



Manuel de contrôle¹

Saucisson neuchâtelois, Saucisse neuchâteloise²

Version du 30-07-21

Approuvé par l'ANMB, ci-après le :	08-09-2021
Approuvé par le Conseil des Gérants de l'OIC ³ le :	30-09-2021
Transmis au SAS et à l'OFAG le :	11-10-2021

¹ D'après l'article 8 de l'Ordonnance du DEFR 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 Ci-après "Saucisson neuchâtelois" ou "le produit"

³ Organisme Intercantonal de Certification Sàrl

Sommaire

1. CONTROLES ET CERTIFICATIONS.....	4
1.1 Généralités.....	4
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.....	4
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.....	5
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
2. Non-conformité mineure.....	9
3. Non-conformité majeure.....	9
4. Non-conformité majeure avec refus/retrait.....	9
2.3 Catalogue de sanctions.....	9
3. DOCUMENTATION.....	12

Abréviations

AOP	Appellation d'Origine Protégée
CL	Check-list de contrôle
D	Déclassement de la marchandise
Délai	Délai de remise en conformité
DEFR	Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche
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/une période déterminée selon le type de produit.

Mandant : Groupement / Interprofession ou propriétaire de marque.

Entreprise : Affaire agricole, commerciale ou industrielle, dirigée par une personne morale ou physique privée en vue de produire des biens ou services pour le marché ; unité économique de production.

Producteur primaire : Entreprise produisant un ingrédient / matière première, généralement une exploitation agricole.

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

1. Contrôles et certifications

1.1 Généralités

1.1.1 Description

Ce manuel de contrôle régit l'ensemble des contrôles auxquels sont soumis les entreprises qui consacrent toute ou une partie de leur production au Saucisson neuchâtelois, respectivement à la Saucisse neuchâteloise.

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

Saucisson neuchâtelois, enregistré comme IGP selon la décision du 14.02.2003, modifiée par voie de décision le 21.06.2007.

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 Saucisson neuchâtelois, toutes les entreprises doivent respecter les exigences et être contrôlées/certifiées par l'OIC.

1.2 Déclaration d'engagement

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

1.3 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.

1.4 Mandant

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

1.5 Contrôles

1.5.1 Période de contrôles / saisonnalité

Production continue, Annuelle : Délai court : Echantillon de produits finis déjà commercialisés⁴

1.5.2 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.

⁴ Note du RD : Les produits évalués lors du test organoleptique (analyse et taxation) sont déjà commercialisés et/ou en cours de commercialisation. La durée minimale du processus de fabrication est de 36 heures, il n'y a pas de « stockage » au delà de quelques jours.

1.5.3 Fréquence des contrôles

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

Article	Exécution	Document
Caractéristiques physiques : calibre et poids Art. 3.2	Contrôleur OIC et/ou OIC	Visuel et procédures/recettes
Respect du processus de fabrication : Préparation de la viande, hachage, pétrissage, embossage, égouttage, maturation, rubéfaction, fumage et stockage Fumage à froid Art. 3.1, 5 et 6	Contrôleur OIC et/ou OIC	Recettes, registre, Etiquetage et fiches techniques ingrédients/additifs, contrôle visuel, factures et bdl des viandes Indicateur t°C, enregistrements
Origine suisse de la viande de porc Art. 2 et 8	Contrôleur OIC et/ou OIC	Factures, bulletin de pesage, docs accompagnement ⁵
Contrôle des flux Art. 8	Contrôleur OIC et/ou OIC	Journal de production ⁶
Etiquetage Art. 8.2 et 9	Contrôleur OIC et/ou OIC	Étiquettes Étiquettes modifiées ⁷

1.5.4 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.

1.5.5 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.

1.6 Test du produit final - Analyses chimiques

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

Les analyses suivantes sont réalisées :

Analyse	Fréquence	Documents	Supervision OIC
---------	-----------	-----------	-----------------

⁵ Facture d'achat de viande de porc, que ce soit en découpe ou en porc entier (portant la mention "porcs nés et élevés en Suisse » ou mentionnant la provenance.

⁶ Le journal de production retrace la production journalière ou hebdomadaire.

⁷ A chaque modification d'étiquettes, l'entreprise peut transmettre son étiquette à l'OIC pour contrôle respect exigences du cahier des charges.

