



Manuel de contrôle¹ Saucisse d'Ajoie, Saucisse d'Ajoie sèche

Version du 31-03-2021

Approuvé par l'IPSAJ IGP, ci-après le MAN le : 31 mars 2021

Approuvé par le Conseil des Gérants de l'OIC² le : 12 avril 2021

Transmis au SAS et à l'OFAG le : 12 avril 2021

¹ D'après l'article 8 de l'Ordonnance du DFE du 11 juin 1999 sur les exigences minimales relatives au contrôle des appellations d'origine et des indications géographiques protégées (RS 910.124), ce document est strictement confidentiel et ne doit en aucun cas être transmis à des tiers (organismes de contrôle et de certification inclus), sans l'accord explicite de l'OIC.

² Organisme Intercantonal de Certification Sàrl

Sommaire

1. CONTROLES ET CERTIFICATIONS.....	4
1.1 Généralités.....	4
1.1.1 Description.....	4
1.1.1 Déclaration d'engagement.....	4
1.1.2 Utilisation du logo OIC.....	4
1.2 Mandant.....	4
1.3 Contrôles.....	4
1.1.3 Période de contrôles / saisonnalité.....	4
1.1.4 Réalisation des contrôles.....	5
1.1.5 Fréquence des contrôles.....	5
1.1.6 Modifications et changements.....	5
1.1.7 Sous-traitance des contrôles.....	5
1.4 Analyses chimiques.....	6
1.5 Taxations - Test du produit final.....	6
1.6 Gestion de la traçabilité.....	7
1.7 Certifications.....	7
1.1.8 Délivrance de la certification.....	7
1.1.9 Edition du certificat.....	7
2. REGLEMENT DES SANCTIONS.....	7
2.1 Généralités.....	7
1.1.10 But.....	7
1.1.11 Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées.....	8
1.1.12 Description.....	8
1.1.13 Mesures.....	8
1.1.14 Système de sanction.....	8
2.2 Types de non-conformités.....	9
1.1.15 Non-conformité mineure.....	9
1.1.16 Non-conformité majeure.....	9
1.1.17 Non-conformité majeure avec refus/retrait.....	9
2.3 Catalogue de sanctions.....	10
3. DOCUMENTATION.....	11

Abréviations

AOP	Appellation d'Origine Protégée
CL	Check-list de contrôle
D	Déclassement de la marchandise
Délai	Délai de remise en conformité
DFE	Département Fédéral de l'Economie
IGP	Indication Géographique Protégée
ISO 17'020	Norme d'accréditation pour les organismes d'inspection
ISO 17'025	Norme d'accréditation pour les laboratoires
ISO 17'065	Norme d'accréditation pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services
L	Liste
MC	Manuel de contrôle
M	Non-conformité Majeure
m	Non-conformité mineure
NC	Non-conformité
OFAG	Office Fédéral de l'Agriculture
OIC	Organisme Intercantonal de Certification
R	Refus/retrait de certificat ou d'agrément
RS	Recueil Systématique
SAS	Service d'Accréditation Suisse

Définitions

Agrément : Autorisation de livraison d'un ingrédient / matière première en vue de transformation.

Cahier des charges : Document formalisant les obligations liées à un produit.

Déclassement : Interdiction d'utiliser la dénomination sur un lot donné.

Mandant : Groupement / Interprofession ou propriétaire de marque.

Producteur : Entreprise ou exploitation produisant un ingrédient / matière première.

Transformateur : Entreprise ou exploitation produisant un produit semi-fabrique ou un produit fini.

1. Contrôles et certifications

1.1 Généralités

1. Description

Ce manuel de contrôle régit l'ensemble des contrôles auxquels sont soumis les entreprises qui consacrent toute ou une partie de leur production à la Saucisse d'Ajoie, Saucisse d'Ajoie sèche (ci-après Saucisse d'Ajoie).

Ce manuel de contrôle est basé sur le/s cahier/s des charges suivant/s :

Saucisse d'Ajoie, respectivement Saucisse d'Ajoie sèche, enregistré comme indication géographique protégée (IGP) selon la décision du 23 juillet 2002 de l'office fédéral de l'agriculture, modifiée par les décisions du 11 juillet 2018 et du 20 juin 2019 (ci-après le cahier des charges).

