

## Cahier des charges du label rouge n° LA 02/05 « Viandes et abats, frais ou surgelés, de porc »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Porcs élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage
- Animaux âgés de 182 jours minimum
- Produits identifiés et suivis à chaque étape de la filière : des élevages 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 » en vigueur, 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
Télécopie : 02 43 49 61 30.....	3
<b>2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....	3
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	3
1. Présentation du produit .....	3
2. Comparaison avec le produit courant.....	4
3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	6
<b>4- TRAÇABILITÉ</b> .....	7
4-1. Identification des opérateurs .....	7
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....	7
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....	8
<b>5- MÉTHODE D'OBTENTION</b> .....	9
5-1. Schéma de vie .....	9
5-2. Alimentation.....	10
5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage.....	10
5-2-2. Procédures de fabrication des aliments .....	10
Les dispositions suivantes concernent les fabricants d'aliment à la ferme (FAF).....	10
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs .....	11
5-3-1. Sélection des reproducteurs .....	11
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation.....	12
5-4. Naissage (jusqu'au sevrage) .....	12
5-4-1. Logement des truies .....	12
5-4-2. Les porcelets .....	13
5-5. Post-sevrage et engraissement .....	13
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	13
5-5-2. Systèmes d'alimentation .....	13
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	14
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	14
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier .....	15
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté.....	15
5-6. Conditions sanitaires d'élevage .....	15
5-7. Age d'abattage .....	15
5-8. Identification et suivi des animaux .....	15
5-9. Transport de l'exploitation à l'abattoir .....	16
5-10. Abattage .....	17
5-11. Sélection des carcasses.....	17
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	18
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	19
5-14. Surgélation .....	20
5-15. Préparations dérivées .....	21
<b>6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	21
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	21
<b>ANNEXE 1- PLAN ALIMENTATION</b> .....	23
<b>ANNEXE 2 : RÉFÉRENTIEL COULEUR POUR LE TRI DES ABATS</b> .....	25
Présentation des abats label rouge .....	26
<b>ANNEXE 3 : ABRÉVIATIONS</b> .....	27

## 1- NOM DU DEMANDEUR

OPALE

Organisation et Promotion des Animaux sous Label

89 rue Magenta - BP 92149

53 021 LAVAL Cedex 9

Téléphone : 02 43 49 61 00

Télécopie : 02 43 49 61 30

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes et abats, frais ou surgelés, de porc »

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 1. Présentation du produit

Les spécifications de ce cahier des charges s'appliquent aux produits frais suivants :

- carcasses,
- abats,
- produits de découpe primaire, secondaire et tertiaire de ces carcasses,
- unités de vente consommateur (UVC).

Les produits se présentent sous forme réfrigérée, congelée et/ou surgelée.

Les produits Label Rouge sont présentés à la vente au détail (boucherie ou rayon traditionnels) ou en unités de vente consommateur sous différents types de conditionnement : sous film étirable, sous vide, sous atmosphère protectrice.

Les produits Label Rouge destinés aux grossistes ou à la charcuterie/salaison sont présentés en nus, pendus, contenants plastique (bacs et sacs) en cartons ou pains congelés.

Les abats sont exclusivement commercialisés à destination des transformateurs pour l'élaboration de produits de charcuterie/salaison Label Rouge.

Les abats concernés sont :

- Abats rouges :
  - Fressure entière
  - Cœur
  - Foie
  - Rognon
  - Pieds avant et/ou arrière
  - Têtes et produits issus du désossage des têtes
  - Joue
  - Maigre de dessous de langue
  - Masque découenné
  - Maigre temporal
  - Maigre de chignon
  - Oreille
  - Groin
  
- Abats blancs :
  - Chaudin
  - Rosette
  - Estomac

2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un porc élevé et abattu en France à un âge moyen de 170 jours.

<b>Point de différence</b>	<b>Produit LR (exigences complémentaires)</b>	<b>Produit courant</b>
<b>Alimentation</b>	<p>100% de matières premières sélectionnées et contrôlées</p> <p>animaux de plus de 12 semaines : minimum 65 % de graines de céréales, issues de céréales et dérivés de graines d'oléagineux</p> <p>Incorporation de graines de lin extrudées</p> <p>En FAF : respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porc</p> <p>Conservation d'échantillons d'aliment sec</p>	<p>Matières premières et additifs autorisés par la réglementation</p>
<b>Elevage</b>	<p>Présence de matériaux manipulables (sauf pneus ou bidons en plastique) quel que soit le stade d'élevage -</p> <p>Repérage des animaux en détresse physiologique ou accidentés</p> <p>Ablation de la queue et époinçage des dents : interdits sauf sous prescription vétérinaire (tolérance au plus tard au 7<sup>ème</sup> jour)</p> <p>Castration des porcelets : prise en charge de la douleur par utilisation d'analgésique</p> <p>Gestion de la ressource en eau</p> <p>Séparation des animaux présentant un retard de croissance pour éviter les agressions et les bousculades pour les petits animaux</p> <p>Dératisation et désinsectisation de</p>	<p>Elevage enregistré par les EDE (Etablissement Départemental de l'Elevage)</p> <p>Âge à l'abattage en moyenne à 170 jours</p> <p>Normes de surface et de bien-être définies dans une Directive européenne</p>

	<p>l'élevage et des locaux de stockage d'aliments : au minimum une fois par an</p> <p>Suivi bactériologique de l'eau destinée à l'abreuvement des porcs au minimum 1 fois par an</p> <p>Nettoyage des silos de stockage des produits à destination de l'alimentation des porcs (aliments ou matières premières) : dépoussiérage (lorsque les installations le permettent) et application d'un produit bactéricide et fongicide au minimum une fois par an.</p> <p>Tri et stockage des déchets de type hospitalier dans des récipients adaptés</p> <p>Dépôt des animaux morts dans un lieu spécifiquement aménagé ou dans l'équipement spécifique et boîte de réception des documents d'équarissage</p> <p>Respect du cahier des charges QT</p>	
<p><b>Conditions de transport et d'abattage</b></p>	<p>Caractéristiques des véhicules de transport :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- absence de véhicules à haillon élévateur</li> <li>- présence de cloisons latérales ajourées</li> <li>- les barrières intérieures s'ouvrent dans le sens de sortie des animaux</li> <li>- le revêtement au sol n'est ni glissant, ni brillant</li> <li>- la source lumineuse n'est pas un frein à la montée des animaux</li> <li>- présence d'un pont permettant la liaison entre le véhicule et le quai</li> </ul> <p>Chauffeurs formés à la manipulation des porcs tous les 2 ans minimum Chauffeurs formés aux démarches qualité tous les 2 ans minimum</p> <p><b>Dispositif pour le déchargement facile des animaux :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ouverture complète des portes</li> </ul>	<p>Respect de la réglementation</p>

	<p>arrières de la bétailière</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pont établi entre la bétailière et le quai</li> <li>- pente inférieure à 20 %</li> </ul>	
<b>Unité d'abattage</b>	<p>application de GBPH abattage découpe</p> <p>Poids chaud des carcasses : 110 kg maximum</p> <p>Application des critères d'exclusion supplémentaires des carcasses issues de lots Label Rouge ayant subi un incident lors du processus d'abattage pouvant porter préjudice à la qualité du produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ayant été mises en observation par la DD(CS)PP quelle que soit l'issue du contrôle vétérinaire sauf pour les codes UNIPORC 46 et 49</li> <li>- issues d'animaux en abattage différé</li> </ul> <p>Cinétique de température définie pour les carcasses et les abats</p>	Agrément CEE
<b>Unité de découpe/élaboration</b>	<p>Définition des modalités de validation des DLC</p> <p>Qualité bactériologique des produits : application de GBPH abattage découpe</p> <p>Température des produits dérivés de la découpe inférieure à 5 °C</p>	Agrément CEE
<b>Surgélation Congélation</b>	Maîtrise de la sous-traitance par un cahier des charges	Agrément CEE

### 3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure repose sur différents critères portant notamment sur les points suivants :

- Bien-être animal : limitation du stress, mortalité plus faible, gestion de l'hyperthermie, mise à disposition de matériaux manipulables à toutes les étapes de la vie de l'animal...
- Qualité de la viande : technologique (maîtrise des pH, intégrité du produit), sensorielle (qualité des gras), homogénéité et régularité des produits par le tri et la sélection sur des critères mesurables (pH, M2, G2, couleur ...)
- Sécurité des aliments :
  - o sanitaire : amélioration du statut sanitaire des élevages par la maîtrise des pré-requis (nuisibles, eau, nettoyage-désinfection...), contaminations bactériologiques des produits alimentaires,

- chimiques : système qualité et gestion des intrants en unité de fabrication d'aliments pour animaux, prophylaxie en élevage,
- et physiques : corps étrangers.
- Traçabilité à tous les maillons de la filière : divers éléments requis par ce cahier des charges sont complémentaires à la réglementation.

Par ailleurs, certains points ont été mis en exergue au travers :

- des caractéristiques certifiées communicantes :
  - porcs élevés dans le respect des bonnes pratiques d'élevage,
  - animaux âgés de 182 jours minimum
  - produits identifiés et suivis à chaque étape de la filière : des élevages au point de vente

Ces caractéristiques se fondent sur des exigences reprises dans certains points à maîtriser de ce cahier des charges.

- et d'une obligation d'alimentation spécifique qui impose l'introduction de graines de lin extrudées au cours de la phase d'engraissement des animaux afin d'orienter le profil des acides gras des produits pour un impact au niveau sensoriel mais aussi et surtout nutritionnel.

La qualité organoleptique des produits Label Rouge se différencie de celle des produits courants au travers de descripteurs visuels spécifiques : une viande plus colorée, une taille de tranche plus importante, et après cuisson présentant des fibres plus grosses. L'odeur de rôti de porc est moins intense et la flaveur de gras est plus développée.

Au global, les pertes en eau à la cuisson sont inférieures à celles des produits courants.

L'objectif final de la démarche est la satisfaction du consommateur de produits de qualité supérieure et des transformateurs de charcuterie / salaison label rouge.

#### **4- TRAÇABILITÉ**

##### **4-1. Identification des opérateurs**

Sont concernés par le présent label rouge:

- Organisation de Producteurs;
- les élevages de porcs naisseurs ou pratiquant le post sevrage et engraisseurs ;
- les fabricants d'aliments (industriels ou à la ferme) ;
- les transporteurs d'animaux vivants ;
- Unités d'abattage;
- Unités de découpe et élaboration;
- Unités de surgélation/congélation qualifiés .

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendanteObjectif recherché :

Traçabilité ascendante et descendante des flux d'animaux : de la naissance au client final. Dans la colonne « Identifiants », l'élément permettant de faire le lien entre les différentes étapes est mis en gras

Tableau de synthèse par étape

<b>Etape</b>	<b>Nature du Lot</b>		<b>Support</b>	<b>Identifiants</b>
<b>Elevage</b> <u>Elevage</u> <u>Engraisseur</u>	Lot de porcs charcutiers Label Rouge	⇒ lots de porcs charcutiers issus de porcelets qui respectent les conditions suivantes: - issus d'un élevage naisseur qualifié par l'ODG - identifiés individuellement	Bon de livraison des porcelets  Animal adulte	Indicatif de marquage de l'élevage Naisseur <b>Adresse du site d'élevage Engraisseur destinataire</b>  <b>Indicatif de marquage</b> tatoué sur l'animal (élevage Engraisseur)
<u>Elevage</u> <u>Naisseur/</u> <u>Engraisseur</u>	Lot de porcs charcutiers Label Rouge	⇒ lots de porcs charcutiers issus de porcelets nés et destinés à être élevés dans le même élevage	Animal adulte	<b>Indicatif de marquage</b> tatoué sur l'animal (élevage Naisseur/Engraisseur)
<b>Enlèvement</b> <b>Transport</b>	Lot de porcs charcutiers Label Rouge	⇒ porcs charcutiers : - engraisés dans le même élevage (préalablement qualifié par l'ODG) dans les conditions conformes au référentiel, - d'un même stade physiologique, - destinés à l'abattage.	Document d'accompagnement des porcs à l'abattoir	<b>Indicatif de marquage</b> du site d'élevage Engraisseur ou Naisseur/Engraisseur
<b>Abattoir</b> Déchargement	Lot de porcs charcutiers Label Rouge	⇒ porcs charcutiers : - engraisés dans le même élevage, - d'un même stade physiologique, - destinés à l'abattage.	Document d'accompagnement des porcs à l'abattoir  Animal adulte	Indicatif de marquage du site d'élevage <b>Indicatif de marquage</b> tatoué
Abattage	Lot de porcs charcutiers Label Rouge	⇒ porcs charcutiers issus d'un même élevage, abattus à la suite	Base UNIPORC  Carcasse	Indicatif de marquage Code jour d'abattage Numéro d'ordre d'abattage Marquage spécifique carcasse Label Rouge
		⇒ carcasses refroidies selon les conditions spécifiées	Demi-carcasse	Indicatif de marquage <b>Code jour d'abattage</b> Marquage de chaque demi carcasse par un identifiant spécifique

	Lot d'abats Label Rouge	⇒ abats sains issus d'un lot de porcs Label Rouge et présentant les caractéristiques conformes au référentiel et refroidis selon les conditions spécifiées		Marquage permettant le repérage des abats de la 1ère et de la dernière carcasse du lot Label Rouge Report de l'identifiant sur contenant
Découpe	Lot de pièces de découpe primaire Label Rouge	⇒ pièces issues de carcasses Label Rouge	Carcasses Contenant	Avant découpe, repérage visuel des premiers et derniers porcs du lot de découpe Après découpe, report de l'identifiant « produits Label Rouge » et du <b>code lot</b> au niveau du contenant Code lot = code jour d'abattage
	Lot de produits de découpe secondaire Label Rouge	⇒ produits issus de pièces de découpe primaire Label Rouge	Contenant	Après découpe secondaire, report de l'identifiant « produits Label Rouge » et du <b>code lot</b> au niveau du contenant
	Lot de produits de découpe tertiaire Label Rouge	⇒ produits issus de pièces ou de produits de découpe Label Rouge ⇒ conditionnés pour être remis au consommateur	Contenant	Après découpe tertiaire, étiquetage réglementaire, report de l'identifiant « produits Label Rouge » et du <b>code lot</b> au niveau du contenant et étiquetage " Label Rouge" sur les unités de vente consommateur
Surgélation / Congélation	Lot de produit surgelé/congelé Label Rouge	⇒ produits issus de carcasses Label Rouge	Contenant	L'étiquetage de l'étape précédente est maintenu
Expédition	Lots de produits Label Rouge	⇒ correspondant à la commande du client ⇒ UVCI, ⇒ produits en vente au rayon traditionnel	Bon de livraison Etiquette	<b>Code lot</b>

## 5- MÉTHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Qualification des intervenants par l'ODG	Organisations de producteurs, élevages, unités de fabrication d'aliments, transporteurs d'animaux vivants, unités d'abattages, unités de découpe et élaboration, unités de surgélation/congélation qualifiés
S2.	Référencement des intervenants par l'ODG	- OSP CIA, fournisseurs d'aliments 1 <sup>er</sup> âge, fabricants d'AMV référencés par les Organisations de producteurs

		- Transporteurs frigorifiques référencés par les Unités d'abattage ou les Unités de découpe / élaboration
--	--	---

## 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.	Taux de contrôle et de sélection des matières premières	100 %
S4.	Composition des aliments des animaux de 12 semaines – ou moins pourcentage minimum de grains de céréales et leurs produits dérivés	Minimum 60 % de grains de céréales et leurs dérivés dans la formule
S5.	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines – pourcentage minimum de grains de céréales, graines d'oléagineux et leurs produits dérivés	Minimum 65 % de grains de céréales, issues de céréales et dérivés de graines d'oléagineux
S6.	<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>
S7.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S8.	Incorporation de graines de lin extrudées	Taux défini dans le tableau d'alimentation annexe n°1

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Pratiques d'hygiène	respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porc pour les FAF - <u>traçabilité des aliments</u> : - enregistrement des données relatives à l'entrée et au stockage des matières premières, à la fabrication et au suivi des produits finis - échantillonnage des matières premières et des

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>aliments secs</p> <p><u>- réception et stockage des intrants :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- plans de nettoyage et de dératisation de la fabrique d'aliments dont les zones de stockage des produits en sacs</li> <li>- fosse de réception munie d'une grille et couverte</li> <li>contrôle visuel des matières premières à réception</li> <li>- matières premières tenues hors de portée des oiseaux et des rongeurs</li> </ul> <p><u>- fabrication et transfert des aliments :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- broyeur, mélangeuse, matériel de transfert contrôlés et entretenus</li> <li>- propreté de la mélangeuse</li> <li>- la zone d'incorporation manuelle doit être couverte en période en non utilisation et nettoyée régulièrement</li> </ul>
S10.	Traçabilité des aliments fabriqués	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référence univoque sur les factures ou bons de livraison d'aliments</li> <li>- Boîte de réception des documents sur le lieu de livraison des aliments</li> <li>Conservation des documents</li> </ul>
S11.	Conservation d'échantillons d'aliment sec	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour les UFA industrielles : échantillonnage par lot d'aliment livré</li> <li>- Pour les UFA à la ferme : échantillonnage à chaque changement de formule (6 mois)</li> </ul>

### 5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Races et croisements autorisés	<p>7 races définies (mâles et femelles) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Large white</li> <li>- Piétrain</li> <li>- Hampshire</li> <li>- Duroc</li> <li>- Landrace</li> <li>- Meishan</li> <li>- Jiaxing</li> </ul> <p>et croisements entre elles</p>
S13.	Objectif visé par le schéma génétique mis en place par l'ODG	<p>Procédure d'agrément au sein de l'ODG pour obtenir, au travers des moyens mis en place :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des animaux adaptés pour répondre aux exigences de la production Label Rouge,</li> <li>- une croissance adaptée à un âge d'abattage au minimum fixé à 182 jours, pour obtenir des carcasses de poids et de conformation conformes aux marchés de commercialisation,</li> <li>- un poids de carcasse moyen à 182 jours de 93 kg,</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- une homogénéité des produits terminaux, afin d'obtenir une homogénéité des carcasses au travers de leur poids minimum ainsi que leur taux de muscle et de gras (M2 et G2).

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Protection sanitaire de l'élevage	Mise en quarantaine des reproducteurs lors de leur arrivée dans l'élevage (durée minimale de 40 jours)

5-4. Naissage (jusqu'au sevrage)

5-4-1. Logement des truies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Naissage en bâtiment : conditions de logement	Case individuelle - Chauffage et/ou paillage du nid - sur sol ajouré : matériau adapté au porcelet et ambiance chaude - sur sol paillé : paillage renouvelé régulièrement - Présence d'un nid à porcelet - Chauffage et/ou paillage du nid - Abreuvoir accessible aux porcelets - Système de blocage permettant la séparation des aires fonctionnelles et préservant le porcelet d'un risque d'écrasement
S16.	Système d'alimentation des animaux en verraterie-gestante et en maternité	- Auge individuelle - Auge collective présentant des bas flancs ou une largeur minimum d'accès de 0,5 m linéaire - Distributeur sec ou humide permettant à chaque animal de s'alimenter à sa guise suivant ses besoins nutritionnels
S17.	Alimentation des animaux en maternité	-Auge individuelle - Auge collective présentant des bas flancs ou une largeur minimum d'accès de 0,5 m linéaire - Distributeur sec ou humide permettant à chaque animal de s'alimenter à sa guise suivant ses besoins
S18.	Naissage plein air : conditions de logement	- Présence d'un abri - Abreuvoir accessible aux porcelets - Paillage propre et abondant - Parc adapté à la localisation des truies à l'extérieur
S19.	Conception du logement des truies en cas de caillebotis béton	Ouverture max : 20 mm - Plein mini : 80 mm

5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Ablation de la queue et époinçage des dents	interdits sauf sous prescription vétérinaire (tolérance au plus tard au 7 <sup>ème</sup>
S21.	Castration des porcelets / prise en charge de la douleur	utilisation d'analgésique

5-5. Post-sevrage et engraissement

5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	<b><u>Transition des sites comprenant plusieurs bâtiments vers une production label rouge</u></b>	<b><u>Un site d'élevage ne peut être habilité pour la production en label rouge LA 02/05 qu'à partir du moment où tous les bâtiments du site répondent aux conditions de production du label rouge.</u></b>
S23.	Matériaux manipulables	Présence de matériaux manipulables quelque soit le stade d'élevage Interdiction d'utiliser : - pneus, - bidons plastiques
S24.	Isolement des porcs malades ou blessés	Repérage des animaux en détresse physiologique ou accidentés
S25.	Séparation des animaux présentant un retard de croissance	Eviter les agressions et les bousculades pour les petits animaux
S26.	Propreté des abords	Entretien des abords

5-5-2. Systèmes d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Systèmes d'alimentation autorisés	<u>Système à auge courte multi-repas :</u> -Au stade post-sevrage : 4,7 cm par porc minimum - Au stade engraissement : 7,85 cm par porc minimum - Plusieurs repas dans la journée : minimum 3  - <u>Alimentation au sol</u> : sur une aire délimitée et protégée des déjections
S28.	Accès à l'eau (abreuvement)	- En soupe : taux de dilution = 2,4 litres d'eau minimum par kg d'aliment - En nourrisseur : 1 abreuvoir pour 10 porcs - En nourrisoupe : eau à volonté dans l'appareil

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Gestion de la ressource en eau	Maîtrise de la consommation en eau (éviter les gaspillages, absence de fuites)
S30.	Caractéristiques bactériologiques de l'eau destinée à l'abreuvement des porcs.	Suivi bactériologique au minimum 1 fois par an.
S31.	<b><u>Nombre minimum de bol d'eau (en cas d'utilisation de ce type d'abreuvement)</u></b>	<b><u>Minimum 1 bol pour 10 porcs sauf si l'IFIP préconise un taux d'équipement moindre qui ne pourra être en dessous de 1 bol pour 15 porcs</u></b>

#### 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.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Dimension des ouvertures et des parties pleines du sol ajouré	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Largeur maximale des ouvertures :</li> <li>- 11 mm pour les porcelets</li> <li>- 14 mm pour les porcs sevrés</li> <li>- 18 mm pour les porcs de production</li> <li>- Largeur minimale des pleins :</li> <li>- 50 mm pour les porcelets et les porcs sevrés</li> <li>- 80 mm pour les porcs de production</li> </ul>

##### 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Quantité de litière sur sol à litière accumulée	- 55 kg par case (0,8 kg par jour et par porc)

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Quantité de litière pour les élevages avec courette de déjection	15 kg par case

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-6. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Respect de critères du cahier des charges QT : Qualité-Traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect du plan professionnel départemental ou régional de prophylaxie sanitaire</li> <li>- Interdiction d'utilisation de pneus ou de bidons en plastique comme matériau manipulable</li> <li>- Dépôt des animaux morts dans un lieu spécifiquement aménagé ou dans l'équipement spécifique</li> <li>- Boîte de réception des documents d'équarrissage et conservation des bons</li> </ul>
S36.	Lutte contre les nuisibles	Dératisation et désinsectisation de l'élevage et des locaux de stockage d'aliments. Au minimum une fois par an.
S37.	Nettoyage des silos de stockage des produits à destination de l'alimentation des porcs (aliments ou matières premières)	Dépoussiérage (lorsque les installations le permettent) et application d'un produit bactéricide et fongicide  Au minimum une fois par an.
S38.	Déchets de type hospitalier	- Tri et stockage des déchets de type hospitalier dans des récipients adaptés
S39.	Propreté des installations	Bon état de propreté pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>- logement,</li> <li>- locaux en général,</li> <li>- lieux de distribution des aliments,</li> <li>- abreuvoirs,</li> <li>- sol lisse et non glissant.</li> </ul>

5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Identification des animaux	Identification par : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance et</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- la semaine de naissance - ou le quantième jour de naissance  - ou le quantième jour de naissance de la portée la plus jeune
S41.	Traçabilité physique des porcelets dans le cas d'un transfert de porcelets vers un élevage engraisseur	Porcelets identifiés individuellement à l'oreille avec l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance avant le transfert vers l'élevage engraisseur
S42.	Identification des porcs traités individuellement durant la phase d'engraissement	Repérage du porc Enregistrement de la date de traitement vétérinaire

#### 5-9. Transport de l'exploitation à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	Douchage ou brumisation des porcs au moment du chargement si la température dépasse environ 10°C	- Dispositif fixe permettant le douchage ou la brumisation des porcs sur l'aire d'attente - Point d'eau avec tuyau à proximité du quai de chargement pour doucher ou brumiser les porcs au moment de leur chargement
S44.	<b><u>Non utilisation de tranquillisants avant l'embarquement des animaux</u></b>	<b><u>L'usage des tranquillisants est interdit 72 heures avant l'embarquement des animaux.</u></b>
S45.	Caractéristiques des véhicules	- Si véhicule à étage, présence d'étage hydraulique - Absence de véhicules à hayon élévateur - Présence de cloisons latérales ajourées - Les barrières intérieures s'ouvrent dans le sens de sortie des animaux - Le revêtement au sol n'est ni glissant, ni brillant - La source lumineuse n'est pas un frein à la montée des animaux - Présence d'un pont permettant la liaison entre le véhicule et le quai
S46.	Fréquence de formation des chauffeurs à la manipulation des porcs	tous les 2 ans minimum
S47.	Fréquence de formation des chauffeurs aux démarches qualité	tous les 2 ans minimum
S48.	Mélange de lots	Pas de mélange des lots d'élevages différents dans les cases du camion.
S49.	Suivi des opérations de déchargement	Enregistrement de l'heure de déchargement et d'éventuels incidents
S50.	Dispositif pour le déchargement	- Ouverture complète des portes arrières de la bétailière

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	facile des animaux	- Pont établi entre la bétailière et le quai - pente inférieure à 20 %
S51.	Mentions sur le document d'accompagnement des porcs à l'abattoir	- nom ou raison sociale et adresse du site d'élevage, - indicatif de marquage du propriétaire et l'indicatif de marquage du lot, - nombre d'animaux,
S52.	Annonce des porcs destinés à l'abattoir	Obligatoire pour les porcs produits sous Label Rouge

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S53.	Manipulation des animaux	Manipulation des porcs interdite avec des bâtons, tuyaux, aiguillon
S54.	Formation des porchers	Formation au bien-être animal et à la gestion des animaux vivants
S55.	et formation du responsable « bien être animal »	Formation au bien-être animal et à la gestion des animaux vivants
S56.	Conception des postes dans le secteur saignée	Convoyeur de saignée horizontale.
S57.	Conditions d'amenée et de saignée	Respect des MON (Mode Opérateur Normalisé)
S58.	Qualification du process d'abattage	Respect du bien être animal.
S59.	Qualité bactériologique des carcasses	Doublément des fréquences d'analyses

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S60.	Critère d'exclusion des carcasses	- Identifiées par une contre frappe 6 X - Sans indicatif de marquage ou indicatif de marquage illisible - Issues de lot de porcs non à jeun - Ayant subi un incident lors du processus d'abattage pouvant porter préjudice à la qualité du produit - Ayant été mises en observation quelque soit l'issue du contrôle vétérinaire sauf pour les codes UNIPORC 46 et 49 - Issues d'animaux en abattage différé
S61.	Cinétique de température	Cinétique de température définie pour les carcasses et les abats
S62.	Poids chaud maximum des carcasses	110 kg
S63.	Plage de TMP total (lorsque que le TMP sert de mesure de base à	entre 54 et 64 %.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	la labellisation- M2 et G2 non disponible)	
S64.	Plage de TMP par segment de marché (lorsque que le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	- Vente en carcasse : TMP de 54 à 62 - Vente matières premières pour la transformation : TMP de 54 à 62 - Vente viandes à l'état réfrigéré pour les consommateurs : TMP de 56 à 64
S65.	Identification du site d'engraissement	Indicatif de marquage (IDM) de la carcasse lisible
S66.	Identification des carcasses par un numéro unique dans l'année	Numéro de codification du jour d'abattage dans l'année et numéro d'ordre d'abattage apposé sur chaque ½ carcasse
S67.	Identification des carcasses Label Rouge pour la vente ou la découpe	Identifiant « produit Label Rouge » + code jour d'abattage pour la commercialisation dans un circuit label
S68.	Traçabilité des données des carcasses relatives au lot et à la carcasse sélectionnée	Transfert des données d'abattage Uniporc sur le système informatique interne et enregistrement des carcasses sélectionnées
S69.	Respect des critères de sélection anatomique des abats / Intégrité des abats	- Abat entier - Absence de couleur anormale selon un référentiel photographique couleur joint en annexe 2. Ce référentiel est disponible auprès de l'ODG et de l'INAO.
S70.	Préparation des abats	Abats correctement séparés, dégraissés et parés cf annexe 2
S71.	Traçabilité des abats par lot d'abattage	Identification systématique à toutes les étapes du process : du moment du prélèvement jusqu'au conditionnement emballage.

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S72.	Gestion des carcasses	Stockage séparé des carcasses sélectionnées
S73.	Respect de la chaîne du froid au niveau de l'unité d'abattage Température des carcasses	Température à cœur du jambon <= 20°C en moins de 6 heures -Température à cœur du jambon <= 7°C en moins de 24 heures.
S74.	Respect de la chaîne du froid au niveau de l'unité d'abattage Température des abats	Température à cœur des abats <= 3°C en moins de 24 heures.
S75.	Maîtrise de la chaîne du froid pendant le transport	Consigne de température de l'enceinte tout au long du transport des produits réfrigérés < 2°C

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible												
S76.	Délai entre abattage et découpe des carcasses.	Carcasses découpées au plus tôt le lendemain de l'abattage												
S77.	<u>Modes de conditionnement autorisés</u>	Respect des modes définis dans les fiches techniques												
S78.	Modalités de validation des DLC (date limite de consommation) (UVCI, produit sous vide)	<p>Critères du GBPH à la DLC :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Micro-organismes</th> <th>Plan d'échantillonnage</th> <th>Valeur du critère</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Indicateur d'altération <i>Pseudomonas</i></td> <td>n=5 ; c<sub>1</sub>=2 et c<sub>2</sub>=0 ; M=10m</td> <td>m = 10<sup>6</sup> ufc / g</td> </tr> <tr> <td>Indicateur d'altération et de danger <i>Entérobactéries</i> présumptives</td> <td>n=5 ; c<sub>1</sub>=2 et c<sub>2</sub>=0 ; M=10m</td> <td>m = 10<sup>5</sup> ufc / g</td> </tr> <tr> <td>Indicateur de danger <i>Listeria monocytogenes</i></td> <td>n=5 ; c=0</td> <td>m &lt; 100 ufc / g</td> </tr> </tbody> </table>	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage	Valeur du critère	Indicateur d'altération <i>Pseudomonas</i>	n=5 ; c <sub>1</sub> =2 et c <sub>2</sub> =0 ; M=10m	m = 10 <sup>6</sup> ufc / g	Indicateur d'altération et de danger <i>Entérobactéries</i> présumptives	n=5 ; c <sub>1</sub> =2 et c <sub>2</sub> =0 ; M=10m	m = 10 <sup>5</sup> ufc / g	Indicateur de danger <i>Listeria monocytogenes</i>	n=5 ; c=0	m < 100 ufc / g
Micro-organismes	Plan d'échantillonnage	Valeur du critère												
Indicateur d'altération <i>Pseudomonas</i>	n=5 ; c <sub>1</sub> =2 et c <sub>2</sub> =0 ; M=10m	m = 10 <sup>6</sup> ufc / g												
Indicateur d'altération et de danger <i>Entérobactéries</i> présumptives	n=5 ; c <sub>1</sub> =2 et c <sub>2</sub> =0 ; M=10m	m = 10 <sup>5</sup> ufc / g												
Indicateur de danger <i>Listeria monocytogenes</i>	n=5 ; c=0	m < 100 ufc / g												
S79.	Qualité bactériologique des produits	<p>Critères du GBPH abattage découpe :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Micro-organismes</th> <th>Viandes de la découpe primaire aux pièces découennées et désossées</th> <th>Produits dérivés de la découpe et viandes piécées</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Indicateur d'altération <i>Pseudomonas</i></td> <td>m=10<sup>5</sup>ufc/cm<sup>2</sup></td> <td>m=10<sup>5</sup>ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Indicateur d'altération et de danger <i>Entérobactéries</i> présumptives</td> <td>m=10<sup>4</sup>ufc/cm<sup>2</sup></td> <td>m=10<sup>4</sup>ufc/g</td> </tr> </tbody> </table>	Micro-organismes	Viandes de la découpe primaire aux pièces découennées et désossées	Produits dérivés de la découpe et viandes piécées	Indicateur d'altération <i>Pseudomonas</i>	m=10 <sup>5</sup> ufc/cm <sup>2</sup>	m=10 <sup>5</sup> ufc/g	Indicateur d'altération et de danger <i>Entérobactéries</i> présumptives	m=10 <sup>4</sup> ufc/cm <sup>2</sup>	m=10 <sup>4</sup> ufc/g			
Micro-organismes	Viandes de la découpe primaire aux pièces découennées et désossées	Produits dérivés de la découpe et viandes piécées												
Indicateur d'altération <i>Pseudomonas</i>	m=10 <sup>5</sup> ufc/cm <sup>2</sup>	m=10 <sup>5</sup> ufc/g												
Indicateur d'altération et de danger <i>Entérobactéries</i> présumptives	m=10 <sup>4</sup> ufc/cm <sup>2</sup>	m=10 <sup>4</sup> ufc/g												
S80.	Contrôle des UVCI	Absence de défauts d'aspect : conditionnement intègre, taux de remplissage cohérent avec la capacité du conditionnement, bon positionnement de l'étiquette												
S81.	Conformité des produits de découpe avec couenne	<p>Respect des exigences clients</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exclusion des gras mous et huileux</li> <li>- Exclusion des produits présentant des non conformités décelées :</li> </ul> <p>Défaut d'épilation, défaut de couenne, hématomes</p>												
S82.	Conformité des produits de découpe « 2D* » (*désossée découenné)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des exigences clients</li> <li>- Exclusion des produits présentant des non conformités décelées :</li> <li>- Jambons bicolores</li> <li>- Longe de couleur 1et 2</li> <li>- Echine de couleur 6</li> <li>- Gras mous et huileux, hématomes, points de sang, abcès</li> </ul>												
S83.	<u>Découpe annexée à l'abattoir :</u> Découpe de carcasses ou de produits Label Rouge	- Présence de l'identifiant sur carcasses ou produits												

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	<p><u>Découpe indépendante :</u> Découpe de carcasses ou de produits Label Rouge</p> <p><u>Découpe annexée à l'abattoir ou indépendante :</u> Attribution d'un numéro de lot au lot réceptionné.</p>	<p>Présence de l'identifiant sur carcasses ou produits</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon livraison/facture avec code produit de certification</li> </ul> <p>Identification des lots</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maintien du lien de traçabilité de ce numéro de lot avec le lot d'entrée</li> </ul>
S84.	Identification des carcasses et des produits Label Rouge	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aucun mélange entre les produits Label Rouge et les autres types de produits</li> <li>- Identification des lots sortants</li> </ul>
S85.	Procédure d'identification des produits « Label Rouge »	Les produits finis portent un identifiant « produits Label Rouge » + le code lot sur le conditionnement et/ou emballage
S86.	Température des produits issus de la découpe	Température $\leq 5$ °C
S87.	Traçabilité physique des produits Label Rouge	Produits Label Rouge identifiés à l'expédition
S88.	Traçabilité documentaire des produits Label Rouge	Bon d'accompagnement avec mention spécifique aux produits Label Rouge

5-14. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S89.	Description des opérations de surgélation et de congélation utilisées	<p><u>Phase de surgélation :</u></p> <p>· 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 <math>-12^{\circ}\text{C}</math>. Les produits congelés sont destinés à des industriels de la transformation.</p> <p><u>Phase de stockage :</u></p> <p>Le stockage des produits surgelés ou congelés est effectué à une température de <math>-18^{\circ}\text{C}</math>.</p>
S90.	Modalités de surgélation et de descente en température	Pour les autres produits surgelés que les UVC : la température à cœur de $-18^{\circ}\text{C}$ est atteinte dans les 48 heures après abattage
S91.	Délai maximal entre l'abattage/découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- abats : 2 jours</li> <li>(tolérance de 4 jours en cas de week-end et de jours fériés)</li> <li>- pièces de découpe : 3 jours</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	et la surgélation	(tolérance de 5 jours en cas de week-end et de jours fériés)
S92.	Maîtrise de la chaîne du froid pendant le transport	Consigne de température de l'enceinte tout au long du transport des produits surgelés ou congelés < -18°C
S93.	Engagement du sous-traitant	Cahier des charges signé et respecté

#### 5-15. Préparations dérivées

Non concerné

#### **6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

#### **7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Matières premières interdites dans l'alimentation des animaux	Documentaire
C	Matières premières autorisées dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines	Documentaire
S4	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines – pourcentage minimum de grains de céréales, graines d'oléagineux et leurs produits dérivés	Documentaire
C	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines – pourcentage minimum de grains de céréales et produits dérivés)	Documentaire
S6	Teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique pour les animaux de plus de 12 semaines	Documentaire
S7	Respect du plan d'alimentation	Documentaire
S8	Incorporation de graines de lin extrudées à partir de 12 semaines	Documentaire
S10	Traçabilité des aliments fabriqués.	Documentaire
S11	Conservation d'échantillons	Visuel et Documentaire

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	superficie d'espace libre minimum pour les porcs élevés en bâtiments spécialisés	Documentaire
C	Nettoyage et désinfection des locaux d'élevage	Visuel et documentaire
S36	Lutte contre les nuisibles	Visuel et documentaire
S37	Nettoyage des silos de stockage des produits à destination de l'alimentation des porcs (aliments ou matières premières)	Visuel et documentaire
S38	Déchets de type hospitalier	Visuel et documentaire
S40	Identification des animaux par l'indicatif de marquage du site	Visuel et Documentaire
S41	Traçabilité physique des porcelets dans le cas d'un transfert de porcelets vers un élevage engraisseur	Visuel et Documentaire
S42	Identification individuelle des porcs ayant subi un traitement vétérinaire	Visuel e Documentaire
C	<u>Age minimum d'abattage</u>	Documentaire
S83	<u>Découpe annexée à l'abattoir :</u> Découpe de carcasses ou de produits Label Rouge  <u>Découpe indépendante :</u> Découpe de carcasses ou de produits Label Rouge  <u>Découpe annexée à l'abattoir ou indépendante :</u> Attribution d'un numéro de lot au lot réceptionné.	Visuel et Documentaire
S85	Procédure d'identification des produits « Label Rouge »	Visuel et Documentaire

\* C : Conditions de production communes

**ANNEXE 1- PLAN ALIMENTATION**

**Plan d'alimentation : exigences d'incorporation dans les formules alimentaires post-sevrage et engraissement :**

**A partir de la 6<sup>ème</sup> semaine d'âge**

		Les matières premières sont incorporées à des taux compris dans les teneurs ci-dessous :	
Ingrédients		% mini d'incorporation	% maxi d'incorporation
Formule alimentaire post sevrage de 6 à 12 semaines	<b>Graines de céréales et sous-produits de céréales, et dérivés de graines d'oléagineux</b>	..... <b>65</b>	.....99
	<b>dont graines de céréales et sous-produits de céréales</b>	60	.....90
	dont céréales .....	30	.....non limité
	dont sous-produits de céréales.....		...taux de graines de céréales
	<b>dont dérivés de graines d'oléagineux</b> (soja, colza, tournesol, lin, coprah, palme, coton : sous forme d' huiles et coproduits)	2	.....non limité
	Autres matières premières végétales :		35
	- graines d'oléagineux, de légumineuses - tubercules (produits et coproduits) - dérivés de fruits (agrumes, raisins, mélasse) - fourrages séchés		
Produits laitiers		10	
Produits et sous-produits de biscuiterie/boulangerie		45	
Minéraux, acides aminés, levures	1	6	
Additifs	0	2	

**➔ Pour les élevages s'approvisionnant en aliment complet ou les élevages FAF sans incorporation de maïs**

Formule alimentaire Engraissement de 12 à 17 semaines	<b>Graines de céréales, d'oléagineux, légumineuses et leurs dérivés.....</b>	..... <b>90</b>	.....non limité
	<b>↳ dont graines de céréales et sous-produits de céréales, et dérivés de graines d'oléagineux avec graines de céréales et sous-produits de céréales.....</b>	<b>65</b>	.....96,5
	dont céréales.....	60	.....94,5
	dont sous-produits de céréales.....	30	.....non limité
	dont maïs .....		...taux de graines de céréales
	<b>avec dérivés de graines d'oléagineux</b> (soja, colza, tournesol, lin, coprah, palme, coton : sous forme d' huiles et coproduits)	2	.....60
			.....non limité
<b>↳ dont graines d'oléagineux</b> avec graines de lin extrudées	<b>2</b>		
	2 : si l'élevage utilise un aliment unique de 12 <sup>ème</sup> semaine à la fin de l'engraissement. Dans le cas contraire, cette exigence est reportée sur l'aliment à partir de la 18 <sup>ème</sup> semaine.		
Autres matières premières végétales :		35	
- tubercules (produits et coproduits) - dérivés de fruits (agrumes, raisins, mélasse) - fourrages séchés			
Produits laitiers		35	
Produits et sous-produits de biscuiterie/boulangerie		50	
Minéraux, acides aminés, levures	1	6	
Additifs	0	2	

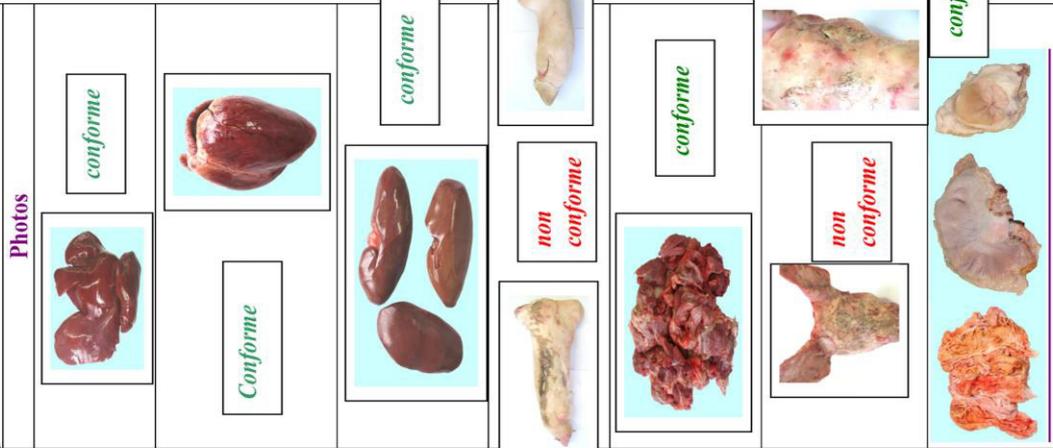
Formule alimentaire Engraissement  à partir de la 18 <sup>ème</sup> semaine	<b>Graines de céréales, d'oléagineux, légumineuses et leurs dérivés</b> .....	<b>90</b>	.....non limité
	↳ <b>dont graines de céréales et sous-produits de céréales, et dérivés de graines d'oléagineux avec graines de céréales et sous-produits de céréales</b> .....	<b>65</b>	.....96,5
	dont céréales.....	60	.....94,5
	dont sous-produits de céréales.....	30	.....non limité
	dont maïs.....		...taux de graines de céréales
	<b>avec dérivés de graines d'oléagineux</b> (soja, colza, tournesol, lin, coprah, palme, coton : sous forme d' huiles et coproduits)	2	.....60
	<b>↳ dont graines d'oléagineux</b> avec graines de lin extrudées	<b>2,5</b> 2,5 si le taux d'incorporation est de 0 de 12 à 17 semaines Sinon : 2 % (cf tableau du dessus : aliment unique)	.....non limité .....5
	Autres matières premières végétales : - tubercules (produits et coproduits) - dérivés de fruits (agrumes, raisins, mélasse) - fourrages séchés		35
Produits laitiers		35	
Produits et sous-produits de biscuiterie/boulangerie		50	
Minéraux, acides aminés, levures	1	6	
Additifs	0	2	

→ Pour les **élevages FAF avec incorporation de maïs**

Formule alimentaire Engraissement  à partir de la 12 <sup>ème</sup> semaine	<b>Graines de céréales, d'oléagineux, légumineuses et leurs dérivés</b> .....	<b>90</b>	.....non limité
	↳ <b>dont graines de céréales et sous-produits de céréales, et dérivés de graines d'oléagineux avec graines de céréales et sous-produits de céréales</b> .....	<b>65</b>	.....96,5
	dont céréales.....	60	.....94,5
	dont sous-produits de céréales.....	30	.....non limité
	dont maïs.....		...taux de graines de céréales
	<b>avec dérivés de graines d'oléagineux</b> (soja, colza, tournesol, lin, coprah, palme, coton : sous forme d' huiles et coproduits)	2	.....60
	<b>↳ dont graines d'oléagineux</b> avec graines de lin extrudées	<b>2,5</b> 2,5	.....non limité .....5
	Autres matières premières végétales : - tubercules (produits et coproduits) - dérivés de fruits (agrumes, raisins, mélasse) - fourrages séchés		35
Produits laitiers		35	
Produits et sous-produits de biscuiterie/boulangerie		50	
Minéraux, acides aminés, levures	1	6	
Additifs	0	2	

**ANNEXE 2 : RÉFÉRENTIEL COULEUR POUR LE TRI DES ABATS**

	Abats	Label (LRO)	
		Présentation conforme	Couleur conforme
Tous les abats doivent être :  <b><u>Entiers,</u></b> <b><u>Séparés</u></b> les uns des autres <b><u>Dégraissés,</u></b> <b><u>Parés</u></b>	<b>Foie</b>	Sans fiel, Sans diaphragme Sans tache blanche cicatricielle	Rouge brillant
	<b>Cœur</b>	Sans aorte et sans enveloppe	Rouge sombre
	<b>Rognon</b>	Sans panne, sans enveloppe (décapsulé) Sans hématome ni poche urinaire	Rouge brun, sombre et brillant
	<b>Pieds avant et/ou arrière</b>	Sans onglon et sans épanchement synovial (= boule de liquide qui déforme le pied)	Blanc rosé
	<b>Produits issus du désossage des têtes</b>	Sans soie	rouge
	<b>Têtes</b>	Correctement épilée Sans défaut visuel apparent majeur	Blanc rosé
<b>Abats blancs</b>	Propre Correctement vidés	Beige rosé	



Présentation des abats label rouge

<i>Abats</i>	<i>Conformation</i>	<i>Présentation</i>	<i>Couleur</i>
Foie	Foie entier	Sans fiel Sans diaphragme Absence de taches blanches cicatricielles	Rouge brillant
Cœur	Cœur entier	Sans aorte Sans enveloppe	Rouge sombre
Rognon	Rognon entier	Sans panne Sans enveloppe (décapsulé) Absence d'hématome et de poche urinaire	Rouge-brun, sombre et brillant
Pied	Pied entier	Sans onglon et sans épanchement synovial	Blanc rosé
Tête	Tête entière	Correctement épilée Sans défaut visuel apparent majeur	Blanc rosé
Produits issus du désossage des têtes		Sans soie	Rouge
Abats blancs		Propre Correctement vidés	Beige rosé

### **ANNEXE 3 : ABRÉVIATIONS**

- **A.M.V.** : Aliment Minéral Vitaminique
- 
- **C.I.A.** : Centre d'Insémination Artificielle. Organisme dont l'activité consiste en la production de semences de verrats, à savoir la récolte, le conditionnement, le stockage et l'expédition de semences de verrats préalablement agréés ou autorisés pour la monte publique artificielle.
- **F.A.F.** : Fabrication A la Ferme. Sont considérés comme élevages FAF :
  - les utilisateurs de complémentaires qui reconstituent un aliment en utilisant les céréales de l'exploitation,
  - les FAFeurs vrais qui utilisent des céréales et achètent les autres matières premières dont il a besoin pour fabriquer son aliment.
- 
- **I.D.M.** : Indicatif De Marquage, composé notamment du numéro de département et d'au minimum trois caractères alphanumériques.
- 
- **M.O.N.** : Mode Opérateur Normalisé (ensemble d'instructions écrites visant à assurer l'accomplissement uniforme d'une fonction ou d'une norme particulière. Cf Guide de bonnes pratiques de la protection animale en abattoir de porc)
- **O.P.** : Organisation de Producteurs
- **O.S.P.** : Organisation de Sélection Porcine. Association d'éleveurs, entreprise privée ou personne morale qui procède, de manière planifiée :
  - soit à la sélection de reproducteurs porcins d'une ou plusieurs populations animales sélectionnées
  - soit à la production de reproducteurs porcins hybrides par croisement entre des populations animales sélectionnées distinctes
  - soit à ces deux activités
- **T.M.P.** : Taux de Muscle des Pièces.
- 
- **U.V.C.** : Unité Vente Consommateur.
- **U.V.C.I.** : Unités de Vente aux Consommateurs Industrielles, les unités sont constituées (découpe et conditionnement en barquettes) dans un atelier de découpe industriel et livrées aux magasins telles quelles.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 04/89  
« Viandes et abats frais de porc »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Porc nourri avec 60% minimum de céréales et sous-produits de céréales
- Porc de 182 jours minimum

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 » en vigueur, 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ</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 .....	5
<b>5- MÉTHODE D'OBTENTION</b> .....	8
5-1. Schéma de vie.....	8
5-2. Alimentation.....	8
5-2.1 Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage .....	8
5-2.2 Procédures de fabrication des aliments.....	8
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs.....	9
5-3.1 Sélection des reproducteurs .....	9
5-3.2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation.....	10
5-4. Naissage (jusqu'au sevrage) .....	10
5-4.1 Logement des truies .....	10
5-4.2. Les porcelets .....	10
5-5. Post-sevrage et engraissement.....	11
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	11
5-5-2. Systèmes d'alimentation .....	11
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	12
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.....	13
5-8. Identification et suivi des animaux.....	13
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir .....	13
5-10. Abattage .....	13
5-11. Sélection des carcasses.....	14
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses.....	15
5-13. Découpe et conditionnement des découpes.....	16
5-14. Surgélation .....	16
5-15. Préparations dérivées.....	16
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	16
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	16
<b>ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION</b> .....	19
<b>ANNEXE 2 - RÉFÉRENTIEL PHOTOS COULEUR POUR LA SÉLECTION DES ABATS</b> .....	21

## 1- NOM DU DEMANDEUR

### Association des Produits Porcs du Sud-Ouest (A.P.P.S.O.)

Adresse : Route de Samadet

64 410 ARZACQ

Téléphone : 05 59 04 49 35

Télécopie : 05 59 04 49 39

Courriel : inpaq@aol.com

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes et abats frais de porc »

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- Les carcasses entières fraîches ;
- Les demi -carcasses ;
- Les produits de découpe frais ;
- Les viandes désossées et abats frais.

Ils sont issus de porcs charcutiers élevés jusqu'à leur abattage en bâtiments spécialisés sur sol ajouré, sol béton avec litière renouvelée ou sur sol béton avec litière accumulée. Le naissage en plein air est autorisé.

Les produits se présentent sous forme réfrigérée.

Ils sont conditionnés le cas échéant en unités de vente consommateur fabriquées soit dans les ateliers de découpe industriels et dénommées Viandes fraîches et abats UVCI soit conditionnées en unités de vente consommateur fabriquées dans les ateliers de découpe des distributeurs et dénommées Viandes fraîches et abats UVCM.

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

Point de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation	30% de maïs en engraissement La ration contient moins de 1,7 % d'acide linoléique	Pas de minimum de maïs
Aspect Sanitaire	Les élevages sont indemnes de « SDRP <sup>1</sup> ». Cette caractéristique obtenue par l'éradication complète de cette maladie permet de limiter l'utilisation des médicaments vétérinaires pour le traitement de cette maladie.	Ce n'est pas le cas pour la majorité des porcs produits en France.

<sup>1</sup> Il s'agit d'une maladie pulmonaire.

Point de différence	Produit label rouge	Produit courant
Sélection des carcasses	<p>TMP compris entre 55% et 65%</p> <p>Chaque segment de marché ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses d'une plage de 8 points contiguës, défini comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TMP compris entre 55% et 63% pour les viandes destinées au marché de la charcuterie sèche</li> <li>• TMP compris entre 56% et 64% pour les viandes destinées au marché de la viande fraîche</li> <li>• TMP compris entre 57% et 65% pour les viandes destinées au marché de la charcuterie cuite</li> </ul> <p>Sélection sur la couleur</p>	Selon les marchés

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Porc nourri avec 60% minimum de céréales et sous-produits de céréales
- Porc de 182 jours minimum

#### Une qualité organoleptique supérieure

La qualité organoleptique des produits label rouge résulte d'un ensemble d'exigences d'abord au stade de l'élevage des animaux avec des contraintes spécifiques d'alimentation, notamment par l'incorporation dans la ration d'au moins 60 % de céréales, dont au minimum 30 % de maïs. Ces quantités de céréales et surtout de maïs, permettent d'obtenir une viande plus riche en acides gras insaturés.

L'effet de cette alimentation sur la qualité de la viande est renforcé par la fixation :

- d'un âge d'abattage minimum de 182 jours, soit 26 semaines révolues,
- d'un poids minimum des carcasses de 80 kg,
- d'un TMP compris entre 55% et 65%.

Ces efforts réalisés en élevage doivent être prolongés dans les étapes suivantes. La maîtrise du stress des animaux lors des phases d'embarquement et de transport, la mise à jeun, la rigueur et la maîtrise du process d'abattage ainsi qu'une hygiène et une réfrigération efficace permettent d'obtenir des carcasses ayant conservé les caractéristiques des porcs en sortie d'élevage.

Le tri et la sélection des viandes permettent de ne conserver dans le label rouge que les produits au poids et au pH conformes, sans défaut et présentant les caractéristiques technologiques permettant de garantir la qualité supérieure.

Ainsi la qualité supérieure des viandes de porc label rouge résulte-t-elle des contraintes d'élevage associées à la maîtrise technologique indispensable au stade de la transformation et qui permet d'obtenir des caractéristiques technologiques et sensorielles supérieures portant sur la jutosité, la texture non fibreuse et la flaveur de la viande ainsi que sur une couleur homogène et soutenue.

#### Une qualité d'image supérieure

Les viandes et abats frais sont issus de porcs produits dans le souci du respect du bien être animal et de l'intégration harmonieuse des installations dans le paysage. Ces éléments sont constitutifs de la qualité d'image du produit.

#### Une qualité de service et de présentation

De part leur savoir-faire et leur connaissance du produit, les bouchers commercialisant de la viande de porc label rouge s'attachent à assurer :

- une qualité de présentation et de mise en valeur des produits, notamment en veillant à l'aspect visuel des pièces présentées à la vente ;
- une qualité de service, notamment en dispensant à leurs clients des conseils de préparation et d'utilisation des morceaux.

#### Une régularité assurée

La constance de la qualité de la viande de porc label rouge est assurée par la fixation d'exigences en matière de caractéristiques des carcasses, notamment :

- poids minimum des carcasses de 80 kg
- TMP compris entre 55% et 65%
- pH ultime compris entre 5,5 et 6,2

### **4- TRAÇABILITÉ**

#### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- l'approvisionnement des élevages et le transport des animaux ;
- les élevages de porcs ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abattoirs et abatteurs ;
- les ateliers de découpe.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

ETAPE	PRODUIT SORTANT	IDENTIFIANT		ENREGISTREMENT	DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT
		SUPPORT	NATURE		
<b>Fabrication d'aliment du bétail</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Aliment post-sevrage et engraissement (sac ou vrac)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Etiquette</li> <li>➤ Bon de livraison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Dénomination de la formule avec références univoques</li> <li>➤ Indication du référencement de l'aliment</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Liste des fabricants d'aliment habilités</li> <li>➤ Liste des formules référencées</li> <li>➤ Fiches de formulation</li> <li>➤ Registre de fabrication</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bon de livraison</li> <li>➤ Facture</li> </ul>
<b>Naissage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Porcelets 8 kg</li> <li>➤ Porcelets 25 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Boucle</li> <li>➤ Tatouage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Indicatif de marquage du site d'élevage</li> <li>➤ Semaine de naissance</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Liste des élevages qualifiés</li> <li>➤ Registre d'élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bon d'enlèvement</li> <li>➤ DSAP ou document de mise en place</li> </ul>
<b>Post-sevrage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Porcelets 25 kg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Boucle</li> <li>➤ Tatouage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Indicatif de marquage du site d'élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Liste des élevages qualifiés</li> <li>➤ Registre d'élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bon d'enlèvement</li> <li>➤ DSAP ou document de mise en place</li> </ul>
<b>Engraissement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Porcs charcutiers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tatouage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Indicatif de marquage du site d'élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Liste des élevages qualifiés</li> <li>➤ Registre d'élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bon d'enlèvement</li> </ul>

ETAPE	PRODUIT SORTANT	IDENTIFIANT		ENREGISTREMENT	DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT
		SUPPORT	NATURE		
<b>Abattage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Carcasses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Marquage à l'encre alimentaire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Numéro de tuerie</li> <li>➤ Marque de libération d'abattage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Liste des abattoirs habilités</li> <li>➤ Bordereau d'abattage</li> <li>➤ Journal récapitulatif des abattages</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bordereau d'abattage avec codes qualité 'éleveur et lot'</li> <li>➤ Bon de livraison</li> <li>➤ Facture avec code spécifique</li> <li>➤ Etiquetage</li> </ul>
<b>Découpe</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pièces de découpe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Marquage des carcasses</li> <li>➤ Document d'accompagnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Marque de certification</li> <li>➤ Numéro de lot de découpe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Liste des ateliers de découpe habilités</li> <li>➤ Comptabilité matière</li> <li>➤ Fiche de lot découpe et bilan matière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bon de livraison</li> <li>➤ Facture avec code spécifique</li> <li>➤ Etiquetage</li> </ul>
<b>Fabrication d'UVCI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ UVCI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Document d'accompagnement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Numéro de lot de fabrication</li> <li>➤ Marque de certification</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Liste des fabricants d'UVCI habilités</li> <li>➤ Fiche de lot de fabrication et bilan matière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Bon de livraison</li> <li>➤ Facture avec code spécifique</li> <li>➤ Etiquetage</li> </ul>

## 5- MÉTHODE 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
S1.	Matières premières interdites dans l'alimentation des porcs pendant toute la durée d'élevage	Pendant toute la durée de l'élevage, les aliments ne doivent pas contenir de protéine provenant d'animaux terrestres, à l'exception des gélatines utilisées comme support des vitamines et des minéraux, et des protéines issues du lait et des produits laitiers.
S2.	Matières premières et additifs interdits dans l'alimentation des porcs du sevrage à l'abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eaux grasses et huiles de friture,</li> <li>- Produits issus de poisson,</li> <li>- Graisses animales,</li> <li>- Additifs facteurs de croissance (catégorie J de la réglementation),</li> <li>- Additifs antibiotiques (catégorie A de la réglementation).</li> </ul>
S3.	<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>
S4.	Composition des aliments distribués du sevrage à l'abattage	Cf. plan d'alimentation en annexe
S5.	Traçabilité de l'alimentation distribuée	L'éleveur tient à jour un registre sur lequel figurent la quantité d'aliment distribuée par formule et le calendrier d'utilisation.

