éventuelles modifications introduites dans les procédures de maîtrise des conditions de température et hygromètrie des chambres froides

3.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C42 (PPC)	**Classes d'état d'engraissement 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 ou d'un document décrivant la labellisation des carcasses**	**Enregistrement et conservation du ticket de pesée** **Tenue à jour du registre de labellisation**	**Contrôle documentaire de la procédure de labellisation des carcasses en cas de modification** **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 visuel des carcasses labellisées** **Contrôle documentaire :** **- Ticket de pesée** **- Registre de labellisation**
C43 (PPC)	**Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C**			

3.7. Commercialisation des abats

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C45	**Sélection des abats**	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure de tri et de traçabilité des abats Label Rouge	Tenue des documents 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 Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur les abats Label Rouge

3.8. Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande d'agneau

3.8.1. Préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge »

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C72	Préparations de viande autorisées	**Contrôle documentaire :** Vérification que les préparations de viande d'agneau disposent d'une fiche technique dans le « Répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge » - *Fiches recettes*	Tenue à jour des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication	**Contrôle documentaire :** Vérification que les préparations de viande d'agneau mises en œuvre disposent d'une fiche technique dans le « Répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge » - *Fiches recettes* - *Fiches de fabrication*
C73	Validation des fiches recettes	**Contrôle documentaire :**	Tenue à jour des : - Fiches recettes	**Contrôle documentaire :**

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
		Vérification que les fiches recettes ont bien été validées - *Fiches recettes* - *Fiche de validation de recette validée par l'ODG*	- Fiches de fabrication Conservation des documents attestant la validation de la fiche recette	Vérification que les fiches recettes ont bien été validées - *Fiches recettes* - *Fiches de fabrication* - *Validation de l'ODG des fiches recettes*
C74	Organisation des ateliers de préparations de viande d'agneau	**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 d'agneau **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*
C75	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 - *Instructions organisationnelle du système de traçabilité* - *Enregistrements*	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 - *Instructions organisationnelle du système de traçabilité* - *Enregistrements* Réalisation d'un test de traçabilité

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C76	Ingrédients	**Contrôle documentaire :** Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes - *Fiches recettes*	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 - *Fiches recettes (composition théorique)* - *Fiches de fabrication (composition réelle, y compris additifs)* - *Bons de livraison et factures d'achat des ingrédients et additifs* **Contrôle visuel en salle de préparation**
C77	Arômes	**Contrôle documentaire :** Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes - *Fiches recettes (composition théorique)*	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 mises en œuvre - *Fiches recettes (composition théorique)* - *Fiches de fabrication (composition réelle, y compris additifs)* - *Bons de livraison et factures d'achat des ingrédients et additifs* **Contrôle visuel en salle de préparation**
C78	Additifs et auxiliaires technologiques	**Contrôle documentaire :** Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes - *Fiches recettes (composition théorique)*	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 additifs et auxiliaires technologiques mises en œuvre - *Fiches recettes (composition théorique)* - *Fiches de fabrication (composition réelle, y compris additifs)* - *Bons de livraison et factures d'achat des ingrédients et additifs* **Contrôle visuel en salle de préparation**

3.8.2. Points de contrôle liés au répertoire des préparations de viande d'agneau

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	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	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 de la nature et des caractéristiques de la matière première mise en œuvre - *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	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, 2.4, 3.4	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 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 - *Fiches recettes* - *Fiches de fabrication* - *Factures et/ou bon de livraison* **Contrôle visuel** en salle de préparation, si suspicion
PMR 1.5, 2.5, 3.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)			
PMR 1.6, 2.6, 3.6	Additifs et auxiliaires technologiques			
PMR 1.7, 2.7, 3.7	Procédés de fabrication	**Contrôle documentaire :** Vérification de l'existence et de la pertinence des fiches recettes	Tenue à jour des : - Fiches recettes	**Contrôle documentaire :** Vérification de la conformité et du respect des fiches recettes - *Fiches recettes*

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)
		- *Fiches recettes* **Entretien** avec l'opérateur.		**Entretien** avec l'opérateur. **Contrôle visuel** en salle de préparation
PMR 2.8	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
PMR 1.8, 3.8	Etiquetage des produits	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage prévu		Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage

