RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Arrêté du 27 JUIL. 2017

fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « coche »

NOR : AGRT1716038A

Le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4 et R. 641-3-1 ;

Sur proposition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité, en date du 19 mai 2016,

Arrêtent :

Article 1er

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « coche ».
Ces conditions de production communes relatives à la production en label rouge « coche » ne s'imposent qu'aux labels rouges homologués à compter de la date d'entrée en vigueur du présent arrêté.

Article 2

Est abrogé l'arrêté du 27 janvier 2012 portant homologation de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label rouge en « viande de coche ».

Article 3

Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture et entrera en vigueur à compter de sa date de publication.

Fait le 27 JUIL. 2017

Le ministre de l'agriculture
et de l'alimentation,
Pour le Ministre et par délégation,
L'ingénieure de recherche hors classe

Françoise SIMON

Le ministre de l'économie
et des finances,

Pierre CHAMBU
Pour le Ministre et par délégation
par empêchement de la Directrice Générale
de la Concurrence, de la Consommation
et de la Répression des Fraudes
Le Chef de Service

ANNEXE

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « COCHE »

Avertissement

Toute production en label rouge « Coche » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

SOMMAIRE

1- CHAMP D'APPLICATION 3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3-1. Présentation du produit 3
3-2. Comparaison avec le produit courant 4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 5
4- TRAÇABILITE 6
5- METHODE D'OBTENTION 6
5-1. Schéma de vie 6
5-2. Dispositions générales relatives aux élevages 8
5-3. Sélection des reproducteurs 8
5-4. Alimentation 9
5-5. Entrée des cochettes en élevage 10
5-6. Elevage des coches : Installations d'élevage 10
5-6.1. Dispositions générales 10
5-6.2. Bâtiments et sols 11
5-6.3. Cas du naissage plein air 12
5-7. Traitements vétérinaires 13
5-8. Préparation des truies à l'enlèvement et transport 13
5-9. Abattage, découpe 16
5-9.1. Attente avant abattage 16
5-9.2. Abattage 17
5-10. Ressuage 17
5-11. Critères de tri et de sélection des carcasses 18
5-12. Découpes des carcasses, abats 18
5-13. Spécifications microbiologiques 20
5-14. Stockage et transport 21
5-15. Congélation 21
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 21
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 22
ABREVIATIONS ET DEFINITIONS DES TERMES UTILISES 23

1- CHAMP D'APPLICATION

Ces conditions de production communes s'appliquent à tous les produits de la carcasse de coche destinés à la transformation en label rouge.

Les règles fixées dans ces conditions communes de production communes s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur.

Les dispositions communes décrites constituent les exigences minimales, mais non suffisantes, qui doivent être respectées pour la production et la commercialisation en label rouge.

La viande de coche est un produit intermédiaire. C'est une matière première exclusivement destinée à la transformation, pour la fabrication des charcuteries cuites et des salaisons sèches.

Les truies sont avant tout des animaux reproducteurs destinés à la production de porcs charcutiers, la valorisation à travers la salaison et la charcuterie n'est pas l'objectif principal de production de ces animaux. L'ensemble de la phase d'élevage est centrée sur un objectif de production avec un cycle continu : saillie - gestation - mise bas - allaitement. La gestation chez la truie dure 114 jours.

Elle est suivie de la mise bas et de l'allaitement des porcelets pendant généralement 3 à 4 semaines.

Les chaleurs réapparaissent 3 à 6 jours après sevrage, permettant la saillie ou l'insémination et la répétition d'un nouveau cycle. Agée d'environ 1 an à la première mise bas, les truies sont généralement abattues vers l'âge de 33 mois (écart type de 6-7 mois) et après 5 portées en moyenne. La décision d'abattage est prise par l'éleveur en fonction des performances de reproduction de l'animal par rapport à sa fonction de reproducteur.

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

La dénomination d'un label rouge précise les types de produits visés (viande et/ou abats de coche, gras de coche).

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Les conditions de production communes s'appliquent à tous les produits de la carcasse de coche destinés à la transformation.

Sont inclus les produits frais suivants :

- carcasses ;
- produits de découpe (y compris les gras) ;
- abats rouges et blancs.

Ainsi que les produits congelés suivants :

- gras.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison doit être représentatif du marché national et correspondre à une viande de coche standard clairement définie, que les conditions de production et les caractéristiques doivent permettre d'identifier précisément.

