

*JORF du n°0292 du 13 décembre 2025*

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2025-51

## Cahier des charges du label rouge n° LA 35/06 « Viandes, abats et préparations dérivées de porc, frais ou surgelés »

### Caractéristiques certifiées :

- Porc élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevages
- Porc alimenté avec 60 % de céréales et issues de céréales
- Identification de l'élevage au point de vente

### Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes en vigueur relatives à la production en label rouge « Porc »](#), fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

## SOMMAIRE

<b>1- NOM DU DEMANDEUR .....</b>	3
<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....</b>	3
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>	3
3-1.    Présentation du produit .....	3
3-2.    Comparaison avec le produit courant.....	3
3-3.    Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	4
<b>4- TRAÇABILITE.....</b>	5
4-1.    Identification des opérateurs .....	5
4-2.    Obligations déclaratives et tenue de registres .....	5
4-3.    Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....	6
<b>IDENTIFICATION DES PRODUITS : .....</b>	7
<b>5- METHODE D'OBTENTION.....</b>	7
5-1.    Schéma de vie .....	7
5-2.    Alimentation.....	7
5-2-1.    Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage.....	7
5-2-2.    Procédures de fabrication des aliments .....	8
5-3.    Sélection et élevage des reproducteurs .....	8
5-3-1.    Sélection des reproducteurs .....	8
5-3-2.    Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation .....	9
5-4.    Naissance (jusqu'au sevrage) .....	10
5-4-1.    Logement des truies .....	10
5-4-2.    Les porcelets .....	10
5-5.    Post-sevrage et engrangement .....	10
5-5-1.    Dispositions générales relatives aux élevages .....	10
5-5-2.    Systèmes d'alimentation et d'abreuvement .....	11
5-5-3.    Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	11
5-5-4.    Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	12
5-5-5.    Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier .....	12
5-5-6.    Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté .....	12
5-6.    Conditions sanitaires d'élevage .....	12
5-7.    Age d'abattage .....	14
5-8.    Identification et suivi des animaux .....	14
5-9.    Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir ..	14
5-10.    Abattage .....	15
5-11.    Sélection des carcasses.....	15
5-12.    Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	16
5-13.    Découpe et conditionnement des découpes .....	17
5-14.    Surgélation / Congélation.....	17
5-15.    Préparations dérivées .....	18
5-16.    Distribution des produits.....	18
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE .....</b>	18
<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....</b>	18
<b>ANNEXES .....</b>	20

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Fermiers de Loire et Maine (FLM)  
15, rue Jean Grémillon  
72000 LE MANS  
Tél. : 02.43.28.58.58  
Fax : 02.43.28.58.68  
Courriel : [odg.flm@gmail.com](mailto:odg.flm@gmail.com)

## 2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes, abats, préparations dérivées de porc, frais ou surgelés »

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- Les carcasses;
- Les produits de la découpe des carcasses ;
- Les abats blancs et rouges ;
- Les préparations dérivées de viandes (pièces crues marinées, attendries saumurées, aromatisées, viande hachée).

Ils sont issus de porcs élevés jusqu'à l'abattage en bâtiments spécialisés.

Les produits sont présentés réfrigérés, surgelés ou congelés dans les conditions suivantes :

Les produits frais sont destinés aux transformateurs, GMS, artisans (bouchers, charcutiers, traiteurs) et à la Restauration Hors Domicile (RHD).

Les produits surgelés sont soit destinés aux GMS, RHD et home service (conditionnés en UVC), soit aux transformateurs (conditionnés en vrac).

Les gras congelés sont destinés aux transformateurs.

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Génétique	Centres d'Insémination Artificielle référencés	Schéma génétique au choix de l'éleveur
Alimentation	Aliment d'allaitement composé au minimum de 25% de céréales, issues de céréales et de protéagineux (lors du sevrage et pendant 2 semaines maximum).	Matières premières et additifs autorisés par la réglementation.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	<p>Au-delà de 2 semaines après sevrage et jusqu'à 12 semaines d'âge maximum, alimentation comportant au minimum 55% de céréales et issues de céréales.</p> <p>Suivi des FAFeurs.</p> <p>Plan d'alimentation précis, mentionnant une caractéristique certifiée relative à une alimentation composée de 60% de céréales et d'issues de céréales.</p>	
Conditions d'élevage	<p>Bonnes pratiques d'élevage pour le bien-être des animaux et les conditions sanitaires</p> <p>Nettoyage et fumigation des silos d'aliments</p> <p>Exclusion du circuit de labellisation des porcs ayant subi un traitement réalisé après leur 120<sup>ème</sup> jour d'âge</p>	<p>Respect de la réglementation</p> <p>Choix de l'éleveur sur son système de production</p>
Préparation à l'abattage	Les chauffeurs sont sensibilisés au bien-être des animaux et adoptent une conduite appropriée au convoyage des porcs.	Respect de la réglementation : 8h maxi.
Abats	critères de sélection (couleur)	