Graisses, protéines et protéines et nitrite /nitrate ⁸	20% des boucheries chaque année ⁹ , 1x/4 ans	2-SNE-ACH-Formulaire demande analyses SQTS	Examen des rapports individuels
---	---	--	---------------------------------

Article	Exécution	Document
Caractéristiques chimiques, Ingrédients et additifs ¹⁰ Art. 4	Prise d'échantillon : chef expert du comité de dégustation ou Contrôleur OIC et/ou OIC Analyse : SQTS Courtepin, Laboratoire accrédité	Rapports d'analyses, individuels (finaux)

1.7 Test du produit final – Examen organoleptique-Taxation

Le mandant organise¹¹ un examen organoleptique ci-après la taxation (dénomination pour désignation la dégustation des AOP et IGP au sein de l'OIC) pour chaque entreprise selon la fréquence minimale de taxation prévue ci-dessous.

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

Tout produit non taxé ou refusé lors de la taxation ne peut pas être commercialisé sous la dénomination Saucisson neuchâtelois.

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-SNE-F Rapport dégustation individuel 2-SNE-F Synthèse rapports individuels	Examens des rapports

Article	Exécution	Document
Caractéristiques Physiques Art 3 et 7	Comité de dégustation ¹²	Rapports individuels et Synthèse rapports individuels
Caractéristiques chimiques ¹³ Art.4	Comité de dégustation	Rapports individuels et Synthèse rapports individuels
Caractéristiques organoleptiques Art.5 et 7	Comité de dégustation	Rapports individuels et Synthèse rapports individuels

⁸ Protéines et matière grasse couvrent les exigences du cahier des charges. Mise à jour discutée avec responsable laboratoire SQTS, ISO 17025, février 2018.

⁹ Seuls les produits de 20% des boucheries sont analysés chaque année. Si l'analyse révèle un produit conforme, les frais engagés sont à la charge du mandant ou du boucher non-membre. Dans le cas contraire, les frais sont à la charge du contrevenant. Si le contrevenant souhaite réaliser une contre analyse chimique, la méthode d'analyse utilisée doit être la même que lors du premier contrôle.

¹⁰ Concerne la proportion de protéines du collagène, la quantité de nitrates et sels nitrités.

¹¹ Dans les faits, l'OIC organise la taxation, la répartition et les prélèvements avec le contrôleur OIC. Ni le secrétariat de l'ANMB, ni les membres producteurs de l'ANMB, ni le responsable IGP à l'ANMB ne sont informés de la liste des ateliers de boucherie dont les produits seront dégustés et/ou analysés. Selon le règlement de dégustation de l'ANMB, les membres et non-membres auront leurs produits dégustés par la dite commission de dégustation. L'OIC assiste à chacune des dégustations régulières (au minimum 1x/année).

¹² Composé de membres de la commission de contrôle de l'Association Neuchâteloise des Maîtres Bouchers auxquels peuvent s'adjoindre des dégustateurs supplémentaires n'étant pas obligatoirement de la profession. Un relais de l'OIC est présent au moins 1 fois / an.

¹³ Concerne exclusivement la proportion gras/maigre qui est évaluée visuellement par le comité de dégustation.

1.8 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 neuchâteloise, Saucisson neuchâtelois IGP.

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

Article	Exécution	Document
Origine suisse de la viande de porc Art. 2 et 8	Contrôleur OIC et/ou OIC	Factures ou Bulletin de pesage ¹⁴ et documents d'accompagnement ¹⁵
Contrôle des flux Art. 8	Contrôleur OIC et/ou OIC	Inventaire des charges ¹⁶ Factures, certificat d'accompagnement ¹⁷
Etiquetage Art. 8.2 et 9	Contrôleur OIC et/ou OIC	Étiquettes et nouvelles étiquettes

1.9 Certifications

1.9.1 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.

1.9.2 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

2.1.1 But

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

¹⁴ Facture d'achat de viande de porc, que ce soit en découpe ou en porc entier (portant la mention "porcs nés et élevés en Suisse » ou mentionnant la provenance.

¹⁵ 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.

¹⁶ Le journal de production retrace la production journalière ou hebdomadaire.

¹⁷ 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.

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.

2.1.2 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.

2.1.3 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.

2.1.4 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 de certificat s'appliquant 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 Saucisson neuchâtelois.

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

2.1.5 Système de sanction

2.1.5.1 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.

2.1.5.2 Définition du lot

Le lot est défini au niveau de chaque entreprise dans sa pratique interne de traçabilité.

Une décision de refus/retrait de certification s'appliquant à une quantité donnée de marchandise ne peut être prise (interdiction de livrer une matière première, refus de certification de lots entiers ou pièce par pièce = déclassement), les lots étant généralement déjà commercialisés ou en cours de commercialisation.

2.1.5.3 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.

2.2 Types de non-conformités

1. Non-conformité mineure

<i>Délai de remise en conformité</i>	<i>Preuve</i>
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.