Pour la viande de coche, le produit courant désigne une viande issue de truie élevée et abattue en France, ayant mis bas au moins une fois. Le produit courant ne peut bénéficier d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité des produits.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Schéma génétique	Races et croisements définis Allèle de sensibilité à l'halothane et RN- absents	Schéma génétique au choix de l'éleveur
Alimentation	Liste des matières premières interdites L'alimentation doit contenir au minimum 80% de céréales, protéagineux et/ou oléagineux, et/ou leurs produits et produits dérivés, dont 30% minimum de céréales hors produits dérivés La ration contient moins de 1,7 % d'acide linoléique pendant la période de gestation ou de repos des truies.	Matières premières et additifs autorisés par la réglementation.
Conditions d'élevage	Types de sol et conditions d'ambiance décrits dans le cahier des charges	Respect de la réglementation Choix de l'éleveur sur son système de production
Lien au sol	Chaque éleveur ou groupe d'éleveurs peut potentiellement épandre sur les surfaces de son exploitation au moins 40 % des effluents de son élevage	Pas d'exigences particulières
Période de repos	Les coches sont mises au repos pendant 15 jours minimum avant enlèvement.	Pas d'exigences particulières Généralement les coches partent rapidement après le sevrage des porcelets
Préparation à l'abattage	Manipulation limitant le stress	Respect de la réglementation

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	des animaux : l'aiguillon électrique, le bâton ou le tuyau de caoutchouc sont proscrits.	
	Mise à jeun de 12h minimum avant embarquement. Durée entre chargement et abattage limitée à 30h	Pas d'obligation
	Douchage des animaux avant le départ de l'exploitation puis à l'arrivée à l'abattoir et juste avant l'abattage	Pas d'obligation
	2h minimum d'attente en abattoir	Selon organisation abattoir
Caractéristiques des carcasses	▪ poids chaud ≥ 130 kg sans tête et sans mamelle ▪ épaisseur de lard dorsal minimum	Pas d'exigences particulières
Qualité de la viande Prévention du risque « aiguille cassée »	La découpe des carcasses débute par la levée des gras de col afin de prévenir la présence d'aiguille. Remontée d'information à l'éleveur concerné en cas de déclassement	Pas d'exigences particulières
Qualité microbiologique	Taux de Salmonella, Listeria mono. Entérobactéries, Pseudomonas nuls ou restreints	Respect de la réglementation

3-3. <u>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</u>

La viande de coche est un produit intermédiaire. C'est une matière première exclusivement destinée à la transformation en charcuterie et salaison, pour la fabrication des charcuteries cuites et des salaisons sèches. Cette matière première est recherchée par les salaisonniers pour les qualités organoleptiques qu'elle confère au produit fini.

Le transformateur recherche :

- des carcasses homogènes en termes de poids et d'état d'engraissement,
- une qualité microbiologique adaptée à l'utilisation du produit,

- une viande offrant un bon rendement de transformation,
- l'absence d'aiguille ou de corps étranger,
- des garanties sur l'alimentation,
- une traçabilité.

A ces critères s'ajoutent des exigences complémentaires sur :

