



la qualité a une origine

- Association Loi 1901, à but non lucratif, créée en 1997
- Spécialisée dans les filières agricoles et agroalimentaires (agro-tourisme)
- Assure le contrôle et la certification des exploitations agricoles, entreprises artisanales ou industrielles
- Outil de certification mis en place par et pour les professionnels engagés
- Représentation équilibrée des intérêts de tous ceux qui s'engagent dans une politique de qualité et d'origine.
- Implantation sur l'ensemble du territoire Français avec 7 antennes en régions
- Premier Réseau Associatif de Certification et de Contrôle Français
- Gamme la plus complète d'agréments en France.

La plus importante gamme d'agrément

- ✓ *Vins et spiritueux*
- ✓ *Produits laitiers*
- ✓ *Produits de panification*
- ✓ *Semences et plants*
- ✓ *Autres produits alimentaires*
- ✓ *Produits de la mer*
- ✓ *Plats préparés*
- ✓ *Volailles*
- ✓ *Volailles, viandes charcuterie et salaisons*

Les atouts de Certipaq

- ✓ *Une proximité régionale*
- ✓ *Un partenariat durable*
- ✓ *Une stabilité dans le temps des équipes*
- ✓ *Un gage de sécurité*

- L'organisme certificateur est une structure « tierce partie gérant un système de certification de produits (processus ou service) » **accrédités par le COFRAC** selon la **NORME NF EN 45 011**.
- Il s'agit d'une structure qui n'est pas impliquée en tant que telle dans l'activité d'une filière (en production et/ou en commercialisation) et qui va démontrer « qu'il est raisonnablement fondé de s'attendre à ce qu'un produit, processus ou service dûment identifié soit conforme à une norme ou à un autre document normatif spécifié » **NORME NF EN 45 012**.
- Pour démontrer la conformité, l'organisme certificateur diligente des actions de contrôle auprès des opérateurs de la filière, à des fréquences déterminées préalablement dans le plan de contrôle.
- Pour certifier un produits sous signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO), l'organisme doit obtenir un **agrément** pour ce produit auprès de l'**INAO**

Accréditation COFRAC

- Le COFRAC audite régulièrement les organismes certificateurs sur la base de la norme NF EN 45 , afin de s'assurer de leur **compétence, indépendance et impartialité**.
- L'accréditation est donc une reconnaissance des moyens mis en œuvre par les organismes de contrôle pour assurer des contrôles fiables. Pour l'opérateur qui recourt à ce service ou pour le consommateur qui achète le produit, c'est un gage de sérieux et de professionnalisme.

Agrément INAO

- L'INAO a un rôle de supervision des organismes certificateurs dans le cadre de la certification des signes officiels d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) : Appellation d'origine Contrôlée ou Protégée (AOC - AOP), Indication Géographique Protégée (IGP), Label Rouge (LR), Spécialité traditionnelle Garantie (STG) et Agriculture Biologique (AB).
- L'INAO audit régulièrement les organismes certificateurs sur la base des plans de contrôles de la réglementation régissant les SIQO et des directives de l'INAO.
- L'INAO valide les cahiers des charges (élaborés par les OGD) et les plans des contrôles (élaborés par les organismes certificateurs) des produits certifiés

- Organisme chargé d'assurer la défense et la gestion du produit sous signe de qualité et de l'origine
- Structure de type syndicale ou associative (loi 1901), qui doit être reconnue par l'INAO
- Il assure la représentativité équilibrée des différentes catégories d'opérateurs de la filière concernée par la certification (producteurs, transformateurs, conditionneurs...)
- L'ODG a une mission d'intérêt général de préservation et de mise en valeur des terroirs, des traditions locales et des savoir-faire et des produits.
- Rôles :
 - **Élaboration du cahier des charges**, en tant que porteur du projet
 - Promotion et défense des produits
 - Appui technique, accompagnement des opérateurs
 - Formalisation d'un système qualité (procédures de fonctionnement, documents d'enregistrement...)
 - Contrôle interne
 - Choix de l'Organisme Certificateur - Participation à la rédaction et la mise en œuvre du plan de contrôle