3.8.3. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (viande hachée et produits à la base de viande)

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C46	**Origine des viandes et abats d'agneau mis en œuvre**	Contrôle documentaire des fiches recettes	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents permettant de réaliser une balance matière Conservation des factures et bons de livraison	Contrôle documentaire : - *Fiches recettes (composition théorique)* - *Fiches de fabrication (composition réelle)* - *Factures et bons de livraison* Contrôle documentaire de la cohérence de la balance matière sur viande Label Rouge

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
				Contrôles documentaires de traçabilité sur des lots de produits transformés Label Rouge
C47	**Proportion de viande d'agneau label rouge**	Contrôle documentaire de la fiche recette	Tenue des : - Fiches recettes - Fiches de fabrication - Documents permettant de réaliser le contrôle de la comptabilité matière	Contrôle documentaire : - *Fiches recettes (composition théorique)* - *Fiches de fabrication (composition réelle)* Contrôle documentaire de la cohérence de la comptabilité matière sur viande Label Rouge Contrôles documentaires de traçabilité sur des lots de produits transformés Label Rouge
C48	**Adjonction de d'ingrédients dans la viande hachée**			
C50	**Matière première destinée à la transformation**	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure d'autocontrôle	Tenue des fiches de fabrication Conservation des factures et bons de livraison	Contrôle documentaire de la procédure d'autocontrôle en cas de modification Contrôle documentaire : - *Fiches de fabrication* - *Factures et bons de livraison* Contrôle documentaire des factures et des bons de livraison Contrôle visuel dans l'atelier de transformation Entretien avec l'opérateur de production
C51	**Délai maximal entre l'abattage et la transformation des viandes d'agneau fraîches réfrigérées**	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure d'autocontrôle	Conservation des tickets de pesée Tenue : - Fiches de fabrication	Contrôle documentaire de la procédure d'autocontrôle en cas de modification Contrôle documentaire : - *Ticket de pesée* - *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 interne et externe
C52	**Raidissage des viandes réfrigérées**	Contrôle documentaire du protocole de raidissage	Tenue des fiche de fabrication	Contrôle documentaire du protocole en cas de modification des fiches de fabrication Contrôle visuel dans l'atelier de transformation Entretien avec l'opérateur de production
C53	**Utilisation des viandes séparées mécaniquement**	Contrôle documentaire des fiches recettes	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
C54	**Liste positive des ingrédients autorisés à entrer dans la composition des produits transformés**	Contrôle documentaire des 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	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
C55	**Liste des additifs autorisés**			

3.9. Surgélation

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C58	**Mode de conservation par le froid autorisé pour les**	Sans objet	Tenue du registre de surgélation	Contrôle documentaire du registre de surgélation pour les découpes et les abats

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
	découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations			
C60	**Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande**	Sans objet	Conservation des tickets de pesée Enregistrements de l'heure de mise en surgélation	Contrôle documentaire : - *Registre de surgélation* - *Ticket de pesée*
C61	**Délai maximum entre la pesée des carcasses et la mise en surgélation des abats**			
C62	**Délai maximum entre la transformation et la mise en surgélation des préparations**	Sans objet	Conservation de documents mentionnant l'heure de découpe/préparation Enregistrements de l'heure de mise en surgélation	Contrôle documentaire : - *Registre de surgélation* - *Document mentionnant l'heure de découpe/préparation*
C63	**Procédé de surgélation/cinétique de descente en température**	Contrôle visuel de l'existence d'un dispositif de mesure et d'enregistrement de la température du dispositif de surgélation Contrôle documentaire (présentation d'une courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de surgélation établie à la température du local de ressuage)	Mesure aléatoire par sondage et enregistrement de la température du dispositif de surgélation et des températures à cœur. Enregistrements des mesures de température du dispositif de surgélation Contrôle périodique et enregistrement du maintien de l'efficacité du dispositif de surgélation (revalidation de la courbe expérimentale T°C en cas de modification de l'équipement)	Contrôle documentaire des enregistrements des mesures de la température du dispositif de surgélation Contrôle documentaire de la revalidation de la courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de surgélation en cas de modification de l'équipement