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- Porc élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevages
- Porc alimenté avec 60 % de céréales et issues de céréales
- Identification de l'élevage au point de vente

Le respect des bonnes pratiques d'élevage apporte aux consommateurs et aux industriels de la transformation, des garanties sur les conditions d'élevage et la régularité du produit en limitant les phénomènes d'hétérogénéité. L'accompagnement technique des éleveurs mis en place par les groupements de producteurs procure une aide complémentaire aux éleveurs dans l'application des règles d'élevage et dans l'amélioration constante des pratiques. Ces bonnes pratiques correspondent entre autres à l'obligation d'un suivi technique et d'un suivi vétérinaire personnalisé, un programme sanitaire adapté et des pratiques sur les produits vétérinaires (stockage, collecte des déchets).

La seconde caractéristique certifiée permet de rassurer le consommateur par rapport à ses interrogations sur l'alimentation des animaux et la sécurité des produits. Les règles de composition des aliments et le plan alimentaire figurant en annexe 1 garantissent en effet une alimentation

comportant en moyenne pondérée 60 % de céréales et issues de céréales, depuis le sevrage jusqu'à l'abattage.

La troisième caractéristique, relative à la traçabilité, apporte des garanties en termes d'origine et de sécurité alimentaire, répondant ainsi à une attente forte des consommateurs. Le chapitre 4 décrit l'ensemble des éléments mis en place pour assurer cette traçabilité ascendante et descendante.

La qualité supérieure de ce porc Label Rouge est assurée par un pH des viandes spécifique ( $5,50 \leq \text{pH}$  ultime dans le semi-membraneux  $\leq 6,20$ ) et un poids des carcasses à chaud  $\geq 80$  kg.

Ces critères permettent d'obtenir une supériorité organoleptique ainsi qu'une couleur rose plus homogène et soutenue avec une texture moins fibreuse et un exsudat limité.

## 4- TRAÇABILITÉ

### 4-1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les organisations de planification et de suivi technique ;
- les élevages pratiquant les étapes de naissance et/ou post sevrage et/ou engrangement ;
- les fabricants d'aliments (industriels ou à la ferme) ;
- les transporteurs ;
- les abattoirs et abatteurs ;
- les ateliers de découpe et de transformation ;
- les ateliers de congélation / surgélation.

### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur et validés par l'ODG.

#### 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

En élevage	<p>Identification des porcelets avec la semaine de naissance</p> <p>Tatouage de la semaine de naissance sur l'épaule avec l'indicatif de marquage</p> <p>Signe distinctif spécifique informant que l'aliment est utilisable dans le cadre de ce cahier des charges (mention sur les factures et/ou les bons de livraisons)</p> <p>Etiquette d'aliment et/ou bon de livraison comportant la liste exhaustive des matières premières (nom de chaque produit et non de la famille de produits)</p> <p>Référence univoque sur les factures et/ou les bons de livraisons d'aliment permettant de retrouver chez le fabricant d'aliment la formule utilisée.</p> <p>Mouvements des animaux enregistrés à la case en post-sevrage et en engrangement</p> <p>Registre d'élevage</p> <p>Compte-rendu de suivi technique et compte-rendu Vétérinaire</p>
A l'enlèvement	Etablissement d'un bon d'enlèvement mentionnant les semaines de naissance
A l'arrivée des animaux à l'abattoir	<p>Etablissement d'un document d'entrée ou complément du bon d'enlèvement avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- date et heure d'arrivée,</li> <li>- identification de l'élevage de provenance,</li> <li>- nombre d'animaux.</li> </ul>
A l'abattage	Bordereau d'abattage (ou relevé de tuerie)
A la séparation des abats	Identification des abats par un numéro de lot permettant de retrouver la date d'abattage et les élevages de provenance
A la séparation en demi-carcasses	Identification des ½ carcasses par le numéro de tuerie
A la découpe en pièces de gros ou découpe secondaire	<p>Enregistrement des éléments relatifs aux entrées</p> <p>Attribution d'un numéro de lot au produit à expédier</p> <p>L'enregistrement des numéros de tuerie constituant le lot permet ainsi de remonter aux élevages concernés.</p> <p>Le numéro de lot du produit final est par ailleurs reporté sur chaque conditionnement de pièces de découpe.</p>
A la mise en marché	<p>Enregistrement des livraisons des ½ carcasses</p> <p>Enregistrement des livraisons des pièces de gros</p> <p>Enregistrements des livraisons de lots d'abats</p> <p>Délivrance pour les produits labellisés expédiés d'une information attestant de leur appartenance à la démarche.</p> <p>Les bons de livraison et factures mentionnent les numéros de lots de découpe pour les pièces et les numéros de tuerie pour les ventes en carcasses et demi-carcasses.</p>
A la préparation en UVC	Tenue d'une comptabilité matière

