

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 22 juillet 2010 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité de la viande de porc

NOR : AGRT1018108A

Le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son article R. 641-59 ;

Vu l'arrêté du 3 juillet 2007 portant approbation du guide de bonnes pratiques en matière de certification ;

Vu l'arrêté du 14 décembre 2007 portant homologation des modalités minimales de contrôle des exigences et recommandations en matière de certification de conformité,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – L'arrêté du 21 décembre 2007 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité de la viande de porc est abrogé.

Art. 2. – Les exigences et recommandations applicables à la certification de conformité de la viande de porc, ainsi que les modalités de contrôle, sont approuvées telles qu'elles figurent en annexe au présent arrêté.

Art. 3. – Le directeur général des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires et la directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 22 juillet 2010.

*Le ministre de l'alimentation,
de l'agriculture et de la pêche,*

Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général
des politiques agricole, agroalimentaire
et des territoires :

*L'inspectrice en chef
de la santé publique vétérinaire,*

C. ROGY

*Le secrétaire d'Etat
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services et de la consommation,*

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement de la directrice générale
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :

La directrice adjointe,

M.-C. BUCHE

A N N E X E

EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS APPLICABLES
À LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ DE LA VIANDE DE PORC

(Art. R. 641-59 du code rural et de la pêche maritime)

Les exigences et recommandations sont les règles de production, de transformation et de conditionnement d'un produit ou d'une famille de produits qui s'imposent à l'opérateur souhaitant obtenir une certification de conformité.

Elles sont constituées de spécifications propres à la demande de certification et au produit concerné, et peuvent intégrer les chartes professionnelles d'application volontaire.

Les recommandations fixent les règles à respecter pour communiquer sur la certification de conformité. La certification garantit que le produit certifié se différencie du produit courant.

Le produit courant doit répondre :

- aux réglementations nationale et communautaire ;
- aux normes d'application obligatoire et aux références professionnelles à portée obligatoire (accord interprofessionnel étendu...).

Chaque cahier des charges décrit ses propres caractéristiques et les moyens de maîtrise associés en fonction :

- de l'ensemble des éléments retenus dans le cahier des charges ;
- des éléments décrits dans les présentes exigences et recommandations ;
- des caractéristiques certifiées mises en avant et justifiant la demande de certification.

Les exigences minimales de contrôle constituent le cadre des principaux points à contrôler et les méthodes d'évaluation.

Préambule

Le consommateur recherche :

- une viande saine, sans résidu chimique et de bonne qualité hygiénique ;
- une absence de perte d'eau (exsudat) pour les produits conditionnés en barquette ;
- une limitation de la perte en eau lors de la cuisson ;
- une viande d'apparence maigre, tendre et savoureuse ;
- une viande de couleur homogène et ferme ;
- des garanties sur l'alimentation des animaux.

A ces critères sécuritaires et organoleptiques s'ajoutent de plus en plus des exigences de type éthique, comme le respect de l'animal et la protection de l'environnement.

Le transformateur recherche une viande :

- saine ;
- de couleur et de caractéristiques physiques (poids, forme, épaisseur de gras...) homogènes et répondant à son propre cahier des charges ;
- présentant un bon rendement de transformation.

Il s'agit donc d'assurer la maîtrise de l'ensemble de ces critères, étant entendu que deux limites devront être prises en considération : d'une part, le nécessaire compromis entre les exigences du consommateur de viande fraîche et celles du transformateur, toute carcasse de porc ayant nécessairement plusieurs destinations, d'autre part, la connaissance incomplète des facteurs et moyens de maîtrise qui influencent la qualité organoleptique de la viande, en particulier en ce qui concerne les conditions d'élevage.

Exigences*1^{re} exigence : schéma de vie*

En raison de la nature du produit, dont la qualité finale dépend d'une succession d'opérations réalisées et maîtrisées par des opérateurs différents, le cahier des charges porte sur un schéma de vie allant de la naissance des animaux à la remise des produits aux consommateurs (ou à l'utilisateur en cas de matières premières intermédiaires).

Exemple de schéma de vie :

ETAPES	EXIGENCES du produit courant	CARACTERISTIQUES EXPLICITES		
	Référentiels collectifs nationaux et interprofessionnels	Caractéristique certifiée n° 1	Caractéristique certifiée n°2	Caractéristique certifiée n° 3
		Ex : Respect des bonnes pratiques d'élevage	Ex : Alimentation animale	Ex : Produit sélectionné
Naissance des Porcelets				
↓				
Post-sevrage				
↓				
Engraissement				
↓				
Chargement des porcs - Transport				
↓				
Déchargement – Amenée à l'anesthésie				
↓				
Abattage				
↓				
Découpe				
↓				
Congélation ou surgélation éventuelle				
↓				
Transformation				
↓				
Conditionnement				
↓				
Distribution				

*2^e exigence : comparaison entre produit courant
et produit certifié*

Dans tout cahier des charges, un tableau comparatif entre le produit certifié et le produit courant de même nature est présenté. Il indique précisément, pour chaque étape du schéma de vie différent des pratiques agricoles courantes et ayant une incidence sur la qualité du produit, les éléments qui permettent de différencier le produit certifié des autres produits.

Spécifiquement sur les recommandations, chaque cahier des charges développe la comparaison entre les valeurs cibles du produit certifié et les valeurs cibles du produit courant.

3^e exigence : traçabilité

Aliment :

Les factures d'aliments industriels (ou les bons de livraison) doivent comporter des références univoques permettant de retrouver, chez le fabricant, la formule correspondante.

En élevage :

Les éleveurs enregistrent les flux d'animaux par case, par bande ou par salles.

Les éleveurs post-sevrage et/ou post-sevrage engraisseurs s'approvisionnent en porcelets auprès d'élevages identifiés qui respectent les exigences et recommandations correspondant au naissage.

