

**PLAN DE CONTROLE DE LA VIANDE DE GROS BOVINS  
CERTIFIEE PAR SGS ICS**

**ADAPTATION AU CAHIER DES CHARGES : VIANDE DE GROS BOVINS  
ISSUE DU TROUPEAU ALLAITANT ET COMMERCIALISEE EN  
GRANDE ET MOYENNE SURFACE  
- Réf. CABVP01F.DOC – Révision 5**

**Réf.: CTBVP01C - Rév.2 -**

REFERENCE DU CAHIER DES CHARGES : **CC/40/96**

<i>Rédacteur</i>	<i>Approbateur</i>
Nom : Tanguy de PARCEVAUX Fonction : Directeur certification de produits agroalimentaires Date : Visa :	Nom : Jacques RISSE Fonction : Président du Comité de Certification Agroalimentaire de SGS ICS Date : Visa :

## SOMMAIRE

1.	PREAMBULE - LA FILIERE ET LE SCHEMA DE VIE.....	3
2.	PLAN D'HABILITATION .....	6
2.1.	HABILITATION D'INTERBEV SECTION SNIPROVITA.....	6
2.2.	REFERENCEMENT PREALABLE DES FABRICANTS D'ALIMENTS .....	6
2.3.	QUALIFICATION DES ELEVEURS.....	6
2.4.	HABILITATION DES ORGANISMES DE QUALIFICATION D'ELEVAGES .....	6
2.5.	REFERENCEMENT DES APPORTEURS EN ANIMAUX.....	7
2.6.	HABILITATION DES ENTREPRISES D'ABATTAGE (ABATTEURS) ET DES ABATTOIRS.....	7
2.7.	HABILITATION DES ATELIERS DE DECOUPE .....	7
2.8.	HABILITATION DES GROSSISTES .....	8
2.9.	HABILITATION DES POINTS DE VENTES .....	8
3.	PLAN DE SURVEILLANCE DE LA VIANDE CERTIFIEE .....	9
3.1.	NATURE ET FREQUENCE DES INTERVENTIONS DE CONTROLES INTERNE ET EXTERNE ..	9
4.	PLAN DE CORRECTION .....	22
4.1.	CONSTATATION ET GESTION DES ECARTS MIS EN EVIDENCE LORS DES CONTROLES EXTERNES .....	22
4.2.	CONSTATATION ET GESTION DES ECARTS MIS EN EVIDENCE LORS DES CONTROLES INTERNES .....	22
4.3.	CORRECTION DES ECARTS .....	22
4.3.1.	<i>SYNTHESE DES ECARTS</i> .....	31
5.	COMPARAISON PLAN DE CONTROLE/AGREMENT .....	32

## 1. PREAMBULE - LA FILIERE ET LE SCHEMA DE VIE

Le présent document précise les modalités d'habilitation des opérateurs, de surveillance des produits certifiés et de mise en œuvre des corrections, dans le cadre du certificat de conformité par SGS ICS pour la **viande de gros bovins** définie par le cahier des charges « Viande de gros bovin issue du troupeau allaitant et commercialisée en grande et moyenne surface », de référence CABVP01F, déposé par INTERBEV section SNIPROVITA et validé pour sa révision 5 le 05 juillet 2001 par la CNLC.

Ce cahier des charges s'applique aux viandes fraîches de gros bovins issue du troupeau allaitant et commercialisées en boucheries de détail, sous la marque Bœuf verte Prairie.

Les bovins conformes au cahier des charges et les viandes qui en sont issues répondent aux caractéristiques implicites ainsi qu'aux caractéristiques certifiées explicites relatives :

- à la naissance et à l'élevage des bovins en France,
- à la race des bovins,
- à leur mode d'élevage traditionnel,
- à la qualité intrinsèque du produit : catégorie, âge, état d'engraissement, conformation, poids des carcasses,
- aux exigences de la norme NF V 46-001,
- aux exigences de la norme NF V 46-007,
- à la traçabilité et l'identification des animaux et des viandes,
- à l'information du consommateur sur le lieu de vente.

Les caractéristiques certifiées figurant sur la PLV du magasin et qui sont de ce fait communiquées au consommateur sont :

- . **Races à viandes exclusivement,**
- . **Animaux nés, élevés et abattus en France,**
- . **Elevage : 4 mois minimum au pis de la mère, puis alimentation à base d'herbe et de produits d'origine végétale,**
- . **Maturation de 7 jours minimum pour les morceaux à griller et à rôtir sauf pour la hampe, le filet et l'onglet,**
- . **Identification de l'élevage jusqu'au magasin**

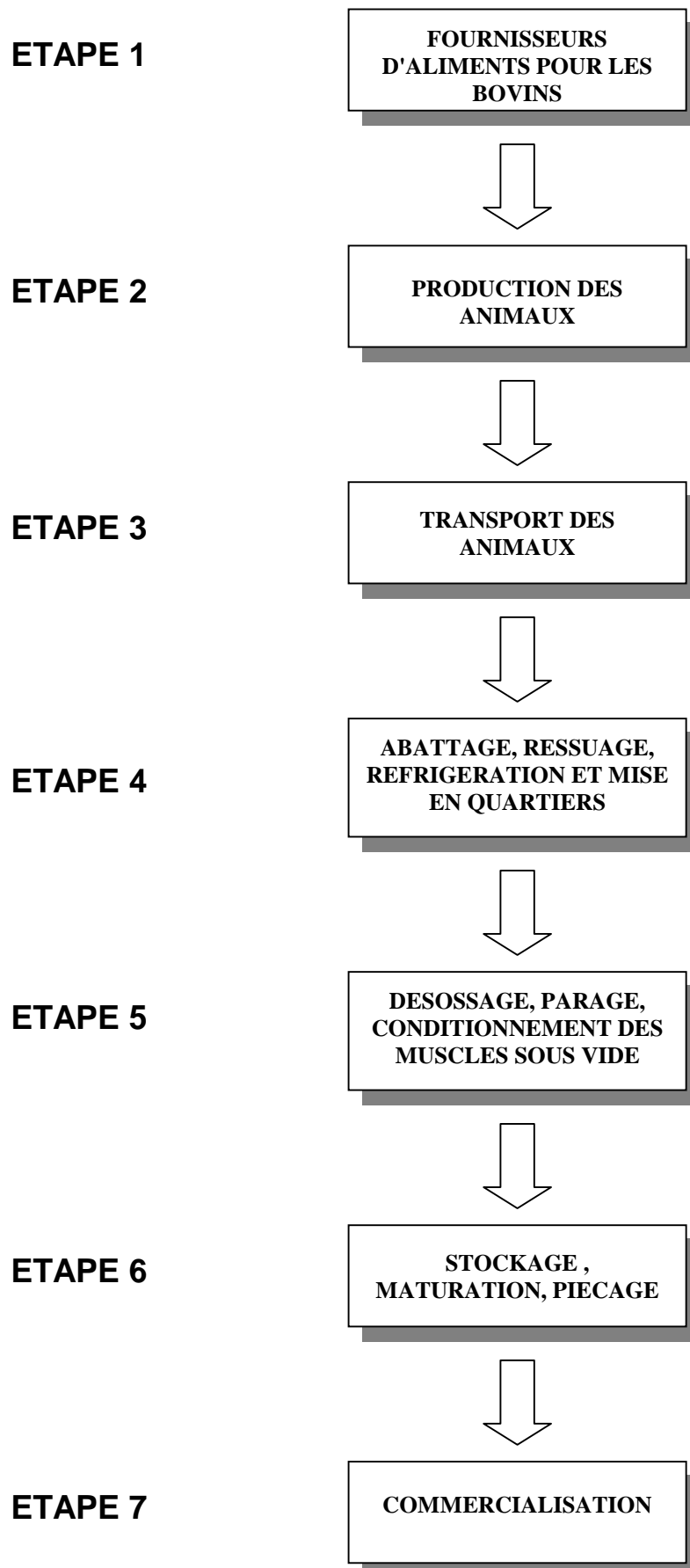
Le plan de contrôle s'exerce sur la filière constituée par :

- INTERBEV section SNIPROVITA,
- les fabricants d'aliments,
- les éleveurs qui peuvent être naisseurs, naisseurs-engraisseurs ou engraisseurs,

- les apporteurs d'animaux vivants,
- les organismes de qualification d'élevages qui assurent la qualification et le suivi des élevages,
- les abatteurs et les abattoirs associés,
- les ateliers de découpe,
- les grossistes,
- les points de vente : GMS

Ce plan de contrôle s'applique dans le respect des dispositions de l'agrément de SGS ICS pour la viande de gros bovins, obtenu par arrêté au Journal officiel le 05 mai 2002 pour une durée de 5 ans renouvelable, pour un produit correspondant au schéma de vie de la figure 1.