## **IDENTIFICATION DES PRODUITS :**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Identification des produits	Avant leur expédition, les produits transformés labellisés sont identifiés par un signe de labellisation figurant soit sur le produit, soit sur l'étiquette de l'emballage.
S2.	Risque de confusion entre les produits	L'organisation du stockage des produits label permet d'éviter tout risque de confusion entre les produits issus de ce label et d'autres produits. Une séparation nette dans le temps ou dans l'espace doit être effective entre les opérations de transformation des produits label et celles des autres produits.  Les produits label sont travaillés par lot. Pour chaque lot de transformation, les numéros de lot des matières premières label (viande) le constituant sont enregistrés. L'identification des produits label est obligatoirement assurée par l'atelier de transformation.

## **5- METHODE D'OBTENTION**

### **5-1. Schéma de vie**

*Cf. conditions de production communes*

### **5-2. Alimentation**

#### **5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Référencement des formules d'aliments composés	Toute formule référencée par le fabricant d'aliment dans le cadre de ce cahier des charges doit avoir été validée par l'organisme certificateur avant son référencement.
S4.	Validation des formules d'aliments fabriqués à la ferme	Les formules des aliments fabriqués à la ferme sont validées, dès leur conception, par l'ODG ou le groupement. Un document spécifique est alors retourné à l'éleveur.
S5.	Composition de l'aliment pour les animaux de moins de 12 semaines	Lors du sevrage et pendant 2 semaines maximum, les porcelets reçoivent un aliment d'allaitement contenant au minimum 25 % de céréales, sous-produits de céréales et protéagineux.  Au-delà de 2 semaines après sevrage et jusqu'à 12 semaines d'âge maximum, les animaux reçoivent un aliment comportant au minimum 55 % de céréales et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		sous-produits de céréales.
S6.	Pourcentage de produits dérivés de céréales dans les aliments d'engraissement	Au maximum 30 % en poids de la formule.
S7.	Respect du plan d'alimentation	<p>Le plan d'alimentation est disponible chez l'éleveur. Il doit comprendre la composition des aliments, la quantité d'aliment distribuée par formule et le calendrier d'utilisation.</p> <p>L'alimentation des porcs respecte la composition décrite dans le tableau de composition qui permet de garantir une alimentation des porcs comportant au minimum 60 % de céréales et issues de céréales en moyenne pondérée depuis le sevrage.</p> <p>Cf. annexe 1.</p>
S8.	<b><u>Teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique pour les animaux de plus de 12 semaines</u></b>	<b><u>&lt; 1,7 % d'acide linoléique, mesuré selon la norme NF ISO 7847 par rapport à la matière sèche (soit 1,5 % pour un aliment à 86 % de matière sèche).</u></b>

## 5-2-2. Procédures de fabrication des aliments

Les dispositions suivantes concernent les fabricants d'aliment à la ferme.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Plan de nettoyage des installations et de lutte contre les nuisibles	Les producteurs appliquent un plan de nettoyage des matériels de stockage et de préparation et un plan de lutte contre les nuisibles.
S10.	Traçabilité des matières premières utilisées	Chaque achat de matières premières est consigné à l'élevage en décrivant précisément les éléments nécessaires à la traçabilité. Les bordereaux de livraison sont également conservés.