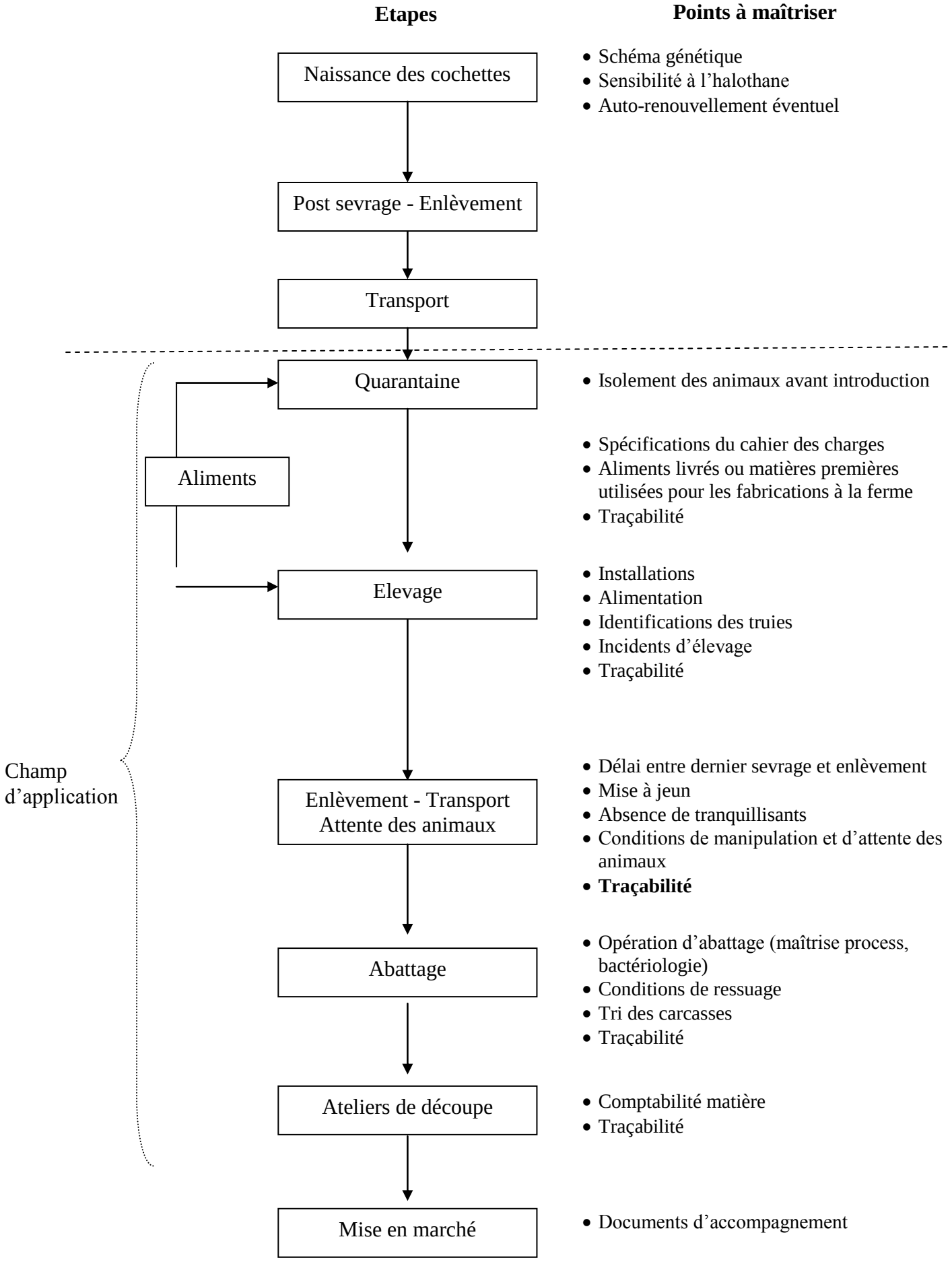
- les caractéristiques d'image notamment les conditions d'élevage et d'alimentation des animaux
- la régularité de la qualité des produits.

4- TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1.	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « coche » sont identifiés.
C2.	Obligation d'enregistrement et de suivi	Tous les opérateurs impliqués assurent l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations spécifiques au label rouge intervenues au cours du schéma de vie du produit.
C3.	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Obligatoire

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie


Etapes
Points à maîtriser
Naissance des cochettes
Schéma génétique
Sensibilité à l'halothane
Auto-renouvellement éventuel
Post sevrage - Enlèvement
Transport
Quarantaine
Isolement des animaux avant introduction
Aliments
Spécifications du cahier des charges
Aliments livrés ou matières premières utilisées pour les fabrications à la ferme
Traçabilité
Elevage
Installations
Alimentation
Identifications des truies
Incidents d'élevage
Traçabilité
Champ d'application
Enlèvement - Transport Attente des animaux
Délai entre dernier sevrage et enlèvement
Mise à jeun
Absence de tranquillisants
Conditions de manipulation et d'attente des animaux
Traçabilité
Abattage
Opération d'abattage (maîtrise process, bactériologie)
Conditions de ressuage
Tri des carcasses
Traçabilité
Ateliers de découpe
Comptabilité matière
Traçabilité
Mise en marché
Documents d'accompagnement

