



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0	Page 1/29

PLAN DE CONTRÔLE APPELLATION D'ORIGINE « TAUREAU DE CAMARGUE »

Document de référence :

Cahier des charges de l'appellation d'origine «Taureau de Camargue» homologué par le décret n°2011-641 du 8 juin 2011.

Organisme de Défense et de Gestion :

Syndicat de Défense et de Promotion de la viande AOC Taureau de Camargue
Lieu dit du Pont-Rousty, 13200 ARLES
Tél 04-90-97-93-96 Télécopie 04-90-97-12-07 – E-mail : eleveurs2@parc-camargue.fr

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	VALIDATION
0	19/01/2014	Création à partir du PI d'OTC antérieurement approuvé par l'INAO	<i>Le Directeur :</i> François LUQUET

Organisme certificateur : QUALISUD

Siège social : QUALISUD - 2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE
Adresse administrative : 15 avenue de l'Océan - 40500 SAINT SEVER
Tel : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36 - e-mail : contact@qualisud.fr



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0	Page 2/29

SOMMAIRE

I. INTRODUCTION	3
II. CHAMP D'APPLICATION Schéma de vie	4
III. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION	5
3.1. Organisation générale	5
3.2. Rôle de l'ODG dans l'organisation de la certification	6
3.3. Evaluation initiale de l'ODG	7
3.4. Evaluation périodique de l'ODG	8
IV. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS	10
4.1. Identification des opérateurs	10
4.2. Habilitation des opérateurs	10
4.3. Modalités et critères de contrôle pour habilitation	11
4.4. Modification des habilitations	12
4.5. Liste des opérateurs habilités	12
V. CONTROLE DES OPERATEURS ET DES PRODUITS	13
5.1. Pression de contrôle : répartition entre contrôle interne et contrôle externe	13
5.2. Modalités d'autocontrôle	16
5.3. Modalités de contrôle interne	17
5.4. Modalités de contrôle externe	17
5.5. Méthodes et fréquences de contrôle des points de contrôle	17
5.6. Modalités d'organisation du contrôle produit	21
VI. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS	22
6.1. Constat des manquements – Classification des manquements	22
6.2. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle interne	22
6.3. Suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	23
6.4. Grille des suites données aux manquements constatés lors du contrôle externe	24
ANNEXE 1	28
ANNEXE 2	29



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0	Page 3/29

1. INTRODUCTION

Le présent plan de contrôle, tel que prévu à l'article L.642-2 du Code Rural, est associé au cahier des charges de l'Appellation d'Origine « Taureau de Camargue » dont l'Organisme de Défense et de Gestion est le Syndicat de défense et de promotion de la viande AOC Taureau de Camargue, Lieu-dit du Pont-Rousty, 13200 ARLES.

Ce plan de contrôle :

- ✓ décrit les différentes étapes de production, les points à contrôler s'y afférant et identifie les opérateurs concernés ;
- ✓ précise l'organisation de la certification, le rôle de l'ODG dans la certification et les modalités de son évaluation par QUALISUD ;
- ✓ décrit les modalités d'identification des opérateurs tels qu'ils sont définis par l'article L642-3 du Code Rural auprès de l'ODG et la délivrance de leur habilitation par QUALISUD ;
- ✓ décrit les modalités de contrôle des conditions de production et des produits chez les opérateurs habilités, rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité, rappelle les contrôles internes réalisés par l'ODG et précise les contrôles réalisés par QUALISUD ;
- ✓ comprend le plan de traitement des manquements appliqué par QUALISUD.

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

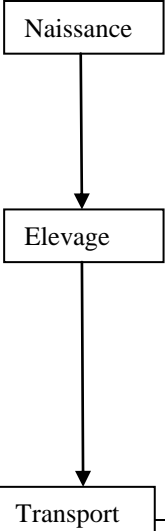
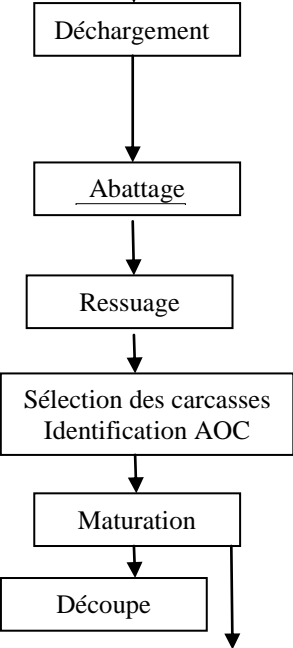
2. CHAMP D'APPLICATION

SCHEMA DE VIE

Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges de l'Appellation d'Origine « Taureau de Camargue » les opérateurs suivants :

- ✓ **Eleveurs,**
- ✓ **Ateliers d'abattage et/ou de découpe**

Le tableau suivant présente les différentes étapes d'élaboration du produit, l'ensemble des points à contrôler, y compris les principaux points à contrôler, ainsi que les opérateurs concernés.

OPERATEUR	ETAPES	POINTS A CONTRÔLER
Eleveur	 <pre> graph TD A[Naissance] --> B[Elevage] B --> C[Transport] </pre>	<p><u>Règles structurelles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Localisation de l'élevage dans l'aire de production, Localisation des pâturages sur l'aire de production (zone humide), Participation aux jeux taurins, Races et croisements Mode d'élevage <p><u>Conditions de production :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> durée de pâture, Chargement par ha, Alimentation hivernale : composition et origine des composants, Traitements Identification des animaux, <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC</u></p>
Abatteur/Atelier de découpe	 <pre> graph TD D[Déchargement] --> E[Abattage] E --> F[Ressuage] F --> G[Sélection des carcasses Identification AOC] G --> H[Maturation] H --> I[Découpe] </pre>	<p><u>Règle structurelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Localisation de l'abattage et de la découpe (sauf découpe et remise au consommateur) dans l'aire de production, <p><u>Conditions de production :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Conditions de transport – déchargement, Absence d'attente avant abattage, Conditions d'abattage : étourdissement, cadence d'abattage, ratio d'occupation, douchage, fente, Conditions de ressuage, Durée de maturation en atelier d'abattage/découpe, Identification des animaux et des carcasses ou pièces de découpe, <p><u>Caractéristiques des carcasses :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Age d'abattage, Poids fiscal, Conformation et état d'engraissement tels que définis dans le CDC, Acceptabilité dans l'Appellation d'Origine. <p><u>Obligations déclaratives et enregistrements prévus par le CDC</u></p>



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0	Page 5/29

3. ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

3.1 ORGANISATION GENERALE

QUALISUD réalise la certification de l'Appellation d'Origine « Taureau de Camargue » selon les modalités définies dans le Code Rural et de la Pêche Maritime et dans le respect de la norme EN 45011 et du programme CPS REF 18 du COFRAC.

La certification est délivrée à l'ODG, fournisseur au sens de la norme EN 45011, pour le compte des opérateurs qui se sont identifiés auprès de ce dernier et qui ont obtenu leur habilitation accordée par QUALISUD (voir § 4). Cette habilitation nécessite l'engagement de l'opérateur à respecter les exigences du cahier des charges et du plan de contrôle ainsi que son aptitude à respecter les exigences du cahier des charges le concernant.

Les modalités de délivrance de la certification à l'ODG sont décrites dans les procédures de certification de QUALISUD qui respectent les points 9 à 12 de la norme EN 45011. Le rôle de l'ODG dans la certification est défini par le Code Rural et de la Pêche Maritime, par les directives de l'INAO et le cahier des charges de l'appellation (voir §3.2). L'ODG est périodiquement évalué par QUALISUD pour le maintien de la certification (voir § 3.3).

La non-réalisation par l'ODG, y compris ses sous-traitants éventuels sous sa responsabilité, des missions prévues dans le cadre de la certification, pourrait amener QUALISUD à retirer la certification à l'ODG, comme le prévoit la norme EN 45011 et à résilier la convention de certification : l'INAO serait aussitôt tenu informé de cette décision.

Les modalités d'habilitation des opérateurs après leur identification auprès de l'ODG sont décrites dans le chapitre 4. Les opérateurs ainsi que les produits font l'objet d'un contrôle de suivi dont les modalités sont décrites dans le chapitre 5 du présent document.

Le non-respect des exigences du cahier des charges par les opérateurs, entraînant une non-conformité sur les conditions de production ou sur les caractéristiques du produit, amènera QUALISUD à décider de suites pouvant aller jusqu'au retrait du bénéfice de la certification (déclassement du produit, suspension ou retrait de l'habilitation). Les modalités des suites données aux non-conformités sont décrites dans le chapitre 6 du présent document.

Le présent plan de contrôle, prévu par le Code Rural et de la Pêche Maritime, fait office de plan d'évaluation nécessaire au respect des points 9, 10 et 13 de la norme EN 45011.

Mesures transitoires :

Sans préjudice de toute analyse de risque ayant mis en avant une nécessité d'effectuer certains contrôles, à la date de l'entrée en vigueur du présent plan de contrôle, tout opérateur bénéficiant d'une habilitation en cours délivrée par le directeur de l'INAO est réputé habilité par l'organisme certificateur en charge dudit plan de contrôle.