La qualification des élevages naisseurs est du ressort du détenteur du cahier des charges (fournisseur au sens de la norme EN 45011). La liste des élevages naisseurs qualifiés est mise à disposition des organismes certificateurs.

L'identification (tatouage FR + numéro d'élevage) doit être réalisée au moins trois semaines avant le départ à l'abattoir.

A l'abattoir/découpe :

L'heure du déchargement des animaux à l'abattoir est enregistrée ainsi que les incidents survenus en cours de transport et de déchargement.

Lors des opérations d'abattage, les demi-carcasses sont identifiées à l'aide d'un numéro unique par abattoir et par an. La norme NF V 46-011 structure le numéro d'abattage de la manière suivante :

1^{re} partie : 3 chiffres correspondant au numéro jour dans l'année.

2^e partie : 1 à 5 chiffres selon l'activité maximale journalière de l'abattoir et correspondant à un numéro d'ordre d'abattage dans la journée.

Les lots CCP (carcasses, pièces de découpe, abats, UVC) seront constitués et stockés séparément des autres (rails différents, localisation spécifique dans une chambre froide). Un identifiant spécifique du lot est apposé sur le contenant ou sur le produit.

Un identifiant spécifique de la certification de conformité de produit sera apposé pour tous les produits commercialisés CCP (carcasses, pièces de découpe issues de la découpe primaire, pièces de découpe, abats et UVC).

4^e exigence : alimentation

Dispositions transversales :

La liste des ingrédients pouvant composer la ration, à partir du 1^{er} âge, tient compte des catégories de matières premières suivantes comportant des restrictions selon le stade de vie de l'animal :

	POST-SEVRAGE		ENGRAISSEMENT	
	1 ^{er} âge	2 ^e âge	Croissance	Finition
Protéines hydrolysées de plumes	Interdiction	Interdiction	Interdiction	Interdiction
Protéines hydrolysées de cuirs et peaux de ruminants	Interdiction	Interdiction	Interdiction	Interdiction
Farines de poissons	Autorisation	Autorisation	Autorisation	Interdiction
Soluble de poissons concentrés	Autorisation	Autorisation	Autorisation	Interdiction
Huiles de poisson (en l'état, raffinée ou hydrogénée)	Autorisation	Autorisation	Autorisation	Interdiction

L'aliment distribué en engraissement doit contenir moins de 1,7 % d'acide linoléique, mesuré selon la norme NF ISO 7847 par rapport à la matière sèche (soit 1,5 % par rapport à la matière brute pour un aliment à 86 % de matière sèche). La tolérance est de 0,06 % (soit un maximum de 1,76 %) pour tenir compte de la précision analytique.

Dispositions relatives aux fabricants d'aliments :

Les fabricants d'aliments industriels s'engagent à se référer au guide de bonnes pratiques de la fabrication d'aliments composés pour animaux.

Les éleveurs qui fabriquent à la ferme (FAF) doivent se référer et respecter le guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs – partie fabrication à la ferme.

Les fabricants d'aliments et les éleveurs vérifient que les matières premières qu'ils achètent soient correctement étiquetées « matières premières pour les aliments des animaux ».

L'élevage doit être doté d'une boîte de réception des documents sur le lieu de la livraison de l'aliment.

5^e exigence : génétique des animaux

Les porcs concernés par une démarche de certification sont issus d'ascendants (parents) provenant d'organismes de sélection porcine (OSP) agréés et de centres d'insémination artificielle (CIA) agréés. Dans tous les cas (y compris pour les autorenouvellements), il conviendra de démontrer que le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane (homozygote nn) est inférieur à 3 % et que les animaux sont indemnes de l'allèle RN- (fréquence nulle).

6^e exigence : spécifications sanitaires en élevage

L'éleveur s'engage à respecter les plans de prophylaxie réglementaires ou professionnels en vigueur dans son département ou dans sa région. En cas de présence d'un site de production dans une zone de protection et de

surveillance pour une maladie légalement réputée contagieuse (MLRC) de l'espèce porcine (tous les cheptels infectés sont mis sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection), le site perd temporairement son référencement CCP. Au moment de la levée de cette zone de protection et de surveillance, le site retrouve automatiquement son référencement sans démarche particulière.

Une procédure garantissant la rupture du microbisme ambiant est mise en œuvre après le départ des animaux.

Pour les élevages sur litière, le nettoyage et la désinfection sont réalisés après chaque enlèvement complet de la litière et en tout état de cause au moins une fois par an.

Une analyse bactériologique d'eau réalisée annuellement est demandée dans le cas de forages pour assurer une maîtrise bactériologique. Une analyse bactériologique de l'eau sera obligatoirement assurée tous les deux ans dans tous les sites d'élevage.

La mise en place d'un plan de lutte contre les rongeurs et les insectes doit faire l'objet d'une description précise des mesures prises dans les sites d'élevage. Cette procédure doit être documentée au niveau de l'élevage.

L'éleveur s'engage à respecter le cahier des charges interprofessionnel concernant la gestion des incidents d'élevage sur les aiguilles cassées. Tous les porcs ayant connu l'incident aiguilles cassées doivent être identifiés par deux boucles rondes et rouges et par une contre-frappe XXXXX ou XXXXXX aux deux épaules.

Les porcs ayant fait l'objet d'un traitement individuel au cours de la phase d'engraissement doivent être repérés au sein de l'élevage, de sorte que l'éleveur puisse s'assurer, au moment du départ des animaux vers l'abattoir, du respect du délai d'attente.

Le stockage des médicaments vétérinaires est réalisé conformément aux indications du fabricant. Ainsi, ces produits sont regroupés soit dans un réfrigérateur en état de marche, soit dans une armoire à pharmacie, soit dans un local aménagé maintenu en bon état de propreté et fermé à clé.

Les déchets de type hospitalier (aiguilles, lames de scalpel, flacons vides et autres produits vétérinaires périmés) sont stockés dans des récipients appropriés.