Figure 1 : Schéma de vie



## 2. PLAN D'HABILITATION

Cette partie précise **les modalités d'habilitation des opérateurs** participant à la filière de production et commercialisation des viandes certifiées.

SGS ICS certifie la conformité de la viande de gros bovins dans le respect de sa procédure de certification et après une évaluation préalable de chaque filière produisant du Bœuf Verte Prairie:

### **2.1. HABILITATION D'INTERBEV SECTION SNIPROVITA**

L'Association INTERBEV section SNIPROVITA est habilitée par SGS ICS, pour son activité de fournisseur au sens de la norme EN45011, suite à :

- l'établissement d'une lettre de demande d'habilitation avec engagement à respecter le cahier des charges,
- la réalisation d'une évaluation documentaire des moyens mis en œuvre pour assurer le respect des exigences du cahier des charges par l'ensemble des opérateurs de la filière,
- la décision d'habilitation prise par le Comité de Certification au vu des éléments du dossier,

### **2.2. REFERENCEMENT PREALABLE DES FABRICANTS D'ALIMENTS**

Les fabricants d'aliments sont référencés par la commission de l'Association INTERBEV. Suite à la décision prise, ils sont reconnus par SGS ICS dès réception de la liste.

Les modalités d'habilitation des fournisseurs d'aliments du bétail seront revues en fonction du résultats des réflexions du groupe de travail CNLC « aliments du bétail ».

### **2.3. QUALIFICATION DES ELEVEURS**

Les éleveurs sont qualifiés au préalable par un organisme de qualification. Les exigences de la mise en œuvre de cette qualification sont précisées dans le cahier des charges. Les éleveurs sont qualifiés par SGS ICS au moment de l'habilitation de l'organisme de qualification d'élevages. Les listes sont transmises à SGS ICS au minimum à chaque trimestre

### **2.4. HABILITATION DES ORGANISMES DE QUALIFICATION D'ELEVAGES**

Les organismes de qualification d'élevages sont habilités par SGS ICS, dans le respect de la procédure de SGS ICS qui prévoit :

- l'établissement **d'un dossier de demande** comprenant :
  - . une lettre de demande d'habilitation avec engagement à respecter le cahier des charges,
  - . une fiche de renseignements relative à la structure,
  - . le dossier de qualification des techniciens chargés d'habiliter et de contrôler les élevages.

- la réalisation d'un **audit d'évaluation préalable** comprenant la visite de deux élevages qualifiés choisis au hasard. Cet audit est réalisé selon une procédure documentée et donne lieu à la remise d'un rapport d'audit et de fiches d'écarts si nécessaire,
- la décision d'habilitation prise par le **Comité de Certification** de SGS ICS au vu des éléments du dossier,
- **l'émission d'un certificat** valable 3 ans.

## **2.5.    REFERENCEMENT DES APPORTEURS EN ANIMAUX**

Les apporteurs en bestiaux (transporteurs extérieurs, collègue acheteur de certaines organismes de qualification des élevages...) sont référencés par les organismes de qualification.

Lorsqu'ils conservent les animaux un certain temps afin de terminer leur engraissement, ils doivent être qualifiés (il sont considérés comme des éleveurs).

## **2.6.    HABILITATION DES ENTREPRISES D'ABATTAGE (ABATTEURS) ET DES ABATTOIRS**

Les abatteurs et abattoirs sont habilités par SGS ICS, dans le respect de la procédure de SGS ICS qui prévoit :

- l'établissement **d'un dossier de demande** comportant :
  - . une lettre de demande d'habilitation avec engagement à respecter le cahier des charges,
  - . une fiche de renseignements relative à l'entreprise et l'abattoir associé,
  - . le dossier de qualification des techniciens chargés de sélectionner les carcasses et quartiers certifiables,
  - . la liste des fournisseurs et des clients.
- la réalisation d'un **audit d'évaluation préalable** du site d'abattage. Cet audit est réalisé selon une procédure documentée et donne lieu à la remise d'un rapport d'audit et de fiches d'écarts si nécessaire,
- la décision d'habilitation prise par le **Comité de Certification** de SGS ICS au vu des éléments du dossier,
- **l'émission d'un certificat** valable 3 ans.

## **2.7.    HABILITATION DES ATELIERS DE DECOUPE**

Les ateliers de découpe sont habilités par SGS ICS, dans le respect de la procédure de SGS ICS qui prévoit :

- l'établissement **d'un dossier de demande** comportant :
  - . une lettre de demande d'habilitation avec engagement à respecter le cahier des charges,
  - . une fiche de renseignements relative à l'entreprise,
  - . le dossier de qualification des techniciens chargés de trier et de sélectionner les découpes certifiables,

- . la liste des fournisseurs et des clients.
- la réalisation d'un **audit d'évaluation préalable** de l'atelier de découpe. Cet audit est réalisé selon une procédure documentée et donne lieu à la remise d'un rapport d'audit et de fiches d'écarts si nécessaire,
- la décision d'habilitation prise par le **Comité de Certification** de SGS ICS au vu des éléments du dossier,
- **l'émission d'un certificat** valable 3 ans.

## **2.8. HABILITATION DES GROSSISTES**

Les grossistes sont référencés par la signature d'un contrat ou d'une convention entre le fournisseur et le grossiste. L'Association INTERBEV informe SGS ICS dans les 15 jours qui suivent le référencement, et SGS ICS contrôle le grossiste dans les 3 mois à partir du référencement. Ce contrôle permet l'habilitation du grossiste.

## **2.9. HABILITATION DES POINTS DE VENTES**

Les points de vente (GMS) sont référencés par la signature d'un contrat entre le point de vente et l'Association INTERBEV. L'Association informe SGS ICS du référencement d'un nouveau point de vente via les listes transmises au minimum chaque trimestre.

### **3. PLAN DE SURVEILLANCE DE LA VIANDE CERTIFIEE**

Le plan de surveillance précise les modalités de réalisation des contrôles de la conformité du produit et des procédés aux exigences de maîtrise définies par le cahier des charges.

Le plan de surveillance prend donc en compte :

- les interventions (audits et contrôles) périodiques effectuées sous la responsabilité de l'organisme certificateur SGS ICS,
- les actions de maîtrise mises en œuvre par les opérateurs,
- les contrôles périodiques effectués par les opérateurs eux-mêmes (auto-contrôles).

Le présent chapitre décrit l'articulation de ces différentes actions de maîtrise et de contrôle qui permettent de garantir le respect constant du cahier des charges.

#### **3.1. NATURE ET FREQUENCE DES INTERVENTIONS DE CONTROLES INTERNE ET EXTERNE**

SGS ICS effectue au minimum, pour la surveillance périodique des produits certifiés, les interventions suivantes, aux fréquences précisées dans le tableau 1.

Ces fréquences peuvent être modifiées par la prise en compte de la certification en systèmes de management de la qualité obtenue par les entreprises d'abattage et de découpe des viandes, à condition que le champ de certification en ISO 9000 recouvre bien celui de la certification de produits. Les entreprises doivent communiquer à SGS ICS la copie de leur certificat ISO avec l'étendue de son champ d'application et les résultats de leurs audits annuels de suivi, pour bénéficier de cette modification de fréquence de contrôle.