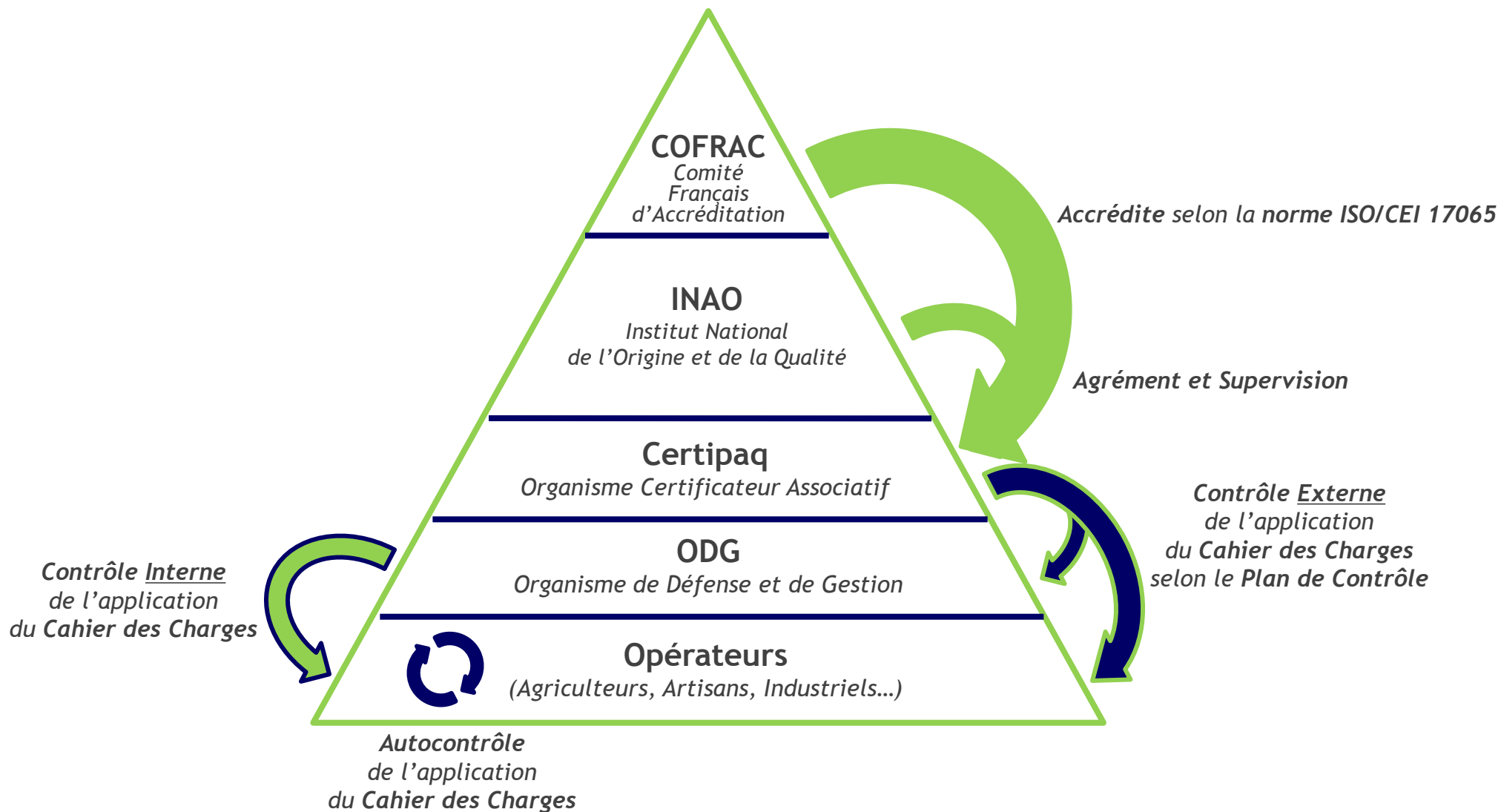
- Définir le schéma de vie du produit reprenant pour chaque opérateur de la filière du produits la succession d'étapes permettant d'obtenir un produit de qualité supérieure.
- Définir les exigences que vont s'imposer l'ensemble des opérateurs pour pouvoir garantir la qualité supérieure du produit Label Rouge.
- Prévoir une analyse sensorielle réalisée par un laboratoire indépendant, accrédité par le COFRAC. Ces analyses seront renouvelées très régulièrement tout au long de la vie du produit pour s'assurer de la maîtrise du produit.

Le plan de contrôle : objectif

Elaboré par l'organisme Certificateur en collaboration avec l'ODG :

- définit les modalités d'habilitation des opérateurs par l'organisme certificateur,
- recense l'ensemble des points à contrôler tels qu'issus du cahier des charges,
- décrit les autocontrôles, les documents à produire par l'opérateur (et leur durée de conservation) pour en démontrer leur réalisation, ainsi que le contrôle interne. Leurs modalités d'évaluation par l'organisme de contrôle sont précisées afin d'en apprécier leurs résultats et efficacité,
- définit les modalités, les modes de contrôle (documentaire ou terrain), comprenant - notamment - l'articulation entre les actions de contrôle interne et les actions de contrôle externe menées par l'OC, dans un objectif de cohérence des actions prévues,
- précise les catégories d'opérateurs soumis aux contrôles et les fréquences de contrôles auxquelles ils sont soumis,
- arrête la grille de traitement des manquements

L'organisation des contrôles



la qualité a une origine

Les principaux points contrôlés sont les suivants :

- Fabricant d'aliment industriel et à la ferme
 - Composition de l'aliment : matières premières utilisées et quantité
 - Identification et traçabilité

- Elevage
 - Mode d'élevage : logement, densité , bien être, système d'alimentation et d'abreuvement
 - Aliments distribués
 - Durée d'élevage
 - Identification et traçabilité

Les principaux points contrôlés sont les suivants (suite) :

- Abattoir et atelier de découpe :
 - Transport des animaux et attente des porcs avant abattage
 - Critères de classement des carcasses et des pièces de découpe : poids, conformation, pH , qualité visuel de la viande et du gras
 - Identification et traçabilité

- ODG
 - Suivi des opérateurs : engagement des opérateurs, habilitation, Information des opérateurs
 - Réalisation des contrôles internes chez les opérateurs
 - Gestion de la promotion et des étiquetages
 - Suivi de la qualité sensorielle du produit



Certipaq

Organisme Certificateur Associatif



PARIS - SCHILTIGHEIM - ANNECY - LA ROCHE SUR YON - CHATEAUNEUF DU PAPE - LE MANS - CAEN
www.certipaq.com - certipaq@certipaq.com - Organisme Certificateur Associatif régi par la loi du 1er Juillet 1901
NAF:7120B - SIRET: 412 261 018 000 94 - Accréditation COFRAC N°5-0057 : Liste des sites et portée disponibles sur www.cofrac.fr



l a q u a l i t é a u n e o r i g i n e



la qualité a une origine