En cas de non-respect des exigences (non-conformité), l'OIC applique les sanctions selon le présent manuel de contrôle.

La mise à jour du présent manuel de contrôle est de la responsabilité de l'OIC et doit obligatoirement respecter les exigences du cahier des charges. Si une modification des exigences a lieu, le manuel de contrôle peut être adapté.

Pour utiliser la dénomination Saucisse d'Ajoie, toutes les entreprises doivent respecter les exigences et être contrôlées/certifiées par l'OIC.

2. Déclaration d'engagement

Tout transformateur s'engage à respecter les exigences du cahier des charges en signant un contrat avec l'OIC.

3. Utilisation du logo OIC

Dans le cas où l'OIC doit être mentionné sur l'étiquette produit, la charte graphique de l'OIC fait foi et doit être respectée. L'OIC doit valider tous les bons à tirer.

Note : La nouvelle Ordonnance sur les AOP et les IGP, valable dès le 1er janvier 2021, mentionne dans sa section 4 Contrôle et exécution, Art.18 1bis l'obligation d'indiquer le nom ou le numéro de code de l'organisme de certification sur tout étiquette ou emballage de produit AOP ou IGP, ceci d'ici au 31.12.2021.

Ainsi, dès le 1er janvier 2022, toutes les étiquettes/emballages de produits AOP/IGP certifiés par l'OIC devront mentionner obligatoirement soit « OIC », soit « SCESp 0054 », soit l'image suivante :



1.2 Mandant

La gestion des activités liées aux entreprises/exploitations est documentée dans la base de données interne de l'OIC. L'IPSAJ peut en obtenir certains accès. L'IPSAJ doit avertir l'OIC de suite en cas de nouveautés ou modifications liées aux contrôles, aux agréments ou aux certifications.

L'OIC sous-traite à l'IPSAJ une partie de l'organisation des taxations (prélèvements, convocation des dégustateurs, ...) et les analyses chimiques au laboratoire indiqué (prélèvements, analyses). Les différentes activités (contrôles, dégustations, analyses chimiques) sont imposées par l'OIC selon les fréquences prévues aux § 1.3.3, 1.4 et 1.5 ci-dessous. L'impartialité, la neutralité et l'indépendance lors des tâches sous-traitées par l'OIC sont vérifiées lors des audits mandant effectués par l'OIC.

1.3 Contrôles

1.3.1 Période de contrôles / saisonnalité

Production continue, Annuelle : Délai court : Echantillon de produits finis déjà commercialisés

1.3.2 Réalisation des contrôles

Un rapport de contrôle (checklist) est rempli par le contrôleur lors de chaque contrôle.

Si un transformateur dispose de plusieurs sites de production pour la fabrication de produits certifiés, chaque site doit être contrôlé et certifié indépendamment.

Lors de contrôle, sauf exception fondée, la totalité du site est contrôlée.

1.3.3 Fréquence des contrôles

Rôle	Fréquence minimale de contrôle	Documents	Supervision OIC
Atelier de boucherie	1x / 2 ans	2-SAJ-CL Boucherie	Examens des rapports

Article		Exécution	Document
Ingrédients et additifs	Art. 6.2 et 7	Contrôleur OIC et/ou OIC	Recettes, Fiche techniques
Respect du processus de fabrication : présalage, hachage, embossage, rubéfaction, fumage	Art. 8	Contrôleur OIC et/ou OIC	Visuel lors de la fabrication Recettes, Fiche techniques, étiquettes ingrédients
Origine suisse de la viande de porc	Art. 2, 6.1 et 10	Contrôleur OIC et/ou OIC	Factures, certificat d'accompagnement ³
Contrôle des flux	Art. 10.2	Contrôleur OIC et/ou OIC	Inventaire des charges ⁴ Factures, certificat d'accompagnement ⁵
Etiquetage ⁶	Art 11	Contrôleur OIC et/ou OIC	Etiquette(s) ⁷

1.3.4 Modifications et changements

Lors de l'acquisition d'une nouvelle unité de production, l'entreprise/exploitation concernée est soumise à un contrôle initial. Lors de reprise de commerce, de changement de gérant, d'exploitant ou de responsable de fabrication susceptible d'avoir une influence sur la conformité aux exigences, l'entreprise/exploitation concernée est également soumise à contrôle initial.