SGS ICS se réserve le droit de revoir à la hausse les fréquences de contrôle externe des entreprises pour lesquelles la certification en système de management de la qualité a été prise en compte. La modification des fréquences de contrôle est effectuée dans le respect des procédures de SGS ICS, la décision est prise par le Comité de certification agroalimentaire.

La surveillance des fournisseurs d'aliments sera réalisée suivant les fréquences et modalités décrites ci-après ; après validation par la section « examen des référentiels » des recommandations relatives à « la fabrication des aliments pour animaux », le plan de contrôle sera modifié si nécessaire pour tenir compte de ces recommandations.

**Tableau 1 : Fréquence des interventions de contrôle externe**

<b>INTERVENTIONS</b>	<b>FREQUENCES DE CONTROLE SGS ICS</b>
- Audit de l'Association INTERBEV	2 fois par an
- Contrôle des élevages (*) (par organisme de qualification)	. 1 à 100 éleveurs : 10% des éleveurs qualifiés, minimum 5 contrôles par an pour cette tranche  . 101 à 500 éleveurs : contrôle supplémentaire de 6 % des éleveurs qualifiés par an pour cette tranche.  . > à 500 éleveurs : contrôle supplémentaire de 3% des éleveurs qualifiés par an pour cette tranche.
- Audit des organismes de qualification d'élevages	3 fois par an.
- Audit des abatteurs et abattoirs associés	3 à 4 fois par an selon le tonnage commercialisé (**)
- Audit des ateliers de découpe	4 fois par an (**)
- Audit des grossistes	1 fois par an
- Contrôle points de vente	30% des points de vente par an

(\*) chaque élevage référencé est de plus contrôlé au minimum une fois par an par un technicien habilité de l'organisme de qualification des élevages.

(\*\*) Si l'entreprise a une certification assurance qualité, 3 audits par an sous réserve que :

- 1- le champ d'application couvre les productions concernées.
- 2- l'entreprise donne accès aux résultats des audits assurance qualité aux auditeurs
- 3- les résultats de l'audit donnent confiance et ne révèlent pas de non-conformités importantes au cahier des charges.

La surveillance de la conformité des produits et des méthodes de maîtrise est effectuée selon les méthodes décrites dans les tableaux suivants. Ces tableaux précisent également l'articulation de la surveillance exercée par SGS ICS avec les contrôles internes.

La surveillance effectuée par SGS ICS permet de vérifier à chaque stade de la filière :

- l'existence et l'application de moyens de maîtrise exigés par le cahier des charges,
- l'application correcte des méthodes de contrôle internes spécifiées par le cahier des charges,
- la conformité du produit et de sa fabrication au cahier des charges pour chaque caractéristique explicite ou implicite.

Les audits et contrôles sont réalisés selon des procédures documentées et donnent lieu à la remise d'un compte-rendu et si nécessaire, de fiches d'écart permettant le suivi des non-conformités constatées par l'auditeur.

**TABLEAU 2 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour : INTERBEV, section SNIPROVITA**

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence internes externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence Documents Preuves
			DOC	VIS.	MES	ANA			
<i>1-1 Maîtrise de la documentation (explicite)</i>	- Cahier des charges et plan de contrôle à jour - Manuel qualité adapté au fonctionnement et à jour	- Interbev, section SNIPROVITA	X				-Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.	- Contrôle documentaire du manuel qualité, du cahier des charges et du plan de contrôle à jour - Vérification de l'existence et de l'application d'une procédure de gestion des enregistrements et de maîtrise des documents. - Vérification par sondage de la maîtrise de la diffusion de ces documents.	- Cahier des charges - Plan de contrôle - Manuel qualité
<i>1-2 Système qualité (explicite)</i>	- Procédures adaptées au fonctionnement et à jour	- Interbev, section SNIPROVITA	X				-Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.	- Contrôle documentaire des procédures - Vérification par sondage de l'application de l'ensemble des procédures et notamment celle de référencement et de surveillance des participants à la filière. (signature des contrats d'engagement dans la démarche) - Vérification de la liste à jour des opérateurs reconnus	- Recueil des procédures - Liste des opérateurs - Contrats
<i>1-3 Suivi des écarts (explicite)</i>	- Suivi et actions suite aux résultats d'audits fournis par l'organisme certificateur (OC)	- Interbev, section SNIPROVITA	X				-Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.	- Vérification par sondage de l'application d'actions suite aux bilans des contrôles présentés par l'OC. (actions collectives ou individuelles) - Vérification documentaire du suivi des écarts constatés par l'OC	- Procédure de gestion des non conformités - Courriers, comptes rendus de réunions, etc ..
<i>1-4 Gestion du matériel de communication (explicite)</i>	- Matériel de communication respectant les règles de la certification, validé par l'OC - Communication aux opérateurs concernés	- Interbev, section SNIPROVITA	X		X		-Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.	- Vérification documentaire des contrats avec les opérateurs (points de vente, etc..) - Vérification visuelle que le matériel de communication (PLV, documents d'accompagnement et de traçabilité, ...) a été validé par l'organisme certificateur. - Vérification de la maîtrise de la diffusion et de la mise à jour dans les magasins.	- Contrats -procédure de référencement de la PLV - PLV, étiquettes, etc...
<i>1-5 Gestion des réclamations</i>	- Une procédure de gestion des réclamations clients est en place et est appliquée	- Interbev, section SNIPROVITA	X		X		-Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.	- Vérification documentaire des réponses et des traitements apportés	- Procédure de traitement - Courriers, comptes rendus de réunions, etc ...

TABLEAU 3 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Elevage des animaux

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>Internes</i> <b>externes</b>	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. <b>Description de la méthode de contrôle de l'OC.</b>	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
2-1 <i>Sélection des éleveurs (explicite)</i>	- Provenance des animaux d'élevages qualifiés	- Elevage qualifié.  -Organisme de qualification  -négociant , abattoir	X  X  X				- <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an et</i> <b>-Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.</b>     -négociant à chaque enlèvement -abatteur à chaque livraison <b>-Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.</b>	- <i>Diagnostic préalable de l'exploitation.</i> - <i>Signature du contrat éleveur, validité de celui-ci.</i> <b>- Vérification documentaire des dossiers éleveurs, de la localisation des élevages, des comptes-rendus de contrôle d'élevage.</b> <b>-Vérification de l'existence et de l'application de la procédure de reconnaissance et de suivi des élevages.</b>  <b>-Vérification documentaire de l'appartenance de l'éleveur à la liste des éleveurs qualifiés</b>	<b>-procédure de référencement et de suivi des élevages</b> <i>-contrat éleveur</i> <i>-dossier éleveur et compte-rendu de contrôle élevage</i>  <b>-liste des éleveurs qualifiés</b>
2-2 <i>Identification et traçabilité des bovins (implicite et explicite)</i>	- Identification permanente réglementaire de chaque animal. - Enregistrement des informations dans le registre des bovins	- Elevage qualifié.	X  X	X  X			- <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an et</i> <b>- Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.</b>	- <b>Vérification visuelle du bouclage des animaux.</b> <b>- Vérification documentaire des DAUB/DAB/passeports et du registre des bovins.</b>	- DAB/DAUB/ Passeports - Registre des bovins.
2-3 <i>Zone de production (explicite)</i>	- Animaux nés et élevés et finis en France	- Elevage qualifié.	X  X  X	X			- <i>Eleveur engraisseur, (pour les animaux non nés sur l'exploitation), à chaque introduction d'un animal et</i> - <i>Technicien de l'organisme de qualification, 1 fois par an.</i> <b>-Auditeur SGS ICS, 3 à 4 fois par an à l'abattoir, et par sondage en élevages selon fréquence du tableau 1</b>	<b>-Vérification documentaire des numéros de cheptel sur les passeports et sur le registre des bovins.</b> <b>-Vérification visuelle des boucles d'identification.</b>	- DAB/DAUB/ Passeports -Registre des bovins. -liste des élevages qualifiés



TABLEAU 3 (suite): Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Elevage des animaux

