



ASSOCIATION NATIONALE INTERPROFESSIONNELLE DU BETAIL ET DES VIANDES

**AVENANT AU CAHIER DES CHARGES  
VIANDE BOVINE D'IMPORTATION  
DEPOSE PAR INTERBEV (réf. CAIMPO1)**

**PORTANT SUR L'IMPORTATION D'ANIMAUX VIFS  
NES ET ELEVES DANS DES PAYS DE L'UNION  
EUROPEENNE  
ET ABATTUS EN FRANCE**

**Réf.: AVIMP01A.doc- Rév.2 – 21 février 2000**

**Pour INTERBEV**

Nom : Monsieur Jean-Louis BIGNON

Fonction : Délégué Général INTERBEV

Date : 21/02/2000

Visa :

Maison Nationale des Eleveurs

149, rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12 - ☎ 01 40 04 51 13 - Télécopieur : 01 40 04 51 22 - E-mail : [interbev@interbev.asso.fr](mailto:interbev@interbev.asso.fr)

## SOMMAIRE

<b>1. PREAMBULE.....</b>	<b>3</b>
<b>2. EXIGENCES TECHNIQUES .....</b>	<b>4</b>
<b>3. ENGAGEMENT DE L'OPERATEUR ET MODALITES D'INSTRUCTION DU DOSSIER .....</b>	<b>8</b>
<b>4. PLAN DE CONTRÔLE.....</b>	<b>10</b>
<b>4.1. ABATTEURS IMPORTATEURS D'ANIMAUX VIVANTS</b>	<b>10</b>
<b>4.2. ATELIERS DE DECOUPE</b>	<b>10</b>
<b>4.3. POINTS DE VENTE</b>	<b>11</b>
<b>4.4. NATURE DES CONTROLES</b>	<b>11</b>
<b>4.5. FREQUENCE DES INTERVENTIONS</b>	<b>11</b>
<b>4.6. OBJETS ET METHODES DE CONTROLE</b>	<b>11</b>
<b>5. SUIVI DES ECARTS - CODES CONCLUSIONS.....</b>	<b>17</b>
<b>5.1. CODES CONCLUSION ET CONSEQUENCES</b>	<b>17</b>
<b>5.2. TYPOLOGIE DES ECARTS</b>	<b>18</b>

## **1. PREAMBULE**

Le présent avenant complète le cahier des charges “ VIANDE BOVINE D’IMPORTATION ” déposé par INTERBEV auprès du Ministère de l’Agriculture, de la Pêche et de l’Alimentation et du Ministère de l’Economie et des Finances et enregistré le 10 septembre 1998 par ces Ministères sous le n°98-03.

Il est destiné aux opérateurs qui souhaitent importer des bovins vivants de l’Union Européenne puis les faire abattre et commercialiser en France sous une dénomination telle que « bovins nés et élevés en [nom de pays] et abattus en France » ou « bovins nés en [nom du pays A], élevés en [nom de pays B] et abattus en France ».

Cet avenant doit faire l’objet, pour chaque démarche, d’une demande d’utilisation auprès d’INTERBEV, au moyen de formulaires reproduits au chapitre 3. L’opérateur qui souhaite utiliser le présent avenant doit également s’engager auprès d’INTERBEV à respecter les dispositions du cahier des charges « VIANDE BOVINE D’IMPORTATION » pour les chapitres qui le concernent.

Enfin, le présent avenant définit les modalités de contrôle des exigences techniques par la société SGS et les conséquences encourues par les opérateurs en cas de non-respect des critères figurant dans ce document.

## 2. EXIGENCES TECHNIQUES

L'entreprise qui importe des animaux vivants de l'Union Européenne doit exiger de ses fournisseurs que les bovins achetés ou livrés soient accompagnés de leur passeport, ainsi que le prévoit la réglementation communautaire.

Pour chaque animal, le passeport doit mentionner :

- . le numéro d'identification de l'animal (composé du code pays et d'un code d'identification de 12 caractères au maximum)
- . l'identification du cheptel naisseur et du pays de naissance,
- . l'identification des cheptels détenteurs successifs et des pays correspondants.