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C69	**Préparation à la surgélation**	Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure de ressuage Contrôle visuel des équipements permettant le stockage des produits en attente de la surgélation	Enregistrement des dates d'abattage et de la mise en surgélation	Contrôle documentaire de la procédure de ressuage en cas de modification Contrôle documentaire des enregistrements des dates d'abattage et de la mise en surgélation Contrôle visuel des opérations de ressuage des carcasses Contrôle visuel des opérations de stockage des produits en attente de la surgélation
C70	**Dispositif dans les locaux de stockage**	Contrôle visuel de l'existence d'un dispositif de mesure et d'enregistrement de la température, et des équipements permettant de respecter les caractéristiques requises	Enregistrement des températures	Contrôle documentaire des enregistrements de températures Contrôle visuel des conditions de stockage

3.10. Découpe et conditionnement

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C66	**Conditionnement des viandes label rouge commercialisées en UVCI**	Contrôle visuel de la présence, dans les locaux de l'atelier de découpe, des équipements permettant de réaliser le conditionnement en UVCI		Contrôle documentaire de la procédure de conditionnement en UVCI en cas de modification Contrôle visuel des opérations de conditionnements en UVCI

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
		Contrôle documentaire de l'existence et de la pertinence de la procédure de conditionnement en UVCI		

3.11. Etiquetage – Mentions spécifiques au Label Rouge

N°	Points à contrôler	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial servant de base à l'habilitation	Autocontrôles	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
C71	**Mentions minimum d'étiquetage**	Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage prévu		Contrôle visuel de la conformité de l'étiquetage

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 entraine 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, - 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 :

Définitions	Précisions
	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 Soit dans le cadre d'une procédure de levée de suspension d'habilitation	Les contrôles supplémentaires sont à la charge de l'opérateur concerné, et lui sont directement facturés. Ces contrôles concernent les modalités de vérification du retour à la conformité et ne portent que sur le ou les point (s) de contrôle à l'origine du manquement. La vérification du retour à la conformité peut être réalisée à l'occasion d'un contrôle additionnel notifié dans le cadre d'une mesure de traitement des manquements, pour autant que les répertoires de traitement des manquements le permettent.

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. 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

Définitions	Précisions
	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.

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.

5. Répertoires de traitement des manquements

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

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Op1 Déclaration ou document d'identification	Déclaration ou document d'identification erroné-e	Habilitation	**Refus temporaire d'habilitation**	**Refus d'habilitation**	

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Op1 Déclaration ou document d'identification	Identification erronée avec incidence forte sur le respect du cahier des charges	Suivi	**Suspension d'habilitation**	**Retrait d'habilitation**	
Op1 Déclaration ou document d'identification	Identification erronée avec incidence faible sur le respect du cahier des charges	Suivi	**Avertissement**	**Suspension d'habilitation**	**Retrait d'habilitation**

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Op1 Déclaration ou document d'identification	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 faible 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 forte sur le respect du cahier des charges	Suivi	**Retrait du bénéfice du signe** ou **contrôle supplémentaire**	**Suspension d'habilitation** ou **contrôle supplémentaire**	**Suspension d'habilitation** ou **retrait d'habilitation**
Op4 Comptabilité matière	Déséquilibre faible 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 fort entre les entrées et les sorties de produits du cahier des charges considéré	Suivi	**Suspension d'habilitation**	**Retrait d'habilitation**	**-**