#### 5-2.2 Procédures de fabrication des aliments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maîtrise des risques de contamination croisée par les fabricants d'aliments industriels	Respect de l'ordre de fabrication formalisé, Conservation pendant 3 ans de l'historique des fabrications.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Durée de conservation des échantillons de chaque matière première réceptionnée	6 mois
S8.	Vérification des instruments de mesure	Conformément au plan de suivi interne
S9.	Aliments industriels : Maîtrise des matières premières	Réalisation de contrôles visuels et physico-chimiques à réception des matières premières suivant les modalités de contrôle et les critères d'acceptation formalisés pour chaque matière première
S10.	Aliments industriels : Maîtrise des risques sanitaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en application d'un plan de maîtrise sanitaire relatif à la contamination de l'aliment par des germes pathogènes (coliformes, clostridies, salmonelles) et comprenant notamment un plan de nettoyage-désinfection, un plan d'analyses bactériologiques et des procédures d'hygiène du personnel,</li> <li>- Réalisation d'analyses microbiologiques sur les matières premières et les produits finis.</li> </ul>
S11.	Aliments fabriqués à la ferme : Maîtrise des matières premières	Réalisation de contrôles à réception des matières premières.
S12.	Aliments fabriqués à la ferme : Maîtrise des risques sanitaires	<p>Mise en application d'un plan de maîtrise sanitaire relatif à la contamination de l'aliment par des germes pathogènes (coliformes, clostridies, salmonelles) et comprenant notamment un plan de nettoyage-désinfection,</p> <p>Conservation de l'historique des formules fabriquées pendant 3 ans.</p>

### 5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

#### 5-3.1 Sélection des reproducteurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Races et croisements autorisés	<p>Les races autorisées et croisements sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Large White</li> <li>- Landrace</li> <li>- Duroc</li> <li>- Piétrain</li> <li>- Races Chinoises : Meishan, Jiaxing.</li> </ul>

5-3.2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Statut sanitaire	Les élevages sont indemnes de « SDRP». Chaque élevage adhère au réseau de prophylaxie interprofessionnel régional (AREPSA, ASAMIP,...) et met en place la prophylaxie décidée par l'interprofession porcine régionale ou son association sanitaire.
S15.	Etablissement d'un programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi. Il est soumis pour accord aux Services Vétérinaires du département dont dépend l'Organisation de producteurs lors de la demande d'agrément et lors de chaque modification. Les interventions prévues dans le plan de prophylaxie sont limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des porcs.
S16.	Production dans les exploitations présentant plusieurs sites d'élevage – système de traçabilité	Dans le cas d'exploitations présentant plusieurs sites d'élevage dont certains sont dédiés à la production de porcs label rouge et d'autres sont affectés à une autre production de porcs standards, la distinction est assurée par un indicatif de marquage différent pour chacun des sites.

5-4. Naissage (jusqu'au sevrage)

5-4.1 Logement des truies

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-4.2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Séparation des aires fonctionnelles	Séparation des aires fonctionnelles (alimentation, repos et excréation) et absence de contact direct des excréments dans le gisoir.
S18.	<b><u>Identification des animaux</u></b>	<b><u>Les animaux sont identifiés par la semaine de naissance et portent l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance.</u></b>

5-5. Post-sevrage et engraissement

5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Statut sanitaire	Les élevages sont indemnes de « SDRP». Chaque élevage adhère au réseau de prophylaxie interprofessionnel régional (AREPSA, ASAMIP,...) et met en place la prophylaxie décidée par l'interprofession porcine régionale ou son association sanitaire.
S20.	Etablissement d'un programme de prophylaxie	Un programme de prophylaxie est établi. Il est soumis pour accord aux Services Vétérinaires du département dont dépend l'Organisation de producteurs lors de la demande d'agrément et lors de chaque modification. Les interventions prévues dans le plan de prophylaxie sont limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des porcs.
S21.	Production dans les exploitations présentant plusieurs sites d'élevage – système de traçabilité	Dans le cas d'exploitations présentant plusieurs sites d'élevage dont certains sont dédiés à la production de porcs label rouge et d'autres sont affectés à une autre production de porcs standards, la distinction est assurée par un indicatif de marquage différent pour chacun des sites.

5-5-2. Systèmes d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S22.</u>	<u>Systèmes d'alimentation autorisés au plus tard à l'âge de 17 semaines</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Système « Soupe » : <math>\geq 0,33</math> m d'auge/porc</u></li> <li>- <u>Système « Nourrisseur » : <math>\geq 7</math> cm/porc,</u></li> <li>- <u>Système « Nourrisoupe » : 1 pour 15 porcs maximum.</u></li> </ul> <p><u>Un système de distribution d'aliment par séquence délivrant une quantité d'aliment adapté au stade physiologique de l'animal qui permet une alimentation en quantité suffisante des animaux en limitant la compétition est également accepté.</u></p>
S23.	Accès à l'eau	Quelque soit le type d'alimentation, chaque animal a un accès suffisant à l'eau.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Type de sols	Les sols doivent être lisses mais non glissants de manière à ce que les porcs ne puissent pas se blesser et doivent être conçus, construits et entretenus de façon à ne pas causer de blessures ou de souffrances aux porcs. Ils doivent être adaptés à la taille et au poids des porcs, et en l'absence de litière, former une surface rigide, plane et stable.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S25.	Quantité minimale de litière utilisée	De façon à maintenir les porcs dans un bon état de propreté, l'éleveur utilise au minimum les quantités de litière suivantes :	
		Quantité par porc	
		Paille	45 kg
		Sciure	0,15 m <sup>3</sup>

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Enregistrement des informations	La traçabilité est garantie par : - l'établissement d'un bon d'enlèvement, - l'enregistrement des informations dans le registre d'élevage.
S27.	Identification spécifique des porcs traités individuellement	Les porcs traités individuellement dans le dernier mois sont identifiés par un tatouage ATBATB sur les flancs et une boucle numérotée.
S28.	Identification des animaux présentant un trouble sanitaire de croissance	Les porcs présentant un trouble sanitaire de croissance sont identifiés par une boucle.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Accessibilité des bâtiments aux chauffeurs	Les zones accessibles au chauffeur se limitent à l'aire d'attente et au quai.
S30.	Mentions complémentaires sur le document d'accompagnement des porcs à l'abattoir	- identification du site d'élevage (nom, adresse et indicatif de marquage), - identification du propriétaire des animaux, si différent (nom, adresse et indicatif de marquage le cas échéant), - nombre de porcs, - conformité du lot, - signature de l'éleveur et du chauffeur.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de déchargement et d'aménagement des abattoirs	L'abattoir est équipé d'un dispositif adapté limitant les risques de stress et de blessures. La pente du quai de déchargement ne doit pas être supérieure à 20%.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.		La date et l'heure de déchargement ainsi que tout incident survenu en cours de transport et de déchargement sont enregistrés.
S33.		Les camions sont lavés et désinfectés à l'abattoir (au jet ou à la pompe haute pression), sur une aire de lavage spécifiquement aménagée.
S34.	Exclusion des porcs non labellisables	Les porcs ayant subi un incident d'élevage ou présentant un trouble sanitaire de croissance sont exclus.
S35.	Aménagement des cases d'attente	Chaque loge dispose d'un moyen de repérage du lot en attente. Les locaux sont équipés d'un dispositif d'abreuvement, d'un éclairage et d'une aération appropriés.
S36.	Aménagement des locaux	Les barres de guidage ne présentent pas d'arêtes vives ni de saillies.
S37.	Délais à respecter lors de l'abattage	Les délais suivants sont respectés : - Anesthésie en cage individuelle ≤ 5 secondes - Délai anesthésie / saignée : ≤ 10 secondes en saignée horizontale ≤ 30 secondes en saignée verticale - Délai saignée / Eviscération ≤ 30 minutes - Délai saignée / Pesée ≤ 45 minutes  Les carcasses labellisables sont mises à l'écart en ressuage.
S38.	Délai de descente en température des carcasses	La température des carcasses mesurée à cœur du jambon doit être : - ≤ 20°C en moins de 6 heures - ≤ 7°C en moins de 24 heures.

#### 5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	<b><u>Mesure de muscle et de gras</u></b>	<b><u>Avant ressuage des carcasses, les mesures de muscle et de gras prises entre les 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> dernières côtes doivent répondre au critère suivant : TMP (taux de maigre dans les pièces) compris entre 55% et 65%.</u></b>
S40.	Plage de TMP par segment de	- TMP compris entre 55% et 63% pour les viandes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	marché	destinées au marché de la charcuterie sèche - TMP compris entre 56% et 64% pour les viandes destinées au marché de la viande fraîche - TMP compris entre 57% et 65% pour les viandes destinées au marché de la charcuterie cuite  Les abatteurs-découpeurs s'assurent que chaque segment de marché est bien approvisionné en carcasses et viandes dont les valeurs de TMP correspondent aux valeurs définies.
S41.	Vérification par l'abatteur du statut labellisable des animaux	Les animaux présentant les défauts suivants sont exclus : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ type non-conforme</li> <li>▪ âge non-conforme</li> <li>▪ mal identifié</li> <li>▪ durée de mise à jeun non-conforme</li> <li>▪ absence de bon d'enlèvement</li> <li>▪ durée d'attente avant abattage non-conforme</li> </ul>
S42.	<u>Absence de défauts d'aspect</u>	<p><b><u>Les carcasses ou pièces de gros ne doivent pas :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b><u>avoir fait l'objet d'une saisie</u></b></li> <li>▪ <b><u>présenter des défauts d'aspect, tels que :</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b><u>défauts d'épilation,</u></b></li> <li>• <b><u>couennes déchirées ou brûlées,</u></b></li> <li>• <b><u>griffures</u></b></li> <li>• <b><u>points de sang ou pétéchies,</u></b></li> <li>• <b><u>hématomes ou ecchymoses,</u></b></li> <li>• <b><u>déchirures musculaires,</u></b></li> <li>• <b><u>fractures,</u></b></li> <li>• <b><u>souillures fécales ou autres, souillures par les lubrifiants des convoyeurs.</u></b></li> </ul> </li> </ul> <p><b><u>Une tolérance de 5 % de défauts (tous défauts confondus) par lot-client peut être admise sauf pour les fractures.</u></b>  <b><u>Cette tolérance porte sur les carcasses portant un ou plusieurs défauts.</u></b></p>
S43.	<u>Echelles de pH conformes</u>	<p><b><u>Le pH ultime dans le muscle Demi-Membraneux (mesuré, au minimum 18 heures après abattage, à 5 cm au dessus du quasi et entre 2 et 3 cm de profondeur) doit être compris entre 5,5 et 6,2 pour chaque carcasse labellisable.</u></b></p>

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Couleur de la viande	La couleur de la viande est comprise entre les valeurs 3 et 5 de l'échelle japonaise pour les longes.
S45.	Sélection des abats	Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats label rouge répondent à des critères de sélection sur leur couleur, définis dans un référentiel de photos couleur joint en annexe et disponible auprès de l'ODG et des services de l'INAO.
S46.	Marquage des carcasses labellissables	Le marquage des carcasses est réalisé à l'encre par tampon ou roulette
S47.	Modes de commercialisation et de conditionnement autorisés	Les produits label rouge sont présentés à la vente sous les formes suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• carcasses,</li> <li>• demi-carcasses,</li> <li>• pièces de découpe,</li> <li>• viandes désossées et abats le cas échéant en unités de vente consommateur fabriquées soit dans les ateliers de découpe industriels et dénommées Viandes fraîches et abats UVCI soit conditionnées en unités de vente consommateur fabriquées dans les ateliers de découpe des distributeurs et dénommées Viandes fraîches et abats UVCM.</li> </ul>

5-14. Surgélation

*Non concerné*

5-15. Préparations dérivées

*Non concerné*

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Critères *	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S1, S2,S4	Matières premières et composition des aliments	Documentaire

Critères *	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Matières premières interdites dans l'alimentation des porcs charcutiers	Documentaire
C	Matières premières interdites dans l'alimentation des animaux jusqu'à 12 semaines d'âge	Documentaire
C	Matières premières autorisés dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	Documentaire
C	Autres ingrédients autorisés dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines	Documentaire
C	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (Pourcentage minimum de grains de céréales, graines et fruits oléagineux, graines de légumineuses et leurs produits dérivés)	Documentaire
C	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (Pourcentage minimum de grains de céréales et produits dérivés)	Documentaire
C	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (Utilisation du petit lait frais)	Documentaire
S3	Teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique pour les animaux de plus de 12 semaines	Documentaire
S13	Races et croisements autorisés	Documentaire
C	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante à partir de 17 semaines (sols ajourés)	Visuel Mesure
C	Effectif maximum par case (à partir de 17 semaines) (sols ajourés)	Visuel Mesure
C	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante à partir de 17 semaines (sols béton avec litière renouvelée)	Visuel Mesure
C	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante à partir de 17 semaines (sols avec litière renouvelée)	Visuel Mesure
C	Effectif maximum par case (à partir de 17 semaines) (sols avec litière accumulée)	Visuel Mesure
C	Superficie d'espace libre minimum pour les porcs élevés en bâtiments spécialisés	Visuel Mesure
C	Densité d'élevage (superficie d'espace libre minimum par animal logé en bâtiment spécialisé sur litière accumulée)	Visuel Mesure

Critères *	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Âge minimum d'abattage	Documentaire et visuelle
C	<b><u>Poids chaud</u></b>	<b><u>Visuel</u></b> <b><u>Mesure</u></b> <b><u>Documentaire</u></b>
S39	Plage de TMP	Visuel Mesure Documentaire
S40	Plage de TMP par segment de marché	Visuel Mesure Documentaire
C	Absence de défaut d'aspect	Visuel Mesure Documentaire
C	Entretien et manipulation des appareils de mesure de pH	Mesure Documentaire
C	Echelle de pH conformes	Mesure Documentaire
S44	Couleur de la viande	Visuel Mesure
C	Qualité des gras de bardière	Visuel Mesure

\* C : Conditions de production communes

**ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION**

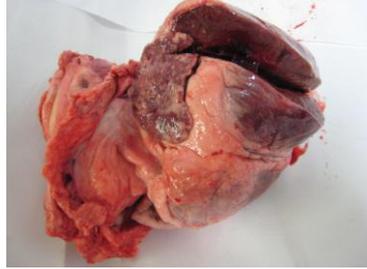
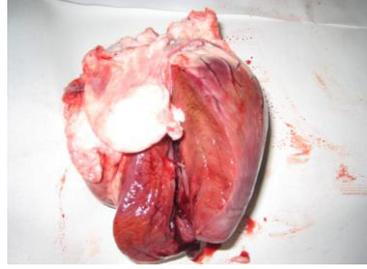
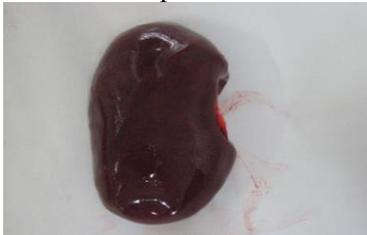
Phase d'élevage	En post-sevrage				En engraissement		Au total	
	Aliment 1 <sup>er</sup> âge		Aliment 2 <sup>ième</sup> âge					
Quantité d'aliment consommé par porc	12 kg		18 kg		240 kg		270 kg	
MATIERES PREMIERES AUTORISEES	Taux d'incorporation							
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
GRAINS DE CEREALES, GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX, GRAINES DE LEGUMINEUSES LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS	60 %	Limité par les contraintes nutritionnelles	60 %	Limité par les contraintes nutritionnelles	90 %	Limité par les contraintes nutritionnelles		
GRAINS DE CEREALES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS	40 %	Limité par les contraintes nutritionnelles	60 %	Limité par les contraintes nutritionnelles	61 %	Limité par les contraintes nutritionnelles	60 %	Limité par les contraintes nutritionnelles
Dont Maïs(en pourcentage de la composition totale de l'aliment)	0 % <sup>2</sup>	Limité par les contraintes nutritionnelles	0 % <sup>4</sup>	Limité par les contraintes nutritionnelles	30 %	Limité par les contraintes nutritionnelles		
Dont Produits et sous-produits de céréales	0 % <sup>2</sup>	30 %	0 % <sup>2</sup>	30 %	0 % <sup>4</sup>	30 %		
% de sous-produits de céréales < % de céréales								
GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS	0 % <sup>4</sup>	40 %	0 % <sup>4</sup>	40 %	0 % <sup>4</sup>	40 %		
Dont Huile végétale	0 % <sup>4</sup>	2 %	0 % <sup>4</sup>	2 %	0 % <sup>4</sup>	2 %		

<sup>2</sup> Ce minimum à 0 % signifie que le fabricant peut ou non utiliser cette matière première une fois satisfaites les exigences relatives au minimum de céréales et au minimum du mélange céréales, oléagineux et légumineuses en tenant compte de l'équilibre nutritionnel de l'aliment : Energie, Protéine, Acides aminés, Minéraux, Vitamines.

Phase d'élevage	En post-sevrage				En engraissement		Au total	
	Aliment 1 <sup>er</sup> âge		Aliment 2 <sup>ième</sup> âge					
Quantité d'aliment consommé par porc	12 kg		18 kg		240 kg		270 kg	
MATIERES PREMIERES AUTORISEES	Taux d'incorporation							
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
GRAINES DE LEGUMINEUSES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS	0 % <sup>4</sup>	25 %	0 % <sup>4</sup>	25 %	0 % <sup>4</sup>	40 %		
TUBERCULES ET RACINES, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS	0 % <sup>3</sup>	5 %	0 % <sup>5</sup>	5 %	0 % <sup>5</sup>	5 %		
AUTRES GRAINES ET FRUITS, LEURS PRODUITS ET SOUS-PRODUITS	0 % <sup>5</sup>	5 %	0 % <sup>5</sup>	5 %	0 % <sup>5</sup>	5 %		

<sup>3</sup> Ce minimum à 0 % signifie que le fabricant peut ou non utiliser cette matière première une fois satisfaites les exigences relatives au minimum de céréales et en tenant compte de l'équilibre nutritionnel de l'aliment : Energie, Protéine, Acides aminés, Minéraux, Vitamines.

**ANNEXE 2 - RÉFÉRENTIEL PHOTOS COULEUR POUR LA SÉLECTION DES ABATS**

	<b>PRODUIT CONFORME</b>	<b>PRODUIT NON CONFORME</b>	
<b>FOIE</b>	<p>Couleur rouge brillant Absence de fiel, de tache blanche, de cicatrices, de diaphragme</p> 	<p>Présence de diaphragme ou de taches blanches</p>  	
<b>COEUR</b>	<p>Couleur rouge foncé Absence d'enveloppe et d'aorte</p> 	<p>Présence d'enveloppe ou d'aorte</p>  	
<b>ROGNON</b>	<p>Couleur foncée et brillant Absence d'enveloppe, de poche urinaire et de panne</p> 	<p>Présence d'enveloppe, de poche urinaire ou de panne</p>  	
<b>TETE</b>	<p>Couleur blanc-rosé Absence de défaut visuel</p> 	<p>Présence de défaut visuel (épilation)</p>  	
<b>PIED</b>	<p>Couleur blanc-rosé Absence d'onglon et de souillure</p> 	<p>Présence d'onglon ou de souillure</p>  	

**Cahier des charges du label rouge n° LA 05/89  
« Viandes, abats et préparations dérivées de viande, frais ou  
surgelés, de porc fermier »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Porc fermier
- Alimentation contenant au moins 90% de céréales, oléagineux et légumineuses et leurs sous-produits dont 20% d'orge minimum
- Accès à l'air libre, couchage sur paille et bonnes pratiques d'élevage pour le bien-être des animaux

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 » en vigueur, 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ</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>5- MÉTHODE D'OBTENTION</b> .....	6
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 .....	7
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs .....	7
5-3-1. Sélection des reproducteurs .....	7
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation .....	8
5-4. Naissance (jusqu'au sevrage) .....	8
5-4-1. Logement des truies .....	8
5-4-2. Les porcelets .....	8
5-5. Post-sevrage et engraissement .....	9
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	9
5-5-2. Systèmes d'alimentation et d'abreuvement .....	9
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	10
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	10
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier .....	11
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté.....	11
5-6. Conditions sanitaires d'élevage .....	11
5-7. Age d'abattage .....	11
5-8. Identification et suivi des animaux .....	11
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir .....	12
5-10. Abattage .....	12
5-11. Sélection des carcasses .....	12
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	12
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	13
5-14. Surgélation .....	13
5-15. Préparations dérivées .....	14
<b>6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	15
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	15
<b>ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION</b> .....	16
<b>ANNEXE 2 – RÉFÉRENTIEL SÉLECTION DES ABATS</b> .....	17

## 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

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viandes, abats et préparations dérivées de viande, frais ou surgelés, de porc fermier

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- les carcasses fraîches ;
- les produits de découpe frais ;
- les longes et les pièces de découpe secondaire surgelées ;
- les abats frais (foie, cœur, rognon, pied, tête, produits issus du désossage des têtes, estomac, intestins, crépine, panne) ;
- les gras congelés ;
- les préparations dérivées de viandes (pièces crues marinées, attendries saumurées, aromatisées, viande hachée) fraîches.

Ils sont issus de porcs fermiers (mode d'élevage avec parcours ou en plein air).

Les carcasses, produits de découpe et abats sont destinés aux transformateurs, salaisonniers, GMS, artisans bouchers, charcutiers et traiteurs et Restauration Hors Domicile.

Les produits de découpe présentés à la vente aux consommateurs sont nus (vente au détail en boucherie charcuterie) ou en UVC sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide).

Les produits surgelés (longes et pièces de découpe secondaire) sont destinés aux GMS, RHF et home service et sont conditionnés.

Les gras congelés sont destinés aux transformateurs.

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation	Animaux de plus de 12 semaines : 20 % minimum d'orge  Pendant toute la durée de l'élevage,	Pas d'exigences

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	l'ensemble des mélasses ne doit pas dépasser 4 %. Aliments distribués selon un plan défini	
Bien-être des animaux Conditions d'élevage	Accès à un parcours (élevage fermier) Couchage sur paille Contrôle bactériologique de l'eau d'abreuvement Nettoyage et fumigation des silos d'aliments Exclusion du circuit de labellisation des porcs ayant reçu un traitement individuel dans les 5 dernières semaines de vie	Respect de la réglementation Choix de l'éleveur sur son système de production (majoritairement sur sol ajouré)
Abats	Sélection selon des critères de présentation et de couleur définis	Pas d'exigences

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Porc fermier
- Alimentation contenant au moins 90 % de céréales, oléagineux et légumineuses et leurs sous-produits dont 20 % d'orge minimum
- Accès à l'air libre, couchage sur paille et bonnes pratiques d'élevage pour le bien-être des animaux

Le porc fermier dispose d'un accès à un parcours durant la phase d'engraissement, ce qui permet l'obtention d'une carcasse plus mature.

L'effet d'un taux d'incorporation d'orge élevé est un critère reconnu d'amélioration de la qualité des gras (gras ferme et blanc).

La paille est un excellent « anti-stress » dont l'efficacité pour distraire et calmer les porcs est facilement observable.

L'accès à l'air libre garantit un éclairage et une ventilation naturels qui concourent également au confort des animaux.

Le respect des bonnes pratiques d'élevage permet d'apporter aux consommateurs des garanties sur les conditions d'élevage. Ces bonnes pratiques correspondent entre autres à un suivi de la qualité de l'eau via des analyses, à une fumigation des silos de stockage des aliments et à un suivi technique et/ou vétérinaire régulier. Cette caractéristique répond également à une attente sociétale forte quant

aux bonnes pratiques agricoles. De plus, l'accompagnement technique des éleveurs mis en place permet une aide complémentaire dans l'application des règles d'élevage et dans l'amélioration constante des pratiques.

La viande de porc fermier se caractérise par un bon rendement technologique.

Pour le consommateur, elle perd peu d'eau à la cuisson et reste ferme. La viande fraîche présente une couleur homogène et intense. Son gras caractéristique participe à la flaveur de la viande et donne, après cuisson, une odeur intense.

#### **4- TRAÇABILITÉ**

##### **4-1. Identification des opérateurs**

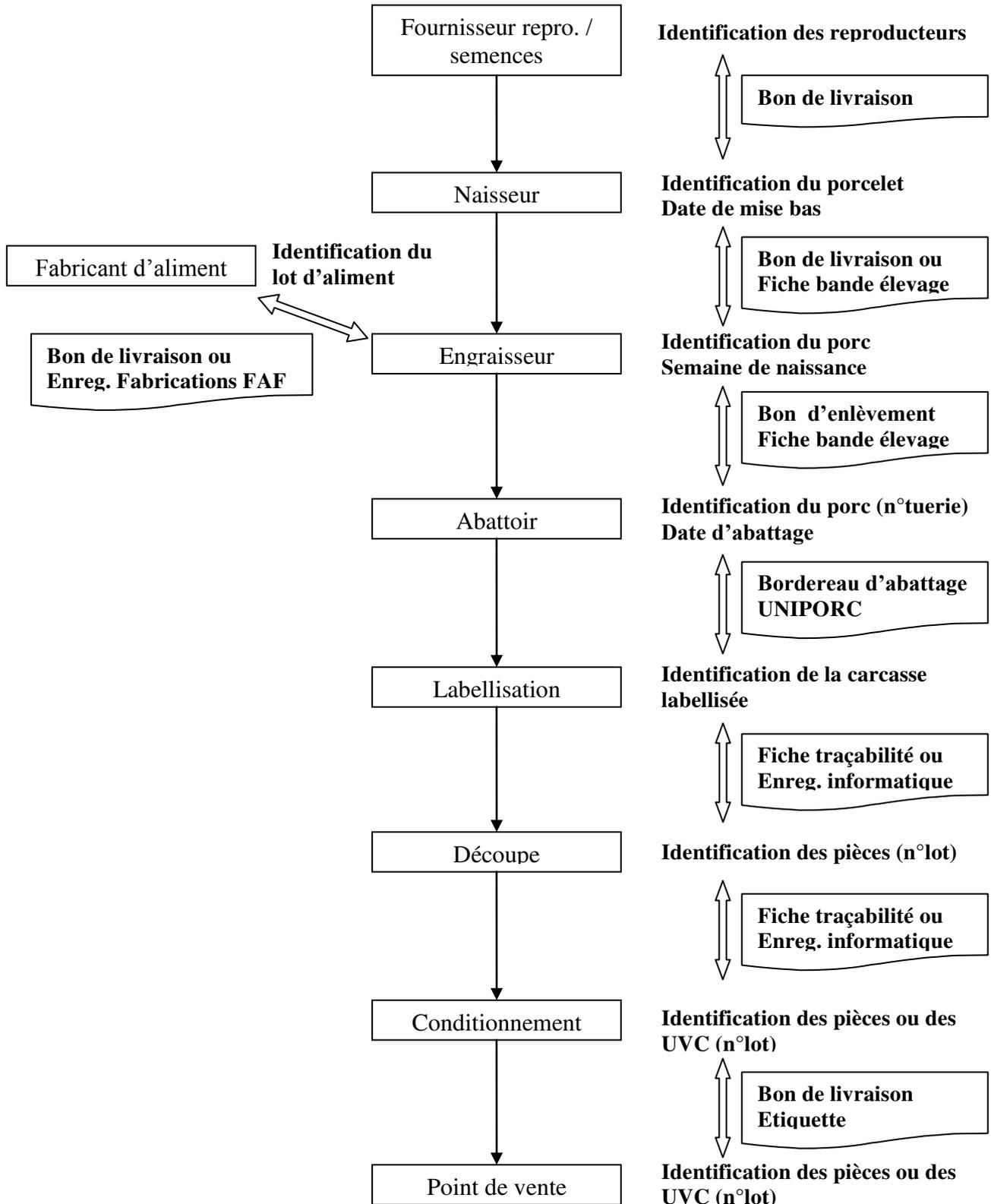
Sont concernés par le présent label rouge:

- Fabricants d'aliment (à la ferme ou industriels)
- Eleveurs assurant les étapes du naissage et/ou du post-sevrage et/ou de l'engraissement
- Abattoirs
- Ateliers de découpe
- Ateliers de 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



5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

5-2. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Pourcentage de mélasse	Pendant toute la durée de l'élevage, l'ensemble des mélasses ne doit pas dépasser 4 %.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	<u>Pourcentage minimum d'orge dans les aliments des animaux de plus de 12 semaines</u>	<u>20 %</u>
S3.	<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>
S4.	Respect du plan d'alimentation	Le plan d'alimentation est consultable chez l'éleveur. Il doit comprendre la composition des aliments, la quantité d'aliment distribuée par formule et le calendrier d'utilisation.  Cf. tableaux d'alimentation en annexe n°1

5-2-2. Procédures de fabrication des aliments

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

5-3-1. Sélection des reproducteurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	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, Duroc, Hampshire, Souche Sino-Européenne (issue de croisement avec les races Meishan et Jiaxing), Piétrain ou de croisements entre ces races ou souches et races locales françaises (porc de Bayeux, porc Blanc de l'Ouest, porc cul noir Limousin, porc Basque, porc Gascon).

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Types de sols autorisés	<p>Les sols nus et la terre battue sont interdits. Les truies et cochettes sont logées soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sur sol béton 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 paillée renouvelée,</li> <li>▪ sur sol béton plein et litière paillée accumulée.</li> </ul>
S7.	Conditions d'ambiance (conception générale des bâtiments d'élevage)	<p>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 haletants sauf condition météorologique exceptionnelle de type canicule).</p>

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Types de sols autorisés	<p>Les sols nus et la terre battue sont interdits. La truie et ses porcelets sont logés 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 paillée renouvelée,</li> <li>▪ sur sol béton plein et litière paillée accumulée.</li> </ul>
S9.	Alimentation des truies	<p>Leur alimentation 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
S10.	Alimentation et abreuvement des porcelets	<p>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.</p>

## 5-5. Post-sevrage et engraissement

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Intégration paysagère des bâtiments d'élevage	L'éleveur met en œuvre les mesures d'intégration paysagère accompagnant les permis de construire, comprenant a minima l'implantation d'une haie et/ou de massifs à proximité du bâtiment.
S12.	Types de sols autorisés	Du sevrage jusqu'à 17 semaines d'âge révolues au plus tard, les sols nus et la terre battue sont interdits.
S13.	Séparation des zones d'alimentation et de couchage	En cas de bâtiment avec gisoirs, les zones d'alimentation et de couchage sont séparées, permettent d'éviter le contact direct des excréments dans le gisoir.
S14.	Suivi technique	L'élevage fait l'objet d'un suivi technique régulier réalisé par un technicien et/ou un vétérinaire. Ces visites font l'objet d'un compte rendu écrit.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	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
S16.	Conditions d'abreuvement	A partir de 17 semaines d'âge révolues, les porcs doivent pouvoir être abreuvés 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.
S17.	Potabilité de l'eau	L'éleveur s'assure de la potabilité de l'eau en faisant réaliser une analyse bactériologique de l'eau d'abreuvement de son élevage si cette eau n'est pas celle du réseau public.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Types de parcours autorisés	<p>Au plus tard à partir de 17 semaines d'âge révolues, l'engraissement est réalisé soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en bâtiment avec courette ;</li> <li>- en bâtiment avec accès à un parcours en herbe ou sol nu.</li> </ul> <p>L'accès au parcours est libre et permanent durant la journée.</p>
S19.	Aménagement des bâtiments avec courette	<p>L'habitat est constitué d'un bâtiment ouvert composé d'une aire de couchage paillée d'une surface minimale de 0,5 m<sup>2</sup> / porc ET d'une aire d'exercice. La surface totale disponible par porc (aire de couchage + aire d'exercice) est de 2,60 m<sup>2</sup> minimum.</p> <p>Toutes les surfaces (aire de couchage et aire d'exercice) sont constituées d'un sol bétonné.</p> <p>La courette peut être à ciel ouvert ou munie d'un toit.</p> <p><i>Schéma vue en coupe d'un bâtiment :</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: right;">Aire d'exercice à ciel ouvert</p> <p style="text-align: center;">Aire de couchage paillée</p> </div> <p>L'aire d'exercice peut être munie d'un toit à la condition expresse que la partie la plus basse soit à plus de 2 m du sol et que la courette n'ait pas de mur de plus de 1,20 m sur la façade principale.</p> <p><i>Cas d'une aire d'exercice couverte :</i></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">Aire d'exercice couverte</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 50px; height: 20px; margin-right: 10px;"></div> <div style="text-align: center;"> <p>↑</p> <p>Hauteur du bâtiment sur la façade de 2 m minimum</p> <p>↓</p> </div> <div style="border: 1px solid black; width: 50px; height: 20px; margin-left: 10px;"></div> </div> <p style="text-align: center;">Aire couverte</p> <p style="text-align: center;">Mur d'une hauteur de 1,20 m maximum</p> </div>
S20.	Nature de la litière	La litière est composée de paille.
S21.	Quantité de litière	La quantité minimale de paille par porc en engraissement à partir de 17 semaines d'âge révolues est environ de 10 kg.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

*Elevage en plein air*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Type d'habitat autorisé	A partir de 17 semaines d'âge révolues, l'habitat comprend une surface abritée et paillée de 0,6 m <sup>2</sup> minimum par porc. L'accès au parcours est libre et permanent pour tous les porcs durant la journée.
S23.	Accès au parcours	L'accès au parcours est libre et permanent pour tous les porcs durant la journée

*Elevage en liberté – Non concerné*

5-6. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Nettoyage des silos d'aliment	L'éleveur vidange complètement, nettoie et fumige ses silos d'aliment une fois par an minimum. Le produit de fumigation utilisé doit disposer d'une homologation bactéricide et virucide.

5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	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...).
S26.	Identification des animaux ayant fait l'objet d'un traitement antibiotique injectable individuel au cours des 5 dernières semaines de vie	Les animaux concernés sont exclus du circuit de labellisation. Ils doivent être identifiés au moyen d'une boucle à l'oreille et d'une frappe spécifique (« STAND », « INDUS » ou tout autre idéogramme défini par l'ODG) pour être repérables dans l'élevage.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Manipulation des animaux	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. Tout autre système permettant de limiter le stress des animaux pendant la manipulation peut être utilisé.

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Plage de TMP (lorsque que le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	Comprise entre 55 et 65
S29.	Caractéristique de la viande	La viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative.
S30.	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, tâche décolorée ou sombre...) nécessitant le retrait d'une partie de l'abat entraîne obligatoirement le déclassement de l'abat concerné. Ce référentiel est disponible auprès de l'ODG et de l'INAO.

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Identification des carcasses labellisables	La mention faisant référence au label rouge ou à l'ODG figure soit sur l'étiquette soit sur les documents commerciaux accompagnant les carcasses labellisées.

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	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

Surgélation des viandes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible								
S33.	Organisation de la surgélation	<p>Les opérations de surgélation concernent les longes (avec ou sans os) et les pièces de découpe secondaire de porcs labellisés.</p> <p>Les longes proviennent de l'atelier de découpe primaire.</p> <p>Les pièces de découpe secondaire proviennent de l'atelier de découpe secondaire.</p> <p>Les longes surgelées sont piécées pour la production de côtes. Les côtes peuvent également être issues de l'atelier de découpe secondaire puis surgelées.</p> <p><u>Organisation de la surgélation</u></p> <p>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 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.</p> <p>Les délais de réalisation des différentes opérations sont les suivants :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Opérations</th> <th>Délais</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Abattage</td> <td>Jour 0</td> </tr> <tr> <td>Entrée tunnel de surgélation le jour de la découpe primaire et secondaire</td> <td>Jour 1</td> </tr> <tr> <td>Sortie tunnel de surgélation</td> <td>Après un délai maximum de 24 heures : Jour 2</td> </tr> </tbody> </table>	Opérations	Délais	Abattage	Jour 0	Entrée tunnel de surgélation le jour de la découpe primaire et secondaire	Jour 1	Sortie tunnel de surgélation	Après un délai maximum de 24 heures : Jour 2
Opérations	Délais									
Abattage	Jour 0									
Entrée tunnel de surgélation le jour de la découpe primaire et secondaire	Jour 1									
Sortie tunnel de surgélation	Après un délai maximum de 24 heures : Jour 2									

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
	Opérations spécifiques à la longe surgelée	Pièçage des longes pour la production de cotes	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à - 18°C qui peut être de 2 mois environ
		Conditionnement des cotes	Immédiatement après le pièçage
		Conditionnement des pièces de découpe secondaire	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à - 18°C qui peut être de 2 mois environ
S34.	DDM	La DDM démarre à partir du jour d'abattage	
S35.	<u>Pièçage des longes</u>	La coupe doit être franche. Les os qui ne sont pas franchement adhérents à la viande doivent être retirés	
S36.	Conditionnement	<p>La présentation doit mettre en valeur le produit.</p> <p>Les pièces de découpe surgelées sont conditionnées sous forme d'UVC pour le circuit de la GMS, RHF et home service.</p> <p>Le conditionnement en vrac est autorisé dans le cas des produits utilisés en restauration hors foyer</p>	

S37.	<u>Délai de surgélation après découpe</u>	<u>Dans le cas des longes pour le pièçage en côtes, la surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant la découpe primaire.</u>
S38.	Type de surgélation	La surgélation se fait à sec.

### Congélation des gras

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Organisation de la congélation	Les opérations de congélation concernent les gras de porcs labellisés.
S40.	Caractéristiques qualitatives	Les produits congelés doivent respecter les mêmes caractéristiques qualitatives que celles des produits frais.

### 5-15. Préparations dérivées

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S19	Aménagement des bâtiments avec courette (Surface aire de couchage + aire d'exercice)	Examen visuel
S22	Type d'habitat autorisé	Examen visuel
C	Surface minimale de parcours par animal	Examen visuel
S2	Pourcentage minimum d'orge dans les aliments des animaux de plus de 12 semaines	Examen Documentaire
S20	Nature de la litière	Examen visuel

**\*C : Conditions de production communes**

**ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION****Alimentation du sevrage jusqu'à la 12ème semaine d'âge**

Les aliments distribués, à l'exception de l'aliment 1er âge, répondent aux exigences suivantes :

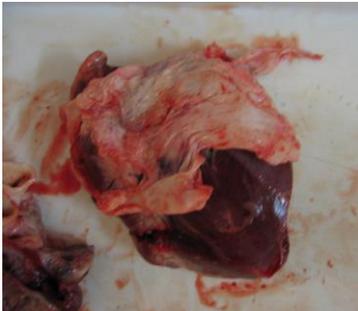
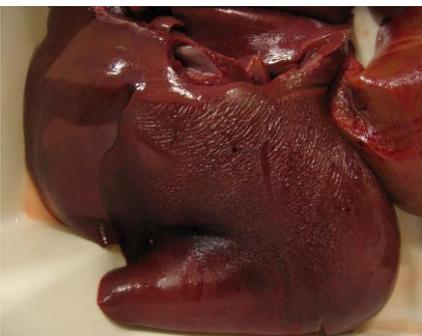
<b>Catégories</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	50 %	80 %
- Mais, produits et sous-produit	0 %	70 %
- Grains de céréales	25 %	80 %
Graines ou fruits d'oléagineux et de légumineuses, leurs produits et sous-produits	5 %	40 %
- Colza	0 %	20 %
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	0 %	25 %
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	0 %	5 %
Fourrages, y compris fourrages grossiers	0	10 %
Autres plantes, leurs produits et sous-produits :		
Produits et sous-produits de la canne à sucre	0 %	15 %
Farine d'algues marines	0 %	3 %
Produits laitiers	0 %	45 %
Minéraux et vitamines	1 %	6 %
Autres matières premières		
Produits et sous-produits de boulangerie ou de la fabrication de pâtes	0 %	40 %
Huiles et graisses végétales	0 %	8 %
Produits azotes obtenus par synthèse ou fermentation		
Additifs autorisés en alimentation animale des catégories suivantes : additifs technologiques, additifs sensoriels, additifs nutritionnels, additifs zootechniques, coccidiostatiques et histomonostatiques.	0 %	4 %
Levures	0 %	5 %

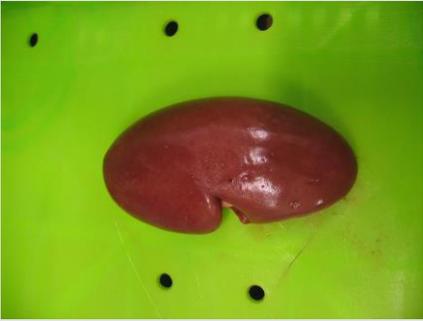
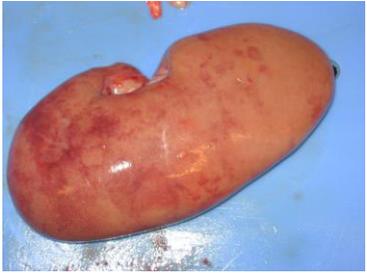
**Alimentation de la 12ème semaine d'âge jusqu'à la fin de l'engraissement**

A partir de la 12ème semaine, les aliments distribués répondent aux exigences suivantes :

<b>Catégories</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	60 %	94 %
- <b>Orge</b>	<b>20 %</b>	
- Mais, produits et sous-produit	0 %	70 %
- Grains de céréales	35 %	94 %
Graines ou fruits d'oléagineux et de légumineuses, leurs produits et sous-produits	5 %	40 %
- Colza	0 %	20 %
<b>Total céréales, oléagineux et légumineuses, leurs produits et sous produits</b>	<b>90 %</b>	<b>99 %</b>
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	0 %	10 %
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	0 %	5 %
Fourrages, y compris fourrages grossiers	0 %	10 %
Produits et sous-produits de la canne à sucre	0 %	5 %
Produits laitiers	0 %	10 %
Minéraux et vitamines	1 %	6 %
Autres matières premières		
Huiles et graisses végétales	0 %	4 %
Produits azotes obtenus par synthèse ou fermentation		
Additifs autorisés en alimentation animale des catégories suivantes : additifs technologiques, additifs sensoriels, additifs nutritionnels, additifs zootechniques, coccidiostatiques et histomonostatiques.	0 %	4 %
Levures	0 %	5 %

**ANNEXE 2 – RÉFÉRENTIEL SÉLECTION DES ABATS**

<p>CŒUR - Produit conforme</p> <p><i>Absence d'aorte et d'enveloppe - Couleur rouge sombre</i></p> 	<p>CŒUR – Produit non-conforme n°1</p> 	<p>CŒUR – Produit non-conforme n°2</p> 
<p>PIED - Produit conforme</p> <p><i>Absence d'onglon et d'épanchement synovial Couleur Blanc rosé</i></p> 	<p>PIED - Produit non-conforme (présence d'onglons)</p> 	
<p>FOIE - produit conforme</p> <p><i>Absence de fiel, de diaphragme, de taches blanches cicatricielles - Couleur rouge brillant</i></p> 	<p>FOIE - produit non-conforme n°1</p> 	<p>FOIE - produit non-conforme n°2 (présence de taches blanches cicatricielles)</p> 

<p>FOIE - produit non-conforme n°3</p> <p>(présence de taches blanches cicatricielles)</p> 		
<p>TETE - Produit conforme</p> <p><i>Correctement épilée et sans défaut visuel apparent majeur - Couleur Blanc rosé</i></p> 	<p>TETE - Produit non conforme</p> <p>(défaut visuel apparent – flambage trop prononcé)</p> 	
<p>ROGNONS - Produit conforme</p> <p><i>Absence de panne, d'enveloppe (décapsulé), d'hématome et de poche urinaire - Rouge brun sombre et brillant</i></p> 	<p>ROGNONS – Produit non-conforme n°1 (présence d'hématomes)</p> 	<p>ROGNONS – Produit non-conforme n°2 (couleur trop claire)</p> 

<p style="text-align: center;"><b>Cahier des charges du label rouge n° LA 08/91</b> <b>« Viandes et abats frais de porc fermier élevé en plein air »</b></p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

Fermier élevé en plein air  
182 jours d'âge minimum à l'abattage

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 » en vigueur, 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ</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>5- MÉTHODE 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 .....	7
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs .....	7
5-3-1. Sélection des reproducteurs .....	7
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation .....	8
5-4. Naissance (jusqu'au sevrage) .....	8
5-4-1. Logement des truies .....	8
5-4-2. Les porcelets .....	8
5-5. Post sevrage et engraissement .....	8
5.5.1 Dispositions générales relatives aux élevages .....	8
5-5-2 Systèmes d'alimentation .....	9
5-5-3 Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	9
5-5.4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	10
5-5.5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier .....	10
5-5.6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté.....	10
5-6. Conditions sanitaires d'élevage .....	10
5-7. Age d'abattage .....	10
5-8. Identification et suivi des animaux .....	11
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir .....	11
5-10. Abattage .....	11
5-11. Sélection des carcasses .....	11
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	12
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	12
5-14. Surgélation .....	12
5-15. Préparations dérivées .....	12
<b>6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	12
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	12
<b>ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION</b> .....	14
<b>ANNEXE 2 : RÉFÉRENTIEL PHOTOS COULEUR POUR LA SÉLECTION DES ABATS</b> .....	15

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Vendée Qualité  
Maison de l'Agriculture  
Boulevard Réaumur  
85 013 La Roche sur Yon Cedex  
Téléphone : 02. 51. 36. 82. 51  
Télécopie : 02. 51. 36. 84. 54  
Courriel : [contact@vendeequalite.fr](mailto:contact@vendeequalite.fr)

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viandes et abats frais de porc fermier élevé en plein air

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Les spécifications de ce cahier des charges s'appliquent aux produits frais suivants :

- ↳ Carcasses,
- ↳ Demi carcasse
- ↳ Produits de découpe
- ↳ Abats.

Ces produits sont présentés uniquement en frais.

Les produits Label Rouge LA/08/91 sont issus de porcs fermiers de races sélectionnées, qui exclut les animaux sensibles aux stress et provenant de naisseurs référencés.

Ces porcs fermiers sont élevés en plein air (accès à un parcours de 83 m<sup>2</sup> par porc à partir de 17 semaines d'âge) dont l'âge minimum à l'abattage est de 182 jours

Les caractéristiques de carcasses sont les suivantes :

- ↳ Poids chaud  $\geq$  80 kg
- ↳ Epaisseur minimale de noix de côtelette (M2) de 46 mm
- ↳ Epaisseur minimale de gras sous cutané costal (G2) de 9 mm
- ↳ Taux de maigre dans les pièces compris entre 55 et 65%
- ↳ Le gras de bardière doit être blanc et ferme
- ↳ Les carcasses doivent être indemnes de défauts d'aspect : absence de défaut d'épilation et de couenne, hématomes; points de sang ou fractures
- ↳ Le pH ultime doit être compris entre 5,40 et 6,10, s'il est mesuré dans le long dorsal ou si il est mesuré dans le semi membraneux, il doit être compris entre 5,50 et 6,20
- ↳ La viande doit présenter les caractéristiques suivantes : ferme, non exsudative, de couleur rose homogène et de texture non fibreuse.

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

Le produit courant de comparaison est un porc élevé en claustration, sur sol ajouré.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Schéma génétique	Liste positive des croisements parentaux utilisés : Large- White,	Sélection selon des objectifs de croissance rapide et tous

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	Landrace, Duroc, Hampshire, souches sino-européenne, race chinoise, Piétrain ou de croisements entre ces races ou souches et races locales françaises (Le porc de Bayeux, le porc blanc de l'Ouest, le porc cul noir du Limousin, le porc Basque et le porc Gascon) uniquement	croisements autorisés
Vide sanitaire	5 jours minimum en bâtiment et temps de repos du parcours de 5 semaines	Aucune obligation
Alimentation	70% de céréales et issues	Facteurs de croissance, antibiotique et farines de poissons autorisés  ↳ Formulation et fabrication selon les obligations réglementaires uniquement
TMP	Labellisation des carcasses dont le TMP est compris entre 55 et 65 % uniquement.	Aucune restriction
Caractéristiques de la viande	Viande ferme, rose homogène, non exsudative. Couleur homogène et soutenue. Texture non fibreuse et d'exsudat limité. Critères de couleur respectant les caractéristiques définies dans l'échelle japonaise : les viandes de couleur extrêmes (numéros 1, 2, 5 et 6) sont exclues. Les viandes répertoriées aux numéros 3 et 4 sont retenues conformes	Aucune restriction

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

La démarche qualité permet de développer un produit qui correspond à une demande des consommateurs exprimée par des bouchers-charcutiers et par la GMS, soit un objectif de carcasse de 87 Kg froid et 60 % de TMP (taux de maigre dans les pièces).

Certains débouchés, charcutiers détaillant et GMS sont également en attente dans notre filière, de porcs très maigres, jusqu'à 65% de TMP.

Le système d'élevage et de labellisation permet d'avoir de la viande de couleur homogène en fonction des muscles, qui se tient bien (viande non pisseuse...). C'est une viande qui perd peu d'eau à la cuisson, qui a un bon rendement technologique lors de préparation de produits de charcuterie ou de salaison. Pour le consommateur, c'est une viande qui ne rétrécit pas à la cuisson, qui reste ferme.

#### **4- TRAÇABILITÉ**

##### 4-1. Identification des opérateurs

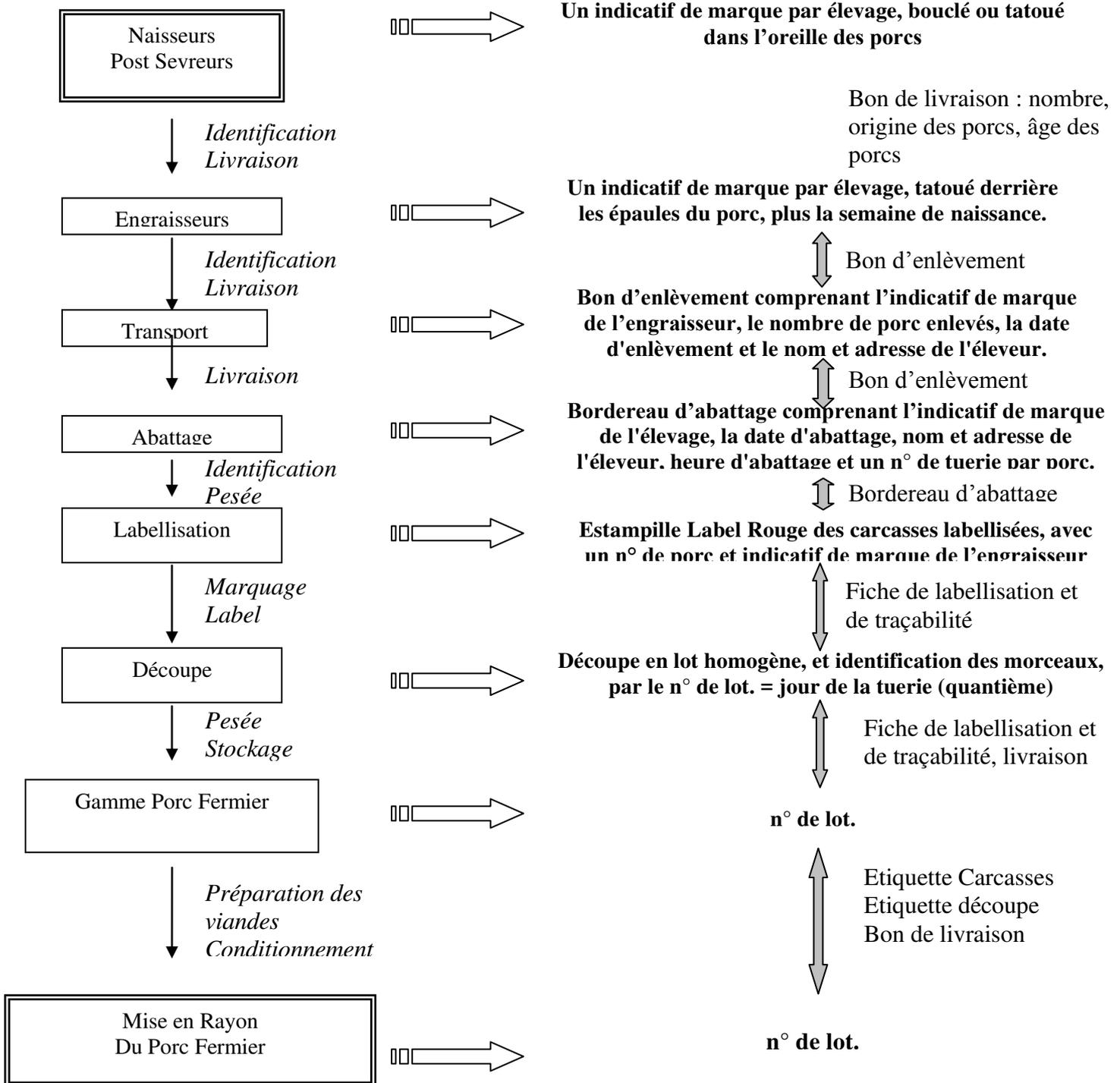
Sont concernés par le présent label rouge :

- Organismes de planification,
- Eleveurs engraisseurs ;
- Fabricants d'aliments (à la ferme ou industriels) ;
- Abattoirs et abatteurs ;
- Ateliers de découpe.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



## 5- MÉTHODE 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
S1.	<b><u>Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines - Pourcentage minimum de céréales et produits dérivés de céréales</u></b>	<b><u>70 %</u></b>
S2.	Respect du plan d'alimentation	Cf annexe 1.
S3.	<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

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Races et croisements autorisés	Large- White, Landrace, Duroc, Hampshire, souches sino-européenne, race chinoise, Piétrain ou de croisements entre ces races ou souches et races locales françaises (Le porc de Bayeux, le porc blanc de l'Ouest, le porc cul noir du Limousin, le porc Basque et le porc Gascon).
S5.	Objectifs visés par le schéma génétique mis en place par l'ODG	La sélection mise en place devra permettre d'obtenir et de maintenir un objectif de carcasse de 90 Kg froid et 58 à 60 % de TMP. (taux de maigre dans les pièces)  Le schéma génétique mis en place devra permettre d'obtenir et de maintenir un poids vif moyen objectif à 120 kg à 26 semaines.  Les animaux obtenus doivent être homogènes : écart de poids à 26 semaines limité à 20 Kg pour 80 % des

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		porcs produits
S6.	Taille maximale d'un lot de reproducteurs	30 animaux.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Logement des truies en gestation	Les truies en gestation sont logées en cases collectives sur une période allant de 4 semaines après la saillie jusqu'à une semaine avant la mise bas.

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Conditions d'alimentation des truies en maternité	L'alimentation des truies est adaptée à leur stade physiologique.

##### 5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Type de sols autorisés pour l'élevage des porcelets	Les porcelets sont élevés soit sur paille, soit sur caillebotis, soit en plein air.
S10.	Logements des porcelets	Les porcelets doivent pouvoir bénéficier d'une protection thermique : niche ou abri chauffés et/ou paillés
S11.	Alimentation des porcelets	Tous les animaux doivent avoir accès en même temps à l'alimentation, sauf en alimentation automatique et sont nourris au minimum une fois par jour.  La quantité d'aliment distribuée doit correspondre aux besoins alimentaires de chaque porcelet.

#### 5-5. Post sevrage et engraissement

##### 5.5.1 Dispositions générales relatives aux élevages

Les animaux doivent avoir un accès suffisant à l'eau, quelque soit le type d'alimentation utilisé. Dans le cas d'une alimentation sèche, plusieurs systèmes d'abreuvement sont utilisés : auges ou abreuvoirs à niveau constant, pipettes, bols. Dans le cas d'une alimentation en soupe, l'eau et l'aliment sont distribués simultanément, avec en complément une distribution de l'eau dans l'auge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Intégration paysagère des bâtiments d'élevage	L'éleveur met en œuvre les mesures d'intégration paysagère accompagnant les permis de construire.
S13.	Séparation des zones d'alimentation et de couchage	Les aires fonctionnelles : alimentation, repos et excréation doivent être séparées et ainsi éviter le contact direct des excréments dans le gisoir.
S14.	Règles d'épandage	L'épandage des parcelles doit être réalisé de manière à intégrer le raisonnement cultural et la valorisation agronomique : bilan azoté par unité agronomique homogène (partie de parcelle, parcelle ou groupe de parcelles selon la conduite des cultures).
S15.	Conditions d'élevage durant la période de post sevrage	Pour la période du post-sevrage, les conditions d'élevage doivent répondre à toutes les exigences définies pour les types d'élevages sur sol ajouré et litière accumulée.

#### 5-5-2 Systemes d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions d'abreuvement	Les animaux doivent avoir un accès suffisant à l'eau, quelque soit le type d'alimentation utilisé. Dans le cas d'une alimentation sèche, plusieurs systemes d'abreuvement sont utilisés : auges ou abreuvoirs à niveau constant, pipettes, bols. Dans le cas d'une alimentation en soupe, l'eau et l'aliment sont distribués simultanément, avec en complément une distribution de l'eau dans l'auge.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

S17.	Effectif maximum par case entre la fin du post sevrage et 17 semaines d'âge	25 animaux par case
------	---	---------------------

##### 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Type de sols	Les sols doivent être adaptés à l'élevage de porcs, dans le bâtiment, la litière est végétale et intégrale : paille de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		céréales ou sciure à forte granulométrie dépoussiérée et asséchée.

