RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Plan de contrôle du Label Rouge n°07-07

RÉFÉRENCE DU PLAN	DATE D'APPROBATION PAR L'OC OU RÉFÉRENCE DE L'OC	DATE D'APPROBATION	
QSD-C-LAn-0707-03	CA/L0707/DCS-2	03/07/2026	Annule et remplace le plan approuvé le : 14/12/2023

Plan de contrôle constitué

▶ de dispositions de contrôle communes, définies dans la décision à consulter sur le site Internet de l'INAO

- Décision INAO-DEC-CONT-6

▶ de dispositions de contrôle spécifiques développées dans le présent document.

INAO - Institut National de l'Origine et de la Qualité
12, rue Henri Rol-Tanguy, TSA 30003, 93555 Montreuil Cedex, France
www.inao.gouv.fr

VERSION APPROUVEE LE 03 JUILLET 2026

DISPOSITIONS DE CONTROLE SPECIFIQUES

Au cahier des charges LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

Organisme de Défense et de Gestion :
Fédération des Ovins sous signe de qualité et d'origine (OVIQUAL)
2 avenue Daniel Brisebois - Auzeville - BP 82256
31 322 CASTANET-TOLOSAN CEDEX
Téléphone: 05 61 75 42 82
Courriel : s.huby@coopoccitanie.fr

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	20/02/2020	Création des DCS	*Le Directeur :* François LUQUET
1	22/11/2023	Modification du cahier des charges	
2	25/06/2026	Modification du cahier des charges	

Organisme certificateur : QUALISUD
Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE
Adresse administrative : 1017 route de Pau - 40 800 AIRE SUR L'ADOUR
Tel : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail : contact@qualisud.fr

SOMMAIRE

INTRODUCTION 3

1. APPLICATION 4

1.1. CATEGORIES D'OPERATEURS 4
1.2. REPARTITION DES POINTS DE CONTROLE ET DOCUMENTS A TENIR PAR LES OPERATEURS : 4

2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS 6

2.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS 6
2.2. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES EN VUE DE L'HABILITATION 7

3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG 7

4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES 7

4.1. REPARTITION DES CONTROLES INTERNES ET DES CONTROLES EXTERNES 7
4.2. METHODES DE CONTROLE 7
4.2.1. Spécialisation de l'élevage 8
4.2.2. Alimentation 9
4.2.3. Elevage 11
4.2.4. Ramassage et transport des agneaux 14
4.2.5. Opérations d'abattage 16
4.2.6. Commercialisation des abats 19
4.2.7. Surgélation 21
4.2.8. Découpe et conditionnement 22

5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES 24

5.1. SPECIALISATION DE L'ELEVAGE 24
5.2. ALIMENTATION 25
5.3. ELEVAGE 27
5.4. RAMASSAGE ET TRANSPORT DES AGNEAUX 29
5.5. OPERATIONS D'ABATTAGE 31
5.6. COMMERCIALISATION DES ABATS 33
5.7. SURGELATION 34
5.8. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT 35
5.9. ODG 37

INTRODUCTION

Les présentes dispositions de contrôle spécifiques sont associées au cahier des charges du Label Rouge 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est la Fédération des Ovins sous signe de qualité et d'origine (OVIQUAL) - 2 avenue Daniel Brisebois - Auzeville - BP 82256 - 31 322 CASTANET-TOLOSAN CEDEX.

Ces dispositions de contrôle spécifiques associées aux Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux en vigueur (voir www.inao.gouv.fr) composent le plan de contrôle du SIQO.

QUALISUD réalise la certification du label selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime, dans le cadre de la circulaire de l'INAO relative à la délégation de tâches aux organismes de contrôles agréés, dans le respect de la norme NF EN ISO 17065 et de la circulaire de l'INAO précisant les points d'interprétation de la norme 17065 au regard des SIQO et selon les modalités précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux en vigueur.

Le non-respect des exigences du cahier des charges ou du présent plan de contrôle par les opérateurs ou l'ODG, entraînant un manquement (appelé aussi non-conformité), amènera QUALISUD à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait du bénéfice de la certification. Les modalités des suites données aux manquements sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux en vigueur, complétées par le chapitre §5 du présent document.

Ces dispositions de contrôle spécifiques:

- ✓ Définissent les catégories d'opérateurs et les activités et établissent les points à contrôler spécifiques s'y afférant ; dans l'ensemble du document les points principaux à contrôler figurent en caractères gras.

- ✓ Décrivent les modalités de contrôle des conditions de production chez les opérateurs habilités et des caractéristiques des produits spécifiques, rappellent les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappellent les contrôles internes réalisés par l'ODG et précisent les contrôles externes réalisés par QUALISUD ;

- ✓ Détaillent le répertoire des suites données aux manquements spécifiques constatés lors des contrôles, en sus de celles déjà décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux en vigueur

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

1. APPLICATION

1.1. Catégories d'opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par les présentes dispositions de contrôle sont celles prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux.

1.2. Répartition des points de contrôle et documents à tenir par les opérateurs :

Le tableau suivant présente pour chaque catégorie d'opérateurs, l'ensemble des points à contrôler spécifiques pour l'opérateur. Ces points de contrôle sont précisés dans les Conditions de Production spécifiques du cahier des charges.

Les principaux points à contrôler sont identifiés en **Gras** ; ceux relatifs à des caractéristiques certifiées communicantes sont identifiés en Souligné.