En cas de doute relatif au respect des exigences, chaque entreprise/exploitation peut subir un contrôle sur site indépendamment de la conclusion de conformité ou de non-conformité établie sur les rapports de contrôle. En outre, l'OIC se réserve le droit de faire des contrôles inopinés.

1.3.5 Sous-traitance des contrôles

L'OIC peut sous-traiter les contrôles sur site à d'autres organismes de contrôle dans le but de combiner les différents contrôles auprès de l'entreprise/exploitation concernée. Les contrôles sur site doivent être effectués de préférence par des organismes de contrôle accrédités à la norme ISO 17'020.

L'OIC peut également sous-traiter les contrôles sur site à des contrôleurs indépendants pour autant que ceux-ci respectent les exigences de l'OIC.

³ Facture ou certificat d'accompagnement de viande de porc ou de bœuf, que ce soit en découpe ou en porc / bœuf entier, mentionnant le numéro BDTA ainsi que le nom de l'éleveur ou de l'abattoir.

⁴ Le journal de production retrace la production journalière et mentionne la provenance des lots utilisés.

⁵ Facture ou certificat d'accompagnement de viande de porc ou de bœuf, que ce soit en découpe ou en porc / bœuf entier, mentionnant le numéro BDTA ainsi que le nom de l'éleveur et de l'abattoir.

⁶ L'emploi de film pré-imprimé est conforme aux exigences du cahier des charges de la SAJ et ne conduit pas à une tromperie du consommateur ou une fraude sur le produit (président du Comité de l'OIC, M. C. Corvi, août 2008).

⁷ Toute nouvelle étiquette peut être transmise au RD à l'OIC pour vérification.

1.4 Analyses chimiques

Les analyses chimiques doivent être effectuées de préférence par des laboratoires accrédités à la norme ISO 17'025.

Les analyses suivantes sont réalisées :

Analyse	Fréquence	Documents	Supervision OIC
Graisses, protéines et protéines du tissus conjonctifs ⁸	⁹ 10, 1x/4 ans chaque producteur	2-SAJ-ACH-Formulaire demande analyses SQTS	Examen des rapports individuels

Article	Exécution	Document
Caractéristiques chimiques, Ingrédients et additifs ¹¹	Art. 4 et 7 Contrôleur OIC et/ou OIC SQTS Courtepin	Rapports d'analyses, individuels (finaux)

1.5 Taxations - Test du produit final

Le mandant organise¹² une taxation (analyse sensorielle) pour chaque lot.

Un règlement de taxation est élaboré par le mandant et contrôlé par l'OIC. Ce règlement définit les conditions pour lesquelles un lot est accepté ou refusé.

Tout lot non taxé ou refusé lors de la taxation ne peut pas être commercialisé sous la dénomination Saucisse d'Ajoie.

La gestion des taxations est vérifiée par l'OIC lors des audits de taxation.

Rôle	Fréquence minimale de taxation	Documents	Supervision OIC
Atelier de boucherie	1x / 2 ans	2-SAJ-F Rapport de dégustation 2-SAJ-F Résultats des dégustations	Examens des rapports

Article	Exécution	Document
Caractéristiques Physiques Art 3 et 9	Comité de dégustation ¹³	Rapports et rapport résultats
Caractéristiques chimiques ¹⁴ + ¹⁵ Art.4	Comité de dégustation	Rapports et rapport résultats
Caractéristiques organoleptiques Art.5 et 9	Comité de dégustation	Rapports et rapport résultats

⁸ Protéines du tissu conjonctifs, protéines et matière grasse couvrent les exigences du cahier des charges. Suppression Q2. Point discuté avec responsable laboratoire SQTS, ISO 17025, février 2018. Attention, les valeurs prévues dans le cahier des charges ont été modifiées lors de la version 2019 dudit document.