Les élevages disposent d'un lieu spécifiquement aménagé pour déposer les cadavres d'animaux dans l'attente de leur enlèvement. La présence d'une boîte de réception des documents pour la bonne gestion du bordereau entre l'éleveur et l'entreprise d'équarrissage est obligatoire.

7^e exigence : transport des animaux et bien-être animal

Préparation des porcs :

L'élevage est équipé d'un dispositif d'embarquement comprenant une aire d'attente et un quai d'embarquement.

Une aire d'attente est un espace qui doit être séparé des salles d'engraissement et équipé d'un dispositif d'arrosage fixe. Ce dispositif permet d'arroser les porcs lorsque la température est supérieure à + 10 °C. Cette aire d'attente permet au chauffeur de n'avoir accès qu'au lieu de stockage des animaux prêts à partir. Cette aire doit permettre de stocker l'ensemble des animaux du lot prêts à partir. Un point d'eau avec tuyau est situé à proximité du quai d'embarquement ou de l'aire d'attente (arrosage des porcs en phase de chargement).

Seuls les engraisseurs travaillant en bande unique ne sont pas obligés d'avoir une aire d'attente. Pour être considéré en « conduite en bande unique », le site d'élevage devra répondre aux critères suivants :

- tenue d'une fiche traçabilité (mouvements d'animaux) par bâtiment ;
- séparation physique des bâtiments entre eux : fondations et entrées distinctes par bâtiment ;
- existence d'un quai d'embarquement par bâtiment ;
- présence d'un seul stade physiologique par bâtiment.

L'usage des médicaments tranquillisants est interdit dans les 48 heures précédant l'embarquement des animaux et pendant le transport.

Embarquement :

Une sensibilisation des chauffeurs aux démarches qualité ainsi qu'aux manipulations des animaux doit être réalisée tous les deux ans.

Une information sur la charge maximale que le camion de ramassage peut contenir (nombre de porcs maximum à charger dans le camion dans le but de respecter la densité réglementaire de 235 kg/m²) doit être disponible pour l'éleveur au moment du chargement.

Transport :

Le transport des animaux ne devra pas excéder 8 heures ou devra être organisé dans un rayon de ramassage de 200 kilomètres maximum autour de l'abattoir pour que les porcs soient certifiables.

Déchargement en abattoir :

Un dispositif adapté doit permettre de décharger facilement les animaux en limitant les risques de stress et de blessures. Les porcs sont douchés durant 10 à 30 minutes une première fois à leur arrivée à l'abattoir (par brumisation) et une seconde fois avant l'anesthésie. Lorsque la température ambiante est inférieure à environ + 10 °C, la brumisation à l'arrivée peut être supprimée.

Les porcs doivent disposer durant leur attente d'une surface minimale de 0,5 m²/porc.

La formation des porchers au bien-être animal et à la gestion des animaux vivants avant l'abattage est obligatoire.

L'heure du déchargement des animaux à l'abattoir est enregistrée ainsi que les incidents survenus en cours de transport et du déchargement.

Attente avant l'abattage :

La durée d'attente minimale d'un lot de porcs avant abattage doit être de 2 heures. Ce délai s'entend entre la fin du déchargement du lot et l'anesthésie des premiers animaux du lot (calcul effectué hors abattages d'urgence).

Chaque abattoir décrit les conditions d'amenée des porcs afin que les délais entre l'amenée des porcs et l'anesthésie soient aussi courts que possible. En fonction des systèmes, les durées sont différentes.

La bonne gestion du délai entre l'anesthésie et la saignée doit être argumentée par des observations faites sur les porcs lors de la saignée.

Les animaux dont l'inspection *ante mortem* a nécessité l'exclusion dans des cases spécifiques sont déclassés de la démarche de certification de conformité produit.

*8^e exigence : spécifications sanitaires et qualité bactériologique
en outil d'abattage et découpe de porc*

L'hygiène des outils d'abattage et/ou de découpe et la qualité bactériologique sont maintenues dans le cadre d'un suivi sanitaire et évaluées sur les critères microbiologiques ainsi que selon le protocole de prélèvement et d'échantillonnage définis dans le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour l'abattage et la découpe de porc. Ceux-ci sont repris en annexe 1 du présent arrêté.

9^e exigence : points de maîtrise de la qualité des carcasses

Mise à jeun :

L'objectif de la mise à jeun est d'obtenir des estomacs de poids inférieur à 1,4 kg avec de l'aliment solide à l'abattage. Des dispositions doivent donc être mises en place pour garantir la maîtrise de ce point. A titre indicatif, la durée totale de mise à jeun (dernier repas – abattage) optimale recherchée est de 24 heures + ou – 2 heures.

Les animaux en vue du chargement à l'élevage bénéficient d'une dispense d'aliment de minimum 12 heures (dernier accès à l'aliment – départ élevage). Le délai entre le départ des animaux de l'élevage et l'abattage est au maximum de 18 heures.

Dans le cas spécifique d'animaux ayant eu leur dernier repas et étant chargés le même jour (J0) (dernier repas le matin, chargement en milieu d'après-midi dernier délai) pour un abattage à J + 1, une dérogation sur la durée de 12 heures peut être accordée. Pour ces lots, une démarche de contrôle sur la bonne mise à jeun des estomacs est effectuée en abattoir.

Tri des porcs :

Les porcs charcutiers destinés à l'abattage sont de type femelle ou mâle correctement castré.

Sont exclus de la valorisation comme porcs charcutiers certifiables les animaux de type suivant : cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, verrats, verrassons, truies.

Refroidissement des carcasses :

L'abattoir doit être équipé d'un procédé de réfrigération permettant, pour une carcasse d'un poids moyen de 90 kg, d'obtenir une température à cœur du jambon inférieure ou égale à + 20 °C dans un délai de 6 heures.