## 5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

### 5-3-1. Sélection des reproducteurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Races et croisements autorisés	Les femelles et les mâles parentaux utilisés pour la production de porcs Label Rouge doivent être issus des races ou souches suivantes : Large White, Landrace,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Duroc, Hampshire, Souche Sino-Européenne issues de croisements avec les races Meishan et Jiaxing, Piétrain ou croisements entre ces races ou souches et races locales françaises (porc de Bayeux, porc blanc de l'Ouest, porc Cul Noir du Limousin, porc Basque, porc Gascon).
S12.	Achat de semence porcine auprès d'un CIA agréé	<p>L'achat de semence porcine s'effectue auprès d'un centre d'insémination artificielle agréé par le ministère de l'agriculture et référencé par la cellule qualité de l'ODG.</p> <p>La semence livrée dans le cadre de la labellisation est issue uniquement des schémas génétiques référencés et des types génétiques autorisés par le présent cahier des charges.</p>
S13.	Traçabilité renforcée en cas d'auto-renouvellement	Les éleveurs pratiquant l'auto-renouvellement de leurs reproducteurs doivent mettre en place une identification des animaux concernés dès leur sevrage et des enregistrements des croisements effectués (numéro des animaux concernés et types génétiques mâles et femelles) permettant d'assurer la maîtrise et le contrôle des caractéristiques génétiques définies précédemment.

### 5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Types de sols autorisés	<p>En bâtiment, les sols nus et la terre battue sont interdits. Les truies et les cochettes sont logées soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sur sol ajouré, non glissant, permettant l'évacuation des déjections et disposant ou non d'une zone gisoir en revêtement plein,</li> <li>- sur litière renouvelée,</li> <li>- sur litière accumulée</li> </ul>
S15.	Conditions d'ambiance (conception générale des bâtiments d'élevage)	Dans les bâtiments, un renouvellement d'air suffisant est permis par une ventilation statique ou dynamique. Les températures sont maintenues dans des limites ne nuisant pas aux animaux (par exemple, pas d'animaux haletant sauf condition météorologique exceptionnelle de type canicule).

## 5-4. Naissance (jusqu'au sevrage)

### 5-4-1. Logement des truies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Règles de conception des logements des truies (naissance en bâtiment)	<p>Les sols nus et la terre battue sont interdits. Les truies et les porcelets sont logées soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sur sol ajouré, non glissant, permettant l'évacuation des déjections et disposant ou non d'une zone gisoir en revêtement plein,</li> <li>- sur sol béton plein et litière renouvelée,</li> <li>- sur sol béton plein et litière accumulée.</li> </ul> <p>L'alimentation des truies en maternité s'effectue de façon individuelle en fonction de leurs besoins physiologiques et de leur état.</p>

### 5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de logement des truies et des porcelets	Les cases de maternité doivent fournir une zone de protection pour les porcelets.
S18.	Alimentation et abreuvement des porcelets	Le porcelet reçoit un aliment adapté durant cette phase en maternité de façon à faciliter son adaptation alimentaire lors du sevrage. De même, l'eau est mise à disposition du porcelet.

## 5-5. Post-sevrage et engrangissement

### 5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Critère supprimé	
S20.	Type de sols autorisés	Du sevrage jusqu'à 17 semaines d'âge, les sols nus et la terre battue sont interdits.
S21.	Séparation des zones d'alimentation et de couchage	En cas de bâtiment avec gisoirs, les zones d'alimentation et de couchage sont séparées, permettant d'éviter le contact direct des excréments dans le gisoir.
S22.	Alimentation	Chaque porc charcutier dispose de nourriture en

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		quantité suffisante et adaptée à ses besoins physiologiques et sans subir d'agression.
S23.	Isolement des porcs malades ou blessés	Le bâtiment d'engraissement dispose d'un emplacement permettant d'isoler dans de bonnes conditions les porcs malades ou blessés.
S24.	Traçabilité renforcée sur l'identification des cases d'élevages	En post sevrage et en engrangement, les cases recevant les animaux sont identifiées. Les mouvements des animaux sont enregistrés pour chaque case constituant un lot.

#### 5-5-2. Systèmes d'alimentation et d'abreuvement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Autres systèmes d'alimentation autorisés à partir de 17 semaines	Les systèmes d'alimentation suivants sont admis : - distribution au sol, - auge linéaire ou circulaire,  La distribution de l'aliment peut être individuelle ou collective. L'accès à une alimentation en quantité suffisante par animal et par jour est maîtrisé par une fréquence de distribution des repas et/ou une longueur d'auge.
S26.	Conditions d'abreuvement	Les porcs doivent pouvoir être abreuves en quantité suffisante par rapport au mode d'alimentation retenu.  En cas d'alimentation sous forme de soupe, l'abreuvement se fait par l'alimentation avec, en cas de nécessité, des apports complémentaires entre les repas.  En cas de distribution d'aliments secs, les animaux ont accès en permanence à de l'eau.
S27.	Potabilité de l'eau	Les porcs disposent d'eau d'abreuvement répondant aux normes bactériologiques de potabilité humaine.