### **A RECEPTION DES ANIMAUX A L'ABATTOIR, L'ABATTEUR DOIT :**

- ☞ Vérifier l'existence d'un passeport pour chaque bovin importé.
- ☞ Vérifier, pour chaque animal, la correspondance entre le numéro figurant sur le passeport et le numéro d'identification auriculaire du bovin , ainsi que, dans la mesure du possible, la correspondance entre les caractéristiques de l'animal (race , sexe ...) et , lorsqu'elles existent , les mentions du passeport relatives à ces caractéristiques
- ☞ Vérifier que les passeports permettent de retrouver l'identification des cheptels dans lesquels chaque bovin est né puis a séjourné (n° de cheptel naisseur et n° successifs des cheptels détenteurs)
- ☞ Vérifier l'existence d'un certificat sanitaire aux échanges intra-communautaires, et la présence , sur ce certificat , de la liste des bovins concernés par le présent avenant

### **LORS DE L'ABATTAGE, L'ABATTEUR DOIT :**

- ☞ Identifier les carcasses et les quartiers du n° de tuerie.
- ☞ Enregistrer le numéro de tuerie de chaque bovin de façon à faire le lien avec le numéro d'identification de l'animal et le passeport.
- ☞ Pour les quartiers destinés à être commercialisés en l'état, identifier chaque quartier par une étiquette indiquant son origine: « bovins nés et élevés en [nom de pays] et abattus en France », ou « bovins nés en [nom de pays A], élevés en [nom de pays B] et abattus en France », selon le cas.

☞ Conserver copie des passeports ou des informations y figurant (trois ans minimum).

L'abatteur indique la mention « bovins nés et élevés en [nom de pays] et abattus en France » lorsque tous les n° de cheptel du passeport correspondent au même pays.

Il indique « bovins nés en [nom de pays A], élevés en [nom de pays B] et abattus en France » lorsque n° de cheptel du naisseur correspond au pays A et que l'animal a été élevé dans le pays B, ce qui est prouvé par les mouvements présents sur le passeport et le dernier numéro° de cheptel détenteur du pays B.

#### ◆ LORS DE LA DECOUPE, LE RESPONSABLE DE LA DECOUPE DOIT :

- ☞ Constituer des lots de viandes homogènes, c'est à dire dont les bovins sont tous nés dans le même pays A et élevés dans le même pays B (A pouvant être égal à B).
- ☞ Attribuer un n° de lot de découpe aux viandes découpées en assurant la correspondance avec les n° des carcasses constituant le lot de découpe.
- ☞ Reporter sur chaque pièce ou chaque lot découpé le n° de lot de découpe.
- ☞ Reporter sur une étiquette identifiant les viandes du lot de découpe, les informations relatives aux viandes : « bovins nés et élevés en [nom de pays] et abattus en France », ou « bovins nés en [nom de pays A], élevés en [nom de pays B] et abattus en France », selon le cas.
- ☞ Tenir une comptabilité matière des entrées et des sorties de la découpe.

#### ◆ A L'EXPEDITION DES VIANDES BOVINES, L'EXPEDITEUR DOIT :

- ☞ Vérifier l'identification des viandes expédiées et la correspondance avec le bon de livraison ou facture.
- ☞ Emettre une facture ou un bon de livraison comportant les identifiants (n° de tuerie ou n° des lots de découpe des viandes expédiées), ainsi que la mention correspondant au(x) bovin(s) expédié(s) : « bovins nés et élevés en [nom de pays] et abattus en France », ou « bovins nés en [nom de pays A], élevés en [nom de pays B] et abattus en France », selon le cas.
- ☞ Conserver un double du registre des expéditions durant un an au minimum.

#### ◆ AU POINT DE VENTE, LE DISTRIBUTEUR DOIT :

- ☞ Vérifier à réception que les informations relatives aux viandes livrées correspondent effectivement à celles-ci, grâce à l'apposition d'un même identifiant sur les viandes et les documents d'accompagnement.
- ☞ Etiqueter les viandes ou marquer la PLV, lors de la commercialisation, avec les informations figurant sur les documents communiqués par le fournisseur : « bovins nés et

élevés en [nom de pays] et abattus en France », ou « bovins nés en [nom de pays A], élevés en [nom de pays B] et abattus en France », selon le cas.