Le procédé de réfrigération doit permettre d'atteindre une température ne dépassant pas + 7 °C, à cœur du jambon, dans un délai de 24 heures après l'entrée en ressuage.

Tri des carcasses :

Pour être certifiable, chaque carcasse :

- doit porter l'indicatif de marquage lisible du site d'élevage de provenance ;
- ne doit pas avoir fait l'objet d'une saisie sur pièce(s) majeure(s) (jambon, épaule, longe et poitrine).

Dans le cas d'une commercialisation auprès des réseaux détaillants (artisans boucher-charcutier, détaillants), le tri sur les carcasses se fait sur les défauts d'aspects suivants :

- défaut d'épilation ;
- défaut de couenne (déchirure, griffure...);
- hématomes.

Les lots ne doivent pas contenir plus de 5 % de carcasses présentant un ou plusieurs de ces défauts d'aspects.

10^e exigence : points de maîtrise de la qualité des pièces

Tri des pièces de découpe principales :

Le tri des pièces de découpe commercialisées avec couenne se fait sur les défauts d'aspects suivants :

- défaut d'épilation ;

- défaut de couenne (déchirure, griffure...);
 - hématomes;
 - les pièces comportant des gras ayant un aspect mou et huileux.
- Le tri se fait également sur les critères supplémentaires du cahier des charges client.

Pour les pièces commercialisées minimum 2D (désossées et découennées), l'objectif est l'absence de défauts d'aspects. On entend par défauts d'aspects :

- les jambons présentant du bicolore (échelle japonaise ou équivalent);
- la couleur correspondant pour la longe aux niveaux 1 ou 2 de l'échelle japonaise de couleurs ou équivalent et pour l'échine au niveau 6;
- les pièces comportant des gras ayant un aspect mou et huileux;
- les pièces présentant des hématomes ou points de sang.

Le pH des jambons, qui est un indicateur important de la qualité technologique des viandes porcines, constitue un point dont la maîtrise est obligatoirement assurée.

Pour le jambon, la valeur cible est déterminée de la façon suivante : pH ultime dans le demi-membraneux à 5 cm au-dessus du quasi et entre 2 et 3 cm de profondeur, compris dans l'intervalle $5,50 \leq \text{pH} \leq 6,20$. Les moyens de maîtrise du pH doivent faire l'objet d'une description documentée au niveau de l'abattoir ou de l'atelier de découpe et reprennent notamment des mesures de pH par sondage si celles-ci ne sont pas systématiques.

Produits dérivés de la découpe (autres que ceux visés au paragraphe précédent) :

La température maximale à cœur est inférieure ou égale à + 5 °C à l'expédition.

Tri des abats :

Les abats sont issus de carcasses certifiables.

Chaque cahier des charges comporte la liste des abats certifiés ainsi que leur définition.

Les foies, rognons et cœurs doivent être anatomiquement entiers, de couleur homogène par pièce et exempts de tache.

Spécifications propres aux UVC :

Les modalités de validation des dates limites de consommations (DLC) sont définies par le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour l'abattage et la découpe de porc.

L'absence de défauts d'aspects est recherchée (selon fiche technique définie dans chaque entreprise).

11^e exigence : poids des porcs à l'abattage

Le poids chaud de chaque carcasse certifiée présentée avec la langue est supérieur ou égal à 72 kg ; soit un poids chaud supérieur ou égal à 71,64 kg si la carcasse est présentée sans la langue.

12^e exigence : relative à l'élaboration des préparations de viande, produit à base de viande (produits saumurés-fumés-salés-étuvés et produits de saucisserie)

Tri des matières premières :

Pour l'ensemble de ces préparations de viande, produits à base de viande, produits saumurés-fumés-salés-étuvés et produits de saucisserie : respect des critères du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande pour les produits dits de « qualité supérieure ».

Les produits à base de viande et les préparations de viandes sont issus de pièces sélectionnées et triées :

- les produits à base de viande sont fabriqués exclusivement à partir de pièces de découpe certifiées ;
- les préparations de viande sont fabriquées exclusivement à partir de pièces de découpe certifiées ;
- le délai maximal est de 6 jours entre l'abattage et la mise en œuvre des viandes réfrigérées pour les produits à base de viande et les préparations de viandes ;
- le délai maximal de mise en œuvre des viandes congelées pour les produits à base de viande est de 12 mois ;
- les matières premières sont préparées et découpées conformément aux spécifications définies.

Les ateliers sont en possession de leur agrément sanitaire CEE dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire.

Process de fabrication :

Le process de fabrication de la saumure, les opérations de salage et les règles d'utilisation des matières premières (réfrigérées et congelées) sont spécifiquement maîtrisées et contrôlées :

- la composition des saumures est définie par des fiches techniques internes aux entreprises ;
- la DLUO des ingrédients est supérieure à la DLC des produits finis ;
- les règles de salage et d'utilisation des matières premières (réfrigérées et congelées) font l'objet d'instructions techniques définies par l'étude HACCP du process.

Le process de fabrication pour les préparations de viandes est spécifiquement contrôlé et maîtrisé :

- la DLUO des ingrédients est supérieure à la DLC des produits finis ;

- les règles de fabrication font l'objet d'instructions techniques définies par l'étude HACCP du process ;
- seules les matières premières réfrigérées sont utilisées pour la fabrication des préparations de viande.

Ingrédients :

Les ingrédients de la saumure et des préparations de viandes n'ont pas subi de traitement ionisant.

La qualité des ingrédients pour les produits à base de viande et les préparations de viandes est définie et suivie :

- référencement des fournisseurs par un audit documentaire ;
- suivi des fournisseurs par des contrôles à réception selon la procédure interne à chaque structure ;
- fiche technique des ingrédients ;
- résultats des autocontrôles du fabricant à disposition.