Réf(*) Référence du point de contrôle dans le Cahier des Charges

C** se substitue aux conditions de production commune

C*** reprise d'un point de contrôle des Conditions de Production Communes suite à sa requalification en PPC ou CC

Catégories d'opérateurs	**Points à contrôler concernés**		**Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux en vigueur (liste indicative et non exhaustive),**
	Réf*	**Libellé**	
Eleveur	**C003*** **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	- Carnet d'agnelage - Registre d'élevage - Plan d'alimentation - Ordonnances - Carnet sanitaire - Document de circulation - Factures d'achat des mâles reproducteurs ou des inséminations artificielles
	S001	Traçabilité en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneaux	
	S002	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	
	S005 Cf. C010**	Durée de l'allaitement maternel	
	S006	Plan d'alimentation Agneau de 1 à 20 jours environ	
	S007	Plan d'alimentation Agneau de 20 jours environ jusqu'à 70 jours environ (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours)	
	S008	Plan d'alimentation Agneau de plus de 70 jours (jusqu'à abattage)	
	S009	Fourrages autorisés dans la ration	
	S058	Restriction consommation d'ensilage et enrubannage	
	C016* **	**Autonomie alimentaire du troupeau**	
	S010	Races des pères autorisées	
	S011	Races des mères autorisées	
	S012	Castration	
	S014	Aération	
	S015	Longueur d'auge	
	S016	Abreuvoirs	
	S017	Entretien de la litière	

Réf(*) Référence du point de contrôle dans le Cahier des Charges

C** se substitue aux conditions de production commune

C*** reprise d'un point de contrôle des Conditions de Production Communes suite à sa requalification en PPC ou CC

Catégories d'opérateurs	**Points à contrôler concernés**		**Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux en vigueur (liste indicative et non exhaustive),**
	Réf*	**Libellé**	
	S018	Entretien des bâtiments	
	S020	Aménagement des parcs à agneaux de la bergerie	
	S022	Enregistrement des traitements	
	S023	Enregistrement des naissances	
	S025	Cas des agneaux ayant perdu leur identification individuelle	
	S026	Cas des agneaux ne répondant pas aux conditions de labellisation au moment de l'enlèvement	
	S027	Tri des animaux au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement	
Fabricant d'aliments industriel	S002	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	
Fabricant d'aliments à la ferme	S002	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	
Centre de transit	**C003*** **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	- Document de circulation
	S027	Tri des animaux au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement	
	S030	conditions d'hébergement	
	S031	Litière végétale	
	S032	Type de sol	
	S033	Conditions d'ambiance	
Abatteur/abattoir	**C003*** **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	- Ticket de pesée - Document d'accompagnement des animaux en provenance d'un centre de transit - Document de circulation pour les animaux en provenance d'un élevage - Registre de labellisation - Etiquette carcasse - Procédure/instructions pour le ressuage - Enregistrement de la température à cœur des carcasses - Procédure d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras - Certificat de garantie
	S029	Durée maximale de transport	
	S034	Locaux d'attente à l'abattoir et manipulation des animaux	
	S035	Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage	
	S036	Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage – abattage	
	S037	**Age d'abattage**	
	S038	Saignée	
	S039	**Critères de présélection des carcasses**	
	S040	Température à cœur en fin de ressuage	
	S041	Eléments figurant dans les documents procédures/instruction pour la maîtrise du ressuage	
	S042	**Qualité de gras**	
	S043	**Couleur de la viande**	

Réf(*) Référence du point de contrôle dans le Cahier des Charges

C** se substitue aux conditions de production commune

C*** reprise d'un point de contrôle des Conditions de Production Communes suite à sa requalification en PPC ou CC

Catégories d'opérateurs	**Points à contrôler concernés**		**Documents à tenir par l'opérateur en sus des documents cités dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux en vigueur (liste indicative et non exhaustive),**
	Réf*	**Libellé**	
	S044	Méthodes d'appréciation de la qualité du gras et de la couleur de la viande	- Procédure de traçabilité des abats - Procédure de refroidissement des abats - Enregistrement des températures des abats à l'expédition - Procédure de sélection des carcasses et des abats
	S045	Modalités d'identification des carcasses sélectionnées	
	S046	Liste des abats	
	S047	Moment de la séparation des abats	
	S048	**Traçabilité**	
	S049	Refroidissement des abats	
	S050	**Critères de sélection des abats**	
Atelier de surgélation	**C003 *****	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	- Enregistrement des mesures du système de surgélation - Cinétique de surgélation - Enregistrement des températures de stockage
	S051	Préparation à la surgélation	
	S052	Cinétique de surgélation	
	S053	Dispositifs dans les locaux de stockage	
	S057	Conditionnement des produits surgelés	
Atelier de découpe et de conditionnement	**C003 *****	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	- Procédure de découpe et de conditionnement - Registre des entrées-sorties - Comptabilité étiquettes - Etiquettes des viandes - Registre de conditionnement - Etiquettes des abats - Registre d'expédition - Registre des abattages et des conditionnements - Documents de livraison et de facturation
	S054	Modes de conditionnement des viandes autorisés	
	S055	Modes de conditionnement des abats autorisés	
	S056	**Délai maximum entre la date d'abattage et la date de conditionnement des abats**	
	S057	Conditionnement des produits surgelés	

La durée minimum de conservation des documents relatifs aux autocontrôles est définie dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux.

2. MODALITES D'HABILITATION DES OPERATEURS

2.1. Identification des opérateurs

Les modalités d'identification des opérateurs, de traitement des déclarations d'identification par l'ODG ainsi que de constitution de la liste des opérateurs identifiés sont décrites dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux.

2.2. Mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation

Les modalités de mise en œuvre des contrôles en vue de l'habilitation sont celles prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux.

Les méthodes de contrôle sont précisées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux complétées par le §4.2 du présent document.