2. Non-conformité majeure

<i>Délai de remise en conformité</i>	<i>Preuve</i>
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 mandant²³.

3. Non-conformité majeure avec refus/retrait

<i>Délai de remise en conformité</i>	<i>Preuve</i>
Nouvelle demande de certification initiale	Preuve écrite et recontrôle

L'entreprise indique sa remise en conformité *et demande une certification initiale par écrit à l'OIC*

Mesures prises par l'OIC : Lettre recommandée de non-conformité avec copie au mandant^{23, ci-dessus} et aux autorités compétentes.

2.3 Catalogue de sanctions

Types de non-conformité :

« **m** » = non-conformité mineure

« **M** » = non-conformité majeure

¹⁸ Dans le cas du SNE, tous les courriers de non-conformités m et M ou R sont transmis au secrétaire de l'Association.

Types de sanctions :

« **déla**i » = délai de remise en conformité

« **D** » = déclassement du lot concerné

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

Art. CdC	Exigence à remplir	Si non-conformité		
		Type de NC	Sanctions	Responsable
Art. 2 : Aire géographique	Tout ou partie de la fabrication n'a pas lieu dans le canton de Neuchâtel	M	Retrait/refus	Atelier de boucherie
Art. 3 et 6 : Caractéristiques physiques	Adjonction de viandes autres que le porc	M	déla	Atelier de boucherie
	Boyau autre que droit/courbe de bœuf	M	déla	Atelier de boucherie
	Extrémités non fermées au moyen de clips ou de ficelles	m	déla	Atelier de boucherie
	Le calibre moyen diverge de la fourchette 40-60 mm - Le poids moyen diverge de la fourchette 200-600 g	m	déla	Atelier de boucherie
Art. 4 : Caractéristiques chimiques	Le mélange de viande de porc contient moins de 60% de viande maigre	m	déla	Atelier de boucherie
	La quantité de protéines totales dans la viande maigre est inférieure à 14%	m	déla	Atelier de boucherie
	Le taux de matière grasse est supérieur à 35%	m	déla	Atelier de boucherie
	Le taux de nitrites est supérieur à 100 mg/kg	m	déla	Atelier de boucherie
Art. 6 : Étape de fabrication - Préparation de la viande	Rapport entre viande maigre et gras à la fabrication n'est pas de 2/3 pour 1/3	m	déla	Atelier de boucherie
	La viande n'est pas fraîche (utilisée ou congelée plus de 5 jours après abattage)	m	déla	Atelier de boucherie
	La viande comporte des tendons, parties sanglantes, ganglions ou tout autre corps étranger	m	déla	Atelier de boucherie
	La viande congelée est utilisée dans des proportions supérieures à 20%	m	déla	Atelier de boucherie
Art. 6 : Fabrication-Hachage	La pâte est coupée au cutter ou au blitz	m	déla	Atelier de boucherie
	La grosseur des grains n'est pas comprise entre 5 et 8 mm	m	déla	Atelier de boucherie
Art. 6 : Fabrication – Pétrissage	Les quantités requises de sel nitrité, poivre et poudre d'ail, ne sont pas respectées	m	déla	Atelier de boucherie
	Utilisation d'épices ou adjuvants/additifs autres que sel nitrité, poivre et poudre d'ail Les adjuvants suivants peuvent être utilisés: les acidifiants E 330, E 331 ou E 575, les antioxydants E 300, E 301, E 304, E 307 ou le lactose, le glucose, le dextrose, le sirop de glucose, le saccharose, et l'exhausteur de goût (E 621).	m	déla	Atelier de boucherie
Art. 6 : Fabrication-Embossage	Retrait manuel de graisse non effectué	m	déla	Atelier de boucherie
Art. 6 embossage let b	Le boyau n'est pas retourné	M	déla	Atelier de boucherie
Art. 6 : Fabrication – Égouttage, maturation, rubéfaction	La saucisse/saucisson n'est pas égouttée	m	déla	Atelier de boucherie
	Le produit n'est pas suspendu à une ficelle	m	déla	Atelier de boucherie
	Le durée de maturation-rubéfaction est inférieure à 12 heures et/ou ne s'effectue pas à température ambiante	m	déla	Atelier de boucherie
Art. 5 et 6 : Fabrication – Fumage –	Le Saucisson neuchâtelois et la Saucisse neuchâteloise sont fumés à une température de 18 à 28°C.	m	déla	Atelier de boucherie
	Le fumage est complété par de la fumée liquide	M	déla	Atelier de boucherie