A la même date, toute procédure en cours à l'encontre d'un opérateur défaillant est prise en charge par l'organisme certificateur et poursuivie au vu des dispositions du plan de contrôle. Toutefois, les sanctions prévues dans le plan de contrôle ne s'appliquent pas si elles sont plus sévères que celles définies dans la grille de traitement des manquements annexée au plan d'inspection, lesquelles demeurent alors applicables aux manquements constatés avant l'entrée en vigueur du plan de contrôle.

Sont notamment considérées comme des procédures en cours, le traitement des informations transmises par l'ODG suite au contrôle interne, le suivi des anomalies et manquements constatés par l'organisme d'inspection, le suivi des mesures correctives dans les délais fixés par l'INAO, les contrôles supplémentaires et toute autre sanction notifiés par l'INAO ainsi que les recours en instance de traitement auprès de l'organisme d'inspection. »

3.2 ROLE DE L'ODG DANS L'ORGANISATION DE LA CERTIFICATION

Conformément aux articles L642-3 et L642-22 du Code Rural et de la Pêche Maritime, aux directives du CAC et aux exigences de la norme EN 45011 ; l'ODG :

1. Réceptionne les identifications des opérateurs souhaitant leur habilitation ; cette identification est réalisée à l'aide de la déclaration d'identification qui contient l'engagement de l'opérateur dans l'appellation ;
2. Tient à jour la liste des opérateurs identifiés qu'il transmet régulièrement à l'organisme de contrôle et à l'INAO ;
3. Informe les opérateurs candidats à l'habilitation sur les exigences de la certification et les opérateurs habilités de toute modification du cahier des charges ou du plan de contrôle ;
4. Contribue à l'application du cahier des charges par les opérateurs et participe à la mise en œuvre du plan de contrôle notamment en réalisant les contrôles internes prévus dans le plan de contrôle :
 - réalisation du contrôle interne documentaire des déclarations des opérateurs ;
 - réalisation du contrôle interne des conditions de production chez les opérateurs ;
 - réalisation du contrôle interne du produit
5. Rédige les procédures prévues par la directive INAO-DIR-CAC-01 :
 - les modalités permettant de déterminer le nombre d'opérateurs ou le volume (surface, production, ...) contrôlé par an, les critères des choix d'intervention (taille volumes de production, confiance dans les autocontrôles...). Il doit garantir de voir l'ensemble des opérateurs dans un délai donné adapté au nombre d'opérateurs de la filière ;
 - les modalités, les méthodologies des contrôles internes, lesquels portent sur la vérification de la réalisation des autocontrôles et la vérification du respect du cahier des charges (ex : documentaire, examens analytiques, organoleptiques, ...) ;
 - les mesures correctives auxquelles le contrôle interne peut donner lieu ;
 - le contenu du document nécessaire au suivi des mesures correctives ;
 - la liste des situations donnant lieu à l'information de l'OC à des fins de traitement par celui-ci (comprenant au moins les manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée, refus de contrôle par l'opérateur, absence d'application des mesures correctives par l'opérateur, manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement).
6. Assure la sélection et la formation des agents effectuant le contrôle interne
7. Réceptionne, gère et enregistre les données remontant des opérateurs (déclarations annuelles, registres, ...) ;
8. Propose à QUALISUD des personnes compétentes pour permettre la composition de la commission organoleptique citée au chapitre 5. L'ODG assure la formation des membres de la commission : formation initiale et formation continue (Cf. chapitre 5.) ;
9. Assure le suivi des actions correctives proposées par les opérateurs suite à la réalisation du contrôle interne et de la vérification de leur efficacité ;
10. Informe sans délai QUALISUD, à des fins de traitement, de toute non-conformité quel que soit son niveau de gravité lorsque : l'opérateur a refusé le contrôle ou aucune mesure corrective ne peut être proposée par l'ODG ou les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur dans les délais prescrits ou l'application des mesures correctives n'a pas permis à l'ODG de lever le manquement ;
11. Enregistre, conformément aux exigences de la norme EN 45011, les réclamations et plaintes reçues des utilisateurs du produit certifié, et assure le suivi des actions éventuellement mises en œuvre suite à ces réclamations.

3.3 ÉVALUATION INITIALE DE L'ODG

Prévue par la norme EN 45011 cette évaluation initiale a pour objet la vérification de l'aptitude de l'ODG à réaliser les missions prévues au §3.2 (points 1 à 11).

En particulier QUALISUD doit vérifier que l'ODG dispose des moyens humains et d'une organisation documentée permettant d'assurer les missions et responsabilités qui lui incombent. La directive « Mise en œuvre des contrôles et des manquements » du CAC de l'INAO précise les exigences en termes d'organisation.

Lors de son évaluation QUALISUD vérifie que :

1	<p>L'ODG décrit l'organisation des moyens humains et techniques dont il dispose pour assurer les missions précisées au §3.2, en particulier les opérations de contrôle interne.</p> <p>Cette organisation doit être adaptée au périmètre d'activité : en particulier les moyens humains doivent être suffisants et adaptés (en compétence).</p>
2	Les liens de l'ODG avec le personnel chargé du contrôle interne et les procédures encadrant l'activité de ce personnel sont décrits et documentés.
3	L'ODG dispose d'un système d'enregistrement des identifications des opérateurs et de leurs habilitations : les dossiers correspondant devront être archivés par l'ODG et conservés tant que l'opérateur est engagé dans l'Appellation d'Origine.
4	Les modalités d'information des opérateurs sur le contenu du cahier des charges et du plan de contrôle et sur toute décision de l'INAO sur l'application du cahier des charges et du plan de contrôle sont définies.
5	Les modalités de gestion des enregistrements transmis par les opérateurs, les modalités et les méthodologies des contrôles internes citées au §3.2 point 5 ainsi que de suivi par l'ODG des actions correctives mises en œuvre par les opérateurs suite aux contrôles, sont décrites dans des documents (instructions, procédures...) à jour et diffusées aux endroits nécessaires.
6	Les modalités de gestion et de conservation des résultats des contrôles internes (rapport de contrôle, rapport d'analyse éventuelle) ainsi que les non-conformités constatées lors du contrôle interne sont décrites. Ils devront pouvoir être consultés à tout moment sur simple demande, par QUALISUD ou par l'INAO.
7	<p>Les modalités d'information de QUALISUD des manquements suivants constatés lors des contrôles internes sont décrites :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refus de contrôle, - Manquements pour lesquels aucune mesure corrective ne peut être proposée, - Manquements pour lesquels les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur et, d'une manière générale, manquements pour lesquels l'application des mesures correctives n'a pas permis de lever le manquement.
8	La mise en place d'un registre de suivi des réclamations (norme EN 45011)

Au vu du résultat de cette évaluation QUALISUD décide ou non d'octroyer la certification à l'ODG tel que prévu par la norme EN 45011 et le programme CERT CPS REF 18 du COFRAC.

L'INAO est aussitôt informé de sa décision.



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BVI/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0	Page 8/29

3.4 EVALUATION PERIODIQUE DE L'ODG

QUALISUD réalise chaque année deux évaluations de l'ODG afin de vérifier que son fonctionnement permet de répondre aux missions citées dans le chapitre §3.2, dans le respect du Code Rural et de la pêche maritime et des directives du CAC de l'INAO en vigueur.

L'une des évaluations est constituée d'un audit des procédures et de la vérification de la mise en œuvre effective du contrôle interne ; l'autre est une évaluation de la seule mise en œuvre effective du contrôle interne.

Lors des évaluations documentaires au siège de l'ODG, les points suivants sont vérifiés :

Point de contrôle		Méthode de contrôle / document
Documentation de l'ODG	Mise à jour à chaque modification du cahier des charges ou du plan de contrôle	Vérification de la présence des documents type de contrôle, fiches de constat de manquements, documents déclaratifs, cahier des charges, plan de contrôle et vérification de la maîtrise du retrait des documents périmés.
Information des opérateurs	Diffusion régulière des informations : cahier des charges, plan de contrôle, fiche de fabrication, registre, etc...	Vérification de la diffusion des documents définissant les règles communes de fonctionnement et de leur mise en œuvre.
Documentation et procédures	Moyens mis en œuvre pour le contrôle	Vérification de la description des moyens humains mis en œuvre et des liens de ce personnel (impartialité et responsabilité) avec l'ODG
	Enregistrements transmis par les opérateurs	Vérification que la procédure indiquant les modalités et délais de transmission à l'ODG des déclarations annuelles existe et est à jour
	Information de QUALISUD	Vérification que la procédure indiquant les modalités et délais d'information de l'OC en matière de manquements nécessitant la vérification d'action corrective par l'OC, d'arrêt ou de refus de paiement de la cotisation d'adhésion à l'ODG, existe et est à jour
Liste des opérateurs identifiés	Mise à jour régulière	Vérification documentaire de la tenue de la liste et de sa mise à jour
Déclarations d'Identification	Une habilitation, une déclaration d'Identification	Vérification documentaire par sondage dans le dossier de chaque opérateur et systématiquement de chaque nouvel opérateur de la présence d'une déclaration d'Identification et de la cohérence de celle-ci avec la position de l'opérateur au plan de contrôle
Déclarations des opérateurs	Déclarations annuelles à jour	Vérification de la présence de toutes les déclarations annuelles prévues par le cahier des charges ainsi que les déclarations spécifiques prévues au plan de contrôle
Planification des contrôles internes	Planification réalisée et diffusée aux techniciens de contrôle.	Vérification de la tenue d'une planification annuelle des contrôles internes ou de tout moyen de maîtrise garantissant leur réalisation en cohérence avec le fonctionnement des outils de production