13^e exigence : relative aux conditions de congélation et de surgélation

Les produits à congeler sont soumis à de basses températures pendant une durée optimale qui est fonction de la masse du produit et/ou de son conditionnement. Cette durée optimale ne doit pas excéder 48 heures. En fin de congélation, la température des produits congelés doit être au minimum de – 12 °C.

Les produits à surgeler sont soumis à de basses températures pendant une durée optimale qui est fonction de la masse du produit et/ou son conditionnement. En sortie de surgélateur, la température des produits surgelés doit être au minimum de – 18 °C en tous ces points du produit.

Le stockage des produits congelés et surgelés est effectué respectivement à une température de – 12 °C et de – 18 °C.

Les viandes décongelées ne peuvent pas être destinées en l'état aux consommateurs.

Les délais maximum entre la dernière opération de découpe (découpe primaire ou secondaire) et de congélation-surgélation sont de 3 jours pour les produits de découpe (sauf les week-ends et jours fériés : 5 jours).

Concernant les abats, le délai maximum entre l'abattage et les opérations de congélation-surgélation est de 2 jours (sauf les week-ends et jours fériés : 4 jours).

Que l'opération de congélation-surgélation se fasse par l'opérateur ou que l'opérateur mandate un entrepôt de congélation/surgélation pour son compte, ce dernier doit avoir l'agrément CEE et doit respecter une procédure générale de référencement de l'entrepôt. Celle-ci doit respecter :

- l'agrément CEE des entrepôts pour l'activité qu'ils exercent ;
- le maintien de l'identification et la traçabilité des produits tout au long de process de congélation-surgélation – stockage – y compris lors du conditionnement-emballage ;
- les process de congélation et de surgélation permettant d'obtenir les températures requises ;
- la conformité réglementaire de l'étiquetage.

14^e exigence : expédition des produits finis

Le transporteur doit être référencé. La chaîne du froid dans les camions frigorifiques doit faire l'objet d'un suivi au cours du transport, selon plan de contrôle interne de l'expéditeur.

Recommandations

1^{re} recommandation : caractéristique certifiée relative au respect des bonnes pratiques d'élevage

Le respect d'un ensemble de bonnes pratiques professionnelles peut améliorer la qualité moyenne d'un produit et réduire son hétérogénéité, même si chacune des pratiques de cet ensemble, prise séparément, ne peut être considérée comme significative.

Dans ce cas, c'est cet ensemble de bonnes pratiques, assorti des moyens de maîtrise et de contrôle correspondants, qui permet d'obtenir un produit significativement différent du produit courant. A ce titre, ces bonnes pratiques sont certifiables.

Dans le cas de la viande de porc, les bonnes pratiques d'élevage, pour être certifiables, doivent être au minimum équivalentes aux bonnes pratiques issues du *Guide des bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs* et étant reconnues comme strictement supérieures aux exigences déjà explicitement demandées par la réglementation existante.

Ces bonnes pratiques sont reprises en annexe 2 du présent arrêté et portent en particulier sur :

Protection sanitaire :

- le logement et la gestion des bandes ;
- la gestion de la semence et de l'insémination ;
- les soins aux truies et aux porcelets en maternité ;

- la gestion du médicament ;
- la gestion de la réception et de l'embarquement des porcs ;
- la gestion des cadavres, l'équarrissage.

Alimentation :

- la distribution d'une eau de qualité adéquate ;
- le stockage et la distribution des aliments ;
- l'hygiène des intervenants dans l'élevage et du petit matériel ;
- le nettoyage et la désinfection des bâtiments et des équipements d'élevage.

Lorsque le cahier des charges prévoit une communication du type « respect des bonnes pratiques d'élevage », le cahier des charges décrit les bonnes pratiques d'élevage aux étapes correspondantes du schéma de vie et définit, pour les exigences relatives aux bonnes pratiques d'élevage, des valeurs cibles associées à des moyens de maîtrise.

2^e recommandation : caractéristique certifiée relative à l'alimentation des animaux

Principes généraux.

Il est recommandé de ne pas utiliser pour l'espèce porcine, dont le régime alimentaire est naturellement omnivore, une caractéristique sur l'alimentation des animaux exclusivement (ou 100 %) végétale, minérale et vitaminique.

En outre, le respect d'une telle caractéristique est, aux dires des nutritionnistes, difficile à mettre en œuvre sans créer à certaines étapes critiques du développement de l'animal (ex : sevrage) des carences nutritionnelles difficiles à compenser.

En cas d'utilisation d'une caractéristique communicante portant sur la mise en valeur de certaines matières premières de l'alimentation des porcs, le cahier des charges spécifie les taux d'incorporation minimum requis pour les matières premières citées dans la caractéristique. Le pourcentage d'ingrédient indiqué dans la caractéristique communiquée correspond au pourcentage moyen réellement distribué à partir du sevrage.

A. – Communication sur les matières premières et leur taux d'incorporation minimal.

Communication sur une seule matière première particulière :

Le taux d'incorporation est supérieur à 50 % du total de la formule alimentaire lorsqu'il s'agit d'une céréale spécifique (ex : orge) ou à 60 % lorsqu'il s'agit d'une famille (ex : céréales et issues). Dans tous les cas, elle correspond au pourcentage moyen réellement distribué à partir du sevrage. Par ailleurs, la communication sur 60 % (ou plus) de céréales et d'issues de céréales impose que le taux d'issues soit inférieur au taux de céréales.

Dans le cas d'une matière première particulière (ex : pois, produits laitiers...), le taux d'incorporation est significatif et supérieur à la formulation courante. Le cahier des charges le justifie.

Communication sur un ensemble de matières premières du type « Alimenté avec x % de céréales et issues, protéagineux (1), tubercules » :

x est supérieur à 65 % en poids d'incorporation s'il s'agit de deux constituants, 70 % s'il s'agit de trois constituants, 80 % s'il s'agit de quatre constituants. Dans l'exemple cité, « céréales et issues » représentent le premier constituant, « protéagineux » le deuxième, « tubercules » le troisième.