5-5.4. Exigences en cas d'élevage sur parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Temps de repos du parcours entre chaque bande	5 semaines
S20.	Conditions d'élevage : protection contre la chaleur	les porcs devront avoir accès à de l'ombre lors de forte chaleur, et éventuellement des souilles (trous d'eau).

5-5.5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-5.6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté

*Elevage en plein air*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Exigence d'élevage des animaux durant la période du post-sevrage	Pour la période du post-sevrage, les conditions d'élevage doivent répondre à toutes les exigences définies pour les types d'élevages sur sol ajouré et litière accumulée.
S22.	Exigence d'élevage des animaux durant la période de pré-engraissement	Pour la période du pré-engraissement, les conditions d'élevage doivent répondre à toutes les exigences définies pour les types d'élevages sur sol ajouré et litière accumulée.
S23.	Protection contre les intempéries	Les animaux sont protégés des vitesses d'air et des températures excessives. Ils disposent ainsi d'abris : cabanes ou bâtiments.

*Elevage en liberté – Non concerné*

5-6. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Durée de vide sanitaire des cases entre chaque bande	La durée de vide est de 5 jours minimum par case entre chaque bande.

5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Enregistrement des incidents d'élevage	Inscription de l'incident sur le registre d'élevage
S26.	Identification des animaux ayant subi un incident d'élevage	l'animal est bouclé au moins à une oreille et reçoit une contremarque "5 ou 6 X" au niveau des deux épaules. Il est de plus signalé sur le bon d'enlèvement au moment du départ.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-10. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Plage de TMP (lorsque que le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	entre 55 et 65%.
S28.	Plage de TMP imposé par segment de marché	Entre 56 et 63 % (GMS) Entre 57 et 64 % (vente détail)
S29.	Caractéristiques de la viande	La viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative. L'aspect visuel doit être attirant. La couleur doit être homogène et soutenue. La texture de la viande ne doit pas être fibreuse. L'exsudat doit rester limité. Les critères de la couleur doivent respecter les caractéristiques définies dans l'échelle japonaise présentée en annexe. Les viandes de couleur extrêmes (numéros 1, 2, 5 et 6) sont exclues. Les viandes répertoriées aux numéros 3 et 4 sont retenues conformes.
S30.	Liste d'abats labellisables	le foie, le cœur, les rognons, le pied, la tête, les produits issus du désossage des têtes
S31.	Critères de sélection des abats	- absence de tâches et de souillures - absence de saisie sanitaire. Les abats ayant fait l'objet d'une saisie partielle sont déclassés. - sélection des abats selon le référentiel photo et le tableau en annexe 2

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Présentation des produits découpés	La découpe s'effectue en séries homogènes, à un moment et lieu définis de la journée ou de la semaine. Les UVCI sont élaborées en séries à partir de muscles identifiés ou carcasses ou pièces de gros identifiées.
S33.	Identification des UVCI	Chaque barquette doit être identifiée par une étiquette UVCI et par un numéro de lot de découpe.

5-14. Surgélation

Non concerné

5-15. Préparations dérivées

*Non concerné*

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Critère*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (Pourcentage minimum de céréales, graines, et fruits oléagineux , graines de légumineuses et leurs produits dérivés)	Documentaire
S1	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines - Pourcentage minimum de céréales et produits dérivés de céréales	Documentaire
C	Matières premières interdites dans l'alimentation des porcs	Documentaire
C	Matières premières interdites dans l'alimentation des porcs jusqu'à 12 semaine d'âge	Documentaire

C	Matières premières autorisées dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines	Documentaire
C	Autres ingrédients autorisés dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines	Documentaire
S2	Respect du plan d'alimentation	Documentaire
S4	Races et croisements autorisés	Audit et contrôle documentaire
S5	Objectifs visés par le schéma génétique mis en place par l'ODG	Documentaire
C	Spécialisation des sites d'élevage	Habilitation Contrôle visuel et documentaire
S27	Plage de TMP	Contrôle visuel et documentaire
C	Mesure muscle et gras	Contrôle visuel et documentaire
C	pH ultime	Contrôle visuel et documentaire
S30	Liste d'abats labellisables	Contrôle visuel et documentaire
S31	Critères de sélection des abats	Contrôle visuel et documentaire
C	Mention figurant sur l'étiquetage	Contrôle visuel et documentaire

\* C : Conditions de production communes

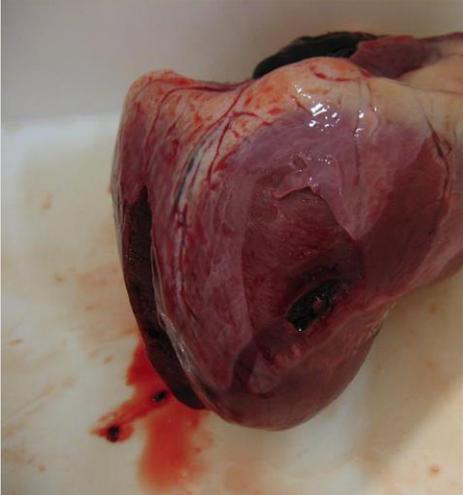
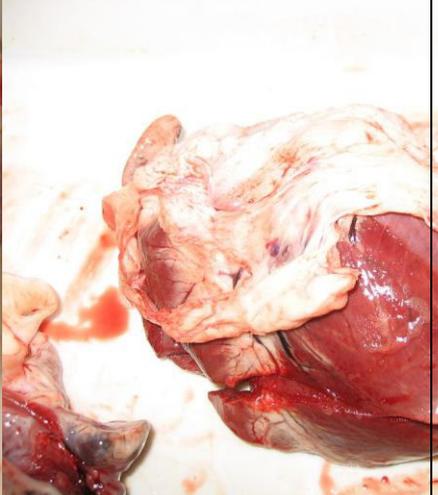
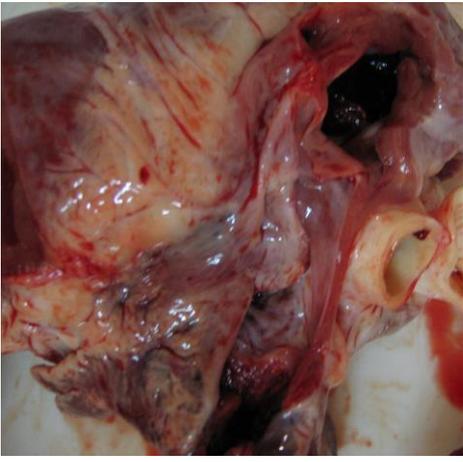
**ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION**

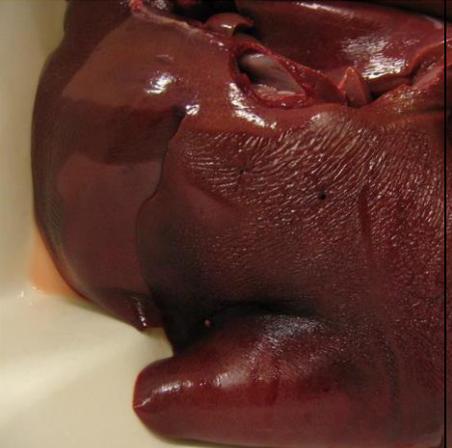
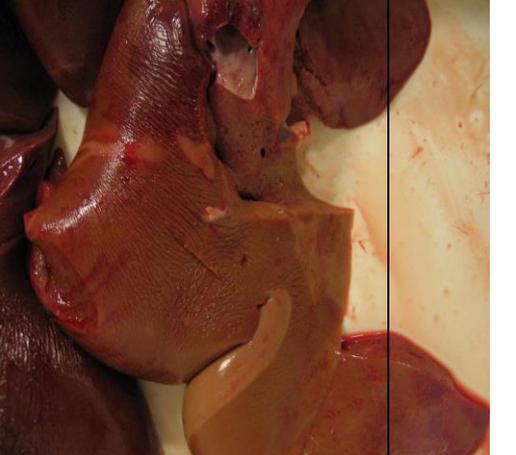
Pour chaque phase d'alimentation, l'incorporation des matières premières doit respecter les contraintes d'incorporation détaillées dans le tableau suivant.

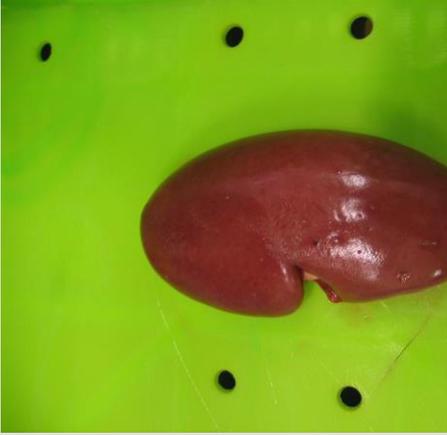
	<b>Post sevrage</b>		<b>Démarrage</b>		<b>Croissance</b>		<b>Finition</b>	
<b>Période d'âge</b>	6 à 10 semaines		11 à 12 semaines		13 à 19 semaines		20 semaines à l'abattage	
<b>Quantité</b>	20 Kg à 35 Kg		15 Kg à 25 Kg		45 Kg à 55 Kg		Solde	
<b>COMPOSANTS</b>					<b>Au minimum 70 % de céréales et leurs sous-produits et au minimum 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous produits</b>			
<b>Grains de céréales et issues</b>	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	10	90	5	90	7	90	10	90
Orge	0	40	0	50	0	50	0	50
Maïs	0	50	0	50	0	50	0	50
Sorgho	0	10	0	20	0	30	0	30
Avoine	0	5	0	5	0	5	0	5
Triticale	0	50	0	50	0	50	0	50
Son	0	20	0	20	0	20	0	20
Remoulage	0	20	0	20	0	20	0	20
<b>Tourteaux</b>	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	0	20	0	20	0	20	0	20
Tourteaux de colza	0	20	0	20	0	20	0	20
Tourteaux de tournesol	0	20	0	20	0	20	0	20
<b>Oléagineux et protéagineux</b>	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0	10	0	10	0	10	0	10
Graines de colza	0	10	0	10	0	10	0	10
Graines de tournesol	0	10	0	10	0	10	0	10
Pois	0	10	0	30	0	30	0	30
Féverole	0	10	0	10	0	10	0	10
Lupin	0	10	0	10	0	10	0	10
Lin	0	10	0	10	0	10	0	10
<b>Autres produits d'origine végétale</b>	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne	0	0.1	0	5	0	5	0	5
Pulpe de betterave	0	5	0	5	0	5	0	5
Drêches de blé	0	10	0	20	0	20	0	20
Drêches de maïs	0	10	0	20	0	20	0	20
Mélasses	0	3	0	4	0	4	0	4
<b>Huiles végétales</b>	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0	4	0	4	0	4	0	4
Huiles brutes de palme	0	2	0	2	0	2	0	2
<b>Vitamines, minéraux, oligoéléments</b>	0.5	7	0.5	7	0.5	7	0.5	7
<b>Produit laitier</b>	0	5	0	5	0	5	0	5

La période de 0 à 4 semaines correspond à la période d'allaitement sous la mère

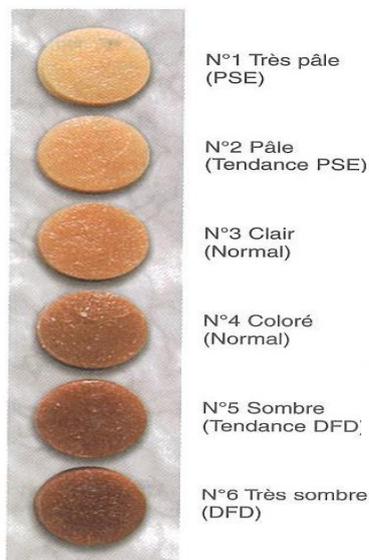
**ANNEXE 2 : RÉFÉRENTIEL PHOTOS COULEUR POUR LA SÉLECTION DES ABATS**

<p>CŒUR - Produit conforme</p> <p><i>Absence d'aorte et d'enveloppe - Couleur rouge sombre</i></p> 	<p>CŒUR - Produit non-conforme n°1</p> 	<p>CŒUR - Produit non-conforme n°2</p> 
<p>CŒUR - Produit non-conforme n°2</p> 	<p>PIED - Produit conforme</p> <p><i>Absence d'onglon et d'épanchement synovial Couleur Blanc rosé</i></p> 	<p>PIED - Produit non-conforme</p> <p>(présence d'onglons)</p> 

<p>FOIE - produit conforme</p> <p><i>Absence de fiel, de diaphragme, de taches blanches cicatricielles</i> - <i>Couleur rouge brillant</i></p> 	<p>FOIE - produit non-conforme n°1</p> 	<p>FOIE - produit non-conforme n°2</p> <p>(présence de taches blanches cicatricielles)</p> 
<p>FOIE - produit non-conforme n°3</p> <p>(présence de taches blanches cicatricielles)</p> 	<p>TETE - Produit conforme</p> <p><i>Correctement épilée et sans défaut visuel apparent majeur</i> - <i>Couleur Blanc rosé</i></p> 	<p>TETE - Produit non conforme</p> <p>(défaut visuel apparent – flambage trop prononcé)</p> 

<p><b>ROGNONS - Produit conforme</b></p> <p><i>Absence de panne, d'enveloppe (décapsulé), d'hématome et de poche urinaire - Rouge brun sombre et brillant</i></p> 	<p><b>ROGNONS - Produit non-conforme n°1</b> (présence d'hématomes)</p> 	<p><b>ROGNONS - Produit non-conforme n°2</b> (couleur trop claire)</p> 
---	--	--

Nature de l'abat	Présentation	Couleur
Foie	Absence de fiel, de diaphragme, de tâches blanches cicatricielles	Rouge brillant
Cœur	Absence d'aorte et d'enveloppe	Rouge sombre
Rognon	Absence de panne, d'enveloppe (décapsulé), d'hématome et de poche urinaire	Rouge brun sombre et brillant
Pied	Absence d'onglon et d'épanchement synovial	Blanc rosé
Tête	Correctement épilée et sans défaut visuel apparent majeur	Blanc rosé
Produits issus du désossage des têtes	Absence de soie	Rouge



*Cette échelle dite «échelle japonaise» graduée de 1 à 6 est utilisée en milieu industriel pour différencier rapidement les viandes de couleur extrême, celle des jambons et longues principalement*

**Cahier des charges du label rouge n° LA 09/89  
« Viandes et abats de porc fermier élevé en plein air,  
frais et surgelés »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Porc fermier élevé en plein air
- Avec 70% de céréales et issues de céréales
- 182 jours minimum d'âge

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 » en vigueur, 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ</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>5- MÉTHODE 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.....	8
5-4. Naissage (jusqu'au sevrage) .....	9
5-4-1. Logement des truies .....	9
5-4-2. Les porcelets .....	9
5-5. Post-sevrage et engraissement .....	10
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	10
5-5-2. Systèmes d'alimentation .....	11
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	11
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	11
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 .....	12
5-8. Identification et suivi des animaux .....	12
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir .	12
5-10. Abattage .....	12
5-11. Sélection des carcasses.....	13
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	14
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	14
5-14. Surgélation .....	14
5-15. Préparations dérivées .....	14
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	14
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	14
<b>ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION</b> .....	16
<b>ANNEXE 2 : SELECTION DES ABATS</b> .....	17
<b>ANNEXE 3 : GLOSSAIRE</b> .....	19

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Association de Promotion des Viandes du Centre (A.P.V.C.)  
142 av. John Kennedy  
03100 Montluçon  
Téléphone : 04 70 64 76 47  
Télécopie : 04 70 64 76 48  
Courriel : h.daviet@apvc.fr

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes et abats de porc fermier élevé en plein air, frais et surgelés »

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- Carcasse entière fraîche ;
- Demi carcasse ou quartiers frais ;
- Produits de découpe frais ;
- Longes et pièces de découpe secondaire surgelées ;
- Abats (foie, cœur, rognon, pied, tête, produits issus du désossage des têtes) frais ou surgelés ;
- Gras frais ou congelés.

Ils sont issus d'un porc fermier élevé en plein air, qui a accès en permanence à un parcours au plus tard à l'âge de 17 semaines.

Les produits sont distribués essentiellement en circuit court, boucherie, charcuterie, traiteur et restauration (carcasse ou demi-carcasse, quartiers, produits de découpe, abats et gras frais).

Les produits surgelés ou congelés sont destinés à la transformation, aux GMS, RHF et RHD et home service.

Les produits de découpe, gras et abats frais présentés à la vente aux consommateurs sont nus (vente au détail) ou en UVC (UVCN, UVCI) sous film étirable, sous atmosphère modifiée ou sous vide.

Les produits de découpe, abats ou gras surgelés/congelés peuvent être vendus nus ou en UVC (UVCI, UVCN) en cartons, sous film étirable, sous atmosphère modifiée ou sous vide.

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation des porcs jusqu'à 12 semaines	50 % minimum de grains de céréales et leurs produits dérivés	Matières premières et additifs autorisés par la réglementation

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation des porcs après 12 semaines	75 % minimum de grains de céréales et leurs produits dérivés	Matières premières et additifs autorisés par la réglementation
Taille de l'exploitation	600 places d'engraissement maximum sur un site d'élevage Label Rouge	Pas d'exigence
Accès au parcours	A la 15 <sup>ème</sup> semaine d'âge (ou plus si minimum pendant 11 semaines) et au plus tard à la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge	Pas d'accès à un parcours extérieur
Plage de TMP	Compris entre 54 et 64	Pas de contraintes
Sélection des abats	Issus de carcasses labellisables Critères de sélection visuels selon un référentiel	Pas d'exigence particulière

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

La viande de porc fermier label rouge doit être de couleur rouge franc ; le gras blanc et de consistance ferme, le goût agréable et typé, l'exsudat doit rester limité.

#### **Caractéristiques qualitatives du produit**

Les caractéristiques certifiées communicantes contribuent directement à la qualité gustative supérieure du produit label rouge.

##### « Porc fermier élevé en plein air » :

Les conditions de production (dont l'accès au parcours extérieur pendant minimum 11 semaines) favorisent l'exercice, respectent le bien-être et limitent le stress des animaux. Elles contribuent donc à une qualité de viande supérieure et donnent un produit organoleptiquement supérieur (couleur rouge franc, gras blanc et ferme, exsudat limité, goût agréable et typé).

##### « Avec 70 % de céréales et issues de céréales » :

L'alimentation avec un pourcentage de céréales et sous-produits de céréales important permet une croissance lente et régulière de l'animal, celle-ci favorise une qualité de viande supérieure et des qualités organoleptiques particulières (décrites ci-dessus).

##### « 182 jours d'âge minimum » :

Un âge d'abattage de 182 jours minimum, soit une durée de vie plus longue, contribue aussi à une qualité de viande supérieure, plus mûre (couleur rouge franc, goût typé).

## **Caractéristiques d'image**

Le porc fermier label rouge est un porc dont l'élevage est basé sur l'accès à un parcours pendant 11 semaines minimum avant abattage. Durant cette période, ce parcours est accessible en permanence, il est de 83 m<sup>2</sup> minimum par porc.

Les porcs reçoivent une alimentation équilibrée composée de 70 % de céréales et sous-produits de céréales sur toute la vie de l'animal (75 % après 12 semaines d'âge).

Les conditions d'élevage, de transport et d'attente en abattoir sont maîtrisées de façon à éviter tout stress aux animaux.

Ce produit répond tout à fait aux attentes des bouchers, charcutiers, traiteurs et restaurateurs, car il permet de proposer à la vente un produit haut de gamme et de qualité régulière toute l'année. Grâce à sa particularité d'élevage en plein air, il véhicule également les notions de tradition et de « grands espaces », très appréciées par les consommateurs.

## **Caractéristiques de service et de présentation**

La viande est accompagnée d'un certificat de garantie apportant aux consommateurs les informations sur le produit (ou d'une étiquette pour les UVC).

## **Caractéristiques de régularité**

Les règles d'élevage, d'abattage et de distribution contribuent à obtenir une qualité régulière. Le produit label rouge respecte ainsi des caractéristiques de poids, d'âge et d'engraissement définies.

## **4- TRAÇABILITÉ**

### **4-1. Identification des opérateurs**

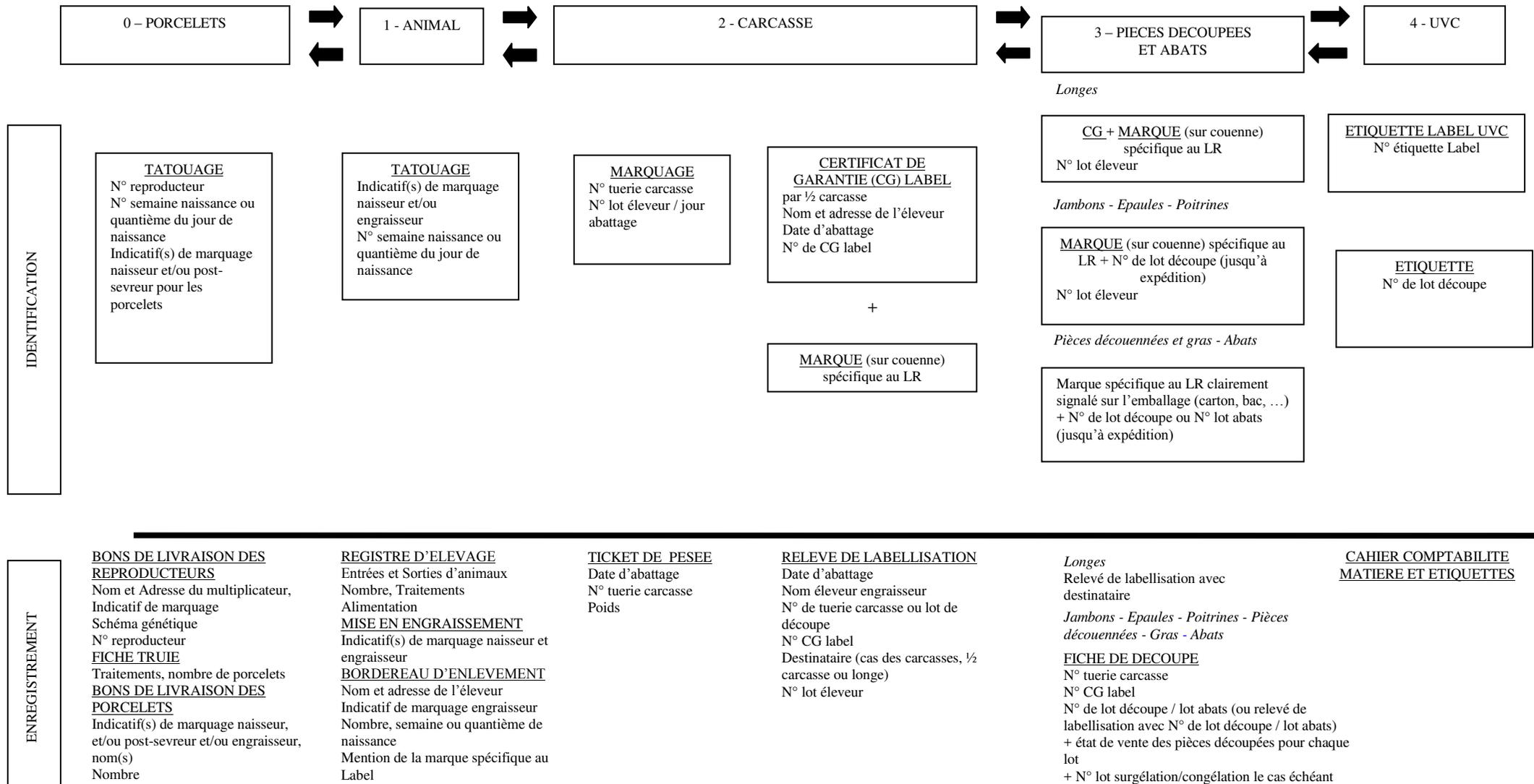
Sont concernés par le présent label rouge:

- les Organisations de Production et de Suivi Technique (OPST);
- les élevages de porcs naisseurs, posts sevreurs et engraisseurs ;
- les fabricants d'aliments industriels et à la ferme;
- les abattoirs et abatteurs ;
- les ateliers de découpe, les unités de conditionnement industriels et les grossistes découpeurs ;
- les ateliers de surgélation et de congélation.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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



## 5- MÉTHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5-2. Alimentation

Les exigences décrites ci-après ne concernent que les aliments composés utilisés pour l'élevage des porcs, qu'ils soient de fabrication industrielle ou fabriqués à la ferme par l'éleveur.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Exigences particulières pour l'alimentation des animaux de 12 semaines ou moins (pourcentage de graines de céréales et produits dérivés)	Pour les animaux de 12 semaines ou moins, les aliments, autres que les aliments d'allaitement dont l'usage est limité aux deux premières semaines après le sevrage, doivent être composés d'au moins 50 % de graines de céréales et produits dérivés, en poids de la formule de l'aliment
S2.	Exigences particulières pour l'alimentation des animaux de 12 semaines ou moins (part de céréales seules)	Dans la catégorie graines de céréales et produits dérivés, la part de céréales seules doit être supérieure ou égale à 30 %, en poids de la formule de l'aliment.
S3.	<b><u>Pourcentage minimum de graines de céréales et produits dérivés dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines</u></b>	<b><u>Les aliments contiennent au minimum 75 % de graines de céréales et produits dérivés.</u></b>
S4.	Part de céréales seules dans la catégorie graines de céréales et produits dérivés dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines	Dans la catégorie graines de céréales et produits dérivés, la part de céréales seules doit être supérieure ou égale à 40 %, en poids de la formule de l'aliment.
S5.	Pourcentage minimum de graines de céréales et produits dérivés sur toute la vie de l'animal	Les aliments contiennent 70 % de graines de céréales et produits dérivés sur toute la vie de l'animal : avec une consommation moyenne de 60 kg d'aliment post-sevrage (avant 84 jours) contenant au minimum 50 % de graines de céréales et produits dérivés, et de 300 kg d'aliments croissance et finition contenant au minimum 75 % de graines de céréales et produits dérivés, on obtient,  $[(300 \text{ kg} \times 75 \%) + (60 \text{ kg} \times 50 \%)] / (300 + 60)$ , soit 70,8 % de graines de céréales et produits dérivés au global.

S6.	<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>
S7.	Plan d'alimentation	Un plan d'alimentation (quantités journalières à titre indicatif) est proposé (cf. tableau en annexe), chaque éleveur adapte son plan d'alimentation selon le stade physiologique des porcs.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

#### 5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Origine des ascendants	Les porcs sont issus d'ascendants provenant d'OSP agréées.
S9.	Races et croisements autorisés	Les animaux sont issus des races ou souches suivantes : Land Race, Large White, Duroc, Piétrain, Hampshire, souches sino européennes (issues des races chinoises Meishan, Jiaxing, Jinhua) ; ou de croisements entre ces races et souches.
S10.	Objectifs de sélection et référencement des schémas génétiques	Une procédure interne à l'ODG permet de référencer les schémas génétiques, parmi tous les schémas existants au niveau de l'ASP. L'ODG surveille que les schémas génétiques utilisés correspondent à un porc adapté à une croissance modérée et permettent d'obtenir des carcasses homogènes avec des poids carcasse adéquats au marché visé.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Règles de conception des bâtiments	Lors de la conception du logement et/ou de son aménagement, des règles techniques (disponibles au sein de l'ODG ou du groupement de producteurs) sont appliquées, permettant d'assurer aux animaux un confort optimal et de maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires et des agressions entre animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Types de sol autorisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Sol ajouré</u> : le « sol ajouré » est constitué d'un sol en béton. Celui-ci peut être ajouré pour permettre l'évacuation des lisiers.</li> <li>• <u>Sol béton avec litière renouvelée</u> : 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). Un raclage du gisoir doit être effectué régulièrement afin de retirer les excréments.</li> <li>• <u>Sol béton avec litière accumulée</u> : ces élevages sont soit sur litière intégrale (paille de céréales ou sciure), soit avec courette.</li> </ul> <p>Dans tous les cas, les sols et les murs doivent être en béton plein avec enduits pour les murs. L'éleveur fait un apport régulier de litière afin d'assurer un bon état de propreté des animaux.</p>
S13.	Alimentation et accès à l'eau	<p>L'alimentation est adaptée en fonction du stade physiologique de la truie, elle doit permettre de couvrir les besoins journaliers selon ce stade et le bien-être alimentaire de l'animal. Le système est conçu de manière à assurer à chacune des truies ou cochettes une quantité suffisante de nourriture, de manière régulière, même en présence de concurrentes. L'accès à l'eau est permanent.</p>

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Moyen de rafraîchissement des truies	<p>Par temps chaud, la création de « souilles » dans les parcs permet aux truies de se rafraîchir, les parcs comportent des endroits ombragés.</p>

##### 5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conception des bâtiments	<p>Lors de la conception du logement et/ou de son aménagement, les règles techniques (disponibles au sein de l'ODG ou du groupement de producteurs) sont appliquées, permettant d'assurer aux animaux (truies et</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		porcelets) un confort optimal et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires. La séparation des aires fonctionnelles est favorisée, le contact direct des excréments dans le gisoir doit être évité.  Les différents types de sol utilisés sont adaptés au confort des truies et des porcelets, à leur stade physiologique.
S16.	Accès à l'eau	Permanent
S17.	Allaitement maternel	L'allaitement maternel est possible jusqu'au sevrage.

#### 5-5. Post-sevrage et engraissement

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maîtrise de la traçabilité de la production et de l'alimentation de porcs sous label rouge dans le cas d'exploitations présentant plusieurs sites d'élevage dont certains sont dédiés à une production de porcs sous label rouge et d'autres sont affectés à une autre production de porcs standards	Afin d'assurer cette maîtrise, les points suivants doivent être respectés : <ul style="list-style-type: none"> <li>- un numéro de frappe spécifique pour la production de porcs sous label, frappe de tous les porcs sous label au plus tard à la 17ème semaine</li> <li>- des circuits de stockage et de distribution de l'alimentation strictement séparés (sauf en cas d'alimentation identique label pour tous les porcs)</li> <li>- bons de livraison des porcelets sous label et de l'aliment label spécifiques</li> <li>- séparation physique des porcs sous label et des porcs standards pendant le transport.</li> </ul> Lorsque l'exploitation n'est pas en mesure d'assurer ces conditions, elle doit être dédiée à la production label rouge.
S19.	Entretiens des abords et des bâtiments d'élevage	Les abords des installations sont propres. Les matériaux inutiles à l'élevage sont proscrits à proximité des bâtiments, la végétation doit être régulièrement entretenue. Les bâtiments sont maintenus dans un bon état général. La construction ou l'aménagement d'un bâtiment doit inclure un volet paysager.
S20.	Taille de l'exploitation	Il ne peut y avoir plus de 600 places d'engraissement sur l'exploitation.

### 5-5-2. Systèmes d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	<b><u>Systèmes d'alimentation autorisés au plus tard à l'âge de 17 semaines</u></b>	<b><u>Les conditions suivantes sont respectées :</u></b> - <b><u>Système « Soupe » : 0,33 m d'auge /porc,</u></b> - <b><u>Système « Nourrisseur » : 7 cm/porc,</u></b> - <b><u>Système « Nourrisoupe » : 1 pour 15 porcs.</u></b>
S22.	Système d'abreuvement	Des abreuvoirs doivent être installés, les porcs y ont accès en permanence (sauf cas d'une alimentation en soupe où l'alimentation et l'abreuvement se font en même temps). La quantité d'eau distribuée doit être suffisante aux besoins de l'animal.

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

#### 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Nature des parcours	Les parcours sont situés sur des sols porteurs.
S24.	Délai minimum de repos du sol des parcours entre chaque lot	Le sol est au repos pendant 8 semaines au moins entre chaque lot.
S25.	Modalités d'accès au parcours	L'accès permanent au parcours se fait par une ouverture suffisante au libre passage des porcs. Il convient de favoriser les orientations des ouvertures au sud, sud-est, et d'éviter les orientations plein nord. A défaut, des adaptations de types lanières, abris naturels... contribuent au bien-être des porcs.
S26.	Durée d'accès au parcours	Les porcs ont accès au parcours au minimum les 11 dernières semaines d'engraissement avant abattage. Cette exigence, associée à l'âge minimum d'abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		fixé à 26 semaines révolues, conduit à réaliser la mise sur parcours généralement au plus tard à l'âge de 15 semaines. Cette opération peut être repoussée jusqu'à 17 semaines maximum si les porcs respectent une durée de présence sur le parcours de 11 semaines minimum avant abattage.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-6. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Traitements vétérinaires	Les traitements vétérinaires sont interrompus au moins 30 jours avant abattage. En cas d'abattage obligé dans ce délai de 30 jours avant la date prévue d'abattage, après un éventuel traitement individuel, les animaux sont frappés 6X sur le flanc et signalés sur le bon d'enlèvement. Ce marquage entraîne un déclassement de la carcasse.

5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-8. Identification et suivi des animaux

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Mentions complémentaires sur le document d'accompagnement des porcs à l'abattoir	Le bordereau d'enlèvement accompagnant chaque lot doit mentionner le nombre de porcs et la semaine de naissance. S'il y a des porcs de semaine de naissance différente, le nombre de porcs pour chaque semaine de naissance est précisé.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Pas de mélange de lots par case d'attente	Aucun mélange de lots provenant d'éleveurs différents n'est autorisé.

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Plage de TMP (lorsque le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	La plage de TMP admise pour la labellisation est 54-64.
S31.	Plage de TMP par segment de marché (lorsque le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	Pour l'approvisionnement de la boucherie en carcasse ou demi-carcasse, la plage de TMP est réduite à 56-64.
S32.	Critères complémentaires de sélection et d'exclusion des carcasses	<p>La viande doit être ferme, de couleur rose homogène.</p> <p>Sont exclues de la labellisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toute carcasse frappée 6X (traitement individuel au cours du dernier mois, présence d'aiguilles cassées...);</li> <li>- les carcasses présentant des viandes exsudatives et des risques de jambon déstructuré</li> </ul>
S33.	Modalités de marquage des carcasses	Si la carcasse répond aux critères de sélection du label rouge, l'agent qualifié procède à son identification par l'apposition d'une marque de sélection spécifique qui peut être un papillon de présélection ou une inscription à l'encre alimentaire, à condition que celle-ci ne fasse pas référence au label rouge.
S34.	Certificat de garantie	Les carcasses labellisées sont accompagnées d'un Certificat de Garantie numéroté. La facture et/ou le bordereau de livraison correspondant à ces carcasses porte la mention label rouge.
S35.	Critères de sélection des abats	Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats label rouge doivent répondre à des critères de sélection : couleur (référentiel photos en annexe), défauts d'aspect à exclure. Le référentiel « photos » est disponible auprès de l'ODG et des services de l'INAO.
S36.	Traçabilité des abats issus de carcasses non labellisables	Si la traçabilité en abattoir ne permet pas de distinguer les abats des carcasses exclues à titre individuel tout le lot d'abats correspondant est rejeté.

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Modes de commercialisation et de conditionnement	La viande peut être vendue en carcasses, demi-carcasses ou quartiers ou peut être découpée et conditionnée en muscles sous vide ou en UVC, ainsi que les abats.

5-14. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-15. Préparations dérivées

*Non concerné*

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Critère*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S1	Exigences particulières pour l'alimentation des animaux de 12 semaines ou moins (pourcentage de graines de céréales et produits dérivés)	Documentaire
S3	Pourcentage minimum de graines de céréales et produits dérivés dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines	Documentaire
S26	Durée d'accès au parcours	Visuelle, documentaire, mesure
C	Age minimum d'abattage	Documentaire, visuelle
C	Traçabilité assurée jusqu'au distributeur	Documentaire, visuelle
C	Organisation de l'attente avant abattage	Documentaire, visuelle

Critère*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Délai de transport	Documentaire, visuelle
C	Mesure de muscles et de gras	Documentaire, mesure
S30	Plage de TMP (lorsque le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	Documentaire, mesure

\* C : Conditions de production communes

**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**Plan d'alimentation (quantités journalières à titre indicatif)

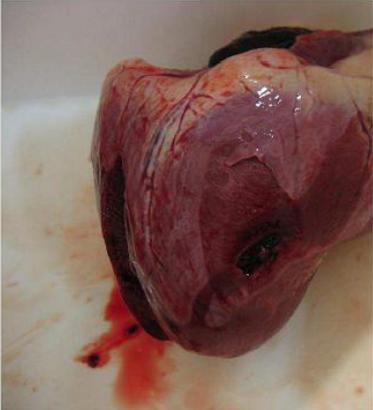
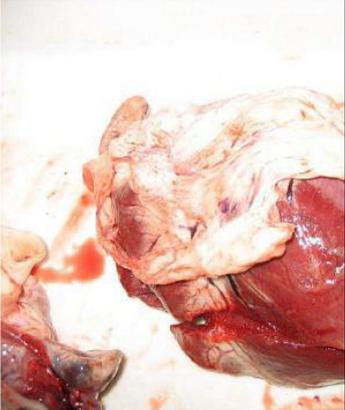
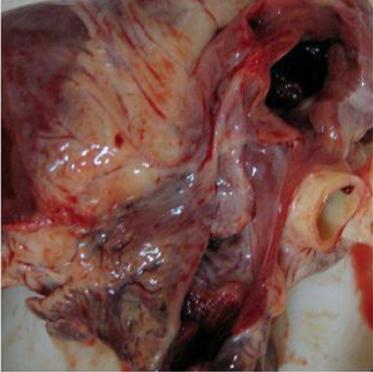
	Aliment Post-sevrage (autre qu'aliment d'allaitement)	Aliment Engraissement (croissance et finition)
Age	28 à 84 jours	84 à 210 jours (en moyenne)
Quantité journalière /porc (à titre indicatif, en matière brute)	0,15 à 2 kg	2 à 2,8 kg
Forme	Granulés, farine ou soupe	Granulés, farine ou soupe
- Grains de céréales, grains et fruits d'oléagineux, graines de légumineuses et leurs produits dérivés		90 % minimum
<b>Grains de céréales et produits dérivés</b>	<b>50 % minimum</b>	<b>75 % minimum</b>
<b>Dont grains de céréales seuls</b>	<b>30 % minimum</b>	<b>40 % minimum</b>
-Grains ou fruits d'oléagineux et produits dérivés -Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 49 %	0 à 24 %
-Tubercules, racines et produits dérivés - Autres grains et fruits et produits dérivés -Produits et sous-produits de la canne à sucre -Produits laitiers et produits dérivés	0 à 49 %	0 à 9 %
Huiles et matières grasses végétales	0 à 4 %	0 à 4 %
Additifs, minéraux et produits dérivés et vitamines	1 à 6 %	1 à 6 %

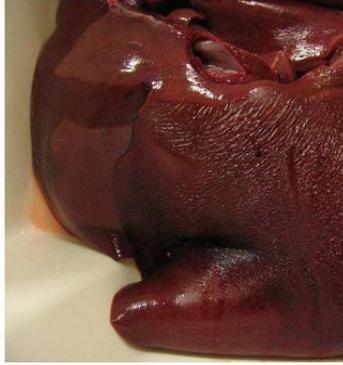
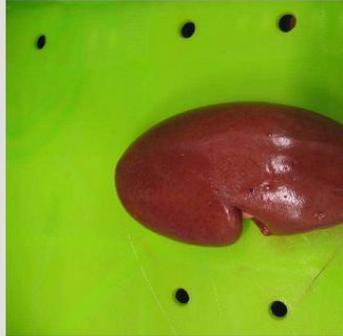
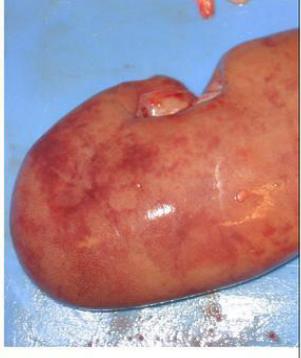
(Les pourcentages sont donnés en poids de la formule d'aliment et en moyenne pondérée.)

N.B. : Dans la caractéristique certifiée communicante « Avec 70% de céréales et issues de céréales », le terme « issues de céréales » s'entend au sens de produits et sous-produits de céréales.

**ANNEXE 2 : SELECTION DES ABATS**

**Référentiel photos couleurs pour la  
sélection des abats**

<p>CŒUR - Produit conforme</p> <p><i>Absence d'aorte et d'enveloppe - Couleur rouge sombre</i></p> 	<p>CŒUR - Produit non-conforme n°1</p> 	<p>CŒUR - Produit non-conforme n°2</p> 
<p>CŒUR - Produit non-conforme n°2</p> 	<p>PIED - Produit conforme</p> <p><i>Absence d'onglon et d'épanchement synovial Couleur Blanc rosé</i></p> 	<p>PIED - Produit non-conforme (présence d'onglons)</p> 

<p>FOIE - produit conforme</p> <p><i>Absence de fiel, de diaphragme, de taches blanches cicatricielles - Couleur rouge brillant</i></p> 	<p>FOIE - produit non-conforme n°1</p> 	<p>FOIE - produit non-conforme n°2</p> <p>(présence de taches blanches cicatricielles)</p> 
<p>FOIE - produit non-conforme n°3</p> <p>(présence de taches blanches cicatricielles)</p> 	<p>TETE - Produit conforme</p> <p><i>Correctement épilée et sans défaut visuel apparent majeur - Couleur Blanc rosé</i></p> 	<p>TETE - Produit non conforme</p> <p>(défaut visuel apparent – flambage trop prononcé)</p> 
<p>ROGNONS - Produit conforme</p> <p><i>Absence de panne, d'enveloppe (décapsulé), d'hématome et de poche urinaire - Rouge brun sombre et brillant</i></p> 	<p>ROGNONS - Produit non-conforme n°1</p> <p>(présence d'hématomes)</p> 	<p>ROGNONS - Produit non-conforme n°2</p> <p>(couleur trop claire)</p> 

### ANNEXE 3 : GLOSSAIRE

**ASP** : Agence de Sélection Porcine

**BE / BL** : Bon d'Enlèvement / Bon de Livraison, documents accompagnant tout mouvement d'animaux d'un élevage à un autre.

**Certificat de Garantie (CG) (ou « étiquette Label »)** : document d'identification accompagnant les demi carcasses, quartiers ou pièces de découpes en gros labellisés jusqu'au point de vente et pouvant être présenté au consommateur.

**Découpe primaire** : opérations de découpe des carcasses de porc séparant les pièces majeures (longe, jambon, poitrine, épaule) et les pièces mineures (les autres morceaux).

**Découpe secondaire** : élaboration des pièces brutes de découpe primaire consistant en opérations successives de parage ou découennage et dégraissage (2D), de désossage (3D), de dénervage (4D), d'épluchage (5D). La découpe secondaire de la longe aboutit à l'élaboration de cotes de porcs, d'échine sans os, de carré sans os, de pointe sans os et de filet mignon.

**GMS** : Grande et Moyenne Surface

**Home service** : service de livraison à domicile

**OSP** : Organisme de Sélection Porcine

**RHD** : Restauration Hors Domicile

**RHF** : Restauration Hors Foyer

**TMP** : Taux de Maigre dans les Pièces. Proportion de viande maigre contenue dans une carcasse de porc, calculée pour chaque animal à l'aide d'une sonde et basée sur les résultats d'une découpe normalisée validés par l'Union Européenne et le Ministère de l'Agriculture.

**UVC** : Unité de Vente au Consommateur. Communément appelée barquette.

**UVCI** : Unité de Vente au Consommateur "Industrielle". Elle est élaborée en série à partir de muscles, carcasses ou pièces de gros et est conditionnée et emballée dans un atelier indépendant du magasin, généralement du ressort de l'abatteur ou du découpeur.

**UVCM** : Unité de Vente au Consommateur "Magasin" : elle est élaborée en série à partir de muscles, carcasses ou pièces de gros et est conditionnée et emballée dans un atelier (laboratoire) dépendant du magasin (le magasin identifie lui-même la viande).

## **Cahier des charges du label rouge n° LA 12/04 « Viande et abats frais de porc »**

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Durée d'élevage au minimum de 182 jours
- Alimentation comportant au minimum 60% de céréales et issues de céréales
- Identifié des élevages 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 » en vigueur, 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ</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 .....	5
<b>5- MÉTHODE D'OBTENTION</b> .....	8
5-1. Schéma de vie .....	8
5-2. Alimentation.....	8
5-3-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage.....	8
5-3-2. Procédures de fabrication des aliments .....	11
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs .....	11
5-3.1 Sélection des reproducteurs .....	11
5-3.2 Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation .....	12
5-4. Naissance (jusqu'au sevrage) .....	15
5-4.1 Logement des truies .....	15
5-4.2 Les porcelets .....	16
5-5. Post-sevrage et engraissement .....	16
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	16
5-5-2. Systèmes d'alimentation .....	17
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	18
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	20
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier .....	20
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté.....	20
5-6. Conditions sanitaires d'élevage .....	20
5-7. Age d'abattage .....	20
5-8. Identification et suivi des animaux .....	20
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir ....	21
5-10. Abattage .....	23
5-11. Sélection des carcasses.....	24
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	27
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	27
5-14. Surgélation .....	27
5-15. Préparations dérivés .....	28
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	28
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	28
<b>ANNEXES</b> .....	30

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Le Cochon du Druide  
Le Perey  
22330 Saint Jacut du Mené  
Téléphone : 02 96 51 45 67  
Télécopie: 02 96 51 43 21  
Courriel : kermene@kermene.fr

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais de porc

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- Carcasses, demi-carcasses,
- Pièces de découpes, viandes désossées,
- Abats,

Ils sont issus de porcs élevés jusqu'à l'abattage en bâtiments spécialisés sur sol ajouré, sol béton avec litière renouvelée ou sol béton avec litière accumulée.

Ils sont commercialisés uniquement à l'état frais en carcasses, en pièces de découpe nues et UVC sous film ou sous atmosphère modifiée ou vendus à l'état frais à destination de fabrication de charcuterie cuite label rouge destinés à la GMS.

La DLC est de 6 jours sous film, de 11 jours sous atmosphère modifiée (ATM), et de 21 jours sous vide (protocole de validation de la DLC en annexe 6).

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Sélection des reproducteurs	Liste positive de races et croisements autorisés	Toutes races et tous croisements autorisés
Insémination saillie	L'auto renouvellement est interdit Les reproducteurs proviennent d'Organisation de Sélection Porcine (OSP) agréées, les semences proviennent de Centres d'Insémination artificielle agréés (CIA)	L'auto renouvellement peut être utilisé dans les élevages de porcs standards
Vide sanitaire	Vide sanitaire d'une durée minimale de 5 jours	Vide sanitaire de courte durée réalisé ou non

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Mode d'élevage	Une origine unique des porcelets par élevage	Origines multiples possibles de porcelets sur un site d'engraissement
Processus d'abattage des porcs	Porcherie sur sol ajouré Anesthésie dans un bain de CO <sub>2</sub> à l'aide d'un carrousel de nacelles pouvant contenir 4 à 5 porcs Double flambage des carcasses et éventration réalisée par un robot nettoyé entre chaque porc permettant l'ouverture abdominale et thoracique	Porcherie sur sol bétonné Anesthésie par électronarcose Flambage simple ou double Éventration manuelle
Régularité /sensoriel	TMP de la carcasse (56 – 64)	TMP entre 48 et 68

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Durée d'élevage au minimum de 182 jours
- Alimentation comportant au minimum 60% de céréales et issues de céréales
- Identifié des élevages au point de vente

Les conditions de productions définies dans le cahier des charges visent à produire et sélectionner des viandes de qualité supérieure destinées à deux marchés :

- Destination à la commercialisation de viandes et abats frais auprès de la GMS
- Destination à la transformation pour la fabrication de charcuterie cuite Label Rouge à destination de la GMS (notamment le jambon cuit label rouge)

Ainsi les exigences fixées dans le cahier des charges ont pour objectif de satisfaire une qualité organoleptique et technologique destinés aux deux marchés cible et notamment :

- L'alimentation (comportant au minimum 60% de céréales et issues de céréales sur toute la durée de vie de l'animal) et l'âge à l'abattage (au minimum 182 jours) permettent de contribuer à la qualité des viandes et des gras (belle couleur avec une chair allant de la couleur rosée (jambon, filet) à rouge (échine, poitrine) , des gras fermes et de couleur blanches)
- La génétique (races et croisements définis excluant notamment les animaux porteurs des gènes de sensibilité à l'halothane et porteurs de l'allèle RN- permet de limiter la production de viandes exsudatives et acides
- Les conditions de transport, d'attente (délai et douchage) et d'abattage (anesthésie au CO<sub>2</sub>) permettent de limiter le stress de l'animal et de favoriser une bonne qualité technologique de la viande notamment au travers de son pH
- l'homogénéité et la régularité du produit sont assurées par l'association des conditions d'élevage, d'abattage et par l'association de la sélection des carcasses sur les critères de

poids, pH, couleur, aspect (poids minimum de 80kg, pH semi membraneux compris entre 5,5 et 6,2, absence de défaut d'aspect)

L'ensemble de ces éléments associés à l'identification du produit des élevages au point de vente permettent de sécuriser les conditions de production contribuant à la qualité supérieure du produit.

La viande doit être ferme, de couleur rose ou rouge clair, homogène, non exsudative, non acide avec un gras ferme et blanc sans défaut d'aspect. Cette évaluation rejoint les attentes du consommateur pour une consommation des longes en frais tranché et pour la transformation sur un aspect technologique.

#### **4- TRAÇABILITÉ**

##### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge:

- les organisations de producteurs ;
- les éleveurs naisseurs et/ou pratiquant le post sevrage ;
- les éleveurs engraisseurs ;
- les unités de fabrication d'aliments (FAF ou unités industrielles) ;
- les unités d'abattage, les unités de découpe/élaboration et les grossistes ;

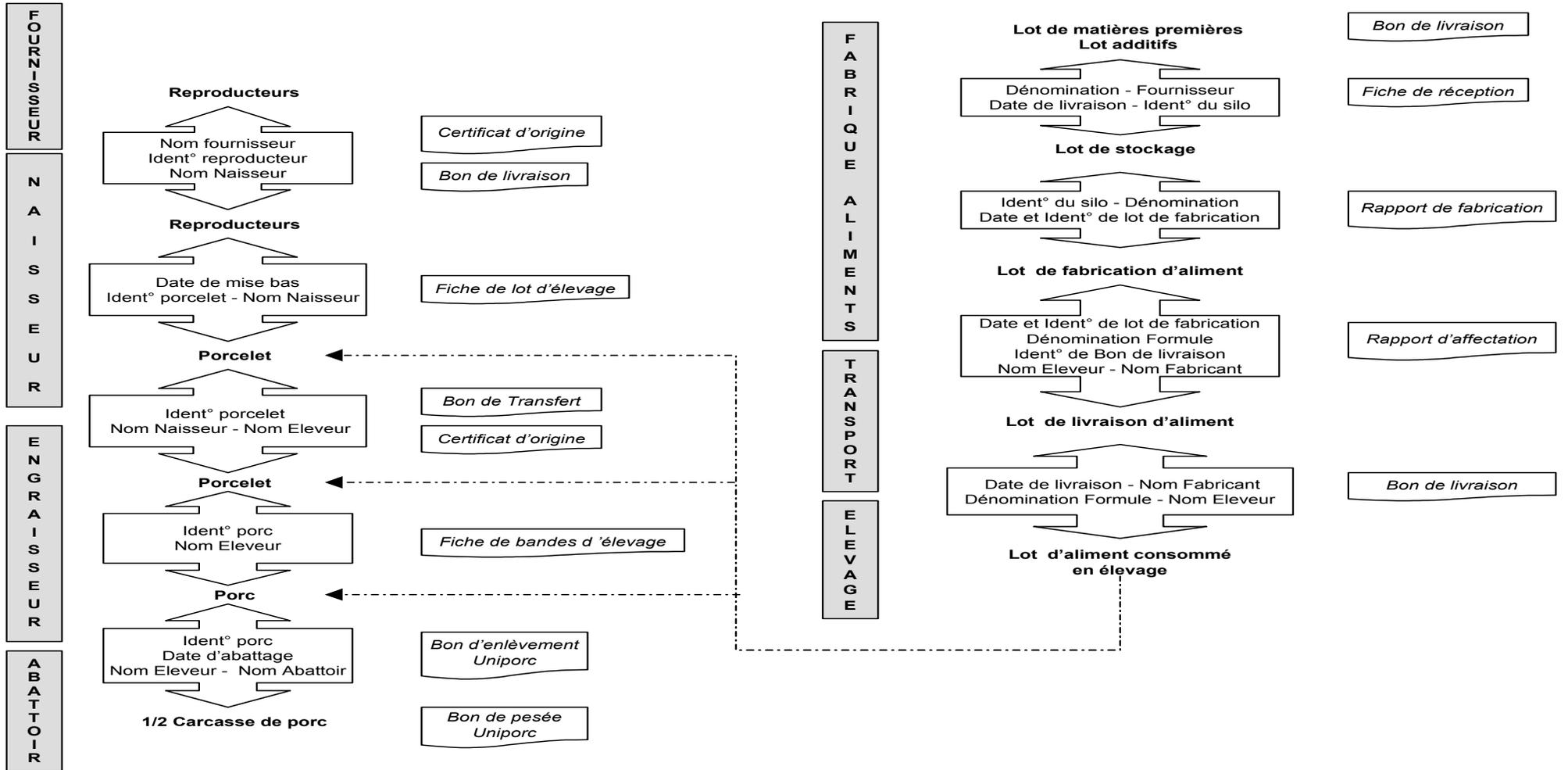
##### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

*Pas de conditions de production spécifiques*

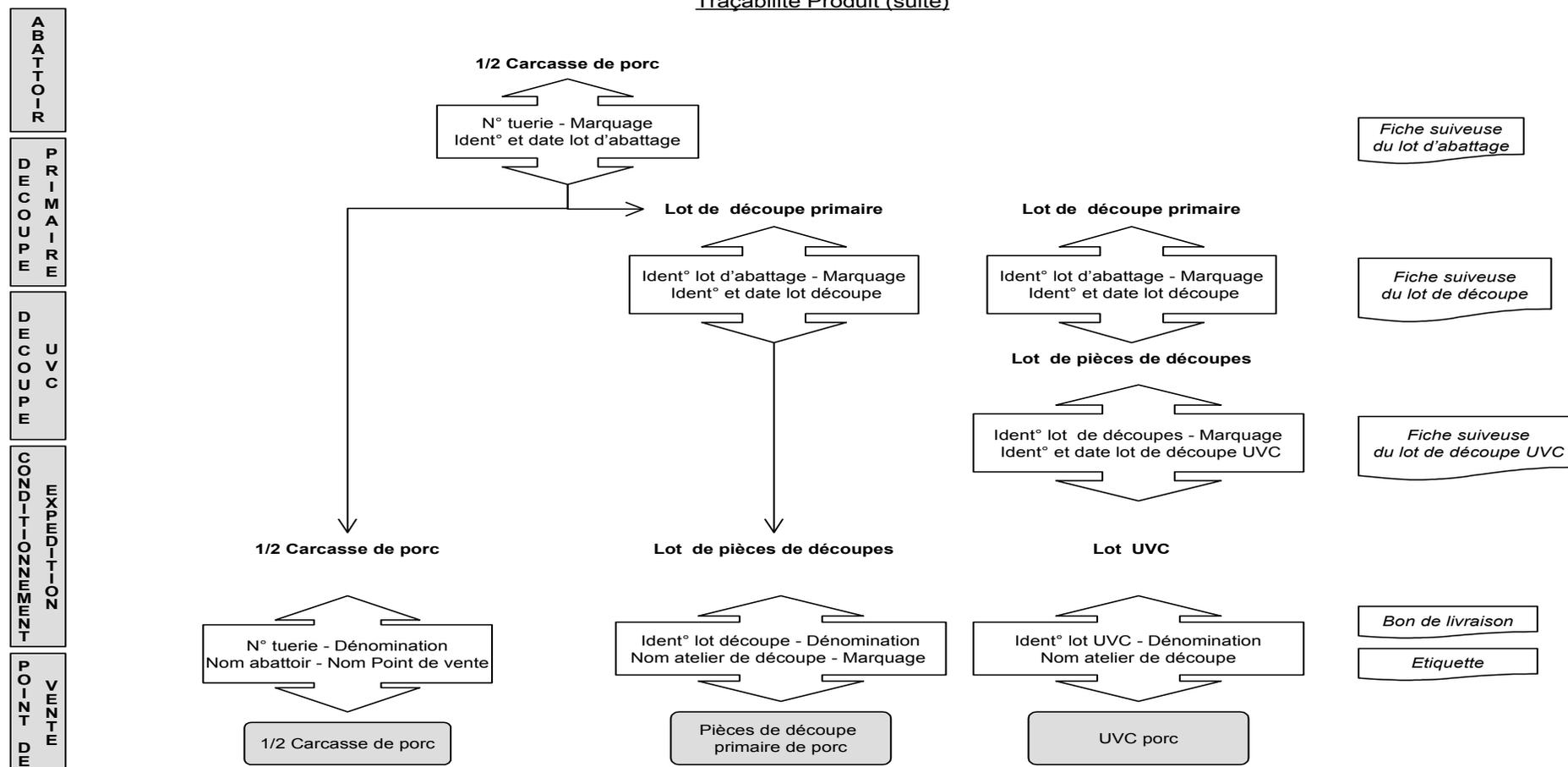
##### 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

**Traçabilité Produit**

**Traçabilité Alimentation**



**Traçabilité Produit (suite)**



**LEGENDE**

<b>Produit intermédiaire</b>			<b>Produit Fini</b>		Information liant deux produits permettant la traçabilité ascendante et descendante
Ident° : Identifiant		Nom : Raison sociale et adresse			