3. MODALITES D'EVALUATION DE L'ODG

Les modalités prévues dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux en vigueur sont complétées de la manière suivante :

Numéro	Thématique	Points à évaluer au cours de l'évaluation initiale	Points à évaluer au cours de l'évaluation de suivi
S044	Méthodes d'appréciation de la qualité du gras et de la couleur de la viande	**Documentaire** *Vérification de la présence d'une procédure d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras* - procédure d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras	**Documentaire** *Vérification de la présence d'une procédure d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras et de sa diffusion* - procédure d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras

4. MISE EN ŒUVRE DES CONTROLES

4.1. Répartition des contrôles internes et des contrôles externes

Les contrôles de suivi du cahier des charges sont réalisés dans le respect des Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux.

4.2. Méthodes de contrôle

Les méthodes de contrôles mises en œuvre pour chaque point de contrôle détaillées dans les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux en vigueur sont complétées par le tableau suivant qui détaille pour chaque point de contrôle spécifique (cf. §1), les modalités d'autocontrôle et les méthodes de contrôle.

4.2.1. Spécialisation de l'élevage

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
Contrôle chez l'éleveur				
C003* **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, C3		
S001	Traçabilité en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneaux	**Visuel** *En cas de coexistence prévue de plusieurs productions, vérification des capacités à identifier et séparer chaque lot d'agneaux, les documents associés et l'alimentation destinée aux animaux Label et aux animaux hors Label. Vérification de la séparation des bâtiments d'élevage*	Enregistrement de l'identification des animaux de chaque lot dans le carnet d'agnelage	**Documentaire et visuel** *En cas de coexistence de plusieurs productions sur le même site d'élevage, vérification de l'identification individuelle des animaux de chaque lot, la séparation des documents concernant à chaque lot ainsi que la séparation et l'identification des aliments distribués à chaque lot. Vérification de la séparation des bâtiments d'élevage* - Carnet d'agnelage

4.2.2. Alimentation

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
Contrôle chez l'éleveur				
S002	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, C7, C8 et C9		
S005 Cf. C010**	Durée de l'allaitement maternel	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, C10		
S006	Plan d'alimentation Agneau de 1 à 20 jours environ	Sans objet	Tenue à jour du plan d'alimentation	**Documentaire et visuel** *Vérification de l'alimentation au lait maternel* - Plan d'alimentation
S007	Plan d'alimentation Agneau de 20 jours environ jusqu'à 70 jours environ (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours)	Sans objet	Tenue à jour du plan d'alimentation	**Documentaire et visuel** *Vérification de l'organisation de l'allaitement maternel et de la conformité des aliments et fourrages distribués* - Plan d'alimentation
S008	Plan d'alimentation Agneau de plus de 70 jours (jusqu'à abattage)	Sans objet	Tenue à jour du plan d'alimentation	**Documentaire et visuel** *Vérification de l'organisation éventuelle de l'allaitement maternel et de la conformité des aliments et fourrages distribués* - Plan d'alimentation
S009	Fourrages autorisés dans la ration	Sans objet		**Visuel et documentaire** *Vérification du plan d'alimentation et de la conformité des fourrages disponibles et utilisés* - Plan d'alimentation

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
S058	Restriction consommation d'ensilage et enrubannage	**Visuel** *Vérification des pratiques d'élevage et /ou installation d'élevage*	Tenue à jour du registre d'élevage et conservation des factures	**Visuel** *Vérification des pratiques d'élevage et /ou installation d'élevage* **Documentaire** - Registre d'élevage et factures - Plan d'alimentation
C016* **	**Autonomie alimentaire du troupeau**	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, C16		
Contrôle chez les fabricants d'aliments industriels				
S002	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, C7, C8 et C9		
Contrôle chez les fabricants d'aliments à la ferme				
S002	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, C7, C8 et C9		

4.2.3. Elevage

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
Contrôle chez l'éleveur				
S010	Races des pères autorisées	**Documentaire et visuel** *Vérification de la race des pères des agneaux destinés au Label Rouge* - Registre d'élevage	Tenue à jour du registre d'élevage et conservation des factures d'achats des mâles reproducteurs ou des inséminations artificielles	**Documentaire et visuel** *Vérification de la race des pères des agneaux destinés au Label Rouge* - Registre d'élevage - Factures d'achat des mâles reproducteurs ou des inséminations artificielles
S011	Races des mères autorisées	**Documentaire et visuel** *Vérification des races des mères des agneaux destinés au Label Rouge* - Registre d'élevage - factures d'achat d'agnelles et femelles reproductrices	Tenue à jour du registre d'élevage	**Documentaire et visuel** *Vérification des races des mères des agneaux destinés au Label Rouge* - Registre d'élevage - factures d'achat d'agnelles et femelles reproductrices
S012	Castration	Sans objet		**Visuel** *Vérification de l'absence de castration des agneaux*
S014	Aération	**Visuel** *Vérification de l'aération et de l'ambiance des bâtiments d'élevage*		**Visuel** *Vérification de l'aération et de l'ambiance des bâtiments d'élevage*
S015	Longueur d'auge	**Documentaire et par mesure** *Vérification de la longueur d'auge disponible selon l'effectif du troupeau présent ou prévus simultanément en bâtiment et la conduite d'élevage* - Registre d'élevage - Carnet d'agnelage		**Documentaire et par mesure** *Vérification de la longueur d'auge disponible selon l'effectif du troupeau simultanément en bâtiment et la conduite d'élevage* - Registre d'élevage - Carnet d'agnelage