Les céréales et les issues de céréales constituent une même famille. En revanche, les oléagineux (graines) et les dérivés d'oléagineux (tourteaux) sont deux constituants distincts car ils ne répondent pas aux mêmes objectifs nutritionnels. D'une façon générale, il convient de raisonner de la même façon lorsqu'un sous-produit ou un dérivé de matière première est utilisé en tant qu'aliment spécifique et non pas en tant que complément de la matière première dont il est issu.

Le taux d'incorporation correspond au pourcentage moyen réellement distribué à partir du sevrage. Chaque cahier des charges définit le taux minimum d'incorporation des constituants faisant l'objet d'une communication. Pour les céréales et issues, le taux d'incorporation de céréales ne peut être inférieur à 30 %.

Exemple : allégation du type « alimenté avec 65 % de céréales et issues, et protéagineux ». Justification du pourcentage indiqué :

	INGRÉDIENTS	% CONSOMMÉ	QUANTITÉ CONSOMMÉE (en kg /animal)	% INDIQUÉ dans l'allégation
Sevrage (1 ^{er} âge et 2 ^{ème} âge)	Céréales & issues dont céréales	60 % 35 %	14,40 8,40	Pourcentage moyen réellement distribué de céréales et issues : $\frac{(14,4 + 168) \times 100}{(24 + 240)}$ = 69%
	Protéagineux (pois)	10 %	2,40	
	Autres	30 %	7,20	
	Total	100 %	24	
Engraissement (croissance et finition)	Céréales & issues	70 %	168	
	Protéagineux (pois)	10 %	24	
	Autres	20 %	48	
	Total	100 %	240	

Nota. – Pour les productions spécifiques utilisant du petit lait dans la ration, il est possible de déroger au seuil minimum d'incorporation de 65 % lorsqu'il y a communication sur deux constituants (dont le petit lait).

Quel que soit le type de communication choisie concernant l'alimentation, le cahier des charges montre en quoi le taux d'incorporation de chaque ingrédient mentionné dans l'allégation est significatif.

(1) Protéagineux : ce terme (traduit en anglais par *pulses*) s'applique aux légumineuses riches en protéines et en amidon (légumineuses non oléagineuses) et, en France, spécialement les graines de pois, féverole, lupin et autres légumes secs plus rarement utilisés en alimentation animale. Il convient de les citer précisément dans le cahier des charges en précisant la quantité consommée pour chacun d'entre eux.

B. – Communication uniquement sur les matières premières composant la ration.

Lorsque la caractéristique communicante certifiée porte sur une seule céréale spécifique (ex. : orge) ou sur une famille de céréales (ex. : céréales et issues) sans mentionner le taux d'incorporation dans la ration, celle-ci est du type « aliment constitué majoritairement de... ». Dans ces cas, le taux d'incorporation est supérieur à 51 % du total de la formule alimentaire lorsqu'il s'agit d'une seule céréale spécifique, et supérieur à 60 % du total de la formule alimentaire lorsqu'il s'agit d'une famille de céréales.

Lorsque la caractéristique communicante certifiée porte sur deux (ex. : céréales et issues, protéagineux), trois ou quatre constituants sans mentionner le taux d'incorporation de ces constituants dans la ration, la caractéristique communicante certifiée est du type « aliment à base de... ». Dans ces cas, le taux d'incorporation est supérieur à 65 % s'il s'agit de deux constituants, 70 % s'il s'agit de trois, 80 % s'il s'agit de quatre constituants.

3^e recommandation : caractéristique certifiée relative à la qualité de la viande

Lorsque le cahier des charges prévoit de communiquer sur la qualité de la viande, les exigences vont au-delà de ce qui est décrit dans les exigences 7 : « Transport des animaux et bien-être animal » et 9 : « Points de maîtrise de la qualité des carcasses », et portent au minimum sur :

- des mesures de prévention/réduction du stress des animaux en élevage ; ou
- des mesures de maîtrise du stress des animaux lors du transport, du déchargement et de l'attente avant l'abattage ou ;
- les conditions d'abattage des animaux, de refroidissement et de conservation au froid des carcasses, des viandes et des abats ; et,
- le cahier des charges décrit le ou les races et croisements de races utilisés.

Lorsque le cahier des charges prévoit une caractéristique communicante du type « Produit sélectionné pour la qualité de viande », les exigences portent également sur les caractéristiques des carcasses, viandes et abats en rapport avec les objectifs des marchés visés (critères de tri et d'homogénéité du produit [TMP, poids, pH etc.]).

Lorsque le cahier des charges prévoit une caractéristique communicante du type « Qualité de viande optimisée par... "un procédé particulier" », le cahier des charges décrit le procédé mis en œuvre et justifie les bénéfices apportés par cette technique.

4^e recommandation : caractéristique certifiée relative à l'âge d'abattage

Lorsque le cahier des charges prévoit une caractéristique certifiée sur l'âge d'abattage, celui-ci, exprimé en nombre de jours, ne peut être inférieur à 172 jours et correspond à l'âge de l'animal le plus jeune du lot.