- ☞ Mettre les viandes en vente dans un rayon clairement délimité et identifié en cas de double rayon.
- ☞ En cas de fabrication d'UVC, le distributeur doit pouvoir prouver l'appartenance à un lot de découpe pour chaque UVC par l'attribution d'un n° de lot de découpe et son report sur les étiquettes des UVC, ou disposer d'un système équivalent de traçabilité, permettant de prouver la véracité des mentions figurant sur l'étiquetage des UVC.
- ☞ En cas de double rayon, le distributeur doit tenir une comptabilité matière des entrées et des sorties.

### **3. ENGAGEMENT DE L'OPERATEUR ET MODALITES D'INSTRUCTION DU DOSSIER**

L'entreprise qui souhaite s'engager dans la démarche relative aux viandes d'importation adresse un dossier d'engagement dûment renseigné à INTERBEV composé de la fiche 1.

INTERBEV instruit le dossier en vérifiant cet engagement puis habilite l'entreprise en lui attribuant un numéro d'engagement. Un récépissé d'engagement est ensuite retourné à l'entreprise.

INTERBEV informe l'administration de l'habilitation de celle-ci ainsi que l'organisme de contrôle.

En s'engageant dans la démarche, l'entreprise accepte :

- . de communiquer à INTERBEV les informations relatives aux bovins importés et abattus en France : passeport, bon de livraison, registre de tuerie et de découpe, bon d'expédition, liste des clients.
- . de respecter la norme .NF V 46007 : Gros bovins-Traçabilité des viandes identifiées- Abattoirs
- . de respecter la norme NF V 46-010 : Gros bovins - Traçabilité des viandes identifiées - Ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente,

les contrôles de l'organisme EN 45011 désigné par INTERBEV.

**FICHE 1****ENGAGEMENT DE L'OPERATEUR**

*Cocher la case correspondante*

- abatteur importateur de bovins vivants
- atelier de découpe
- distributeur ou restaurateur

Je soussigné, ....., en qualité de .....

de l'entreprise Raison Sociale : .....

Adresse : .....

.....

n° de téléphone : .....

n° de télécopie : .....

déclare avoir pris connaissance de l'avenant n°1 du cahier des charges «Viande bovine d'importation » portant sur l'importation d'animaux vifs abattus en France, des procédures et du plan de contrôle relatifs à la traçabilité et au marquage des viandes,

Je m'engage à ne pas communiquer, lors de la commercialisation des viandes, des caractéristiques non prévues par le présent.

Je déclare m'engager à respecter les dispositions du présent document et accepter les contrôles de l'organisme EN 45011 désigné par INTERBEV.

Je m'engage à fournir régulièrement et au minimum une fois par semestre à INTERBEV, la liste précise de mes clients (pour les abatteurs et ateliers de découpe).

A ....., le .....

Signature et cachet de l'entreprise

*A retourner dûment renseigné et signé à INTERBEV, 149 rue de Bercy, 75595 PARIS CEDEX 12*

## 4. PLAN DE CONTRÔLE

En France, le respect des dispositions du présent cahier des charges sont contrôlées par un Organisme conforme à la norme EN 45011 désigné par INTERBEV.

Les contrôles s'exercent au niveau des :

- Abatteurs importateurs d'animaux vivants,
- Ateliers de découpe,
- GMS,
- Artisans Bouchers,
- Restaurateurs.

Le présent chapitre décrit les modalités de contrôle par un organisme EN 45011 auprès des différents opérateurs situés en France.

### ***4.1. ABATTEURS IMPORTATEURS D'ANIMAUX VIVANTS***

L'organisme de contrôle effectue les contrôles de chaque abatteur importateur de bovins vivants engagé dans la démarche. Ce contrôle porte notamment sur :

- les modalités de contrôle à réception des bovins en provenance des pays de l'Union Européenne,
- l'identification et la traçabilité des bovins importés,
- l'existence et la conformité des documents d'accompagnement : bon de livraison, passeports,
- le registre d'abattage,
- la traçabilité des viandes lors de l'expédition et la conformité des informations fournies au client.