#### 5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé

La maîtrise des conditions d'ambiance (ventilation et température) dans les bâtiments vise à éviter l'apparition de comportements agressifs, de troubles de la croissance, de maladies récurrentes.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions d'ambiance	Dans les bâtiments, une ventilation statique ou dynamique assure un renouvellement d'air suffisant tout

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	(Systèmes de ventilation)	en limitant les vitesses d'air excessives sur les animaux. Les températures sont maintenues dans des limites ne nuisant pas aux animaux (par exemple pas d'animaux haletants, sauf condition météorologique exceptionnelle de type canicule).

#### 5-5-3-1. Exigences relatives aux sols ajourés

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5-5-3-2. Exigences relatives aux sols béton avec litière renouvelée

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5-5-3-3. Exigences relatives aux sols avec litière accumulée

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours

*Non concerné*

#### 5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier

*Non concerné*

#### 5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté

*Non concerné*

### 5-6. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Nettoyage et désinfection	Le lot de porcs suivant est accueilli dans une salle sèche.
S30.	Bonnes pratiques de stockage des produits vétérinaires	Chaque élevage possède un équipement spécialisé dans le stockage des produits vétérinaires et réservé à cet usage : armoire à pharmacie, réfrigérateur en fonctionnement ou local spécifique, aménagé et maintenu en bon état de propreté. L'éleveur se réfère en outre aux prescriptions du fabricant de médicaments vétérinaires pour les conditions de conservation de ces derniers.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Bonnes pratiques de collecte des déchets vétérinaires	La collecte des déchets de type hospitalier (coupants, piquants, périmés...) est organisée. Avant leur élimination, ils sont stockés dans des récipients adaptés.
S32.	Traçabilité renforcée sur l'identification des porcs traités individuellement	<p>Les porcs traités individuellement par injection ou par oral quel que soit le stade d'élevage sont repérés par une boucle numérotée à chaque oreille. Ce numéro est reporté sur la "fiche lot" du porc et sur le bon d'enlèvement correspondant à son départ de l'élevage.</p> <p>Les porcs traités individuellement par injection après leur 120<sup>ème</sup> jour, sont, en plus des contraintes réglementaires, repérés par un tatouage ATBATH apposé sur leurs flancs.</p>
S33.	Bonnes pratiques sur l'équarrissage	Chaque élevage est équipé d'un bac ou d'un clos d'équarrissage destiné à recevoir, avant leur enlèvement, les cadavres des animaux morts sur l'exploitation.
S34.	Suivi vétérinaire et technique des élevages et bonnes pratiques sur les conditions de traitement	<p>Un vétérinaire référencé par la cellule qualité de l'ODG est désigné pour chaque élevage.</p> <p>Au cours de ses visites, il a en charge :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les prescriptions de prophylaxie et d'hygiène pour le cheptel porcin,</li> <li>- le suivi de l'état sanitaire du cheptel porcin,</li> <li>- le suivi de l'application du plan sanitaire défini pour chaque élevage,</li> <li>- la prescription et le suivi des traitements vétérinaires s'ils s'avèrent indispensables et dans la limite des interventions nécessaires pour rétablir la bonne santé des porcs.</li> </ul> <p>Il effectue au minimum une visite annuelle dans chaque élevage.</p> <p>Un programme sanitaire adapté aux conditions sanitaires de chaque élevage est mis en place par le vétérinaire référencé par l'ODG. Ce programme est évolutif et tient compte des évolutions du contexte sanitaire de l'élevage.</p> <p>De même, les élevages font l'objet d'un suivi technique par le groupement.</p>
S35.	Bonnes pratiques - Plan de prophylaxie	L'éleveur respecte le plan de prophylaxie décidé par la profession et en vigueur dans son département.

### 5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Traçabilité en élevage	Jusqu'à l'identification définitive et individuelle des porcs, la traçabilité est assurée par le registre d'élevage et la tenue de fiches bande (date d'entrée des porcelets, provenance, mortalité...). Les porcs sont tatoués avec l'indicatif de marquage du site de départ au minimum 3 semaines avant l'abattage.