## 5- MÉTHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5-2. Alimentation

#### 5-3-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Pourcentage minimum de graines de céréales et produits dérivés sur toute la durée de vie de l'animal	60 % en moyenne pondérée sur la vie de l'animal (respect du plan d'alimentation)
S2.	<b><u>Pourcentage minimum de graines de céréales et produits dérivés dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines</u></b>	<b><u>70 %</u></b>
S3.	<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>
S4.	Aliments porcelets	L'alimentation des porcelets intègre deux ingrédients supplémentaires : les produits laitiers et les produits de boulangerie.
S5.	Additifs non autorisés	<p>- Additifs technologiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* substances pour le contrôle de contamination de radionucléides : substance qui supprime l'absorption des radionucléides ou en favorisent l'excrétion</li> <li>* additifs pour l'ensilage : substances, y compris les enzymes ou les microorganismes, destinées à être incorporées dans les aliments pour animaux afin d'améliorer la production d'ensilage</li> <li>* dénaturants : substances qui, utilisées dans la fabrication d'aliments transformés pour animaux, permettent de déterminer l'origine des matières premières pour denrées alimentaires ou aliments pour animaux spécifiques.</li> </ul> <p>-Additifs nutritionnels:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* urée et ses dérivés</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Plan d'alimentation durant le sevrage	<p>L'éleveur applique le plan d'alimentation (cf. tableau ci-après) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Age : 4 (ou 3)-6 semaines,</li> <li>- Type d'aliment : Aliment allaitement conforme aux exigences du présent label rouge</li> <li>- Quantité théorique cumulée distribuée : 8 kg maximum</li> </ul> <p>En cas de nécessité d'un sevrage précoce :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Age : 0- 4 (ou 3) semaines,</li> <li>- Type d'aliment : Aliment « starter » conforme aux exigences du présent label rouge</li> </ul>
S7.	Plan d'alimentation pour les porcs sevrés	<p>Post-sevrage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Age : 6-12 semaines au plus tard,</li> <li>- Type d'aliment : Aliment 2ème âge conforme aux exigences du présent label rouge</li> <li>- Quantité théorique cumulée distribuée : Minimum 25 kg</li> <li>- Jusqu'à 12 semaines minimum, alimentation à volonté</li> </ul> <p>Engraissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Age : 12-26 semaines et plus,</li> <li>- Type d'aliment : Aliment engraissement conforme aux exigences du présent label rouge</li> <li>- Quantité théorique cumulée distribuée : Minimum 200 kg</li> </ul>

Matières premières autorisées	Avant 3 semaines si nécessaire		De 4 (ou 3) à 6 semaines		De 6 à 12 semaines		De 12 semaines à l'abattage		troues gestantes		troues allaitantes		Autres reproducteurs	
	Aliment « starter » : sevrage précoce		Aliment d'allaitement		Aliment 2 <sup>ème</sup> âge		Aliment engraissement		% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max
	% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max	% mini	% max
Grains de céréales, produits et sous produits	/	40	40	85	60	85	70	95	50	90	60	90	40	90
➤ dont céréales	/	/	30	/	30	/	50	/	25	/	40	/	20	/
➤ dont sous produits	/	10	/	10	/	10	/	20	/	45	/	45	/	45
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits		20		20		20		25	/	20	/	25	/	30
➤ dont pois	/	20	15	20	15	20	10	25	/	20	/	25	/	30
➤ dont autres		5		5		5		5	/	5	/	5	/	5
Graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous produits		30		35		35		35	/	25	/	50	/	25
Céréales, oléagineux et légumineuses leurs produits et leurs sous-produits	/		/				90	/	/					
Tubercules et racines, fruits, leurs produits et sous produits	/	15	/	15	/	10	/	10	/	30	/	20	/	30
Autres plantes, leurs produits et sous produits (hors canne à sucre)	/	15	/	10	/	8	absence		/	8	/	8	/	8
Autres plantes, leurs produits et sous produits : canne à sucre	/	15	/	10	/	8	/	8	/	15	/	10	/	15
Autres graines et fruits, leurs produits et sous produits	/	15	/	10	/	10	absence		/	15	/	10	/	15
Fourrages, y compris fourrages grossiers	/	5	/	5	/	5	Absence		/	5	/	5	/	5
Produits laitiers	/	95	/	40	absence		/	/	absence					
Produits issus de la boulangerie, de la pâtisserie et la fabrication de pâtes	/	20	/	20	absence									
Minéraux	/	5	/	5	/	5	/	5	/	5	/	5	/	5
Produits azotés	/		/		/		/		/	2	/	2	/	2
Additifs (Liste ci-dessous)	/		/		/		/		/		/		/	

### 5-3-2. Procédures de fabrication des aliments

Dispositions particulières aux éleveurs qui fabriquent leurs aliments ou mélangent des matières premières à la ferme :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Provenance des aliments complémentaires	Approvisionnement exclusif en aliments complémentaires auprès des fabricants habilités pour la production d'aliments porc dans le cadre de ce label rouge et dans le respect de la grille de formulation.
S9.	Conditions sanitaires de fabrication et de stockage : Désinsectisation et dératisation	Le producteur réalise par lui-même la désinsectisation et la dératisation (il conserve la facture des produits et leur fiche technique) ou il dispose d'un contrat de dératisation-désinsectisation signé avec un prestataire agréé à cet effet.
S10.	Fréquence de nettoyage et de désinsectisation des silos	Les silos doivent être nettoyés et désinsectisés au minimum une fois par an avec des produits homologués.
S11.	Maîtrise de la traçabilité de l'alimentation distribuée	L'éleveur qui fabrique son aliment à la ferme enregistre et conserve pendant 5 ans (à compter de la date de fabrication) les formules mises en œuvre correspondantes aux différentes phases de l'alimentation des porcs  Les factures ou bons de livraison des aliments complémentaires et composés industriels sont conservés par l'éleveur pendant 5 ans à compter de la date de livraison

### 5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

#### 5-3.1 Sélection des reproducteurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible																
S12.	Croisements et races autorisés, aussi bien pour les parentaux mâles que femelles (voir aussi annexe 2)	Les porcelets sont issus des croisements des races pures ou croisées suivantes :  <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;"><u>Truies :</u></th> <th style="text-align: left;"><u>Verrats :</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Meishan</td> <td>- Piétrain</td> </tr> <tr> <td>- Carelie</td> <td>- Duroc</td> </tr> <tr> <td>- Landrace</td> <td>- Large White</td> </tr> <tr> <td>- Large White,</td> <td>- Landrace</td> </tr> <tr> <td>- Duroc</td> <td>- Hampshire</td> </tr> <tr> <td>- Jiaying</td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Tai-zumu</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<u>Truies :</u>	<u>Verrats :</u>	- Meishan	- Piétrain	- Carelie	- Duroc	- Landrace	- Large White	- Large White,	- Landrace	- Duroc	- Hampshire	- Jiaying		- Tai-zumu	
<u>Truies :</u>	<u>Verrats :</u>																	
- Meishan	- Piétrain																	
- Carelie	- Duroc																	
- Landrace	- Large White																	
- Large White,	- Landrace																	
- Duroc	- Hampshire																	
- Jiaying																		
- Tai-zumu																		

		- Laconie - Piétrain
S13.	Provenance des semences et/ou des reproducteurs / Races et croisements retenus	Les semences proviennent exclusivement de CIA agréés. Les reproducteurs proviennent exclusivement de OSP agréées : garantie génétique sur les descendants (norme NF V 46-013) Reproduction exclusivement réalisée à partir des races définies dans le cahier des charges
S14.	Le naissage des reproducteurs sur l'exploitation est interdit	Maîtrise des croisements génétiques définis afin de préserver dans le temps les caractéristiques des descendants
S15.	Homogénéité des produits terminaux	Tout ajout d'une race et/ou d'un croisement entre ces races est soumis à validation par l'association « Cochon du Druide ». Cette validation s'effectue suite à une période probatoire de 6 mois et conformément à une procédure de sélection des races et/ou croisements. l'ODG surveille que les schémas génétiques utilisés correspondent à un porc adapté à une croissance modérée et permettent d'obtenir des carcasses homogènes avec des poids carcasse adéquats au marché visé Des essais sur le schéma génétique, l'alimentation ou les conditions d'élevage sur l'exploitation peuvent être entrepris (cf. annexe )

### 5-3.2 Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Règles de conception des logements	La conception du logement doit assurer aux animaux (verrats, truies et cochettes) un confort optimal et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.
S17.	Types de sols autorisés	Les verrats sont accueillis exclusivement sur sol béton ajouré. Les truies et cochettes sont accueillies soit : - sur sol béton ajouré, non glissant permettant l'évacuation facile des déchets, chaque case disposant d'un gisoir en revêtement plein continu. - sur sol béton plein et litière paillée renouvelée à fréquence généralement hebdomadaire pour maintenir

		<p>l'état de propreté des porcs et leur bien être</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sur sol béton plein et litière accumulée, contrôlée quotidiennement et remplacée à fréquence généralement mensuelle. Si nécessaire, un ajout d'asséchant (type kaolin) peut être réalisé sur la litière.</li> </ul> <p>Les sols des bâtiments d'élevage, dans le cadre d'une bonne gestion, visent à permettre de bonnes conditions d'élevage (sanitaire, propreté, ambiance), le bien-être animal et le respect de l'environnement.</p>
S18.	Alimentation et accès à l'abreuvement	<p>Tous les reproducteurs ont accès à une alimentation appropriée à leur âge et à leur poids et tenant compte de leurs besoins comportementaux et physiologiques pour favoriser un bon état de santé et de bien être, et ils doivent avoir accès à tout moment à une quantité d'eau suffisante et de qualité satisfaisante.</p>
S19.	Conditions d'ambiance du logement des truies et cochettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- une température minimale est maintenue à 13°C sur paille, à 13°C sur gisoir isolé et de 20°C sur caillebotis,</li> <li>- une évacuation d'air au minimum en hiver de 20 m3/truie/heure et au maximum en été de 150 m3/truie/heure, de manière un renouvellement de l'air ambiant et évacuer les gaz type NH3</li> </ul>
S20.	Nettoyage des cases	<p>Un nettoyage des cases est effectué à la suite des visites d'élevage en cas de besoin pour maintenir un état de propreté des porcs et leur bien être (voir annexe "procédures de nettoyage désinfection).</p>
S21.	Conception du logement et du système d'alimentation des truies	<p>Les systèmes d'alimentation chez les truies en groupes (cf. tableau ci-après) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limitent ou réduisent les phénomènes d'agression au moment des repas,</li> <li>- garantissent la facilité de lavage de l'espace et l'équipement dévolu à l'alimentation</li> <li>- L'alimentation au sol est proscrite</li> <li>- Absence de contaminations des aliments par les déjections et des déchets.</li> </ul> <p>La zone d'alimentation est toujours définie par un équipement spécifique (station, bas flanc, réfectoire, auge).</p> <p>Une surface suffisante est respectée afin que les animaux fixent les deux espaces relatif à la zone de repos et d'excrétion</p>

S22.	Nombre d'animaux par case	<p>En verraterie, les truies (4 semaines après saillie) et les cochettes sont gérées en petits groupes soit, suivant le système d'alimentation de 5 à 7 par case et n'est en tout état de cause pas supérieur à 40 par case,</p> <p>Dans le cas d'un système d'alimentation automatisé et individualisé à l'animal, le nombre d'animaux peut être porté à 200 par case.</p>
S23.	Matériaux manipulables	Les truies et cochettes disposent de matériaux manipulables (chainettes, balles à « queues » suspendues à mordiller) ou de la paille, foin (litière).
S24.	Séparation des aires fonctionnelles	La présence d'un gisoir, et l'absence d'alimentation au sol permet la séparation des aires fonctionnelles
S25.	Interdiction de l'attache	L'utilisation d'attache pour les truies et les cochettes est interdite.
S26.	Homogénéité du groupe d'animaux	Les groupes sont formés d'animaux de tailles homogènes pour éviter l'agressivité.
S27.	Abreuvement et accès à l'eau des truies et cochettes	<p>Chaque système permet déjà une distribution simultanée d'eau. Toutefois, un apport complémentaire est assuré par la mise en œuvre d'abreuvoirs dans chaque case.</p> <p>En cas, de distribution d'aliment sec, l'éleveur met à disposition des animaux 1 abreuvoir (ou bol d'eau) ou une pipette pour 10 animaux, distribution à volonté sauf dans le cas des installations existantes pour lesquelles il est toléré 4 porcs en plus par case dans le cas où aucun problème d'élevage n'est relevé.</p> <p>Pour l'alimentation en soupe, la distribution d'eau est effectuée plusieurs fois par jour, en fonction des besoins physiologique, de la taille, des conditions climatiques : l'éleveur dispose dans ce cas de la table des besoins en eau.</p>

### Systèmes d'alimentation des truies

Système / principes de distribution	Conception permettant de limiter très fortement l'agressivité des animaux au moment des repas
Soupe : une alimentation liquide est versée dans une auge plusieurs fois par jour	<ul style="list-style-type: none"> <li>- des boxes individualisés sur les auges permettent à chaque truie de trouver une place</li> <li>- 50 cm par boxe</li> <li>- distribution simultanée de la soupe pour l'ensemble de la case</li> </ul>
Sec : alimentation de type granulé versée dans une auge à partir d'une réserve par place et ceci	<ul style="list-style-type: none"> <li>- des boxes individualisés sur les auges permettent à chaque truie de trouver une place,</li> </ul>

Système / principes de distribution	Conception permettant de limiter très fortement l'agressivité des animaux au moment des repas
plusieurs fois par jour (2/3 fois jour)	- 50 cm par box, - distribution simultanée de l'aliment pour l'ensemble de la case au moyen d'une réserve individuelle se positionnant au dessus de l'auge. Cette réserve se remplit entre chaque repas.
Sec : alimentation de type granulé avec distribution à partir d'un système automatisé (un poste pour 7 à 8 truies) autorisant la libération constante mais très lente d'aliment en présence des animaux	- case de taille réduite, - pas de compétition car les truies « savent » qu'elles sont alimentées à chaque fois qu'elles se présentent devant le distributeur
Sec : alimentation de type granulé sur auge avec une réserve d'aliment par place. Particularité technique : distribution lente de l'aliment. Chaque doseur contenant la ration de la truie délivre pendant 12 à 13 minutes l'aliment	- des boxes individualisés sur les auges permettent à chaque truie de trouver une place, - 50 cm par box - la distribution lente de l'aliment a pour conséquence de « fixer » les animaux à leur place sans induire de compétition
Sec : alimentation de type granulé au moyen d'une « station automatisé ».	- chaque truie est identifiée au moyen d'une puce informatique pour accéder à la station, - Une fois entrée dans la station, la truie consomme sans crainte d'être agressée. En effet, le système de fermeture / ouverture évite toute intrusion des autres animaux

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

##### 5-4.1 Logement des truies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Interdiction du naissage en plein air	Le naissage plein-air n'est pas autorisé.
S29.	Equipements de la maternité, conception, sol, système d'alimentation Protection thermique des porcelets	Les truies sont logées en bâtiments (case de maternité individuelle sur sol ajouré dont 15% maximum de la surface réservée à l'évacuation des déchets (11 mm de largeur et 50 mm de longueur). Présence dans les cases individuelles d'un gisoir et absence d'alimentation au sol permettant la séparation des aires fonctionnelles. La case est d'une surface suffisante pour la truie et ses porcelets pour faciliter le déplacement des porcelets.  Auges surélevées diminuant le risque de contamination des aliments par les excréments.
S30.	Chauffage de la niche	La niche ou l'abri est chauffé : préconisation de 21-24

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		°C pour la truie et 27-28°C pour les porcelets (lampe au dessus des porcelets, chauffage radiant ou plaques chauffantes, avec un système de suivi et de régulation de la température ambiante)

#### 5-4.2 Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Modalités de castration	La castration doit être pratiquée avec prise en compte de la douleur post opératoire sous prescription vétérinaire (par exemple par injection d'un anti-inflammatoire non stéroïdien).
S32.	Alimentation de la truie Logement et ambiance Protection thermique du porcelet	L'alimentation des reproducteurs est adaptée, en terme de quantité et de formulation, aux états physiologiques des animaux (gestation, allaitement). Les livraisons d'aliments sont accompagnées d'un bon de livraison précisant clairement la spécificité de l'aliment et d'une étiquette précisant les conditions d'utilisation.  Les truies sont bloquées mais non attachées pour prévenir les risques d'écrasement des porcelets.
S33.	Hygiène et propreté des bâtiments	Un nettoyage des bâtiments est effectué dès que nécessaire pour maintenir un état de propreté des porcs et leur bien-être (Cf annexe 2).
S34.	<b><u>Identification des animaux</u></b>	<b><u>Le tatouage doit faire apparaître : la semaine de naissance + l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance.</u></b>
S35.	Modalité de l'identification des porcelets	Tatouage à l'oreille ou l'épaule réalisé avant le départ si les porcelets sont transférés, et en tout état de cause avant quatre semaines.

#### 5-5. Post-sevrage et engraissement

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	<b><u>Production dans les exploitations présentant plusieurs sites d'élevage</u></b>	<b><u>Tout bâtiment d'élevage doit être implanté dans des exploitations dont toutes les porcheries sont consacrées au label rouge. De même, toute exploitation produisant du porc label rouge ne peut construire de nouvelles porcheries d'engraissement destinées à de l'élevage autre que sous label rouge.</u></b>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Aménagement paysager	L'éleveur doit mettre en œuvre les moyens d'embellir les abords de ses bâtiments, par une intégration ou un aménagement paysager, un fleurissement ou tout autre moyen permettant une valorisation de l'aspect extérieur de son élevage au sens large (exploitation, bâtiments et installations).

#### 5-5-2. Systèmes d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Alimentation des porcelets au moment du sevrage et accès à l'eau	L'alimentation des porcelets avant sevrage est maternelle et ils ont accès après l'âge de 2 semaines à une eau fraîche adéquate, fournie en quantité suffisante. Elle peut être complétée d'un aliment composé de matières premières autorisées dans les aliments d'allaitement pour permettre d'assurer une transition précoce entre l'allaitement maternel et l'aliment de sevrage.
S39.	Matériel d'alimentation	Pour les porcs âgés de moins de 17 semaines, des normes spécifiques sont préconisées : - Système « Soupe » : 0,25 m d'auge / porc - Système « Nourrisseur » : 5 cm / porc - Système « Nourrissoupe » : 1 pour 15 porcs
S40.	Accès à l'eau	Abreuvoirs : leur nombre vise à assurer un accès suffisant à l'eau, le type est en fonction du type d'alimentation. Aliment sec : accès à l'eau permanent par abreuvoir ou pipette Aliment soupe : eau apportée par la soupe et distribution complémentaire en cas de besoins. Pour l'alimentation en soupe, la distribution d'eau est effectuée plusieurs fois par jour, selon les besoins physiologique, de la taille, des conditions climatiques: l'éleveur dispose dans ce cas de la table des besoins en eau. En cas, de distribution d'aliment sec, l'éleveur met à disposition des animaux au moins 1 abreuvoir (ou bol d'eau) ou une pipette pour 10 animaux avec une distribution à volonté.
S41.	Interdiction de la distribution	Pas de distribution d'aliment au sol.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	d'aliment au sol	
S42.	Système d'alimentation	Le système d'alimentation vise à garantir que chaque animal dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression.
S43.	Séparation des aires fonctionnelles et accès à des matériaux manipulables	Séparation des aires fonctionnelles : le porc fait naturellement sa zone de couchage Accès à des matériaux manipulables : chaînettes, boules à queues suspendues

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	<b><u>Densité d'élevage pour les porcs de 9 à 12 semaines</u></b>	<b><u>Les porcs de 9 à 12 semaines dispose d'une superficie d'espace libre minimum de 0,40 m<sup>2</sup></u></b>
S45.	Conditions d'ambiance des bâtiments d'élevage	Les animaux sont protégés des vitesses d'air et des températures excessives par un bâtiment adapté à l'élevage de porcs et une gestion adéquate de l'ambiance par l'éleveur. Ventilation adaptée et maîtrisée qui vise à baisser les taux de NH <sub>3</sub> , de CO <sub>2</sub> et d'humidité et modérer les températures excessives. Un appui technique peut être apporté par un technicien en cours de lot. Les bâtiments d'élevage présentent des ouvertures en nombre et taille suffisantes pour assurer une bonne ventilation et aération par entrée d'air statique, ventilation latérale et par le faux plafond, ou par entrée d'air dynamique par le faux plafond (l'air ne retombe pas directement sur les animaux).
S46.	Accès à des matériaux manipulables	Chaînettes, boules à queues suspendues

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	<b><u>Types de sols autorisés</u></b>	<b><u>Seuls sont autorisés les sols béton ou plastique (Sols grillagé ou métallique interdits).</u></b> <b><u>Le sol ajouré en « plastique » n'est autorisé que jusqu'à l'âge de 12 semaines.</u></b>
S48.	Dimension des ouvertures et	Largeur maximale des ouvertures égale à 14 mm pour

	pleins	les porcs sevrés et 18 mm pour les porcs de production. Largeur minimale des pleins égale à 50 mm pour les porcs sevrés et 80 mm pour les porcs de production.
--	--------	---

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49.	<b><u>Surface minimale disponible par porc</u></b>	<b><u>- 0,60 m<sup>2</sup> au post sevrage, ou pour des animaux de 9 à 12 semaines ;</u></b> <b><u>- 0,75 m<sup>2</sup> pour les porcs de 13 à 17 semaines ;</u></b> <b><u>- 1,20 m<sup>2</sup> pour les porcs âgés de plus de 17 semaines.</u></b>
S50.	Fréquence du renouvellement de la litière végétale	Au minimum une fois par semaine.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51.	Composition et quantité de la litière végétale	Paille de céréales, sciure à forte granulométrie dépoussiérée et asséchée, ou sciure « fine couche » dépoussiérée et asséchée avec une quantité minimale de litière par porc de 25 kg.
S52.	Zone d'alimentation et d'abreuvement spécifique	La zone d'alimentation et d'abreuvement doit être spécifique, surélevée en béton et accessible de la zone paillée par un plan incliné.
S53.	<b><u>Effectif maximum par case</u></b>	<b><u>L'effectif est de 50 porcs maximum par case.</u></b>
S54.	<b><u>Superficie minimale d'espace libre par animal logé en bâtiment spécialisé</u></b>	<b><u>0,6 m<sup>2</sup> entre la fin du post-sevrage et 13 semaines</u></b> <b><u>0,75 m<sup>2</sup> pour les porcs entre 13 et 17 semaines</u></b> <b><u>1,20 m<sup>2</sup> pour les porcs âgés de plus de 17 semaines ou d'un poids vif supérieur à 60 Kg</u></b>
S55.	Nature et quantité de la litière végétale	La surface requise pour chaque animal doit comporter une partie gisoir isolée, avec présence de litière végétale propre et renouvelée régulièrement Les quantités minimales de litière par porc sur la durée de vie de l'animal sont les suivantes : - paille de céréales : 80kg - sciure à forte granulométrie dépoussiérée et asséchée : 65 kg.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-7. Age d'abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S56.	Calcul de l'âge des porcs	L'âge des porcs est calculé à partir de la semaine de naissance, en se basant sur l'âge des plus jeunes.

5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S57.	Identification des animaux	<p>Le numéro de la semaine de naissance et l'indicatif de marquage du site de naissance sont tatoués (encre de chine) sur l'oreille ou à l'épaule (d'un côté au moins) des porcelets au plus tard lors du sevrage.</p> <p>Pour les porcs élevés sur une exploitation différente de celle de naissance, le porc doit présenter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'indicatif de marquage, boucle ou tatouage, de l'élevage d'origine (naisseur), réalisé à l'oreille, avant le transfert,</li> <li>- Le tatouage de semaine de naissance à l'oreille</li> <li>- L'indicatif de marquage de l'engraisneur (épaule), à la 13<sup>e</sup> semaine au plus tard.</li> </ul> <p>Dès lors qu'il y a présence de plusieurs bandes d'élevage sur le même élevage, un indicatif de bande est tatoué sur l'épaule en complément de l'indicatif de marquage : ce numéro de bande peut être la semaine de naissance.</p>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S58.	Aménagement de l'aire d'attente (ou local de repos) avant embarquement	<p>Le déplacement des animaux est facilité par des couloirs larges (1,50 m à 1,80 m environ), sans angle droit, sans zone d'ombre.</p> <p>Hauteur des cloisons du couloir suffisante pour éviter que les animaux ne s'échappent. Un porc qui arrive aux cases de stockage ne doit pas pouvoir retourner dans l'élevage. Des barrières anti-retour peuvent s'avérer nécessaires.</p> <p>Pour les cases de stockage, deux possibilités existent : cases de dimension variable ou cases de dimension constante (10 porcs).</p> <p>Dans les cases de stockage, la densité des porcs est de 0,5 m<sup>2</sup>/porc pour un porc de 110 kg vif. Les angles droits et les recoins sont à éviter dans les zones de circulation des animaux. Toutes les portes sont pleines. Des abreuvoirs peuvent être prévus. Une attention particulière est portée à la propreté des porcs destinés à être embarqués.</p>
S59.	Aménagement du quai d'embarquement	<p>Selon la largeur du pont des camions l'emploi de barrières réglables peut être nécessaire.</p> <p>Le quai est à une hauteur de 0,80 m à 1,20 m du sol.</p> <p>Un pédiluve ou un point d'eau doit être installé pour le chauffeur.</p> <p>Les zones accessibles au chauffeur se limitent à l'aire d'attente et au quai.</p>
S60.	Système d'arrosage des porcs avant embarquement	<p>Les aires d'attente sont utilisées à chaque enlèvement et sont équipées d'un système permettant d'arroser les animaux. Le système d'arrosage des porcs est installé pour calmer les porcs dès leur arrivée sur l'aire d'attente.</p> <p>Les sites d'engraissement doivent disposer d'une arrivée d'eau pour le doucheage des porcs dans le camion.</p>
S61.	Manipulation des porcs avant enlèvement	<p>Les porcs sont déplacés par petits lots avant l'embarquement.</p>
S62.	Equipement des camions	<p>Les camions sont munis soit d'un pont élévateur, soit d'un pont partiel ou total. Les camions disposent d'un agrément DSV.</p>
S63.	Conditions de transport	<p>La densité de camions n'excède pas 235 kg/m<sup>2</sup>.</p> <p>Les porcelets doivent être transportés à une densité</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>suffisante afin de ne pas perdre l'équilibre et d'éviter les chevauchements et les chutes dès lors que le camion aborde des virages ou ralenti</p> <p>Les porcs sont déplacés par petits lots.</p> <p>Les cloisons latérales sont ajourés. Un dispositif de fermeture des parties ajourées peut être prévu. Les barrières intérieures s'ouvrent entièrement dans le sens de la sortie des animaux.</p> <p>La conception des bétailières doit être telle que la source lumineuse ne soit pas un frein à la montée des animaux dans le camion.</p>
S64.	Mentions complémentaires sur le document d'accompagnement des porcs à l'abattoir	<p>Chaque lot est accompagné d'un bon d'enlèvement renseigné des informations figurant ci dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom et coordonnées de l'éleveur,</li> <li>- L'indicatif de marquage des porcs (identifiant de l'exploitation d'engraissement),</li> <li>- Les identifiants des lots (indicatif de marquage + numéro de bande)</li> <li>- Nombre de porcs collectés,</li> <li>- Date et heure du dernier repas,</li> <li>- Date et heure de chargement,</li> <li>- Obligation de rayer la mention « j'ai ou je n'ai pas d'information sur la chaîne alimentaire »</li> <li>- Mention explicite « non label » ou équivalente en cas de lot déclassé enlevé conjointement avec des lots labellissables</li> <li>- Semaine de naissance par identifiant des lots</li> <li>- Signature de l'éleveur, du chauffeur et numéro d'identification du chauffeur</li> </ul> <p>Transport vers abattoir : Le double du bon d'enlèvement est conservé par l'éleveur pendant au minimum 5 ans.</p> <p>En cas de présence à l'enlèvement d'un ou plusieurs lots déclassés, ces porcs non labellissables sont chargés et transportés sans mélange avec les autres porcs.</p> <p>Avant expédition, l'éleveur contrôle que les porcs les plus jeunes qu'il expédie sont bien âgés de 182 jours révolus.</p>

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S65.	Management de la qualité en abattoir	L'abattoir dispose d'un système de management de la qualité certifié (ISO 9001 v2008 ou IFS ou ISO 22000). L'abattoir dispose d'un système de management de la protection animale et de procédures spécifiques concernant chaque cas stipulés dans la réglementation sur l'Information de la chaîne alimentaire (ICA).
S66.	Séparation des lots de porcs destinés au label rouge	Les porcs sous label rouge doivent être séparés physiquement des autres porcs dès leur arrivée en abattoir et durant l'attente avant abattage.
S67.	Caractéristiques du local d'attente avant abattage	La stabulation d'attente est propre, correctement aérée, à température convenable et possède les équipements suivants, en état de fonctionnement : - Quai de déchargement - Système de douchage - pipettes ou abreuvoirs
S68.	Type de sol du local d'attente	Le sol des cases de stockage est un sol ajouré : évacuation facilitée des déchets permettant d'éviter les érythèmes fessiers et les problèmes liés à l'ammoniaque
S69.	Conditions de déchargement	Un dispositif adapté permet de décharger facilement les animaux en limitant les risques de stress et de blessures. La pente du quai de déchargement ne doit pas être supérieure à 20%.
S70.	Opérations d'abattage : Installation d'anesthésie	Système d'anesthésie par immersion des porcs dans un bain de CO2 pure permettant : - anesthésie par groupe de 4 à 5 porcs (capacité minimum des nacelles) - concentration de CO2 de 80% minimum après 10 secondes d'introduction dans l'atmosphère enrichi - immersion pendant une durée minimale de 1 minute dans une atmosphère à plus de 70% de CO2.
S71.	Opérations d'abattage : Anesthésie dans un bain de CO2 et saignée	Les porcs sont amenés au poste d'anesthésie dans le calme et en douceur pour éviter le stress des animaux Le Guide des Bonnes Pratiques de la protection animale en abattoir de porcs doit être suivis concernant les actions des porchers sur les porcs (amenée, anesthésie, et saignée), et ces porchers doivent être formés à la protection animale. Il est applicable dès validation par

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>les autorités compétentes.</p> <p>La saignée est complète et verticale. Elle est opérée à la suite de l'anesthésie dans les meilleurs délais et en tout état de cause avant le réveil des animaux.</p>
S72.	Opérations d'abattage : Décontamination de surface des carcasses	<p>A la sortie de l'épilation, après échaudage, flagellage, flambage et flagellage, l'épiderme de la carcasse est décontaminé en surface par flambage avant éviscération.</p> <p>Ce double flambage permet simultanément de sécher et de décontaminer les carcasses avant éviscération.</p>
S73.	Opérations d'abattage : Éventration des carcasses	<p>L'ouverture abdominale est réalisée par un automate qui permet une ouverture complète de l'abdomen et la fente du sternum sur la carcasse de porc en une seule opération.</p> <p>Cet automate permet, de part ses équipements, une ouverture sans risque de percement des viscères et une diminution des risques de contamination (système de nettoyage entre chaque carcasse).</p> <p>En cas d'indisponibilité de l'automate, l'éventration des carcasses se fait manuellement dans les meilleures conditions de qualité et d'hygiène.</p> <p>En cas de souillures par la bile, de présences de plèvres ou de fressure sur la carcasse, les jambons et les longes peuvent être labellisés.</p>

#### 5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S74.	Évaluation et marquage des carcasses	<p>L'évaluation des carcasses, ainsi que le marquage sont réalisés par un automate. En cas de défaillance de l'automate, du personnel sélectionné selon sa formation et ses compétences et étant indépendant de toutes fonctions commerciales de l'abattoir peut réaliser l'évaluation et le marquage des carcasses d'après le bordereau uniporc.</p>
S75.	Plage de TMP lorsque le TMP sert de base à la labellisation	entre 56 à 64 .
S76.	Qualité des gras	Absence de gras à l'aspect mou et huileux.
S77.	Destination des carcasses présentant des défauts d'aspects de couenne	<p>Dans le cas des défauts d'aspects de couenne, la carcasse est systématiquement destinée à la découpe et les produits de découpe présentant des défauts d'aspect sont découennés.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S78.	pH des carcasses vendues en l'état et pH des jambons	<p>Carcasses vendues en l'état : pH ultime dans le semi membraneux pour les: <math>5,50 &lt; \text{pH} &lt; 6,20</math></p> <p>Jambons (valorisés cuits en salaison): pH semi membraneux compris entre 5,50 et 6,20</p>
S79.	Critères de couleur des longes et des jambons	<p>La couleur des muscles est mesurée pour les longes et les jambons selon une échelle japonaise (note de 1 à 6) dans l'objectif de garantir au consommateur un aspect homogène et afin d'écartier notamment les viandes exsudatives et les risques de jambon déstructuré.</p> <p>La viande doit être ferme, de couleur rose ou rouge clair, homogène, et non exsudative.</p> <p>- Longes : (valorisées en frais) couleur : 3, 4, 5 et 6 de l'échelle japonaise (exclusion des échines de couleur 6),</p> <p>- Jambons : (valorisés cuits en salaison) couleur : 2, 3, 4 et 5 de l'échelle japonaise.</p>
S80.	Identification des abats labellissables	<p>Une identification des abats labellissables après retrait de la carcasse est réalisée afin de garantir la traçabilité de ces derniers.</p> <p>Les abats rouges bénéficient d'un ressuage de 3 heures, dans une chambre spécifique, sous froid sec positif distribué par air pulsé (0 et 3°C), puis sont stockés en frigo (0 et 3°C°).</p> <p>Les abats rouges labellissables sont traités par lot d'abattage entier.</p> <p>Sont exclus les produits des animaux saisis lors du contrôle vétérinaire.</p> <p>A l'issue du ressuage, les abats sont pré-conditionnés et stockés en frigo.</p>
S81.	Critère de tri des abats	<p>Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats label rouge doivent répondre à des critères de sélection sur leur couleur : critères définis à l'aide du tableau ci- après et d'un référentiel photos (voir en annexe)</p> <p>Abats rouges : exclusion des abats avec souillures fécales, ou par des graisses ou lubrifiants mécaniques, ainsi que des abats présentant des abcès, retrait des foies avec poche à fiel et des rognons avec poche d'urine.</p> <p>Abats blancs : exclusion des abats souillés par des graisses ou lubrifiants mécaniques, des abats présentant des abcès.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S82.	Traitement des estomacs, des boyaux et de la crépine : Conditions de nettoyage et de lavage	Les estomacs, les boyaux et la crépine doivent faire l'objet d'un nettoyage et lavage spécifique : les estomacs et intestins (boyaux) sont vidés et nettoyés et la crépine lavée en bain sans effet mécanique et décontaminée par trempage dans des acides organiques (assainissement avant emploi).
S83.	Traitement des estomacs, des boyaux et de la crépine : Refroidissement des estomacs et boyaux	Les estomacs et boyaux sont après nettoyage sont placés sur un chariot ajouré et sont disposés par couches alternées d'estomacs ou de boyaux et de glace. Une fois le chariot rempli, celui-ci est mis en salle de stockage.
S84.	Modalité de traçabilité des carcasses : marquage label rouge	Seules les demi-carcasses vendues en l'état après prise du pH répondant à l'ensemble des dispositions présentes dans ce référentiel reçoivent la marque de certification Label Rouge (à l'encre alimentaire) ainsi que l'étiquetage « Label Rouge » (apposé sur une des demi-carcasses)  Les carcasses sont accompagnées d'une facture ou bons de livraison permettant au client de s'assurer de la conformité des carcasses réceptionnées (Label Rouge).

Critère de tri des abats rouges

Nature de l'abat	Présentation	Couleur
Cœur	Absence d'aorte et d'enveloppe	Rouge sombre
Foie	Absence de fiel, de diaphragme, de taches blanches cicatricielles	Rouge brillant
Rognon	Absence de panne, d'enveloppe (décapsulé), d'hématome et de poche urinaire	Rouge brun sombre et brillant
Estomac	Absence de souillure fécale	Cf. référentiel photo
Intestins (boyaux)	Absence de souillure fécale	
Crépine	Absence de souillure fécale	Blanc

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S85.	Modalités du refroidissement : Conditions de ressuage	Le ressuage est effectué dans des chambres réfrigérées en froid positif et avec une circulation d'air sec permettant à la fois un refroidissement rapide et une déshydratation de surface de la carcasse.  La durée de ressuage est d'environ 3 heures.
S86.	Stockage des carcasses après ressuage	Une circulation d'air sec est assurée afin d'éviter toute condensation à la surface des carcasses. Les carcasses sont espacées d'un pas dans les chambres froides.

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S87.	Modes de commercialisation et de conditionnement	<p>Les produits de découpe et abats peuvent être commercialisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en vrac : cuve inox ou bac plastique identifié par la mention Label Rouge et la date d'abattage (destiné à la transformation en industrie agro-alimentaire)</li> <li>- en bac plastique ou crochet ou balancelle inox (destiné à la vente en GMS)</li> <li>- ou conditionnés : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ en barquette / caissette sous film,</li> <li>▪ en barquette / caissette sous atmosphère modifiée,</li> <li>▪ en barquette / caissette sous vide.</li> </ul> </li> </ul> <p>Les caractéristiques suivantes doivent être suivies :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conditionnement sous housse de protection : intégrité du film</li> <li>▪ Conditionnement sous vide : absence de fuité (sur chaque unité)</li> <li>▪ Conditionnement sous atmosphère ; maîtrise du taux de gaz.</li> </ul>

5-14. Surgélation

*Non concerné*

5-15. Préparations dérivés

*Non concerné*

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Critère*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S13	Provenance des semences et/ou des reproducteurs / Races et croisements retenus	Documentaire
C	Caractéristiques génétiques minimales	Visuel et documentaire
C	Superficies d'espace libre minimum pour les porcs élevés en bâtiments	Visuel et documentaire
S44	Densité d'élevage pour les porcs de 9 à 12 semaines	Visuel et documentaire
S49	Surface minimale disponible par porc (sol béton avec litière renouvelée)	Visuel et documentaire
C	Densité de chargement des véhicules de transport	Visuel et documentaire
C	Caractéristiques des véhicules	
C	Manipulation des animaux avec les moyens adéquats	
C	Délai de transport	
C	Organisation de l'attente avant abattage	
C	Durée minimum d'attente des porcs avant abattage	
C	Douchage des porcs avant abattage	
S58	Aménagement de l'aire d'attente (ou local de repos) avant embarquement	
S59	Aménagement du quai d'embarquement	
S60	Système d'arrosage des porcs	

	avant embarquement	
S61	Manipulation des porcs avant enlèvement	
S63	Conditions de transport	
S69	Conditions de déchargement	
S71	Opérations d'abattage : Anesthésie dans un bain de CO2 et saignée	
C	Age minimum d'abattage	Documentaire
S1	Pourcentage minimum de graines de céréales et produits dérivés sur toute la durée de vie de l'animal	Documentaire et mesure
C	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (pourcentage minimum de grains de céréales, graines et fruits oléagineux, graines de légumineuses et leur sous produits)	Documentaire et mesure
S6	Plan d'alimentation durant le sevrage	Documentaire et mesure
S7	Plan d'alimentation pour les porcs sevrés	Visuel et documentaire
S3	Teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique pour les animaux de plus de 12 semaines	
S36	Production dans les exploitations présentant plusieurs sites d'élevage	Visuel et documentaire
C	Durée minimum d'attente des porcs avant abattage	Visuel Visuel
C	Opérations d'abattage : Installation d'anesthésie	Visuel
S75	Plage de TMP	Documentaire et visuel
C et S76	Qualité des gras de bardière	visuel
C et S77	Absence de défaut d'aspect	Visuel
S79	Critères de couleur des longes et des jambons	Visuel
S57	Identification des animaux	Visuel
S74	Evaluation et marquage des carcasses	visuel et documentaire
S84	Modalité de traçabilité des carcasses : marquage label rouge	visuel et documentaire
S80	Identification des abats labellisables	Visuel
S81	Critère de tri des abats	Visuel et Documentaire

\*C : Conditions de production communes

## ANNEXES

### **Annexe 1 : Paramètres entrant dans les protocoles applicables aux essais génétiques**

#### Objectifs de l'essai :

Le protocole doit déterminer quels sont les axes de recherche i.e. la direction des progrès escomptés. Ces essais peuvent notamment concerner la qualité organoleptique de la viande, la croissance de l'animal, les qualités maternelles des truies...

#### Protocole au sens strict :

Quelles sont les dispositions prises par l'expérimentateur en terme de :

- Choix des animaux, taille du ou des lots d'essais, du ou des éventuels lots témoins ou des bases de référence pour les comparaisons de performances.
- Les conditions de conduite de l'élevage, l'espace disponible ou densité, l'alimentation en quantité et en qualité
- Les contrôles effectués, nature, modalités et enregistrements

Les essais ne doivent pas concerner plus de 10 % des animaux dans le cadre de ce cahier des charges. Les produits issus des essais ne sont pas labellissables, aussi ces animaux sont, au sein de l'élevage, séparés physiquement des animaux labellissables.

De plus, les cochons du lot en essai sont tatoués, une lettre supplémentaire est apposée à leur identifiant. Le bon d'enlèvement précise le nombre et le tatouage d'identification des lots en essai et la mention non-label ou essais (en précisant que le produit n'est plus label rouge). Le transport est réalisé sans mélange avec d'autres porcs.

Le cadre de l'essai, au regard de la certification, est précisé dans un document du demandeur transmis à l'Organisme Certificateur. Les paramètres types des protocoles d'essais portant sur le schéma génétique figurent en annexe 1. Ces essais se déroulent sous le contrôle de l'Organisme Certificateur.

#### Répétitions :

Le protocole détermine le lieu, la période et la durée, et les répétitions successives ou parallèles de l'expérimentation, et en quoi ces modalités permettent d'éviter ou de neutraliser les effets parasites liés à des pratiques ou à des conditions particulières.

#### Abattage des animaux :

Le cas échéant, si l'objet de l'expérimentation porte sur des caractéristiques mesurables post-mortem, les caractéristiques des animaux à l'abattage, les modalités de l'abattage et les critères de comparaison retenus sont développés.

#### Tests organoleptiques :

Le cas échéant, si l'objet de l'expérimentation a un impact sur la qualité organoleptique, des tests sensoriels sont entrepris : les produits résultant des essais devant montrer une équivalence ou une supériorité par rapport aux produits des schémas génétiques précédemment validés.

**Annexe 2 - Croisements génétiques autorisés**

<b>TRUIE MATERNELLE</b>	<b>VERRAT TERMINAL</b>
Large White / Carélie/Landrace / Meishan/Jiaxing/Laconie/Taï Zumu (ex : Naïma,youna)	Piétrain
Large White / Carélie/Landrace / Meishan/Jiaxing/Laconie/Taï Zumu (ex : Naïma,youna)	Duroc
Large White / Carélie/Landrace / Meishan/Jiaxing/Laconie/Taï Zumu (ex : Naïma,youna)	Large White / Piétrain
Large White / Carélie/Landrace / Meishan/Jiaxing/Laconie/Taï Zumu (ex : Naïma,youna)	Piétrain / Duroc
Large White / Carélie/Landrace / Meishan/Jiaxing/Laconie/Taï Zumu (ex : Naïma,youna)	Pietrain/ Large White/Hampshire/Duroc (ex : P76)
Large White / Carélie/Landrace / Meishan/Jiaxing/Laconie/Taï Zumu (ex : Naïma,youna)	Large White / Landrace / Duroc
Large White / Landrace / Duroc	Piétrain
Large White / Landrace / Duroc	Duroc
Large White / Landrace / Duroc	Large White / Piétrain
Large White / Landrace / Duroc	Piétrain / Duroc
Large White / Landrace / Duroc	Pietrain/ Large White/Hampshire/Duroc (ex : P76)
Landrace / Large White	Piétrain
Landrace / Large White	Duroc
Landrace / Large White	Large White / Piétrain
Landrace / Large White	Piétrain / Duroc
Landrace / Large White	Pietrain/ Large White/Hampshire/Duroc (ex : P76)
Large White/Piétrain	Piétrain
Large White/Piétrain	Duroc
Large White/Piétrain	Large White / Piétrain
Large White/Piétrain	Piétrain / Duroc
Large White/Piétrain	Pietrain/ Large White/Hampshire/Duroc (ex : P76)

### **Annexe 3 - Procédures de nettoyage – désinfection**

Les opérations de désinfection des locaux doivent être réalisées entre chaque bande, après la sortie de tous les animaux de la salle. Elles s'appliquent aux salles suivantes : maternité, nurserie, post-sevrage, engraissement.

Pour les salles reproducteurs, ces opérations sont au moins annuelles.

Ces opérations doivent être également réalisées à l'espace de quarantaine, avant chaque introduction de nouveau animaux.

Elles doivent être réalisées selon un protocole et une chronologie précise.

#### **NETTOYAGE – DÉSINFECTION DU PETIT MATÉRIEL**

Le matériel mobile doit être nettoyé (par exemple à l'aide d'une brosse, pompe haute pression, par trempage, ...) et désinfecté.

Les désinfectants sont homologués pour leurs actions bactéricide, virucide, fongicide et sont utilisés aux concentrations préconisées par le fabricant.

#### **VIDANGE, NETTOYAGE DÉSINFECTION DES PRÉFOSSES**

Les pré fosses doivent être vidangées si le bâtiment le permet.

A défaut de vidange totale, le niveau du lisier dans les pré fosses est abaissé. Une distance minimale lisier / niveau inférieur du caillebotis d'environ 30 cm est nécessaire.

#### **DÉTREMPAGE**

Le détrempage doit précéder les opérations de nettoyage et concerne toutes les surfaces (sol, murs, barrières, pré fosses (si vidangées), ...).

Le détrempage débute le plus tôt possible après le départ des animaux afin d'éviter le dessèchement des souillures.

Il peut être réalisé, à titre d'exemple, avec des systèmes automatisés tels que des rampes de trempage installées à demeure, des tourniquets de jardin avec des cycles d'arrosage, ou encore au jet basse pression.

#### **DÉTERGENCE**

L'utilisation d'un détergent est recommandée car cela facilite le nettoyage (gain de temps et d'eau, meilleure efficacité du nettoyage). L'application de mousse est préférable. Les concentrations et les temps de contact préconisés par le fabricant doivent être respectés. En général, le temps de contact doit être d'environ 20 mn.

#### **NETTOYAGE OU DÉCAPAGE**

Le nettoyage ou décapage des surfaces se réalise à l'eau sous pression et doit conduire à l'élimination complète des souillures se traduisant par la propreté visuelle des surfaces.

#### **RINÇAGE**

Un rinçage à très basse pression mais à fort débit est recommandé car il permet d'éliminer les dernières souillures organiques.

#### **DÉSINFECTION**

La désinfection s'opère après rinçage des surfaces sur une surface asséchée.

Les désinfectants sont homologués pour leurs actions bactéricide, virucide, fongicide et sont utilisés aux concentrations préconisées par le fabricant.

**Annexe 4 - la mesure de ph dans la viande de porc**

**ITP/IFIP**

**La mesure de pH<sub>24</sub> dans la viande de porc**

**A. Objectif**

Deux muscles sont habituellement retenus pour la mesure de pH, de par leur facilité d'accès et leur bonne prédiction de la qualité technologique de la carcasse. Il s'agit du Demi-membraneux (muscle du jambon) et du Long Dorsal (muscle de la longe).

La mesure de pH<sub>24</sub>, effectuée 16 à 28 heures après l'abattage dans ces muscles, permet de classer les viandes en trois catégories :

- Les viandes à pH élevé, dites DFD ou viandes sombres, pour lesquelles le pH se situe au dessus des valeurs 6.1 - 6.2.
- Les viandes normales dont le pH se situe entre les bornes 5.4 - 5.5 et 6.1 - 6.2.
- Les viandes pisseuses et acides ayant un pH inférieur à 5.4 - 5.5.

**B. SITES DE MESURE**

→ **Demi-Membraneux** : 5 cm au-dessus du quasi, à 2-3 cm de profondeur.

pH moyen compris entre 5.6 et 5.9  
avec un écart-type moyen de 0.2.

Viandes pisseuses ou acides	Viandes normales	Viandes D.F.D.
pH < 5.5	5.5 ≤ pH < 6.2	pH ≥ 6.2



Mesure de pH<sub>24</sub> dans le Demi-Membraneux (carcasse pendue)



Mesure de pH<sub>24</sub> dans le Demi-Membraneux (jambon découpé)

**ITP/IFIP**

**La mesure de pH<sub>i</sub> dans la viande de porc**

**A. Objectif**

Cette mesure sert à la détection des viandes exsudatives ou PSE, pour lesquelles la chute de pH est anormalement rapide. Elle est effectuée en général sur la chaîne d'abattage, après la pesée et avant l'entrée en ressuage de la carcasse.

**B. SITE DE MESURE**

Compte tenu de la configuration de certaines chaînes d'abattage et des cadences rencontrées, il n'est pas toujours facile de prendre la mesure de pH<sub>i</sub> dans la Demi-membraneux du jambon. Nous préconisons une mesure dans le muscle Long Dorsal de la longe.

→ **Long Dorsal** : entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire, à **5 cm** de profondeur.

Veiller à bien enfoncer l'électrode entre les deux vertèbres pour se situer effectivement dans le Long Dorsal.

Les normes admises pour la détection des viandes PSE sont les suivantes :

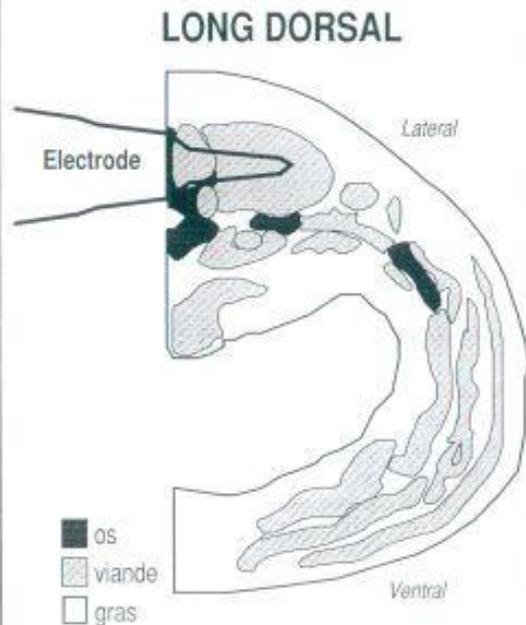
Délai Anesthésie-Mesure de pH <sub>i</sub>	Viande PSE
20-25 minutes	pH <sub>i</sub> ≤ 6.0
30 minutes	pH <sub>i</sub> ≤ 5.9
45 minutes	pH <sub>i</sub> ≤ 5.8

**REMARQUE IMPORTANTE**

Dans les minutes qui suivent l'anesthésie, l'évolution du pH des muscles est très rapide, et la lecture du pH<sub>i</sub> est délicate car relativement instable. En pratique, on lira le pH<sub>i</sub>, 2 à 3 secondes après avoir introduit l'électrode dans le Long Dorsal.



Mesure de pH<sub>i</sub> dans le Long Dorsal



**ITP/IFIP**

→ **Long Dorsal** : entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire, à 5 cm de profondeur. Veiller à bien enfoncer l'électrode entre les deux vertèbres pour se situer effectivement dans le long Dorsal, sinon la mesure de pH risque d'être effectuée dans un muscle superficiel, voisin du corps vertébral, au pH ultime plus élevé.

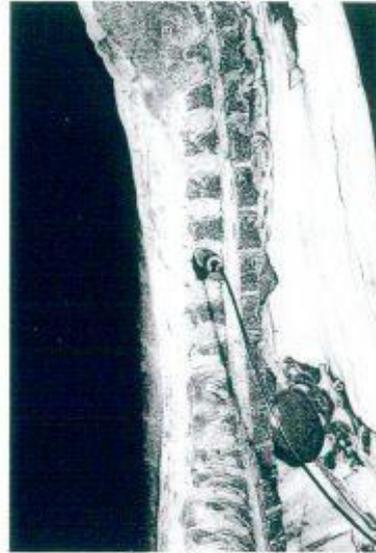
pH moyen compris entre 5.5 et 5.8  
avec un écart type moyen de 0.2

Viandes pisseuses ou acides	Viandes normales	Viandes D.F.D.
$pH < 5.4$	$5.4 \leq pH < 6.1$	$pH \geq 6.1$

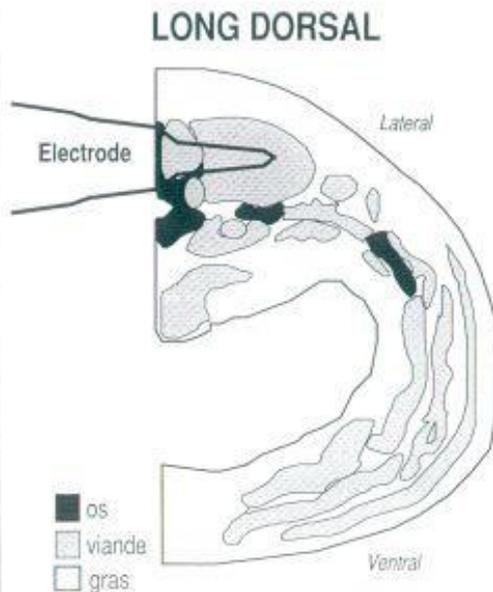
En règle générale, l'écart observé entre le pH du Long Dorsal et le pH du Demi-membraneux est de l'ordre de 0.1 point pH en faveur de ce dernier.

*Précautions à prendre lors de l'étalonnage du pHmètre*

- Faire en sorte que la température d'étalonnage corresponde au mieux à la température de la viande.
- Lire attentivement la notice indiquant la valeur du pH du tampon 7 en fonction de la température. A 5°C, le pH de ce tampon est de 7.09.



Mesure de pH24 dans le Long Dorsal



## ITP/FIP

### Caractéristiques techniques du matériel nécessaire à la prise de pH dans la viande de porc

#### • PH-MÈTRE

- Résistance (ou impédance) d'entrée  $\geq 10^{12}$  ohms.
- Courant d'entrée ou courant offset  $\leq 10^{12}$  Ampères.
- Affichage digital au 1/100e : possibilité de lire la tension en mV et éventuellement la température.
- Touche de compensation de température.
- Étanche aux projections liquides.
- Touche mV/pH pour correction de pente à pH4 et Touche mV pour correction valeur du point zéro à pH7 (calibration automatique sur certains matériels).
- Câble : une attention toute particulière est à porter à cet élément souvent source d'erreurs et de problèmes. A manipuler et à ranger avec soin. Eviter les câbles trop longs. En pratique un câble de 1 mètre suffit largement pour les pH-mètres portatifs.
- Pour pH-mètres portatifs : possibilité de le porter en bandoulière.
- Etui servant au rangement de l'électrode entre deux séries de mesure.

#### • ÉLECTRODE

- Electrode combinée de type INGOID à verre L.O.T., à membrane en aiguille (pour pénétration dans la viande), à système de référence Xérolyt.

#### • SOLUTIONS TAMPONS

- 2 tampons sont nécessaires pour l'étalonnage du pH-mètre : un tampon à pH7 et un autre à pH4.

- précision : +/- 0.02 unité pH.
- préférer des petits flacons d'environ 250 ml aux grands flacons d'un litre et plus.
- il est souhaitable que les solutions aient des couleurs différentes afin d'éviter les confusions.
- préférer les flacons sur lesquels sont indiqués les valeurs de pH des solutions tampons en fonction de la température.

*N.B. Se munir de deux petits récipients afin de recueillir les échantillons de solution tampon nécessaires à l'étalonnage. L'électrode doit baigner lors de l'étalonnage dans environ 1 à 2 cm de liquide tampon. Afin d'éviter le contact avec la paroi des récipients, un bras de maintien de l'électrode est vivement conseillé.*

#### • THERMOMÈTRE

- précision 1/10ème de °C.
- en pointe pour pénétration dans la viande.

#### • ACCESSOIRES

- Nettoyage de l'électrode :
  - o eau distillée.
  - o se munir d'une pissette de laboratoire pour nettoyer l'électrode à l'eau distillée.
- Conservation de l'électrode :
  - o électrolyte KCl 3 M.
  - o capuchons de mouillage.

## ITP/IFIP

### Etalonnage du pH-mètre

Il est nécessaire que la température lors de l'étalonnage corresponde au mieux à la température de la viande dans laquelle va être réalisée la mesure de pH.

→ dans le cadre de la mesure de pH24, il faut donc disposer pH-mètre, électrode et échantillons de solutions tampons dans le local de réfrigération des carcasses ou dans la salle de découpe.

→ pour la mesure de pH1, on disposera l'ensemble du matériel dans un local où règne une température ambiante de l'ordre de 20°C.

1. Attendre une dizaine de minutes, afin que la température des solutions tampons s'équilibre avec la température du local où se réalise l'étalonnage :

- l'électrode est reliée au pH-mètre, celui-ci est allumé,
- l'électrode baigne dans le tampon 7.

2. Mesurer la température des échantillons de solutions tampons : régler en conséquence la température du pH-mètre à l'aide de la correction manuelle.

3. Positionner le pH-mètre sur la lecture pH. La correction à pH 7 se fait à l'aide de la touche  $\Delta$ pH ou touche de réglage du point zéro.  
A noter que certains pH-mètres réalisent eux-mêmes cette calibration, se référer dans ce cas à la notice technique de l'appareil.

**Très important : il est nécessaire de lire attentivement la notice relative à la valeur de pH du tampon 7 en fonction de la température.**

A 5°C, ce tampon possède un pH de 7.09. Il faut donc que la valeur indiquée par le pH-mètre et que l'on corrige, soit bien pas de 7.00 mais de 7.09.  
Par contre à 20°C, le pH de tampon 7 est bien de 7.00.

4. Rincer l'électrode à l'eau distillée en utilisant une pissette de laboratoire.

Ne jamais frotter la surface de la membrane de verre. Il est éventuellement possible de l'essuyer en la tamponnant avec du papier type Kleenex.

5. Plonger l'électrode dans le tampon 4 et ajuster éventuellement à 4.01 à l'aide de la touche mV/pH ou touche de réglage de pente.

Certains pH-mètres réalisent eux-mêmes cette opération, se référer de même à la notice technique de l'appareil.

6. Procéder une nouvelle fois à l'étalonnage à 7 puis à 4.

7. Réglage de la température

Mesurer la température de la viande et régler en conséquence la température du pH-mètre à l'aide de la correction manuelle.

Plus la température d'étalonnage sera proche de la température de la viande, plus la mesure sera précise.

D'autre part, si l'écart de température est trop important, il est absolument nécessaire de plonger l'électrode 3 à 4 minutes dans la viande avant toute mesure, afin que la température de l'électrode s'ajuste à celle de la viande. Si cette opération n'est pas réalisée, les premières mesures risquent d'être faussées.