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> <b>externes</b>	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. <b>Description de la méthode de contrôle de l'OC.</b>	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
2-5 Alimentation des bovins (implicite et explicite)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Composition des aliments conformes à la réglementation.</li> <li>- Eau propre accessible.</li> <li>- Type d'aliments distribués : à base d'herbe et exclusivement d'origine végétale (au minimum 95% de la ration en matière sèche) produits principalement sur l'exploitation.</li> <li>- Provenance des aliments simples et composés</li> <li>- Fabricants d'aliments composés référencés avec liste d'aliments autorisés.</li> <li>-Satisfaction des besoins des animaux.</li> <li>-Respect du plan d'alimentation</li> <li>-Veaux élevés au pis, sous la mère, au minimum pendant 4 mois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elevage qualifié.</li> <li>- Organisme de qualification</li> </ul>	X	X		X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an</i> et</li> <li>- <b>Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.</b></li> <li>- <b>Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Contrôle visuel de l'absence de substances interdites.</b></li> <li>- <b>Contrôle visuel du stockage indépendant des aliments destinés à d'autres espèces et de l'absence de contact entre des produits toxiques et les aliments bovins.</b></li> <li>- <b>Contrôle visuel de l'origine de l'eau d'abreuvement et de la propreté des abreuvoirs.</b></li> <li>- <b>Calcul du % des produits végétaux dans la ration des bovins</b></li> <li>- <b>Contrôle documentaire des résultats d'analyses d'eau.</b></li> <li>- <b>Contrôle documentaire du plan d'alimentation et de l'identification des ressources alimentaires.</b></li> <li>- <b>Contrôle visuel par sondage de l'état corporel des bovins.</b></li> <li>- <b>Contrôle documentaire des factures, bons de livraison et des étiquettes des aliments composés..</b></li> <li>- <b>Contrôle documentaire du référencement des fournisseurs d'aliments composés.</b></li> <li>- <b>Vérification de la diffusion régulière des listes de fabricants référencés.</b></li> <li>- <b>Vérification documentaire des comptes-rendus de visite</b></li> <li>- <b>Contrôle visuel et documentaire en élevage : conduite du troupeau, veaux sous la mère durant les 4 premiers mois au minimum.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyses d'eau</li> <li>-<b>Plan d'alimentation</b></li> <li>-<b>liste fournisseurs d'aliments référencés</b></li> <li>- Fiche d'identification des ressources alimentaires</li> <li>- <b>Grille de notation de l'état des bovins</b></li> <li>- Factures et bons de livraison des aliments</li> <li>- Comptes-rendus de visite d'élevage</li> </ul>
2.6 durée du pâturage (explicite)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-durée minimale de pâturage : 5 mois consécutifs (sauf si abattage en cours de période)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-élevage qualifié</li> <li>-organisme de qualification</li> </ul>	X	X			<ul style="list-style-type: none"> <li>-<i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an</i> et</li> <li>- <b>Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Vérification documentaire de la durée de pâturage grâce à l'enregistrement des dates de mise à l'herbe et de retour à l'étable ( dates définies selon les usages locaux par les Chambres d'Agriculture)</b></li> <li>- <b>Vérification visuelle en pâtures à la saison</b></li> <li>- <b>Vérification documentaire des comptes-rendus de visite</b></li> </ul>	

TABLEAU 3 (suite): Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Elevage des animaux

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
2-7 Hygiène et bien être des bovins ( <i>implicite et explicite</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les animaux ne sont pas maltraités.</li> <li>- Ecornage selon méthode préconisée</li> <li>- Les bovins sont propres et en bonne santé</li> <li>- Les bovins disposent de surfaces suffisantes en étable</li> <li>- Les étables sont saines et aérées, désinfection ou vide sanitaire 1 fois par an</li> <li>-Présence d'abris lors d'hivernage en plein air</li> <li>- Des dispositifs de contention et de manipulation sont utilisés</li> </ul>	- Elevage qualifié.		X			<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an</i> et</li> <li>- <b>Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Contrôle visuel et dialogue avec l'éleveur pour vérifier l'absence d'utilisation d'aiguillons et le respect des méthodes d'écornage.</b></li> <li>- <b>Contrôle documentaire des ordonnances.</b></li> <li>- <b>Contrôle visuel par sondage du niveau de propreté des bovins et de l'intégrité physique des animaux.</b></li> <li>- <b>Contrôle visuel des locaux, de l'absence de condensation et des abris au pâturage.</b></li> <li>- <b>Contrôle visuel des équipements utilisés pour la manipulation des animaux</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Ordonnances</i></li> <li>- <b>Préconisations en matière d'écornage</b></li> <li>- <b>Grille d'appréciation de la propreté</b></li> <li>- <b>Grille d'appréciation de l'intégrité physique</b></li> <li>- <b>Equipements appropriés pour la manipulation</b></li> </ul>
2-8 Environnement et accès à l'élevage ( <i>implicite et explicite</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la réglementation sur les installations classées et la directive nitrate , respect du PMPOA</li> <li>- Voies d'accès stabilisées et exemptes d'effluents</li> </ul>	- Elevage qualifié.	X		X		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an</i> et</li> <li>- <b>Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Mesure du nombre d'UGB de l'élevage et contrôle documentaire du rapport DEXEL ou du certificat de la DDA le cas échéant (si éleveur concerné)</b></li> <li>- <b>Contrôle visuel des voies d'accès</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Calendrier d'intégration PMPOA.</b></li> <li>- <i>DEXEL ou demande de diagnostic ou certificat de conformité</i></li> </ul>

**TABLEAU 4 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Transport des animaux**

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
3-1 Conditions de transport <i>(implicite et explicite)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect de la réglementation</li> <li>- Manipulations faites avec calme et douceur</li> <li>- Le n°IPG et la catégorie figurent sur les bons d'enlèvement ainsi que les mentions réglementaires</li> <li>- Information de l'aspect certifiable de chaque animal soit sur le bon d'enlèvement soit sur le passeport ou équivalent</li> <li>-Transmission des DAUB/DAB/passeports</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elevage qualifié.</li> <li>- Organisme de qualification</li> <li>- Abattoir</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Technicien organisme de qualification, 1 fois par an</i></li> <li>- <i>Responsable bouverie à chaque réception</i></li> <li>- <i>Chauffeur à chaque chargement</i></li> <li>- <b>Auditeur SGS ICS, par sondage, selon fréquence du tableau 1</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Dialogue avec les éleveurs et les chauffeurs concernant les conditions de manipulation et de transport des animaux.</i></li> <li>- <i>Contrôle visuel des conditions de chargement et d'identification des bovins transportés, correspondance avec les DAUB/DAB.</i></li> <li>-<i>vérification documentaire des bons d'enlèvement</i></li> <li>- <i>Vérification des modalités d'information des éleveurs et des chauffeurs.</i></li> <li>- <i>Contrôle visuel de la propreté et du nettoyage des bétailères</i></li> <li>- <i>Vérification des DAUB/DAB et des bons de livraison.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Instructions éleveurs et chauffeurs</b></li> <li>-<i>passeports des bovins</i></li> <li>-<i>bons d'enlèvement</i></li> <li>- <b>Liste des éleveurs qualifiés par organisme de qualification.</b></li> </ul>

**TABLEAU 5 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Abattage, ressuage, réfrigération et mise en quartiers**