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
Op5 Traçabilité	Rupture de traçabilité pour le produit du cahier des charges considéré Intégration de produits ne pouvant bénéficier du signe	Suivi	**Retrait du bénéfice du signe** ou **contrôle supplémentaire**	**Suspension d'habilitation** ou **contrôle supplémentaire**	**Suspension d'habilitation** ou **retrait d'habilitation**
Op6 Réalisation des contrôles	Absence de réalisation du contrôle	Habilitation	**Refus temporaire d'habilitation**	**Refus d'habilitation**	**-**
Op6 Réalisation des contrôles	Absence de réalisation du contrôle lié au non acquittement des sommes dues à l'ODG ou à l'organisme de contrôle au titre du code rural et de la pêche maritime, leur permettant l'organisation et la réalisation des contrôles.	Suivi	**Suspension d'habilitation**	**Retrait d'habilitation**	**-**
Op6 Réalisation des contrôles	Absence de tout ou partie des autocontrôles	Suivi	**Avertissement**	**Contrôle supplémentaire**	**Suspension d'habilitation** ou **retrait d'habilitation**
Op6 *LR Agneaux* Réalisation des contrôles	Absence de tout ou partie des autocontrôles pour les fabricants d'aliments	Suivi	**Contrôle supplémentaire : analyse**	**Suspension d'habilitation**	**Retrait d'habilitation**
Op6 Réalisation des contrôles	Refus caractérisé de contrôle ou d'accès à certains documents, fausse déclaration	Suivi	**Suspension d'habilitation**	**Retrait d'habilitation**	
Op7 Plan d'action ou preuve de retour à la conformité suite à un manquement	Plan d'actions non transmis ou non mis en œuvre ou mis en œuvre, au-delà du délai maximal convenu, ou preuve de retour à la conformité non transmise avec incidence faible 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 forte 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**