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE		Référence : BV1/AOTDC/P300-0
« TAUREAU DE CAMARGUE »		Indice n°0 Page 9/29

Agent de contrôle interne	Identifiés et formés. Les agents de contrôle disposent de la documentation à jour.	Vérification documentaire du dossier du personnel chargé du contrôle interne (formation, missions et responsabilité). Vérification de la bonne utilisation des enregistrements nécessaires au contrôle et du respect des consignes contenues dans ces derniers. Vérification des méthodologies de contrôle appliquées
Réalisation des contrôles internes	Réalisation des contrôles selon les fréquences, les méthodes définies dans le plan de contrôle et selon les procédures internes de l'ODG	Vérification documentaire par sondage
Suites données aux manquements	Suivi des manquements constatés lors du contrôle interne : actions correctives, plan d'amélioration. Suivi des opérateurs concernés. Information de QUALISUD en cas de manquement nécessitant la vérification d'action corrective par l'OC.	Vérification documentaire des suites données aux manquements.
Commissions Organoleptiques	Formation des dégustateurs Documentation à jour et diffusée à l'OC Respect des modalités d'organisation et de déroulement des commissions	Vérification du plan de formation Vérification des documents d'enregistrement et de suivi
Suites données aux non conformités relevées lors d'un précédent audit ODG	Suivi de la mise en œuvre des actions correctives	Vérification documentaire des suites données
Réclamations	Suivies. Tenue d'un registre des réclamations avec leur traitement. (EN 45011)	Vérification de la tenue d'un registre des réclamations et de leur suivi.

En sus des évaluations documentaire au siège de l'ODG, QUALISUD réalise une **évaluation de la qualité du contrôle interne sur le terrain** grâce à :

- ✓ la vérification, systématiquement, chez les opérateurs contrôlés dans le cadre du contrôle externe, de la cohérence entre le résultat du contrôle externe, et le résultat du dernier contrôle interne réalisé. Cette cohérence sera évaluée en tenant compte du délai entre le contrôle externe et le contrôle interne d'une part et le caractère évolutif des points contrôlés d'autre part.
- ✓ par catégorie d'opérateur, l'accompagnement et la supervision d'un contrôleur interne de l'ODG, en situation de contrôle chez un opérateur

L'agent de QUALISUD enregistre le résultat de son évaluation dans un rapport mettant clairement en évidence les non-conformités éventuellement constatées, qui devront être corrigées par l'ODG.

Les non-conformités éventuellement constatées lors de ces évaluations (audits de l'ODG, observation des contrôleurs sur le terrain, contrôle de la cohérence entre contrôle interne et contrôle externe), sont notifiées à l'ODG.

En cas de non-conformité grave ou majeure répétée, QUALISUD :

- transmettra sans délai le rapport d'audit à l'INAO ;
- comme le prévoit la norme EN 45011, pourra retirer la certification octroyée à l'ODG. Dans ce cas, l'INAO sera immédiatement tenu informé de sa décision.



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0	Page 10/29

4. IDENTIFICATION ET HABILITATION DES OPERATEURS

4.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS

Tout opérateur (éleveur, atelier d'abattage et/ou de découpe) souhaitant bénéficier de l'appellation est tenu de s'identifier auprès de l'ODG (art L642-3 du Code Rural et de la Pêche Maritime) en déposant une déclaration d'identification, suivant le modèle validé par l'INAO. Cette déclaration est tenue à disposition des opérateurs par l'ODG, elle doit notamment comporter les références de l'opérateur et les éléments descriptifs des outils de production, elle doit être déposée auprès de l'ODG trois mois avant la date du premier abattage.

Elle est renouvelée en cas de modification affectant l'outil de production, et doit être transmise à l'organisme de défense et de gestion dans un délai maximum de deux mois suivant la modification.

Cette identification prend la forme d'une déclaration contenant :

- l'identité du demandeur,
- les éléments descriptifs de son outil de production,
- l'engagement du demandeur à :
 - respecter les conditions de production fixées par le cahier des charges ;
 - réaliser les autocontrôles et se soumettre aux contrôles internes et externes prévus par le présent plan de contrôle ;
 - supporter les frais liés aux contrôles susmentionnés ;
 - accepter de figurer sur la liste des opérateurs habilités ;
 - informer l'ODG dans les deux mois de toute modification le concernant ou affectant ses outils de production, cette information est transmise à QUALISUD par l'ODG dans les 15 jours ouvrés suivants.

L'ODG vérifie que la déclaration d'identification est complète, procède à son enregistrement et transmet la demande d'identification, ainsi qu'une demande d'habilitation à QUALISUD dans les 15 jours ouvrés à compter du jour de la réception du dossier conforme (transmission par courriel ou par courrier).

L'ODG aura au préalable transmis à l'opérateur le cahier des charges de l'appellation ainsi que le plan de contrôle.

L'ODG tient à jour la liste des opérateurs identifiés.

4.2 HABILITATION DES OPERATEURS

Afin de bénéficier de l'appellation, les opérateurs doivent bénéficier au préalable d'une habilitation prononcée par QUALISUD.

Cette habilitation est accordée après une évaluation qui doit montrer l'aptitude de l'opérateur à respecter les exigences du cahier des charges et à mettre en œuvre les mesures d'autocontrôle précisées dans le présent document.

La procédure d'habilitation est mise en œuvre dès réception par QUALISUD d'une demande d'habilitation transmise par l'ODG (voir point 4.1) : la déclaration d'identification vaut demande d'habilitation.

Elle prévoit une évaluation de l'opérateur dans les 20 jours ouvrés suivant la réception par QUALISUD de la demande : les tableaux présentés au point 4.3 précisent les points contrôlés. Conformément aux principes de la norme EN 45011 l'habilitation sera prononcée lorsqu'aucune non-conformité n'aura été mise en évidence, ou, dans le cas contraire, lorsque l'opérateur aura apporté la preuve de la correction des non-conformités.

L'opérateur et l'ODG sont tenus informés de la décision d'habilitation et de sa portée qui déclenche la mise en œuvre des contrôles de surveillance (Chapitre 5) : cette information a lieu au plus tard 15 jours après la décision d'habilitation quelque soit la décision (acceptation ou refus avec le motif dans ce dernier cas).










4.3 MODALITES ET CRITERES DE CONTROLE POUR HABILITATION


De manière générale, l'évaluation pour habilitation comportera la vérification pour tous les opérateurs :


- de la réalisation de l'identification de l'opérateur auprès de l'ODG, dans le respect du modèle de DI (déclaration d'identification) validé par l'INAO, contenant l'engagement de l'opérateur (voir § 4.1).
- de la connaissance par l'opérateur du contenu du cahier des charges et de la présence chez l'opérateur du plan de contrôle ;
- des exigences de moyens nécessaires à la maîtrise des points à contrôler du cahier des charges.


a) Elevage

L'évaluation de l'élevage est réalisée par un agent de QUALISUD et porte sur les critères suivants :

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
Localisation de l'élevage dans l'aire géographique	 	Contrôle documentaire et visuel	• Déclaration d'identification,
Localisation des pâturages dans l'aire géographique et dans la zone humide identifiée.	 	Contrôle documentaire et visuel	• Déclaration d'identification, relevés cadastraux de cotisation MSA ou tout autre document identifiant les parcours, landes et prairies,
Race du troupeau	 	Contrôle documentaire sur registre d'élevage et visuel	• Registre d'élevage, DAB
Participation aux jeux taurins		Contrôle documentaire	• Déclaration d'identification et justificatifs éleveurs
Mode d'élevage		Contrôle visuel	
Présence des registres obligatoires prévus par le cahier des charges		Contrôle documentaire	• Registre d'élevage, identification des pâtures



: Vérification documentaire


: Contrôle visuel


: Mesure, analyse


b) Atelier d'abattage et/ou découpe

L'évaluation de l'atelier d'abattage et/ou de découpe est réalisée par un agent de QUALISUD et porte sur les critères suivants :

Point à contrôler	Méthode de contrôle		Documents/enregistrements
Localisation dans l'aire géographique		Contrôle documentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Déclaration d'identification,
Présence des registres obligatoires prévus par le cahier des charges		Contrôle documentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'entrée des animaux destinés à l'AOC, • Registre de sortie et de vente des carcasses, semi-carcasses ou quartiers AOC, • Pour les ateliers de découpe : registre des entrées des viandes et registre de vente

 : Vérification documentaire

 : Contrôle visuel

 : Mesure, analyse

4.4 MODIFICATION DES HABILITATIONS

En cas de modification majeure de l'outil de production, une nouvelle procédure d'habilitation est engagée.

Sont considérées comme modifications majeures :

- Un changement d'identité de l'opérateur autre qu'une modification de la structure juridique de celui-ci ou la transmission par succession à une personne travaillant déjà sur l'exploitation,
- Modification du parcellaire de plus de 50%,

Ces modifications majeures déclencheront un contrôle documentaire par l'ODG, qui devra transmettre à QUALISUD les dossiers conformes dans le mois suivant l'information afin de déclencher le contrôle externe.