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence internes externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence Documents Preuves
			DOC	VIS.	MES	ANA			
4-1 conditions d'acheminement et d'hébergement des bovins (implicite)	- Respect de la réglementation	- Abattoir	X	X			-Responsable bouverie à chaque réception - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	-Contrôle visuel des conditions d'acheminement et d'hébergement	-consignes bouverie.
4.2 hygiène (implicite)	- Agrément CEE - Respect de la réglementation sur l'hygiène	- Abattoir - Grossiste	X X	X			- Responsable qualité abattoir / abatteur quotidiennement - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Contrôle visuel du respect des consignes d'hygiène par le personnel. - Contrôle visuel de la propreté. - Contrôle documentaire du respect du plan de nettoyage et désinfection.	-Procédure de nettoyage désinfection -consignes hygiène - Enregistrements du nettoyage.
4.3 caractéristiques des animaux et carcasses (explicite)	- Respect de la provenance d'un élevage qualifié et du caractère certifiable de l'animal - Respect des caractéristiques de race, d'âge, de catégorie, de poids, de conformation, d'état d'engraissement.	- Abattoir	X X	X X			- Personnel abattoir/ abatteur (bouvier, classificateur, responsable tri) - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Pesée, contrôle visuel de la conformation et de l'état d'engraissement. - Vérification documentaire à partir des DAUB/DAB, des bons de livraison et des informations enregistrées lors de l'abattage, la pesée et le classement. - Contrôle documentaire des consignes et des fiches de déclassement des non conformes	- Fiche technique des produits certifiables - DAUB/DAB/passeport -tickets de pesée -bons de livraison -liste éleveurs qualifiés
4.4 Traçabilité des carcasses et quartiers (explicite)	- Existence et application d'une procédure d'identification des carcasses et quartiers permettant de retrouver les informations relatives à l'animal - Carcasses et quartiers portent la mention BVP ou équivalent	- Abattoir - Grossiste	X	X			- Personnel abattoir/ abatteur - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Vérification visuelle de l'identification des carcasses et des quartiers (n° individuel, n° de lot) et de la mention BVP sur l'étiquette. -Vérification documentaire de la procédure de traçabilité -Vérification documentaire du marquage des carcasses, de la correspondance entre les différents identifiants et de la possibilité de retrouver les informations relatives à chaque carcasse ou quartier.	-procédure de traçabilité ou guide technique BVP - registre d'abattage - DAUB/DAB/passeport - Etiquette carcasse, ticket de pesée

TABLEAU 5 (suite) : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Abattage, ressuage, réfrigération et mise en quartiers

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> <b>externes</b>	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. <b>Description de la méthode de contrôle de l'OC.</b>	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
4.5 <i>Ressuage (explicite)</i>	- Respect de la norme NF V46-001 pour l'efficacité du ressuage	- Abattoir	X		X		- <i>Personnel abattoir / abatteur périodiquement</i>  - <b>Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1</b>	- <b>Procédure de ressuage</b> - <i>Enregistrements des températures de ressuage, ou des résultats du test de pliage</i>	
4.6 <i>Contrôle du pH (explicite)</i>	- Respect de la norme NF V46-001 pour la sélection des carcasses (pH conforme < 6)	- Abattoir	X		X		- <i>Personnel abattoir / abatteur pour chaque carcasse certifiée</i> - <b>Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1</b>	- <b>Contrôle du pH des carcasses 18 à 24 heures après abattage.</b> - <i>vérification de la procédure de prise de pH</i> - <b>Contrôle documentaire des enregistrements de pH des carcasses et du déclassement des carcasses au pH non conformes</b> - <b>Mesure par sondage 18 à 24h après abattage</b>	- <b>procédure de prise de pH</b> - <i>Enregistrements des mesures de pH</i>

TABLEAU 6 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Désossage, parage, conditionnement des muscles sous vide.

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> <b>externes</b>	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. <b>Description de la méthode de contrôle de l'OC.</b>	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
5.1 conditions techniques (implicite)	- Agrément CEE - Respect de la réglementation sur l'hygiène	- Atelier de découpe	X	X			- Responsable qualité atelier de découpe quotidiennement  - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Contrôle visuel de l'existence et du respect des consignes d'hygiène par le personnel. - Contrôle du respect de la chaîne du froid - Contrôle documentaire du respect du plan de contrôle bactériologique. - Contrôle documentaire des enregistrements de températures des locaux et des produits	- consignes hygiène -agrément CEE - Résultats d'analyses. - Enregistrements du nettoyage. - Enregistrement des températures des locaux et des produits. - Listes de présence des formations hygiène
5.2 Traçabilité de la découpe et du conditionnement (implicite et explicite)	- Carcasses et quartiers proviennent d'animaux certifiés - Carcasses et quartiers portent la mention BVP ou équivalent - Respect de la traçabilité - Travail par lot	- Atelier de découpe	X	X			- Personnel atelier de découpe  - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Vérification visuelle de l'identification des quartiers entrants et des viandes sortantes ainsi que de la présence de la mention BVP sur les étiquettes. -Vérification documentaire de la mention BVP sur les bons de livraison ou factures - Vérification documentaire du marquage des quartiers et des PAD, de la correspondance entre les différents identifiants et de la possibilité de retrouver les informations relatives à chaque pièce de découpe.	-procédure traçabilité ou guide technique BVP -consignes - Etiquettes carcasses ou quartiers. - Fiches de découpe - bons de livraison - factures - Etiquettes PAD
5.3 Comptabilité matière	-quantités sorties < quantités entrées.	- Atelier de découpe	X	X	X		- Personnel atelier de découpe - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	-Renseignement des fiches de découpe -Calcul et vérification des rendements matière  -Vérification	-procédure traçabilité ou guide technique BVP -consignes - Fiches de découpe

**TABLEAU 7 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Stockage, maturation, piéçage.**

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence <i>internes</i> <b>externes</b>	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. <b>Description de la méthode de contrôle de l'OC.</b>	Documents de référence <i>Documents Preuves</i>
			DOC	VIS.	MES	ANA			
6.1 température de stockage, conditions de conservation (implicite)	- T à cœur des carcasses ≤ +7°C jusqu'à l'expédition - T max des pièces à l'expédition de +4°C	-atelier de découpe - grossiste	X	X	X		- <i>Personnel atelier de découpe, quotidiennement.</i>  - <b>Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1</b>	- <b>Mesure par sondage de la température à cœur des carcasses, quartiers ou entre 2 produits conditionnés</b> - <b>Surveillance continue de la température des chambres froides</b> - <b>Vérification de la procédure de stockage et des consignes</b>	- <b>procédure de stockage – consignes</b> -enregistrements de température des chambres froides -enregistrement des contrôles de température produit
6.2 durée minimale de maturation (explicite)	- J+7 min au 1 <sup>er</sup> tranchage avec J date d'abattage - J+10 pour les muscles sous vide	-atelier de découpe -atelier distributeur / GMS	X	X	X		- <i>Personnel atelier de découpe, quotidiennement</i> - <i>Responsable du rayon boucherie à chaque préparation</i> - <b>Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1</b>	- <b>Vérification de l'existence et de l'application des consignes</b> - <b>Vérification documentaire du respect de la durée à l'aide des dates d'abattage et de 1er tranchage</b>	- <b>consigne maturation -contrat</b> -inventaire des stocks -étiquettes UVC, PAD, carcasse et quartiers
6.3 conditions du piéçage (implicite, explicite)	- Atelier CEE  - Hygiène des aliments remis aux consommateurs	-atelier de découpe -atelier distributeur / GMS	X	X	X	X	- <i>responsable atelier de découpe</i>  - <b>Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1</b>	- <b>Vérification documentaire du plan de nettoyage et désinfection et des enregistrements relatifs</b> - <b>Vérification documentaire des résultats d'analyse microbiologique</b> - <b>Vérification visuelle du respect des consignes d'hygiène (pratiques, températures)</b> - <b>Vérification documentaire de l'agrément</b>	- <b>consignes hygiène -plan de nettoyage et désinfection</b> -enregistrement des opérations de nettoyage -résultats d'analyses -relevés de températures
6.4 traçabilité du piéçage (implicite et explicite)	- Carcasses, ½ carcasses, quartiers et PAD portent la mention BVP et la date d'abattage  - Facture porte la mention BVP et le n° de lot ainsi que les mentions réglementaires	-atelier de découpe -atelier distributeur / GMS	X	X			- <i>Personnel atelier de découpe, quotidiennement</i>  - <b>Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1</b>	- <b>Vérification visuelle et documentaire de la mention BVP sur bons de livraisons ou factures et étiquettes produits</b> - <b>Vérification visuelle de l'identification par un n° de lot des UVC</b> - <b>Vérification de la procédure de traçabilité</b>	- <b>procédure de traçabilité ou guide technique BVP</b> -fiches de découpe (comptabilité matière) -bons de livraison, factures -étiquettes carcasses, quartiers, PAD -étiquettes UVC