5-2. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.	Coexistence sur un même site de plusieurs productions de coche au cours d'une même période et traçabilité	Il peut coexister en même temps sur un même site d'élevage (voir glossaire) une production de coche sous label rouge et une production de coche bénéficiant elle aussi d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une démarche de certification de conformité produit (CCP). Si une autre production de coche doit coexister, une traçabilité des animaux (identifiés par lot) et de leur alimentation doit être assurée.
C5.	Plan de lutte contre les rongeurs et les insectes	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.
C6.	Capacité d'épandage	La capacité de production de cochettes ou truies de l'exploitation doit être adaptée à sa capacité d'épandage des effluents produits. En particulier, chaque éleveur ou groupe d'éleveurs (notamment dans le cadre des maternités collectives) doit pouvoir potentiellement épandre sur les surfaces de son exploitation au moins 40% des effluents de son élevage de truies label rouge.
C7.	Traitement des effluents d'élevage	Aucun traitement chimique à l'aide de produits de synthèse, excepté les traitements désodorisants, n'est autorisé pour traiter les effluents de l'élevage.

5-3. Sélection des reproducteurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8.	Types génétiques autorisés	Les coches labellisables sont issues de reproducteurs de types génétiques connus agréés (OSP, CIA) pour lesquels : - l'allèle de sensibilité à l'halothane doit être absent, - de même, l'allèle RN- (fréquence nulle) est absent.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C9.	Cas de l'auto-renouvellement	En cas d'auto renouvellement de ses truies reproductrices, l'éleveur assure la traçabilité des animaux obtenus (parents, date, identification)

5-4. Alimentation

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C10.	Procédures de fabrication des aliments	La maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter les mélanges entre les fabrications destinées aux animaux sous label rouge et les autres fabrications destinées aux autres animaux ou à d'autres espèces.
C11.	Plan d'alimentation	Le plan d'alimentation des truies est disponible et consultable chez l'éleveur. Il comprend la composition des aliments, la quantité d'aliment distribuée par formule et par stade physiologique.
C12.	Matières premières interdites	Les aliments ne doivent pas contenir de farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce. De même, l'utilisation d'huiles de friture dans la ration est interdite.
C13.	Formule des aliments	A partir de l'entrée en quarantaine des cochettes, la formule des aliments doit en outre comporter au minimum 80% de céréales, protéagineux et/ou oléagineux, et/ou leurs produits et produits dérivés, dont 30% minimum de céréales hors produits dérivés. Par ailleurs, dans le cadre de l' habilitation d'un nouvel élevage, les cochettes et les truies doivent avoir été nourries pendant au moins 6 mois avec un aliment conforme au cahier des charges pour être labellisables.
C14.	Proportion d'acide linoléique dans la ration	La ration alimentaire doit contenir moins de 1,7 % d'acide linoléique, mesuré selon la norme NF ISO 7847 par rapport à la matière sèche (soit 1,45 % pour un aliment à 86 % de matière sèche) pendant la période de gestation ou de repos des truies. En période

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
		de lactation, pour couvrir les besoins physiologiques de l'animal, le taux d'acide linoléique par rapport à la matière sèche n'est pas contraint.
C15.	Entretien des silos	Les silos d'aliments doivent être totalement vidangés au minimum une fois par an et faire l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection.

5-5. Entrée des cochettes en élevage

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C16.	Quarantaine	Dès leur arrivée en élevage, les cochettes sont placées en quarantaine. La quarantaine comprend une phase d'observation de 2 semaines minimum suivie d'une phase d'adaptation de 3 semaines minimum
C17.	Manipulation des animaux lors du chargement et du déchargement	Lors du chargement et du déchargement, les animaux sont manipulés dans le calme afin de limiter le stress, les hématomes et les blessures.

5-6. Elevage des coches : Installations d'élevage

5-6.1. Dispositions générales

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C18.	Fréquence d'analyse de l'eau d'abreuvement afin d'assurer une maitrise bactériologique.	- annuellement dans le cadre d'un forage - Tous les deux ans dans tous les sites d'élevage en cas d'eau du réseau
C19.	Nettoyage et désinfection des salles de maternité	En salles de maternité, l'éleveur applique des procédures de nettoyage et de désinfection entre chaque bande de truies. Les opérations de nettoyage / désinfection sont réalisées le plus rapidement possible, en moins de 36 heures après le départ des animaux et sont enregistrées.
C20.	Condition d'introduction d'une nouvelle bande de truies	La bande de truies suivante ne peut entrer en maternité qu'après séchage complet de la salle.

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C21.	Protocole de nettoyage et désinfection	L'ODG doit établir et diffuser un ou plusieurs protocoles de nettoyage / désinfection en s'appuyant sur les préconisations de l'IFIP-Institut du porc.