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
S016	Abreuvoirs	**Documentaire et par mesure** *Vérification de la présence d'un nombre suffisant d'abreuvoirs selon l'effectif simultanément en bâtiment du troupeau et des conditions d'installation des abreuvoirs afin d'éviter la souillure de l'eau. Contrôle de la propreté des systèmes d'abreuvement* - Registre d'élevage - Carnet d'agnelage		**Documentaire et par mesure** *Vérification de la présence d'un nombre suffisant d'abreuvoirs selon l'effectif simultanément en bâtiment du troupeau et des conditions d'installation des abreuvoirs afin d'éviter la souillure de l'eau. Contrôle de la propreté des systèmes d'abreuvement* - Registre d'élevage - Carnet d'agnelage
S017	Entretien de la litière	**Visuel** *Vérification de l'absence de caillebotis et du renouvellement suffisant de la litière*		**Visuel** *Vérification de l'absence de caillebotis et du renouvellement suffisant de la litière*
S018	Entretien des bâtiments	**Visuel** *Vérification que l'entretien des abords des bâtiments permet l'accès à l'élevage et aux bergeries*		**Visuel** *Vérification que l'entretien des abords des bâtiments permet l'accès à l'élevage et aux bergeries*
S020	Aménagement des parcs à agneaux de la bergerie	**Visuel** *Vérification que l'aménagement des parcs ne permet pas aux agneaux d'accéder à l'alimentation des brebis, et vice-versa*		**Visuel** *Vérification que l'aménagement des parcs ne permet pas aux agneaux d'accéder à l'alimentation des brebis, et vice-versa*
S022	Enregistrement des traitements	Sans objet	Enregistrement des traitements réalisés	**Documentaire** *Vérification de l'enregistrement des traitements médicamenteux réalisés et des animaux concernés* - Carnet sanitaire - Ordonnances
S023	Enregistrement des naissances	**Documentaire** *Vérification de l'enregistrement des naissances au fur et à mesure en indiquant le numéro d'identification des agneaux* - Carnet d'agnelage	Enregistrement des naissances sur le carnet d'agnelage	**Documentaire** *Vérification de l'enregistrement des naissances au fur et à mesure en indiquant le numéro d'identification des agneaux* - Carnet d'agnelage

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
S025	Cas des agneaux ayant perdu leur identification individuelle	Sans objet	Enregistrement des nouvelles identifications sur le carnet d'agnelage	**Documentaire et visuel** *Vérification de l'enregistrement du nouveau bouclage des agneaux et de la réalisation du rebouclage* - Carnet d'agnelage
S026	Cas des agneaux ne répondant pas aux conditions de labellisation au moment de l'enlèvement	Sans objet	Enregistrement des agneaux exclus du Label Rouge sur le document de circulation	**Documentaire et visuel** *Vérification que les agneaux ne répondant pas aux conditions de labellisation sont identifiés sur un document de circulation spécifique* - Document de circulation

4.2.4. Ramassage et transport des agneaux

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
Contrôle chez l'éleveur				
S027	Tri des animaux au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement	Sans objet	Enregistrement des lots d'agneaux constitués ou conservation d'une copie du bon de livraison	**Documentaire** *Vérification de la constitution de lots homogènes d'agneaux labellisables et de leur conformité* - Document de circulation
Contrôle chez les centres de transit				
C003* **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, C3		
S027	Tri des animaux au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement	Sans objet	Enregistrement des lots d'agneaux constitués ou conservation d'une copie du bon de livraison	**Documentaire** *Vérification de la constitution de lots homogènes d'agneaux labellisables et de leur conformité* - Document de circulation
S030	Conditions d'hébergement	**Visuel** *Vérification du respect des conditions d'hébergement définies : conditions de logement, accès à l'alimentation et à l'eau, ambiance, aération et éclairage*		**Visuel** *Vérification du respect des conditions d'hébergement définies : conditions de logement, accès à l'alimentation et à l'eau, ambiance, aération et éclairage*
S031	Litière végétale	**Visuel** *Vérification du renouvellement suffisant de la litière*		**Visuel** *Vérification du renouvellement suffisant de la litière*
S032	Type de sol	**Visuel** *Vérification de l'absence de caillebotis*		**Visuel** *Vérification de l'absence de caillebotis*
S033	Conditions d'ambiance	**Visuel** *Vérification que l'ambiance n'est pas stressante pour les animaux*		**Visuel** *Vérification que l'ambiance n'est pas stressante pour les animaux*

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
Contrôle chez les abatteurs/abattoirs				
C003* **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, C3		
S029	Durée maximale de transport	Sans objet		**Documentaire** *Vérification du respect de la durée maximale de transport des agneaux* - Document d'accompagnement des animaux en provenance d'un centre de transit - Document de circulation pour les animaux en provenance d'un élevage

4.2.5. Opérations d'abattage

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
Contrôle chez les abatteurs/abattoirs				
S034	Locaux d'attente à l'abattoir et manipulation des animaux	**Visuel** *Vérification des conditions d'attente des agneaux dans les locaux de l'abattoir, ainsi que de la limitation des situations stressantes pour les animaux.* *Vérification des conditions de manipulation des animaux et de l'absence de recours à des tranquillisants*		**Visuel** *Vérification des conditions d'attente des agneaux dans les locaux de l'abattoir, ainsi que de la limitation des situations stressantes pour les animaux.* *Vérification des conditions de manipulation des animaux et de l'absence de recours à des tranquillisants*
S035	Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, C035		
S036	Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage – abattage	Sans objet	Tenue à jour et conservation des documents de circulation et des tickets de pesée	**Documentaire** *Vérification du délai entre l'enlèvement des agneaux à l'élevage et l'abattage* - Document d'accompagnement des animaux en provenance d'un centre de transit - Document de circulation pour les animaux en provenance d'un élevage - Ticket de pesée
S037	**Age d'abattage**	Sans objet	Conservation des documents de circulation	**Documentaire** *Vérification du respect de l'âge d'abattage des agneaux labellisés* - Document de circulation
S038	Saignée	Sans objet		**Visuel** *Vérification de la saignée complète des animaux*