### 5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Présence d'un système de douchage des porcs	Chaque élevage dispose, au niveau du quai d'embarquement, d'un système permettant le douchage des porcs (système d'arrosage ou de brumisation).
S38.	<u>Délai d'utilisation de médicaments tranquillisants</u>	<b>L'usage des médicaments tranquillisants est interdit 48 heures avant l'embarquement des animaux.</b>
S39.	Indications sur le bordereau d'enlèvement des porcs	Le chauffeur recompte les porcs enlevés et complète le bordereau d'enlèvement en indiquant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nombre de porcs comptés,</li> <li>- l'abattoir destinataire,</li> <li>- le jour et l'heure de départ de l'élevage,</li> <li>- l'utilisation ou non du quai d'embarquement et du local de stockage, son nom, l'identification de l'entreprise de transport et du camion.</li> </ul>
S40.	Référencement des transporteurs	Les entreprises de transport et leurs chauffeurs sont référencés et qualifiés par la cellule qualité de l'ODG. Les transporteurs indépendants ou les sociétés de transport spécialisées s'engagent à appliquer les exigences du cahier des charges les concernant. Ils ne peuvent sous-traiter leur activité sans l'accord préalable de la cellule qualité de l'ODG.
S41.	Conduite des véhicules	Les chauffeurs reçoivent une formation les sensibilisant au bien-être des animaux et leur permettant d'adopter une conduite souple et adaptée au convoyage des porcs.

## 5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Matériel de déchargement	<p>L'utilisation du bâton ou de l'aiguillon électrique ou encore du tuyau de caoutchouc est à proscrire lors des manipulations des porcs. Le matériel de base est le panneau.</p> <p>Tout autre système limitant le stress des animaux pendant la manipulation peut être utilisé.</p>
S43.	Déroulement des opérations de déchargement	<p>Au déchargement, l'heure de réception est notée et un examen visuel des animaux est réalisé pour valider le bon déroulement des opérations de transport.</p> <p>Les incidents survenus au cours du transport et au déchargement sont enregistrés.</p>
S44.	Identification des produits	<p>L'organisation de l'abattage, du stockage des carcasses et des pièces de découpe permet d'éviter tout risque de confusion entre les produits issus de ce cahier des charges et d'autres produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une séparation nette dans le temps ou dans l'espace doit être effective entre les opérations de découpe.</li> <li>- Les produits sont travaillés par lot.</li> <li>- Pour chaque lot de découpe, les numéros de tuerie des carcasses le constituant sont enregistrés. L'identification des pièces découpées est obligatoirement assurée par l'atelier de découpe.</li> </ul> <p>Chaque lot est identifié par un numéro de traçabilité unique reporté sur les documents d'accompagnement des produits (étiquetage intermédiaire, étiquetage final, bons de livraison, factures...). L'organisation documentaire permet, pour une livraison donnée, de remonter, sans ambiguïté, à un ensemble de carcasses et d'élevages.</p>

## 5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Modalité de classement des carcasses	Le poids et le classement des porcs sont mesurés en fin de ligne d'abattage par UNIPORC ou un organisme de contrôle équivalent pour les régions situées hors zone UNIPORC Ouest.
S46.	Plage de TMP (lorsque que le TMP sert de mesure de base à la	Si les critères M2 et G2 ne sont pas disponibles, le TMP

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	labellisation)	doit être compris entre 55 et 65.
S47.	Caractéristiques de la viande	La viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative.
S48.	Identification des carcasses	L'identification individuelle des porcs doit être lisible (indicatif de marquage et numéro de tuerie). Les carcasses notées « Sans marque » ou « Illisible » sont exclues.
S49.	Caractéristiques des abats labellisables	Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats label rouge doivent en outre répondre à des critères de sélection sur leur couleur. L'ODG transmet aux opérateurs une procédure de labellisation comprenant un cahier des charges photo couleur joint en annexe : tout défaut d'aspect d'un abat (zone hémorragique, nécrose, couleur anormale, tache décolorée ou sombre ...) nécessitant le retrait d'une partie de l'abat entraîne obligatoirement le déclassement de l'abat concerné. Ce référentiel est à disponible auprès de l'ODG et de l'INAO.