8. Au cours des mesures, il est possible de nettoyer l'électrode si elle est encrassée à l'aide de la pissette d'eau distillée.

Eviter cependant tout nettoyage intempestif.

9. Une fois les mesures terminées, vérifier en plongeant l'électrode dans le tampon 7 ou le tampon 4 que le système électrode-pH-mètre n'a pas dérivé.

10. Nettoyer l'électrode à l'eau distillée.

Pour éliminer le dépôt de graisses sur l'électrode nous recommandons l'utilisation d'eau chaude savonneuse ou éventuellement de liqueur d'Hoffmann (mélange 50/50 alcool/éther).

Cette dernière solution, n'est à utiliser que sur l'extrémité de l'électrode.

11. Conservation de l'électrode.

Quand elle n'est pas utilisée, l'électrode à système de référence Xérayt doit baigner dans une solution de KCl 3 M.

- utiliser les capuchons de mouillage des électrodes prévus à cet effet.
- renouveler périodiquement cette solution pour éviter l'apparition de petits cristaux.

**Très important : Ne jamais laisser une électrode à l'air libre trop longtemps si l'on veut éviter son vieillissement prématuré. Dès que les mesures sont terminées et après nettoyage de l'électrode, il faut la replacer dans son capuchon de mouillage rempli de KCl 3 M.**

12. Conserver l'électrode à la verticale, tête de verre vers le bas, pour éviter la formation de bulles d'air à l'intérieur de la membrane de verre. Dans le cas de la présence de bulles d'air, les éliminer en imprimant à l'électrode un mouvement de balancier rapide.

13. Jeter les échantillons de solutions tampons. Ils ne doivent servir qu'à une série de manipulations.

**ITP/IFIP**

**Quelques solutions  
en cas d'anomalie de fonctionnement**

<b>ANOMALIES</b>	<b>FACTEURS EN CAUSES</b>	<b>SOLUTIONS</b>
Présence de bulles d'air	Bulles d'air formées à l'intérieur de la membrane lors du stockage de l'électrode	Les éliminer en imprimant à l'électrode un mouvement de balancier rapide  Rincer à l'eau chaude  Conserver l'électrode à la verticale, tête de verre vers le bas
Impossibilité d'étalonner à pH4	* réglage de la température sur le pH-mètre	Vérifier la température de la solution tampon et régler correctement celle-ci sur le pH-mètre
	* solutions tampons vieilles ou souillées	Renouveler les solutions tampons
	* Electrode encrassée	Nettoyer l'extrémité de l'électrode avec de la liqueur d'Hoffman (mélange 50/50 Alcool - Ether) ou de l'eau chaude savonneuse
Instabilité de lecture	* électrode encrassée	Idem
	* problème de câble	Vérifier l'état du câble, le changer éventuellement
Résultats aberrants	Anomalie de fonctionnement liée au pH-mètre, à l'électrode ou au câble	Vérifier les contacts : Electrode/câble et câble/pH-mètre  Contrôler l'état du câble  Changer l'électrode  Faire vérifier le pH-mètre

## **Annexe 5 – Dispositif d'attente avant embarquement et quai d'embarquement**

NF V 46-013

— 14 —

### **Annexe C**

(informative)

#### **Recommandations sur le dispositif d'embarquement des animaux avant le transport**

##### **C.1 Aire d'attente avant embarquement (voir Figure C.1)**

Les porcs sont déplacés par petits lots.

Le déplacement des animaux est facilité par des couloirs larges (1,50 m à 1,80 m environ), sans angle droit, sans zone d'ombre. La hauteur des cloisons du couloir doit être suffisante pour éviter que les animaux ne s'échappent.

Un porc qui arrive aux cases de stockage ne doit pas pouvoir retourner dans l'élevage. Des barrières anti-retour peuvent s'avérer nécessaires.

Pour les cases de stockage, deux possibilités existent :

- cases de dimension variable permettant de laisser les animaux par case d'engraissement, mais augmentant le coût du local ;
- cases de dimension constante (10 porcs), diminuant le coût du bâtiment (moins de barrières), facilitant le travail, mais obligeant à mélanger les porcs ;

Dans les cases de stockage, la densité des porcs est de 0,5 m<sup>2</sup>/porc pour un porc de 110 kg vif. Les angles droits et les recoins sont à éviter dans les zones de circulation des animaux.

Toutes les portes sont pleines.

Des abreuvoirs peuvent être prévus.

Une attention particulière est portée à la propreté des porcs destinés à être embarqués.

##### **C.2 Quai d'embarquement (voir Figure C.2)**

Le sens des pentes doit être tel que les eaux sales et déjections du quai ne ruissellent pas vers la porcherie. Les pentes trop marquées (plus de 20 %) sont à éviter.

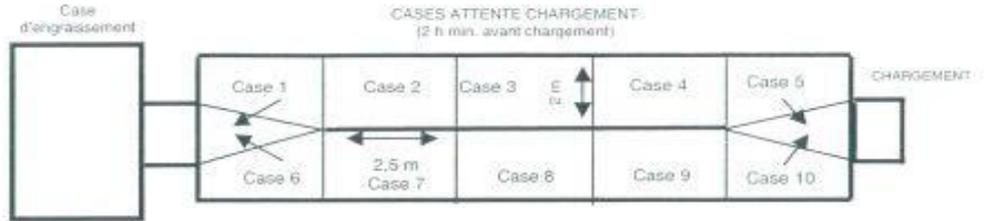
Un pédiluve ou un point d'eau doit être installé pour le chauffeur.

La largeur minimale du couloir de chargement doit être de 1,20 m.

La largeur du pont actuel des camions est de 0,80 m, mais a tendance à s'élargir avec la généralisation du pont total, d'où la nécessité d'installer des barrières réglables.

Le quai est à une hauteur de 0,80 m à 1,20 m du sol.

EXEMPLE 1 de conception d'une aire d'attente avant embarquement pour 100 porcs dans une aire séparée de la porcherie d'engraissement



EXEMPLE 2 de conception d'une aire d'attente avant embarquement pour 100 porcs située dans un couloir de porcherie

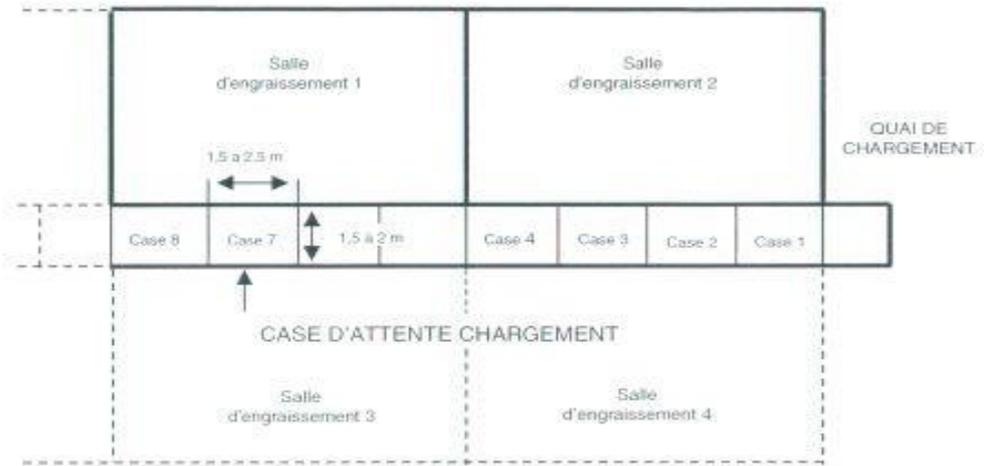


Figure C.1 — Exemples d'aires d'attente avant embarquement

## **Annexe 6 : Protocole de validation de la DLC**

### **PRESENTATION**

Les produits de type UVC (abats et viandes pièces) sont étiquetés avec une DLC (Date Limite de Consommation).

### **PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS**

6 U.V.C. issues d'un même lot de fabrication sont prélevées.

La température à cœur du produit prélevé ne peut être en aucun cas supérieure à 4°C. Elle est enregistrée par la mesure de la température d'un produit issu du même lot de fabrication et non destiné à l'analyse.

6 échantillons font l'objet d'une analyse au laboratoire :

- 1 échantillon est analysé à  $J_0$  (ou à  $J + 1$  si le transport ne permet pas de réaliser cette analyse le jour du tranchage)
- 5 échantillons sont analysés à la DVM

### **DETERMINATION DE LA DLC**

La DLC est établie à partir de la DVM du produit (durée de vie microbiologique) selon les modalités suivantes :

- $DLC > J_0 + 10$  jours = DVM validée – 2 jours
- $DLC \leq J_0 + 10$  jours = DVM validée – 1 jour

$J_0$  du protocole et la date de tranchage.

### **MICRO-ORGANISMES RECHERCHES**

Les études de vieillissement poursuivent 2 objectifs :

- s'assurer que certains organismes ne se sont pas développés (vérification de la stabilité du produit)
- valider, pour les micro-organismes qui se développent, que leur développement est compatible avec la salubrité et la sécurité des produits dans les conditions habituelles de stockage des produits et pour la durée de vie considérée.
- 

Les micro-organismes visés par les études de vieillissement sont par conséquent principalement des micro-organismes dénombrables.

2 types de micro-organismes sont à considérer pour l'étude de vieillissement :

- des germes de sécurité comme par exemple *Listeria Monocytogenes*
- des germes d'altération comme par exemple *Pseudomonas*

## **CONDITIONS DE CONSERVATION DES ECHANTILLONS**

Le laboratoire organise la conservation des échantillons dans les conditions suivantes :  
(3°C ±1) soit + 4° C à cœur depuis la fabrication jusqu'à la DVM

## **CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

<b>Période d'analyse</b>	<b>Type de micro-organisme</b>	<b>Micro-organisme</b>	<b>Plan d'échantillonnage minimum</b>	<b>Abats UCVI</b>	<b>Viande pièce UCVI</b>
J0	De sécurité	Listéria Monocytogenes	n=1 c=0	m< 100 ufc/g	m< 100 ufc/g
	De sécurité et d'altération	Entérobactérie	n=1 c=0	m=10 <sup>4</sup> ufc/g	m=10 <sup>4</sup> ufc/g
	D'altération	Pseudomonas	n=1 c=0	m=5.10 <sup>4</sup> ufc/g	m=10 <sup>5</sup> ufc/g
DVM	De sécurité	Listéria Monocytogenes	n=5 c=0	< 100 ufc/g	m< 100 ufc/g
	De sécurité et d'altération	Entérobactérie	n=5 c=2	m=10 <sup>5</sup> ufc/g	m=10 <sup>5</sup> ufc/g
	D'altération	Pseudomonas	n=5 c=2	m=5.10 <sup>5</sup> ufc/g	m=10 <sup>6</sup> ufc/g

## **INTERPRETATION DES RESULTATS**

(n) : nombre d'échantillon par prélèvement pour un plan d'interprétation à 2 ou 3 classes.

En cas d'utilisation d'un plan à 2 classes (c=0), réalisé à partir de 1 ou 5 échantillons analysés, l'interprétation des résultats s'entend ainsi :

- satisfaisant lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$
- non satisfaisant si 1 échantillon ou plus est strictement supérieur à m

En cas d'utilisation d'un plan à 3 classes (c>0), réalisé à partir de 5 échantillons analysés, l'interprétation des résultats s'entend ainsi :

- satisfaisant lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$
- acceptable si 2 échantillons maximum sont compris entre m et 10 m= M et 3 échantillons sont  $\leq 3 m$
- non satisfaisant si :
- 3 échantillons ou plus compris entre m et M, les autres étant  $\leq m$
- 1 échantillon ou plus est strictement supérieur à 10 m=M

**Annexe 7 : Référentiel photo pour la sélection des abats**

**FOIE DE PORC**  
**ABATTOIR PORC**  
**ATELIER TRAITEMENT DES ABATS ROUGES**

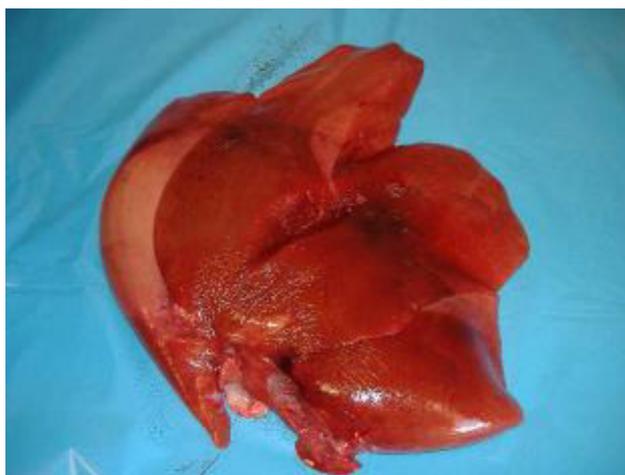
**Foie de porc Label Rouge**

**CONFORME**

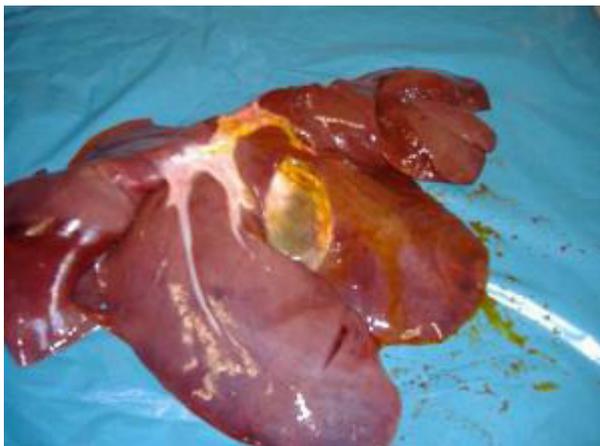


---

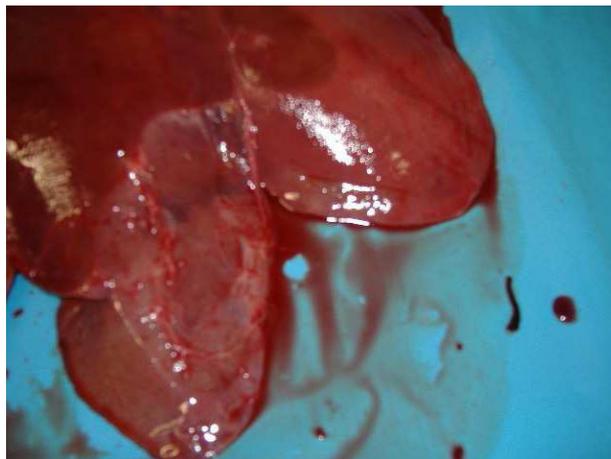
**NON CONFORME**



**a) foie de couleur marron**



**b) foie souillé par le fiel**



**c) foie présentant une anomalie en surface**



**d) foie provenant d'un cochon mal saigné**



**e) foie présentant une anomalie en surface**

### **ACTIONS SI NON CONFORME**

Photos a => à déclasser en foie standard  
Photos b, c et d => à déclasser en catégorie 3  
Photos e => à déclasser en catégorie 2

**ROGNON DE PORC**  
**ABATTOIR PORC**  
**ATELIER TRAITEMENT DES ABATS ROUGES**

**Rognon de porc Label Rouge**

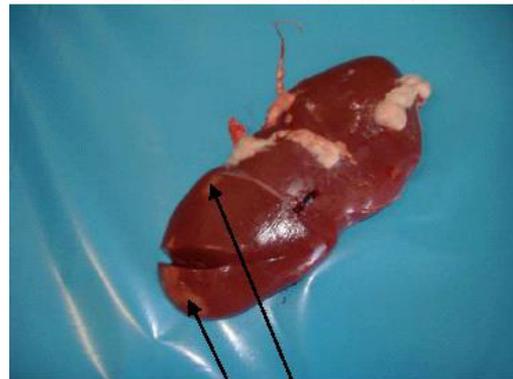
**CONFORME**



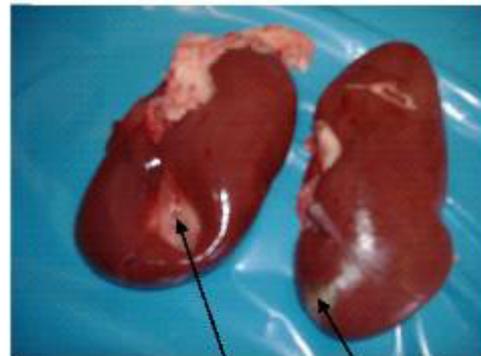
**NON CONFORME**



a) rognon de couleur clair



b) rognon présentant des tâches claires



c) rognons présentant des abcès

**ACTIONS SI NON CONFORME**

Photos a et b => à déclasser en catégorie 3  
Photo c => à déclasser en catégorie 2

## **LES INTESTINS**

### **CHAUDINS**



**CHAUDINS CONFORMES**

### **ROSETTES**



**ROSETTES CONFORMES**



**CHAUDINS NON CONFORMES**

**=> A RETIRER DU CIRCUIT**



**ROSETTES NON-CONFORMES**

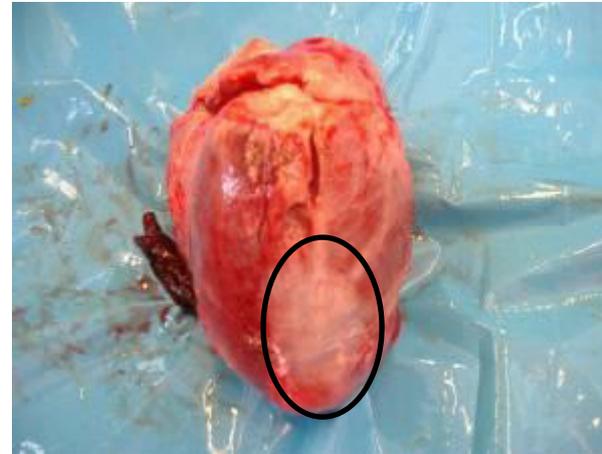
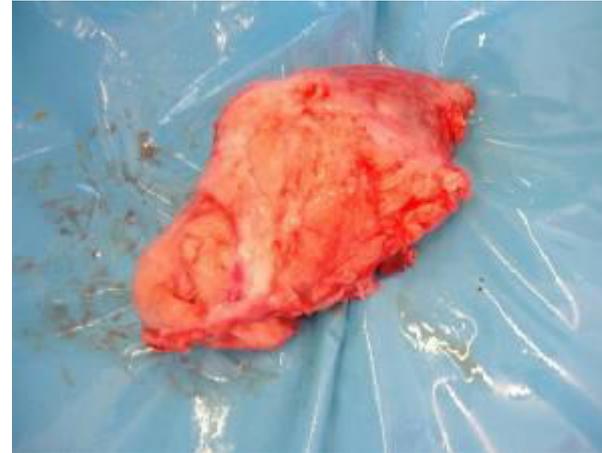
**=> A RETIRER DU CIRCUIT**

**COEUR DE PORC**  
ABATTOIR PORC  
ATELIER TRAITEMENT DES ABATS ROUGES

**CONFORME**



**NON CONFORME**



**ACTIONS SI NON CONFORME**

Cœur avec colorations blanches et/ou graisse : Déclasser en CAT3.  
Cœur avec abcès : Déclasser en CAT.

**ESTOMAC DE PORC**  
**ABATTOIR PORC**  
**ATELIER BOYAUDERIE**

**CONFORME**



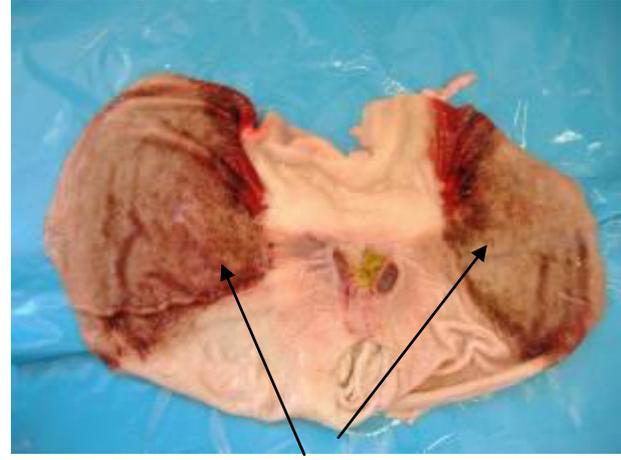
**Vue extérieure**



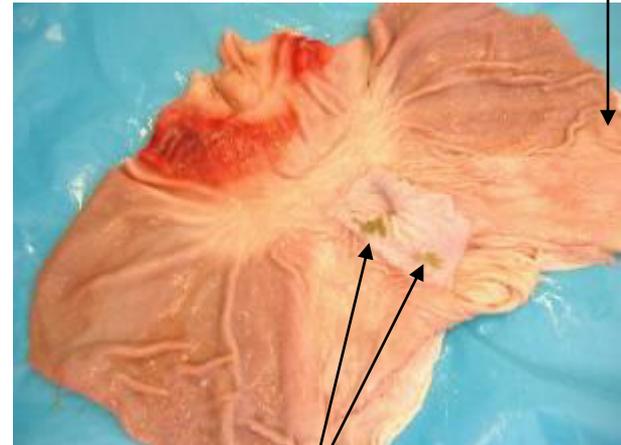
**Vue intérieure**



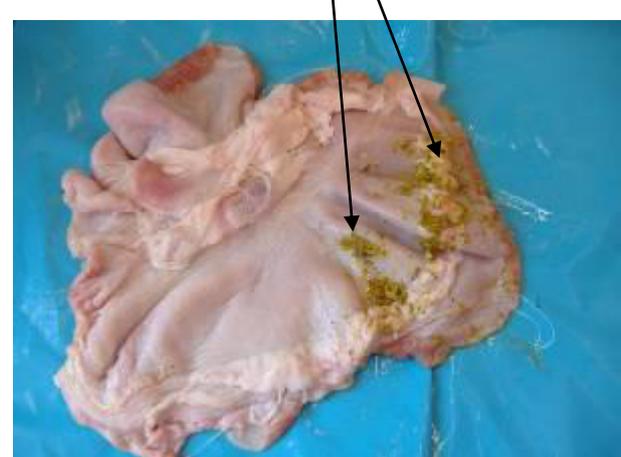
**NON CONFORME**



**a) Estomac porcs malades (rougeurs)**



**b) Estomac souillé**



**ACTIONS SI NON CONFORME :**

**Estomacs porcs malades et/ou avec abcès => A déclasser en CAT2.**

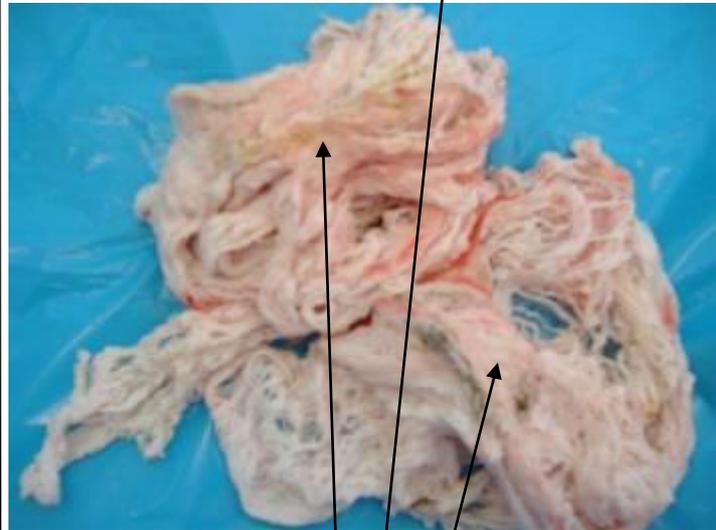
**Estomacs souillés => Repasser l'estomac dans la parmentière pour le nettoyer**

**CREPINE DE PORC**  
ABATTOIR PORC  
ATELIER BOYAUDERIE

**CONFORME**



**NON CONFORME**



**Crépine souillée – mal nettoyée**

**ACTIONS SI NON CONFORME**

**Crépine souillée – mal nettoyée : Laver la crépine à l'eau claire**

## **définitions**

Abats rouge : Fressure : Poumons, cœurs et foies et rognons.

Abats Blancs : Intestins et estomacs.

Animaux reproducteurs : Truie ou verrat.

Bande d'élevage : Groupe de porcs d'un même stade physiologique élevé en même temps sur un même site.

BL : Abréviation pour Bon de livraison

Carcasse labellisable : Carcasse jugée, après évaluation, conforme à tous les critères spécifiés dans le cahier des charges et donc susceptible de recevoir l'étiquetage « Label Rouge ».

Carcasse labellisée : Carcasse labellisable sur laquelle est apposée l'étiquetage « Label Rouge ».

C.I.A. (Centre d'Insémination Artificielle) : Organisme dont l'activité consiste en la production de semences de verrat, à savoir la récolte, le conditionnement, le stockage et l'expédition de semences de verrats préalablement agréés ou autorisés pour la monte publique artificielle.

Échaudage : Opération d'habillage de la carcasse consistant à ramollir la couenne du porc par une augmentation de la température de surface, par immersion dans un bain chaud et/ou aspersion d'eau chaude.

Echelle Japonaise : La couleur peut être évaluée à partir d'une échelle de couleur créée pour les acheteurs japonais qui opéraient au Danemark et au Canada dans les années 1970. Cette échelle dite «échelle japonaise» graduée de 1 à 6 est utilisée en milieu industriel pour différencier rapidement les viandes de couleur extrême, celle des jambons et longues principalement. Les viandes pâles, de couleur 1 et 2 sur l'échelle japonaise, de type PSE produisent de l'exsudat et un mauvais rendement à la cuisson. A l'opposé, les viandes sombres (5 et 6 sur l'échelle japonaise) appelées DFD se conservent mal en salaison sèche mais donnent de bons rendements à la cuisson. Les couleurs intermédiaires sont à rechercher

Flambage : Opération d'habillage de la carcasse consistant dans un brûlage superficiel de la carcasse.

Flambage final : Opération de flambage de la carcasse au niveau de l'épiderme, après l'épilation, afin d'éliminer toutes les contaminations véhiculées par la couenne et les soies et d'inhiber toutes contaminations croisées entre les porcs.

Gras mous et huileux : Gras extraits selon la norme XP V 03-030, dont l'indice d'iode est supérieur ou égal à 70 %.

Lot d'abattage : Ensemble de carcasses abattues dans un abattoir donné, un même jour et provenant d'un même éleveur.

Lot de découpe : Ensemble de carcasses découpées un même jour à partir d'un même lot d'abattage.

Lot d'UVC : Ensemble des produits fabriqués un même jour à partir d'un lot de découpe

O.S.P. (Organisation de Sélection Porcine) : Association d'éleveurs, entreprise privée ou personne morale qui procède, de manière planifiée:

- soit à la sélection de reproducteurs porcins d'une ou plusieurs populations animales sélectionnées ;
- soit à la production de reproducteurs porcins hybrides par croisement entre des populations animales sélectionnées distinctes ;
- soit à ces deux activités.

Phase de post-sevrage : Période de la vie de l'animal entre le sevrage et l'entrée à l'engraissement, lorsque le porcelet atteint environ 30 kg.

Phase allaitement : Période d'élevage allant de la naissance au sevrage des porcelets.

Phase d'engraissement : Période d'élevage allant du post-sevrage au transfert vers l'abattoir.

Ressuage : Phase de descente en température des carcasses à l'issue de l'abattage. Le ressuage couvre la période qui court depuis la mort des animaux jusqu'au moment où la température interne des carcasses est suffisamment basse pour qu'elles puissent être utilisées (inférieure à +7°C à cœur réglementairement).

Sevrage : Séparation définitive entre les porcelets et leur mère nourricière.

Site d'engraissement en bande unique : Site d'élevage comportant exclusivement un ensemble homogène de porcs charcutiers de même stade physiologique.

TMP : Taux de Muscle des Pièces

Uniporc : Organisme interprofessionnel chargé en toute indépendance et impartialité de réaliser la pesée fiscale et l'évaluation du taux de muscle des pièces (TMP) des carcasses et de vérifier l'identification. Il établit pour chaque lot de porcs abattus un bordereau de pesée Uniporc.

Unité d'engraissement : Salle correspondant à une bande d'élevage et pour laquelle un nettoyage/désinfection peut être réalisé en l'absence d'animaux.

UVC : Unité de Vente Consommateur.

UVCI : Unité de Vente Consommateur Industriel.

UVCM : Unité de Vente Consommateur Magasin

Vide sanitaire : Délai d'attente observé entre la fin du nettoyage/désinfection des bâtiments et du matériel, après enlèvement d'une bande, et la mise en élevage d'une autre bande dans la même unité d'engraissement.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 16/06  
« Viandes fraîches et surgelées, préparations dérivées et  
abats frais de porc »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

Pour la viande fraîche ou surgelée :

Produit issu de carcasses sélectionnées pour la qualité de leur viande  
Porc élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage et engraisé sur paille

Pour les abats :

Porc élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage et engraisé sur paille  
Abats sélectionnés selon des critères de tri visuel

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 » en vigueur, 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- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....	3
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	3
<b>4- TRAÇABILITÉ</b> .....	4
4-1. Identification des opérateurs .....	4
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....	5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....	6
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 .....	7
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs .....	7
5-3-1. Sélection des reproducteurs .....	7
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation.....	8
5-4. Naissage (jusqu'au sevrage) .....	8
5-4-1. Logement des truies .....	8
5-4-2. Les porcelets .....	8
5-5. Post-sevrage et engraissement .....	9
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	9
5-5-2. Systèmes d'alimentation et d'abreuvement .....	9
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	10
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	11
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier .....	11
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté.....	11
5-6. Conditions sanitaires d'élevage .....	11
5-7. Age d'abattage .....	11
5-8. Identification et suivi des animaux .....	12
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir .	12
5-10. Abattage .....	12
5-11. Sélection des carcasses.....	12
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	13
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	13
5-14. Surgélation .....	13
5-15. Préparations dérivées .....	15
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	15
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	15
<b>ANNEXES</b> .....	16

### 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

### 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes fraîches et surgelées, préparations dérivées et abats frais de porc »

### 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

#### 3.1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- les carcasses fraîches ;
- les produits de découpe frais ;
- les longes et les pièces de découpe secondaire surgelées ;
- les abats frais (foie, cœur, rognon, pied, tête, produits issus du désossage des têtes, estomac, intestins, crépine, panne) ;
- les gras congelés ;
- les préparations dérivées de viandes (pièces crues marinées, attendries saumurées, aromatisées, viande hachée) fraîches.

Ils sont issus de porcs élevés en bâtiments spécialisés sur paille à partir de 13 semaines.

Les carcasses, produits de découpe et abats sont destinés aux transformateurs, salaisonniers, GMS, artisans bouchers, charcutiers et traiteurs et Restauration Hors Domicile.

Les produits de découpe présentés à la vente aux consommateurs sont nus (vente au détail en boucherie charcuterie) ou en UVC sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide).

Les produits surgelés (longes et pièces de découpe secondaire) sont destinés aux GMS, RHF et home service et sont conditionnés.

Les gras congelés sont destinés aux transformateurs.

#### 3.2 Comparaison avec le produit courant

<b>Point de différence</b>	<b>Produit LR (exigences complémentaires)</b>	<b>Produit courant</b>
<b>Alimentation</b>	Pendant toute la durée de l'élevage, l'ensemble des mélasses ne doit pas dépasser 4 %. Aliments distribués selon un plan défini.	Matières premières et additifs autorisés par la réglementation.

<b>Bien être des animaux</b> <b>Conditions d'élevage</b>	Couchage sur paille Contrôle bactériologique de l'eau d'abreuvement Nettoyage et fumigation des silos d'aliments	Respect de la réglementation  Choix de l'éleveur sur son système de production (majoritairement sur sol ajouré)
<b>Abats</b>	Ils répondent à des critères de présentation et de couleur définis.	Pas d'exigences particulières

### 3.3 Eléments justificatifs de la Qualité Supérieure

#### Pour la viande fraîche ou surgelée

- Produit issu de carcasses sélectionnées pour la qualité de leur viande
- Porc élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage et engraisé sur paille.

#### Pour les abats

- Porc élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage et engraisé sur paille
- Abats sélectionnés selon des critères de tris visuels

La sélection des carcasses répond à des objectifs de poids, de teneur en muscle (M2) et en gras (G2). C'est une viande qui présente un bon rendement technologique. La couverture de gras est importante du fait des conditions d'élevage et la viande moins persillée. Pour le consommateur, c'est une viande qui perd peu d'eau à la cuisson, présente une bonne jutosité en bouche et reste ferme. Sa couleur est également plus intense.

La paille est un excellent « anti-stress » dont l'efficacité pour distraire et calmer les porcs est facilement observable. Le respect des bonnes pratiques d'élevage permet d'apporter aux consommateurs des garanties sur les conditions d'élevage. Ces bonnes pratiques correspondent entre autres à un suivi de la qualité de l'eau via des analyses, à une fumigation des silos de stockage des aliments et à un suivi technique et/ou vétérinaire régulier. Cette caractéristique répond également à une attente sociétale forte quant aux bonnes pratiques agricoles. De plus, l'accompagnement technique des éleveurs mis en place permet une aide complémentaire dans l'application des règles d'élevage et dans l'amélioration constante des pratiques.

La sélection des abats répond à des objectifs de présentation et de couleur et s'effectue à l'aide d'un référentiel photo (disponible en annexe).

## **4- TRAÇABILITÉ**

### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge:

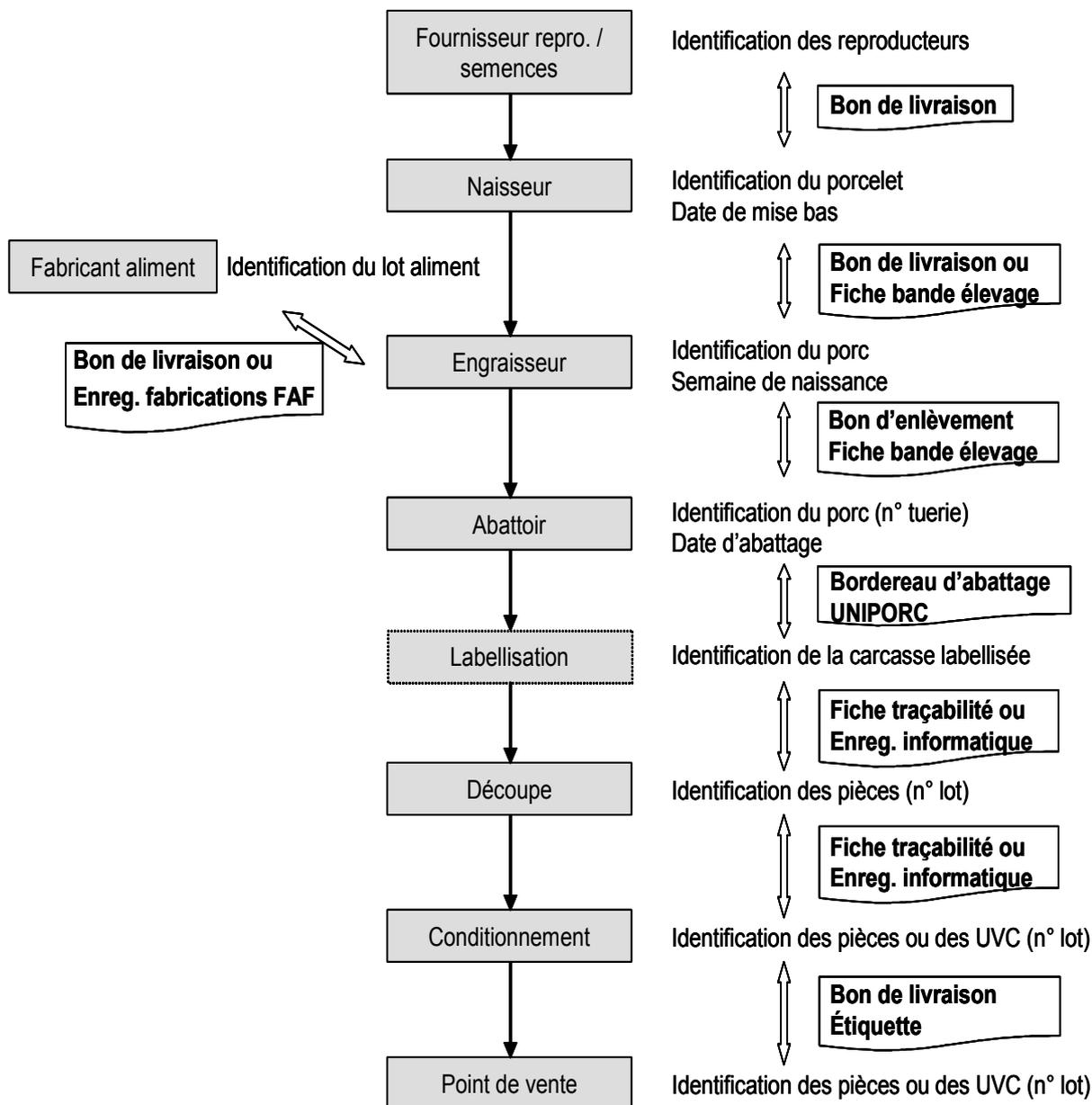
- Fabricants d'aliment (à la ferme ou industriels)
- Eleveurs assurant les étapes du naissage et/ou du post-sevrage et/ou de l'engraissement
- Abattoirs
- Ateliers de découpe
- Ateliers de surgélation.

#### 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

Le schéma de traçabilité suivant présente les éléments d'identification du produit, du naisseur au consommateur final.



## 5- MÉTHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5-2. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Pourcentage de mélasse	Pendant toute la durée de l'élevage, l'ensemble des mélasses ne doit pas dépasser 4 %.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Respect du plan d'alimentation	Le plan d'alimentation est consultable chez l'éleveur. Il doit comprendre la composition des aliments, la quantité d'aliment distribuée par formule et le calendrier d'utilisation.  Cf tableaux d'alimentation en annexe n°1
S3.	<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

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	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, Duroc, Hampshire, Souche Sino-Européenne (issue de croisement avec les races Meishan et Jiaying), Piétrain ou de croisements entre ces races ou souches et races locales françaises (porc de Bayeux, porc Blanc de l'Ouest, porc cul noir Limousin, porc Basque, porc

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Gascon).

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Types de sols autorisés	Les sols nus et la terre battue sont interdits. Les truies et cochettes sont logées soit : - sur sol béton ajouré, non glissant, permettant l'évacuation des déjections et disposant ou non d'une zone gisoir en revêtement plein, - sur sol béton plein et litière paillée renouvelée, - sur sol béton plein et litière paillée accumulée.
S6.	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 haletants 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
S7.	Types de sols autorisés	Les sols nus et la terre battue sont interdits. La truie et ses porcelets seront logées soit : - sur sol ajouré, non glissant, permettant l'évacuation des déjections et disposant ou non d'une zone gisoir en revêtement plein, - sur sol béton plein et litière paillée renouvelée, - sur sol béton plein et litière paillée accumulée.
S8.	Alimentation des truies	L'alimentation des truies en maternité s'effectue de façon individuelle en fonction de leurs besoins physiologiques et de leur état.

##### 5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Alimentation et abreuvement des porcelets	Le porcelet reçoit un aliment adapté durant cette phase en maternité de façon à faciliter son adaptation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		alimentaire lors du sevrage. De même, l'eau est mise à disposition du porcelet.

#### 5-5. Post-sevrage et engraissement

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Intégration paysagère des bâtiments d'élevage	L'éleveur met en œuvre les mesures d'intégration paysagère accompagnant les permis de construire.
S11.	Suivi technique	L'élevage fait l'objet d'un suivi technique régulier réalisé par un technicien et/ou un vétérinaire. Ces visites font l'objet d'un compte rendu écrit.
S12.	Types de sols autorisés	<p>La conception du logement doit assurer le confort optimal du porc et maintenir une ambiance propre pour réduire les problèmes sanitaires.</p> <p>Du sevrage jusqu'à 13 semaines d'âge au plus tard, les porcs sont logés 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 paillée renouvelée,</li> <li>- sur sol béton plein et litière paillée accumulée.</li> </ul> <p>En cas de bâtiment avec gisoirs, les moyens mis en œuvre permettent d'éviter le contact direct des excréments dans le gisoir.</p> <p>De la 13<sup>ème</sup> semaine d'âge à la 17<sup>ème</sup> semaine d'âge révolue, les porcs sont logés sur sol béton plein avec litière renouvelée ou accumulée.</p> <p>Les sols nus et la terre battue sont interdits.</p>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Systèmes d'alimentation autorisés de 13 à 17 semaines d'âge	<p>-Système « soupe » : <math>\geq 0,33</math> m d'auge/porc,</p> <p>- Système « nourrisseur » : <math>\geq 7</math> cm/porc</p> <p>- Système « nourrisoupe » : 1 pour 15 porcs maximum,</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Tout autre système permettant une alimentation suffisante des animaux en limitant la compétition.
S14.	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.
S15.	Potabilité de l'eau	L'éleveur s'assure de la potabilité de l'eau en faisant réaliser une analyse bactériologique de l'eau d'abreuvement de son élevage si cette eau n'est pas celle du réseau public.
S16.	Conditions d'abreuvement	A partir de 17 semaines d'âge révolues, les porcs doivent pouvoir être abreuvés 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.

### 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.

S17.	<b><u>Superficie d'espace libre minimum pour les porcs élevés en bâtiments spécialisés pour les porcs de plus de 17 semaines révolues</u></b>	<b><u>1,20 m<sup>2</sup></u></b>
------	---	----------------------------------

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

*Non concerné*

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

S18.	Type de litière	La litière est constituée de paille au moins à partir de la 13 <sup>ème</sup> semaine d'âge. L'aire de couchage est distincte de l'aire d'alimentation.
S19.	Quantité de litière	De la 13 <sup>ème</sup> à la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge révolue, la quantité de paille minimale est de 5 kg/porc. A partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge révolue, la quantité de paille minimale est de 10 kg/porc.

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

S20.	Type de litière	La litière est constituée de paille au moins à partir de la 13 <sup>ème</sup> semaine d'âge. L'aire de couchage est distincte de l'aire d'alimentation.
S21.	Quantité de litière	De la 13 <sup>ème</sup> à la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge révolue, la quantité de paille minimale est de 5 kg/porc. A partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge révolue, la quantité de paille minimale est de 10 kg/porc.

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

*Elevage en plein air - non concerné*

*Elevage en liberté – non concerné*

5-6. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Nettoyage des silos d'aliment	L'éleveur vidange complètement, nettoie et fumige ses silos d'aliment une fois par an minimum. Le produit de fumigation utilisé doit disposer d'une homologation bactéricide et virucide.

5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	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...).

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

*Pas de conditions de productions spécifiques*

5-10. Abattage

S24.	Dispositifs de déchargement	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. Tout autre système permettant de limiter le stress des animaux pendant la manipulation peut être utilisé.
------	-----------------------------	--

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Plage de TMP (lorsque le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	Comprise entre 55 et 65
S26.	Caractéristique de la viande	La viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative.
S27.	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, tâche décolorée ou sombre...) nécessitant le retrait d'une partie de l'abat entraîne obligatoirement le déclassement de l'abat concerné. Ce référentiel est disponible auprès de l'ODG et de l'INAO (cf annexe).

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Identification des carcasses labellisables	La mention faisant référence au label rouge ou à l'ODG figure soit sur l'étiquette soit sur les documents commerciaux accompagnant les carcasses labellisées.

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	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

Surgélation des viandes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible				
S30.	Organisation de la surgélation	<p>Les opérations de surgélation concernent les longes (avec ou sans os) et les pièces de découpe secondaire de porcs labellisés.</p> <p>Les longes proviennent de l'atelier de découpe primaire.</p> <p>Les pièces de découpe secondaire proviennent de l'atelier de découpe secondaire.</p> <p>Les longes surgelées sont piécées pour la production de côtes. Les côtes peuvent également être issues de l'atelier de découpe secondaire puis surgelées.</p> <p><u>Organisation de la surgélation</u></p> <p>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 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.</p> <p>Les délais de réalisation des différentes opérations sont les suivants :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Opérations</th> <th>Délais</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Abattage</td> <td>Jour 0</td> </tr> </tbody> </table>	Opérations	Délais	Abattage	Jour 0
Opérations	Délais					
Abattage	Jour 0					

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
		Entrée tunnel de surgélation le jour de la découpe primaire et secondaire	Jour 1
		Sortie tunnel de surgélation	Après un délai maximum de 24 heures : Jour 2
		Pièçage des longes pour la production de cotes	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à - 18°C qui peut être de 2 mois environ
		Conditionnement des cotes	Immédiatement après le pièçage
		Conditionnement des pièces de découpe secondaire	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à - 18°C qui peut être de 2 mois environ
S31.	DDM	La DDM démarre à partir du jour d'abattage	
S32.	Pièçage des longes	La coupe doit être franche. Les os qui ne sont pas franchement adhérents à la viande doivent être retirés	
S33.	Conditionnement	<p>La présentation doit mettre en valeur le produit.</p> <p>Les pièces de découpe surgelées sont conditionnées sous forme d'UVC pour le circuit de la GMS, RHF et home service.</p> <p>Le conditionnement en vrac est autorisé dans le cas des produits utilisés en restauration hors foyer</p>	
S34.	Délai de surgélation après découpe	Dans le cas des longes pour le pièçage en côtes, la surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant la découpe primaire.	
S35.	Type de surgélation	La surgélation se fait à sec	

#### Congélation des gras

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Organisation de la congélation	Les opérations de congélation concernent les gras de porcs labellisés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Caractéristiques qualitatives	Les produits congelés doivent respecter les mêmes caractéristiques qualitatives que celles des produits frais.

5-15. Préparations dérivées

*Pas de conditions de production spécifiques*

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Critères*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S18	Superficie d'espace libre minimum pour les porcs élevés en bâtiment spécialisé et âgés de plus de 17 semaines révolues	Visuel
S19	Type de litière	Visuel
C	Mesure de muscle et de gras	Documentaire
S28	Caractéristiques des abats labellisables	Documentaire

\*C : Conditions de production communes

**ANNEXES**

**Annexe 1 – Plan d'alimentation**

**Alimentation du sevrage jusqu'à la 12<sup>ème</sup> semaine d'âge**

Les aliments distribués, à l'exception de l'aliment 1<sup>er</sup> âge, répondent aux exigences suivantes :

<b>Catégories légales</b>	<b>% Minimum</b>	<b>% Maximum</b>
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	50	90
- Maïs, produits et sous-produit	0	60
- Grains de céréales	25	90
Graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous-produits	5	40
- Colza	0	25
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits	0	40
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	0	25
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	0	5
Fourrages, y compris fourrages grossiers	0	10
Autres plantes, leurs produits et sous-produits :		
Produits et sous-produits de la canne à sucre	0	15
Farine d'algues marines	0	3
Produits laitiers	0	45
Minéraux et vitamines	1	6
<b>Autres matières premières</b>		
Produits et sous-produits de boulangerie ou de la fabrication de pâtes	0	40
Huiles et graisses végétales	0	8
Produits azotés obtenus par synthèse ou fermentation		
Additifs autorisés en alimentation animale des catégories suivantes : additifs technologiques, additifs sensoriels, additifs nutritionnels, additifs zootechniques, coccidiostatiques et histomonostatiques.	0	4
Levures	0	5

**Alimentation de la 12<sup>ème</sup> semaine d'âge jusqu'à la fin de l'engraissement**

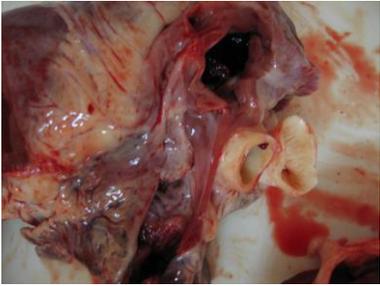
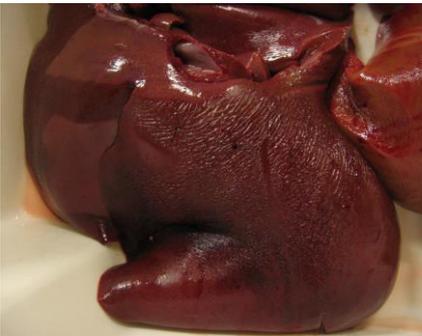
Les aliments distribués répondent aux exigences suivantes :

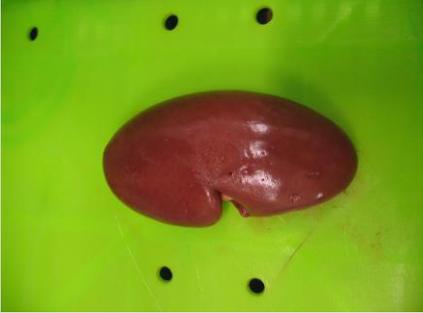
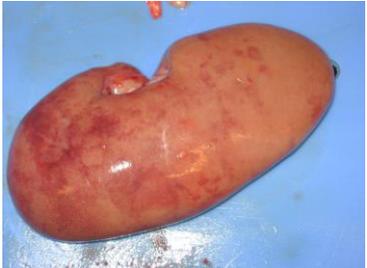
<b>Catégories légales</b>	<b>% Minimum</b>	<b>% Maximum</b>
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	60	90
- Maïs, produits et sous-produits	0	60
- Grains de céréales	35	90
Graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous-produits	5	40
- colza	0	25
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits	0	40
<b>Total céréales, oléagineux, légumineuses, leurs produits et sous-produits</b>	<b>90 %</b>	<b>99 %</b>
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	0	10
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	0	5
Fourrages, y compris fourrages grossiers	0	10
Produits et sous-produits de la canne à sucre	0	5
Produits laitiers	0	10
Minéraux et vitamines	1	6
<b>Autres matières premières :</b>		
Huiles et graisses végétales	0	4
Levures	0	5

**Quantités indicatives d'aliment distribuées par stade**

<b>Aliment</b>	<b>Dénomination des aliments</b>	<b>Quantité indicative</b>
Du sevrage jusqu'à 12 semaines d'âge	1er et 2ème âge	De 30 à 40 kg.
Après 12 semaines d'âge	Aliment charcutier	De 235 à 300 kg.

**Annexe 2 – Référentiel sélection des abats**

<p>CŒUR - Produit conforme</p> <p><i>Absence d'aorte et d'enveloppe - Couleur rouge sombre</i></p> 	<p>CŒUR – Produit non-conforme n°1</p> 	<p>CŒUR – Produit non-conforme n°2</p> 
<p>PIED - Produit conforme</p> <p><i>Absence d'onglon et d'épanchement synovial Couleur Blanc rosé</i></p> 	<p>PIED - Produit non-conforme (présence d'onglons)</p> 	
<p>FOIE - produit conforme</p> <p><i>Absence de fiel, de diaphragme, de taches blanches cicatricielles - Couleur rouge brillant</i></p> 	<p>FOIE - produit non-conforme n°1</p> 	<p>FOIE - produit non-conforme n°2 (présence de taches blanches cicatricielles)</p> 

<p>FOIE - produit non-conforme n°3</p> <p>(présence de tâches blanches cicatricielles)</p> 		
<p>TETE - Produit conforme</p> <p><i>Correctement épilée et sans défaut visuel apparent majeur - Couleur Blanc rosé</i></p> 	<p>TETE - Produit non conforme</p> <p>(défaut visuel apparent – flambage trop prononcé)</p> 	
<p>ROGNONS - Produit conforme</p> <p><i>Absence de panne, d'enveloppe (décapsulé), d'hématome et de poche urinaire - Rouge brun sombre et brillant</i></p> 	<p>ROGNONS – Produit non-conforme n°1 (présence d'hématomes)</p> 	<p>ROGNONS – Produit non-conforme n°2 (couleur trop claire)</p> 

## Cahier des charges du label rouge n° LA 16/98 « Viandes fraîches de porc »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Porc nourri à base de céréales, d'issues de céréales et de petit-lait
- Agé au minimum de 182 jours

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 » en vigueur, 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- DÉNOMINATION 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.....	4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	4
<b>4- TRAÇABILITÉ</b> .....	4
4-1. Identification des opérateurs .....	4
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....	5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....	5
<b>5- MÉTHODE D'OBTENTION</b> .....	6
5-1. Schéma de vie .....	6
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 .....	8
5-4. Naissage (jusqu'au sevrage) .....	9
5-4-1. Logement des truies .....	9
5-4-2. Les porcelets .....	9
5-5. Post-sevrage et engraissement .....	10
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	10
5-5-2. Systèmes d'alimentation .....	11
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	12
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	13
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier .....	13
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté.....	13
5-6. Conditions sanitaires d'élevage .....	13
5-7. Age d'abattage .....	13
5-8. Identification et suivi des animaux .....	13
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir .	14
5-10. Abattage .....	14
5-11. Sélection des carcasses.....	14
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	15
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	15
5-14. Surgélation .....	15
5-15. Préparations dérivées .....	15
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	15
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	16
<b>ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION</b> .....	17
<b>ANNEXE 2 – PLAN INDICATIF DE RATIONNEMENT</b> .....	18

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Association de Défense et de Promotion de la Viande de Porc de Franche Comté (ADPVPFC)  
Valparc  
12 rue de Franche-Comté  
25480 ECOLE VALENTIN  
Tel : 03 81 54 71 70 Fax : 03 81 54 71 54  
Courriel : [accueil@interporc-fc.fr](mailto:accueil@interporc-fc.fr)

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes fraîches de porc »

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les viandes de porc vendues à l'état frais.

La viande sera vendue :

- à la coupe, dans les rayons « traditionnels » des boucheries traditionnelles et des petites moyennes et grandes surfaces (PGMS)
- en unité de vente consommateur (UVC), aux rayons libre service des PGMS.

Ce label rouge couvre toutes les opérations d'élevage, d'abattage, de découpe, de distribution et de vente au consommateur. Les porcs conformes aux conditions de production du label rouge LA16/98 et les viandes qui en sont issues répondent aux caractéristiques relatives :

- × A la génétique des parentaux reconnus pour générer des porcelets produisant une bonne qualité de viande
- × Au suivi de l'élevage du porc de sa naissance à son abattage
- × A son mode d'élevage et notamment son alimentation à base de céréales, d'issues de céréales et de petit-lait
- × A l'âge d'abattage situé entre 26 et 33 semaines (182 à 231 jours)
- × Aux conditions sanitaires
- × Aux conditions de transport et à leur enregistrement
- × Aux conditions d'attente, d'abattage et de ressuage
- × Aux critères de présélection
- × Au tri sélectif et constant des viandes
- × A la qualité bactériologique des viandes
- × A la traçabilité du porc et de la viande chez tous les opérateurs
- × A l'engagement de tous les opérateurs
- × A la reconnaissance du produit par le consommateur
- × A l'ensemble des actions de maîtrise et de contrôle de chaque opérateur et de l'ODG

Les produits label rouge sont vendus sous forme fraîche et sous forme de carcasses, de découpe primaire, de découpe secondaire, conditionnées ou non.

La viande de porc label rouge est de couleur rose et homogène, elle est légèrement persillée ce qui lui donne un goût plus intense qu'une viande standard, avec une texture tendre et juteuse. C'est une viande qui n'est pas sèche ni caoutchouteuse.

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation	Pour les animaux de plus de 12 semaines, aliments composés d'au moins 90% de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits, avec un minimum de 70% de céréales et de leurs sous-produits, dont 35% minimum de céréales et 30% maximum de maïs.	Matières premières et additifs autorisés par la réglementation.
Lactosérum	Pour les animaux de plus de 12 semaines, petit lait entre 15 et 35 % et aliments secs uniquement	Matières premières et additifs autorisés par la réglementation.
Age d'abattage	Entre 182 et 231 jours	Age moyen de 170 jours
Plage de TMP	Compris entre 56 et 64	Selon les marchés

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Porc nourri à base de céréales, d'issues de céréales et de petit-lait
- Agé au minimum de 182 jours

Etape	Label Rouge LA/16/98
Alimentation jusqu'à 12 semaines	Au moins 50% de céréales
Alimentation après 12 semaines	Au moins 70 % de céréales et issues de céréales, dont 35% minimum de céréales et maximum 30 % maïs
Alimentation après 12 semaines	Petit lait entre 15 et 35 % et aliments secs uniquement
Porcelets	Déclaration de naissance
Confort animal	Espace de vie plus grand
	Conduite extensive donc croissance lente donc meilleure maturation de la viande.

## 4- TRAÇABILITÉ

### 4-1. Identification des opérateurs

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

- les éleveurs ;
- les unités de fabrication d'aliments (à la ferme ou industriels) ;
- les unités d'abattage ;
- les unités de découpe / élaboration.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

*Pas de conditions de production spécifiques*

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Traçabilité en élevage :

Documents de traçabilité	Eléments de traçabilité
Fiche de déclaration de naissance	Matrice du tatouage Numéro d'élevage La semaine calendaire et le lieu de naissance Pour les mâles la date de castration La date de sevrage L'origine parentale (numéro du ou des verrats et de la truie) Les interventions prophylactiques
Fiche de post sevrage	Matrice du tatouage Date d'entrée et de sortie. Nombre d'animaux Ventes, pertes, animaux déclassés Aliments : nature et quantité Les interventions prophylactiques
Bordereau de déclaration de mise à l'engraissement	Nom de l'éleveur Date de mise à l'engrais Nombre de porcelets mis à l'engrais Si achat - nom de l'éleveur naisseur - date de l'achat Tatouage des porcelets
Fiche d'élevage	Matrice du tatouage Date du tatouage engraisseur (le cas échéant) Numéro de tatouage engraisseur (le cas échéant) Eléments relatifs à l'entrée (date, nombre, poids) Eléments relatifs à la mortalité et les déclassés en élevage Eléments relatifs aux livraisons d'aliments secs et de petit-lait Eléments relatifs aux sorties (date, nombre, abattoir)

Enlèvement et livraison des porcs à l'abattoir :

Documents de traçabilité	Eléments de traçabilité
Bordereau d'enlèvement	<ul style="list-style-type: none"> <li>× Coordonnées de l'éleveur</li> <li>× Numéro d'immatriculation du camion</li> <li>× Nombre d'animaux et tatouage</li> <li>× Nombre de porcs hors normes</li> <li>× Abattoir de destination</li> <li>× Date et heure du dernier repas donné aux animaux</li> <li>× Date et heure du départ de l'élevage</li> <li>× Date et heure d'arrivée à l'abattoir</li> <li>× Kilométrage parcouru</li> </ul> Mise en locaux d'attente (n° de case - nombre - douchage).