5-6.2. Bâtiments et sols

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C22.	Type de bâtiments	Les animaux sont élevés en plein air ou en bâtiment, sur litière végétale ou sur caillebotis.
C23.	Type de sol	Seuls les types de sols ne présentant pas de risques de blessures ou de risques de rupture de l'intégrité physique sont autorisés.
C24.	Disposition de la zone d'alimentation et d'abreuvement	La zone d'alimentation et d'abreuvement doit être une zone spécifique dont la conception permet de maîtriser la propreté.
C25.	Naissage en bâtiment : Logement des truies pendant la phase de naissage (jusqu'au sevrage)	Si les truies sont logées en bâtiment, pendant la phase de naissage (jusqu'au sevrage), la niche ou l'abri doivent être chauffés et/ou paillés et d'une surface suffisante pour assurer le bien-être de la truie et des porcelets.
C26.	Type de case durant de la phase de naissage jusqu'au sevrage	La case est individuelle.

5-6.2.a. Exigences relatives aux sols ajourés

Le sol est ajouré pour permettre l'évacuation des fèces.

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C27.	Matériaux autorisés pour le sol	Il est constitué : - soit d'un sol en béton, - soit d'un sol en plastique - soit d'un sol métallique non grillagé. Le sol ajouré ne doit pas présenter d'arêtes saillantes dues à l'usure et risquant de blesser les animaux.

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C28.	Conditions concernant l'aire de couchage	Les dispositions doivent permettre à l'animal de disposer d'une aire de couchage qui reste constamment propre et sèche et de se mouvoir sur un sol adapté à la production porcine et ne présentant aucun risque de blessure aux pattes ou aux onglons.

5-6.2.b. Exigences relatives aux sols béton avec litière renouvelée

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C29.	Conditions requises	La surface requise pour chaque animal doit comporter une partie gisoir isolée, avec présence de litière végétale propre et régulièrement renouvelée (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie).

5-6.2.c. Exigences relatives aux sols béton avec litière accumulée

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C30.	Nature des sols	Ces élevages sont soit sur litière intégrale (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie) soit avec courette.
C31.	Type de sol et mur	Dans tous les cas, les sols doivent être en béton plein et les murs en matériaux nettoyables.
C32.	Renouvellement de la litière	La litière est renouvelée de manière à maintenir les animaux dans un bon état de propreté en permanence.

5-6.3. Cas du naissage plein air

L'intérêt technique du naissage en plein air est variable selon la nature des sols ou le climat. Ce mode de naissage reste optionnel.

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C33.	Chargement maximum	En fonction de la nature des sols, la rotation des parcs est adaptée pour avoir un couvert

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
		végétal régulier et un chargement maximum de 13 truies par hectare de parcs (couloirs de circulation inclus)
C34.	Type de cabanes	Les cabanes de mises-bas doivent être individuelles.
C35.	Paillage	Le paillage de la surface des abris doit être suffisant pour assurer la protection thermique des porcelets et la satisfaction du comportement de nidification de la truie.
C36.	Ombrage et rafraîchissement	Par temps chaud, les truies ont accès à un ombrage (abri, haies, arbres…) et à un moyen de rafraîchissement (douchage, brumisation, bauge et ou tout autre système permettant de rafraichir les animaux…).

5-7. Traitements vétérinaires

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C37.	Muscle dans lequel les injections doivent être réalisées	En cas de traitement réalisé par injection, cette dernière est réalisée obligatoirement dans l'échine.
C38.	Type d'aiguille	Les aiguilles utilisées doivent être en alliage détectable et référencées sur la liste interprofessionnelle.
C39.	Mode d'utilisation de l'aiguille	L'utilisation d'aiguilles à usage unique est obligatoire.

5-8. Préparation des truies à l'enlèvement et transport

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C40.	Identification des animaux ayant subi un accident d'élevage	L'éleveur identifie de façon spécifique et lisible au moment de l'abattage, les animaux ayant subi un incident d'élevage. Dans le cas particulier de présence d'aiguilles cassées, les animaux sont marqués immédiatement 6X selon la procédure interprofessionnelle de maîtrise du danger « aiguilles cassées » et ne sont pas labellisables.