#### 5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50.	Conditions de ressuage et température du produit après le ressuage	<p>Le ressuage des carcasses, refroidissement rapide consécutif aux opérations de pesée et de classement, est effectué dans un local spécifique. Les conditions techniques de ressuage sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Durée minimale : 60 minutes (tolérance de 10 %),</li> <li>- Température de consigne maximale des salles de ressuage : 0° C (tolérance de 1° C),</li> <li>- Ventilation dynamique de l'air autour des carcasses, sans interruption pendant la période de ressuage.</li> </ul> <p>Le procédé de ressuage permet d'obtenir une température mesurée à cœur du jambon (à 10 cm de profondeur) inférieure ou égale à 20° C en moins de 6 heures et inférieure ou égale à 7° C en moins de 24 heures.</p>
S51.	Température au chargement lors de l'expédition des produits	Au chargement des carcasses, la température ambiante dans les véhicules de transport frigorifique est ≤ 4°C.
S52.	Température de stockage et de transport des carcasses	Après refroidissement, les carcasses sont conservées et stockées à une température inférieure ou égale à 7°C et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		la température des carcasses mesurée à cœur du jambon (10 cm de profondeur) est au maximum égale à 7°C à l'expédition et à la réception, en évitant toute apparition de condensation en surface.
S53.	Traçabilité renforcée des produits	Les produits labellisés sont identifiés par un signe spécifique qui figure soit sur le produit, soit sur l'étiquette de l'emballage. Pour les carcasses, ce signe est d'une taille minimale de 5 cm x 3 cm apposé sur chaque demi-carcasse.

#### 5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S54.	Présentation des produits découpés	Les produits découpés sont présentés pendus, en vrac ou en UVC. Ils sont nus ou conditionnés (sous vide, sous film, sous atmosphère modifiée ou contrôlée).

#### 5-14. Surgélation / Congélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S55.	Critère supprimé	
S56.	Organisation de la surgélation des longes (destinées aux UVC)	Les longes surgelées sont piécées pour la production de côtes. Les côtes peuvent également être issues de l'atelier de découpe secondaire puis surgelées.  Les longes (avec ou sans os) et les pièces de découpe sont surgelées individuellement (la surgélation en vrac n'est pas autorisée). Elles sont surgelées à plat, c'est-à-dire qu'elles sont disposées de façon à ce qu'elles ne se superposent pas, excluant ainsi la surgélation en bloc. Elles sont surgelées de manière à éviter au maximum tout contact entre elles : à plat, ou à l'aide de balancelles suspendues ou autre procédé respectant cette condition.
S57.	DDM	Dans tous les cas, la DDM démarre à partir du jour d'abattage
S58.	Piéçage des longes	La coupe doit être franche. Les os qui ne sont pas franchement adhérents à la viande doivent être retirés.  La pesée et le conditionnement doivent suivre le piéçage et être effectués dans le même local.
S59.	Conditionnement	Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'atelier de découpe/conditionnement, de façon à ce que les pièces de découpe soient identifiées à la sortie de l'atelier de découpe/conditionnement.  La présentation doit mettre en valeur le produit.

		Les pièces de découpe surgelées sont conditionnées sous forme d'UVC pour le circuit de la GMS, RHF et home service. Le conditionnement en vrac est autorisé dans le cas des produits destinés à la restauration hors foyer et aux transformateurs.
S60.	Délai de surgélation des longes (destinées aux UVC)	La surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant la découpe primaire (cas des longes pour le piéçage en côtes) ou la découpe secondaire.
S61.	Critère supprimé	
S62.	Critère supprimé	

#### 5-15. Préparations dérivées

Cf chapitre traçabilité

#### 5-16. Distribution des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S63.	Engagement des points de vente	La viande fraîche de porc Label Rouge peut être distribuée soit par des bouchers ou charcutiers traditionnels, soit par des grandes et moyennes surfaces. Une convention est établie entre l'ODG et ses points de vente précisant les modalités de distribution sur lesquelles ils s'engagent.

### 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

*Pas de dispositions spécifiques*

### 7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S7	Respect du plan d'alimentation - Composition de l'aliment	Documentaire (fabricants d'aliment) Visuelle et documentaire (élevage)
S34	Suivi vétérinaire et technique des élevages Accompagnement d'un technicien d'élevage pour progresser sur les axes techniques	Documentaire
S37	Présence d'un système de douchage des porcs	Visuelle
S38	Délai d'utilisation de tranquillisants	Visuelle