⁹ Chaque entreprise est contrôlée au minimum 1X/4ans.

¹⁰ Si l'analyse révèle un produit conforme, les frais engagés sont à la charge de l'organisation de producteurs (forfait) ; les frais sont à la charge du contrevenant lors de la contre-analyse. Si le contrevenant souhaite réaliser une contre analyse chimique, la méthode d'analyse utilisée doit être la même que lors du premier contrôle.

¹¹ Concerne la proportion de protéines du collagène.

¹² Dans les faits, l'OIC organise la taxation, la répartition et les prélèvements avec le secrétaire de l'IPSAJ à la FRIJ, le mandant étant également producteur. L'OIC assiste à chacune des dégustations régulières, le nombre de producteurs ne permettant pas plusieurs dégustations annuelles.

¹³ Composé de membres de la commission de dégustation de l'IPSAJ auxquels peuvent s'adjoindre des dégustateurs supplémentaires qui ne sont pas obligatoirement de la profession. Un représentant de l'OIC est présent au moins 1 fois / an.

¹⁴ Concerne : la proportion de matières grasses, la présence de couennes,. (Données qui peuvent être évaluées visuellement et gustativement par la commission de dégustation).

¹⁵ En cas de doute sur les teneurs prescrites, le comité de dégustation peut demander à l'OIC qu'une analyse chimique soit effectuée sur le produit cru encore présent.

1.6 Gestion de la traçabilité

La traçabilité doit être garantie par l'entreprise/exploitation. Tout produit dont la traçabilité ne peut être garantie sera déclassé, c'est-à-dire non livré/vendu comme Saucisse d'Ajoie.

Rôle	Fréquence minimale de contrôle	Documents	Supervision OIC
Atelier de boucherie	1x / 2 ans	2-SAJ-CL Boucherie	Examens des rapports

Article	Exécution	Document
Origine suisse de la viande de porc Art. 2, 6.1 et 10	Contrôleur OIC et/ou OIC	Factures, certificat d'accompagnement ¹⁶
Contrôle des flux Art. 10.2	Contrôleur OIC et/ou OIC	Inventaire des charges ¹⁷ Factures, certificat d'accompagnement ¹⁶

1.7 Certifications

4. Délivrance de la certification

Pour l'obtention la certification initiale, tout transformateur doit remplir toutes les exigences du cahier des charges et n'avoir aucune non-conformité majeure en suspens (les non-conformités mineures sont admises pour autant que les délais de remise en conformité soient respectés).

Pour l'obtention du renouvellement de la certification, un transformateur ne doit avoir aucune sanction de retrait.

Dans le cas d'un délai de remise en conformité non respecté, une sanction de refus/retrait de certification sera édictée par l'OIC.

5. Edition du certificat

Un certificat est délivré à chaque transformateur obtenant la certification. La durée de validité du certificat correspond à la fréquence de contrôle.

2. Règlement des sanctions

2.1 Généralités

1.1.1 But

Ce règlement a pour but d'offrir à toutes les entreprises/exploitations un traitement équitable et égal.

Toutes les décisions en matière de certification faisant suite aux contrôles sont du ressort de l'OIC. Les entreprises/exploitations sont tenues, en cas de recours sur une décision de l'OIC, d'apporter la preuve de la conformité de leur entreprise/exploitation et de leur production.

¹⁶ Facture ou certificat d'accompagnement de viande de porc ou de bœuf, que ce soit en découpe ou en porc / bœuf entier, mentionnant le numéro BDTA ainsi que le nom de l'éleveur ou de l'abattoir.

¹⁷ Le journal de production retrace la production journalière et mentionne la provenance des lots utilisés.

1.1.2 Obligations légales de transmission de l'information aux autorités concernées

Les non-conformités sont signalées aux autorités concernées, selon la nature et la gravité de la non-conformité.

L'OIC doit répondre aux demandes des autorités concernées.

Si les autorités d'exécution du droit alimentaire informent l'OIC d'un manquement lié au respect du cahier des charges, l'OIC doit prendre les mesures nécessaires conformément aux dispositions du présent manuel de contrôle.