Ce contrôle externe est réalisé par QUALISUD dans le mois suivant l'information, il portera sur la vérification de la conformité de la déclaration par un contrôle visuel terrain.

QUALISUD réalisera son évaluation et traitera le dossier selon les mêmes modalités et les mêmes délais qu'une demande d'habilitation initiale.

Toutes les autres modifications sont considérées comme mineures et l'opérateur doit en informer l'Organisme de Défense et de Gestion dans les deux mois qui suivent cette modification, afin que sa déclaration d'identification soit tenue à jour et que la liste des opérateurs soit mise à jour.

4.5 LISTE DES OPERATEURS HABILITES

QUALISUD tient à jour la liste des opérateurs habilités suite aux décisions d'habilitation (habilitation initiale et modifications d'habilitation).

QUALISUD est responsable de la diffusion de cette liste à l'ODG et à l'INAO.

5. CONTROLE DES CONDITIONS DE PRODUCTION ET DES PRODUITS

5.1 PRESSION DE CONTROLE : REPARTITION ENTRE CONTROLE INTERNE ET CONTROLE EXTERNE

a) Contrôle des exigences du cahier des charges

Étape/Opérateur	Contrôle interne réalisé par l'ODG	Contrôle externe réalisé par QUALISUD	Fréquence Globale
ODG		2 évaluations par an	2 évaluations par an
Contrôle des conditions de production			
Eleveur : localisation des pâturages, mode d'élevage, taux de chargement, races, participation aux jeux taurins, alimentation, identification et suivi du cheptel	Contrôle visuel et documentaire sur site, contrôle chez 10% des éleveurs chaque année	Contrôle visuel et documentaire sur site, contrôle chez 10% des éleveurs chaque année	Contrôle visuel et documentaire sur site, contrôle chez 20% des éleveurs chaque année
Abattoir : conditions d'abattage, identification et conformité des lots, traçabilité		Contrôle documentaire : 20% des notations réalisées au cours du semestre précédent. Contrôle documentaire et visuel de l'abattoir : 1 visite/an lors d'un contrôle produit	Contrôle documentaire : 20% des notations réalisées au cours du semestre précédent. Contrôle documentaire et visuel de l'abattoir : 1 visite/an lors d'un contrôle produit
Ateliers de découpe : traçabilité et conformité des lots.	Contrôle documentaire et visuel par sondage : 30% des ateliers de découpe par an	Contrôle documentaire et visuel de 30% des ateliers de découpe/an	Contrôle documentaire et visuel de 60% des ateliers de découpe/an
Contrôle du produit : contrôle des carcasses			
Contrôle des caractéristiques des carcasses (contrôle tactile et visuel)		Contrôle carcasses : - Contrôle de 100% des carcasses par un agent de l'abattoir conventionné avec QUALISUD - 2 contrôles aléatoires/an chez l'abattoir pour évaluer l'agent classificateur et vérifier les carcasses présentes en frigo Et 2 commission d'examen organoleptique /structure / an	Contrôle carcasses : - Contrôle de 100% des carcasses par un agent de l'abattoir conventionné avec QUALISUD - 2 contrôles aléatoires/an chez l'abattoir pour évaluer l'agent classificateur et vérifier les carcasses présentes en frigo - Et 2 commission d'examen organoleptique /structure / an

b) Examen organoleptique du produit.

La commission en charge d'examen organoleptique est un ensemble de personnes reconnues compétentes ayant pour fonction le contrôle de l'acceptabilité des carcasses au sein de l'appellation AO Taureau de Camargue, au vu des critères spécifiques attendus et décrits par le cahier des charges de la dite appellation. Cette commission est indépendante et impartiale.

Composition :

Les membres de la commission en charge de l'examen organoleptique sont choisis par l'OC parmi une liste de personnes formées et évaluées par l'ODG, mise à la disposition de l'OC et de l'INAO.



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0	Page 14/29

La commission est constituée de membres issus des trois collèges suivants :

- Techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue Ex : technicien des chambres d'agriculture, institut de l'élevage)
- Porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités ou retraités reconnus par la profession)
- Usagers du produit (clients de la filière : bouchers, consommateurs avertis, restaurateurs...)
- Une même personne peut être inscrite au collège des techniciens et au collège des usagers pour autant qu'elle en ait les compétences et qu'elle présente toutes les garanties d'indépendance et d'impartialité du collège des usagers Avant toute séance, cette personne doit être affectée à l'un des deux collèges, une même personne ne pouvant, lors d'une séance, appartenir à deux collèges.

Chaque commission comporte un animateur désigné par l'ODG ou par l'organisme de contrôle en cas de contrôle externe Celui-ci rappelle le déroulement de la commission, anonyme les carcasses, valide la composition du jury, assure le bon déroulement de l'examen, réalise le procès verbal et clos la séance.

Pour statuer valablement, chaque commission d'examen organoleptique doit comporter:

- un minimum de 3 membres et, pour tout nombre supérieur, un nombre pair de membres, des membres représentant au minimum deux des trois collèges
- un ou plusieurs membres représentant le collège des porteurs de mémoire

De plus, la commission ne peut comporter un nombre de personnes pouvant appartenir à deux collèges supérieur à deux. Les critères de composition de la commission doivent être continûment respectés tout au long de la séance,

Chaque personne sollicitée pour devenir membre de la commission organoleptique est préalablement formée par l'ODG.

Cette formation permet :

- d'acquérir les compétences pour apprécier l'acceptabilité des carcasses au sein de l'appellation AO Taureau de Camargue,
- de s'assurer de l'assimilation par la personne des règles de tenue des commissions en charge de l'examen organoleptique,

Chaque personne formée et reconnue compétente par l'ODG est proposée à l'OC en vue de son habilitation pour devenir membre de la commission d'examen organoleptique. Ses noms, adresse et n° de téléphone sont alors inscrits sur la liste des membres potentiels constitutifs de la commission en charge de l'examen organoleptique. L'ODG veille à évaluer annuellement et à dispenser les formations appropriées aux membres de la commission d'examen organoleptique de manière à ce qu'il puisse avoir un jugement fiable. Il met en place le renouvellement des membres potentiels de la commission en s'appuyant notamment sur leur évaluation réalisée par QUALISUD.

Les membres de la commission chargée de l'examen organoleptique sont désignés parmi la liste à jour des personnes habilitées selon les modalités de composition décrites ci-dessus. L'indépendance du jury devra être assurée par l'exclusion, de la liste des personnes habilitées, de toute personne travaillant pour la (les) structure(s) contrôlée(s) ou ayant un intérêt lié au stock de carcasses AOC en chambre froide.



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0	Page 15/29

Fonctionnement:

L'examen organoleptique a pour finalité, par appréciation visuelle et tactile, de vérifier :

L'acceptabilité de la carcasse au sein de l'appellation AO Taureau de Camargue. Il porte sur les carcasses classées en AOC AO Taureau de Camargue par l'opérateur contrôlé.

Cette appréciation a pour objet de décrire les carcasses ou demi-carcasses destinées à l'appellation d'origine AO Taureau de Camargue, critère par critère, et d'en apprécier l'intensité. La description porte sur les critères spécifiques définis par le Cahier des Charges :

- Conformation de la carcasse,
- Etat d'engraissement interne et externe de la carcasse,
- Poids de carcasse

Cet examen doit notamment vérifier que les carcasses ou demi-carcasses ne comportent aucun défaut qualitatif réhibitoire décrit par des mots convenablement définis dans le vocabulaire de la filière et de l'ODG.

Chaque membre de la commission remplit une grille spécifique par échantillon, dénommée «fiche d'appréciation carcasse», dont le modèle est validé par le directeur de l'INAO. Cette fiche permet de décrire le produit échantillon, de rechercher les éventuels défauts, d'en apprécier l'intensité et de notifier un avis formalisé de manière distincte.

L'examen peut permettre d'associer, lorsque cela est possible, les observations de la commission à des origines technologiques concernant les pratiques d'élevage, d'abattage, de conditionnement et de conservation, en particulier dans le cadre du contrôle interne.

L'avis exprimé ne peut être que «conforme» (constat sans remarque) ou «non-conforme» (constat avec remarque). Dans le cas où l'échantillon est jugé «non conforme», un commentaire détaillé de la non-conformité doit être rédigé.

Après chaque examen visuel d'un échantillon, chaque membre remet à l'animateur sa «fiche d'appréciation carcasse» complétée et signée.

L'examen organoleptique réalisé par les membres de la commission utilise les mêmes critères d'appréciation et la même « fiche d'appréciation carcasse » que l'autocontrôle réalisé par les opérateurs. Ainsi, la comparaison et le rapprochement des résultats des trois niveaux de contrôle sont largement favorisés.

L'avis du jury est pris à la majorité de ses membres. Les avis sont consignés en fin de séance dans une fiche permettant l'enregistrement des observations et avis motivés du jury. Cette fiche tient lieu de procès-verbal de séance et est signée par l'animateur. L'ensemble des fiches sont transmises à l'ODG dans le cadre du contrôle interne et à l'organisme de contrôle dans le cadre du contrôle externe.