**TABLEAU 8 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour l'étape du schéma de vie : Commercialisation**

Points ou exigences de maîtrise	Valeurs cibles	Site de contrôle	Méthodes de contrôle				Responsables et fréquence internes externes	Description de la méthode de maîtrise ou de contrôle interne. Description de la méthode de contrôle de l'OC.	Documents de référence Documents Preuves
			DOC	VIS.	MES	ANA			
7.1 Hygiène des aliments remis au consommateur (implicite)	- Respect de la réglementation sur les conditions d'hygiène de vente au consommateur	- GMS	X	X			-Responsable du rayon quotidiennement  - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Contrôle visuel du respect des consignes d'hygiène par le personnel. -Contrôle documentaire du plan de nettoyage et désinfection -Contrôle documentaire des enregistrements de températures des locaux, des linéaires et des produits -Contrôle documentaire des résultats d'analyse microbiologique.	-Consignes hygiène - Plan de nettoyage désinfection - Enregistrements du nettoyage. - Enregistrement des températures des locaux, des linéaires et des produits. - résultats analyses microbiologiques
7.2 Délai de maturation minimum garanti (explicite)	- Durée minimum de 7 jours de maturation pour les carcasses et de 10 jours pour les viandes PAD	- GMS	X	X			-Personnel GMS et responsable du rayon quotidiennement - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	-Contrôle documentaire du contrat de commercialisation rappelant la durée de maturation - Contrôle documentaire et visuel du respect des délais de maturation	-contrat de commercialisation - Bons de livraisons et factures d'achat - Etiquettes carcasses ou PAD
7.3 Traçabilité (explicite)	- Présence d'un identifiant (n° de lot ou autre) et de la mention de certification BVP	- GMS	X				- Personnel GMS et responsable du rayon quotidiennement - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	-Contrôle documentaire de la procédure de traçabilité -Contrôle documentaire de la comptabilité matière -Vérification visuelle de l'identification des produits	-comptabilité matière - Etiquettes carcasses, quartiers ou PAD - étiquettes UVC
7.4 vente aux consommateurs (explicite)	- En libre service la vente se fait soit en exclusivité, soit dans une portion du linéaire clairement délimitée.  - Communication sur la certification (PLV BVP)	- GMS		X			- Personnel GMS et responsable du rayon quotidiennement - Auditeur SGS ICS, selon fréquence du tableau 1	- Contrôle visuel de la conformité de la PLV - Contrôle visuel de l'identification des produits en rayon et en stockage -Contrôle documentaire et visuel de la fiche d'identification carcasse et de la correspondance avec les bons de livraison	-PLV -fiche d'identification -bons de livraison -étiquettes UVC

## **4. PLAN DE CORRECTION**

### **4.1. CONSTATATION ET GESTION DES ECARTS MIS EN EVIDENCE LORS DES CONTROLES EXTERNES**

Lors des audits et contrôles, les auditeurs et les contrôleurs peuvent mettre en évidence des écarts ou non conformités. La procédure PRQUP06 « Procédure de gestion des écarts » précise les modalités de gestion de ces écarts. Cette procédure permet notamment de susciter et de faciliter la correction des écarts constatés et permet aux auditeurs et aux contrôleurs de SGS ICS de s'assurer que l'entreprise a mis en œuvre les actions correctives appropriées.

En cas de nécessité, la procédure de gestion des écarts donne lieu à la mise en œuvre de la procédure PRQUL07 « Procédure de sanction ».

### **4.2. CONSTATATION ET GESTION DES ECARTS MIS EN EVIDENCE LORS DES CONTROLES INTERNES**

Le licencié informe SGS ICS des écarts constatés lors des contrôles internes si ces écarts sont de nature à motiver une sanction (avertissement ou mise en demeure). Dans cette hypothèse, l'entreprise doit informer SGS ICS des actions correctives et des traitements mis en œuvre pour corriger l'écart ainsi constaté. Si cette information n'était pas faite, l'entreprise s'expose à une sanction prévue conformément à la grille de sanction préétablie figurant dans le tableau 9.

### **4.3. CORRECTION DES ECARTS**

La correction des écarts est placée sous l'entière responsabilité du licencié.

L'organisme certificateur joue un rôle de prescripteur et incite, si nécessaire, au moyen de la procédure de sanction (réf.: PRICS11), à traiter les écarts par des traitements ou des actions correctives appropriés.

Dans le cas de la viande de gros bovin, la procédure de sanction est appliquée avec le support de la grille de sanction présentée dans le tableau 9. Dans le cas où l'écart constaté par l'auditeur ou le contrôleur justifie la mise en œuvre d'une sanction, un audit ou un contrôle supplémentaire est réalisé, le cas échéant, sur décision du Comité de Certification.

### Tableau 9 : Sanctions applicables

Les écarts suivants correspondent aux non conformités possibles identifiables chez les différents opérateurs d'un cahier des charges, au sein de l'agrément « Viande de gros bovins ». Cette liste détaillée permet de codifier chaque écart de façon à en faciliter l'analyse.

Ces opérateurs peuvent être : les éleveurs, les fournisseurs, abattoirs, abatteurs, ateliers de découpe, grossistes, les organismes de qualification d'éleveurs, les structures relais, associations, GIE, les structures commerciales, les négociants ou apporteurs en animaux, les points de vente.

**Le suivi des actions correctives est appliqué systématiquement à tous les écarts constatés par SGS ICS, conformément à sa procédure de gestion des écarts.** Les conséquences préconisées correspondent aux sanctions encourues à titre indicatif pour ces écarts. La décision d'application du barème de sanction est de la responsabilité finale du Comité de Certification de SGS ICS, après analyse de la gravité de l'écart.

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART	SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
		<b>DOCUMENTS GENERAUX</b>		
BOV003	10	Certification de viandes en provenance d'un fournisseur non engagé dans la démarche .	Avertissement	Déclassement de lot Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV004	10	Taux de réapprovisionnement en viande certifiée supérieur au taux autorisé par le cahier des charges		Vérification au prochain audit
		<b>EXIGENCES TECHNIQUES RELATIVES A L'ANIMAL</b>		
BOV006	11	Race des animaux non conforme	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV007	11	Age non conforme par rapport à la catégorie	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV008	11	Poids des carcasses non conforme	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV009	11	Poids des PAD non conforme	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV010	11	Conformation non conforme	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV011	11	Etat d'engraissement non conforme	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV012	11	Catégorie non conforme	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV013	11	Non conformité des caractéristiques physiques des animaux certifiés sur plus de 5% des animaux	Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART	SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
		: race, age, poids, conformation, état d'engraissement, gabarit		/ audit supplémentaire
BOV014	11	Expédition de carcasses, pièces de gros ou PAD non conformes	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV015	11	Expédition d' UVC non conformes	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
		<b>EXIGENCES TECHNIQUES RELATIVES A L'ANIMAL(suite)</b>		
BOV016	11	Sélection d'animaux pour la certification avec un DAB/DAUB incomplet (préciser l'erreur: code race absent,...)	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
BOV089	11	Non conformité des équipements et installations	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
		<b>BIEN- ÊTRE / RESPECT DES ANIMAUX</b>		
BOV017	19	Mauvaises conditions de chargement, déchargement ou de transport, non conformité des locaux pour déchargement des animaux		Vérification au prochain audit
BOV018	19	Mauvaises conditions d'attente avant abattage (aération insuffisante, eau potable non disponible, bruits...)		Vérification au prochain audit
BOV019	19	Non conformité du séjour des animaux (cycle prairie/étable..)		Vérification au prochain audit
		<b>ALIMENTATION</b>		
BOV020	14	Absence de plan d'alimentation	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV021	14	Non conformité de l'alimentation	Avertissement + Dé-référencement éleveur	déclassement lot Demande d'action dans les 60 jours vérification de l'exclusion effective
BOV022	14	Utilisation de produits interdits (spécifiés par la réglementation ou le cahier des charges)	Mise en demeure de dé-référencement éleveur	Déclassement lot Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire et vérification de l'exclusion effective
BOV092	14	Plan d'alimentation incomplet		Vérification au prochain audit
BOV094	14	Non conservation des documents prouvant le respect du plan d'alimentation .		Vérification au prochain audit