Plan de surveillance pour la viande de porc

STRUCTURES MISES EN PLACE POUR LA MAITRISE INTERNE DE LA CERTIFICATION	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES
	Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et audit	
Fournisseur = Bénéficiaire de la certification		Maîtrise continue	1 audit / an
Organisme de qualification et de suivi des élevages = Organisation de Producteurs	Fournisseur	Un contrôle / an	1 audit / an

SCHEMAS DE VIE	Opérateurs concernés.	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES Fréquences de contrôle
		Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle	
Génétique : OSP et CIA				
A détailler	OSP et CIA référéncés	Organisation de producteurs	1 suivi de la mise à jour à chaque révision de la liste des OSP et CIA référéncés ou au moins 1 fois par an	Vérification documentaire lors de l'audit du fournisseur
Elevage des animaux				
A détailler	Naisseurs Post sevreurs Engraisseurs le cas échéant Fafeurs	Organisation Producteurs ou Fournisseur de la certification	1 contrôle / an 1 contrôle annuel spécifique à la partie fabrication à la ferme pour les éleveurs fafeurs.	Contrôle des élevages Naisseurs-Engraisseurs et Engraisseurs qualifiés : 10 % des élevages si moins de 100 élevages 6 % du nombre des élevages au-delà de 100 avec un minimum de 5 élevages par organisation de producteur
Unités de fabrication d'aliments industrielles				
A détailler	Fabricants d'aliments industriels	Fournisseur de la certification (les fournisseurs d'aliments diffusent les évolutions aux bénéficiaires)	1 référéncement des formules	<u>UFA certifiées GBP AC :</u> 1 contrôle documentaire par sondage du respect des contraintes de formulation, par site de fabrication et par an Ne nécessite pas de déplacement sur site. L'organisme certificateur convient d'un rendez-vous téléphonique avec le fabricant d'aliment afin d'organiser la transmission sans délai des informations (formules ouvertes et journaux de dosages). En cas de non conformité avérée, l'organisme certificateur pourra procéder à un contrôle sur site. <u>UFA non-certifiées GBP AC :</u> 1 audit/an des exigences explicites décrites dans le cahier des charges
Unités d'abattage				
A détailler	Abattoir	Fournisseur	1 contrôle interne / an (Si non réalisé en interne, ajoute 1 contrôle externe)	2 contrôles annuels
Unités de découpe / élaboration /				
A détailler	Atelier de découpe et/ou de troisième transformation	Fournisseur	1 contrôle interne / an (Si non réalisé en interne, ajoute 1 contrôle externe)	2 contrôles annuels
Entrepôts de congélation / surgélation				
A détailler	Atelier de congélation	Fournisseur		2 contrôles annuels
Points de vente : UVCm et rayon traditionnel				
A détailler	Atelier de préparation d'UVCm et rayon traditionnel	Fournisseur		En cas d'exigence explicite ou de recommandation innovante à réaliser en point de vente : 10% des points de vente en simple ou en double rayon

ANNEXE 1

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES DE RÉFÉRENCE POUR L'ÉVALUATION DE L'HYGIÈNE DES OUTILS D'ABATTAGE ET DÉCOUPE DE PORCS ÉNONCÉE DANS LA 8^e EXIGENCE

	ABATTOIR		DÉCOUPE			
	Sang	Abats rouges	Viandes de la découpe primaire aux pièces découennées et désossées	Produits dérivés de la découpe	Viandes piécées	Abats rouges piécés
Flore mésophile aérobie	m=10 ⁶ ufc/g					
Pseudomonas		m=10 ⁵ ufc/g	m=10 ⁵ ufc/cm ²	m=10 ⁵ ufc/g	m=10 ⁵ ufc/g	m=5.10 ⁵ ufc/g
Entérobactéries	m=10 ⁴ ufc/g	m=10 ⁴ ufc/g	m=10 ⁴ ufc/cm ²	m=10 ⁴ ufc/g	m=10 ⁴ ufc/g	m=5.10 ⁴ ufc/g
	pour les analyses individuelles : M=10m avec n=5, c1=2 et, c2=0; pour les analyses en mélange : 3m avec n=1 et c=0					

Ces critères extraits du *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP* pour l'abattage et la découpe de porc ne sont pas décrits par la réglementation, et correspondent donc à un niveau supérieur à celui demandé par la législation.

ANNEXE 2

EXIGENCES ISSUES DU GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN ÉLEVAGE DE PORCS ET ÉTANT SIGNIFICATIVEMENT SUPÉRIEURES AUX PRATIQUES ET RÈGLES TECHNIQUES STRICTEMENT ÉNONCÉES PAR LA RÉGLEMENTATION

Protection sanitaire générale de l'élevage :

L'éleveur a à disposition le *Guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs* ou son manuel d'application.

L'éleveur dispose pour lui-même et pour les intervenants extérieurs de tenues propres et spécifiques à l'élevage (combinaison, chaussures ou surbottes) et d'un système de lavage des mains (eau, savon et torchon propre ou papier à usage unique).

En cas d'introduction de matériel extérieur commun à plusieurs élevages (échographe, appareil de mesure, matériel de prélèvement...), il faut qu'il soit nettoyé et désinfecté et/ou recouvert d'une housse de protection à usage unique.

Cas des élevages plein air :

Présence d'une clôture électrique ou tout autre système équivalent.

Conduite d'élevage :

La gestion de la semence et de l'insémination :

Dans le cas où des verrats sont présents sur l'élevage :

Il faut loger les verrats dans des cases individuelles séparées des truies, voire si possible dans un local différent en cas de prélèvement.

Pour pratiquer l'insémination artificielle, l'éleveur se lave les mains avant l'insémination artificielle (IA) à l'eau et au savon, et utilise une sonde d'insémination par truie.

Enregistrement des inséminations des truies et cochettes de façon individuelle ou par bande.

Les soins aux truies et aux porcelets en maternité :

En maternité : l'éleveur utilise 1 gant par fouille avec un gel antiseptique.

Lors de la castration, l'éleveur doit :

- utiliser un matériel propre, désinfecté et coupant, dans la première semaine de vie de l'animal ;
- désinfecter la plaie de castration, avec un produit non irritant.

La gestion du médicament :

- faire périodiquement un tri sélectif des produits dont la date de péremption est dépassée.

Hygiène du matériel et du lieu d'injection :

Il faut :

- ponctionner les flacons avec une aiguille à usage unique ou avec une aiguille nettoyée et désinfectée ;
- veiller à ce que la zone d'injection soit propre et saine ;
- laver et désinfecter les seringues et aiguilles à usage multiple après utilisation ;
- lors de l'administration de spécialités prévues pour les injections intra-utérines, il faut se laver les mains à l'eau et au savon et utiliser un matériel d'injection unique par injection.