En cas de désaccord sur le retrait du bénéfice de l'appellation d'un échantillon, l'opérateur peut faire appel de la décision et demander à ce que l'échantillon en question soit soumis, sous 48 heures, à un contrôle produit externe in situ supplémentaire réalisé par QUALISUD dans le cadre d'un examen organoleptique initial en interne ou à une nouvelle Commission d'examen organoleptique externe dans le cadre d'un examen organoleptique initial en externe.

Organisation :

Les lots examinés doivent être constitués d'un minimum de deux échantillons anonymés (carcasses ou demi-carcasses). Ils sont choisis de manière aléatoire sur le registre des carcasses classées avant la descente de la commission en chambre froide, par l'animateur de la commission dans les stocks étiquetés disponibles de l'opérateur.

Le maximum d'échantillons contrôlés est limité par la durée maximale de l'examen fixée à 2 heures.

La manipulation des lots est soumise à autorisation de l'opérateur qui peut préférer l'effectuer. En aucun cas, il ne peut empêcher la tenue de l'examen organoleptique.



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0 Page 16/29

L'examen a lieu en chambre froide. Chaque échantillon, carcasse ou demi-carcasse, est rendu anonyme par masquage de son étiquette de traçabilité, de son N° « de tuerie » ou « de travail ». Un nouvel identifiant est apposé afin d'être reporté sur les fiches d'appréciation des membres de la commission.

Bilan des examens organoleptiques externes :

QUALISUD réalise chaque année un bilan des examens organoleptiques. Ce bilan porte à la fois sur le produit et sur les membres des commissions. QUALISUD évalue chaque membre à partir notamment des imprimés recueillis au terme des séances des examens organoleptiques. Ce bilan est porté à la connaissance de l'ODG et des membres des commissions pour ce qui les concerne.

5.2 MODALITES D'AUTOCONTROLE

Tout opérateur doit procéder à des autocontrôles, et à leur enregistrement, sur sa propre activité. Le présent plan de contrôle rappelle les documents à produire par l'opérateur pour démontrer la réalisation de ces autocontrôles, ainsi que la durée de conservation de ces documents. Ces documents doivent être consultables chez l'opérateur et/ou à l'adresse figurant sur la déclaration d'identification.

DECLARATIONS ANNUELLES ET REGISTRES OBLIGATOIRES		
Type de déclaration ou Registre	Opérateurs concernés	Obligations
<ul style="list-style-type: none">Fiche éleveur précisant au minimum : le nom de l'élevage, l'adresse, le numéro de cheptel, l'effectif de l'élevage au 31 décembre de l'année précédente, un récapitulatif des ventes en AO Taureau de Camargue	Eleveurs	Transmission à l'ODG avant le 31 janvier
<ul style="list-style-type: none">Registre d'inventaire du troupeau ou registre d'étableFactures de vente des animaux,Factures ou autres documents d'engagement aux jeux taurins,Relevés cadastraux de cotisation MSA ou tous autres éléments identifiant les parcours, landes et prairies,Le calendrier de pâturage,Les factures d'achat de fourrage	Eleveurs	Mise à disposition de l'ODG et de QUALISUD lors des contrôles
<ul style="list-style-type: none">Un état récapitulatif d'entrée et de sortie précisant au minimum par élevage ou éleveur le nombre total d'animaux abattus et le poids des carcasses en AO Taureau de Camargue ainsi que le destinataire.	Abattoir	Transmission à l'ODG avant le 31 janvier
<ul style="list-style-type: none">Registre d'entrée d'animaux vivant destinés à l'AO précisant la date d'entrée à l'abattoir, le numéro de l'animal et l'éleveur fournisseur	Abattoir	Mise à disposition de QUALISUD lors des contrôles
<ul style="list-style-type: none">Registre de sortie ou de vente des carcasses, demi-carcasses ou quartiers estampillés AO Taureau de Camargue. Ce registre précise la date, le numéro de l'animal, le poids froid et le destinataire.	Abattoir	Mise à disposition de QUALISUD lors des contrôles
<ul style="list-style-type: none">Registre des entrées de viande AO Taureau de Camargue précisant au minimum la date d'entrée de la pièce en AO, le nom de l'élevage ou le fournisseur et le n° de l'animal.	Atelier de découpe	Mise à disposition de l'ODG et de QUALISUD lors des contrôles
<ul style="list-style-type: none">Registre des ventes précisant la date d'abattage, le poids fiscal, l'information concernant l'affectation des différents morceaux.	Atelier de découpe	Mise à disposition de l'ODG et de QUALISUD lors des contrôles

La durée de conservation des déclarations et des registres est 3 ans.



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE		Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »		Indice n°0	Page 17/29

5.3.MODALITES DE CONTROLE INTERNE

Les contrôles internes, réalisés par l'Organisme de Défense et de Gestion, doivent être exercés par des salariés ou des vacataires ou, par convention, par des prestataires externes qui ne sont pas liés à une partie directement engagée dans la production, la transformation ou l'élaboration d'un produit de l'appellation d'origine protégée et toute autre fonction qu'ils exercent par ailleurs ne revêt aucun intérêt économique direct.

L'Organisme de Défense et de Gestion met en œuvre la procédure de contrôle citée au §3.2 point 6.

5.4.MODALITES DE CONTROLE EXTERNE

Les contrôles et audits de QUALISUD chez les opérateurs sont :

- soit inopinés,
- soit avec information des dates de passage ou rendez-vous.

D'une manière générale les contrôles sont aléatoires, mais peuvent être ciblés sur la base des critères suivants :

- ✓ risques identifiés chez les opérateurs,
- ✓ résultats obtenus lors des précédents contrôles,
- ✓ fiabilité pouvant être accordée aux autocontrôles,
- ✓ toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis.

Les contrôles sont organisés de telle manière que l'ensemble des points à contrôler soient évalués selon les fréquences prévues dans le présent plan de contrôle.

5.5.METHODES ET FREQUENCES DE CONTROLE DES POINTS DE CONTROLE

Les tableaux suivants détaillent pour chaque point à contrôler, les méthodes de contrôle (documentaire, visuelle, mesure ou analyse).

Les Principaux Points à Contrôler apparaissent en gras.



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0	Page 18/29

a) **Eleveur**

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Alimentation du troupeau	<ul style="list-style-type: none"> • Localisation des prairies dans l'aire géographique et dans la zone humide 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Information de l'ODG de toute modification majeure Enregistrement des prairies et autres pâtures 	<ul style="list-style-type: none"> • Relevés cadastraux de cotisation MSA ou tous autres éléments, dossier PAC, identifiant les parcelles et prairies, 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Evaluation documentaire et visuelle sur site des modifications des prairies et autres pâtures Fréquence : A chaque modification majeure Contrôle de 10% des élevages chaque année 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Evaluation documentaire et visuelle sur site des modifications des prairies et autres pâtures Fréquence : A chaque modification majeure Contrôle de 10% des élevages chaque année
	<ul style="list-style-type: none"> • Participation de la manade aux jeux taurins 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Enregistrement de la participation de la manade aux jeux taurins 	<ul style="list-style-type: none"> • Factures ou autres engagements aux jeux taurins 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire Fréquence : Contrôle de 10% des élevages chaque année 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire Fréquence : Contrôle de 10% des élevages chaque année
	<ul style="list-style-type: none"> • Race du troupeau 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Tenue à jour du registre d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'élevage, DAB 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Contrôle documentaire et/ou visuel Fréquence : Contrôle de 10% des élevages chaque année 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁 Contrôle documentaire et/ou visuel Fréquence : Contrôle de 10% des élevages chaque année
	<ul style="list-style-type: none"> • Chargement par ha 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Tenue à jour du registre d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> • Relevés cadastraux de cotisation MSA ou tous autres éléments identifiant les parcelles et prairies, • Calendrier de pâturage • Registre du troupeau 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire : calcul du chargement sur l'année précédente selon règles du CDC Fréquence : Contrôle de 10% des élevages chaque année 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire : calcul du chargement sur l'année précédente selon les règles de l'année précédente Fréquence : Contrôle de 10% des élevages chaque année
Mode d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> • Elevage en liberté, plein air, extensif 			<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel Fréquence : Contrôle de 10% des élevages chaque année 	<ul style="list-style-type: none"> 👁 Contrôle visuel Fréquence : Contrôle de 10% des élevages chaque année
Mode d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> • Période d'élevage en zone humide 	<ul style="list-style-type: none"> ✍ Enregistrement des dates de mises en pâture 	<ul style="list-style-type: none"> • Calendrier de pâturage 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire Fréquence : Contrôle de 10% des élevages chaque année 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire Fréquence : Contrôle de 10% des élevages chaque année

✍ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁 : Contrôle visuel

✂ : Mesure, analyse



Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Alimentation du troupeau	<ul style="list-style-type: none"> En complément des pâtures : foins et céréales issus de l'aire géographique de l'AOP Aliments composés interdits Aliments médicamenteux interdits Origine des foins et céréales 	<ul style="list-style-type: none"> conservation des factures d'achat des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> Facture d'achat des aliments 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle documentaire et/ou visuel 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle documentaire et/ou visuel
				Fréquence : A chaque modification majeure	Fréquence : A chaque modification majeure
				Contrôle de 10% des élevages chaque année	Contrôle de 10% des élevages chaque année
Identification des animaux	<ul style="list-style-type: none"> Issus de races locales ou d'un croisement de ces races Nés et élevés sur l'aire géographique 	En sus de l'identification réglementaire, identification des animaux avec une marque au fer ou une entaille à l'oreille	<ul style="list-style-type: none"> Registre d'élevage 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel et documentaire de l'identification des animaux 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel et documentaire de l'identification des animaux
				Fréquence : Contrôle de 10% des élevages habilités chaque année	Fréquence : Contrôle de 10% des élevages habilités chaque année