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
S039	**Critères de présélection des carcasses**	**Visuel** *Vérification du fait que les agents classificateurs de l'abattoir connaissent les critères de labellisation des carcasses* **Documentaire** *Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure ou d'un document décrivant la labellisation des carcasses* - Procédure de sélection des carcasses	Enregistrement et conservation du ticket de pesée Tenue à jour du registre de labellisation Tenue à jour de la procédure de sélection des carcasses	**Visuel** *Vérification du fait que les agents classificateurs de l'abattoir connaissent les critères de labellisation des carcasses* **Documentaire** *Vérification du ticket de pesée et du registre de labellisation ainsi que de l'identification des carcasses correspondant aux critères de présélection. En cas de modification, vérification de la procédure* - Ticket de pesée - Registre de labellisation - Etiquette carcasse - Procédure de sélection des carcasses **Visuel** *Vérification des carcasses labellisées*
S040	Température à cœur en fin de ressuage	Sans objet	Enregistrement par sondage de la température à cœur des carcasses en fin de ressuage	**Documentaire / par mesure** *Vérification de la température à cœur des carcasses en fin de ressuage* - Enregistrement de la température à cœur des carcasses
S041	Eléments figurant dans les documents procédures/instruction pour la maîtrise du ressuage	**Documentaire** *Vérification que la procédure ou l'instruction de maitrise du ressuage reprend les informations demandées* - Procédure/instructions pour le ressuage	Tenue à jour de la procédure et/ou des instructions pour le ressuage	**Documentaire** *Vérification que la procédure ou l'instruction de maitrise du ressuage reprend les informations demandées* - Procédure/instructions pour le ressuage

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
S042	**Qualité de gras**	**Visuel** *Vérification du fait que les agents classificateurs de l'abattoir connaissent les critères de labellisation des carcasses* **Documentaire** *Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure ou d'un document décrivant la labellisation des carcasses* - Procédure de sélection des carcasses	Tenue à jour de la procédure de sélection des carcasses	**Visuel** *Vérification du fait que les agents classificateurs de l'abattoir connaissent les critères de labellisation des carcasses* **Documentaire** *En cas de modification, vérification de la procédure* - Procédure de sélection des carcasses **Visuel** *Vérification des carcasses labellisées*
S043	**Couleur de la viande**			
S044	Méthodes d'appréciation de la qualité du gras et de la couleur de la viande	**Documentaire** *Vérification de la présence de la procédure de l'ODG sur les méthodes d'évaluation de la qualité du gras et de la couleur de la viande* - Procédure d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras		**Documentaire et visuel** *Vérification de la présence de la procédure de l'ODG sur les méthodes d'évaluation de la qualité du gras et de la couleur de la viande et du respect des méthodes proposées* - Procédure d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras
S045	Modalités d'identification des carcasses sélectionnées	Sans objet	Tenue à jour du registre de labellisation	**Documentaire et visuel** *Vérification de l'identification et du marquage spécifique des carcasses sélectionnées et de l'ensemble des morceaux conformément au cahier des charges* - Registre de labellisation - Certificat de garantie

4.2.6. Commercialisation des abats

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
Contrôle chez les abatteurs/abattoirs				
S046	Liste des abats	**Documentaire** *Vérification de l'existence et de la pertinence de la procédure de tri et de traçabilité des abats Label Rouge*	Tenue de la liste des abats	**Documentaire** *Vérification de la procédure de tri et de traçabilité des abats LR en cas de modification.* *Vérification de la présence de la liste des abats.* **Visuel** Vérification des lots d'abats LR conditionnés
S047	Moment de la séparation des abats	**Visuel** *Vérification du respect du moment de séparation des abats*		**Visuel** *Vérification du respect du moment de séparation des abats*
S048	**Traçabilité**	**Documentaire** *Vérification de la présence d'une procédure prévoyant la traçabilité des abats tout au long de la chaine* - Procédure de traçabilité des abats	Enregistrement des abats sélectionnés	**Documentaire et visuel** *Vérification de la traçabilité des abats issus de carcasses Label Rouge* - Procédure de traçabilité des abats - Enregistrement des abats sélectionnés
S049	Refroidissement des abats	**Documentaire** *Vérification de la présence d'une procédure de refroidissement des abats* - Procédure de refroidissement des abats	Tenue à jour de la procédure de refroidissement des abats et enregistrement des températures avant expédition	**Visuel et documentaire** **Mesure en cas de doute** *Vérification du délai de refroidissement et de la température d'expédition des abats* - Procédure de refroidissement des abats - Enregistrement des températures des abats à l'expédition

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
S050	**Critères de sélection des abats**	**Documentaire** *Vérification de la présence d'une procédure de sélection des abats* - Procédure de sélection des carcasses et des abats	Enregistrement des abats sélectionnés	**Visuel et documentaire** *Vérification de la conformité des abats sélectionnés et de l'identification des dispositifs de stockage ou de transport dédiés aux abats label rouge* - Procédure de sélection des carcasses et des abats - Enregistrement des abats sélectionnés