Préparation de l'injection :

Sauf avis contraire du fabricant, il faut agiter tous les flacons avant le prélèvement pour assurer une bonne homogénéisation.

Conservation des vaccins :

Il faut utiliser les vaccins vivants, dans les trois heures qui suivent leur reconstitution (lyophilisat + solvant).

Pour les vaccins inactivés, si les quantités utilisées ne permettent pas de vider le flacon, prélever, avec du matériel à usage unique ou désinfecté, le nombre de doses nécessaire et replacer aussitôt le flacon au réfrigérateur pour éviter tout choc thermique.

Identification des animaux ayant reçu une injection :

Il faut identifier tout animal traité ou vacciné à l'aide d'un marqueur (bombe aérosol, crayon ou boucle).

Dans le cas d'un traitement par la soupe :

L'éleveur doit disposer d'un diagramme de fonctionnement de sa machine à soupe à jour avec : le descriptif de la cuve de préparation (nombre de cuves, volume du fond de cuve), de la cuve de reste le cas échéant (nombre de cuves de reste, volume), des circuits (longueur, diamètre, en boucle ou en épis), des vannes, des systèmes d'interface (soupe, air, eau, bouchons...), des modalités d'utilisation du système de distribution (rinçage, recyclage, interface...), du volume résiduel (volume de mélange entre menus successifs).

Mise en place du traitement :

Lorsqu'un traitement est distribué via la soupe, le vétérinaire calcule un nombre N de repas, permettant de garantir, au terme de leur distribution, une concentration inférieure à 1 % de médicament dans le circuit.

L'éleveur devra donc gérer, dans la mesure du possible, le séquençage des menus pour éviter de distribuer l'un des N repas précités aux animaux dont le départ à l'abattoir est proche. S'il ne peut pas l'éviter, les animaux ayant reçu un ou plusieurs de ces N repas devront respecter, après le dernier d'entre eux, un délai d'attente réglementaire avant leur départ à l'abattoir.

La gestion de la réception et de l'embarquement des porcs :

Le chauffeur ne doit pas entrer dans les salles de production contenant des animaux qui ne sont pas destinés à l'abattoir ou à un autre élevage le jour de l'enlèvement, ni dans les salles de production vides, déjà lavées et désinfectées.

Local ou lieu d'isolement des porcs (« infirmerie ») :

Il faut disposer d'un local ou d'une zone d'isolement des porcs malades ou blessés (c'est-à-dire un lieu dédié ou un mode d'organisation dans l'élevage permettant une séparation effective de l'animal malade du reste du cheptel).

Les porcelets non sevrés ne sont pas concernés : même malades ou blessés, il convient de les laisser avec leur mère.

La gestion des cadavres, l'équarrissage :

Après avoir transporté des cadavres, avant de retourner dans l'élevage, l'éleveur doit se laver les mains à l'eau et au savon (sauf si port de gants jetables), nettoie et désinfecte ses bottes et le matériel utilisé, le cas échéant, pour transporter les cadavres.

Alimentation :

La distribution d'une eau de qualité adéquate :

Qualité bactériologique :

En cas de qualité bactériologique de l'eau insuffisante et de problème clinique dans l'élevage pouvant évoquer une origine hydrique, différentes mesures correctives doivent, sur conseils du vétérinaire ou du technicien, être envisagées.

Qualité physico-chimique :

En cas d'accident avéré autour du forage concernant des pesticides, métaux lourds, produits phytosanitaires et dioxines, l'éleveur doit utiliser l'eau du réseau public en attendant les résultats d'analyse sur le contaminant chimique ciblé.

Le stockage et la distribution des aliments :

Définir, en fonction du niveau de consommation des animaux, les fréquences de distribution d'aliment et les quantités appropriées pour maintenir la qualité sanitaire des aliments (la consommation des animaux est variable suivant leur poids, la température ambiante, le passage d'une maladie, l'état physiologique des truies...).

Hygiène :

L'hygiène des intervenants dans l'élevage et du petit matériel :

Il faut se laver les mains à l'eau et au savon, en particulier avant les interventions sur les animaux (soins, castrations, assistance à la mise bas...), ou porter des gants jetables.

Le petit matériel (pinces coupantes, scalpels, seringues, chiffres et caractères de la frappe, pince à tatouer...) doit être nettoyé et désinfecté après usage.

Les radiants utilisés en maternité et en post-sevrage doivent être dépoussiérés après chaque bande.

Le nettoyage et la désinfection des salles :

L'éleveur a à disposition et respecte un protocole de nettoyage désinfection des salles tel que décrit dans le GBPH.

**Glossaire des abréviations et définitions
valables pour ce document**

Abats : parties comestibles du 5^e quartier.

Congélation : processus permettant d'obtenir en tous points du produit une température de -12 °C pour les viandes et abats.

Engraissement : de la fin du post-sevrage jusqu'à l'abattage.

Finition : période débutant au minimum un mois avant l'abattage

Surgélation : processus permettant d'obtenir en tous points du produit une température de -18 °C pour les viandes et abats.

1^{er} âge : du sevrage jusqu'à 40-45 jours soit 8-12 kg ;

2^e âge : période commençant de 40-45 jours et pouvant aller jusqu'à 85 jours, soit environ 25 à 35 kg ;

CIA : centre d'insémination artificielle.

DLC : date limite de consommation.

DLUO : date limite d'utilisation optimale.

FAF : fabrication d'aliment à la ferme.

MLRC : maladie légalement réputée contagieuse.

RN- : allèle du gène de sensibilité à l'halothane.

OP : organisation de producteur.

OSP : organisme de sélection porcine.

UVC : unité de vente consommateur.

UVCi : unité de vente consommateur industrielle.

UVCm : unité de vente consommateur magasin.

2D : désossé et découenné.