### ***4.2. ATELIERS DE DECOUPE***

L'organisme de contrôle effectue les contrôles de chaque *atelier de découpe* engagé dans la démarche. Ce contrôle porte notamment sur :

- les modalités de contrôle lors de la réception des viandes,

- les modalités de découpe et de tenue d'une comptabilité matière,
- les modalités de traçabilité lors de la découpe et l'identification des viandes découpées,
- l'existence et la conformité des documents et des enregistrements correspondants.

#### **4.3. POINTS DE VENTE**

L'organisme de contrôle effectue les contrôles *des points de vente* : *bouchers détaillants, GMS et restaurants* engagés. Ce contrôle porte notamment sur:

- les modalités de contrôle lors de la réception des carcasses, des quartiers, des PAD, des UVC,
- les modalités de contrôle lors de la découpe (*le cas échéant*) ou lors de la mise en oeuvre,
- la tenue d'une comptabilité entrées/sorties, en cas de double rayon,
- la traçabilité et l'identification des viandes découpées et vendues au consommateur;
- l'existence et la conformité des documents et des enregistrements correspondants.

#### **4.4. NATURE DES CONTROLES**

Les contrôles pris en compte pour la surveillance de la conformité des produits sont les contrôles internes mis en oeuvre par les opérateurs eux-mêmes ainsi que les contrôles externes exercés par l'organisme de contrôle au niveau de chaque opérateur engagé dans la démarche.

Le présent plan de contrôle décrit l'articulation des contrôles internes et des contrôles externes.

#### **4.5. FREQUENCE DES INTERVENTIONS**

L'organisme de contrôle applique pour chaque intervention les fréquences résumées dans le tableau 1.

#### **4.6. OBJETS ET METHODES DE CONTROLE**

Les méthodes de contrôle interne et externe pour chaque point à contrôler sont résumées dans le tableau 2.

Les contrôles donnent lieu à la remise d'un compte-rendu et si nécessaire, de fiches d'écart permettant le suivi des non-conformités ou remarques constatées par l'auditeur ou le contrôleur.

**Tableau 1 : Fréquence des contrôles de l'organisme de contrôle**

<b>INTERVENTIONS</b>	<b>Fréquence minimale des interventions</b>
- Contrôle abatteur importateur d'animaux vivants	- 1 fois par an.
- Contrôle atelier de découpe	- 1 fois par an.
- Contrôle GMS	- 30 % par an des opérateurs engagés.
- Contrôle Bouchers artisans	- 30 % par an des opérateurs engagés.
- Contrôle Restaurants	- 30 % par an des opérateurs engagés.