4.2.7. Surgélation

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
Contrôle chez les ateliers de surgélation				
C003* **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, C3		
S051	Préparation à la surgélation	**Visuel** *Vérification de l'état du ressuage, du lieu de découpe des carcasses et du lieu de stockage des viandes en attente de surgélation*		**Visuel** *Vérification de l'état du ressuage, du lieu de découpe des carcasses et du lieu de stockage des viandes en attente de surgélation*
S052	Cinétique de surgélation	**Visuel** *Vérification de l'existence d'un dispositif de mesure et d'enregistrement de la température du dispositif de surgélation* **Documentaire** *Vérification de la conformité d'une courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de surgélation établie à la température du local de ressuage* - Cinétique de surgélation	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 du maintien de l'efficacité du dispositif de surgélation (revalidation de la courbe expérimentale T°C en cas de modification de l'équipement)	**Documentaire** *Vérification des enregistrements des mesures de la température du dispositif de surgélation.* *Vérification de la revalidation de la courbe expérimentale T°C à cœur/ temps de surgélation en cas de modification de l'équipement* - Enregistrement des mesures du système de surgélation - Cinétique de surgélation
S053	Dispositifs dans les locaux de stockage	**Visuel** *Vérification de la présence d'un dispositif d'enregistrement des températures dans les locaux et que les conditions de stockage et de transport permettent le maintien de la température à cœur du produit*	Enregistrement des températures de stockage	**Documentaire /Visuel** *Vérification de la présence d'un dispositif d'enregistrement des températures dans les locaux et que les conditions de stockage et de transport permettent le maintien de la température à cœur du produit* - Enregistrement des températures de stockage

4.2.8. Découpe et conditionnement

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
Contrôle chez les ateliers de découpe et de conditionnement				
C003* **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, C3		
S054	Modes de conditionnement des viandes autorisés	**Documentaire** *Vérification de la conformité des conditionnements prévus pour les viandes et de leur identification. Vérification de la présence d'une comptabilité matière et d'un document de comptabilité des étiquettes* - Procédure de découpe et de conditionnement - Registre des entrées-sorties - Comptabilité étiquettes	Tenue à jour des comptabilités matière et étiquettes	**Documentaire et visuel** *Vérification de la conformité des conditionnements utilisés pour les viandes et de leur identification. Vérification de la tenue d'une comptabilité matière et étiquettes. En cas de modification, vérification de la procédure* - Registre de conditionnement - Etiquettes des viandes - Registre des entrées-sorties - Comptabilité étiquettes - Procédure de découpe et de conditionnement
S055	Modes de conditionnement des abats autorisés	**Documentaire** *Vérification du lieu et des modalités de conditionnement des abats et de la conformité des conditionnements prévus* *Vérification de la présence d'un registre d'expédition des lots d'abats, d'une comptabilité matière et d'une comptabilité étiquettes* - Procédure de découpe et de conditionnement - Registre des entrées-sorties - Comptabilité étiquettes	Tenue à jour : - Des comptabilités matière et étiquettes - Du registre d'expédition - Du registre des abattages et des conditionnements	**Documentaire et visuel** *Vérification du lieu et des modalités de conditionnement des abats et de de la conformité des conditionnements utilisés.* *Vérification du respect des consignes de constitution des lots d'abats et de leur identification spécifique ainsi que du suivi des expéditions* *Vérification de la tenue d'une comptabilité matière et étiquettes* *Vérification de l'identification des abats label rouge sur les bons de livraison et documents de facturation*

Point de contrôle		Méthode de contrôle à mettre en œuvre lors du contrôle initial pour habilitation	Autocontrôle	Méthodes de contrôle à mettre en œuvre lors des contrôles de suivi interne et externe
Réf	**Libellé**			
				- Etiquettes des abats - Registre des entrées-sorties - Comptabilité étiquettes - Registre d'expédition - Registre des abattages et des conditionnements - Documents de livraison et de facturation
S056	**Délai maximum entre la date d'abattage et la date de conditionnement des abats**	Sans objet	Enregistrement de la date de conditionnement des abats	**Documentaire** *Vérification du respect du délai de conditionnement des abats après abattage* - Registre d'abattage - Registre de conditionnement des abats
S057	Conditionnement des produits surgelés	**Visuel** *Vérification de la conformité du processus de conditionnement des produits surgelés prévu pour les produits label rouge*		**Visuel** *Vérification de la conformité du processus de conditionnement des produits surgelés*
Contrôle chez les ateliers de surgélation				
S057	Conditionnement des produits surgelés	**Visuel** *Vérification de la conformité du processus de conditionnement des produits surgelés prévu pour les produits label rouge*		**Visuel** *Vérification de la conformité du processus de conditionnement des produits surgelés*

5. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS SPECIFIQUES

Les Dispositions de contrôle communes à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux :

- ✓ Décrivent les modalités générales de traitements des manquements constatés lors des contrôles internes et des contrôles externes réalisés par QUALISUD,
- ✓ Précisent le répertoire de traitement des manquements applicables aux conditions de productions communes à l'ensemble cahier des charges concernés.

Les tableaux suivants présentent le répertoire des traitements des manquements aux conditions de production spécifiques du cahier des charges.

5.1. Spécialisation de l'élevage

Opérateur responsable : éleveur

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C003* **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante Obligatoire	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S001	Traçabilité en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneaux	Absence de séparation des aliments destinés aux animaux label et non label	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Impossibilité de séparer les agneaux label des agneaux non label	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Absence de documents spécifiques aux agneaux label	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Absence de séparation des aliments destinés aux animaux label et non label	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
		Impossibilité de séparer les agneaux label des agneaux non label	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	
		Absence de documents spécifiques aux agneaux label	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