Traçabilité à l'abattoir :

Documents de traçabilité	Eléments de traçabilité
Bon de pesée - récapitulatif du lot fournisseur	Date et heure d'abattage Nom de l'éleveur Numéro de tuerie, poids chaud, TMP
Fiche de suivi de lot Label	N° d'identification du lot éleveur Date d'abattage et heure Date et heure de labellisation N° de tuerie des porcs, poids, TMP Les porcs labellisés et leur nombre

Chez le découpeur et chez le grossiste :

Documents de traçabilité	Eléments de traçabilité
Fiche de comptabilité matière pour les carcasses vendues en demi-entières	Le numéro de tuerie Le numéro d'identification de l'élevage Le distributeur destinataire Le poids Le numéro du certificat de garantie et d'origine délivré Le numéro de facture
Fiche de comptabilité matière pour les carcasses vendues après découpe	Le numéro du lot de découpe (le ou les numéro(s) de tuerie, numéro d'identification d'élevage) La constitution du lot de découpe Le poids du lot (le cas échéant des sous lots suivant la constitution) Le nombre et le type de pièces labellisées résultant de cette découpe Le nombre et le type de pièces retirées pour défaut d'aspect Le poids des pièces retirées Le ou les motifs de retrait
Etiquette apposée sur chaque pièce	Chaque pièce labellisée issue de la découpe est étiquetée, l'étiquette mentionne notamment : Le type de pièce La mention PORC LABEL ROUGE ou son abréviation PLR Le poids de la pièce Le numéro de lot
Comptabilités des étiquettes UVCI	L'atelier de découpe tiendra à jour en plus du cahier de compte matière, le suivi des étiquettes UVCI utilisées en rapport de chaque journée de conditionnement et ou de chaque lot traité et conditionné Le bon de livraison ou la facture émis par l'atelier du découpeur ou du grossiste et accompagnant les UVCI, mentionnera en outre du destinataire et de la date de livraison : La dénomination des pièces et leur nombre Le ou les numéro(s) de lot de conditionnement

**5- MÉTHODE 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
S1.	Pourcentage minimum de grains de céréales et produits dérivés dans l'alimentation des animaux jusqu'à 12 semaines	Les aliments pour les animaux de 12 semaines ou moins sont composés d'au moins 50% de grains de céréales et produits dérivés, avec un minimum de 25% de grains céréales en poids de la formule d'aliments.
S2.	<b><u>Teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique pour les animaux de plus de 12 semaines</u></b>	<b><u>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 1,5 pour un aliment à 86 % de matière sèche).</u></b>
<b><u>S3.</u></b>	<b><u>Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines</u></b> <b><u>(Pourcentage minimum de grains de céréales et produits dérivés)</u></b>	<b><u>minimum de 70 % de céréales et issues de céréales avec au minimum 35 % de céréales dont un maximum de 30 % de maïs. en poids de la formule et en moyenne pondérée</u></b>
<b><u>S4.</u></b>	<b><u>Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (Type et pourcentage de petit-lait)</u></b>	<b><u>L'alimentation des porcs de plus de 12 semaines est composée exclusivement d'aliment sec et de petit-lait.</u></b> <b><u>Le petit-lait, dénommé également lactosérum, sous forme brute, concentrée ou sèche, distribué, doit représenter entre 15 et 35% de la matière sèche de la ration totale d'engraissement.</u></b>
S5.	Additifs interdits dans les aliments des animaux de plus de 12 semaines	L'utilisation de stabilisants est interdite.
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. plan d'alimentation en annexe. Les formules des aliments sont dépendantes : - Du fabricant d'aliment - De la saison - De la disponibilité des matières premières (quantités, prix), etc.... Il en est de même pour les quantités d'aliments distribués en fonction des besoins des animaux qui sont dépendants : - Du climat - Du bâtiment d'élevage - De la saison - Du lactosérum (quantité, qualité), etc....

5-2-2. Procédures de fabrication des aliments

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

5-3-1. Sélection des reproducteurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Races et croisements autorisés	Large White, Landrace, Duroc, Hampshire, Souche Sino-Européenne (issue de croisement avec les races Meishan et Jiaxing), Piétrain ou de croisements entre ces races ou souches et races locales françaises (porc de Bayeux, porc Blanc de l'Ouest, porc cul noir Limousin, porc Basque, porc Gascon).

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Types de sols autorisés	Les sols nus et la terre battue sont interdits. Les truies et cochettes sont logées soit : - sur sol béton ajouré, non glissant, permettant l'évacuation des déjections et disposant ou non d'une zone gisoir en revêtement plein, - sur sol béton plein et litière paillée renouvelée, - sur sol béton plein et litière paillée accumulée.
S9.	Conditions d'ambiance dans les bâtiments (Température, ventilation)	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 haletants sauf condition météorologique exceptionnelle de type canicule).
S10.	Conditions d'alimentation	Chaque truie ou cochette dispose de nourriture en quantité suffisante sans être attaquée, soit grâce à l'allotement des bandes par taille des animaux soit par une distribution individuelle de l'alimentation.
S11.	Conditions de logement (Surface minimale et taille des cases, répartition des pleins et ouvertures ...)	Les surfaces minimales des cases sont de 2,25 m <sup>2</sup> par truie sèche gestante et de 1,64 m <sup>2</sup> par cochette. Lorsque ces animaux cohabitent en groupe de moins de 6 individus, la surface d'espace libre doit être accrue de 10%. Lorsque ces animaux cohabitent en groupe de 40 individus ou davantage, la superficie d'espace libre peut être diminuée de 10%. Les côtés de l'enclos dans lequel

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>se trouve le groupe doivent avoir une longueur supérieure à 2,8 mètres. Lorsque le groupe comporte moins de 6 individus, les côtés de l'enclos dans lequel il se trouve doivent avoir une largeur supérieure à 2,4 mètres.</p> <p>Une partie des aires indiquées ci-dessus, doit avoir un revêtement plein continu dont 15% au maximum sont réservés aux ouvertures destinées à l'évacuation. Elle doit être de 0,95 m<sup>2</sup> par cochette et 1,3 m<sup>2</sup> par truie.</p>

5-4. Naissage (jusqu'au sevrage)

5-4-1. Logement des truies

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Enregistrement des informations relatives aux porcelets	<p>Une fiche de déclaration de naissance spécifique ou tout autre document de gestion technique (cahier d'élevage, résultats de GTT (Gestion Technique du Troupeau de Truies), etc...) mentionnera les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'origine parentale (numéro des verrats et de la truie),</li> <li>- la semaine calendaire et le lieu de naissance,</li> <li>- la date de sevrage,</li> <li>- le numéro d'identification du lot,</li> <li>- pour les mâles, la date de castration.</li> </ul> <p>Cette fiche est établie au plus tard dans la troisième semaine qui suit la naissance.</p> <p>En cas de cession d'un lot du naisseur à l'engraisser, ce dernier doit s'assurer que les règles précédentes ont bien été respectées.</p> <p>Une copie de cette fiche est délivrée à l'engraisser par le naisseur lors de la cession des porcelets.</p> <p>Les engraisseurs s'approvisionnent uniquement en porcelets en provenance d'élevages naisseurs qualifiés par l'ODG.</p>
S13.	Conception des installations	La conception des installations doit répondre à deux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	d'élevage	<p>objectifs essentiels : un confort optimal de l'animal et le maintien d'une ambiance propre au bon développement des animaux et à la réduction des problèmes sanitaires. Pour cela, les caractéristiques suivantes devront être respectées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bâtiments en dur ou préfabriqué, à l'exclusion des tunnels à bâche plastique,</li> <li>- bâtiments clairs à fenêtres procurant un éclairage naturel,</li> <li>- plan d'alimentation permettant un rationnement par repas en finition,</li> <li>- sol plein bétonné, ou sol ajouré + sol plein bétonné, ou sol ajouré intégral, en tout état de cause non glissant.</li> </ul> <p>Tous les animaux doivent avoir accès en même temps à l'alimentation, sauf en alimentation automatique et sont nourris au minimum une fois par jour.</p>

#### 5-5. Post-sevrage et engraissement

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S14.</b>	<b><u>Délai de transition vers une production label rouge des sites comprenant plusieurs bâtiments d'engraissement</u></b>	<b><u>Le délai entre la première affectation d'un bâtiment nouvellement dédié à la production de porc sous label et la dernière qui permet d'obtenir un site dédié entièrement à cette production, soit au maximum de 12 mois</u></b>
S15.	Conditions d'aménagement paysager des bâtiments et installations	<p>L'aspect visuel des bâtiments et l'organisation des abords permettent une meilleure insertion paysagère. Les points suivants sont déterminants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les matériaux utilisés pour la construction,</li> <li>✓ Les teintes des murs, bardage, et couverture,</li> <li>✓ L'entretien des abords des bâtiments d'élevage porcin,</li> <li>✓ L'implantation d'un rideau végétal constitué d'espèces locales si le bâtiment, de par son positionnement ou son aspect, représente une gêne visuelle.</li> </ul>
S16.	Cas particuliers des épandages d'effluents	1. <u>Si le producteur de porcs sous label exploite des animaux qui lui appartiennent dans une porcherie</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><u>qui est la propriété d'une coopérative fromagère.</u></p> <p>Les contrats de location entre le producteur de porcs et la coopérative fromagère précisent que ce sont les coopérateurs producteurs de lait qui gèrent le lisier et qui l'épandent sur les terres de leurs exploitations, selon le plan d'épandage de la porcherie et dans le respect du critère C28. L'exploitant de la porcherie n'est pas obligatoirement un coopérateur producteur de lait, les effluents ne sont donc pas forcément épandus sur son exploitation.</p> <p>2. <u>Si le producteur de porcs sous label est propriétaire de la porcherie qu'il exploite.</u></p> <p>Le lisier produit par le producteur de porcs sous label peut être donné à des exploitants externes et il est épandu à l'extérieur de l'exploitation du propriétaire.</p> <p>Les modalités sont définies soit dans le plan d'épandage soit par des contrats spécifiques entre les producteurs de porc et les coopératives fromagères ou les « gestionnaires » du lisier. Elles doivent respecter le critère C28.</p>
S17.	Modalités d'épandage	<p>L'épandage des déjections sur les parcelles doit être réalisé de manière à intégrer le raisonnement cultural et la valorisation agronomique : bilan azoté par unité agronomique homogène (partie de parcelle, parcelle ou groupe de parcelles selon la conduite des cultures).</p>

#### 5-5-2. Systemes d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Autres systèmes d'alimentation autorisés (Alimentation au sol)	<p>Le sol doit toujours être propre et sec au moment des repas. La zone d'alimentation doit être une zone spécifique surélevée en béton plein, accessible par un plan incliné.</p>
S19.	Autres systèmes d'alimentation autorisés (Auge courte, linéaire ou circulaire)	<p>L'aliment est distribué en petites quantités mais avec un nombre de distribution important. L'éleveur détermine des tranches horaires d'alimentation dans la journée pendant lesquelles les porcs seront alimentés. L'observation du comportement des animaux et de la consommation d'aliment aux différentes heures de la journée va déterminer le nombre de repas.</p> <p>Avec un nombre de repas élevé dans la journée, il y a moins de compétition pour avoir accès à l'auge. Les animaux sont donc moins agités et moins stressés. Avec</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>la distribution de petites quantités de soupe fraîche, la soupe est toujours très appétente dans l'auge.</p> <p>Les auges sont toujours propres (la taille de l'auge ne permet pas que les animaux y fassent leurs déjections).</p> <p>Le nombre de distributions élevé incite les animaux à se lever vers l'auge et à consommer selon leurs besoins.</p> <p>L'objectif étant de distribuer de petites quantités de soupe, il faut que l'auge soit de petite taille. En engraissement on considère 5 cm à 7 cm d'auge par porcs, la fréquence de distribution des repas étant élevée (&gt; 10 distributions / jour). Ceci permet à chaque porc de disposer de plus de temps pour consommer l'intégralité de sa ration.</p>
S20.	Abreuvoirs et accès à l'eau	Compte tenu de l'alimentation à base de lactosérum, qui peut représenter jusqu'à 20 litres de liquide par jour, l'accès à l'eau et la présence d'abreuvoirs ne sont pas obligatoires.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Ventilation	La ventilation est statique ou dynamique, permettant de limiter les différences de températures saisonnières et entre le jour et la nuit.
<b>S22.</b>	<b><u>Matériaux de sol autorisés</u></b> <b><u>(pour les animaux à partir de l'âge de 17 semaines)</u></b>	<b><u>Seuls sont autorisés :</u></b> - <b><u>Les sols ajourés ;</u></b> - <b><u>Les sols bétons avec litière renouvelée.</u></b>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Allotement des porcs	Il est recommandé d'alloter les porcs plusieurs fois en cours de vie afin d'éviter et de limiter les stress ultérieurs (chargement, transport...).

#### 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

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-7. Age d'abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Age maximum d'abattage	L'âge d'abattage est compris entre 26 semaines et 33 semaines (182 à 231 jours). Afin de s'assurer que les porcs aient au moins 182 jours, le planning est réalisé en corrélation avec les documents d'élevage, et le jour de naissance de la dernière portée est pris en compte (par exemple mise bas de la dernière portée de la bande le jeudi, l'abattage ne peut avoir lieu avant le vendredi de la 26 <sup>ème</sup> semaine).

5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Enregistrement dans les documents d'élevage	Toutes les opérations concernant les opérations ci-dessous doivent figurer sur les documents d'élevage (fiche d'élevage par bande, cahier d'élevage, Gestion Technico Economique, etc...), placés sous la responsabilité de l'éleveur : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ la date d'entrée des porcelets à l'engrais,</li> <li>✓ la date du tatouage engraisseur le cas échéant,</li> <li>✓ la vente de porcs charcutiers,</li> <li>✓ l'achat d'aliment et de petit-lait,</li> <li>✓ les mortalités,</li> </ul>

		<p>✓ les dates de nettoyage et de désinfection,</p> <p>Un exemplaire de ces documents d'élevage sera adressé à l'ODG. Un double sera conservé par l'éleveur et archivé pendant une période de cinq ans</p>
--	--	--

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Délai d'attente après traitement	Un délai de 30 jours sans traitement sur les porcs avant l'abattage est imposé, ou plus selon le délai d'attente du produit utilisé.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Convention fixant les conditions d'abattage	<p>Les conditions d'abattage sont fixées dans la convention entre l'ODG et le directeur ou le gérant de l'abattoir public ou privé.</p> <p>Celles-ci portent sur l'identification des animaux, leur manipulation, qui doit être faite dans le calme et sans brutalité, l'identification des carcasses, leur classement et leur pesée, qui doivent être maîtrisés par l'abattoir.</p>
S28.	Enregistrement des heures de déchargement et des incidents survenus au cours du transport	Obligatoire
S29.	Entretien des installations de l'abattoir	Les couloirs sont parfaitement entretenus, les barres de guidage ne présentent ni arrêtes vives ni saillies. Un système de cales évite le retour en arrière. Le sol doit être maintenu propre et non glissant. Toute contention brutale est à proscrire.

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Plage de TMP (lorsque le TMP sert de base à la labellisation)	Compris entre 56 et 64
S31.	Caractéristiques de la viande	La viande doit être non exsudative et ne présenter aucun caractère de dégénérescence musculaire. La couleur de la viande doit être homogène, les viandes trop pales ou trop sombres seront écartées de la labellisation.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Modalités de marquage des carcasses labellisables	<p>Marquage par l'agent mandaté en utilisant le signe distinctif du label rouge qui peut être soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le fer rouge représentant le logo de l'ODG</li> <li>- la roulette à encre rouge alimentaire PORC LABEL ROUGE</li> <li>- le tampon représentant le logo de l'ODG</li> </ul>

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Mode de conditionnement des produits de découpes	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).
S34.	Sélection et identification des pièces	<p>Bien que les carcasses des porcs composant les lots de découpe soient toutes labellisées, il convient de respecter les conditions suivantes pour pouvoir identifier les pièces de gros, de demi gros ou les Unités Vente Consommateur, au Porc label rouge.</p> <p>Les pièces retirées seront les pièces ayant au moins un défaut d'aspect du type :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Point de sang entraînant un rejet visuel par le consommateur,</li> <li>- Fracture ayant entraîné une lésion musculaire,</li> <li>- Les viandes à couleur sombre ou claire,</li> <li>- Les viandes comportant des gras mou et huileux,</li> <li>- Les viandes à mauvaise tenue ou exsudative.</li> </ul>

5-14. Surgélation

*Non concerné*

5-15. Préparations dérivées

*Non concerné*

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

## 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critères *	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S1	Alimentation des animaux de 12 semaines ou moins	Contrôle documentaire
C	Alimentation des animaux de plus de 12 semaines (% minimum de grains de céréales, graines et fruits oléagineux, graines de légumineuses et leurs produits dérivés)	Contrôle documentaire
S3	Alimentation des animaux de plus de 12 semaines (% minimum de grains de céréales et produits dérivés)	Contrôle documentaire
S4	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (Type et pourcentage de petit-lait)	Contrôle documentaire
S6	Alimentation	Contrôle documentaire
C et S10	Bien être	Mesure
C	Poids chaud des carcasses	Mesure + contrôle documentaire
C	Mesure de muscle et de gras	Mesure
S30	Plage de TMP	Contrôle visuel + documentaire Mesure
C	Qualité des gras de bardière	Contrôle visuel
C	Absence de défaut d'aspect	Contrôle visuel
C	Echelles de pH	Mesure
S31	Caractéristiques de la viande	Contrôle visuel

\* C : Conditions de production communes

**ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION**

Période	Naissance	1 <sup>er</sup> âge	2 <sup>ème</sup> âge	Engraissement		
Aliment	Colostrum	Aliment 1 <sup>er</sup> âge	Aliment 2 <sup>ème</sup> âge	Aliment composé et lactosérum		
Age	0 à 28 jours	10 à 40-45 jours	40-45 jours à 84 jours maxi	84 jours à l'abattage		
Contraintes			50 % de céréales et d'issues de céréales, avec un minimum de 25 % de céréales en poids de la formule d'aliments	90% de céréales, oléagineux, légumineuses et leur sous produits, dont un minimum de 70 % de céréales et issues de céréales avec au minimum 35 % de céréales dont au maximum 30 % de maïs. Le petit-lait représente 15 à 35% de la matière sèche de la ration totale d'engraissement		
INCORPORATION (% EN POIDS) DES MATIÈRES PREMIÈRES	1 <sup>er</sup> ÂGE		2 <sup>ème</sup> ÂGE		ENGRAISSEMENT	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de céréales, produits de céréales	25	Non limité (NL)	25	NL	35	NL
Sous produits de céréales	25	NL	25	NL	35	NL
Maïs	0	30	0	30	0	30
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous produits	0	50	0	50	20	30
Graines de légumineuses, leurs produits et sous produits						
Tubercules, racines et fruits, leurs produits et sous produits	0	50	0	50	0	30
Produits et sous produits de la canne à sucre	0	50	0	50	0	30
Huiles et graisses végétales	0	3	0	5	0	7,5
Produits laitiers	0	15	0	10	0	10
Minéraux et Vitamines	0	6	0	6	0	6
Produits azotés	0	15	0	15	0	10
CMV	0	6	0	6	0	6
RATION TOTALE (% de la Matière Sèche)	1 <sup>er</sup> AGE		2 <sup>ème</sup> AGE		ENGRAISSEMENT	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Petit lait ou lactosérum	0	35	0	35	15	35

**ANNEXE 2 – PLAN INDICATIF DE RATIONNEMENT**

Le tableau ci-dessous présente un plan indicatif d'alimentation des porcs à l'engraissement.

Les quantités seront modulées en fonction de la saison, des conditions climatiques, des quantités et de la qualité du lactosérum disponible, du poids des animaux, etc.....

La colonne équivalent aliment correspond à la matière sèche totale de ration, c'est-à-dire volume de lactosérum ramené en matière sèche + aliment sec.

<b>PLAN INDICATIF DE RATIONNEMENT</b>						
<b>Semaine d'engraissement</b>	<b>Aliment sec / porc / jour (en g)</b>	<b>% aliment sec</b>	<b>Litres de lacto (à 55g de MS/L) / porc / jour</b>	<b>% lactosérum</b>	<b>Equivalent aliment / porc / jour</b>	<b>% total</b>
1	910	91%	1,5	9%	1000	100%
2	1010	88%	2,5	12%	1150	100%
3	1100	85%	3,5	15%	1300	100%
4	1170	81%	5,0	19%	1450	100%
5	1250	78%	6,5	22%	1600	100%
6	1310	75%	8,0	25%	1750	100%
7	1380	73%	9,5	27%	1900	100%
8	1450	71%	11,0	29%	2050	100%
9	1540	70%	12,0	30%	2200	100%
10	1660	70%	12,5	30%	2350	100%
11	1760	70%	13,5	30%	2500	100%
12	1830	70%	14,0	30%	2600	100%
13	1850	69%	14,5	31%	2650	100%
14	1850	69%	14,5	31%	2650	100%
15	1850	69%	14,5	31%	2650	100%
16	1850	69%	14,5	31%	2650	100%
17	1825	68%	15,0	32%	2650	100%
18	1825	68%	15,0	32%	2650	100%
19	1825	68%	15,0	32%	2650	100%
<b>Total</b>	<b>205 kg</b>	<b>73%</b>	<b>1417 L</b>	<b>27%</b>	<b>283 kg</b>	<b>100%</b>

## Cahier des charges du label rouge n° LA 17/06 « Viandes et abats de porc, frais et surgelés »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Respect des bonnes pratiques d'élevage
- Âgé de 182 jours minimum

### Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Porc » en vigueur, 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ</b> .....	4
4-1. Identification des opérateurs .....	4
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....	5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....	5
<b>5- MÉTHODE D'OBTENTION</b> .....	6
5-1. Schéma de vie .....	6
5-2. Alimentation.....	6
5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage.....	6
5-2-2. Procédures de fabrication des aliments .....	6
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs .....	6
5-3-1. Sélection des reproducteurs .....	6
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation .....	7
5-4. Naissance (jusqu'au sevrage) .....	8
5-4-1. Logement des truies .....	8
5-4-2. Les porcelets .....	8
5-5. Post-sevrage et engraissement .....	8
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	8
5-5-2. Systèmes d'alimentation .....	9
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	9
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	10
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier .....	10
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté.....	10
5-6. Conditions sanitaires d'élevage .....	10
5-7. Age d'abattage .....	10
5-8. Identification et suivi des animaux .....	10
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir .	10
5-10. Abattage .....	10
5-11. Sélection des carcasses.....	10
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	11
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	11
5-14. Surgélation .....	11
5-15. Préparations dérivées .....	11
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	11
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	12
<b>ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION</b> .....	13
<b>ANNEXE 2 : SÉLECTION DES ABATS</b> .....	14
<b>ANNEXE 3 : GLOSSAIRE</b> .....	16

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Association de Promotion des Viandes du Centre (A.P.V.C.),  
142 av. John Kennedy  
03100 Montluçon  
Téléphone : 04 70 64 76 47  
Télécopie : 04 70 64 76 48  
Courriel : h.daviet@apvc.fr

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes et abats de porc, frais et surgelés »

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- les viandes fraîches (carcasse ou produits découpés) ;
- les longes et pièces de découpes secondaires surgelées
- les abats frais et surgelés (foie, cœur, rognon, pied, tête, produits issus du désossage des têtes) ;
- les gras congelés.

Ces produits sont issus d'un porc et abattus à l'âge de 182 jours minimum.

Ils sont destinés essentiellement aux salaisonnières et transformateurs pour la confection de charcuteries label rouge (frais : carcasse, produits de découpe, abats ; gras frais ou congelés), et à la GMS, à la restauration hors domicile et hors foyer, au home service (viandes fraîches et surgelées, abats frais ou surgelés).

Les produits de découpe, gras, et abats frais présentés à la vente aux consommateurs sont nus (vente au détail) ou en UVC sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide).

Les produits de découpe, abats ou gras surgelés/congelés peuvent être vendus nus ou en UVC en cartons, sous film étirable, sous atmosphère modifiée, ou sous vide.

Le produit label rouge doit montrer une supériorité sur les critères de jutosité et tendreté. L'aspect visuel doit être attirant. La couleur doit être homogène et soutenue. La texture de la viande ne doit pas être fibreuse, l'exsudat doit demeurer limité.

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Plage de TMP	Compris entre 54 et 64	Pas de contraintes
Sélection des abats	Issus de carcasses labellissables Critères de sélection visuels selon un référentiel	Pas d'exigence particulière

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Respect des bonnes pratiques d'élevage
- Âgé de 182 jours minimum

#### ➤ *Caractéristiques qualitatives du produit*

Les caractéristiques certifiées communicantes contribuent directement à la qualité gustative supérieure du produit label rouge.

« Respect des bonnes pratiques d'élevage » : les conditions de production (densités d'élevage plus faibles, conditions d'alimentation spécifiques à base de céréales, conditions de transport particulières) respectent le bien-être et limitent le stress des animaux. Elles contribuent donc à une qualité de viande supérieure et donnent un produit organoleptiquement supérieur (texture de la viande non fibreuse, exsudat limité, supériorité en terme de jutosité et tendreté).

« 182 jours d'âge minimum » : un âge d'abattage de 182 jours minimum, soit une durée de vie plus longue, contribue aussi à une qualité de viande supérieure, plus mûre (aspect visuel attirant, couleur homogène et soutenue).

#### ➤ *Caractéristiques d'image*

Ce cahier des charges prévoit des règles de production qui véhiculent des caractéristiques d'image importantes :

- Pour conserver l'image du caractère traditionnel de l'élevage du porc. Les porcs sont élevés lentement et en faible densité. Ils reçoivent une alimentation à base de céréales et d'autres produits d'origine végétale, sans farines ou graisses animales ;
- Pour respecter le bien-être de l'animal (faible densité, respect des bonnes pratiques d'élevage) ;
- Pour limiter le stress des animaux (maîtrise des conditions d'élevage, de déchargement, de transport et d'abattage).

#### ➤ *Caractéristiques de service et de présentation*

La viande est accompagnée d'un certificat de garantie apportant aux consommateurs les informations sur le produit (ou d'une étiquette pour les UVC).

#### ➤ *Caractéristiques de régularité*

Ce cahier des charges stipule les règles d'élevage, d'abattage et de distribution pour obtenir une régularité de la qualité des porcs. Les carcasses label rouge respectent ainsi des caractéristiques de poids, d'âge et d'engraissement définies.

## 4- TRAÇABILITÉ

### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- ✓ Les élevages naisseurs,
- ✓ Les élevages post sevrageurs,
- ✓ Les élevages engraisseurs (post sevrage et engraissement),

- ✓ Les Organisations de Planification et de Suivi Technique (OPST),
- ✓ Les fabricants d'aliments composés industriels et fabricants d'aliments composés à la ferme,
- ✓ Les abatteurs et abattoirs,
- ✓ Les ateliers de découpe et de conditionnement industriels,
- ✓ Les ateliers de surgélation et de congélation.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

Stade	Produit sortant	Identifiant		Enregistrement	Documents d'accompagnement
		Support	Nature		
FABRICATION D'ALIMENT	Sacs, vrac	Étiquette B.L	N° de référencement de fabrication	Registre de fabrication	- Bon de livraison - facture
NAISSAGE	Porcelets	Boucle et/ou tatouage	Indicatif de marquage du naisseur N° de lot (semaine de naissance ou quantième du jour de naissance)	Registre d'élevage (mouvements, mortalité, dates, nombres)	- Bon d'enlèvement et de livraison des porcelets
POST-SEVRAGE (si différent du naissage)	Porcelets	Boucle et/ou tatouage	Indicatif de marquage du post-sevrageur	Registre d'élevage (mouvements, mortalité, dates, nbres)	- Bon de livraison des porcelets.
ENGRAISSEMENT (y.c.naisseur-engraisseur)	Porcs charcutiers	Tatouage	Indicatif de marquage de l'engraisseur (13 <sup>ème</sup> ou 17 <sup>ème</sup> semaine au plus tard)	Registre d'élevage (mouvements, mortalité, dates, nombres)	Bon d'enlèvement
ABATTAGE	Carcasses	Marquage à l'encre N° tuerie	N° de tuerie	Bon d'enlèvement (date, nombre, indic. de marqu., 6X, filière, n° de semaine) Bordereau de pesée classement (n° de tuerie, date, indic. de marqu.)	Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
LABELLISATION	Carcasses  Abats	Marquage à l'encre ou scellé Étiquette sur produit ou support	Marque spécifique LR N° de lot d'abats labellisés, marque spécifique LR	Fiche de labellisation	Étiquettes label (CG)
DECOUPE PRIMAIRE	Pièces avec couenne	Étiquette sur produit ou support	N° de lot de découpe, marque spécifique LR	Fiche de traçabilité	Document commercial (B.L. ou facture)
DECOUPE SECONDAIRE	Pièces tranchées UVC	Étiquette sur produit ou support	N° de lot de découpe, marque spécifique LR	Fiche de traçabilité	Document commercial (B.L. ou factures)
SURGELATION - CONGELATION	Cotes de porc Découpes secondaires Abats - Gras	Étiquette sur produit ou support	N° de lot de surgélation / congélation, marque spécifique LR	Fiche de traçabilité Fiche de labellisation	Document commercial (B.L. ou factures)
COMMERCIALISATION	UVC	Étiquette	N° de lot UVC logo Label Rouge	Comptabilité matière Registre – Bilan	Facture

**Précisions :**

**Identifiant d'élevage:** indicatif unique de marquage attribué à un site d'élevage, généralement sur le modèle "n° de département + 3 caractères" (ex : FR 03 ABC). Anciennement appelé "numéro TVA".

**Numéro de lot (en élevage) :** numéro de semaine de naissance ou centième du jour de naissance.

**Numéro de lot (abattage – découpe) :** identifiant attribué par l'opérateur d'abattage ou découpe pour repérer une série entière et homogène de production. Au stade abattage, le lot est individualisé au niveau de la carcasse (numéro de tuerie) et sa codification normalisée.

**5- MÉTHODE 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
S1.	Pourcentage maximum d'huiles et graisses végétales dans la composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines	Pour les animaux de plus de 12 semaines, les « huiles et graisses végétales » ne dépassent pas 8 % de la formule d'aliment (en poids de la formule et en moyenne pondérée).
S2.	<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>
S3.	Respect du plan d'alimentation	Chaque éleveur adapte son plan d'alimentation selon le stade physiologique des porcs (Cf. annexe).

5-2-2. Procédures de fabrication des aliments

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

5-3-1. Sélection des reproducteurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Origine des ascendants	Les porcs sont issus d'ascendants provenant d'OSP agréées.
S5.	Races et croisements autorisés	Land Race, Large White, Duroc, Piétrain, Hampshire, souches sino européennes (issues des races chinoises Meishan, Jiaying, Jinhua) ; ou croisements entre ces races et souches.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Objectifs de sélection et référencement des schémas génétiques	Une procédure interne à l'ODG permet de référencer les schémas génétiques, parmi tous les schémas existants au niveau de l'ASP. L'ODG surveille que les schémas génétiques utilisés correspondent à un porc adapté à une croissance modérée et permettent d'obtenir des carcasses homogènes avec des poids carcasse adéquats au marché visé.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Règles de conception des bâtiments	Lors de la conception du logement et/ou de son aménagement, des règles techniques (disponibles au sein de l'ODG ou du groupement de producteurs) sont appliquées, permettant d'assurer aux animaux un confort optimal et de maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires et des agressions entre animaux.
S8.	Types de sol autorisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Sol ajouré</u> : le « sol ajouré » est constitué d'un sol en béton. Celui-ci peut être ajouré pour permettre l'évacuation des lisiers.</li> <li>- <u>Sol béton avec litière renouvelée</u> : 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).</li> </ul> <p>Un raclage du gisoir doit être effectué régulièrement afin de retirer les excréments.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Sol béton sur litière accumulée</u> : ces élevages sont soit sur litière intégrale (paille de céréales ou sciure), soit avec courette.</li> </ul> <p>Dans tous les cas, les sols et les murs doivent être en béton plein avec enduits pour les murs. L'éleveur fait un apport régulier de litière afin d'assurer un bon état de propreté des animaux.</p>
S9.	Alimentation et accès à l'eau	L'alimentation est adaptée en fonction du stade physiologique de la truie, elle doit permettre de couvrir les besoins journaliers selon ce stade et le bien-être alimentaire de l'animal. Le système est conçu de manière à assurer à chacune des truies ou cochettes une quantité suffisante de nourriture, de manière régulière, même en présence de concurrentes. L'accès à l'eau est permanent.

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Moyen de rafraîchissement des truies	Par temps chaud, la création de « souilles » dans les parcs permet aux truies de se rafraîchir, les parcs comportent des endroits ombragés.

##### 5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Conception des bâtiments	Lors de la conception du logement et/ou de son aménagement, les règles techniques (disponibles au sein de l'ODG ou du groupement de producteurs) sont appliquées, permettant d'assurer aux animaux (truies et porcelets) un confort optimal et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires. La séparation des aires fonctionnelles est favorisée, le contact direct des excréments dans le gisoir doit être évité.  Les différents types de sol utilisés sont adaptés au confort des truies et des porcelets, à leur stade physiologique.
S12.	Accès à l'eau	Permanent
S13.	Allaitement maternel	L'allaitement maternel est possible jusqu'au sevrage

#### 5-5. Post-sevrage et engraissement

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Maîtrise de la traçabilité de la production et de l'alimentation de porcs sous label rouge dans le cas d'exploitations présentant plusieurs sites d'élevage dont certains sont dédiés à une production de porcs sous label rouge et d'autres sont affectés à une autre production de porcs standards	Afin d'assurer cette maîtrise, les points suivants doivent être respectés : - un numéro de frappe spécifique pour la production de porcs sous label, frappe de tous les porcs sous label au plus tard à la 17ème semaine - des circuits de stockage et de distribution de l'alimentation strictement séparés (sauf en cas d'alimentation identique label pour tous les porcs) - bons de livraison des porcelets sous label et de l'aliment label spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- séparation physique des porcs sous label et des porcs standards pendant le transport. Lorsque l'exploitation n'est pas en mesure d'assurer ces conditions, elle doit être dédiée à la production label rouge.
S15.	Entretien général des bâtiments et de leurs abords	Les abords des installations sont propres. Les matériaux inutiles à l'élevage sont proscrits à proximité des bâtiments, la végétation doit être régulièrement entretenue. Les bâtiments sont maintenus dans un bon état général. La construction ou l'aménagement d'un bâtiment doit inclure un volet paysager.

#### 5-5-2. Systèmes d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	<b><u>Systèmes d'alimentation autorisés au plus tard à l'âge de 17 semaines</u></b>	<b><u>Les conditions suivantes sont respectées :</u></b> - <b><u>Système « Soupe » : 0,33 m d'auge /porc,</u></b> - <b><u>Système « Nourrisseur » : 7 cm/porc,</u></b> - <b><u>Système « Nourrisoupe » : 1 pour 15 porcs.</u></b>
S17.	Systèmes d'abreuvoirs	Des abreuvoirs doivent être installés, les porcs y ont accès en permanence (sauf cas d'une alimentation en soupe où l'alimentation et l'abreuvement se font en même temps, la quantité d'eau distribuée doit être suffisante aux besoins de l'animal).

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 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

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-8. Identification et suivi des animaux

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Mention complémentaire sur le document d'accompagnement des porcs à l'abattoir	Indication du nombre de porcs et la semaine de naissance. S'il y a des porcs de semaines de naissance différentes, le nombre de porcs pour chaque semaine de naissance est précisé.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Constitution des lots dans les cases d'attente avant abattage	Aucun mélange de lots provenant d'éleveurs différents n'est autorisé.

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Plage de TMP (lorsque le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	Compris entre 54 et 64
S21.	Caractéristiques des viandes	Un examen visuel permet notamment d'écarter les viandes exsudatives et les risques de jambon déstructuré. La viande doit être ferme, de couleur rose homogène.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Critères de sélection des abats	Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats Label Rouge doivent répondre à des critères de sélection : couleur (référentiel photos en annexe de ce cahier des charges), défauts d'aspect à exclure. Le référentiel « photos » est disponible auprès de l'ODG et des services de l'INAO.
S23.	Traçabilité des abats issus de carcasses non labellissables	Si la traçabilité en abattoir ne permet pas de distinguer les abats des carcasses exclues à titre individuel tout le lot d'abats correspondant est rejeté.
S24.	Modalités de marquage des carcasses	Si la carcasse répond aux critères de sélection, l'agent qualifié procède à son identification par l'apposition d'une marque de sélection spécifique qui peut être un papillon de présélection ou une inscription à l'encre alimentaire, à condition que celle-ci ne fasse pas référence au label rouge.
S25.	Certificat de garantie	Les carcasses labellisées sont accompagnées d'un Certificat de Garantie numéroté. La facture et/ou le bordereau de livraison correspondant à cette carcasse porte la mention label rouge.

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Modes de commercialisation et de conditionnement	La viande peut être vendue en carcasses, demi-carcasses ou quartiers ou peut être découpée et conditionnée en muscles sous vide ou en UVC, ainsi que les abats.

5-14. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-15. Préparations dérivées

*Non concerné*

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Critère*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Matières premières interdites dans l'alimentation des porcs charcutiers	Documentaire, visuelle
C	Matières premières autorisés dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	Documentaire, visuelle
C	Autres ingrédients autorisés dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines	Documentaire, visuelle
C	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (Pourcentage minimum de grains de céréales et produits dérivés)	Documentaire, visuelle
C	Superficie d'élevage	Documentaire, visuelle
C	Manipulation des animaux avec les moyens adéquats	Documentaire, visuelle
C	Conditions de préparation des animaux (quai d'embarquement)	Documentaire, visuelle
C	Durée d'ajournement avant embarquement (ajournement effectué)	Documentaire, visuelle
C	Organisation de l'attente avant abattage	Documentaire, visuelle
C	Age minimum d'abattage	Documentaire, visuelle
C	Délai de transport	Documentaire, visuelle
C	Mesures de muscles et de gras	Documentaire, mesure
S20	Plage de TMP (lorsque le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	Documentaire, mesure
C	Traçabilité assurée jusqu'au distributeur	Documentaire, visuelle

\* C : Conditions de production communes

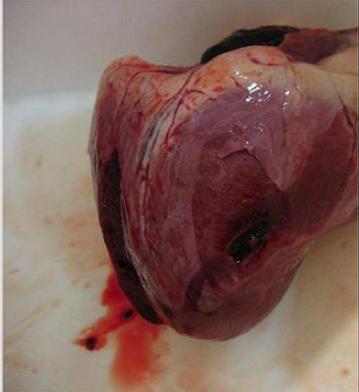
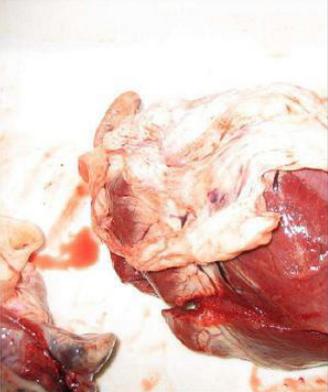
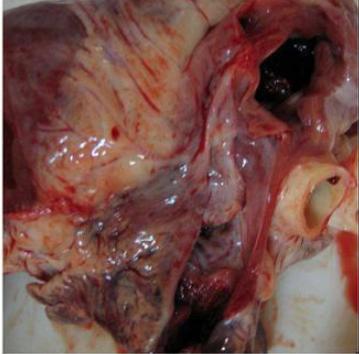
**ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION**

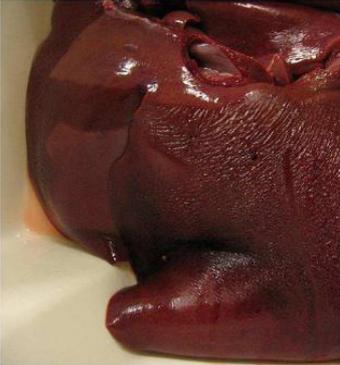
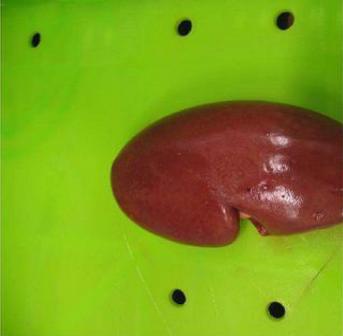
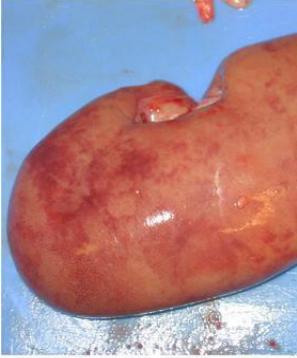
<b>Aliment</b>	<b>Dénomination</b>	<b>Quantité indicative</b> (par animal, sur la période concernée, en matière brute)
Jusqu'à 12 semaines	Aliment 2 <sup>ème</sup> âge	40 à 80 kg
Après 12 semaines	Aliment charcutier	250 à 310 kg

	Aliment pour animaux de plus de 12 semaines (en poids de la formule d'aliment et en moyenne pondérée)
Grains de céréales et produits dérivés	60 % minimum
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés	0 à 39 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 39 %
Total (Grains de céréales, graines et fruits d'oléagineux, graines de légumineuses et leurs produits dérivés)	90 % minimum
Tubercules, racines et produits dérivés Autres graines et fruits et produits dérivés	0 à 9 %
Produits et sous-produits de la canne à sucre	0 à 9 %
Produits laitiers et produits dérivés	0 à 9 %
Minéraux et produits dérivés, vitamines, additifs	1 à 6 %
<b>Huiles et matières grasses végétales</b>	<b>0 à 8%</b>

**ANNEXE 2 : SÉLECTION DES ABATS**

**Référentiel photos couleurs pour la  
sélection des abats**

<p>CŒUR - Produit conforme</p> <p><i>Absence d'aorte et d'enveloppe - Couleur rouge sombre</i></p> 	<p>CŒUR - Produit non-conforme n°1</p> 	<p>CŒUR - Produit non-conforme n°2</p> 
<p>CŒUR - Produit non-conforme n°2</p> 	<p>PIED - Produit conforme</p> <p><i>Absence d'onglon et d'épanchement synovial Couleur Blanc rosé</i></p> 	<p>PIED - Produit non-conforme (présence d'onglons)</p> 

<p>FOIE - produit conforme</p> <p><i>Absence de fiel, de diaphragme, de taches blanches cicatricielles - Couleur rouge brillant</i></p> 	<p>FOIE - produit non-conforme n°1</p> 	<p>FOIE - produit non-conforme n°2</p> <p>(présence de taches blanches cicatricielles)</p> 
<p>FOIE - produit non-conforme n°3</p> <p>(présence de taches blanches cicatricielles)</p> 	<p>TETE - Produit conforme</p> <p><i>Correctement épilée et sans défaut visuel apparent majeur - Couleur Blanc rosé</i></p> 	<p>TETE - Produit non conforme</p> <p>(défaut visuel apparent – flambage trop prononcé)</p> 
<p>ROGNONS - Produit conforme</p> <p><i>Absence de panne, d'enveloppe (décapsulé), d'hématome et de poche urinaire - Rouge brun sombre et brillant</i></p> 	<p>ROGNONS - Produit non-conforme n°1</p> <p>(présence d'hématomes)</p> 	<p>ROGNONS - Produit non-conforme n°2</p> <p>(couleur trop claire)</p> 

### **ANNEXE 3 : GLOSSAIRE**

**ASP** : Agence de Sélection Porcine

**BE / BL** : Bon d'Enlèvement / Bon de Livraison, documents accompagnant tout mouvement d'animaux d'un élevage à un autre.

**Certificat de Garantie (CG) (ou « étiquette Label »)** : document d'identification accompagnant les demi carcasses, quartiers ou pièces de découpes en gros labellisés jusqu'au point de vente et pouvant être présenté au consommateur.

**Découpe primaire** : opérations de découpe des carcasses de porc séparant les pièces majeures (longe, jambon, poitrine, épaule) et les pièces mineures (les autres morceaux).

**Découpe secondaire** : élaboration des pièces brutes de découpe primaire consistant en opérations successives de parage ou découennage et dégraissage (2D), de désossage (3D), de dénervage (4D), d'épluchage (5D). La découpe secondaire de la longe aboutit à l'élaboration de cotes de porcs, d'échine sans os, de carré sans os, de pointe sans os et de filet mignon.

**GMS** : Grande et Moyenne Surface

**Home service** : service de livraison à domicile

**OSP** : Organisme de Sélection Porcine

**RHD** : Restauration Hors Domicile

**RHF** : Restauration Hors Foyer

**TMP** : Taux de Maigre dans les Pièces. Proportion de viande maigre contenue dans une carcasse de porc, calculée pour chaque animal à l'aide d'une sonde et basée sur les résultats d'une découpe normalisée validés par l'Union Européenne et le Ministère de l'Agriculture.

**UVC** : Unité de Vente au Consommateur. Communément appelée barquette.

**UVCI** : Unité de Vente au Consommateur "Industrielle". Elle est élaborée en série à partir de muscles, carcasses ou pièces de gros et est conditionnée et emballée dans un atelier indépendant du magasin, généralement du ressort de l'abatteur ou du découpeur.

**UVCM** : Unité de Vente au Consommateur "Magasin" : elle est élaborée en série à partir de muscles, carcasses ou pièces de gros et est conditionnée et emballée dans un atelier (laboratoire) dépendant du magasin (le magasin identifie lui-même la viande).

## Cahier des charges du label rouge n° LA 17/90 « viandes et abats de porc frais et surgelés »

### Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agé de 182 jours minimum
- Caractéristiques d'élevage et d'alimentation contrôlées

### 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 » en vigueur, 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ</b> .....	4
4-1. Identification des opérateurs .....	4
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....	4
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....	5
<b>5- MÉTHODE D'OBTENTION</b> .....	6
5-1. Schéma de vie .....	6
5-2. Alimentation.....	6
5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage.....	6
5-2-2. Procédures de fabrication des aliments .....	6
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs .....	6
5-3-1. Sélection des reproducteurs .....	6
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation .....	7
5-4. Naissance (jusqu'au sevrage) .....	7
5-4-1. Logement des truies .....	7
5-4-2. Les porcelets .....	8
5-5. Post-sevrage et engraissement .....	8
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	8
5-5-2. Systèmes d'alimentation .....	8
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	9
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	9
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier .....	10
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté.....	10
5-6. Conditions sanitaires d'élevage .....	10
5-7. Age d'abattage .....	10
5-8. Identification et suivi des animaux .....	10
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir .	10
5-10. Abattage .....	10
5-11. Sélection des carcasses.....	10
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	11
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	11
5-14. Surgélation .....	12
5-15. Préparations dérivées .....	12
<b>6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	12
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	12
<b>ANNEXE 1 - PLAN D'ALIMENTATION</b> .....	13

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (ALQO) dite « Limousin Promotion »  
Adresse : Maison Régionale de l'Agriculture du Limousin  
Bd des Arcades  
87060 Limoges Cedex 2  
Téléphone : 05.55.10.37.96    Télécopie : 05.55.10.37.99  
Courriel : [accueil@blasonprestige.com](mailto:accueil@blasonprestige.com)

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes et abats de porc frais et surgelés »

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- La viande en carcasses, demi-carcasses, pièces de découpe et UVC, vendue à l'état frais ou surgelé ;
- Les gras congelés destinés aux préparations à base de viande ;
- Le gras frais
- Les abats (foie, cœur et rognons) vendus à l'état frais ou surgelé.

Ces produits sont issus d'un porc élevé jusqu'à l'abattage en bâtiment spécialisé et abattus à l'âge de 182 jours minimum.

A l'exception des gras congelés, ces produits peuvent être mis en vente dans tout type de magasin, à la coupe ou en rayon libre-service après découpe en UVC, et aussi en restaurant. La viande permet également d'approvisionner les ateliers de Charcuteries Salaisons.

Les gras congelés sont destinés aux préparations à base de viande et peuvent notamment être vendus aux charcutiers, traiteurs et salaisonniers.

La viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative. Les produits label rouge se caractérisent par leur aspect gras.

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Plage de TMP	Compris entre 55 et 65	Pas de valeur de TMP minimum et maximum
Sélection des abats	Critères de sélection (couleur) définis	Réglementation

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

« Agé de 182 jours minimum » : afin de donner à la viande toute sa qualité gustative, le porc Label Rouge est abattu à 182 jours minimum, soit 26 semaines d'âge minimum. L'âge d'abattage joue un rôle important sur les caractéristiques de la viande (maturité).

« Caractéristiques d'élevage et d'alimentation contrôlées » : les exigences d'alimentation et d'élevage prévues dans le présent cahier des charges sont contrôlées régulièrement par l'Organisme Certificateur.

## **4- TRAÇABILITÉ**

### 4-1. Identification des opérateurs

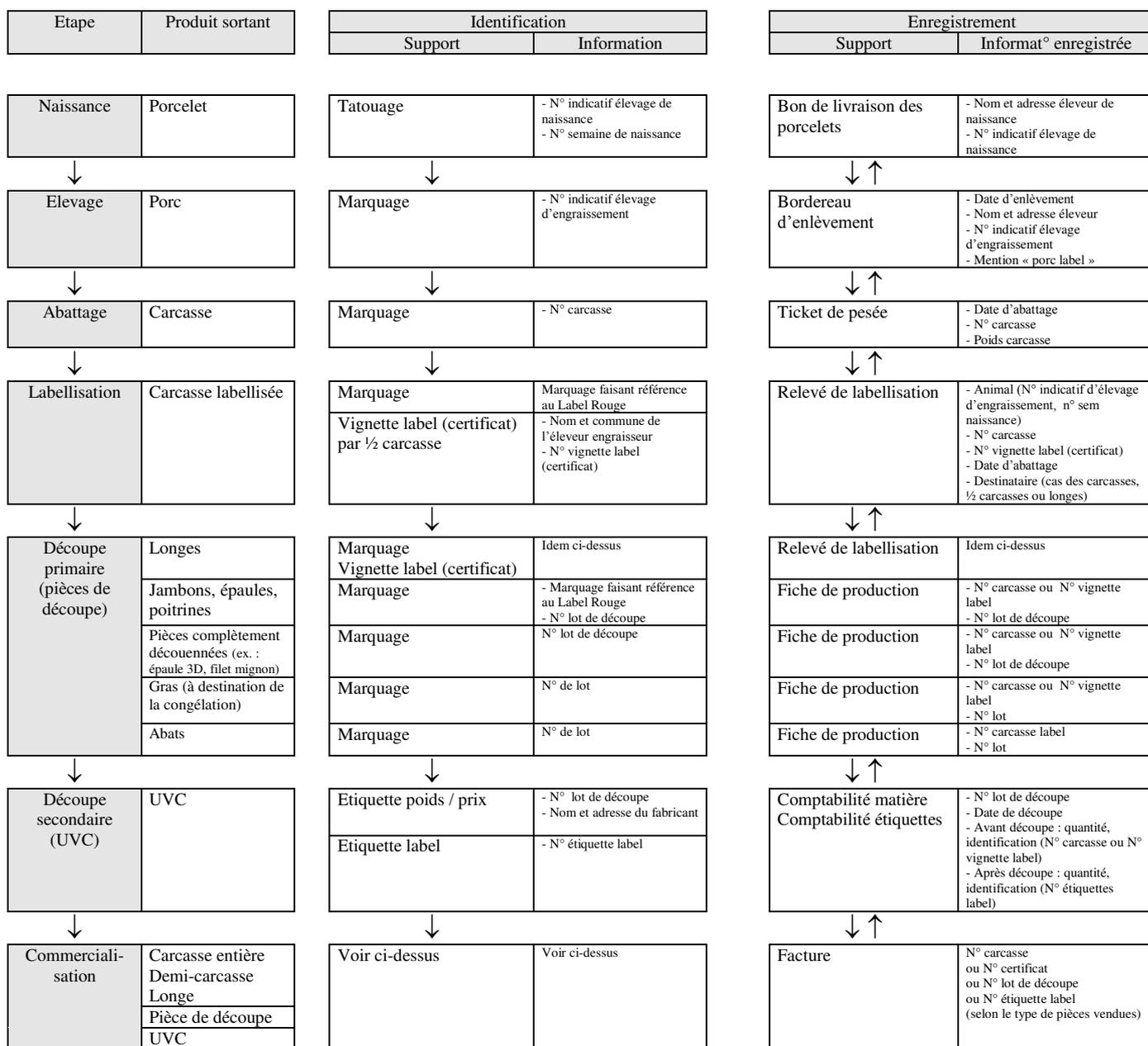
Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs ;
- les fabricants d'aliments complémentaires (FAF ou industriels) ;
- les organisations de producteurs et de suivi technique OPST (pour les fonctions transport) ;
- les abattoirs, entreprises d'abattage et ateliers de découpes ;
- les ateliers de surgélation.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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



#### Définition :

N° indicatif d'élevage = indicatif de marquage attribué par l'EDE à un site d'élevage porcin, exemple : 87THU

N° carcasse = N° de tuerie, attribué par l'abattoir, conformément à la réglementation

N° lot de découpe = N° attribué par l'opérateur (effectuant la découpe) pour repérer une série de carcasses

**NB :** Tous les éléments inscrits sur chaque identifiant et enregistrement ne sont pas mentionnés. Sont mentionnés principalement ceux intervenant dans la traçabilité.

## 5- MÉTHODE 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
S1.	Pourcentage maximum de maïs dans la composition de l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines	20 %
S2.	Respect du plan d'alimentation	Un plan d'alimentation est établi par l'éleveur en fonction du type d'aliment (aliment sec, aliment liquide) et du stade physiologique des porcs. L'alimentation des porcs respecte la composition décrite dans les tableaux en annexe
S3.	<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

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

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

L'ODG surveille que les schémas génétiques utilisés correspondent à un porc adapté à une croissance modérée et permettent d'obtenir des carcasses homogènes avec des poids carcasse adéquats au marché visé.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Provenance des ascendants	Les porcs labellissables sont issus d'ascendants provenant d'OSP (Organisations de Sélection Porcine) agréées ou de CIA (Centres d'Insémination Artificielle) agréés.
S5.	Races et croisements autorisés	Large White, Duroc, Landrace, Piétrain, mais aussi sur la race Hampshire et les races chinoises (Meishan, Jiaxing et Jinhua)

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Type de sols autorisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Sol ajouré</u> Le sol ajouré est constitué d'un sol en béton qui permet l'évacuation des lisiers.</li> <li>- <u>Sol béton avec litière renouvelée</u> La surface requise pour chaque animal doit comporter une partie gisoir isolée, avec présence de litière végétale propre et régulièrement renouvelée (paille de céréale ou sciure à forte granulométrie). Un raclage du gisoir doit être effectué régulièrement afin de retirer les excréments.</li> <li>- <u>Litière accumulée</u> Ces élevages sont sur une litière intégrale (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie). L'éleveur fait un apport régulier de litière afin d'assurer un bon état de propreté des animaux. Les sols et les murs doivent être en béton plein avec enduits pour les murs.</li> </ul>
S7.	Alimentation des truies	<p>L'alimentation est adaptée en fonction des besoins journaliers liés au stade de gestation.</p> <p>L'éleveur veille à ce que les truies et les cochettes soient alimentées correctement et régulièrement de manière à éviter toute période de suralimentation ou de sous-alimentation.</p>

5-4. Naissage (jusqu'au sevrage)

5-4-1. Logement des truies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Naissage en plein air	Le naissage en plein air est autorisé.
S9.	Rafrâichissement en cas de naissage en plein air	Par temps chaud, la création de « souille » dans les parcs permet aux truies de se rafraîchir.
S10.	Alimentation des truies	L'alimentation est adaptée en fonction des besoins journaliers liés à la phase d'allaitement. L'éleveur veille à ce que les truies soient alimentées correctement et régulièrement. La quantité d'aliment distribuée doit correspondre aux besoins alimentaires de la truie pour assurer un bon allaitement de chaque porcelet.

#### 5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Conditions d'élevage	Les porcelets sont élevés soit sur paille, soit sur caillebotis (intégral ou partiel), soit en plein air. L'aire de vie doit être propre, avec séparation des aires fonctionnelles (alimentation/repos/ excréation). Le logement est conçu afin d'assurer aux animaux un confort optimal et une ambiance propice au bon développement des porcelets
S12.	<b><u>Identification des animaux</u></b>	<b><u>Les animaux sont identifiés par la semaine de naissance et portent l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance</u></b>
S13.	Modalités d'identification	Par tatouage lisible
S14.	Délai d'identification des animaux	Au plus tard au moment du sevrage.

#### 5-5. Post-sevrage et engraissement

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Production dans les exploitations présentant plusieurs sites d'élevage (mesure de séparation des sites)	Les sites doivent avoir chacun un numéro d'élevage.
S16.	Maîtrise des épandages	L'épandage sur les parcelles doit être réalisé de manière à intégrer le raisonnement cultural et la valorisation agronomique : bilan azoté par unité agronomique homogène (partie de parcelle, parcelle ou groupe de parcelles selon la conduite des cultures).
S17.	Intégration et aménagement des bâtiments et des abords	Les bâtiments doivent être intégrés dans le paysage. Les abords des bâtiments doivent être aménagés.

##### 5-5-2. Systèmes d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Autre système d'alimentation autorisé	L'alimentation peut également être distribuée au sol
S19.	Abreuvement	Dans le cas d'une alimentation en sec, des abreuvoirs d'eau doivent être installés. Les porcs y ont accès en

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		permanence. Dans le cas d'une alimentation en soupe (alimentation liquide), l'installation d'abreuvoir d'eau n'est pas obligatoire (distribution de repas d'eau). Tout système d'abreuvement répondant aux recommandations de l'IFIP est autorisé. Il y a un point d'abreuvement pour 15 porcs maximum.
S20.	<b><u>Nombre minimum de bols d'eau en engraissement</u></b>	<b><u>Non concerné</u></b>
S21.	Quantité d'aliment distribué	Chaque animal dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions d'ambiance (Température et vitesse d'air)	Le porc doit être placé dans des conditions d'ambiance homogènes qui respectent une température en accord avec son stade physiologique. Il ne doit pas y avoir de vitesse d'air excessive.