Caractéristiques organoleptiques	Le saucisson/ saucisse est coloré chimiquement par bain ou teinture	M	Retrait/refus	Atelier de boucherie
Art. 6 : Fabrication – Stockage	Le produit n'est pas stocké pendu à une ficelle	m	délai	Atelier de boucherie
Art. 6 : Fabrication – durée du processus de fabrication	La durée de transformation du produit (du hachage à la vente) est inférieure à 36 heures	m	délai	Atelier de boucherie
Art. 7 : Dégustation du Saucisson Neuchâtelois et de la saucisse Neuchâteloise	Pour porter la dénomination, la note minimale de 4 doit être obtenue pour chacun des 4 critères suivants : 1.Aspect extérieur, 2.Aspect intérieur, 3.Consistance et saveur et 4. Odeur ou Refus de déguster le produit pour donner suite à un manquement jugé majeure par la commission (boyau non retourné) ou Refus du fabricant, du boucher de mise en dégustation de son produit	Voir ci-dessous		Atelier de boucherie

Détail de la sanction en cas de non-conformité ¹⁹ <i>Modif format : 06-05-2021</i>	Certification initiale	1 ^{er} échec	M	délai - ²⁰
		2 ^{ème} échec consécutif	M	refus de certification + délai d'attente jusqu'à la prochaine TAX avant reprise de la certification.
	Certification de routine	1 ^{er} échec	m	délai - redégustation dans les 90 jours (année en cours).
		2 ^{ème} échec consécutif	M	délai - redégustation dans les 90 jours (soit dans année en cours).
		3 ^{ème} échec consécutif	M	Refus de certification/retrait du certificat. Le boucher doit de lui-même refaire une demande de certification.

Art. 8 : Traçabilité	Des contrats bouchers / fournisseurs manquent	m	délai	Atelier de boucherie
	Factures incomplètes	m	délai	Atelier de boucherie
	Factures manquantes	m	délai	Atelier de boucherie
	Les bulletins de pesage ou les journaux présentent des manquements importants et récurrents	M	délai	Atelier de boucherie
Art. 9 : Étiquetage	Tous les Saucissons neuchâtelois et Saucisses neuchâteloises portent une étiquette qui doit comporter en complément aux prescriptions du droit alimentaire, les éléments suivants :	M ²¹ + ²²	Délai	Atelier de boucherie

¹⁹ Remise en conformité immédiate (ou dans un délai raisonnable, selon la nature de la cause de la non-conformité). Dès qu'il se remet en conformité et en informe l'OIC (désir de rejoindre la démarche de contrôle et de certification), une nouvelle dégustation est organisée. Délai max. 4 mois. Les coûts sont à sa charge. En cas de second échec. Retrait minimum 1 an.

²¹ Appliquer une seule NC, si les étiquettes ne sont pas apposées (uniquement l'absence et pas les différentes indications).

²² Tous les saucissons doivent être étiquetés ! Sans distinction entre vente directe et préemballage ou tout autre emballage. Ils ne peuvent pas être présentés au consommateur sans étiquette lors d'une vente directe ! Validation lors de la discussion du 08-09-2021, suite suggestion de demander une modification du cahier des charges par l'OFAG si cette autorisation devait perdurer. Ce qui ne sera pas le cas.

	L'étiquette ne présente pas l'une ou l'autre des indications désirées (lot si plusieurs lots produits le même jour, datation, état du produit, sigle IGP...) a) L'indication géographique protégée: Saucisson neuchâtelois / Saucisse neuchâteloise. b) Un signe graphique distinct: le drapeau neuchâtelois. c) L'état du produit: cru ou cuit. d) Le nom et la raison sociale du fabricant. e) La note de cuisson (si le produit est cru): à cuire dans de l'eau frémissante pendant 30 à 40 minutes, selon la taille du produit.	m	délai	Atelier de boucherie
--	---	---	-------	----------------------

3 Documentation

Documents de référence	Titre du document
Cahier des charges	
Manuel de contrôle	2-SNE-MC Manuel de contrôle
Checklists de contrôle	Titre du document
Directives de contrôle	2-SNE-L Directives de contrôle
Checklist de contrôle	2-SNE-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
Rapport de taxation - individuel	2-SNE-F Rapport dégustation individuel
Synthèse des résultats des taxations	2-SNE-F Synthèse rapports individuels
Règlement de taxation	2-SNE-L Règlement de la commission de test
Gestion du Saucisson neuchâtelois	2-SNE-P Gestion du Saucisson neuchâtelois
Formulaire demande analyses	2-SNE-ACH-Formulaire demande analyses SQTS
Fiche technique	2-SNE-F Fiche technique