1.1.3 Description

Dans le catalogue de sanctions, chaque sanction décrite correspond à une non-conformité liée à un point de contrôle correspondant au cahier des charges.

Le catalogue de sanctions n'est pas exhaustif. Selon la nature de la non-conformité, l'OIC peut édicter des sanctions encore non décrites.

Dans les cas de récidive (la même non-conformité en 2 ans), la sanction décrite peut être alourdie par l'OIC.

1.1.4 Mesures

En cas de constat de non-conformité, l'OIC peut prendre différents types de mesures :

- ◆ L'enregistrement et la comptabilisation de la non-conformité, éventuellement accompagné d'un délai pour la remise en conformité.
- ◆ Un refus ou un retrait d'agrément, qui se traduit par l'interdiction de transformer le produit issu de l'exploitation concernée pour la fabrication de produits selon le cahier des charges Saucisse d'Ajoie / interdiction de livraison (concerne les fournisseurs).
- ◆ Un refus ou un retrait de certificat s'appliquant à un lot donné et/ou à une période donnée (déclassement).
- ◆ Un refus ou un retrait de certificat s'appliquant à une entreprise/exploitation donnée. Dans ce cas, l'entreprise ou exploitation concernée ne peut ni transformer ni mettre sur marché des produits selon le cahier des charges Saucisse d'Ajoie.

Ces mesures peuvent être prises conjointement ou indépendamment les unes des autres et seront obligatoirement suivies d'un contrôle supplémentaire.

2.2 Système de sanction

1.1.5 Principes

L'OIC notifie toute non-conformité à l'entreprise/exploitation concernée, en l'informant également des sanctions qui en découlent et en l'avertissant des conséquences éventuelles de non-conformités futures.

Toute non-conformité est enregistrée dans la base de données interne de l'OIC.

Chaque non-conformité est définie comme mineure ou majeure selon sa gravité. Une non-conformité majeure peut induire un refus/retrait de certification ou un délai de remise en conformité.

Les cas de fraudes graves, les fausses déclarations et le refus de contrôle (non accès au site et/ou aux informations nécessaires) peuvent entraîner un refus/retrait d'agrément ou de certificat immédiat.

1.1.6 Définition du lot

Le lot est défini au niveau de chaque entreprise dans sa pratique interne de traçabilité, niveau applicable en cas de déclassement.

Une décision de refus/retrait de certification s'appliquant à une quantité donnée de marchandise peut être prise (interdiction de livrer une matière première, refus de certification de lots entiers ou pièce par pièce = déclassement).

1.1.7 Comptabilisation

Cumul de non-conformités **mineures m** :

	Conséquence
Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti	La NC mineure devient majeure
Récidive dans les 2 ans	

Cumul de non-conformités **majeures M** :

	Conséquence
Ne se remet pas en conformité dans le délai imparti	Retrait de l'agrément/certificat
Récidive dans les 2 ans	

Lors de reprise de commerce, de changement de gérant, d'exploitant ou de responsable de fabrication, la comptabilisation des non-conformités repart à zéro.

2.3 Types de non-conformités

1.1.8 Non-conformité mineure

Délai de remise en conformité	Preuve
Immédiatement / Dans les 30 jours / Cas particulier à définir / Prochaine saison (alpages, fabrication selon saison)	Preuve écrite et/ou recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Mesures prises par l'OIC : Lettre recommandée de non-conformité avec copie au mandant¹⁸.

1.1.9 Non-conformité majeure

Délai de remise en conformité	Preuve
Immédiatement sauf dérogation (délai fixé au cas par cas)	Preuve écrite et/ou recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

Mesures prises par l'OIC : Lettre recommandée de non-conformité avec copie au mandant¹⁸.

1.1.10 Non-conformité majeure avec refus/retrait

Délai de remise en conformité	Preuve
Nouvelle demande de certification initiale	Preuve écrite et recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité par écrit à l'OIC.

¹⁸ Dans le cas de la SAJ, ces courriers sont transmis au secrétaire de l'Interprofession.