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART	SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
		<b>MAITRISE SANITAIRE</b>		
		<b>CONDUITE SANITAIRE D'ELEVAGE</b>		
BOV023	12	Propreté générale des bâtiments d'élevage non satisfaisante		Vérification au prochain audit
BOV024	12	Règlement sanitaire non disponible	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV025	12	Règlement sanitaire non respecté		Vérification au prochain audit
BOV026	12	Carnet sanitaire absent ou incomplet et/ou absence de n°IPG sur les ordonnances		Vérification au prochain audit
BOV027	12	Utilisation de produits interdits (activateur de croissance, substances à effet hormonal...)	Mise en demeure de dé-référencement éleveur	Déclassement de lot Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire et vérification de l'exclusion effective
BOV028	12	Non conformité sur produits vétérinaires : stockage, justificatifs		Vérification au prochain audit
BOV093	12	Non respect des délais d'attente avant abattage	Avertissement	Déclassement de lot Demande d'action dans les 60 jours
		<b>MAITRISE DE L'HYGIENE</b>		Vérification au prochain audit
BOV029	12	Absence d'agrément CEE ou de dérogation conformément au cahier des charges (abattoir, atelier de découpe, grossiste...)	Suspension Immédiate	
		<b>MAITRISE SANITAIRE</b>		
BOV090	12	N° d'agrément CEE non disponible	Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours
BOV030	12	Propreté générale des locaux et/ou du matériel et/ou des camions non satisfaisante	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV031	12	Matériel ne permettant pas une maîtrise totale de l'hygiène (stérilisateurs, lave-mains...)	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV032	12	Port de tenue adéquate et propre non respecté		Vérification au prochain audit
BOV033	12	Plan de nettoyage non appliqué ou non connu		Vérification au prochain audit
BOV034	12	Absence de plan de nettoyage/désinfection ou incomplet		Vérification au prochain audit
BOV035	12	Absence de formation à l'hygiène du personnel		Vérification au prochain audit
BOV036	12	Non respect de la fréquence et/ou de la nature des analyses microbiologiques, résultats des analyses non disponibles (surfaces, matières premières...)		Vérification au prochain audit
BOV037	12	Absence de suivi des analyses microbiologiques : gestion des non conformes		Vérification au prochain audit

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART	SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
BOV038	12	Hygiène du stockage des viandes non satisfaisante (à préciser)	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
		<b>MAITRISE DU FROID</b>		
BOV039	13	Non conformité sur la température des viandes lors de l'expédition, de la réception ou du stockage (préciser carcasse, pièce de gros, PAD) ou non prise de ces températures		Vérification au prochain audit
BOV040	13	Non conformité réglementaire sur la température en atelier de découpe (non conforme si température supérieure à 12°C)		Vérification au prochain audit
BOV041	13	Température des locaux de stockage (frigo, vitrines...) non conforme		Vérification au prochain audit
BOV042	13	Absence de contrôle ou d'enregistrements prouvant le contrôle et la maîtrise du froid	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
		<b>pH</b>		
BOV043	6	Pas de contrôle ou d'enregistrement du pH et/ou absence de pH-mètre	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV044	6	Contrôle du pH avec enregistrement incomplet (exemple : manque date d'abattage ou n° de tuerie)		Vérification au prochain audit
BOV045	6	Mauvaise utilisation du pH-mètre		Vérification au prochain audit
BOV046	6	Viandes de pH non conforme	Avertissement	Déclassement de lot Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV047	6	Contrôle du pH non systématique		Vérification au prochain audit
		<b>RESSUAGE</b>		
BOV048	5	Ressuage avec condensation due au mélange de carcasses de températures différentes (observation en frigo)		Vérification au prochain audit
BOV049	5	Ressuage lent non conforme : constatation par le contrôleur que la température à cœur du faux-filet, 10 h après abattage, est inférieur à 10°C	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV050	5	Absence de contrôle ou d'enregistrement du contrôle du ressuage lent ou rapide (par exemple absence prise de température)	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV051	5	Enregistrement du contrôle du ressuage (lent ou rapide) incomplet (exemple : absence de l'heure d'abattage, de l'heure de prise de la température, du n° de carcasse)		Vérification au prochain audit

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART		SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
BOV052	5	Ressuage rapide (avec stimulation électrique) inefficace		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV053	5	Absence de thermomètre		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
		<b>MATURATION</b>			
BOV054	7	Sur document d'accompagnement : absence de mention de la date d'abattage ou d'utilisation minimale (préciser BL, étiquette..)		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV055	7	Durée de maturation non respectée pour les pièces à griller et à rôtir (sauf hampe, filet, onglet)		Avertissement	Déclassement de lot Demande d'action dans les 60 jours
BOV056	7	Pas d'enregistrement de la date d'abattage		Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours
		<b>PLV</b>			
BOV057	8	Absence de PLV, pique-prix, spécifique à la viande certifiée sur le rayon			Vérification au prochain audit
BOV058	8	Présence de PLV spécifique alors que la viande en rayon n'est pas la viande certifiée		Mise en demeure	Déclassement de lot Demande d'action dans les 30 jours / Intervention supplémentaire
BOV059	8	PLV incomplète : document d'accompagnement absent ou incomplet (préciser fiche d'info, DAUB...)			Vérification au prochain audit
		<b>TRACABILITE</b>			
BOV060	3	Absence de registre des bovins		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV061	3	Registre des bovins non à jour			Vérification au prochain audit
BOV062	3	Absence de boucle réglementaire		Mise en demeure	Déclassement de lot Demande d'action dans les 30 jours
BOV063	3	Absence de boucle relative à la marque utilisée		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV064	3	Pas de rapprochement systématique des n° d'oreilles et du n° de DAUB/DAB (IPG)		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV065	3	Absence de conservation des informations du DAUB/DAB		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV066	3	Non conservation des documents ou durée insuffisante (indiquer lesquels DAUB/DAB, copie, BL...)			Vérification au prochain audit

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART		SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
BOV067	3	Rupture de traçabilité, due à un document absent ou incomplet (préciser BL, étiquette suiveuse, PAD,UVC,caddie....)		Avertissement	Déclassement de lot Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV068	3	Conservation des informations du DAUB/DAB mais enregistrement incomplet parmi les informations (préciser, n°IPG, race, sexe, n° cheptel...)			Vérification au prochain audit
BOV069	3	Pas de contrôle ou d'enregistrement des caractéristiques demandées par le cahier des charges (race, état d'engraissement, provenance, catégorie, poids des carcasses, poids des PAD)		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV070	3	Document mal renseigné ou absent, sans rupture de traçabilité ( préciser étiquette suiveuse, PAD, UVC, caddie ou BL, facture, attestation sanitaire, DAUB...)			Vérification au prochain audit
BOV071	3	Pas de séparation ou d'identification entre viandes certifiées et non certifiées (préciser en frigo ou en rayon)		Avertissement	Déclassement de lot Demande d'action dans les 60 jours
BOV072	3	Absence de mention relative à la certification sur les supports d'identification et les documents d'accompagnement (étiquettes suiveuse, PAD, UVC, Caddie, BL, facture...)			Vérification au prochain audit
BOV073	3	Absence d'identifiant sur la viande (n° de lot, date de découpe..)		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV074	3	Pas de référence à la certification mais existence d'un autre identifiant sur les viandes (marque collective ou privée) avec compatibilité des cahiers des charges			Vérification au prochain audit
BOV075	3	Pas de référence à la certification mais existence d'un autre identifiant sur les viandes (marque collective ou privée) avec incompatibilité des cahiers des charges ou absence de cahier des charges pour la marque		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV076	3	Absence de document prévu par le cahier des charges (attestation/fiche d'accompagnement et d'information, BL....)			Vérification au prochain audit
BOV077	3	Erreur dans le report des informations (préciser sur quels documents)			Vérification au prochain audit
BOV078	3	Expédition des carcasses de viandes certifiées ou PAD certifiées à un distributeur non répertorié dans le cadre de la certification			Vérification au prochain audit