**TABLEAU 2 : Objets et méthodes de contrôle interne et externe**

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR L'ORGANISME DE CONTROLE	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
<b>ABATTEUR IMPORTATEUR D'ANIMAUX VIVANTS</b>					
⇒ <i>Provenance et identification des bovins vivants.</i>	- Quai de réception ou bouverie d'attente.	- Responsable bouverie, chaque réception de bovins importés.	- Contrôle documentaire des bons de livraison ou factures et des passeports des bovins importés. - Vérification visuelle du bouclage des animaux et de la correspondance avec les bovins importés. -Vérification du certificat sanitaire	- Abatteur (bouverie ou quai de réception), par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Vérification visuelle du contrôle à réception, le cas échéant. - Contrôle documentaire de la correspondance entre les passeports et les bons de livraison ou factures. - Contrôle visuel du bouclage des animaux et de la correspondance avec le passeport.
⇒ <i>Traçabilité à l'abattage et la mise en quartiers</i>	- Chaîne d'abattage et chambres froides.	- Opérateurs abattage, à chaque tuerie. - Responsable atelier, par sondage	- Contrôle visuel du marquage des carcasses puis quartiers par un n° de tuerie. - Contrôle documentaire du report correct des informations sur le registre d'abattage. - Contrôle documentaire et visuel de l'identification correcte des quartiers des mentions liées à l'origine des bovins.	- Abatteur (chaîne d'abattage et chambres froides), par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Contrôle visuel du marquage des carcasses puis quartiers par un n° de tuerie. - Contrôle documentaire du report correct des informations sur le registre d'abattage. - Contrôle documentaire et visuel de l'identification correcte des quartiers des mentions liées à l'origine des bovins.
⇒ <i>Commercialisation des quartiers issus de bovins importés sans découpe</i>	- Quai d'expédition.	- Responsable expédition, à chaque expédition de viande issue de bovins importés.	- Vérification des étiquettes quartiers et des documents mentionnant l'origine des viandes. - Contrôle documentaire des bons de livraison ou factures émis et vérification visuelle avec les identifiants des viandes expédiées.	- Quai d'expédition de l'abatteur, par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Vérification des étiquettes quartiers et des documents mentionnant l'origine des viandes. - Contrôle documentaire des bons de livraison ou factures émis et vérification visuelle avec les identifiants des viandes expédiées.
⇒ <i>Cession des viandes à un atelier de découpe.</i>	- Chambre froide.	- Responsable cession, à chaque cession de quartiers.	- Vérification visuelle de l'identification des quartiers et de l'absence de mélange des lots.	- Chambre froide de l'abatteur, par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Vérification visuelle de l'identification des quartiers et de l'absence de mélange des lots.

TABLEAU 2 : Objets et méthodes de contrôle interne et externe

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR L'ORGANISME DE CONTROLE	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
<b>ATELIER DE DECOUPE</b>					
⇒ <i>Sélection et conformité des viandes mises en découpe et traçabilité des découpes.</i>	- Atelier de découpe.	- Opérateur réception atelier, pour chaque lot découpé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel de l'identification des quartiers entrés en découpe.</li> <li>- Contrôle documentaire de l'appartenance des quartiers à un lot homogène du point de vue de l'origine ou des origines.</li> <li>- Contrôle visuel de l'identification des pièces de découpe : PAD et des UVC.</li> <li>- Contrôle documentaire des fiches de lot de découpe et du report des identifiants des viandes entrées et du n° de lot de découpe.</li> </ul>	- Atelier de découpe, par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel de l'identification des quartiers entrés en découpe.</li> <li>- Contrôle visuel et documentaire de la traçabilité et de la conformité des viandes mises en découpe, à partir des identifiants relevés sur les lots découpés le jour de l'audit et antérieurement.</li> </ul>
⇒ <i>Comptabilité matière.</i>	- Atelier de découpe.	- Responsable atelier découpe, chaque lot découpé.	- Calcul et vérification des rendements matière pour chaque lot découpé.	- Atelier de découpe, par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Vérification des rendements matière (bilan matière) et des fiches de découpe sur quelques lots par sondage.
⇒ <i>Expédition des découpes</i>	- Quai d'expédition.	- Responsable expédition, à chaque expédition de viande issue de bovins importés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification du document mentionnant l'origine des viandes et des étiquettes marquant les viandes.</li> <li>- Contrôle documentaire des bons de livraison ou factures émis et vérification visuelle avec les identifiants des viandes expédiées.</li> </ul>	- Quai d'expédition de l'atelier de découpe, par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification du document mentionnant l'origine des viandes et des étiquettes marquant les viandes.</li> <li>- Contrôle documentaire des bons de livraison ou factures émis et vérification visuelle avec les identifiants des viandes expédiées.</li> </ul>