#### 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Entretien des aires de couchage	L'éleveur fait des apports réguliers de litière afin qu'à tout moment les porcs bénéficient d'une aire de couchage sèche. Un raclage du gisoir doit être effectué régulièrement afin de retirer les excréments.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Entretien des aires de couchage	Lors de la mise en place des porcs dans les cases d'élevage, l'éleveur fait une litière conséquente afin de constituer un tapis (nécessaire surtout en période hivernale). Ensuite, l'éleveur fait des apports réguliers afin qu'à tout moment les porcs bénéficient d'une aire de couchage sèche.

#### 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
S25.	Vide sanitaire	Un vide sanitaire dans les bâtiments d'élevage d'une durée minimale de 3 jours doit être respecté entre chaque bande : - pour les élevages naisseurs-engraisseurs par salle de post-sevrage et par salle ou case collective d'engraissement, - pour les élevages engraisseurs : par salle ou case collective.

5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-8. Identification et suivi des animaux

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Caractéristique du quai de chargement (Eclairage)	Le quai de chargement doit être équipé d'un éclairage
S27.	Caractéristique du quai de chargement (Accessibilité)	Le quai de chargement doit être facilement accessible pour les camions.

5-10. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Identification des carcasses labellisées	<p>Les carcasses sont sélectionnées par un agent chargé de la labellisation. Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent procédera à sa labellisation qui se matérialise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ par l'apposition sur la carcasse d'un marquage spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence au label rouge (logotype ou mention label)</li> <li>➤ par l'établissement d'un certificat (vignette) mentionnant les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le nom de l'éleveur engraisseur et sa commune</li> <li>- la date d'abattage.</li> </ul> </li> </ul> <p>Ce certificat (vignette) devient la preuve de la labellisation de la carcasse, demi-carcasse ou de la longe.</p>
S29.	Enregistrement des carcasses labellisées	<p>La sélection des carcasses doit faire l'objet d'un enregistrement manuel ou informatique sur un relevé de labellisation fait par l'agent habilité. Ce relevé contient notamment, la date d'abattage, les numéros de carcasses et les numéros de certificat (vignette) correspondants. L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble de ces données</p>
S30.	Plage de TMP (lorsque que le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	Compris entre 55 et 65
S31.	Caractéristique de la viande	La viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative.
S32.	Critères de sélection sur la couleur des abats	Cf. référentiel en annexe - Ce référentiel est mis à disposition des opérateurs concernés auprès de l'ODG et des services de l'INAO

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Modes de conditionnement des UVC	Les UVC peuvent être conditionnées sous film, sous atmosphère modifiée ou sous vide.
S34.	Identification des UVC et PAD	Chaque unité découpée (UVC ou PAD) est identifiée par une étiquette numérotée spécifique au Label

		Rouge.
--	--	--------

5-14. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-15. Préparations dérivées

*Non concerné*

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de conditions de production spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S 30	Plage de TMP	Documentaire

## ANNEXE 1 - PLAN D'ALIMENTATION

- du sevrage jusqu'à la 12<sup>ème</sup> semaine d'âge :

	Minimum	Maximum
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	50%	
- dont céréales seules	30%	
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits	0	49%
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits		
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits		
Autres plantes, leurs produits et sous produits (produits et sous-produits de la canne à sucre, algues, etc.) Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	0	49%
Huiles et graisses végétales	0	8%
Minéraux et vitamines	1%	6%
Additifs	0	5%

NB :- le tableau ci-dessus ne concerne pas les aliments d'allaitement  
- pourcentage en poids de la formule et en moyenne pondérée

- de la 12<sup>ème</sup> semaine d'âge jusqu'à la fin de l'engraissement :

	Minimum	Maximum
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	60%	
- dont Maïs	0	20%
- dont céréales seules	30%	
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits	0	39%
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits		
<b>Total céréales, oléagineux et légumineuses, leurs produits et sous-produits</b>	<b>90%</b>	<b>99%</b>
Tubercules, racines et fruits, leurs produits et sous-produits		
Produits et sous-produits de la canne à sucre	0	9%
Produits laitiers		
Huiles et graisses végétales	0	4%
Minéraux et vitamines	1%	6%
Additifs	0	5%

NB :- pourcentage en poids de la formule et en moyenne pondérée

Quantités indicatives d'aliments distribuées par stade (définies par animal et en matières brutes)

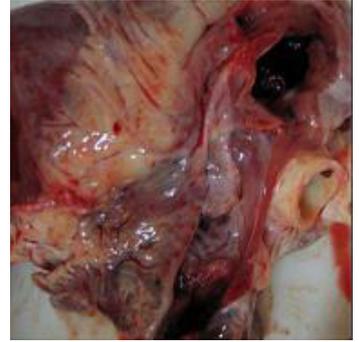
- du sevrage jusqu'à la 12<sup>ème</sup> semaine d'âge : de 25 à 55 kg d'aliments
- de la 12<sup>ème</sup> semaine d'âge jusqu'à la fin de l'engraissement : de 220 à 300 kg d'aliments

**ANNEXE 2 - RÉFÉRENTIEL PHOTO POUR LA SÉLECTION DES ABATS**

**Cœur :**



Conforme



Non-conforme

**Foie :**

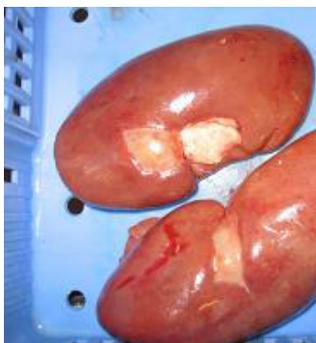


Conforme

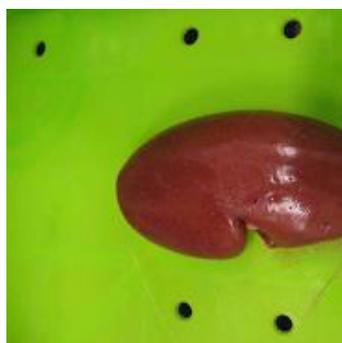


Non-conforme

**Rognons :**



Conforme



Non-conforme

<p style="text-align: center;"><b>Cahier des charges du label rouge n° LA 19/88</b> <b>« Viandes et abats frais de porc fermier élevé en plein air »</b></p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elevé en plein air
- Durée d'élevage : 182 jours minimum

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 » en vigueur, 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ</b> .....	6
4-1. Identification des opérateurs .....	6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....	6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....	7
4-4. Identification et traçabilité des animaux .....	11
<b>5- MÉTHODE D'OBTENTION</b> .....	13
5-1. Schéma de vie .....	13
5-2. Alimentation.....	13
5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage.....	13
5-2-2. Procédures de fabrication des aliments .....	13
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs .....	13
5-3-1. Sélection des reproducteurs .....	13
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation .....	14
5-4. Naissance (jusqu'au sevrage) .....	15
5-4-1. Logement des truies .....	15
5-4-2. Les porcelets .....	15
5-5. Post-sevrage et engraissement .....	16
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	16
5-5-2. Systèmes d'alimentation .....	16
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	17
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	18
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier .....	18
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté.....	18
5-6. Conditions sanitaires d'élevage .....	19
5-7. Age d'abattage .....	19
5-8. Identification et suivi des animaux .....	19
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir .	19
5-10. Abattage .....	20
5-11. Sélection des carcasses.....	20
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	21
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	21
5-14. Surgélation .....	22
5-15. Préparations dérivées .....	22
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	22
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	22
<b>ANNEXE 1- PLAN D'ALIMENTATION</b> .....	24
<b>ANNEXE 2- RÉFÉRENTIEL PHOTOS COULEURS POUR LA SÉLECTION DES ABATS</b> .....	25

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest (A.P.F.S.O.)

Adresse : 6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ

Téléphone : 05.59.67.25.77 - Télécopie 05.59.67.25.77.

Courriel : peyoagua@wanadoo.fr

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes et abats frais de porc fermier élevé en plein air »

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- les viandes fraîches (carcasse ou morceaux de découpes) ;
- les abats frais (foie, cœur, rognons, pied et tête).

Ces produits sont issus d'un porc fermier élevé en plein air, qui a accès en permanence au plus tard à l'âge de 17 semaines à un parcours d'une surface minimale de 83 m<sup>2</sup> par porc.

Ils sont commercialisés à l'état frais. La viande de porc fermier est vendue à la coupe ou en unité de vente consommateur, qu'il s'agisse d'UVCI ou d'UVCN

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Entretien, rotation et taille des parcours	Les parcours sont clôturés ou sont implantés en rotation dans un cycle cultural et réensemencés après la sortie des animaux, les parcours ne peuvent pas être utilisés plusieurs fois dans l'année, une limite de 120 porcs par hectare est fixée.	Elevage en bâtiment jusqu'à l'battage. Respect de la réglementation relative aux densités d'élevage
Vide sanitaire	Outre un nettoyage désinfection, un vide sanitaire dans les bâtiments d'élevage d'une durée minimale de 5 jours, doit être respecté entre chaque bande.	Réglementation
Alimentation	Post-sevrage : 50% minimum de grains de céréales et produits dérivés. Interdiction de la farine de poisson	Pas d'exigences
Délai de sevrage	Le sevrage intervient à 4 semaines maximum (soit 28 jours), puis les porcelets sont éventuellement	réglementation

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	transférés chez un post-sevreur. Cependant les porcelets peuvent être sevrés jusqu'à 7 jours plus tôt, s'ils sont déplacés dans des locaux spécialisés. La date de sevrage est enregistrée sur le registre d'élevage.	
Matériaux disponibles pour les porcs	Tous les animaux doivent pouvoir accéder en permanence à une quantité suffisante de matériaux permettant des activités de recherche et de manipulation suffisantes tels que la paille, le foin, la sciure de bois, le compost de champignons, la tourbe, les rondins de bois ou un mélange de ces matériaux, qui ne compromette pas la santé des animaux.	Exigences sur le bien être animal, préconisations IFIP
Transport et manipulation des animaux	Un équipement approprié tel que ponts, rampes ou passerelles doit être utilisé pour le chargement. Cet équipement doit être pourvu d'un plancher non glissant et, si nécessaire, d'une protection latérale.  L'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes est interdit.  Les zones accessibles au chauffeur se limitent à l'aire d'attente et au quai.	Réglementation

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Elevé en plein air

- Durée d'élevage : 182 jours minimum

L'élevage des porcs en plein air, dès la 10<sup>ème</sup> semaine et au plus tard à la 17<sup>ème</sup> semaine, privilégie le bien-être animal et améliore l'image de la production porcine : densité faible sur le parcours (83 m<sup>2</sup>/porc), alimentation et abreuvement en libre-service. Dans les bâtiments ou abris, les porcs disposent d'au minimum 0,6 m<sup>2</sup> par animal. Le porc plein air a une qualité supérieure du fait qu'il a une activité physique avec des parcours libres et permanents, une atmosphère saine sans stress ce qui donne une viande ferme et persillée.

L'âge minimum d'abattage, fixé à 26 semaines révolues, soit 182 jours minimum, permet d'amplifier la différence organoleptique entre le label et le produit courant. Un porc plein air a une croissance plus lente d'où une viande moins exsudative qu'un porc élevé en claustration.

### **Autres caractéristiques**

#### ► Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques organoleptiques du produit label permettent de le différencier du produit standard : supériorité organoleptique sur les critères de jutosité, de tendreté et de flaveur. L'aspect visuel du produit est attirant ; sa couleur est homogène et soutenue et la texture de la viande n'est pas fibreuse.

#### ► Caractéristiques d'image

- L'alimentation des porcs garantit au consommateur une viande saine : elle est composée à 100 % de végétaux, minéraux et vitamines, avec 50% minimum de céréales et sous produits de céréales dès le post-sevrage, puis 60% minimum de céréales et produits dérivés de céréales en engraissement (en poids de la formule d'aliment). Les céréales, oléagineux, légumineuses et leurs produits dérivés représentent 90% minimum de l'alimentation. Pendant toute la durée d'élevage, les additifs antibiotiques et les facteurs de croissance sont interdits. Le porc fermier plein air est nourri à base de céréales nobles : maïs, blé, orge.
- Concernant le bien-être animal, le cahier des charges va au-delà de la réglementation sur la protection des porcs en terme de surface de logement, de conditions d'habitat qui permettent aux porcs d'avoir des conditions de logement appropriées à chaque élevage, avec des abris secs (planchers pour les cabanes et paille pour les bâtiments) et en limitant les courants d'air.
- L'insertion des élevages dans le paysage. Les élevages s'insèrent harmonieusement dans le paysage. Les cabanes mobiles qui servent à abriter les porcs sont basses, de couleurs vertes et les parcours sont arborés, pour les bâtiments fixes ils sont entourés de haies de façon à les intégrer dans le paysage.
- La limitation du stress lors du transport et de l'abattage est assurée par la mise en place d'équipements appropriés (quai de chargement, brumisation des porcs, limitation des durées d'attente).

#### **4- TRACABILITÉ**

##### **4-1. Identification des opérateurs**

Sont concernés par le présent label rouge :

- les organisations de producteurs ;
- les élevages (naisseurs, post sevreurs, naisseurs post sevreurs, post sevreurs engraisseurs, engraisseurs et naisseurs engraisseurs) ;
- les fabricants d'aliments (FAF ou unités industrielles) ;
- les abatteurs ;
- les découpeurs.

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

Registre d'élevage :

L'éleveur tient à jour un registre d'élevage constitué par le regroupement des éléments suivants :

- une fiche synthétique des caractéristiques de l'exploitation ;
- une fiche synthétique des données concernant l'encadrement zootechnique, sanitaire et médical de l'exploitation pour chaque lot de porcs ;
- des données relatives aux mouvements des animaux ;
- des données relatives à l'entretien des animaux et aux soins qui leur sont apportés ;
- des données relatives aux interventions des vétérinaires.

Le détenteur tient le registre d'élevage de façon ordonnée et il veille à en assurer une lecture et une compréhension aisées. Le registre d'élevage est conservé 5 ans par l'éleveur à compter du départ du dernier animal de la bande.

Bon de livraison :

Chaque transfert d'animal d'un site d'élevage à un autre site d'élevage, ou d'un site d'élevage à l'abattoir, est accompagné d'un bon de livraison reprenant :

- l'organisation de producteurs
- l'élevage de provenance (indicatif de marquage)
- le destinataire
- le nombre d'animaux
- la semaine de naissance
- la date du transfert
- le nom et la signature du chauffeur
- les signatures des éleveurs (élevage de provenance, élevage destinataire).

Les différents opérateurs tiennent à jour le registre d'élevage en mentionnant pour chaque lot l'origine des porcs introduits (nombre, identification, date d'arrivée).

Pour les animaux à destination de l'abattoir, il est de plus précisé :

- la date et l'heure du dernier repas

- la date et l'heure du chargement
- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir
- les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux
- le nombre d'animaux morts pendant le transport, le cas échéant.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes utilisées	Documents associés
<b>ELEVAGE</b> Reproducteurs Race	Achat de reproducteurs avec mention des races ou croisement de races sur facture	Factures d'achat
Identification	Les reproducteurs mâles et femelles sont identifiés par l'indicatif de marquage de l'élevage d'origine et un numéro individuel (tatouage à l'oreille ou boucle à l'oreille). Chaque reproducteur dispose donc d'une identification unique qui permet de remonter à la généalogie de l'animal.	
Mise bas	Chaque mise bas fait l'objet d'un enregistrement sur le registre d'élevage : <ul style="list-style-type: none"> <li>- date de mise bas</li> <li>- nombre de porcelets</li> <li>- date de castration</li> <li>- date de sevrage.</li> </ul>	Registre d'élevage
	Pour chaque truie ou cochette, l'éleveur tient un enregistrement permettant la Gestion Technique du Troupeau de Truies : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'identification de l'animal</li> <li>- le numéro de bande</li> <li>- la date d'insémination</li> <li>- la date de mise bas</li> <li>- le nombre de porcelets sevrés,</li> <li>- la mortalité.</li> </ul>	Fiche GTTT
Identification des porcelets	Au sevrage, tous les porcelets d'une même semaine de naissance sont regroupés. Ils sont identifiés par la semaine de naissance et portent l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance. L'identification est réalisée à partir d'un tatouage à l'oreille au plus tard au sevrage des animaux.	
Post-sevrage : Identification des porcelets (le cas échéant)	En cas de passage chez un post sevrageur, le porcelet est identifié par l'indicatif de marquage du post-sevrageur à l'aide d'une boucle à l'oreille au plus tard en sortie du post-sevrage.  Les porcelets de morphologie homogène sont regroupés avec pour référence d'âge le plus jeune (maxi 3 semaines d'écart).	
Transfert des porcs entre élevages	Chaque transfert d'animal d'un site d'élevage à un autre site d'élevage, est accompagné d'un bon de	Bon de livraison et DSAP

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes utilisées	Documents associés
<ul style="list-style-type: none"> <li>- naisseur → post-sevreur</li> <li>- naisseur → engraisseur</li> <li>- post-sevreur → engraisseur</li> </ul>	livraison reprenant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'organisation de producteurs,</li> <li>- l'élevage de provenance (indicatif de marquage),</li> <li>- le destinataire,</li> <li>- le nombre d'animaux,</li> <li>- la semaine de naissance,</li> <li>- la date du transfert,</li> <li>- le nom et la signature du chauffeur,</li> <li>- les signatures des éleveurs (élevage de provenance, élevage destinataire).</li> </ul>	
Identification des lots mis en engraissement	Chaque lot mis à l'engrais en plein air est accompagné d'un certificat de garantie pré-numéroté récapitulatif : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de mise en engraissement</li> <li>- le nombre de porcelets</li> <li>- l'origine (indicatif de marquage des élevages de provenance)</li> <li>- la semaine de naissance.</li> </ul> Un lot mis à l'engrais peut provenir d'élevages différents à condition que la semaine de naissance soit identique.	Certificat de garantie
Traçabilité du lot mis à l'engrais	Pour chaque lot mis en engraissement, l'éleveur renseigne le registre d'élevage sur : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le numéro de bande (= semaine de naissance),</li> <li>- la date de mise en engraissement,</li> <li>- les aliments distribués,</li> <li>- le pourcentage de perte,</li> <li>- la date de sortie,</li> <li>- le nombre de porc.</li> </ul>	Registre d'élevage
Identification individuelle des porcs	Les porcs sont identifiés à la mise en engraissement et au plus tard à la 13 <sup>ème</sup> semaine par : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement,</li> <li>- l'identifiant spécifique selon un modèle validé par l'ODG.</li> </ul> Cette identification est réalisée à partir d'un tatouage à l'oreille ou par une frappe.	
	Dans le cas d'un naisseur - engraisseur, l'apposition de l'identifiant spécifique selon un modèle validé par l'ODG est réalisée au plus tard au sevrage.	
Animaux déclassés hors label rouge : Repérage des animaux déclassés ou ayant	Enregistrement du déclassement et des animaux ayant subi un incident d'élevage sur le registre d'élevage et indication de la cause de l'exclusion Les animaux exclus ou ayant subi un incident	Registre d'élevage Ordonnances

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes utilisées	Documents associés
subi un incident d'élevage	d'élevage sont identifiés physiquement par le tatouage XXXXXX.	
Repérage des animaux traités dans le dernier mois d'engraissement	Les porcs traités sont identifiés avec une boucle numérotée afin de s'assurer au moment du départ vers l'abattoir du respect du délai d'attente. Le n° de la boucle et les traitements administrés sont enregistrés dans le registre d'élevage.	Registre d'élevage
<b>ENLEVEMENT</b> pour abattage Age des porcs	L'éleveur s'assure de l'âge des animaux pour le jour d'abattage prévu, soit 182 jours minimum (26 semaines révolues).	
	Le transfert des animaux de l'atelier d'engraissement à l'abattoir s'accompagne d'un bon de livraison comprenant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le numéro du bon</li> <li>- l'organisation de producteurs</li> <li>- l'élevage de provenance (indicatif de marquage)</li> <li>- la destination (abattoir)</li> <li>- le nombre d'animaux</li> <li>- la semaine de naissance</li> <li>- la date du transfert,</li> <li>- le nom et la signature du chauffeur,</li> <li>- la signature de l'éleveur engraisseur,</li> <li>- la date et l'heure du dernier repas,</li> <li>- la date et l'heure du chargement,</li> <li>- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir,</li> <li>- le nombre d'animaux morts pendant le transport (le cas échéant).</li> <li>- les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux.</li> </ul>	Bon de livraison
	A ce bon de livraison est systématiquement joint un Bon d'Enlèvement Partiel (BEP) du certificat de garantie qui indique notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le numéro du certificat de garantie correspondant</li> <li>- la date d'enlèvement,</li> <li>- le nombre de porcs ,</li> <li>- l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement,</li> <li>- la semaine de naissance.</li> </ul>	BEP
<b>ABATTAGE</b> Attente en stabulation : Identification des	Les porcs provenant d'un même atelier d'engraissement sont identifiés par : <ul style="list-style-type: none"> <li>- semaine de naissance</li> <li>- indicatif de marquage des élevages d'origine</li> </ul>	

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes utilisées	Documents associés
porcs	- l'identifiant spécifique selon un modèle validé par l'ODG.	
Traçabilité élevage/abattoir	L'abattage se fait par lot unique et abattus à la suite (même élevage, livré le même jour à l'abattoir).	
Pesée : Identification des carcasses par un numéro d'abattage	Lors du passage des carcasses sur la chaîne d'abattage, chaque demi-carcasse est identifiée par un numéro d'abattage marqué à l'encre alimentaire sur le jambon. Ce numéro d'abattage correspond au quantième du jour d'abattage suivi d'un numéro chronologique, correspondant à l'ordre de passage de la carcasse à la pesée.	
	Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi. Il mentionne les informations suivantes : - n° du bon de livraison - l'indicatif du lieu de marquage du lieu d'engraissement et du propriétaire des animaux si différent, - le nombre de porcs, - l'heure et la date d'enlèvement, - l'heure et la date d'abattage, - pour chaque porc (par n° d'abattage) : ○ poids chaud ○ TMP ○ Sexe (mâle ou femelle)	Ticket de pesée
1 <sup>ère</sup> Présélection des carcasses : Identification des carcasses présélectionnées	Le peseur chargé de la présélection vérifie : - l'origine - l'âge des animaux, - le poids chaud carcasse, - le TMP. Après vérification, il identifie la carcasse par un signe distinctif anonyme (tampon PF) qui atteste de la conformité de la carcasse.	Ticket de pesée
2 <sup>ème</sup> Présélection des carcasses Identification des carcasses présélectionnées	Après mesure du pH, apposition d'un signe distinctif anonyme spécifique selon un modèle validé par l'ODG (roulette, tampon PFLR au niveau des jambons) attestant de la conformité de la carcasse. Le résultat de la mesure du pH est enregistré pour chaque carcasse.	Registre du pH
Sélection et labellisation : Identification des carcasses labellisées	L'agent habilité pour la labellisation des carcasses vérifie la présence des 2 signes distinctifs de présélection sur la carcasse. Il peut procéder à la labellisation : il identifie la carcasse conforme en apposant un certificat de garantie. Il comporte notamment le numéro de lot	Certificat de Garantie

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes utilisées	Documents associés
	d'abattage.	
	L'agent habilité pour le classement enregistre le résultat de la labellisation sur un registre de labellisation.	Registre de labellisation
<b>EXPEDITION</b> Identification des lots expédiés	Un n° de lot d'abattage des carcasses sera reporté sur les bons de commande et les factures.	Bon de commande Facture
	Tenue d'une comptabilité matière des quantités de carcasses vendues.	Comptabilité matière ou registre des ventes.
<b>DECOUPE</b>	Réalisation des cessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes labellisées et non labellisées. L'organisation de l'atelier doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits label de celles des autres produits. Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande Label Rouge par une autre viande : - l'atelier de découpe doit disposer de factures ou bons de livraison, précisant le nombre de carcasses livrées et le poids total. Chaque carcasse doit être identifiée par un certificat de garantie. - la découpe des viandes labellisées doit être effectuée en série à un moment donné de la journée ou de la semaine. Un numéro de lot sera attribué par journée d'abattage et de découpe. Le lot de découpe correspond au maximum à une seule journée d'abattage	Certificat de garantie
	Identification des pièces de découpe avec une étiquette de certification numérotée sur support ou contenant	Étiquette
	Enregistrement des quantités découpées et conditionnées. Enregistrements de l'utilisation des étiquettes.	Registre des quantités découpées et conditionnées.

#### 4-4. Identification et traçabilité des animaux

Plusieurs cas de figure peuvent se présenter :

Cas du naisseur : La castration est à effectuer dans les 7 premiers jours qui suivent la naissance.

Si elle est réalisée 7 jours après la naissance, une anesthésie complétée par une analgésie prolongée doit être réalisée par un vétérinaire. La date de castration est enregistrée sur le registre d'élevage.

Aucun porcelet ne doit être séparé de sa mère avant d'avoir atteint l'âge de 28 jours, sauf si le non-sevrage est préjudiciable au bien-être ou à la santé de la truie ou du porcelet.

Cependant les porcelets peuvent être sevrés jusqu'à 7 jours plus tôt, s'ils sont déplacés dans des locaux spécialisés. La date de sevrage est enregistrée sur le registre d'élevage.

- Cas du post-sevreur : les porcelets restent chez le post-sevreur de l'âge de 4 semaines à l'âge de 12 semaines maximum.
- Cas de l'engraisseeur : les porcs arrivent au plus tard à l'âge de 13 semaines.
- Cas du naisseeur engraisseeur : les porcs sont élevés dans le même élevage de leur naissance à l'enlèvement pour l'abattage.
- Cas du naisseeur et post-sevreur : les porcelets restent de 0 à 13 semaines maximum dans le même élevage.
- Cas du post-sevreur engraisseeur : les porcelets restent de l'âge de 4 semaines jusqu'à leur enlèvement pour abattage dans le même élevage.

Reproducteurs mâles et femelles : Les reproducteurs mâles et femelles sont identifiés par l'indicatif de marquage de l'élevage d'origine et un numéro individuel (tatouage à l'oreille ou boucle à l'oreille). Chaque reproducteur dispose d'une identification unique qui permet de remonter à la généalogie de l'animal.

Porcelets : Les porcelets sont identifiés par l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance et la semaine de naissance. Cette identification est réalisée au plus tard au sevrage des animaux à partir d'un tatouage indélébile à l'oreille.

En cas de passage chez un post-sevreur, le porc est de plus identifié par l'indicatif de marquage du post-sevreur, par apposition d'une boucle à l'oreille.

Porcs : Les porcs destinés au label rouge n° LA 19/88 sont identifiés par :

- l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraisseeur,
  - le marquage spécifique selon un modèle validé par l'ODG pour le label rouge LA 19-88.
- Cette identification est réalisée à la mise en engraisseeur (et au plus tard à la 13<sup>ème</sup> semaine) à partir d'un tatouage indélébile à l'oreille ou une frappe.

Dans le cas particulier des naisseeurs – engraisseeurs, le porcelet sera tatoué, au plus tard au sevrage, par la semaine de naissance, l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance et le marquage spécifique selon un modèle validé par l'ODG pour le label rouge n° LA 19/88, à partir d'un tatouage indélébile à l'oreille ou une frappe.

Seuls les porcs identifiés par :

- la semaine de naissance
  - les indicatifs de marquage des élevages de provenance,
  - le marquage spécifique selon un modèle validé par l'ODG pour le label rouge n° LA 19/88.
- et correctement lisibles à l'abattoir sont labellissables.

Cette identification assure la traçabilité des animaux qui se poursuit à l'abattoir sur la carcasse et à la découpe sur les pièces.

## 5- MÉTHODE 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
S1.	<b><u>Matières premières interdites dans l'alimentation des porcs charcutiers</u></b>	Les aliments ne doivent pas contenir de farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de farine de poisson, de manioc ou de patate douce.
S2.	Composition des aliments des animaux jusqu'à 12 semaines (Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés)	≥ 50 % en poids de la formule d'aliments
S3.	<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>
S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Maîtrise des conditions sanitaires de la fabrication, du stockage et du transport des aliments	Les locaux, équipement et installations doivent être adaptés et maintenus propres. Mise en place de mesures de maîtrise des risques comprenant notamment la définition de règles de fonctionnement ainsi qu'un plan de nettoyage/désinfection (y compris désinsectisation et dératisation).

### 5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Races et croisements autorisés	Large White, Duroc, Landrace, Piétrain, et races chinoises (Meishan, Jiaying et Jinhua).

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

L'insémination artificielle est privilégiée ; exceptionnellement, on pourra trouver des verrats de monte naturelle ou prélevés en vue d'inséminations artificielles.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Identification des reproducteurs mâles et femelles	Les reproducteurs mâles et femelles sont identifiés par l'indicatif de marquage de l'élevage d'origine et un numéro individuel (tatouage à l'oreille ou boucle à l'oreille). Chaque reproducteur dispose d'une identification unique qui permet de remonter à la généalogie de l'animal.
S8.	Nombre de verroat par case	1 verroat par case
S9.	Caractéristiques des cases des verrats (disposition, surface minimale)	<p>Les cases pour les verrats doivent être placées et construites de manière à ce que les verrats puissent se retourner, percevoir le grognement, l'odeur et la silhouette des autres porcs.</p> <p>La surface au sol débarrassée de tout obstacle, disponible pour un verroat adulte doit avoir une dimension minimale de 6 m<sup>2</sup>.</p>
S10.	Conditions de logement des truies avant mise bas (collectif, surfaces minimales par case)	<p>Au plus tard 4 semaines après l'insémination et jusqu'à l'entrée en local des mises bas, les truies sont logées en groupes. Les surfaces minimales des cases sont de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- par truie gestante : 2,25 m<sup>2</sup> pour des groupes de 6 à 39 animaux, 2,47 m<sup>2</sup> pour des groupes de 5 animaux ou moins et 2,03 m<sup>2</sup> pour des groupes de 40 animaux ou plus ;</li> <li>- par cochette : 1,64 m<sup>2</sup> pour des groupes de plus de 5 animaux et 1,80 m<sup>2</sup> pour des groupes de 5 animaux ou moins.</li> </ul>
S11.	Caractéristiques des enclos des truies avant mise bas (dimension, sols)	<p>Les côtés de l'enclos dans lequel se trouve le groupe doivent avoir une longueur supérieure à 2,8 mètres. Lorsque le groupe comporte moins de 6 individus, les côtés de l'enclos dans lequel il se trouve doivent avoir une largeur supérieure à 2,4 mètres.</p> <p>Les sols doivent être lisses mais non glissants de manière à ce que les porcs ne puissent pas se blesser et doivent être conçus, construits et entretenus de façon à ne pas causer de blessures ou de souffrances aux porcs. Ils doivent être adaptés à la taille et au poids des porcs, et en l'absence de litière, former une surface rigide, plane et stable.</p>

5-4. Naissage (jusqu'au sevrage)

5-4-1. Logement des truies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Logement des truies et des porcelets	La truie et ses petits sont logés dans une même case individuelle jusqu'au sevrage des porcelets (une truie par case de maternité).
S13.	Naissage en plein air : ombrage et rafraichissement	Les parcours doivent être ombragés. Pour des températures excessives, bains de boues ou arrosages sont autorisés.

5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Conditions de logement des porcelets avec leur mère	<p>Les porcelets doivent disposer d'un espace suffisant pour pouvoir être allaité sans difficulté.</p> <p>Les porcelets ont une zone chauffée (chauffage à la lampe ou tapis chauffant) d'une surface suffisante pour assurer le bien-être de la truie et des porcelets.</p> <p>Les types de sols peuvent être ajourés (caillebotis plastiques, béton ou fonte) et pour les sols pleins paillés et toujours secs.</p> <p>On trouve à proximité un point d'alimentation avec système de nourrisoupe, ou nourrisseur à volonté ou bol avec une distribution minimum 2 fois par jour selon la quantité distribué. De la tourbe ou des copeaux sont mis à leur disposition afin de permettre les activités de recherche et de manipulation.</p> <p>Les animaux ont accès à la lumière naturelle.</p>
S15.	Délai de castration	Dans les 7 premiers jours qui suivent la naissance.
S16.	Modalités des castrations intervenant 7 jours après la naissance	Une anesthésie complétée par une analgésie prolongée doit être réalisée par un vétérinaire.
S17.	Enregistrement de la date de castration	La date de castration est enregistrée sur le registre d'élevage.
S18.	Délai d'identification des animaux	Au plus tard avant la fin du sevrage.
S19.	<b><u>Identification des animaux</u></b>	<b><u>Au sevrage, tous les porcelets d'une même semaine de naissance sont regroupés. Ils sont identifiés par</u></b>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<b><u>un tatouage comportant la semaine de naissance l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance.</u></b>
S20.	Identification des porcelets en cas de passage chez un post sevrer	En cas de passage chez un post sevrer, le porcelet est identifié par une boucle portant l'indicatif de marquage du post-sevrer.
S21.	Date du sevrage	Le sevrage intervient à 4 semaines maximum (soit 28 jours), puis les porcelets sont éventuellement transférés chez un post-sevrer. Cependant les porcelets peuvent être sevrés jusqu'à 7 jours plus tôt, s'ils sont déplacés dans des locaux spécialisés.
S22.	Enregistrement de la date de sevrage	La date de sevrage est enregistrée sur le registre d'élevage.
S23.	Regroupement au sevrage des porcelets d'une même semaine	Obligatoire

#### 5-5. Post-sevrage et engraissement

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Suivi des épandages	L'éleveur tient à jour un cahier d'épandage précisant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le plan d'épandage,</li> <li>- le cahier d'épandage qui précise : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le bilan global de fertilisation,</li> <li>▪ la date d'épandage,</li> <li>▪ la parcelle destinataire,</li> <li>▪ la culture concernée.</li> </ul> </li> </ul>
S25.	Capacité et gestion de l'épandage des exploitations soumises au régime des installations classées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la capacité de stockage est cohérente avec le calendrier d'épandage et les productions (cultures et prairies exploitées),</li> <li>- la gestion de l'épandage est validée par l'étude du plan d'épandage.</li> </ul>

##### 5-5-2. Systèmes d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Système d'alimentation	Seuls les systèmes « Soupe », « Nourrisseur » et « Nourrisoupe » sont autorisés.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Répartition des zones d'évacuation et largeur minimale des pleins	Pour les animaux de moins de 17 semaines, la largeur maximale des ouvertures doit être égale à : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 11 mm pour les porcelets,</li> <li>▪ 14 mm pour les porcs sevrés (post-sevrage).</li> </ul> La largeur minimale des pleins doit être égale à : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 50 mm pour les porcelets et les porcs sevrés.</li> </ul>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante de l'entrée en post sevrage à la 17 <sup>ème</sup> semaine	< 800 animaux par salle d'élevage (tolérance de 10%)

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Quantité de litière disponible	Afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté, chaque animal dispose de 15 Kg maximum de litière (la quantité varie selon la nature de la litière - paille ou sciure – et la saison – plus de litière en hiver notamment).
S30.	Nettoyage et stockage du fumier	A la fin de chaque bande, le fumier doit être retiré de chaque case, qui est alors lavée et désinfectée. Le stockage de fumier se fait dans une fumière extérieure avec récupération des jus.
S31.	Séparation des aires d'alimentation, de repos et d'excrétion	Un couloir de déjection est aménagé (sur sol ajouré ou sur paille), de surface suffisante pour éviter tout contact direct des excréments dans le gisoir (aire de couchage). Le système d'alimentation (Nourrisoupe, nourrisseurs ou bols) permet d'éviter la souillure de l'aliment et de l'abreuvement par les excréments.
S32.	Matériaux d'activités disponibles	Tous les animaux doivent pouvoir accéder en permanence à une quantité suffisante de matériaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		permettant des activités de recherche et de manipulation suffisantes tels que la paille, le foin, la sciure de bois, le compost de champignons, la tourbe, les rondins de bois ou un mélange de ces matériaux, qui ne compromette pas la santé des animaux.
S33.	Effectif maximum par case de la fin du post sevrage à la 17 <sup>ème</sup> semaine	70

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Entretien des parcours	Les parcours sont clôturés ou sont implantés en rotation dans un cycle cultural et réensemencés après la sortie des animaux, les parcours ne peuvent pas être utilisés plusieurs fois dans l'année, une limite de 120 porcs par hectare est fixée.
S35.	Nature des sols des parcours	Tous types de sols sont possibles hors les sols très argileux et les sols caillouteux.
S36.	Caractéristiques des abris, cabanes mobiles et bâtiments sur parcours	Pour les abris et bâtiments sur parcours, ces derniers doivent s'intégrer dans le paysage. Les cabanes mobiles qui servent à abriter les porcs sont basses, de couleurs vertes et les parcours sont arborés, pour les bâtiments fixes ils sont entourés de haies de façon à les intégrer dans le paysage.
S37.	Conditions d'ambiance et de confort de l'habitat sur les parcours	Les cabanes ou bâtiments sont orientés de façon à assurer le confort des animaux, notamment en les protégeant des courants d'air.
S38.	<b><u>Age d'accès au parcours</u></b>	<b><u>Les porcs peuvent être mis sur parcours dès la 10<sup>ème</sup> semaine.</u></b>

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

*Pas de conditions de production spécifiques (pour l'élevage en plein air)*

*Non concerné (pour l'élevage en liberté)*

5-6. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Durée minimale de vide sanitaire entre chaque bande	5 jours

5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-8. Identification et suivi des animaux

Seuls les porcs identifiés (marquages correctement lisibles) sont labellisables.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	<b><u>Identification des porcs entrant en phase d'engraissement</u></b>	<b><u>Les porcs sont identifiés à la mise en engraissement et au plus tard à la 13ème semaine par l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement et le marquage spécifique validé par l'ODG par tatouage ou par frappe.</u></b> <b><u>Dans le cas particulier des naisseurs – engraisseurs, le porcelet sera tatoué ou frappé, au plus tard au sevrage, par la semaine de naissance, l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance et le marquage spécifique validé par l'ODG.</u></b>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Système d'arrosage	Un système simple d'arrosage est installé pour calmer les porcs dès leur arrivée sur l'aire d'attente avant embarquement.
S42.	Equipement approprié pour le chargement	Un équipement approprié tel que ponts, rampes ou passerelles doit être utilisé pour le chargement. Cet équipement doit être pourvu d'un plancher non glissant et, si nécessaire, d'une protection latérale.
S43.	Manipulation des animaux avec les moyens adéquats	L'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes est interdit.
S44.	Limitation de l'accès aux installations du chauffeur	Les zones accessibles au chauffeur se limitent à l'aire d'attente et au quai.
S45.	Densité de chargement des véhicules de transport	Au-delà de 25 animaux, ceux-ci sont transportés en cases avec séparation.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Dispositif de déchargement des animaux	Un dispositif adapté doit permettre de décharger facilement les animaux en limitant les risques de stress et de blessures. La pente du quai de déchargement ne doit pas être supérieure à 20 %.
S47.	Entretien des locaux d'attente à l'abattoir	Les locaux d'attente de l'abattoir doivent être maintenus propres et convenablement aérés.
S48.	Logement des animaux dans les locaux d'attente à l'abattoir	Les porcs ne doivent pas être entassés. Il leur est fourni litière et eau d'abreuvement.
S49.	Ambiance et manipulation des animaux à l'abattoir	Le bruit et les allées et venues inutiles sont à éviter. Les animaux sont manipulés dans le calme.

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50.	Caractéristique de la viande	Viande ferme, de couleur rose homogène et non exsudative.
S51.	Plage totale de TMP (lorsque le TMP sert de base à la labellisation)	Compris entre 54 et 63
S52.	Plage de TMP par segment de marché	- Viande pour la fabrication de charcuterie label rouge : TMP compris entre 56 et 63 ou 54 et 61. - Viande vendue à l'état frais : TMP compris entre 56 et 63 ou 54 et 61.
S53.	Marquage après la 1 <sup>ère</sup> présélection des carcasses conformes (Avant ressuage et mesure du pH)	Apposition d'un signe distinctif anonyme sur la carcasse (tampon PF).
S54.	Liste des abats labellisables	Abats rouges : foie, cœur, rognons Abats blancs : pied et tête.
S55.	Sélection des abats	Cf. référentiel photos en annexe

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S56.	Tri des lots de viande après ressuage	Chaque lot de viande est trié par couleur de façon à éliminer toutes les viandes exsudatives et les jambons déstructurés afin de pouvoir garantir au consommateur un aspect homogène.
S57.	Marquage des carcasses conformes à l'issue de la 2 <sup>ème</sup> sélection	Les carcasses conformes sont labellisées, matérialisé par l'apposition d'un signe distinctif anonyme validé par l'ODG sur la carcasse (roulette, tampon PFLR au niveau des jambons).
S58.	Labellisation	<p>L'agent habilité pour la labellisation des carcasses vérifie la présence des 2 signes distinctifs confirmant la conformité de la carcasse aux exigences du cahier des charges :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le signe correspondant à la 1<sup>ère</sup> présélection (tampon PF)</li> <li>- Et le signe correspondant au tri effectué (roulette ou tampon PFLR au niveau des jambons).</li> </ul> <p>Il procède alors à la labellisation en apposant un Certificat de Garantie. Il comporte notamment le numéro de lot d'abattage.</p> <p>Les résultats de cette labellisation sont inscrits dans le registre de labellisation.</p>

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S59.	<u>Conditionnement de découpe des muscles sous vide</u>	<p>Chaque muscle sous vide doit être identifié par un numéro de lot ou d'étiquette spécifique au label rouge.</p> <p>Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.</p>
S60.	<u>Conditionnement en "Unité de Vente Consommateur Industrielle"(UVCI)</u>	<p>La viande peut être conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère modifiée.</p> <p>Les UVCI sont élaborées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés dans les conditions précédemment citées.</p> <p>Chaque UVCI est identifiée par une étiquette pré-numérotée, spécifique au label rouge.</p> <p>Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.</p>

5-14. Surgélation

*Non concerné*

5-15. Préparations dérivées

*Non concerné*

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Critères *	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
	<b>ELEVAGE</b>	
S 28	Nombre maximum d'animaux par unité indépendante de l'entrée en post sevrage à la 17 <sup>ème</sup> semaine	Documentaire, visuelle
C	Nombre maximum d'animaux par unité indépendante à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine	Documentaire, visuelle
C	Densité d'élevage	Contrôle visuel, mesure et documentaire
	<b>ALIMENTATION</b>	
S 2	Composition des aliments des animaux jusqu'à 12 semaines (Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés)	Documentaire, analytique
C	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (Pourcentage minimum de grains de céréales, graines et fruits oléagineux, graines de légumineuses et leurs produits dérivés)	Documentaire
C	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (Pourcentage minimum de grains de céréales et produits dérivés)	Documentaire
	<b>TRANSPORT</b>	
C	Durée maximale entre la mise à jeun en élevage et l'abattage	Visuel et documentaire
	<b>ABATTAGE</b>	
C	Durée minimum d'attente avant abattage	Documentaire
C	Durée maximale entre chargement et abattage	Documentaire
C	Surface disponible par porc en cas d'attente à l'abattoir	Documentaire
C	Carcasse provenant d'un éleveur habilité	Documentaire

Critères *	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Âge minimum d'abattage	Documentaire et visuelle
C	Absence de défaut d'aspect	Contrôle visuel sur site, documentaire, mesure.
C	Echelles de pH conformes	Mesure et documentaire
C	Qualité des gras de bardière	Contrôle visuel et documentaire
S50	Caractéristiques de la viande	Contrôle visuel et documentaire
	<b>DECOUPE VIANDE</b>	
Traçabilité – Schéma de traçabilité ascendante et descendante – découpe	Numéro de lot attribué par journée d'abattage et de découpe. Lot de découpe correspondant au maximum à une seule journée d'abattage	Documentaire

\*C : Conditions de production communes

### ANNEXE 1- PLAN D'ALIMENTATION

Animaux de 12 semaines ou moins		% minimum	% maximum
		en poids de la formule d'aliments	
Grains de céréales*	50 % minimum	20	91
Issues de céréales*		0	<b>50</b>
Grains ou fruits oléagineux et produits dérivés		8	30
Graines de légumineuses et produits dérivés		0	25
Produits et sous-produits de la canne à sucre		0	5
Huiles et graisses végétales		0	5
Minéraux		1	6
Additifs		respect de la réglementation	
Additifs antibiotiques, facteurs de croissance		<b>INTERDITS</b>	
Farine de viande, d'os, de plume ou de sang, <b>farine de poisson</b> , de manioc ou de patate douce + huiles de poissons		<b>INTERDITS</b>	

Animaux de plus de 12 semaines		% minimum	% maximum
		en poids de la formule d'aliments	
Grains de céréales*	60 % minimum	50*	96
Issues de céréales*		0*	<b>50</b>
Grains ou fruits oléagineux et produits dérivés		3*	30
Graines de légumineuses et produits dérivés		0*	30
Produits et sous-produits de la canne à sucre		0	5
Huiles et graisses végétales		0	5
Minéraux		1	6
Additifs		respect de la réglementation	
Additifs antibiotiques, facteurs de croissance		<b>INTERDITS</b>	
Farine de viande, d'os, de plume ou de sang, farine de poisson, de manioc ou de patate douce, huile de poisson		<b>INTERDITS</b>	

**ANNEXE 2- RÉFÉRENTIEL PHOTOS COULEURS POUR LA SÉLECTION DES ABATS**

**Foie : produit conforme**

Couleur rouge brillant.

Absence de fiel, de taches blanches, Cicatrice, de diaphragme.



**Foie : produit non conforme**

Echantillon n° 1



**Foie : produit non conforme**

Echantillon n°2

présence de taches blanches

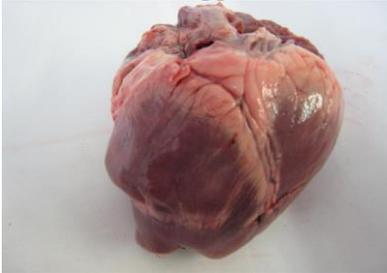


**Cœur : produit conforme**

Couleur rouge foncé.

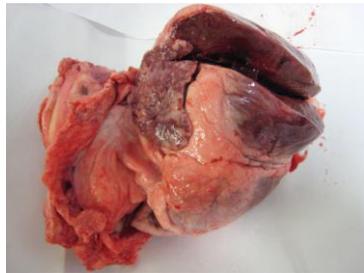
n°2

Absence d'enveloppe et d'aorte



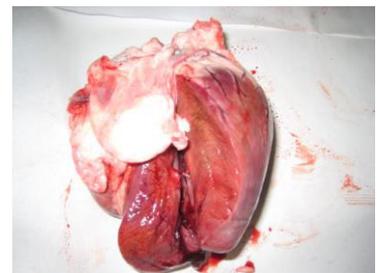
**Cœur : produit non conforme**

Echantillon n° 1



**Cœur : produit non conforme**

Echantillon

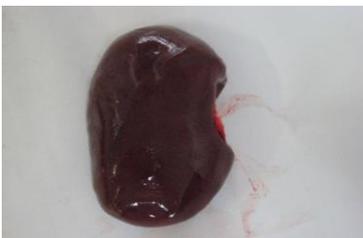


**Rognon:produit conforme**

Couleur foncé et brillant.

n°2

Absence d'enveloppe, de poche Urinaire et de panne.



**Rognon:produit non conforme**

Echantillon n° 1

présence d'hématome



**Rognon:produit non conforme**

Echantillon



**Tête:produit conforme**

Couleur blanc rosé.

n°2

Absence de défaut visuel



**Tête:produit non conforme**

Echantillon n°1



**Tête:produit non conforme**

Echantillon



**Pied:produit conforme**

Couleur blanc rosé.

n°2

Absence d'onglon, de souillure



**Pied:produit non conforme**

Echantillon n°1

présence d'onglon



**Pied:produit non conforme**

Echantillon

présence de souillure



**Cahier des charges du label rouge n ° LA 20/88  
« Viandes fraîches ou surgelées et abats frais de porc  
fermier »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Mode d'élevage : porcs fermiers élevés avec parcours
- Durée d'élevage : 182 jours minimum
- Alimentés avec 70 % minimum de céréales

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 » en vigueur, 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ</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
Opérations liées à la traçabilité des porcs .....	7
<b>5- MÉTHODE D'OBTENTION</b> .....	9
5-1. Schéma de vie .....	9
5-2. Alimentation.....	9
5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage.....	9
5-2-2. Procédures de fabrication des aliments .....	9
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs .....	9
5-3-1. Sélection des reproducteurs .....	9
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation .....	10
5-4. Naissance (jusqu'au sevrage) .....	11
5-4-1. Logement des truies .....	11
5-4-2. Les porcelets .....	11
5-5. Post-sevrage et engraissement .....	11
5-5.2. Systèmes d'alimentation .....	13
5-5.3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	13
5-5.4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	15
Dispositions particulières aux parcours sur aires bétonnées : .....	15
Dispositions particulières aux parcours sur sol nu : .....	16
5-5.5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier .....	16
5-5.6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté.....	16
5-6. Conditions sanitaires d'élevage .....	16
5-7. Age d'abattage .....	17
5-8. Identification et suivi des animaux .....	17
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir .	18
5-10. Abattage .....	18
5-11. Sélection des carcasses.....	18
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	19
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	19
5-14. Surgélation .....	19
5-15. Préparations dérivées .....	20
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	20
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	20
<b>ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION</b> .....	21
<b>ANNEXE 2 - CRITÈRES DE SÉLECTION DES ABATS</b> .....	23

## 1- NOM DU DEMANDEUR

### GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT

Adresse : Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

Téléphone : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64

Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes fraîches ou surgelées et abats frais de porc fermier »

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- Produits de découpe ;
- Abats : foie, cœur, rognon, pied, tête, produits issus du désossage des têtes ;

Ils sont commercialisés en UVC sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide), ou en vrac.

Les carcasses, produits de découpe et abats sont destinés aux transformateurs, GMS, artisans bouchers, charcutiers et traiteurs, à la restauration hors foyer (RHF) et home service.

Seuls les produits de découpe peuvent être surgelés.

Ils sont alors présentés à la vente sous forme d'UVC pour le circuit de la GMS, Restauration Hors Foyer (RHF) et home service.

Le conditionnement en vrac des produits surgelés est autorisé dans le cas des produits utilisés en RHF.

Ces produits sont issus d'animaux, de races et croisements sélectionnés, abattus à un âge supérieur à 182 jours et ayant accès en permanence à un parcours sur sol bétonné ou sol nu après de la 17<sup>ème</sup> semaine (« Fermier »).

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Bien être des animaux Condition d'élevage	<ul style="list-style-type: none"><li>• Engraissement sur litière dès la 13<sup>ème</sup> semaine de vie ;</li><li>• Elevage avec parcours : 2,6 m<sup>2</sup> par porc après 17 semaines de vie.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Engraissement sur sol ajouré essentiellement (ou sur litière) ;</li><li>• Elevage sur sol ajouré : 0,65 m<sup>2</sup> par porc.</li></ul>
Taille des exploitations	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elevage de dimensions familiales de capacité équivalente à un élevage naisseur-engraisseur de 120 truies soit 3000 animaux labellisables par an.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Limitation de la taille des élevages selon la réglementation ;</li></ul>

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rejet sous forme de fumiers. Ce type d'élevage sur litière permet une réduction significative de l'azote dans les effluents sans transfert d'émission sous forme de gaz néfaste pour l'environnement (étude INRA de 1996 à 1999). En plus de l'intérêt environnemental, ce type d'élevage présente un bénéfice en termes de bien-être animal et de réduction des odeurs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence d'exigence sur le lien au sol ; Rejet sous forme de lisiers essentiellement.</li> </ul>
Alimentation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimenté avec 70 % minimum de céréales et issues à partir de 12 semaines ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matières premières et additifs autorisés par la réglementation.</li> </ul>
Sélection des abats	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les abats labellisés issus de carcasses labellisables sont sélectionnés selon des critères d'aspect et de couleur.</li> </ul>	

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Mode d'élevage : porcs fermiers élevés avec parcours
- Durée d'élevage : 182 jours minimum
- Alimentés avec 70 % minimum de céréales

La viande de porc fermier est issue d'animaux élevés dans les conditions suivantes :

- Les pratiques d'élevage fermier s'inscrivent dans le respect du bien être animal (élevage de truies en groupe, faible densité, engraissement sur litière et sur parcours,...) et des pratiques traditionnelles (insertion du bâtiment, taille modérée des élevages, production de fumier...).
- Les porcs reçoivent une alimentation à base de céréales et d'autres produits d'origine végétale, de produits laitiers, de vitamines, de minéraux, sans farines ou graisses animales, sans facteurs de croissance.

Les conditions d'élevage et le choix d'un croisement spécifique reconnu comme un élément de qualité supérieure permettent de garantir un produit dont :

- L'aspect visuel est attirant ;
- Le muscle est non exsudatif et la viande n'est pas fibreuse.

Caractérisation sensorielle :

La viande de porc LA 20/88 se caractérise par un aspect cru persillé, une texture après cuisson juteuse, peu fibreuse et peu filandreuse.

Ce produit est destiné à une consommation courante de produits de qualité supérieure et s'adresse plus spécifiquement aux catégories socioprofessionnelles « employé », « profession supérieure » et « cadre ».

Les principales conditions de production qui concourent à l'obtention d'un produit garantissant une qualité supérieure sont les suivantes :

<b>Caractéristiques explicites</b>	<b>Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit</b>
<p>Mode d'élevage avec parcours en phase d'engraissement après 17 semaines.</p> <p>On ne trouve pas plus de 200 animaux par unité indépendante avec une tolérance de plus 10% et chaque animal dispose collectivement d'au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 0,60 m<sup>2</sup> par porc.</li> </ul> <p>Cette valeur s'applique sans préjudice des critères de poids prévus par la réglementation.</p> <p>La surface minimale du parcours sur sol nu est de 50 m<sup>2</sup> par animal et de 2 m<sup>2</sup> minimum par animal pour les aires bétonnées.</p> <p>La surface totale disponible pour chaque animal est donc de 2,6 m<sup>2</sup> minimum.</p>	<p>Garantie sensorielle et d'image.</p>
<p>L'âge minimum d'abattage des porcs sous label est de 182 jours, soit 26 semaines révolues.</p>	<p>Garantie sensorielle et d'une constance plus grande du produit fini.</p>
<p>les animaux de plus de 12 semaines, les aliments doivent être composés d'au moins 90% de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondéré, avec un minimum de 70% de céréales et de leurs sous-produits.</p>	<p>Garantie sensorielle et d'image.</p>

#### **4- TRAÇABILITÉ**

##### **4-1. Identification des opérateurs**

Sont concernés par le présent label rouge:

- les éleveurs (naisseur engraisseur, engraisseur) ;
- les unités de fabrication d'aliments (FAF ou unités industrielles) ;
- les abattoirs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de surgélation.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Stade	Produit sortant	Identifiant		Liens entre identifiant	Enregistrement	Documents d'accompagnement
		Support	Nature			
FABRICATION D'ALIMENT	Sacs, vrac	Etiquette Bon de livraison	N° de référencement de fabrication	Registre d'élevage	Registre de fabrication	Bon de livraison facture
NAISSAGE	Porcelets	Boucle et/ou tatouage	Indicatif de marquage du naisseur	Bons de livraison	Registre d'élevage	Bon d'enlèvement ou document de mise en place
POST-SEVRAGE	Porcelets	Boucle et/ou tatouage	Indicatif de marquage du naisseur Identifiant de la semaine de naissance		Registre d'élevage	Bon de livraison des porcelets. DSA
ENGRAISSEMENT (ou naisseur-engraisseur)	Porcs charcutiers	Tatouage	Indicatif de marquage de l'engraisseur Identifiant de la semaine de naissance		Registre d'élevage	Bon de livraison Document de mise en place Bon d'enlèvement
ABATTAGE	Carcasses	Marquage à l'encre N° tuerie + signe distinctif Fermiers d'argot	N° de tuerie selon la norme NF V46-011	Bon d'enlèvement	Entrée : bon d'enlèvement Sortie : bordereau de pesée classement	Planning d'abattage Bon de Livraison ou facture
LABELLISATION	Carcasses	Marquage à l'encre ou scellé	Marque label	Bordereau de pesée classement	Fiche de labellisation	Etiquette label
DECOUPE PRIMAIRE	Pièces avec couenne	Étiquette sur produit ou support	N° de lot	Fiche suiveuse du lot de découpe	Fiche de traçabilité	Bon de Livraison ou facture
DECOUPE SECONDAIRE	Pièces tranchées UVC	Etiquette	N° de lot	Fiche suiveuse du lot de découpe	Fiche de traçabilité	Bon de Livraison ou facture
SURGELATION	Cotes de porc Découpes secondaires	Etiquette	N° de lot Marque label	Fiche suiveuse du lot de surgélation	Fiche de traçabilité Fiche de labellisation	Bon de Livraison ou facture Etiquette label
COMMERCIALI- SATION	UVC	Etiquette logo Label	N° de lot logo Label	Liste des points de vente livrés	Comptabilité matière Registre – Bilan	Facture

**Précisions :**

**Identifiant d'élevage:** indicatif unique de marquage attribué à un site d'élevage, généralement sur le modèle "n° de département + 3 caractères" (ex : 22 ABC). Anciennement appelé "numéro TVA".

**Numéro de lot (en élevage) :** identifiant attribué par l'éleveur à un ensemble de porcelets nés d'une même bande de truies, ou un ensemble de porcs homogène (critère d'âge généralement).

**Numéro de lot (abattage – découpe) :** identifiant attribué par l'opérateur d'abattage ou découpe pour repérer une série entière et homogène de production.