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART		SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
BOV079	3	Expédition des UVC industrielles certifiées à un distributeur non répertorié dans le cadre de la certification		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV080	3	Présence de document d'accompagnement (attestation, fiche d'information, DAUB...) mais celui-ci ne correspond pas aux viandes livrées			Vérification au prochain audit
BOV091	3	Détention de documents non autorisés		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours
BOV081	3	Pas de plage horaire de découpe définie pour la viande certifiée			Vérification au prochain audit
BOV082	3	Absence de fiche lot de découpe ou d'enregistrement de découpe périodique et régulier			Vérification au prochain audit
BOV083	3	Découpe : existence d'une fiche de lot ou équivalent mais renseignement incomplet			Vérification au prochain audit
BOV084	3	Lots non homogènes (viandes certifiées/non certifiées) au poste de pesée ou de découpe		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire
BOV085	3	En cas de vente non exclusive de viande certifiée : mauvaise tenue des enregistrements des achats (entrées) ou des ventes (sorties) sous certificat			Vérification au prochain audit
BOV086	3	Bilan matière de la découpe non conforme (entrées < sorties)		Mise Demeure	Demande d'action dans les 30 jours / Intervention supplémentaire
BOV087	3	Exclusivité non prouvée et/ou non respectée			Vérification au prochain audit
BOV088	3	Bilan-matière absent ou incomplet		Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / Intervention supplémentaire

## Ecart relatifs à l'ensemble des agréments

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART	SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
GEN001	10	Ignorance du cahier des charges	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
GEN002	10	Version périmée du cahier des charges		Vérification au prochain audit
GEN003	10	Cahier des charges non disponible		Vérification au prochain audit
GEN004	10	Charte, contrat ou engagement concernant le certificat non disponible ou non signé	Avertissement.	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
GEN005	10	Procédures et/ou documents prévus par le cahier des charges (à préciser référencement, maîtrise documentaire, contrôle de la traçabilité, transport... )absents ou incomplets		Vérification au prochain audit
GEN006	10	Non application de la procédure de traitement des réclamations clients		Vérification au prochain audit
GEN007	10	Non diffusion des différents documents demandés par le cahier des charges		Vérification au prochain audit
GEN008	10	Non respect du plan de contrôle interne	Avertissement.	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
GEN009	10	Absence de planification des contrôles internes		Vérification au prochain audit
GEN010	10	Absence d'enregistrement des contrôles internes	Avertissement.	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
GEN011	10	Contrôle interne non conforme		Vérification au prochain audit
GEN012	10	Absence de suivi des écarts et non conformités constatés	Avertissement.	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire
GEN013	10	Absence de fiche de qualification et/ou d'engagement du personnel		Vérification au prochain audit
GEN014	10	Absence de liste de référencement des participants à la démarche (préciser producteurs, techniciens, clients, ...)		Vérification au prochain audit
GEN015	10	Liste de référencement (à préciser) non à jour		Vérification au prochain audit
GEN016	10	Compte-rendu de visite de technicien de la structure absent ou incomplet		Vérification au prochain audit

CODE	CATEGORIE	LIBELLE DE L'ECART	SANCTION TYPE ENCOURUE	TRAITEMENT PAR SGS ICS
GEN017	10	Non application de procédures prévues par le cahier des charges ou application partielle, ou absence de preuves de leur application		Vérification au prochain audit
GEN018	10	Référencement d'éleveurs ou producteurs non conformes	Avertissement au groupement, exclusion du producteur	Demande d'action dans les 60 jours / vérification de l'exclusion effective
GEN019	10	Eleveur ou producteur situé hors zone géographique reconnue (IGP ou précisée par le cahier des charges)	Mise en demeure de retrait de l'habilitation du producteur	Demande d'action dans les 30 jours / vérification du retrait effectif
GEN020	10	Absence de consigne et/ou de recommandation écrite au personnel ou aux opérateurs		Vérification au prochain audit
GEN021	10	Commercialisation de produits non certifiés sous une marque bénéficiant d'un certificat de conformité	Mise en demeure	Demande d'action dans les 30 jours / audit supplémentaire
GEN022	10	Absence de formation du personnel ou des opérateurs		Vérification au prochain audit
GEN023	10	Inadéquation entre contrôles internes et externes	Avertissement.	Audit en double avec les techniciens
GEN024	10	Connaissance de la réglementation par les opérateurs, insuffisante (préciser producteur, transporteur, ....)	Avertissement	Demande d'action dans les 60 jours / audit supplémentaire

#### 4.3.1. Synthèse des écarts

SGS ICS effectue au minimum une synthèse annuelle des écarts constatés. A partir de cette synthèse, le responsable projet a toute la latitude pour organiser avec Interbev toute action de nature à favoriser une meilleure prise en compte du cahier des charges (réunion de synthèse pour mise au point d'un plan d'action, révision du cahier des charges, etc).

## 5. COMPARAISON PLAN DE CONTROLE/AGREMENT

**Comparaison entre les contrôles internes et externes prévus par l'agrément et les contrôles internes et externes réalisés dans le cadre de la certification «Viande de gros bovin issue du troupeau allaitant et commercialisée en grande et moyenne surface », de référence CABVP01F et commercialisée sous la marque « Bœuf Verte Prairie »**

	<i>Fréquence des contrôles annuels prévus dans l'extension d'agrément viande de gros bovins</i>	<i>Fréquences de contrôle annuelles prévues dans le plan de contrôle « Bœuf Verte Prairie »</i>		<i>Différences et justifications</i>
		Contrôle interne	Contrôle externe	
<b>Fournisseur SNIPROVITA D'INTERBEV</b>	Non prévu	-	2 audits	Interbev délègue la qualification et le suivi des élevages aux organismes de qualification d'élevage.
<b>Fabricant d'aliments</b>	Non prévu  En attente des éléments du groupe de travail CNLC	-Référencement national par INTERBEV et les syndicats professionnels		
<b>Elevages (selon taille organisme de qualification)</b> • 1 à 100 élevages • 101 à 500 élevages par structure • Plus de 500 élevages par structure	5% par an contrôle externe 5% par an contrôle interne 3% par an contrôle externe 3% par an contrôle interne 1,5% par an contrôle externe 1,5% par an contrôle interne	Chaque élevage au minimum 1 fois par an par l'organisme de qualification (OQ).	10 % des éleveurs référencés minimum 5  6 % de contrôles supplémentaires. 3 % de contrôles externes supplémentaires.	Equivalent
<b>Organismes de qualification d'élevage</b>	2 contrôles externes 2 contrôles internes	-	3 audits externes	Equivalent

	<i>Fréquence des contrôles annuels prévus dans l'extension d'agrément viande de gros bovins</i>	<i>Fréquences de contrôle annuelles prévues dans le plan de contrôle « Bœuf Verte Prairie »</i>		<i>Différences et justifications</i>
		Contrôle interne	Contrôle externe	
<i>Abatteurs et Abattoirs</i>	1 contrôle externe 1 contrôle interne	-	3 à 4 audits externes selon le volume commercialisé	Les analyses bactériologiques sont effectuées en interne par les opérateurs dans le cadre de leur plan HACCP, les résultats sont tenus à la disposition de SGS ICS
<i>Ateliers de découpe</i>	2 contrôles externes 2 contrôles internes	-	3 à 4 audits externes selon le volume commercialisé	
<i>Grossistes</i>	Non prévu	-	Contrôle préalable à l'habilitation, 1 contrôle par an	-
<i>Points de vente</i>	Exclusivité : 10% contrôle externe / 15% contrôle interne Sans exclusivité : 50% contrôle externe / 50% contrôle interne	-	Contrôle dans les 3 mois suivant le référencement, 30% des points de vente	-