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

5.2. Répertoire de traitement des manquements applicables à la filière :

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
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	Non-respect de l'obligation d'enregistrement et de suivi	Cf. Op2			
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante non conforme	Habilitation	-	-	-
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C4	Cession d'agneaux non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label des agneaux concernés	Retrait du bénéfice du Label des agneaux concernés + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label des agneaux concernés + Retrait d'habilitation
C5	Absence ou défaut de traçabilité des animaux et/ou de l'alimentation	Habilitation	Refus d'habilitation	-	-
C5	Absence ou défaut de traçabilité des animaux et/ou de l'alimentation	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
C7	Utilisation d'un aliment complémentaire non référencé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C16	Autonomie alimentaire non respectée	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C16	Autonomie alimentaire non respectée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C17	Qualité des fourrages distribués non respectée	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C17	Qualité des fourrages distribués non respectée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C8	**Utilisation d'un aliment complémentaire non référencé**	**Suivi**	**Avertissement**	**Contrôle supplémentaire**	**Suspension d'habilitation**
C9	Utilisation d'un aliment complémentaire non référencé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C10	**Non-respect de l'allaitement au pis**	**Habilitation**	**Refus temporaire d'habilitation**	**Refus d'habilitation**	-
C10	**Non-respect de la période ou du type d'allaitement**	**Suivi**	**Retrait du bénéfice du Label**	**Suspension d'habilitation**	**Retrait d'habilitation**
C67	Utilisation d'un aliment non référencé et/ou contenant des OGM	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C19	Non-respect de la durée minimale entre castration et abattage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C20	Défaut d'identification des agneaux castrés	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C68	Modalités envisagées de prise en charge de la douleur lors de la castration non-conformes	Habilitation		-	-
C68	Absence de prise en charge de la douleur lors de la castration	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C21	Non-respect de la surface minimale au sol	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C21	Non-respect de la surface minimale au sol	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C22	Non-respect du type de litière	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C22	Non-respect du type de litière	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C23	Délai minimum entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage non respecté	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C24	Pas de nettoyage annuel des bâtiments	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C25	Non maîtrise de la manipulation des animaux	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C26	Défaut d'identification des animaux	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C26	Défaut d'identification des animaux	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C27	Délai maximal pour identifier les agneaux non respecté	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C28	Absence d'identification et d'enregistrement des agneaux exclus du Label Rouge	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C28	Absence d'identification et d'enregistrement des agneaux exclus du Label Rouge	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C29	Utilisation de substances tranquillisantes allopathiques	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C30	Non maîtrise de la manipulation et de l'embarquement des animaux	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C7	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C7	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
C8	**Formule théorique non conforme**	**Habilitation**	**Refus temporaire d'habilitation**	**Refus d'habilitation**	-
C8	**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**
C9	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C9	Aliment avec un additif non autorisé	Suivi	Déréférencement de l'aliment	Déréférencement de l'aliment + Suspension d'habilitation	Déréférencement de l'aliment + Retrait d'habilitation
C67	Formule théorique comprenant des OGM	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C67	Utilisation de matières premières OGM	Suivi	Déréférencement de l'aliment	Déréférencement de l'aliment + Suspension d'habilitation	Déréférencement de l'aliment + Retrait d'habilitation
C7	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C7	Utilisation de matières premières non autorisées	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
C8	**Formule théorique non conforme**	**Habilitation**	**Refus temporaire d'habilitation**	**Refus d'habilitation**	**-**
C8	**Utilisation de matières premières non autorisées**	**Suivi**	**Suspension d'habilitation**	**Retrait d'habilitation**	**-**
C9	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C9	Utilisation d'aliment complémentaire avec un additif non autorisé	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
C67	Formule théorique comprenant des OGM	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C67	Utilisation de matières premières OGM	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	-
C30	Non maîtrise de la manipulation et de l'embarquement des animaux	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C32	Délai de séjour en centre de transit supérieur à la durée maximale	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C33	Alimentation non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C34	Non-respect du type de litière	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C34	Non-respect du type de litière	Suivi	Avertissement	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Suspension d'habilitation
C31	Délai entre enlèvement des animaux à l'élevage et abattage supérieur à la durée maximale	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C35	Délai entre arrivée à l'abattoir et abattage supérieur à la durée maximale	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C37	Non maîtrise des situations engendrant du stress avant abattage	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C37	Non maîtrise des situations engendrant du stress avant abattage	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C40	Absence ou non-pertinence de la procédure	Habilitation	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C40	Procédure de l'opérateur non accessible, non mis à jour, non pertinent	Suivi	Cf. Cxx		
C42	**Absence ou non pertinence de la procédure de labellisation des carcasses**	**Habilitation**	**Cf. Cxx**		
C42	**Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents chargés de la labellisation**	**Habilitation**	**Refus temporaire d'habilitation**	**Refus d'habilitation**	**-**
C42	**Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes**	**Suivi**	**Cf. Cxx**		
C42	**Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents chargés de la labellisation**	**Suivi**	**Avertissement**	**Contrôle supplémentaire**	**Suspension d'habilitation (contrôle supplémentaire)**
C42	**Etat d'engraissement non conforme**	**Suivi**	**Retrait du bénéfice du Label pour les agneaux concernés**	**Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation (*contrôle supplémentaire*)**	**Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation**
C43	**Absence ou non pertinence de la procédure de labellisation des carcasses**	**Habilitation**	**Cf. Cxx**		
C43	**Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents chargés de la labellisation**	**Habilitation**	**Refus temporaire d'habilitation**	**Refus d'habilitation**	**-**
C43	**Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes**	**Suivi**	**Cf. Cxx**		
C43	**Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents chargés de la labellisation**	**Suivi**	**Avertissement**	**Contrôle supplémentaire**	**Suspension d'habilitation**
C43	**Conformation non conforme**	**Suivi**	**Retrait du bénéfice du Label des agneaux concernés**	**Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation**	**Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation**