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C41.	Tatouage des coches labellisable (type de tatouage et délai minimal pour tatouer l'animal avant son départ à l'abatoir)	Le tatouage des coches labellisables est réalisé à l'encre noire sur l'épaule, au minimum deux semaines avant le départ prévu pour l'abattoir.
C42.	Durée minimale entre le sevrage de la dernière portée des truies et leur enlèvement	Une durée minimale de 15 jours entre le sevrage de la dernière portée des truies et leur enlèvement doit être respectée, permettant d'obtenir : - le tarissement effectif de l'animal - un cycle hormonal stabilisé.
C43.	Durée minimale d'ajeunement	Les animaux en vue de leur départ pour l'abattoir bénéficient d'une dispense d'aliment d'au minimum 12 heures. Le délai est calculé à partir de l'heure du dernier accès à la nourriture jusqu'au départ des animaux à l'abattoir. Dans le cas spécifique d'animaux ayant eu leur dernier repas et étant chargés le même jour (J0) (dernier repas le matin, chargement dans l'après-midi) pour un abattage à J+1, cette durée peut être inférieure à 12 heures. Dans ce cas, le délai minimum entre le dernier repas et l'abattage doit être de 18 heures.
C44.	Critères d'exclusion des truies	Les truies présentant les caractéristiques suivantes : poils longs et ternes, peau sèche, présence d'abcès, amaigrissement important, colonne vertébrale visible ne sont pas labellisables.
C45.	Dispositif d'attente et d'embarquement	L'élevage est équipé d'un dispositif d'attente et d'embarquement (comprenant un local de repos et un quai de chargement) permettant de brumiser ou doucher les truies lors de l'attente avant enlèvement afin de limiter le stress et les risques d'hyperthermie. Ce dispositif de brumisation ou douchage est utilisé à chaque enlèvement sauf lorsque la température est inférieure à environ 10°C.
C46.	Séparation/distinction des coches labellisables et non labellisables durant	Le local de repos doit être conçu pour éviter le mélange des truies labellisables et non

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
	la phase de repos	labellisables. Dans le cas contraire, un système d'identification spécifique doit permettre de les distinguer facilement
C47.	Contenance du local de repos	Le local de repos doit pouvoir contenir la totalité du chargement.
C48.	Largeur minimale du quai de chargement	Le quai de chargement a une largeur minimale de 1,20 mètre
C49.	Conditions de manipulation des animaux	Au moment de l'embarquement, les animaux sont manipulés dans le calme afin d'éviter le stress, les hématomes et les blessures. L'utilisation du bâton, d'un système de stimulation électrique ou encore du tuyau en caoutchouc est à proscrire lors des manipulations des truies. Le matériel de base est le panneau.
C50.	Condition d'utilisation de tranquillisants	L'utilisation de tranquillisants sur les coches est interdite pendant les 48 heures qui précèdent l'embarquement et pendant le transport des animaux.
C51.	Bordereau d'enlèvement	Chaque lot de truies labellisables est accompagné d'un bordereau d'enlèvement dûment rempli dont l'éleveur conserve un exemplaire. Le bordereau doit mentionner : - le nombre de truies labellisables, - la date et l'heure du dernier repas distribué aux animaux, - la date et l'heure de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, - les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux, avec identification de ces derniers (et notamment les incidents d'élevage).
C52.	Identification des cases	Les truies labellisables sont transportées en cases différenciées des autres porcs et truies. Dans le cas contraire, un système d'identification spécifique doit permettre de les distinguer facilement.

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C53.	Type de véhicule (cas des véhicules à étages)	Dans le cas de véhicule à étage, il est nécessaire d'utiliser des véhicules à étage hydraulique ou à haillon élévateur.

5-9. Abattage, découpe

5-9.1. Attente avant abattage

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C54.	Durée maximale entre le chargement des animaux à l'exploitation et leur abattage	La durée maximale entre le chargement des animaux au départ de l'exploitation et leur abattage doit être limitée à 30 heures.
C55.	Conditions de manipulation des animaux	Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. Les animaux doivent être manipulés dans le calme.
C56.	Durée minimale d'attente des truies à l'abattoir	La durée d'attente des truies avant abattage doit être au minimum de 2 heures.
C57.	Brumisation à l'abattoir	L'abattoir dispose d'un système de brumisation. A leur arrivée et une demi-heure avant l'étourdissement, les truies sont brumisées durant 10 à 30 minutes sauf lorsque la température est inférieure à environ 10°C.
C58.	Condition dans lesquelles sont maintenues les truies du déchargement à leur étourdissement	Le bien être des truies est assuré, de leur déchargement à l'abattoir jusqu'à leur étourdissement par les mesures suivantes : • surface minimale de 1 m² / truie, • locaux équipés d'un dispositif d'abreuvement, • la conception des cases d'attente permet d'assurer le confort des animaux. Ainsi, le sol est conçu de façon à ce que les animaux ne glissent pas et que l'écoulement de l'eau et des déjections soit facilité, barres de guidage sans arêtes vives ni saillies et sol non glissant pour l'amenée à l'anesthésie.