TABLEAU 2 : Objets et méthodes de contrôle interne et externe

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR L'ORGANISME DE CONTROLE	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
<b>GMS, BOUCHERIE DE DETAIL</b>					
⇒ <i>Approvisionnement auprès d'un fournisseur engagé</i>	- Point de vente	- Responsable des commandes, lors du référencement puis périodiquement.	- Vérification sur liste ou à défaut, prise de renseignement auprès d'INTERBEV.	- Point de vente, contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Vérification documentaire des factures et bons de livraison et comparaison avec la liste tenue à jour des opérateurs engagés.
⇒ <i>Identification des viandes et traçabilité.</i>	- Point de vente	- Personnel et responsable rayon boucherie, lors de la réception, du stockage et de la mise en rayon.	- Contrôle du n° de lot de découpe ou de carcasse reporté sur la facture ou le bon de livraison des viandes reçues avec mention de l'origine des viandes. Vérification de la correspondance grâce à l'identifiant des viandes et aux étiquettes..  - Contrôle visuel de la présence d'un identifiant en chambre froide de stockage.  - Contrôle visuel de l'identification des produits découpés (le cas échéant) et mis en rayon : sticker pour les UVC, pique prix pour le rayon découpe, affiches en face du produit, etc.  - Contrôle documentaire des fiches de lot de découpe, le cas échéant.	- Point de vente, contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Contrôle du n° de lot de découpe ou de carcasse reporté sur la facture ou le bon de livraison des viandes reçues avec mention de l'origine des viandes. Vérification de la correspondance grâce à l'identifiant des viandes et aux étiquettes..  - Contrôle visuel de la présence d'un identifiant en chambre froide de stockage.  - Contrôle visuel de l'identification des produits découpés (le cas échéant) et mis en rayon : sticker pour les UVC, pique prix pour le rayon découpe, affiches en face du produit, etc.  - Contrôle documentaire des fiches de lot de découpe, le cas échéant.
⇒ <i>Comptabilité matière (en cas de double rayon)</i>	- Point de vente.	- Personnel et responsable rayon boucherie, chaque lot découpé.	- Calcul du rendement matière (bilan matière) à partir des fiches de lot.  - Vérification de la comptabilité matière de la viande issue de bovins importés et celle générale des viandes.	- Point de vente, contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Vérification de la tenue d'une comptabilité matière (en cas de double rayon).  - Calcul du rendement matière à partir des fiches de lot ou vérification des comptabilités matière.

TABLEAU 2 : Objets et méthodes de contrôle interne et externe

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR L'ORGANISME DE CONTROLE	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
<b>RESTAURANTS</b>					
⇒ <i>Approvisionnement auprès d'un fournisseur engagé</i>	- Restaurant.	- Responsable des commandes, à chaque commande.	- Vérification sur liste ou à défaut, prise de renseignement auprès d'INTERBEV.	- Restaurant, par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1.	- Vérification documentaire des factures et bons de livraison et comparaison avec la liste tenue à jour des opérateurs engagés.
⇒ <i>Identification des viandes et traçabilité.</i>	- Restaurant.	- Personnel et responsable restaurant, lors de la réception et de l'entreposage.	- Contrôle du n° de lot de découpe ou de carcasses reporté sur la facture ou le bon de livraison des viandes et des étiquettes des viandes issues de bovins importés.  - Contrôle visuel de la présence d'un identifiant en chambre froide de stockage.	- Restaurant, par un contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Contrôle visuel de l'identifiant des viandes réceptionnées et de la correspondance avec les bons de livraison ou factures.  - Contrôle documentaire des informations communiquées sur la carte et les autres éléments de PLV (affiches).
⇒ <i>Comptabilité matière (en cas de commercialisation de plusieurs types de viande)</i>	- Restaurant.	- Personnel et responsable restaurant, chaque lot découpé.	- Calcul du rendement matière (bilan matière) à partir des fiches de lot.  - Vérification de la comptabilité matière de la viande issue de bovins importés et celle générale des viandes.	- Restaurant, contrôleur de l'organisme de contrôle selon les fréquences de contrôle du tableau 1	- Vérification de la tenue d'une comptabilité matière (en cas de double rayon).  - Calcul du rendement matière à partir des fiches de lot ou vérification des comptabilités matière.

## 5. SUIVI DES ECARTS - CODES CONCLUSIONS

Ce chapitre concerne le traitement des écarts constatés lors des contrôles, par INTERBEV.

### 5.1. CODES CONCLUSION ET CONSEQUENCES

A l'issue des audits et des contrôles, l'auditeur attribue une note de 0 à 3, qui est appelé code conclusion de l'intervention. Ce code conclusion correspond à la note de l'écart la plus élevée de l'intervention. INTERBEV prend des mesures en fonction de ce code conclusion.