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C45	Absence ou non pertinence de la procédure de tri et de traçabilité des abats Label Rouge	Habilitation	Cf. Cxx		
C45	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
C45	Sélection d'abats non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les abats concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
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
C72	Fiche recette présenté non-conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C72	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
C73	Fiche recette présentée sans validation de l'ODG	Habilitation	Refus temporaire habilitation	Refus d'habilitation	-
C73	Mise en œuvre de fiche recette sans validation de l'ODG au préalable	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation
C74	Organisation des ateliers de préparation non conforme	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C75	Rupture de traçabilité d'un lot de fabrication	Cf. Op5			
C76	Fiche recette théorique non conforme	Habilitation	Cf. Cxx		
C76	Fiches recette non conforme	Suivi	Cf. Cxx		
C76	Ingrédients non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C77	Fiche recette théorique non conforme	Habilitation	Cf. Cxx		
C77	Fiches recette non conforme	Suivi	Cf. Cxx		
C77	Matière première non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C78	Fiche recette théorique non conforme	Habilitation	Cf. Cxx		
C78	Fiches recette non conforme	Suivi	Cf. Cxx		
C78	Matière première non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C46	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C46	Viandes d'agneaux non Label Rouge	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation
C47	Fiche recettes non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C47	Teneur minimale en viande et abats label rouge non respectée	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation
C48	Fiche recettes non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C48	Adjonction d'ingrédients dans la viande hachée	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation
C50	Absence ou non-pertinence de la procédure d'autocontrôle	Habilitation	Cf. Cxx		
C50	Procédure de l'opérateur non accessible, non mis à jour, non pertinent	Suivi	Cf. Cxx		
C50	Matière première destinée aux transformations non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation
C51	Absence ou non-pertinence de la procédure	Habilitation	Cf. Cxx		
C51	Procédure de l'opérateur non accessible, non mis à jour, non pertinent	Suivi	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C51	Délai entre l'abattage et la transformation des viandes d'agneau fraîches réfrigérées supérieur à la durée maximale	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C52	Absence ou non-pertinence du protocole de raidissage	Habilitation	Cf. Cxx		
C52	Procédure de l'opérateur non accessible, non mis à jour, non pertinent	Suivi	Cf. Cxx		
C52	Mauvaise utilisation du raidissage	Suivi	Retrait du bénéfice du Label	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation
C53	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C53	Utilisation de viandes séparées mécaniquement	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour tous les lots identifiés Label Rouge + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation	-
C54	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C54	Utilisation d'ingrédients non autorisés	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C55	Fiches recettes non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C55	Utilisation d'additifs non autorisés	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C71	Etiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C71	Mentions d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label
C58	Pratique de surgélation non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les pièces concernées	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation
C60	Délai maximum entre abattage et surgélation des viandes non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C61	Délai maximum entre abattage et surgélation des abats non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C62	Délai maximum entre abattage et surgélation des préparations non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
C63	Absence de dispositif d'enregistrement ou de courbe conforme de descente en température	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C63	Le délai maximal ne permet pas d'atteindre une température de -18°C à cœur	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour tous les lots concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation
C69	Absence ou non-pertinence de la procédure de ressuage	Habilitation	Cf. Cxx		
C69	Absence des équipements nécessaires pour le stockage des produits en attente de la surgélation	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C69	Procédure de l'opérateur non accessible, non mis à jour, non pertinent	Suivi	Cf. Cxx		
C69	Opération de ressuage et de stockage des carcasses en attente de la surgélation non conformes	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C70	Absence de dispositif permettant d'enregistrer la température	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C70	Température de stockage et/ou de transport non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les pièces concernées	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation
C71	Etiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-
C71	Mentions d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label
C66	Absence ou non-pertinence de la procédure de conditionnement	Habilitation	Cf. Cxx		
C66	Procédure de l'opérateur non accessible, non mis à jour, non pertinent	Suivi	Cf. Cxx		

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type (suivi / habilitation)	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C66	Non-respect du lieu et du délai de conditionnement	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
C71	Etiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
C71	Mentions d'étiquetage non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label

5.3. Répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat[INAO1]
PMR 1.1, 2.1, 3.1	Fiches recettes ou consignes de fabrication requises absentes, incomplètes ou non à jour	Habilitation	Cf. Cxx		
PMR 1.1, 2.1, 3.1	Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. Cxx		
PMR 1.1, 2.1, 3.1	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	Délai de mises en œuvre de la matière première non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe
PMR 1.3, 2.3, 3.3	Taux d'incorporation de la matière première non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation
PMR 1.4, 2.4, 3.4	Autres ingrédients non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation
PMR 1.5, 2.5, 3.5	Assaisonnement non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe
PMR 1.6, 2.6, 3.6	Additifs et auxiliaires technologiques non conformes	Suivi	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe	Suspension d'habilitation
PMR 1.7, 2.7, 3.7	Procédés de fabrication prévus non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	-

Points de contrôle	**Libellés des manquements**	**Type**	**Mesure de traitement en 1er constat**	**Récurrence**	
				Mesure de traitement en 2ème constat	**Mesure de traitement en 3ème constat[INAO1]**
PMR 1.7, 2.7, 3.7	Procédés de fabrication non conformes	Suivi	Retrait du bénéfice du signe	Retrait du bénéfice du signe + suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
PMR 2.8	Présentation et caractéristiques du produit fini non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe
PMR 1.8, 3.8	Etiquetage prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
PMR 1.8, 3.8	Etiquetage non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du Label