5.2. Alimentation

Opérateur responsable : éleveur

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S002	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	Proportion de céréales et/ou des produits dérivés dans l'aliment complémentaire non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S005 Cf. C010**	Durée de l'allaitement maternel	Non respect de l'allaitement au pis	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Non respect de la période ou du type d'allaitement	Suivi	Retrait du bénéfice du Label des animaux concernés	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S006	Plan d'alimentation Agneau de 1 à 20 jours environ	Plan d'alimentation non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S007	Plan d'alimentation Agneau de 20 jours environ jusqu'à 70 jours environ (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours)	Plan d'alimentation non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S008	Plan d'alimentation Agneau de plus de 70 jours (jusqu'à abattage)	Plan d'alimentation non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S009	Fourrages autorisés dans la ration	Utilisation de fourrages non autorisés	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S058	Restriction consommation d'ensilage et enrubannage	Pratiques d'élevage et/ou installation d'élevage non conformes	Habilitation	-		
		Alimentation non-conforme	Suivi	Contrôle interne supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
C016* **	**Autonomie alimentaire du troupeau**	Autonomie alimentaire non respectée	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Autonomie alimentaire non respectée	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur responsable : fabricant d'aliments industriel

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S002	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Aliment avec une proportion de céréales ou de produits dérivés non conforme	Suivi	Déréférencement de l'aliment	Déréférencement de l'aliment + Suspension d'habilitation	Déréférencement de l'aliment + Retrait d'habilitation

Opérateur responsable : fabricant d'aliments à la ferme

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S002	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	Formule théorique non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Aliment avec une proportion de céréales ou de produits dérivés non conforme	Suivi	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation	

5.3. Elevage

Opérateur responsable : éleveur

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S010	Races des pères autorisées	Races des pères non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Races des pères non conformes	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S011	Races des mères autorisées	Races des mères non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Races des mères non conformes	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S012	Castration	Agneaux castrés	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S014	Aération	Aération non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Aération non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S015	Longueur d'auge	Longueur d'auge insuffisante	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Longueur d'auge insuffisante	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S016	Abreuvoirs	Quantité d'abreuvoirs insuffisante	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Installation et/ou accès aux abreuvoirs non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Entretien des systèmes d'abreuvement non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Quantité d'abreuvoirs insuffisante	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
		Installation et/ou accès aux abreuvoirs non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
		Entretien des systèmes d'abreuvement non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S017	Entretien de la litière	Entretien de la litière non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Entretien de la litière non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S018	Entretien des bâtiments	Entretien des abords des bâtiments non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Entretien des abords des bâtiments non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S020	Aménagement des parcs à agneaux de la bergerie	Accès des agneaux à l'alimentation des brebis	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Accès des agneaux à l'alimentation des brebis	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S022	Enregistrement des traitements	Enregistrement des traitements absent ou incomplet	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S023	Enregistrement des naissances	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres				
S025	Cas des agneaux ayant perdu leur identification individuelle	Absence d'enregistrement des rebouclages d'agneaux	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S026	Cas des agneaux ne répondant pas aux conditions de labellisation au moment de l'enlèvement	Absence d'exclusion du label des agneaux ne correspondant pas aux conditions de sélection	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des agneaux concernés	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
		Absence de document de circulation spécifique aux animaux exclus du label	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des agneaux concernés	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

5.4. Ramassage et transport des agneaux

Opérateur responsable : éleveur

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S027	Tri des animaux au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement	Tri des agneaux non ou mal réalisé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des agneaux non conformes
		Tri des agneaux non conforme au niveau de l'âge des agneaux	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les agneaux concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation

Opérateur responsable : centre de transit

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C003* **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante Obligatoire	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S027	Tri des animaux au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement	Tri des agneaux non ou mal réalisé	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Retrait du bénéfice du signe des agneaux non conformes
S030	Conditions d'hébergement	Conditions d'hébergement non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Conditions d'hébergement non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S031	Litière végétale	Renouvellement de la litière insuffisant	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Renouvellement de la litière insuffisant	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S032	Type de sol	Présence de caillebotis	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Présence de caillebotis	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S033	Conditions d'ambiance	Conditions d'ambiance non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Conditions d'ambiance non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur responsable : abatteur/abattoir

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C003* **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante Obligatoire	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S029	Durée maximale de transport	Durée de transport non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

5.5. Opérations d'abattage

Opérateur responsable : abatteur / abattoir

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S034	Locaux d'attente à l'abattoir et manipulation des animaux	Locaux d'attente et/ou conditions de manipulation non conformes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Locaux d'attente et/ou conditions de manipulation non conformes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S035	Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, C035				
S036	Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage – abattage	Délai entre enlèvement des animaux à l'élevage et abattage supérieur à la durée maximale	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
S037	**Age d'abattage**	Age d'abattage non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les agneaux concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation
S038	Saignée	Saignée incomplète	Suivi	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire	Contrôle supplémentaire
S039	**Critères de présélection des carcasses**	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents classificateurs	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Procédure de labellisation des carcasses absente ou incomplète	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents classificateurs	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
		Poids de carcasse non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les agneaux concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation
		Conformation non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les agneaux concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation
		Identification des carcasses pré sélectionnées absente ou incomplète	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S040	Température à cœur en fin de ressuage	Température à cœur en fin de ressuage non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S041	Eléments figurant dans les documents procédures/instruction pour la maîtrise du ressuage	Procédure/instructions de ressuage absentes ou incomplètes	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Procédure/instructions de ressuage absentes ou incomplètes	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S042	**Qualité de gras**	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents classificateurs	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Procédure de labellisation des carcasses absente ou incomplète	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, Cxx			
		Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents classificateurs	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
		Qualité du gras non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les agneaux concernés	Retrait du bénéfice du signe des carcasses concernées	Retrait du bénéfice du signe des carcasses concernées
S043	**Couleur de la viande**	Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents classificateurs	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Procédure de labellisation des carcasses absente ou incomplète	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, Cxx			
		Absence de connaissance des critères de labellisation par les agents classificateurs	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
		Couleur de la viande non conforme	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les agneaux concernés	Retrait du bénéfice du signe des carcasses concernées	Retrait du bénéfice du signe des carcasses concernées
S044	Méthodes d'appréciation de la qualité du gras et de la couleur de la viande	Procédure d'appréciation de la qualité du gras et de la couleur de la viande absente	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, Cxx			
		Non suivi de la procédure d'appréciation de la qualité du gras et de la couleur de la viande	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire
S045	Modalités d'identification des carcasses sélectionnées	Identification et/ou marquage des carcasses absente ou non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
		Maintien d'une identification liée au label sur les carcasses non sélectionnées	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les agneaux concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
		Certificat de garantie absent ou incomplet	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les agneaux concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait du bénéfice du Label + Retrait d'habilitation