☞ : Enregistrement

📖 : Vérification documentaire

👁️ : Contrôle visuel

✂️ : Mesure, analyse

b) Ateliers d'abattage

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Conditions d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> Conditions de déchargement, Absence de stockage des animaux 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement des entrées à l'abattoir 	<ul style="list-style-type: none"> Registre des entrées à l'abattoir 		<ul style="list-style-type: none"> Contrôle documentaire visuel
					Fréquence : 1 contrôle/an par abattoir lors du contrôle produit
Conditions d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> étourdissement, cadence d'abattage, ratio d'occupation, douchage, fente. 				<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel
					Fréquence : 1 contrôle/an par abattoir lors du contrôle produit
Conditions d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> Ressuage (température, durée, ventilation) Maturation 	<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement des sorties 	<ul style="list-style-type: none"> Registre de vente 		<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel et mesure température (frigos et carcasses)
					<ul style="list-style-type: none"> Contrôle documentaire visuel de la durée de présence des carcasses en frigo avant expédition
					Fréquence : 1 contrôle/an par abattoir lors du contrôle produit



Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Origine des animaux, âge d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> • Issus d'élevage habilité et porteur de la marque spécifique • Age d'abattage 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ tenu du registre d'abattage, 📖 contrôle des DAB 	<ul style="list-style-type: none"> • DAB • Registre d'abattage • Fiche de notation 	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 Contrôle documentaire <p>Fréquence : Contrôle documentaire de 20% des carcasses</p>
Caractéristiques des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> • Poids fiscal • Conformation et état d'engraissement (voir cahier des charges) 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 contrôle du poids fiscal sur ticket de pesée 👁️ Contrôle de la conformation et état d'engraissement selon critères du CDC ☞ Enregistrement sur une fiche de notation 	<ul style="list-style-type: none"> • Ticket de pesée • Fiche de notation 	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁️ Contrôle documentaire et visuel <p>Fréquence : Contrôle de 100% des carcasses par un agent de l'abattoir conventionné avec QUALISUD. +2 contrôles aléatoires/an chez l'abattoir pour évaluer l'agent classificateur et vérifier les carcasses en frigo</p>
Identification des viandes	<ul style="list-style-type: none"> • Apposition du tampon (huit points de contrôle) 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ Identification des carcasses par apposition du tampon de l'AO 	<ul style="list-style-type: none"> • Fiche de notation 	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁️ Contrôle documentaire et visuel <p>Fréquence : Contrôle de 100% des carcasses par un agent de l'abattoir conventionné avec QUALISUD. + contrôles aléatoires/an chez l'abattoir pour évaluer l'agent classificateur et vérifier les carcasses en frigo</p>
Traçabilité animaux/carcasses	<ul style="list-style-type: none"> • Tenue à jour des registres prévus par le cahier des charges • Identification des animaux et des carcasses 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ tenu à jour du registre d'entrée des animaux et du registre de sortie des carcasses précisant le destinataire 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'entrée des animaux • DAB • Registre de sortie des carcasses, • Fiches de notation 	:	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁️ Contrôle documentaire et visuel (test de traçabilité) <p>Fréquence : 2 contrôles aléatoires/an de l'abattoir.</p>

c) Ateliers de découpe

Etape	Point à contrôler	Autocontrôle	Documents/preuves	Contrôle interne	Contrôle externe
Traçabilité des viandes	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des viandes • Tenue à jour des registres prévus par le CDC 	<ul style="list-style-type: none"> ☞ tenue à jour du registre d'entrée des viandes et du registre de vente 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'entrée des viandes • Registre de sortie des viandes • Etiquettes 	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁️ Contrôle documentaire et visuel (test de traçabilité) <p>Fréquence : Contrôle 30% des ateliers de découpe/an</p>	<ul style="list-style-type: none"> 📖 👁️ Contrôle documentaire et visuel (test de traçabilité) <p>Fréquence : Contrôle 30% des ateliers de découpe/an</p>



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE		Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »		Indice n°0	Page 21/29

5.6. MODALITES D'ORGANISATION DU CONTROLE PRODUIT

a) Autocontrôles

L'opérateur (éleveur : règles structurelles et règles annuelles des conditions de production et abattoir notation des carcasses) doit, conformément au plan de contrôle, selon tout moyen à sa convenance, procéder à l'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de l'appellation. Cette évaluation donne lieu à un enregistrement qui devra être contrôlé par l'Organisme de Défense et de Gestion ou QUALISUD, comme indiqué dans le plan de contrôle. Cet enregistrement devra être conservé pendant trois ans.

En particulier, l'examen carcasse (visuel et tactile) est réalisé au moment de l'abattage, cet examen concerne 100 % des carcasses prétendant à l'appellation.

A la fin de la période de ressuage, les carcasses font obligatoirement et systématiquement l'objet d'une notation. Les examinateurs effectuent le contrôle selon la fiche de notation validée par QUALISUD et le barème préétabli figurant en annexe.

Cette fiche de notation tient lieu de procès-verbal. Les avis exprimés dans le procès-verbal ne peuvent être que « conforme » (constat sans remarque) ou « non-conforme » (constat avec remarque). Dans le cas où la carcasse est jugée « non-conforme », un commentaire détaillé de non-conformité doit être rédigé afin d'être transmis à l'éleveur. (voir §c pour le recours).

b) Contrôles internes

L'ODG effectue uniquement un contrôle documentaire et visuel concernant les ateliers de découpe.

c) Contrôle externe

QUALISUD organise régulièrement des contrôles d'évaluation de l'acceptabilité du produit dans l'espace sensoriel de l'appellation. Ces contrôles se répartissent de la façon suivante : un contrôle aléatoire des carcasses et une évaluation du personnel de notation apte à réaliser ce contrôle.

Les agents des abattoirs (situés obligatoirement sur la zone de l'appellation), sont formés à l'évaluation de l'acceptabilité de la carcasse à l'AOC « Viande de Taureau de Camargue ».

QUALISUD évalue régulièrement leur capacité à réaliser ce contrôle. Cette évaluation se déroule de la façon suivante :

- documentaire : consultation des enregistrements des fiches de notation établies au cours du semestre et vérification aléatoire de 20% des fiches de notation.
- documentaire et visuel : à partir des fiches de notation déjà établies le jour du contrôle, vérification aléatoire de la présence du tampon AOC sur les carcasses AOC et correspondance de ces carcasses avec la grille de notation.
- visuel : vérification in situ de la réalisation de la notation de la carcasse à l'AOC selon les critères déterminés (contrôle effectué à la fin de la période de ressuage)

De plus, QUALISUD contrôle de façon aléatoire 1 lot par an pour 100% des éleveurs qui commercialisent eux-mêmes la viande AOC sur la base de la même fiche de notation des carcasses.

Il réalisera également 2 contrôles aléatoires/an des carcasses traitées par l'abattoir qui commercialise 80% de la viande AOC.

En cas de notation non conforme, l'éleveur peut faire appel auprès de QUALISUD dans les 48 heures qui suivent la réception de la décision de « non-conformité ». QUALISUD doit alors organiser le même jour et dans les mêmes conditions un nouvel examen de la carcasse qui sera conservée à cet effet. En cas de nouvelle « non-conformité » du produit, la décision de retrait de l'appellation pour le lot concerné devient définitive.

6. TRAITEMENT DES MANQUEMENTS

6.1. CONSTAT DES MANQUEMENTS - CLASSIFICATION DES MANQUEMENTS

Tout constat de manquement fait l'objet de la rédaction d'une fiche de manquement remise à l'entité contrôlée ou auditée. Suite à un constat de manquement, une copie de cette fiche est également transmise à l'ODG afin de l'informer du manquement et de lui permettre de mettre en place, s'il le souhaite, des actions correctives.

Cette fiche de manquement comprend :

- un descriptif précis du manquement, où figure le critère du cahier des charges auquel il se rapporte ;
- lorsque le manquement porte sur le produit, la référence du lot concerné (n° de lot, date de production, producteurs, ...), ainsi que la quantité (nombre, poids, volume,...) de produit concerné ;
- le niveau de gravité du manquement : mineur, majeur, grave.

La gravité du manquement est évaluée de la manière suivante :

Autocontrôle mal réalisé	Manquement mineur
Autocontrôle non réalisé	Manquement majeur
Manquement sur le produit ou sur les conditions de production ayant peu d'impact sur le produit	Manquement mineur
Manquement sur le produit ou sur les conditions de production ayant un impact sur le produit	Manquement majeur
Manquement sur le produit ou sur les conditions de production ayant un impact sur les caractéristiques fondamentales de l'AO ou sur les Principaux Points à Contrôler	Manquement grave

6.2. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE INTERNE

Tout manquement constaté lors des contrôles internes est notifié à l'opérateur par l'ODG selon les modalités définies dans la documentation de son organisation.