Le tableau 3 précise les types de constat et leur degré de gravité, ainsi que la suite donnée par INTERBEV, pour chaque code conclusion.

**Tableau 3 : Codes conclusion des interventions**

Code conclusion	Constat et degré de gravité	Suite donnée par INTERBEV
Code 0	Aucun écart constaté.	Notification de la conformité par le contrôleur.
Code 1	Ecarts mineurs constatés, ne remettant pas en cause la traçabilité des viandes importées et caractéristiques communiquées conformes.	Notification par le contrôleur que des traitements ou des actions correctives doivent être mis en place.
Code 2	Au minimum un écart majeur constaté, avec des conséquences sur la traçabilité et caractéristiques communiquées conformes.	Notification par le contrôleur que des traitements ou des actions correctives doivent être mis en place. Notification par INTERBEV d'un contrôle supplémentaire dans un délai rapproché.
Code 3	Au minimum un écart majeur rencontré, avec une tromperie sur les caractéristiques communiquées ou sur la traçabilité.	Traitement particulier par INTERBEV. Retrait ou suspension de la démarche et transmission du dossier à l'autorité judiciaire compétente.

## 5.2. TYPOLOGIE DES ECARTS

Le tableau 4 présente une typologie des écarts avec la note donnée pour chaque écart pour les grossistes importateurs, les ateliers de découpe, les distributeurs et les restaurants

**Tableau 4 : Libellé et notation des écarts :**

**Pour les fournisseurs (abatteurs importateurs d'animaux vivants, ateliers de découpe) :**

<b>LIBELLE</b>	<b>Note écart</b>
<b><i>RECEPTION DES BOVINS IMPORTES :</i></b>	
<b><i>Documents de livraison (factures, BL ou autre document) :</i></b>	
. non disponibles (sans perte de traçabilité)	1
. sans l'identification des animaux	3
<b><i>Passeports :</i></b>	
. non disponibles	3
. ne correspondant pas aux animaux importés	2
<b><i>Abattage et mise en quartiers</i></b>	
. avec perte de traçabilité	3
. avec report erroné des informations issues des passeports, relative à l'origine	2
. tromperie sur l'origine des viandes	3
<b><i>ACTIVITE DE DECOUPE</i></b>	
Découpe avec mélange de lots identifiés par des mentions d'origine différentes	2
Découpe avec mélange de lots identifiés par des mentions d'origine et de lots sans mention d'origine	3
Pas de n° de lot de découpe ou de date de découpe permettant de retrouver les lots de viandes entrées en découpe	3
Absence de tenue d'une comptabilité matière	2
Quantités sorties > entrées pour les viandes avec mention d'origine	3
<b><i>EXPEDITION DES VIANDES PAR LE FOURNISSEUR</i></b>	
<b><i>Documents de livraison (factures ou BL) :</i></b>	
. non disponibles (sans perte de traçabilité)	1
. sans n° de lot ou de carcasse	1
<b><i>Viandes expédiées (carcasses, quartiers, coupes de gros, PAD, UVC) :</i></b>	
. sans n° de carcasse ou de lot	2

**Pour les distributeurs et restaurants :**

<i>Approvisionnements</i>	
Bons de livraison ou factures des viandes en stock non disponibles	1
Pas de mention d'origine sur les bons de livraison ou factures du fournisseur, ni sur les étiquettes d'identification des viandes et commercialisation avec mention d'origine	3
Pas de n° lot/carcasse sur les bons de livraison ou factures du fournisseur	1
Pas d'identifiant sur la viande ce qui ne permet pas de retrouver la facture ou le bon de livraison	2
<i>Activité de découpe (le cas échéant)</i>	
Découpe avec mélange des lots avec mentions d'origine et les autres	3
Absence de n° de lot de découpe sur les UVC	2
Double rayon et absence de tenue d'une comptabilité matière	2
Quantités sorties > entrées pour les viandes avec mention d'origine	3
<i>Mise en vente</i>	
La PLV déborde sur les autres viandes	2