5-9.2. Abattage

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C59.	Déroulement des opérations d'abattage	L'opération d'abattage comprend les étapes suivantes : - étourdissement, - saignée au maximum dans les 30 secondes suivant l'étourdissement, - égouttage, - échaudage, épilation et double flambage, ou dépouillement de la carcasse.

5-10. Ressuage

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C60.	Conditions de ressuage	Le ressuage des carcasses est effectué dans un local spécifique, par l'utilisation d'un froid sec. Les conditions techniques de ressuage sont les suivantes : - ventilation dynamique de l'air autour des carcasses, sans interruption pendant la période de ressuage, - absence de pulvérisation ou de brumisation d'eau sur les carcasses au cours du ressuage. Les carcasses sont ensuite placées en chambre froide afin de poursuivre la descente en température du produit.
C61.	Cinétique de descente en température : couple temps - température	Le procédé de ressuage des carcasses permet d'obtenir une température mesurée au cœur du jambon (à 10 cm de profondeur) inférieure ou égale à 20°C en moins de 9 heures et inférieure ou égale à 7°C en moins de 30 heures.

5-11. Critères de tri et de sélection des carcasses

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C62.	Poids chaud minimum	Le tri des carcasses labellisables est effectué après la pesée fiscale. Pour être labellisables, les carcasses doivent présenter un poids à chaud minimum de 130 kilogrammes, sans tête et sans mamelles.
C63.	Epaisseur minimale de gras	L'épaisseur de gras, mesurée au niveau du gluteus medius, doit être au minimum de 12 millimètres. Dans le process particulier du dépouillement de la carcasse (du fait que du gras peut rester attenant à la couenne enlevée), l'épaisseur du gras restant mesurée au niveau du gluteus medius doit donc être au minimum de 8 millimètres.
C64.	Intégrité de la carcasse	Les carcasses ayant fait l'objet d'une saisie partielle sur les pièces nobles (longe hors échine, jambon, épaule, poitrine) ne sont pas labellisables.
C65.	Défaut sur carcasse entière	Les carcasses commercialisées entières présentant des défauts tels que fractures, hématomes, pétéchies, couennes déchirées et défauts d'épilation ne sont pas labellisables.
C66.	Identification des carcasses	Les carcasses répondant à tous les critères du cahier des charges sont identifiées spécifiquement.

5-12. Découpes des carcasses, abats

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C67.	Organisation de l'atelier de découpe	L'organisation du stockage des carcasses ou pièces de gros et de la découpe doit permettre d'éviter tout risque de confusion entre les

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
		produits labellisés et les autres produits.
C68.	Enregistrement / traçabilité	Les carcasses sont travaillées par lot. Pour chaque lot de découpe, les numéros de tueries des carcasses le constituant sont enregistrés
C69.		Chaque lot est identifié par un numéro de traçabilité unique reporté sur les documents d'accompagnements des produits.
C70.	Précaution pour prévenir la présence d'aiguille cassée	Afin de prévenir la présence d'aiguille, la découpe des carcasses débute par la levée des gras de col. En cas de présence d'aiguille, la carcasse est déclassée et l'abattoir en est averti pour pouvoir engager des actions préventives auprès de l'éleveur concerné.
C71.	Cinétique de descente en température : couple temps - température	La température des pièces de découpe doit être inférieure ou égale à 4°C en moins de 6 heures après découpe.
C72.	Liste des abats	Les abats labellisables sont les suivants : - Foie, - Cœur, - Rognon, - Tête, - Pieds, - Produits issus du désossage des têtes (oreilles, langue, …), - Estomac, - Intestins, - Crépine, - panne.
C73.	Origine des abats	Les abats labellisés sont issus de carcasses labellisables c'est-à-dire pouvant entrer dans le circuit du label au moment de leur séparation. Les abats doivent être anatomiquement entiers, correctement dégraissés et parés.