L'ODG transmet sans délai à l'organisme de contrôle, à des fins de traitement, l'information d'un constat de manquement, quel que soit son niveau de gravité, lorsque :

- l'opérateur a refusé le contrôle,
- aucune mesure corrective ne peut être proposée par l'ODG,
- les mesures correctives n'ont pas été appliquées par l'opérateur
- l'application des mesures correctives n'ont pas permis à l'ODG de lever les manquements

L'ODG enregistre les manquements ainsi que les suites données par les opérateurs (mesures correctives) et le résultat de la vérification de leur efficacité. Cet enregistrement sera vérifié par QUALISUD lors de l'audit de l'ODG.



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0 Page 23/29

6.3. SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

a) Notification des suites données aux opérateurs

L'agent de contrôle de QUALISUD demande (dans la mesure du possible) la mise en place d'actions correctives immédiates après chaque constatation d'un manquement en présence d'un responsable du site contrôlé. L'opérateur contrôlé pourra compléter la fiche de manquement de toutes les remarques qu'il juge nécessaires. Le contrôleur et/ou auditeur vérifiera lors du prochain contrôle la mise en place effective des actions correctives. Le contrôleur complète la fiche de manquement.

La fiche de manquement est examinée par le Responsable de Certification de QUALISUD qui applique le barème des suites données aux manquements tel que précisé au point 6.4. Lorsque le cas n'est pas prévu dans le barème, le dossier est soumis au Comité de Certification.

En général, un manquement sera considéré comme une récidive s'il n'a pas été corrigé depuis le dernier contrôle ou s'il est constaté de nouveau dans un délai de 12 mois depuis le constat précédent. A noter cependant que la récidive peut être appréciée sur une durée variable, en fonction des fréquences de contrôle externe, ou lors du contrôle supplémentaire si celui-ci doit être appliqué.

La décision de QUALISUD est notifiée par courrier à l'opérateur dans un délai de 15 jours. Toutefois, en cas de manquement grave entraînant le déclassement du produit ou la suspension d'habilitation de l'opérateur, ce délai sera réduit à 7 jours.

Cette notification comprend :

- ✓ la sanction telle que prévu au point 6.4 ;
- ✓ une demande de mise en place d'actions correctives ou plan de mise en conformité (un délai de mise en place
- ✓ les modalités éventuelles de vérification en sus du contrôle normal prévu au point 5.

Les sanctions pouvant être notifiées sont les suivantes :

- Avertissement
- Contrôle supplémentaire : à la charge de l'opérateur
- Déclassement d'un lot ou de l'ensemble de la production de l'opérateur en cause ; retraits d'animaux de la liste des animaux enregistrés pour l'AOC
- Suspension temporaire de l'habilitation de l'opérateur totale ou partielle (retrait de prairies)
- Retrait d'habilitation de l'opérateur

En cas de suspension ou de retrait d'habilitation, les produits étiquetés avant la date de suspension ou de retrait d'habilitation peuvent être commercialisés en l'état, sauf si ces derniers font l'objet en sus d'un déclassement.

b) Information de l'INAO

QUALISUD informera les services de l'INAO, dans un délai de 7 jours après la date de décision, de toute suspension ou retrait d'habilitation d'un opérateur ainsi que de tout déclassement de lot. Les manquements majeurs et récurrents concernant l'ODG seront transmis à l'INAO

c) Recours

Tout opérateur ou ODG peut demander un recours sur un constat de contrôle ou sur une décision de certification de QUALISUD. Le recours doit être transmis par courrier dans les 15 jours après la notification de la décision et adressé au Directeur de QUALISUD ou au Président du Comité de Certification Agroalimentaire de QUALISUD.



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0	Page 24/29

6.4. GRILLE DES SUITES DONNEES AUX MANQUEMENTS CONSTATES LORS DU CONTROLE EXTERNE

Les manquements relatifs aux Principaux Points à Contrôler apparaissent en gras.

a) **Manquements généraux concernant l'ensemble des opérateurs**

MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Refus de contrôle	Grave	Suspension/Refus d'habilitation	Retrait/Refus d'habilitation
Faux caractérisé	Grave	Suspension d'habilitation	Retrait d'habilitation
Modification de l'organisation (locaux, process) pouvant avoir une incidence sur le respect du cahier des charges, sans information de l'ODG	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Absence de réalisation des contrôles internes suite au non paiement des cotisations à l'ODG	Grave	Suspension/Refus d'habilitation	Retrait/Refus d'habilitation
Absence de réalisation des contrôles externes suite au non paiement des coûts des contrôles externes	Grave	Suspension/Refus d'habilitation	Retrait/Refus d'habilitation
Contenu du cahier des charges non connu	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Absence d'information de l'ODG de toute modification concernant l'opérateur	mineur si modifications non majeures	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Majeur si modifications Majeures	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0	Page 25/29

b) ODG

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Maitrise des documents et organisation	Défaut de diffusion des informations aux opérateurs	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Absence d'enregistrement relatif à la diffusion de l'information	mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
	Défaut d'enregistrement des déclarations d'identification et/ou de leur suivi	Grave	Demande de correction immédiate et Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Défaut dans le système documentaire	Mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
Réalisation et suivi des résultats des contrôles internes et de la mise en place des actions correctives	Planification des contrôles internes absente ou incomplète	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Négligence dans le contenu des rapports de contrôle interne	mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
	Défaut dans la mise en œuvre du plan de contrôle interne, en ce qui concerne les fréquences et le contenu des interventions	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Défaut dans le suivi des manquements relevé en interne	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
Maitrise des moyens humains	Défaut de maîtrise des moyens humains en charge du contrôle interne	Majeur	Evaluation supplémentaire	Arrêt de certification et information de l'INAO
	Absence de document de mandatement, le cas échéant (lien entre l'ODG et le personnel de contrôle interne non formalisé)	Mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire
Enregistrement des réclamations (point de la norme EN 45011)	Défaut dans l'enregistrement (et/ou le suivi) des réclamations	mineur	avertissement	Evaluation supplémentaire



c) Elevage

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Aire géographique	Pâturage déclaré située hors de la zone géographique répondant aux critères d'identification des prairies	Grave	Retrait des pâturages du potentiel de production en AOC	Suspension d'habilitation
Race	Races ou croisements non conforme	Grave	Déclassement des animaux concernés	Retrait d'habilitation
Participation aux jeux taurins	Non participation aux jeux taurins	Grave	Suspension d'habilitation	
Taux de chargement	0,6<UGB/ha<1,4	Mineur	Avertissement	Plan de mise en conformité et contrôle supplémentaire
	UGB>1,4	Majeur	Plan de mise en conformité et contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Mode d'élevage : pâturage en zone humide d'avril à novembre	Non-respect de la durée de pâturage (moins d'un mois de décalage)	Mineur	Avertissement	Plan de mise en conformité et contrôle supplémentaire
	Non-respect de la durée de pâturage (plus d'un mois de décalage)	Majeur	Plan de mise en conformité et contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
Origine et type d'alimentation	Moins de 100% et plus de 80% du foin et céréales complémentaires provenant de la zone géographique	Mineur	Avertissement	Plan de mise en conformité et contrôle supplémentaire
Origine et type d'alimentation	Moins de 80% et plus de 50% du foin et céréales provenant de la zone géographique	Majeur	Plan de mise en conformité et contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
	Moins de 50% du foin et céréales provenant de l'aire géographique	Grave	Déclassement des animaux	Suspension d'habilitation
	Utilisation d'aliments complémentaires non autorisés	Mineurs	Avertissement	Plan de mise en conformité et contrôle supplémentaire



CERTIFICATION APPELLATION D'ORIGINE-PLAN DE CONTROLE	Référence : BV1/AOTDC/P300-0	
« TAUREAU DE CAMARGUE »	Indice n°0	Page 27/29

d) Atelier d'abattage et découpe

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Traçabilité AOC	Non-respect des règles de traçabilité sans perte de traçabilité	mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Perte de traçabilité	Grave	Déclassement de la carcasse ou des viandes	Suspension d'habilitation
Traitement des animaux puis des carcasses lors des opérations d'abattage	Stockage des animaux à l'abattoir	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
	Contention avant abattage non conforme	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
	Cadence d'abattage non respectée	Mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Non-respect des conditions de ventilation durant le ressuage	mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Ration d'occupation en abattage supérieur à 25m ² par carcasse	mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Douchage non conforme	mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
	Fente non conforme aux exigences du cahier des charges	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation
	Ressuage non conforme	mineur	Avertissement	Contrôle supplémentaire
Notation des carcasses	Carcasse non présentée au contrôle pour notation	Grave	Déclassement de la carcasse Suspension d'habilitation	
	Carcasse identifiée AOC alors que la notation est non conforme	Grave	Déclassement de la carcasse	Suspension d'habilitation
Identification des carcasses AOC	Identification de la carcasse AOC non conforme (tampon)	Majeur	Contrôle supplémentaire	Suspension d'habilitation

e) Contrôle produit

Point contrôlé	MANQUEMENTS CONSTATES	Gravité	1° CONSTAT	2° CONSTAT
Contrôle des caractéristiques des carcasses (contrôle tactile et visuel)	Carcasse ne répondant pas aux critères d'agrément des carcasses	Grave	Déclassement de la carcasse	
Examen du produit par la commission organoleptique	Carcasse ne répondant pas aux critères d'agrément des carcasses	Grave	Déclassement de la carcasse	