C	Conditions de préparation des animaux	Visuelle
C+S29	Nettoyage désinfection	Visuelle et documentaire
S30	Bonnes pratiques de stockage des produits vétérinaires	Visuelle
S31	Bonnes pratiques de collecte des déchets vétérinaires	Visuelle
C	Référencement des schémas génétiques	Visuelle et documentaire
C	Caractéristiques génétiques minimales	Visuelle et documentaire
S11	Races et croisements autorisés	Visuelle et documentaire
S45	Modalités de classement des carcasses	Visuelle et documentaire
C	Poids chaud minimum des carcasses	Visuelle et documentaire
C	Mesure de muscle et gras	Visuelle et documentaire
C	Entretien et manipulation des appareils de mesure du pH	Visuelle et documentaire
C	Echelle de pH conforme	Visuelle et documentaire
S46	Plage de TMP (lorsque que le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	Visuelle et documentaire

\*C : Conditions de production communes

## ANNEXES

### Annexe 1- Plan alimentation

#### **Composition de l'aliment à chaque stade de distribution**

	Aliment d'allaitement jusqu'à sevrage + 14 J		Animaux de 12 semaines ou moins (hors aliments d'allaitement)		Animaux de 13 semaines d'âge à l'abattage	
	MINI	MAXI	MINI	MAXI	MINI	MAXI
Céréales	15 %	99 %	40 %	99 %	40 %	99 %
Sous produits de grains de céréales	0 %	12 %	0 %	15 %	0 %	30 %
Sous-total céréales et sous-produits de céréales (caractéristique certifiée)	25 %	99 %	55 %	99 %	62 %	99 %
Graines de légumineuses, leurs produits et sous produits	0 %	5 %	0 %	15 %	0 %	30 %
Graines oléagineuses, leurs produits et sous-produits	0 %	35 %	0 %	35 %	0 %	35 %
Total céréales, oléagineux, protéagineux et leurs sous-produits (exigence de la notice technique)					90 %	
Autres :	0 %	60 %	0 %	10 %	0 %	10 %
- Produits et sous-produits de fabrication du sucre	0 %	30 %	0 %	10 %	0 %	10 %
- Tubercules, racines et fruits, leurs produits et sous-produits	0 %	30 %	0 %	10 %	0 %	10 %
Produits laitiers	0 %	60 %	0 %	10 %	0 %	10 %
- Produits de boulangerie, biscuiterie et viennoiserie	0 %	60 %	0 %	10 %	0 %	0 %
- Minéraux	0 %	10 %	0 %	10 %	0 %	10 %
- Acides aminés (support végétal inclus)	0 %	5 %	0 %	5 %	0 %	5 %
-Additifs (support végétal inclus)	0 %	5 %	0 %	5 %	0 %	5 %

#### **Calcul du pourcentage moyen de céréales et issues de céréales**

Aliment	% mini céréales et issues de céréales incorporé	Qté consommée	% moyen céréales et issues de céréales distribué sur la durée de vie de l'animal
Post-sevrage 1 <sup>er</sup> age (Conso moyenne = 5 kg)	25 %	1,25 kg	
Post-sevrage 2 <sup>ème</sup> age (Conso moyenne = 26 kg)	55 %	14,30 kg	
Engrangissement (Conso moyenne = 260 kg)	62 %	161,20 kg	
Total consommé = 291 kg		176,75 kg	$\frac{(1,25 + 14,30 + 161,20) \times 100}{291} = 60,7\%$

Annexe 2 – Référentiel sélection des abats

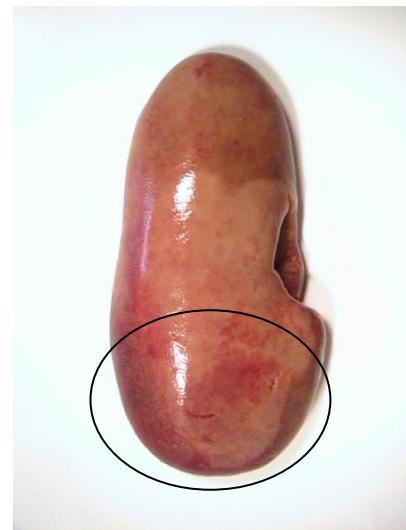
**Rognon de porc Label Rouge**

Couleur homogène sans tache.



**Rognon de porc**

Rognons tachés, sans couleur uniforme ne sont pas retenus en Label Rouge.





### Foie de porc Label Rouge

Couleur homogène, et aspect lisse en surface.

Les foies présentant des défauts d'aspect (aspect grumeleux, des taches noirâtres, couleur plutôt claire) sont exclus du label rouge.

**Foie de porc autorisé**  
Couleur homogène, et aspect lisse en surface.



**Foie de porc non autorisé**  
Présence de tâche noire



**Foie de porc non autorisé**  
Présence de tâche noire sur le foie,