5-13. Spécifications microbiologiques

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C74.	Critères bactériologiques	Limites microbiologiques autorisées cf tableaux ci-dessous

Carcasses ; Pièces de Découpe Primaire				
	(cfu/25 cm²)		**(cfu/cm²)**	
Germe	Salmonella	Listeria mono.	Entérobactéries	Pseudomonas
Valeur cible	Absence	Absence	$\leq 10^4$	$\leq 10^5$

Pièces à partir de la Découpe Secondaire				
	(cfu/25g)		**(cfu/g)**	
Germe	Salmonella	Listeria mono.	Entérobactéries	Pseudomonas
Valeur cible	Absence	Absence	$\leq 3.10^3$	$\leq 10^5$

Viandes morcelées, Poitrine, Gras					
	(cfu/25g)		**(cfu/g)**		
Germe	Salmonella	Listeria mono.	Entérobactéries	Pseudomonas	S.aureus
Valeur cible	Absence	Absence	$\leq 3.10^3$	$\leq 10^5$	$\leq 10^2$

5-14. Stockage et transport

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C75.	Conditions de ressuage, de stockage et de transport	A toutes les étapes de stockage et de transport, il faut éviter toute condensation à la surface des carcasses ainsi que tout frottement os contre muscle et/ou gras des carcasses.

5-15. Congélation

N°	Point de maîtrise	Valeur-cible
C76.	Conditions de congélation	La surgélation du maigre de coche est interdite.
		La congélation de gras peut être envisagée et devra respecter les conditions suivantes : - Congélation au plus tard 72 heures après abattage **(**sauf les week-ends et jours fériés où le délai est porté à 120 heures) ; - Durée de conservation à l'état congelé : 1 mois maximum ; - Conservation dans des conditions maîtrisées ; Si un lot de matière grasse congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date correspondant à la première congélation.

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum :

- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge ;
- les caractéristiques certifiées communicantes.
- le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social)

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

REF.	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C42	Durée minimale entre le sevrage de la dernière portée des truies et leur enlèvement	Examen documentaire
C62	Poids chaud minimum	Examen visuel Examen documentaire
C38	Type d'aiguille	Examen visuel Examen documentaire
C70	Déclassement en cas de présence d'aiguille cassée	Examen visuel Examen documentaire

ABREVIATIONS ET DEFINITIONS DES TERMES UTILISES

Allèle RN : les reproducteurs porteurs de cet allèle sont prédisposés à produire une viande à très bas pH ultime (viande acide).

CIA : centre d'insémination artificielle.

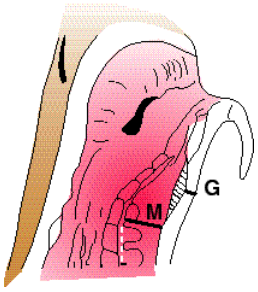
Coche : terme professionnel pour désigner une carcasse de truie de réforme ayant mis bas au moins une fois.

Cochette : un porc femelle pubère qui n'a pas encore mis bas.
Enlèvement : opération d'élevage consistant au chargement et au transport des animaux à destination de l'abattoir.

Dépouillement : Le dépouillement de la carcasse correspond à l'enlèvement de la peau de l'animal.

Flambage : Le premier flambage a pour objectif l'élimination des dernières soies présentes sur la carcasse. Le second flambage permet une diminution de la charge bactérienne assurant une meilleure conservation des viandes grâce au brûlage de la couenne.

Gluteus Medius : grandes masses musculaires de la hanche (zone hachurée du schéma).



Halothane : dénomination courante du bromo-2-chloro-2-trifluoro-1,1,1 éthane, employé comme gaz anesthésique par inhalation. Un porc est dit « sensible à l'halothane » si :

- il est porteur en double exemplaire du gène de sensibilité Hal mis en évidence par un test de dépistage moléculaire,
- ou il manifeste un syndrome d'hyperthermie maligne après inhalation d'un mélange d'oxygène et d'halothane dans un délai de 5 minutes à compter de la pose du masque d'anesthésie.

OSP : Organisation de Sélection Porcine (anciennement- schéma de sélection).

Parage : action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux et les ganglions lymphatiques. Pour les pièces de découpe, le parage concerne également l'ablation des rougeurs et éventuellement la couenne.

Site d'élevage : pour la présente notice technique, est considéré comme un même site d'élevage tout bâtiment ou ensemble de bâtiments ou parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 m.