Mesures prises par l'OIC : Lettre recommandée de non-conformité avec copie au mandant et aux autorités compétentes. **Erreur ! Signet non défini.**

2.4 Catalogue de sanctions

Types de non-conformité :

« m » = non-conformité mineure

« M » = non-conformité majeure

Types de sanctions :

« délai » = délai de remise en conformité

« D » = déclassement du lot concerné

« R » = retrait/refus d'agrément/de certification

Art.	Exigences	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsable
Art. 2: Aire géographique	Tout ou partie de la fabrication ¹⁹ n'a pas lieu dans le district de Porrentruy	M	Retrait/refus	Atelier de boucherie
Art. 3 et 8.3 : Caractéristiques physiques	Adjonction de viandes autres que le porc ou le bœuf	M	Retrait/refus	Atelier de boucherie
	Boyau autre que menu de porc	M	Retrait/refus	Atelier de boucherie
	Extrémités non fermées par rotation du boyau ²⁰	m	délai	Atelier de boucherie
	Le calibre moyen diverge de la fourchette 32-36 mm - Le poids moyen diverge de la fourchette 120-150 g	m	délai	Atelier de boucherie
Art. 4 : Caractéristiques chimiques	Non conformité(s) dans les taux de matières grasses, protéines et protéines du collagène	M	délai	Atelier de boucherie
Art. 5 et 9: Taxation de la saucisse d'Ajoie	La note totale obtenue est inférieure à 140 pour les 3 tests	M ²¹	1 ^{ère} : délai 2 ^{ème} : Retrait/refus	Atelier de boucherie
Détail de la sanction en cas de non-conformité <i>Modif format : 27-01-21</i>	Certification initiale : 1 ^{er} échec : redégustation dans les 90 jours. 2 ^{ème} échec cons. : refus + délai d'attente jusqu'à la prochaine TAX (le boucher fait une demande de certification) avant reprise certification. Certification de routine : 1 ^{er} échec : redégustation dans les 90 jours. 2 ^{ème} échec cons. : Refus /retrait. Le boucher fait une demande de certification. *1 Le MAN peut intervenir auprès du boucher et apporter les corrections et informe l'OIC.			
Art.6 : Matières premières ^{22 + 23}	Rapport entre Porc maigre et porc gras « Viande de porc (P I à P VII1)" à la fabrication n'est pas de 2/3 pour 1/3. ²⁴	m	délai	Atelier de boucherie
	Addition de bœuf à un taux supérieur à 10%	M	Retrait/refus	Atelier de boucherie
Art.7 : Ingrédients et additifs	Non respect de la liste positive d'ingrédients autorisés (types et quantités)	M	Retrait/refus	Atelier de boucherie
	Adjonction d'additifs et d'ingrédients non autorisés ²⁵	M	Retrait/refus	Atelier de boucherie
Art. 8.1 : Étapes de fabrication– Présalage	Néant	-	-	Atelier de boucherie

¹⁹ La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs et des bovins ont lieu exclusivement en Suisse.

²⁰ Note de IPSAJ du 08.03.2021 : Les saucisses sont portionnées par rotations du boyau sans attache ou éventuellement avec une ficelle. Voir aussi La masse est embossée dans des menus de porc ... Ils ne sont pas attachés avec des clips métalliques, mais noués avec leurs propres extrémités ou éventuellement attachés avec de la ficelle, puis portionnés par rotation.

²¹ Les coûts de redégustation sont à sa charge.

²² Code des usages pour des viandes et des produits carnés de qualité – Pages 12-13 + 45

²³ Il est précisé que la recette « SAJ crue » et « SAJ sèche » est strictement identique. Il s'agit bien de la même pâte, travaillée dans les mêmes conditions sauf qu'en lieu et place de la cuisson, un séchage naturel s'ensuit. Il n'est pas question de produire une masse dans le but express d'en faire le séchage. IPSAJ 31-03-21

²⁴

²⁵ Le dextrose est un ingrédient non prévu dans le CdC mais l'AMBDP l'accepte, additif de transfert. Voir rapport audit 2009 du 27-01-10. Le poivre concassé/entier n'est pas admis ni dans le produit cru ni dans le produit séché. IPSAJ 31-03-21