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

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

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

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
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 forte 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 faible 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 forte 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	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

Points de contrôle	Libellés des manquements	Type	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
O3 Gestion des informations	Absence de mise à jour ou de mise à disposition de la liste des opérateurs identifiés	Suivi	Avertissement	Avertissement ou évaluation supplémentaire	Suspension de certificat
O4 Réalisation des contrôles internes	Non-respect des fréquences ou des méthodes de contrôle	Suivi	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire	Retrait de certificat
O4 Réalisation des contrôles internes	Contrôle(s) réalisé(s) au-delà de la période de référence imposée, sans justification	Suivi	-	Avertissement	Suspension de certificat ou évaluation supplémentaire
O4 Réalisation des contrôles internes	Anomalie du rapport de contrôle interne - ou du document en tenant lieu -, avec incidence faible 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 forte 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 faible 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 forte 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 1er constat	Récurrence	
				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème 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 § F-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 § F-1.2 ayant une incidence forte	Suivi	Evaluation supplémentaire	Evaluation supplémentaire	Retrait de certificat
C6	Absence de méthode de référencement des formules	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	-
C6	Absence de méthode de référencement des formules	Suivi	-	Suspension de certification	Retrait de certification
C6	Absence de liste recensant les formules référencées	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	-
C6	Absence de liste recensant les formules référencées	Suivi	-	Suspension de certification	Retrait de certification
C6	Formule référencée non conforme	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	-
C6	Formule référencée non conforme	Suivi	-	Suspension de certification	Retrait de certification

Observations :

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

- Les ODG disposent de la faculté d'introduire une demande de recours auprès de l'OC, sur la base des modalités définies par l'OC.

Carole LY



La Directrice de l'INAO

Glossaire

AB :	Agriculture Biologique
Action ou mesure corrective	Actions entreprises par la partie concernée par un manquement, dans un délai à préciser, afin d'éviter la répétition du manquement. On parle aussi d'action ou de mesure préventive.
Action ou mesure correctrice	Action entreprise par la partie concernée par un manquement dans les plus brefs délais afin de corriger l'effet du manquement sur les produits/dossiers impactés (si cela est encore possible) ; On parle aussi d'action ou de mesure curative.
Action ou mesure curative	Voir Action ou mesure correctrice
Mesure ou action préventive	Voir Action ou mesure corrective.
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
Méthodes de contrôles	Visuels, documentaires, par mesure, analytiques, examens sensoriels
OC	Organismes certificateurs
ODG	Organisme de défense et de gestion
Opérateurs habilités inactifs	Opérateurs engagés dans la démarche mais qui n'utilise plus le signe temporairement
Opérateurs résiliés	Opérateurs ne souhaitant plus bénéficier du signe
Opérateurs suspendus	décision de l'OC d'invalider temporairement l'habilitation pour toute ou partie selon les modalités prévues au chapitre traitement des manquements.
PPC	Principal Point à Contrôler
RCNA	Référentiel de Certification de la Nutrition Animale
Revue de rapport de contrôle interne	Vérification documentaire par l'OC du rapport de contrôle interne (exhaustivité et conclusions dont, le cas échéant, vérification par l'ODG du retour à la conformité).
SIQO	Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine
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 : suivi des versions :

Version	Objet de la modification	Date d'entrée en application
03-01	Création du document et intégration des conditions de production communes agneau Label Rouge version 2 homologuées le 12 avril 2021 Intégration de la v03 des DCC tous SIQO	21 avril 2021
05-01	Intégration de la v05 des DCC tous SIQO	15 février 2022
06-01	Intégration de la v06 des DCC tous SIQO	22 juillet 2022
07-01	Précision sur la délégation de contrôle interne	07 décembre 2022
08-02	Prise en compte de la v04 des CPC Agneau LR, intégration de la v08 des DCC tous SIQO et prise en compte de la baisse de fréquence de contrôle des opérateurs aval	25 juillet 2025