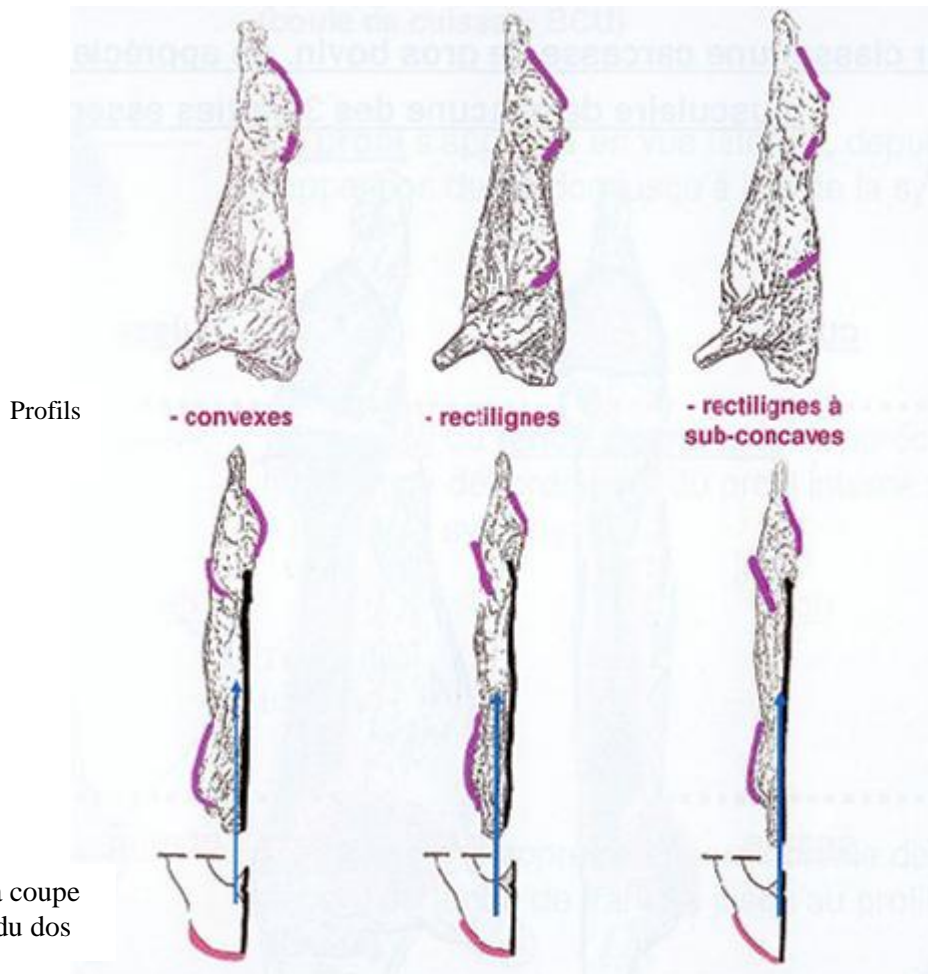
ANNEXE 1

GRILLE D'IDENTIFICATION DES CARCASSES AOC TAUREAU DE CAMARGUE

Nota : une viande foncée avec présence d'hématomes entraîne la non-commercialisation en A.O.C de la carcasse.

Le tampon d'identification de l'A.O.C. ne sera apposé par l'abattoir que sur les carcasses de catégorie 1 ou 2.

Catégorie 1 Très bien ou bien	Catégorie 2 Moyenne	Catégorie 3 Médiocre ou mauvais
----------------------------------	------------------------	------------------------------------



Conformation	Conformation	Conformation
Les profils sont convexes ou rectilignes dans l'ensemble. Musculature compacte et épaisse, cuisse rebondie, épaule et jarret musclés	Les profils sont rectilignes ou concaves dans l'ensemble. L'épaisseur de la musculature est moyenne. La cuisse et l'épaule sont plus allongées.	Les profils sont concaves ou sub-concaves. L'épaisseur musculaire est réduite. Cuisses et épaules plates, ou apparentes, aloyau creux.
Etat d'Engraissement	Etat d'Engraissement	Etat d'Engraissement
Couvert et ciré. Le muscle peut être apparent. Une mince pellicule de graisse peut recouvrir le dessus des côtes. La graisse doit être de préférence de couleur claire.	Doit être identique à la carcasse très bonne.	Aucune trace de graisse, ni à l'intérieur, ni à l'extérieur de la carcasse. Pas de tenue du muscle après ressuage. Viande molle

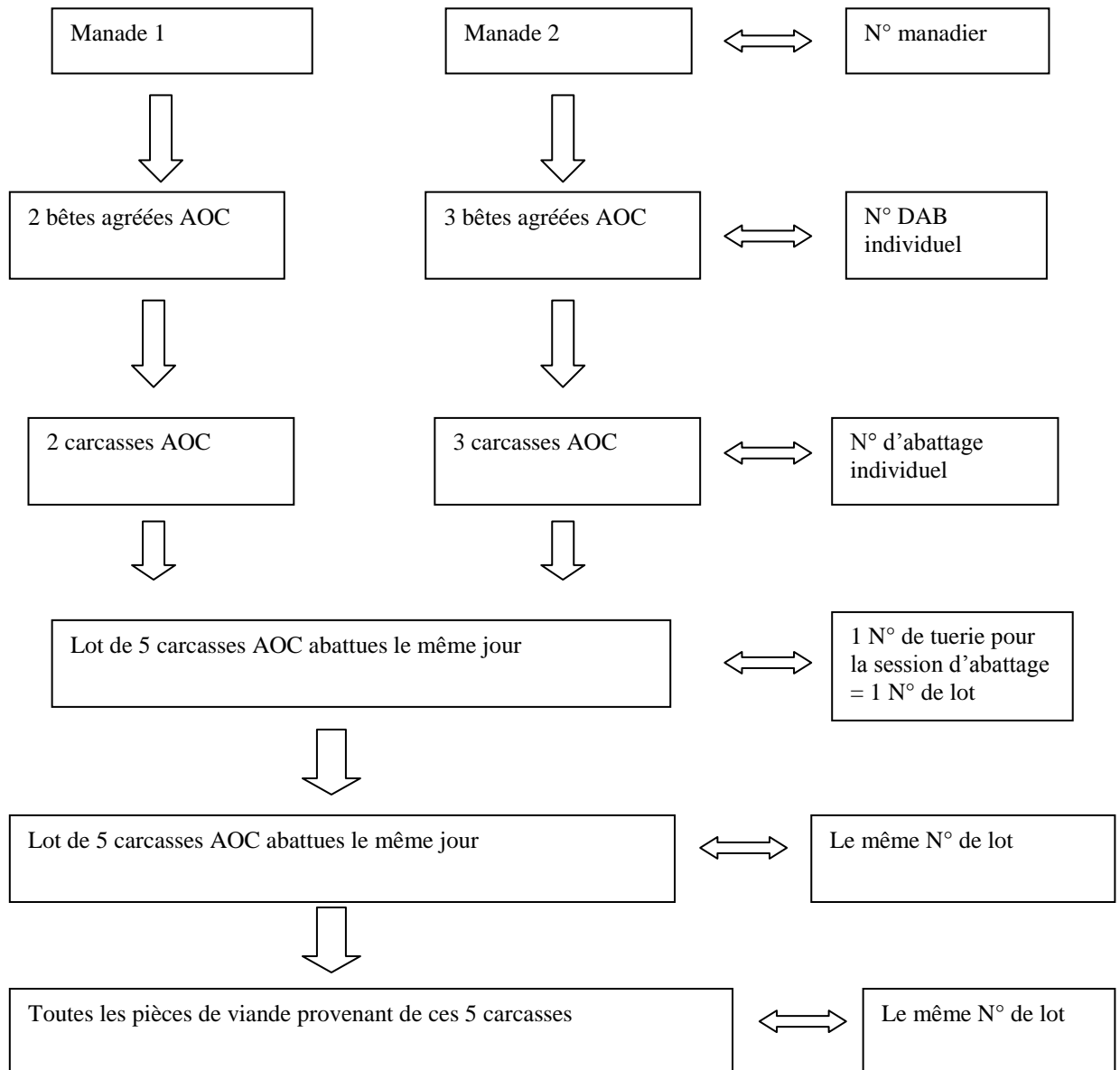
ANNEXE 2

Schéma de traçabilité des lots

Il s'agit de pouvoir retracer le produit le long du processus de production.

A partir d'une pièce de viande AOC à l'atelier de découpe, identifiée par un numéro de lot, il est possible de retrouver le (les) numéro(s) de carcasse(s) entière(s) d'où provient la pièce, mais aussi le(s) nom(s) du manadier qui a (ont) élevé la (les) bête(s).

Exemple : découpe de 5 carcasses provenant de 2 manades :



- Le N° de lot d'une pièce de viande AOC à l'atelier de découpe, correspond à un N° de tuerie à l'abattoir
- Ce N° de tuerie correspond à 5 bêtes AOC abattues le même jour et identifiées chacune par un numéro d'abattage
- Le numéro d'abattage permet de retrouver le DAB de chaque animal qui contient l'identification de l'élevage.