Art.8.2 : Fabrication – Hachage assaisonnement et pétrissage	La taille du grain final n'est pas comprise entre 5 et 8mm (invisible ou trop gros)	m	délai	Atelier de boucherie
	Le mode de hachage ne s'effectue pas à vitesse lente au hachoir ou au cutter	m	délai	Atelier de boucherie
Art. 8.4 : Fabrication – Embossage	Les saucisses dont le mélange n'a pas été présalé ne sont pas suspendues durant 2 heures à température ambiante	m	délai	Atelier de boucherie
Art. 8.5 : Fabrication – Fumage	Le combustible utilisé n'est pas composé de copeaux de copeaux, sciures ou bûches de résineux ²⁶	M	Retrait/refus	Atelier de boucherie
	Le fumage est réalisé à une température supérieure à 40°C	m	délai	Atelier de boucherie
	Le processus complet de fabrication dure moins de 24 heures	m	délai	Atelier de boucherie
Art. 10 : Traçabilité	Des contrats bouchers / fournisseurs manquent	m	délai	Atelier de boucherie
	Factures ou certificats d'accompagnement incomplets ou manquants	m	délai	Atelier de boucherie
	Les inventaires des charges présentent des manquements importants et récurrents	M	délai	Atelier de boucherie
Art. 11 : Étiquetage	Utilisation d'une étiquette autre que l'étiquette fournie par l'IPSAJ	M	Retrait/refus	Atelier de boucherie
	L'étiquette ne présente pas les indications désirées (mention IGP, provenance suisse, raison sociale, identification de la charge, durée limite de vente, déclaration de l'organisme de certification)	M	délai	Atelier de boucherie
	Toutes les saucisses préemballées ne sont pas étiquetées par paires ²⁷	m	délai	Atelier de boucherie
Divers ²⁸	Le cahier des charges de la saucisse d'Ajoie IGP n'est pas présent sur le site	m	délai	Atelier de boucherie
	Un exemplaire de la recette de la Saucisse d'Ajoie n'est pas présent sur le site	m	délai	Atelier de boucherie

3. Documentation

Documents de référence	Titre du document
Cahier des charges	SAJ-CdC
Manuel de contrôle	2-SAJ -MC Manuel de contrôle
Checklists de contrôle	Titre du document
Directives de contrôle	2-SAJ -L Directives de contrôle
Checklist de contrôle	2-SAJ-CL Boucherie
Procédures de gestion	Titre du document
Gestion du responsable de dossier, du suppléant et des contrôleurs	1-PER-P Gestion du personnel
Gestion du mandant	1-MAN-P Gestion des mandants
Gestion des contrôles	1-INS-P Gestion des inspections
Gestion des certifications	1-CER-P Gestion des certifications
Gestion des documents	1-DOC-P Gestion documentaire
Gestion de l'amélioration continue	1-AME-P Gestion de l'amélioration continue
Documents spécifiques	Titre du document

²⁶ Résineux: Arbre forestier (gymnosperme) riche en matières résineuses, contenues dans les canaux résinifères. (Les principaux résineux sont le pin et le sapin, l'épicéa, le mélèze, l'if, le cyprès, le cèdre, le genévrier et le thuya.)_MM 27-06-17

²⁷Étiquetage : par paires pour les saucisses crues et par pièce pour les saucisses sèches. Précision de l'IPSAJ de 08.03.2021.

²⁸ Ces 2 contrôles ne résultent pas d'exigences du cahier des charges de la Saucisse d'Ajoie IGP. La présence de ces documents sur les sites de production est requise par l'OIC.

Rapport de taxation - individuel	2-SAJ-F Rapport de dégustation
Synthèse des résultats des taxations	2-SAJ-F Résultats des dégustations
Règlement de taxation	2-SAJ-L Règlement de la commission de dégustation
Gestion de la Saucisse d'Ajoie	2-SAJ-P Gestion de la Saucisse d'Ajoie
Formulaire demande analyses	2-SAJ-ACH-Formulaire demande analyses ²⁹
Fiche technique	2-SAJ-F Fiche technique

²⁹ Formulaire du laboratoire accrédité 17025 (SQTS, Natura Chimica ou autre).