5.6. Commercialisation des abats

Opérateur responsable : abatteur / abattoir

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S046	Liste des abats	Absence ou non pertinence de la procédure de tri et de traçabilité des abats Label Rouge	Habilitation	Cf. manquement Cxx		
		Procédures de l'opérateur non accessibles, non mises à jour, non pertinentes	Suivi	Cf. manquement Cxx		
		Absence de liste des abats labellisables	Suivi	Avertissement	Avertissement	Contrôle interne supplémentaire
S047	Moment de la séparation des abats	Non respect du moment de séparation de chaque type d'abat	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
			Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Contrôle supplémentaire
S048	**Traçabilité**	Procédure de traçabilité des abats absente ou incomplète	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, Cxx			
S049	Refroidissement des abats	Procédure de refroidissement des abats absente ou non conforme	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, Cxx			
		Température d'expédition des abats non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S050	**Critères de sélection des abats**	Sélection d'abats non autorisés	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les abats concernés	Retrait du bénéfice du Label + Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
		Procédure de sélection des abats absente ou incomplète	Cf. DCC à l'ensemble des Labels Rouges Agneaux, Cxx			

5.7. Surgélation

Opérateur responsable : atelier de surgélation

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C003* **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante Obligatoire	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S051	Préparation à la surgélation	Surgélation avant fin du ressuage	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Lieu de découpe des viandes non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Lieu de stockage des viandes avant surgélation non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Surgélation avant fin du ressuage	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les viandes concernées	Retrait du bénéfice du Label pour les viandes concernées	Suspension d'habilitation
		Lieu de découpe des viandes non conforme	Suivi	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
		Lieu de stockage des viandes avant surgélation non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S052	Cinétique de surgélation	Absence de dispositif d'enregistrement ou de courbe conforme de descente en température	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Cinétique de surgélation non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		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
		Cinétique de surgélation non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
		Conditions de conditionnement et de stockage ne permettant pas le maintien de la température à cœur du produit	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
S053	Dispositifs dans les locaux de stockage	Absence d'enregistreur de température	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Enregistrement de la température absent ou incomplet	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
		Conditions de stockage et de transport ne permettant pas le maintien de la température à cœur du produit	Suivi	Avertissement	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation

5.8. Découpe et conditionnement

Opérateur responsable : atelier de découpe et de conditionnement

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
C003* **	**Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante**	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante Obligatoire	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S054	**Modes de conditionnement des viandes autorisés**	Procédure de découpe et de conditionnement absente ou incomplète	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Mode de conditionnement prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Mode de conditionnement des viandes non autorisé	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des conditionnements concernés	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
		Procédure de découpe et de conditionnement absente ou incomplète	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
		Identification des sacs ou UVC non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
		Cahier de comptabilité étiquette absent	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres			
		Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op4 Comptabilité matière				

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S055	Modes de conditionnement des abats autorisés	Procédure de découpe et de conditionnement absente ou incomplète	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Mode de conditionnement prévu non conforme	Habilitation	Refus temporaire d'habilitation	Refus d'habilitation	
		Mode de conditionnement des abats non autorisé	Suivi	Retrait du bénéfice du signe des conditionnements concernés	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
		Procédure de découpe et de conditionnement absente ou incomplète	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
		Identification des sacs ou UVC non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
		Cahier de comptabilité étiquette et/ou registre d'abattage et des conditionnements et/ou registre d'expédition absent ou incomplet	Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op3 Registres			
		Cf. DCC tous SIQO hors AB, Op4 Comptabilité matière				
		Bon de livraison absent ou incomplet	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
		Identification des abats label sur les documents/factures de vente absente ou non conforme	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
S056	**Délai maximum entre la date d'abattage et la date de conditionnement des abats**	Non respect du délai entre abattage et conditionnement des abats	Suivi	Retrait du bénéfice du Label pour les abats concernés	Retrait du bénéfice du Label pour les abats concernés	Retrait du bénéfice du signe des abats concernés
S057	Conditionnement des produits surgelés	Non respect du processus de conditionnement des produits surgelés	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

Opérateur responsable : atelier de surgélation

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S057	Conditionnement des produits surgelés	Non respect du processus de conditionnement des produits surgelés	Suivi	Avertissement	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

5.9. ODG

Point de contrôle		Manquement	Nature du contrôle ayant permis de constater le manquement	Mesure de traitement en 1er constat	Récurrence	
Réf	Libellé				Mesure de traitement en 2ème constat	Mesure de traitement en 3ème constat
S044	Méthodes d'appréciation de la qualité du gras et de la couleur de la viande	Procédure d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras absente ou incomplète	Initial	Refus temporaire de certification	Refus de certification	
		Procédure d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras non à jour	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Evaluation supplémentaire
		Procédure d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras non diffusée	Suivi	Avertissement	Evaluation supplémentaire	Evaluation supplémentaire