**Opérations liées à la traçabilité des porcs**

Étape		Points à maîtriser	Moyens d'identification et de traçabilité	Enregistrements
DU NAISSAGE AU POST SEVRAGE	Informations restant chez le naisseur	Renseignement du registre d'élevage	• Par truie : N°, date de saillie, mise bas, castration, sevrage.	Registre d'élevage
	Si sites de naissance et PS distincts.	Chaque porcelet quittant un élevage naisseur est identifié au numéro de cet élevage et avec son n° de lot (naissance).	Tatouage ou bouclage de l'indicatif de marquage du naisseur et repère visuel pour le n° de lot.	Registre d'élevage
		Lot accompagné d'un DSAP	Identifiant du naisseur, nombre d'animaux livrés, n° de lot.	Bon de livraison des porcelets, DSAP
	Informations restant chez le post-sevreur.	Renseignement du registre d'élevage	Salle, n° de lot, date d'entrée et de sortie en post sevrage, nombre d'animaux entrés et sortis, nombre de pertes	Registre d'élevage
PS	Si sites de PS et engraissement distincts.	Chaque porcelet quittant un élevage de PS est identifié au numéro de cet élevage.	Tatouage ou bouclage de l'indicatif de marquage du post-sevreur	Registre d'élevage
DE L'ENGRAISSEUR À L'ABATTOIR	Informations demeurant dans l'élevage d'engraissement	Renseignement du registre d'élevage	Salle, n° de lot, date d'entrée et de sortie en engraissement, nombre d'animaux entrés et sortis, nombre de pertes, résultats d'abattage.	Registre d'élevage Bordereau d'abattage
	Au départ du site d'engraissement	Chaque porc charcutier quittant un élevage est identifié au numéro de cet élevage. Tout porc victime d'un incident d'élevage est bouclé et frappe 6 X. Tout porc ayant reçu un traitement dans le dernier mois est bouclé.	Tatouage indicatif de marquage de l'engraisseur et n° de lot (naissance) au plus tard à la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge. Boucle et frappe 6X.  Bouclage des animaux ayant reçu un traitement dans le dernier mois.	Registre d'élevage
	Vers l'abattoir	Identification des porcs labellissables ou non	Bon d'enlèvement comportant : identifiant d'élevage, nombre de porcs labelisables, nombre d'animaux 6X, nombre d'animaux non labelisables, nombre d'animaux ayant reçu un traitement dans le dernier mois.	Bon d'enlèvement
	Transport des porcs de l'élevage à l'abattoir	Maintien de la traçabilité des porcs labellissables	Mentions portées sur le bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

**Informations contenues dans le registre d'élevage :**

- Les données relatives aux interventions vétérinaires individuelles et collectives (date de traitement, motif, voie d'administration, produit utilisé, posologie, délai d'attente le cas échéant, identification des animaux) ;
- Les mouvements d'animaux (dates d'entrées et de sortie, nombre) et les opérations d'identification (identifiants individuels ou de lot).

	Étape	Points à maîtriser	Moyens d'identification et de traçabilité	Enregistrements
DE L'ABATTOIR AU POINT DE VENTE	Abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivi des carcasses identifiées 6X.</li> <li>• Identification de l'abattoir</li> <li>• Opérations d'abattage organisées en séries homogènes (séparation des lots de porcs labellissables et non labellissables)</li> <li>• Marquage de chaque porc abattu avec un numéro d'abattage conforme à la norme NF V 46 011</li> <li>• Enregistrement de ce numéro d'abattage en correspondance avec le numéro d'élevage d'engraissement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de livraison</li> <li>• Estampille sanitaire de l'abattoir</li> <li>• N° de tuerie du porc et n° d'identification de l'engraisseur</li> <li>• Identification des carcasses labellissables avec apposition sur le registre d'abattage des numéros apposés sur la carcasse (n° de tuerie et n° d'identification de l'élevage livreur) et date d'abattage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre d'abattage</li> <li>• Bordereau de pesée classement</li> </ul>
	Labellisation des carcasses	Identification des porcs labellissables par une marque Fermiers d'argot	tampon, roulette ou scellé Fermiers d'Argot	Fiche de traçabilité et de labellisation
	Découpe primaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification du découpeur</li> <li>• Opérations de découpe organisées en séries homogènes (séparation des lots de porcs labellissables et non labellissables)</li> <li>• Identification de chaque série de découpe par un numéro de lot. Les numéros d'abattage de toutes les carcasses, et le cas échéant l'identification des abattoirs d'origine, sont enregistrés en correspondance avec ce n° de lot</li> <li>• Report du N° de lot de découpe sur chaque produit sortant. Enregistrement de ce numéro</li> <li>• Identification de chaque lot de découpe labellisé par la marque Fermiers d'Argot et le Label Rouge s'il y a lieu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estampille sanitaire du découpeur</li> <li>• N° de lot attribué par le découpeur</li> <li>• Etiquette et tampon, roulette ou scellé Fermiers d'Argot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comptabilité matière</li> <li>• Fiche de traçabilité et de labellisation (fiche du lot)</li> <li>• Documents commerciaux (bons de livraison et factures)</li> </ul>
	Découpe UVCI ou UVC	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opérations de découpe organisées en séries homogènes</li> <li>• Maintien de la traçabilité des morceaux et des pièces labellisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estampille sanitaire du découpeur</li> <li>• N° de lot attribué par le découpeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documents commerciaux</li> <li>• Comptabilité matière</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etiquetage des UVC</li> </ul>	Vérification cohérence entre les quantités entrées, découpées et étiquetées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comptabilité matière</li> </ul>
Surgélation des longes et découpe secondaire	Suivi du produit de l'entrée en atelier jusqu'au point de vente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codification unique par lot de surgélation</li> <li>• Enregistrement du traitement de chaque lot de surgélation</li> <li>• Codification unique par lot de découpe</li> <li>• Enregistrement du traitement de chaque lot de découpe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comptabilité matière</li> </ul>	

## 5- MÉTHODE 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
S1.	<b><u>Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (% minimum de grains de céréales et produits dérivés)</u></b>	<b><u>70% en poids de la formule d'aliment et en moyenne pondérée.</u></b>
S2.	Aliment interdit	Farines de poisson
S3.	<b><u>Teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique pour les animaux de plus de 12 semaines</u></b>	<b><u>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 1,5 pour un aliment à 86 % de matière sèche).</u></b>
S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. plan d'alimentation en annexe

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Races et croisements autorisés	Les races ou les croisements de races retenus au démarrage de l'activité sont les suivants : Large-White, Landrace, Duroc, Hampshire, souches sino-européennes, Piétrain ou croisements entre ces races ou souches et races locales françaises (Le porc de Bayeux, le porc blanc de l'Ouest, le porc cul noir du Limousin, le porc Basque et le porc Gascon).
S6.	Conversion des éleveurs nouvellement habilités	Les éleveurs nouvellement habilités bénéficient d'une période de conversion de 30 mois à partir de la date d'habilitation pour respecter un des deux schémas génétiques truies suivants : - Large-White x Landrace ; - Large-White x Landrace x Duroc.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Les éleveurs nouvellement habilités doivent sans délai, à partir de la date d'habilitation respecter le schéma génétique verrat suivant : - issus de race Duroc pure ou de croisements entre les races Duroc, Large White ou Piétrain.
S7.	Agrément des reproducteurs	L'agrément des reproducteurs doit permettre l'obtention d'un schéma génétique dont l'objectif est d'assurer : - des animaux à croissance modérée et homogène ; - une rusticité reconnue. Ces objectifs sont obtenus par : - un apport de la race Duroc dans le produit terminal à 25 % minimum ; - une limitation de la race Piétrain dans le produit terminal à 25% maximum.
S8.	Introduction de nouveaux croisements	Afin de favoriser la recherche de croisements encore plus adaptés l'ODG pourra autoriser l'utilisation de croisements d'autres races : - Sous réserve qu'il soit démontré que le produit final conserve les mêmes caractéristiques initiales ; - Dans la limite de 10 % de la production.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Mise en quarantaine des reproducteurs à l'arrivée sur l'exploitation	A l'arrivée sur l'exploitation, les reproducteurs sont placés en quarantaine dans un bâtiment isolé des salles d'élevage.
S10.	Surfaces (S) et longueur des cases (L) minimales pour les truies et cochettes	Moins de 6 truies : - $S \geq 2,5 \text{ m}^2$ par truie gestante - $S \geq 1,81 \text{ m}^2$ par cochette - $L \geq 2,4 \text{ m}$ 6 truies à 40 truies - $S \geq 2,25 \text{ m}^2$ par truie gestante - $S \geq 1,64 \text{ m}^2$ par cochette - $L \geq 2,8 \text{ m}$ Plus de 40 truies - $S \geq 2,05 \text{ m}^2$ par truie gestante - $S \geq 1,48 \text{ m}^2$ par cochette - $L \geq 2,8 \text{ m}$
S11.	Interdiction des cases individuelles pour les truies	L'utilisation des cases individuelles (sauf cas thérapeutique) est interdite pour les truies et les

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	gestantes	gestantes du 29 <sup>ème</sup> jour après saillie jusque 7 jours avant la mise bas.
S12.	Logement des verrats	Le verrat utilisé pour la monte, peut se retourner, percevoir l'odeur, le grognement et la silhouette des autres porcs et dispose d'une surface minimale de 10 m <sup>2</sup> (aucun obstacle dans la case).
S13.	Nature des sols des bâtiments d'élevage	Les sols doivent être lisses mais non glissants afin d'éviter les blessures. Ils doivent être adaptés à la taille et au poids des porcs et, en l'absence de litière, former une surface rigide, plane et stable.
S14.	Système d'alimentation	Chaque animal est alimenté en fonction de son état physiologique et déplacé avec précaution. Tous les reproducteurs sont nourris au minimum une fois par jour. Les équipements doivent permettre l'alimentation simultanée de tous les animaux (sauf pour les systèmes d'alimentation automatiques) et éviter les souillures des aliments et les agressions.
S15.	Détection des chaleurs	Pour la détection des chaleurs, un verrat est présenté à chaque truie.
S16.	Auto-renouvellement des truies	L'auto-renouvellement des truies est autorisé.

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

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Identification des porcelets	L'identification des porcelets par tatouage ou bouclage sera réalisée au plus tard au sevrage (4 semaines).
S18.	Conditions d'ambiance et d'alimentation	- Sur sol ajouré : l'ambiance doit être chaude avec un endroit à porcelets chauffé ; - Sur sol paillé : le paillage doit être renouvelé régulièrement avec une zone à porcelet confortable. Chaque animal est alimenté en fonction de son état physiologique et déplacé avec précaution.

#### 5-5. Post-sevrage et engraissement

Dans le cadre de ce label rouge, les porcs ont accès en permanence à un parcours sur sol bétonné ou sur sol nu à partir de la 17<sup>ème</sup> semaine.

### 5-5.1. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Intégration paysagère des bâtiments d'élevage	Les mesures d'intégration paysagères accompagnant les permis de construire doivent être mises en œuvre. La construction ou l'aménagement d'un bâtiment doit inclure un volet paysager comprenant à minima l'implantation d'une haie et/ou de massifs à proximité du bâtiment.
S20.	Périodes d'interdiction d'épandage	Périodes de fortes pluies.
S21.	Mise en place des bandes d'élevage	A l'entrée en engraissement les animaux sont constitués en bande d'élevage. Pour chaque bande mise en place, une déclaration de mise en élevage est communiquée à l'ODG au plus tard à 13 semaines d'âge des animaux comportant le nom de l'éleveur, l'indicatif de marquage, le numéro d'identification complémentaire (cas des bandes multiples), le nombre de porcs mis en place par semaine de naissance et nom du fabricant d'aliment. Chaque bande prend l'âge des animaux les plus jeunes qui la constituent.
S22.	Taille des exploitations (Engraissement à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine)	L'exploitation ne pourra produire plus de 3000 animaux labellisables par an, soit l'équivalent d'un élevage naisseur-engraisseur de 120 truies. Dans le cas d'exploitations en GAEC ou en société agricole (minimum 2 associés exploitants), la production peut être de 6000 animaux labellisables (240 truies).
S23.	Production dans les exploitations présentant plusieurs sites d'élevage	Dans le cas d'exploitations présentant plusieurs sites d'élevage dont certains sont dédiés à une production de porc sous label rouge et d'autres à une autre production de porc la distance entre les sites doit être de 500 m au minimum.
S24.	Dispositions particulières au post-sevrage réalisé sur parcours semi-plein air	Le post-sevrage réalisé sur parcours semi-plein air est autorisé sous les conditions suivantes : Les porcelets ont accès en permanence à un abri dont la surface minimale par animal est de 0,3 m <sup>2</sup> d'aire paillée et à un parcours dont la surface minimale est de 0,7m <sup>2</sup> par animal. La litière en mode accumulée est constituée de paille de céréales ou sciure à forte granulométrie dépoussiérée et asséchée. La quantité minimale de litière est de 5 Kg/porc afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté. L'aire d'exercice sur parcours est délimitée par des cloisons pleines amovibles dont la hauteur minimale

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		est de 0,6 m. Entre chaque lot, l'ensemble du dispositif est déplacé sur un nouveau parcours herbeux. Les parcelles qui étaient occupées sont remises en état par une pratique culturale appropriée.

#### 5-5.2. Systèmes d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Accès à l'eau et qualité de l'eau	En fonction du type d'alimentation, un accès suffisant à l'eau doit être prévu. L'eau de boisson doit être propre, les abreuvoirs doivent être réglés afin d'éviter de souiller le sol de la case.
S26.	Système d'alimentation lors de la phase de pré-engraissement (13 semaines jusqu'à 17 semaines révolues)	L'alimentation à volonté est préconisée car elle permet à chaque animal de disposer en permanence d'un aliment régulièrement renouvelé. Ce dispositif répond aux exigences de confort des animaux et contribue aux conditions de bien être en réduisant considérablement le conflit et l'agressivité entre les porcs. Tous les dispositifs autres que les systèmes d'alimentation à volonté doivent pouvoir distribuer 2 repas par jour au minimum (exemples : système « soupe », système « nourrisoupe »). Lorsqu'un aliment sec est distribué (cas des « nourrisseurs » et « nourrisoupe »), un accès permanent à l'eau doit être assuré. Dans le cas d'une alimentation « soupe », au minimum une distribution d'eau par jour doit pouvoir être assurée si moins de trois repas de soupe par jour sont distribués.
S27.	Autre système d'alimentation autorisé lors de la phase d'engraissement (après 17 semaines)	Le système « auge courte » ou auge ronde permettant une séquence de distribution équivalente à une alimentation à volonté sont également acceptés.

#### 5-5.3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Nature des sols	Tous les sols accessibles aux porcs doivent être lisses, non glissants et lavables au nettoyeur haute pression. Les sols nus (pierre, terre battue) sont interdits.
S29.	Nature des murs	Les murs sont en béton plein ou tous autres matériaux aux propriétés équivalentes répondant aux exigences de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		nettoyage et de désinfection. Les murs en contact des animaux doivent être lisses et lavables au nettoyeur haute pression.
S30.	Séparation des aires fonctionnelles	La séparation des aires fonctionnelles est favorisée : - Aire de couchage : zone confortable ; - Aire d'alimentation : zone séparée par une marche et/ou situé le long du couloir d'alimentation ; - Aire de déjection : parcours ou proche de l'entrée d'air.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Période d'élevage où le sol ajouré est autorisé	du sevrage jusqu'à 12 semaines maximum

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Quantité minimale de litière	Afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté, la quantité minimale de litière est de 5 kg/porc du sevrage jusqu'à 17 semaines révolues.
S33.	Entretien de la litière et stockage des litières usagées	La litière est raclée autant que nécessaire et renouvelée entièrement. Celle-ci est stockée sur une fumière étanche avant épandage.
S34.	Effectif maximum par case (de 13 à 17 semaines)	25 animaux maximum par case

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Quantité de litière	La quantité minimale de litière est de 5 Kg/porc afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté jusqu'à 17 semaines révolues.
S36.	Entretien de la litière	La litière est ajoutée autant que de besoin.
S37.	Accessibilité à la zone d'alimentation et d'abreuvement	La zone d'alimentation et d'abreuvement doit être une zone spécifique surélevée en béton plein, accessible de la zone paillée par un plan incliné ou par un paillage abondant.

#### 5-5.4. Exigences en cas d'élevage sur parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Séparation des aires fonctionnelles	<p>Quelque soit le mode de parcours, la séparation des aires fonctionnelles est favorisée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aire de couchage : zone confortable ;</li> <li>- Aire d'alimentation : zone séparée par une marche et/ou situé le long du couloir d'alimentation ;</li> <li>- Aire de déjection : parcours ou proche de l'entrée d'air.</li> </ul>

#### Dispositions particulières aux parcours sur aires bétonnées :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Dimension des trappes de l'aire de couchage couverte séparée du parcours	<p>Si le parcours est séparé de l'aire de couchage couverte, celle-ci doit être munie de trappes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,70 m de hauteur minimale ;</li> <li>• 0,60 m de longueur minimale ;</li> <li>• longueur totale d'ouverture correspondant à 1 m minimum pour 30 porcs.</li> </ul>
S40.	Effectif maximum des aires d'exercice extérieures	L'effectif est de 25 porcs maximum par case.
S41.	Entretien des aires d'exercices extérieures	Les déjections sont raclées régulièrement et évacuées vers une fosse de stockage.
S42.	Caractéristiques des parcours (dans le cas où le parcours est sous bâtiment)	La façade principale du bâtiment doit avoir une hauteur minimale de 2 m dans laquelle une ouverture équivalente de 0,25 m <sup>2</sup> par porc est pratiquée et permet la vie en lumière et ambiance naturelles. L'emploi de matériaux translucides et adaptés de type brise vent est préconisé.
S43.	Nature des sols et entretien des litières des parcours (dans le cas où le parcours est sous bâtiment)	<p>Le sol en béton plein doit être recouvert d'une litière constituée de paille de céréales ou sciure à forte granulométrie dépoussiérée et asséchée. La zone devant les systèmes d'alimentation peut être surélevée en béton plein et ne pas disposée de litière (cas par exemple de la litière accumulée).</p> <p><u>Pour la litière accumulée</u>, la litière est ajoutée autant que de besoin. Durant la phase d'engraissement, la quantité minimale de litière est de 30 Kg/porc afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté. A la fin de chaque bande, le fumier doit être retiré de chaque case, qui doit alors faire l'objet d'une procédure de nettoyage/désinfection, selon les préconisations de l'IFIP.</p> <p><u>Pour la litière renouvelée</u>, la litière est raclée autant que nécessaire et renouvelée entièrement. Celle-ci est</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		stockée sur une fumière étanche avant épandage. Durant la phase d'engraissement, la quantité de paille minimale est de 10 Kg/porc.

Dispositions particulières aux parcours sur sol nu :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Disposition et entretien des parcours	La disposition du parcours doit être harmonieuse par rapport au bâtiment. L'éleveur doit entretenir le couvert végétal de son parcours en assurant une présence alternative des animaux sur les parcours.
S45.	Séparation des aires fonctionnelles	Quelque soit le mode de parcours, la séparation des aires fonctionnelles est favorisée : - Aire de couchage : zone confortable ; - Aire d'alimentation : zone séparée par une marche et/ou situé le long du couloir d'alimentation ; - Aire de déjection : parcours ou proche de l'entrée d'air.

5-5.5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier

*Pas de conditions de production spécifiques*

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
S46.	Entretien des bâtiments d'élevage (naissage, post sevrage et engraissement)	Local d'entrée de l'élevage : ✓ L'élevage doit disposer d'un rangement des documents accessible et permettant de les maintenir dans un bon état de conservation ; ✓ Le matériel d'identification doit être maintenu propre et stocké à un lieu spécifique. Propreté des bâtiments : En plus des cases où vivent les animaux, les autres aires des bâtiments doivent être maintenues propres : ✓ Les couloirs d'accès aux salles ; ✓ Les circuits de transfert des animaux ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le local d'attente et le quai d'embarquement des animaux.</li> </ul> <p>Après mouvement d'animaux ces aires doivent être lavées et désinfectées.</p>
S47.	Entretien des abords des bâtiments d'élevage (naissage, post sevrage et engraissement)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les matériaux inutiles à l'élevage sont proscrits à proximité des bâtiments ;</li> <li>✓ La végétation doit être régulièrement entretenue (herbe, haies, broussaille, ...) ;</li> <li>✓ Les voies d'accès à l'élevage sont praticables et tenues en bon état ;</li> <li>✓ Les fumières bétonnées reçoivent les déjections solides ;</li> <li>✓ Les fosses à lisier sont protégées jusqu'à hauteur réglementaire et ne doivent en aucun cas déborder (protection en dure préconisée),</li> <li>✓ Les eaux de pluies de l'aire d'exercice sont collectées dans une fosse.</li> </ul>
S48.	Protection sanitaire (naissage, post sevrage et engraissement)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Un lieu facilement accessible disposé à l'abri des regards et de l'ensoleillement direct comprenant un bac d'équarrissage pour les petits cadavres et un équipement de camouflage pour les gros animaux doit être présent.</li> <li>✓ Le stockage des médicaments est réalisé conformément aux indications du fabricant. L'élevage possède une armoire à pharmacie et un réfrigérateur en bon état de marche.</li> <li>✓ Les déchets de type hospitalier (aiguilles, lames de scalpel, produits périmés...) sont stockés dans des récipients adaptés.</li> </ul>

#### 5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49.	Modalités d'identification	Les porcs sont identifiés de préférence derrière l'épaule droite et dans le cas où sur un même élevage cohabitent différentes bandes, chaque bande fait l'objet d'une identification spécifique par l'ajout d'un chiffre évolutif et tournant après l'indicatif de marquage de l'élevage.

S50.	Délai minimum entre le marquage des porcs et la date prévue du départ pour l'abattoir	10 semaines.
------	---	--------------

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51.	Dispositif d'arrosage dans les exploitations	Un système simple d'arrosage doit être installé pour calmer les porcs dès leur arrivée sur le local de repos.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S52.	Système de douchage à l'abattoir	L'abattoir doit être équipé d'un système de douchage utilisé à la réception des porcs ainsi qu'avant leur conduite à l'anesthésie.

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S53.	Exclusion des carcasses non identifiées	Les carcasses sans identifiant (épaule ou oreille) sont exclues de la labellisation. Les carcasses comportant des saisies dites « pièces nobles » selon la codification UNIPORC sont exclues de la labellisation.
S54.	Plage de TMP (lorsque que le TMP sert de mesure de base à la labellisation)	Compris entre 54 et 64
S55.	Caractéristiques de la viande	La viande doit être ferme, de couleur rose, homogène et non exsudative.
S56.	Critères de sélection des abats	Respect des critères d'aspect et de sélection sur leur couleur ; critères décrits en annexe par un référentiel de photos.
S57.	Identification des carcasses	La labellisation est rendue effective par le marquage de l'identifiant du lot d'abattage sur les demi-carcasses et l'enregistrement de ces labellisations sur le bordereau de labellisation. Les carcasses labellisées seront identifiées par un marquage spécifique faisant référence au label ou à la signature de l'ODG, indélébile ou inviolable, au niveau des jambons, reins, poitrines et épaules. Cette identification ne peut être effectuée que si la commercialisation a lieu dans un circuit label.

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S58.	Modes de conditionnement des produits frais	<p>Les pièces de découpe sont conditionnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soit en unité de vente consommateur (U.V.C.I.) ;</li> <li>- Soit en vrac.</li> </ul> <p>Les pièces de découpe sont présentées nues ou sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide).</p>

5-14. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S59.	Produits pouvant être surgelés	<p>Les opérations de surgélation concernent les longes et les pièces de découpe secondaire de porcs labellisés.</p> <p>Les longes proviennent de l'atelier de découpe primaire.</p> <p>Les pièces de découpe secondaire proviennent de l'atelier de découpe secondaire.</p> <p>Les longes surgelées sont piécées pour la production de cotes.</p> <p>Remarque : les cotes peuvent être également issues de l'atelier de découpe secondaire puis surgelées.</p>
S60.	Délai maximum de surgélation suivant la découpe primaire (cas des longes pour le piéçage en cotes)	24 heures
S61.	Piéçage des longes	<p>La coupe doit être franche. Les os qui ne sont pas franchement adhérents à la viande doivent être retirés.</p> <p>La pesée et le conditionnement doivent suivre le piéçage et être effectués dans le même local.</p>
S62.	Modalités de surgélation	<p>Les longes 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.</p> <p>Les délais de réalisation des différentes opérations sont précisés dans le tableau ci-après.</p>

	<b>Opérations</b>	<b>Délais</b>
	Abattage	Jour 0
	Entrée tunnel de surgélation le jour de la découpe primaire et secondaire	Jour 1
	Sortie tunnel de surgélation	Après un délai maximum de 24 heures : Jour 2
Opération spécifique à la longe surgelée	Pièçage des longes pour la production de cotes	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à -18°C qui peut être de 2 mois environ
	Conditionnement des cotes	Immédiatement après le pièçage
	Conditionnement des pièces de découpe secondaire	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à -18°C qui peut être de 2 mois environ

S63.	Modes de conditionnement des produits surgelés	<p>Les pièces de découpe surgelées sont conditionnées sous forme d'UVC pour le circuit de la GMS, RHF et home service.</p> <p>Le conditionnement en vrac est autorisé dans le cas des produits utilisés en restauration hors foyer.</p>
------	--	---

#### 5-15. Préparations dérivées

*Non concerné*

#### **6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S64.	Indication service consommateur	Service consommateur : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraia - 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

#### **7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Critères*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Densité d'élevage	Examen visuel Examen documentaire
S1	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (pourcentage minimum de grains de céréales et produits dérivés)	Examen visuel Examen documentaire
C	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (Pourcentage minimum de grains de céréales, graines et fruits oléagineux, graines de légumineuses et leurs produits dérivés)	Examen visuel Examen documentaire
C	Age minimum d'abattage	Examen visuel Examen documentaire

\*C : Conditions de production communes

**ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION****1. Composition de l'aliment pour les animaux de 12 semaines ou moins**

<b>Catégorie légale</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Minimum imposé</b>	<b>Maximum autorisé</b>	<b>Autres contraintes</b>
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	50%	85%	
	Dont Maïs, produits et sous-produits Grains de céréales	0% 25%	55% 85%	
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits		5%	40%	
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits		0%	35%	
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	0%	25%	Sont exclus : le manioc et les patates douces
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	0%	5%	
Fourrages, y compris fourrages grossiers	Tous selon la réglementation	0%	10%	
Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Produits et sous-produits de la canne à sucre	0%	15%	
	Farine d'algues marines	0%	3%	
Produits laitiers	Tous selon la réglementation Sont interdits les produits ré-engraissés avec des graisses animales	0%	55%	
Minéraux, vitamines et additifs	Tous selon la réglementation	1%	9%	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégelatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
Produits et sous-produits de boulangerie ou de la fabrication de pâtes		0%	40%	
Huiles et graisses végétales	Tous selon la réglementation	0%	8%	
Levures		0%	10%	

**2. Composition de l'aliment pour les animaux de plus de 12 semaines**

Catégorie légale	Ingrédients	Minimum imposé	Maximum autorisé	Autres contraintes
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	70%	90%	Au minimum 90% de céréales, oléagineux, légumineux et leurs sous-produits en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée avec <b>un minimum de 70% de céréales et de sous-produits de céréales</b>
	Dont			
	Maïs, produits et sous-produits	0%	40%	
	Blé, orge, produits et sous-produits	10%	90%	
	Produits et sous-produits de grains de céréales	0%	20%	
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits		5%	40%	
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits		0%	35%	
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation dont la pulpe de betterave	0%	10%	Sont exclus : le manioc et les patates douces
		0%	5%	
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	0%	5%	
Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Produits et sous-produits de la canne à sucre	0%	15%	
Produits laitiers	Tous selon la réglementation Sont interdits les produits ré-engraissés avec des graisses animales	0%	10%	
Minéraux, vitamines et additifs	Tous selon la réglementation	1%	9%	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégelatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
Huiles et graisses végétales	Tous selon la réglementation	0%	4%	
Levures		0%	10%	

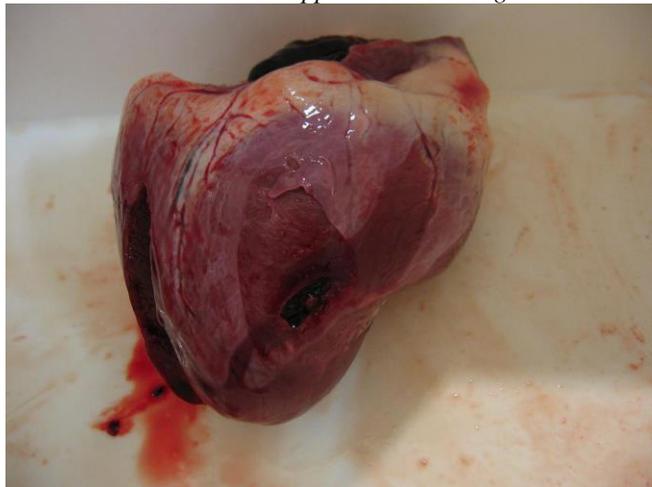
**3. Calendrier indicatif d'utilisation des aliments**

Stade	Dénomination des aliments	Quantité indicative
De la naissance jusqu'au sevrage	Aliment sous la mère	De 500 g à 1 kg
Jusqu'à 2 semaines après sevrage	1 <sup>er</sup> âge	De 5 à 10 kg.
Jusqu'à 12 semaines	1 <sup>er</sup> et 2 <sup>ème</sup> âge	De 20 à 35 kg.
Après 12 semaines	Aliment charcutier (nourrain, croissance, finition)	De 250 à 300 kg.

**ANNEXE 2 - CRITÈRES DE SÉLECTION DES ABATS**

CŒUR - Produit conforme

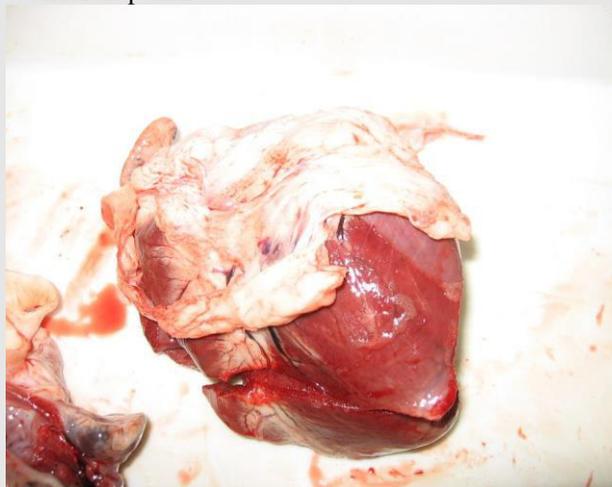
Absence d'aorte et d'enveloppe - Couleur rouge sombre



CŒUR - Produit non-conforme n°1

Présence d'enveloppe

Couleur trop clair



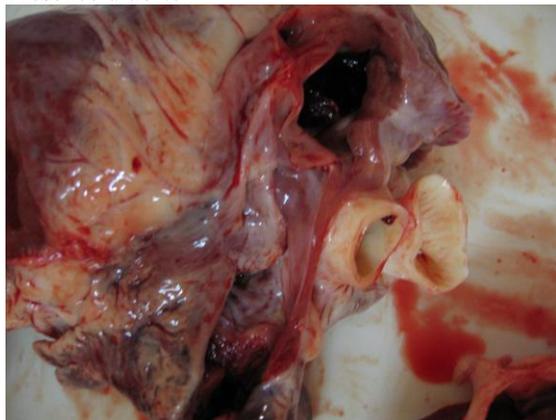
CŒUR - Produit non-conforme n°2

Présence d'enveloppe



CŒUR - Produit non-conforme n°3

Présence d'aorte



PIED - Produit conforme

Absence d'onglon et d'épanchement synovial

Couleur Blanc rosé



PIED - Produit non-conforme

présence d'onglons



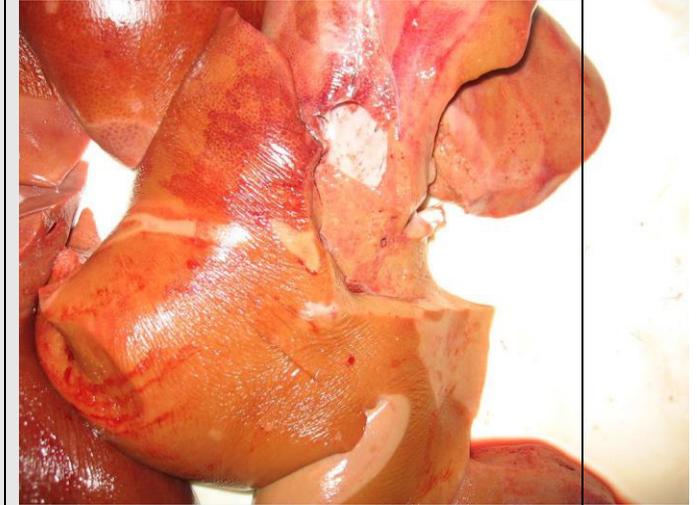
FOIE - produit conforme  
*Absence de fiel, de diaphragme, de taches blanches cicatricielles - Couleur rouge brillant*



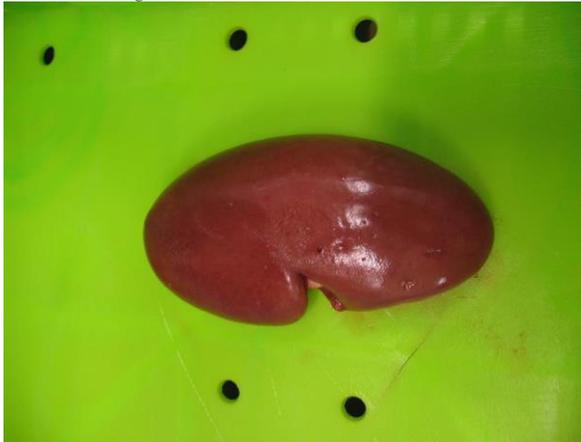
FOIE - produit non-conforme n°1  
présence de taches blanches cicatricielles



FOIE - produit non-conforme n°2  
présence de taches blanches cicatricielles  
couleur trop clair



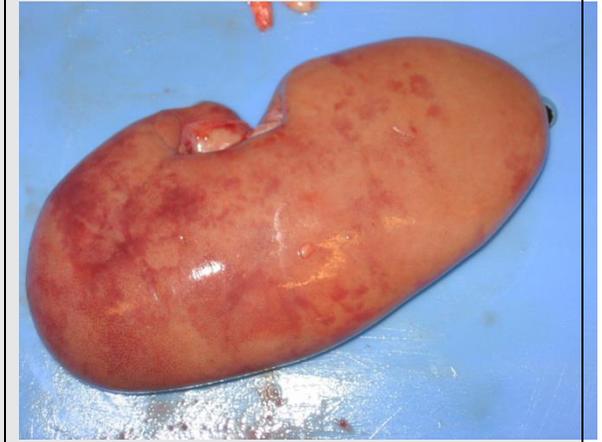
ROGNONS - Produit conforme  
*Absence de panne, d'enveloppe (décapsulé), d'hématome et de poche urinaire  
Couleur rouge brun sombre et brillant*



ROGNONS - Produit non-conforme n°1  
présence d'hématomes



ROGNONS - Produit non-conforme n°2  
couleur trop claire



TETE - Produit conforme

*Correctement épilée et sans défaut visuel apparent majeur*

*- Couleur Blanc rosé*



TETE - Produit non conforme

défaut visuel apparent : flambage trop prononcé



<p style="text-align: center;"><b>Cahier des charges du label rouge n° LA 31/06</b> <b>« Viandes fraîches ou surgelées et abats frais de porc »</b></p>
---

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Produit issu de carcasses sélectionnées pour la qualité de leur viande ;
- Porc élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage ;
- Durée d'élevage : 182 jours minimum.

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 » en vigueur, 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ</b> .....	8
4-1. Identification des opérateurs .....	8
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....	8
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....	8
<b>5- MÉTHODE D'OBTENTION</b> .....	12
5-1. Schéma de vie .....	12
5-2. Alimentation.....	12
5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage.....	12
5-2-2. Procédures de fabrication des aliments .....	12
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs .....	12
5-3-1. Sélection des reproducteurs .....	12
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation.....	13
5-4. Naissance (jusqu'au sevrage) .....	14
5-4-1. Logement des truies .....	14
5-4-2. Les porcelets .....	14
5-5. Post-sevrage et engraissement .....	14
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	14
5-5-2. Systèmes d'alimentation .....	15
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	16
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	17
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier .....	17
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté.....	17
5-6. Conditions sanitaires d'élevage .....	17
5-7. Age d'abattage .....	19
5-8. Identification et suivi des animaux .....	19
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir .	19
5-10. Abattage .....	19
5-11. Sélection des carcasses.....	20
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	20
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	21
5-14. Surgélation .....	21
5-15. Préparations dérivées .....	22
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	22
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	23
<b>ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION</b> .....	24
<b>ANNEXE 2 - CRITÈRES DE SÉLECTION DES ABATS</b> .....	26

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Groupement des Fermiers d'Argoat  
Adresse : Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN  
Téléphone : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64  
Courriel : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes fraîches ou surgelées et abats frais de porc » »

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- Produits de découpe ;
- les abats : Foie, cœur, rognon, pied, tête, produits issus du désossage des têtes ;

Ils sont commercialisés en UVC sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide), ou en vrac.

Les carcasses, produits de découpe et abats sont destinés aux transformateurs, GMS, artisans bouchers, charcutiers et traiteurs, à la restauration hors foyer (RHF) et home service.

Seuls les produits de découpe peuvent être commercialisés surgelés. Ils sont alors commercialisés sous forme d'UVC pour le circuit de la GMS, Restauration Hors Foyer (RHF) et home service. Le conditionnement en vrac des produits surgelés est autorisé dans le cas des produits utilisés en RHF.

Ces produits sont issus d'animaux, de races et croisements sélectionnés, abattus à un âge supérieur à 182 jours.

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Sélection des abats	Les abats labellisés issus de carcasses labellisables sont sélectionnés selon des critères d'aspect et de couleur.	/

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Produit issu de carcasses sélectionnées pour la qualité de leur viande ;
- Porc élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage ;
- Durée d'élevage : 182 jours minimum.

Les conditions de productions permettent :

- De conserver l'image du caractère traditionnel et authentique de l'élevage du porc. Les porcs sont élevés lentement, en faible densité. Ils reçoivent une alimentation à base de céréales et d'autres produits d'origine végétale, sans farines ou graisses animales, sans facteurs de croissance...
- De respecter le bien-être de l'animal (faible densité, élevage de truies en groupe...) ;
- De limiter le stress des animaux (maîtrise des conditions d'élevage, de déchargement, de transport et d'abattage) ;
- De préserver l'environnement (insertion du bâtiment, capacité d'épandage).

Les conditions d'élevage, la sélection des reproducteurs et les critères de tri et de sélection des carcasses et des abats permettent de garantir un produit dont :

- L'aspect visuel est attrayant ;
- Le muscle est non exsudatif et la viande n'est pas fibreuse.

#### Caractérisation sensorielle :

La viande de porc produit selon ce cahier des charges se caractérise par une texture après cuisson juteuse, peu fibreuse et peu filandreuse.

Ce produit est destiné à une consommation courante de produits de qualité supérieure et s'adresse plus spécifiquement aux catégories socioprofessionnelles « employé », « profession supérieure » et « cadre ».

<b>Caractéristiques explicites</b>	<b>Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit</b>
Les porcs labellissables sont issus de reproducteurs de types génétiques connus pour lesquels : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'allèle de sensibilité à l'halothane doit être absent ;</li> <li>- de même, l'allèle RN<sup>-</sup> est absent.</li> </ul>	Garantie sensorielle
<u>Conditions de transport :</u>  Une mise à jeun des animaux avec abreuvement, d'une durée minimale de 12 h et maximale de 18 heures avant embarquement, doit être respectée. Quelle que soit la durée du transport, les porcs sont brumisés ou douchés au moment de leur chargement dans le camion, sauf lorsque la température extérieure est inférieure à environ 10°C. L'usage des médicaments tranquillisants est interdit avant	Garantie sensorielle

<p>l'embarquement des animaux. 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>Le délai de parcours doit être aussi court que possible entre l'exploitation et l'abattoir qui doit être situé dans un rayon de 200 Km au maximum ou bien la durée maximale du transport ne doit pas excéder 6 heures.</p>	
<p><u>Attente avant abattage :</u></p> <p>Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible.</p> <p>La durée d'attente des porcs avant abattage doit être au minimum de 3 h pour tous les animaux abattus.</p> <p>La durée maximale entre le chargement des animaux et leur abattage doit être limitée à 18 heures.</p> <p>La durée maximale entre la mise à jeun en élevage et l'abattage doit être limitée à 30 h.</p> <p>Les porcs sont douchés durant 20 minutes à 30 minutes à leur arrivée à l'abattoir et une demi-heure avant l'anesthésie. Lorsque la température ambiante est inférieure à environ + 10°C, les durées de douchage peuvent être réduites de 10 minutes. En cas de température négative, le douchage est facultatif.</p>	Garantie sensorielle
<p><u>Caractéristiques des carcasses :</u></p> <p>Les carcasses sans identifiant (épaule ou oreille) sont exclues de la labellisation.</p> <p>Ne sont pas labellisés, les porcs ayant un âge inférieur à 182 jours, les porcs comportant un marquage 6X, les mâles non castrés, les verrassons, les truies de réformes, les cryptorchides et monorchides ainsi que les hermaphrodites.</p> <p>Les carcasses doivent avoir un poids chaud supérieur ou égal à 80 kg.</p> <p>Les carcasses comportant des saisies dites « pièces nobles » selon la codification UNIPORC sont exclues de la labellisation.</p> <p>Avant ressuage des carcasses, Les mesures de muscle et de gras prises entre les 3 et 4 dernières côtes doivent répondre aux critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- épaisseur minimale de noix de côtelette (M2) de 46 mm ;</li> <li>- épaisseur minimale de gras sous-cutané costal (G2) de 9 mm.</li> </ul> <p>Ou un TMP (taux de maigre dans les pièces) d'une plage de 8 points comprise entre 56 et 64 pour la labellisation.</p> <p>Après ressuage :</p> <p>Le gras de bardière doit être blanc et ferme.</p>	Garantie sensorielle

<p>Les carcasses ou pièces de gros ne doivent pas présenter de défaut d'aspect :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- défaut d'épilation et de couenne,</li> <li>- hématomes,</li> <li>- griffures,</li> <li>- points de sang,</li> <li>- fractures.</li> </ul> <p>Une tolérance maximale de 5% peut être acceptée sur défaut mineur.</p> <p>Seules sont label, les carcasses dont le pH ultime est le suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- s'il est mesuré dans le long dorsal, à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire, il doit être compris entre 5,40 et 6,10 ;</li> <li>- s'il est mesuré dans le semi-membraneux, il doit alors être compris entre 5,50 et 6,20.</li> </ul>	
<p>La viande doit être ferme, de couleur rose, homogène et non exsudative.</p> <p>Les abats labellisés sont issus de carcasses labellisables c'est à dire pouvant entrer dans le circuit du label au moment de leur séparation.</p> <p>Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats Label Rouge doivent en outre répondre à des critères d'aspect et de sélection sur leur couleur ; critères décrits en annexe par un référentiel de photos.</p>	<p>Garantie sensorielle</p>
<p>Dans le cadre de l'amélioration des protections sanitaires sur l'élevage les exigences suivantes doivent être respectées :</p> <p><b>1. Bâtiment</b></p> <p><u>Local d'entrée de l'élevage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'élevage doit disposer d'un rangement des documents accessible et permettant de les maintenir dans un bon état de conservation ;</li> <li>- Le matériel d'identification doit être maintenu propre et stocké à un lieu spécifique.</li> </ul> <p><u>Propreté des bâtiments :</u></p> <p>En plus des cases où vivent les animaux, les autres aires des bâtiments doivent être maintenues propres :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les couloirs d'accès aux salles ;</li> <li>- Les circuits de transfert des animaux ;</li> <li>- Le local d'attente et le quai d'embarquement des animaux.</li> <li>- Après mouvement d'animaux ces aires doivent être lavées et désinfectées.</li> </ul> <p><b>2. Abords du bâtiment</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les matériaux inutiles à l'élevage sont proscrits à proximité des bâtiments ;</li> <li>- La végétation doit être régulièrement entretenue (herbe, haies, broussaille, ...) ;</li> </ul>	<p>Garantie d'image et d'une constance plus grande du produit fini</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les voies d'accès à l'élevage sont praticables et tenues en bon état ;</li> <li>- Les fumières bétonnées reçoivent les déjections solides ;</li> <li>- Les fosses à lisier sont protégées jusqu'à hauteur réglementaire et ne doivent en aucun cas déborder (protection en dure préconisée).</li> <li>- Les eaux de pluie de l'aire d'exercice sont collectées dans une fosse.</li> </ul> <p><b>3. Protection sanitaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un lieu facilement accessible disposé à l'abri des regards et de l'ensoleillement direct comprenant un bac d'équarrissage pour les petits cadavres et un équipement de camouflage pour les gros animaux doit être présent.</li> <li>- Le stockage des médicaments est réalisé conformément aux indications du fabricant.</li> <li>- L'élevage possède une armoire à pharmacie et un réfrigérateur en bon état de marche.</li> <li>- Les déchets de type hospitalier (aiguilles, lames de scalpel, produits périmés...) sont stockés dans des récipients adaptés.</li> </ul>											
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'éleveur s'assure de la potabilité de l'eau en faisant réaliser une analyse bactériologique de l'eau d'abreuvement de son élevage une fois tous les ans minimum par un laboratoire agréé par le Ministère de la Santé ou accrédité.</li> <li>- Le prélèvement est réalisé au niveau de l'arrivée d'eau dans le bâtiment.</li> <li>- Les germes recherchés répondront aux critères de potabilité suivants :</li> </ul> <table border="1" data-bbox="180 1218 984 1408"> <thead> <tr> <th>Germes</th> <th>Nombre de germes par 100 ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totaux</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fécaux</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Stéptocoques fécaux</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Clostridium sulfito réducteur</td> <td>&lt; 5</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'éleveur vidange complètement, nettoie et fumige ses silos d'aliment une fois par an minimum. Le produit de fumigation utilisé doit disposer d'une homologation bactéricide et fongicide.</li> </ul>	Germes	Nombre de germes par 100 ml	Coliformes totaux	0	Coliformes fécaux	0	Stéptocoques fécaux	0	Clostridium sulfito réducteur	< 5	<p>Garantie d'image et d'une constance plus grande du produit fini</p>
Germes	Nombre de germes par 100 ml										
Coliformes totaux	0										
Coliformes fécaux	0										
Stéptocoques fécaux	0										
Clostridium sulfito réducteur	< 5										
<p>L'âge minimum d'abattage des porcs sous label est de 182 jours, soit 26 semaines révolues.</p>	<p>Garantie sensorielle et d'une constance plus grande du produit fini.</p>										

#### **4- TRAÇABILITÉ**

##### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge:

- les éleveurs (naissseurs engraisseurs, engraisseurs) ;
- les unités de fabrication d'aliments (FAF ou unités industrielles) ;
- les abattoirs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de surgélation.

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

## OPERATIONS LIEES A LA TRACABILITE DES PORCS

Stade	Produit sortant	Identifiant		Liens entre identifiant	Enregistrement	Documents d'accompagnement
		Support	Nature			
FABRICATION D'ALIMENT	Sacs, vrac	Etiquette Bon de livraison	N° de référencement de fabrication	Registre d'élevage	Registre de fabrication	Bon de livraison facture
NAISSAGE	Porcelets	Boucle et/ou tatouage	Indicatif de marquage du naisseur	Bons de livraison	Registre d'élevage	Bon d'enlèvement ou document de mise en place
POST-SEVRAGE	Porcelets	Boucle et/ou tatouage	Indicatif de marquage du naisseur Identifiant de la semaine de naissance		Registre d'élevage	Bon de livraison des porcelets. DSA
ENGRAISSEMENT (ou naisseur-engraisseur)	Porcs charcutiers	Tatouage	Indicatif de marquage de l'engraisseur Identifiant de la semaine de naissance		Registre d'élevage	Bon de livraison Document de mise en place Bon d'enlèvement
ABATTAGE	Carcasses	Marquage à l'encre N° tuerie + signe distinctif Fermiers d'argot	N° de tuerie selon la norme NF V46-011	Bon d'enlèvement	Entrée : bon d'enlèvement Sortie : bordereau de pesée classement	Planning d'abattage Bon de Livraison ou facture
LABELLISATION	Carcasses	Marquage à l'encre ou scellé	Marque label	Bordereau de pesée classement	Fiche de labellisation	Etiquette label
DECOUPE PRIMAIRE	Pièces avec couenne	Étiquette sur produit ou support	N° de lot	Fiche suiveuse du lot de découpe	Fiche de traçabilité	Bon de Livraison ou facture
DECOUPE SECONDAIRE	Pièces tranchées UVC	Etiquette	N° de lot	Fiche suiveuse du lot de découpe	Fiche de traçabilité	Bon de Livraison ou facture
SURGELATION	Cotes de porc Découpes secondaires	Etiquette	N° de lot Marque label	Fiche suiveuse du lot de surgélation	Fiche de traçabilité Fiche de labellisation	Bon de Livraison ou facture Etiquette label
COMMERCIALISATION	UVC	Etiquette logo Label	N° de lot logo Label	Liste des points de vente livrés	Comptabilité matière Registre – Bilan	Facture

### Précisions :

**Identifiant d'élevage:** indicatif unique de marquage attribué à un site d'élevage, généralement sur le modèle "n° de département + 3 caractères" (ex : 22 ABC). Anciennement appelé "numéro TVA".

**Numéro de lot (en élevage) :** identifiant attribué par l'éleveur à un ensemble de porcelets nés d'une même bande de truies, ou un ensemble de porcs homogène (critère d'âge généralement).

**Numéro de lot (abattage – découpe) :** identifiant attribué par l'opérateur d'abattage ou découpe pour repérer une série entière et homogène de production.

Étape		Points à maîtriser	Moyens d'identification et de traçabilité	Enregistrements
DU NAISSAGE AU POST SEVRAGE	Informations restant chez le naisseur	Renseignement du registre d'élevage	• Par truie : N°, date de saillie, mise bas, castration, sevrage.	Registre d'élevage
	Si sites de naissance et PS distincts.	Chaque porcelet quittant un élevage naisseur est identifié au numéro de cet élevage et avec son n° de lot (naissance).	Tatouage ou bouclage de l'indicatif de marquage du naisseur et repère visuel pour le n° de lot.	Registre d'élevage
		Lot accompagné d'un DSAP	Identifiant du naisseur, nombre d'animaux livrés, n° de lot.	Bon de livraison des porcelets, DSAP
Informations restant chez le post-sevrageur.	Renseignement du registre d'élevage	Salle, n° de lot, date d'entrée et de sortie en post sevrage, nombre d'animaux entrés et sortis, nombre de pertes	Registre d'élevage	
PS	Si sites de PS et engraissement distincts.	Chaque porcelet quittant un élevage de PS est identifié au numéro de cet élevage.	Tatouage ou bouclage de l'indicatif de marquage du post-sevrageur	Registre d'élevage
DE L'ENGRAISSEUR À L'ABATTOIR	Informations demeurant dans l'élevage d'engraissement	Renseignement du registre d'élevage	Salle, n° de lot, date d'entrée et de sortie en engraissement, nombre d'animaux entrés et sortis, nombre de pertes, résultats d'abattage.	Registre d'élevage Bordereau d'abattage
	Au départ du site d'engraissement	Chaque porc charcutier quittant un élevage est identifié au numéro de cet élevage. Tout porc victime d'un incident d'élevage est bouclé et frappe 6 X. Tout porc ayant reçu un traitement dans le dernier mois est bouclé.	Tatouage indicatif de marquage de l'engraisseur et n° de lot (naissance) au plus tard à la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge. Boucle et frappe 6X.  Bouclage des animaux ayant reçu un traitement dans le dernier mois.	Registre d'élevage
	Vers l'abattoir	Identification des porcs labellissables ou non	Bon d'enlèvement comportant : identifiant d'élevage, nombre de porcs labellissables, nombre d'animaux 6X, nombre d'animaux non labellissables, nombre d'animaux ayant reçu un traitement dans le dernier mois.	Bon d'enlèvement
	Transport des porcs de l'élevage à l'abattoir	Maintien de la traçabilité des porcs labellissables	Mentions portées sur le bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

**Informations contenues dans le registre d'élevage :**

- Les données relatives aux interventions vétérinaires individuelles et collectives (date de traitement, motif, voie d'administration, produit utilisé, posologie, délai d'attente le cas échéant, identification des animaux) ;
- Les mouvements d'animaux (dates d'entrées et de sortie, nombre) et les opérations d'identification (identifiants individuels ou de lot).

Étape		Points à maîtriser	Moyens d'identification et de traçabilité	Enregistrements
DE L'ABATTOIR AU POINT DE VENTE	Abattage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suivi des carcasses identifiées 6X.</li> <li>• Identification de l'abattoir</li> <li>• Opérations d'abattage organisées en séries homogènes (séparation des lots de porcs labellissables et non labellissables)</li> <li>• Marquage de chaque porc abattu avec un numéro d'abattage conforme à la norme NF V 46 011</li> <li>• Enregistrement de ce numéro d'abattage en correspondance avec le numéro d'élevage d'engraissement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bon de livraison</li> <li>• Estampille sanitaire de l'abattoir</li> <li>• N° de tuerie du porc et n° d'identification de l'engraisseur</li> <li>• Identification des carcasses labellissables avec apposition sur le registre d'abattage des numéros apposés sur la carcasse (n° de tuerie et n° d'identification de l'élevage livreur) et date d'abattage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre d'abattage</li> <li>• Bordereau de pesée classement</li> </ul>
	Labellisation des carcasses	Identification des porcs labellissables par une marque Fermiers d'argot	tampon, roulette ou scellé Fermiers d'Argot	Fiche de traçabilité et de labellisation
	Découpe primaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification du découpeur</li> <li>• Opérations de découpe organisées en séries homogènes (séparation des lots de porcs labellissables et non labellissables)</li> <li>• Identification de chaque série de découpe par un numéro de lot. Les numéros d'abattage de toutes les carcasses, et le cas échéant l'identification des abattoirs d'origine, sont enregistrés en correspondance avec ce n° de lot</li> <li>• Report du N° de lot de découpe sur chaque produit sortant. Enregistrement de ce numéro</li> <li>• Identification de chaque lot de découpe labellisé par la marque Fermiers d'Argot et le Label Rouge s'il y a lieu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estampille sanitaire du découpeur</li> <li>• N° de lot attribué par le découpeur</li> <li>• Etiquette et tampon, roulette ou scellé Fermiers d'Argot</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comptabilité matière</li> <li>• Fiche de traçabilité et de labellisation (fiche du lot)</li> <li>• Documents commerciaux (bons de livraison et factures)</li> </ul>
	Découpe UVCI ou UVMC	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Opérations de découpe organisées en séries homogènes</li> <li>• Maintien de la traçabilité des morceaux et des pièces labellisés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estampille sanitaire du découpeur</li> <li>• N° de lot attribué par le découpeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documents commerciaux</li> <li>• Comptabilité matière</li> </ul>
		Etiquetage des UVC	Vérification cohérence entre les quantités entrées, découpées et étiquetées	• Comptabilité matière
Surgélation des longes et découpe secondaire	Suivi du produit de l'entrée en atelier jusqu'au point de vente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codification unique par lot de surgélation</li> <li>• Enregistrement du traitement de chaque lot de surgélation</li> <li>• Codification unique par lot de découpe</li> <li>• Enregistrement du traitement de chaque lot de découpe</li> </ul>	• Comptabilité matière	

## 5- MÉTHODE 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
S1.	Aliment interdit	Farines de poisson
S2.	<b><u>Teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique pour les animaux de plus de 12 semaines</u></b>	<b><u>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 1,5 pour un aliment à 86 % de matière sèche).</u></b>
S3.	Respect du plan d'alimentation	Cf. plan d'alimentation en annexe

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Races et croisements autorisés	Large-White, Landrace, Duroc, Hampshire, souches sino-européennes, Piétrain ou croisements entre ces races ou souches et races locales françaises (Le porc de Bayeux, le porc blanc de l'Ouest, le porc cul noir du Limousin, le porc Basque et le porc Gascon).
S5.	Introduction de nouveaux croisements	L'agrément des reproducteurs doit permettre l'obtention d'un schéma génétique dont l'objectif est d'assurer des animaux à croissance modérée et homogène. Afin de favoriser la recherche de croisements encore plus adaptés l'ODG pourra autoriser l'utilisation de croisements d'autres races : - Sous réserve qu'il soit démontré que le produit final conserve les mêmes caractéristiques initiales ; - Dans la limite de 10 % de la production.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Surfaces (S) et longueur des cases (L) minimales pour les truies et cochettes	<p>Moins de 6 truies :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <math>S \geq 2,5 \text{ m}^2</math> par truie gestante</li> <li>- <math>S \geq 1,81 \text{ m}^2</math> par cochette</li> <li>- <math>L \geq 2,4 \text{ m}</math></li> </ul> <p>6 truies à 40 truies</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <math>S \geq 2,25 \text{ m}^2</math> par truie gestante</li> <li>- <math>S \geq 1,64 \text{ m}^2</math> par cochette</li> <li>- <math>L \geq 2,8 \text{ m}</math></li> </ul> <p>Plus de 40 truies</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <math>S \geq 2,05 \text{ m}^2</math> par truie gestante</li> <li>- <math>S \geq 1,48 \text{ m}^2</math> par cochette</li> <li>- <math>L \geq 2,8 \text{ m}</math></li> </ul>
S7.	Interdiction des cases individuelles pour les truies gestantes	L'utilisation des cases individuelles (sauf cas thérapeutique) est interdite pour les truies et les gestantes du 29 <sup>ème</sup> jour après saillie jusque 7 jours avant la mise bas.
S8.	Logement des verrats	Le verrat utilisé pour la monte, peut se retourner, percevoir l'odeur, le grognement et la silhouette des autres porcs et dispose d'une surface minimale de 10 m <sup>2</sup> (aucun obstacle dans la case).
S9.	Nature des sols	Les sols doivent être lisses mais non glissants afin d'éviter les blessures. Ils doivent être adaptés à la taille et au poids des porcs et, en l'absence de litière, former une surface rigide, plane et stable.
S10.	Système d'alimentation	Tous les reproducteurs sont nourris au minimum une fois par jour. Les équipements doivent permettre l'alimentation simultanée de tous les animaux (sauf pour les systèmes d'alimentation automatiques) et éviter les souillures des aliments et les agressions. Chaque animal est alimenté en fonction de son état physiologique et déplacé avec précaution.
S11.	Auto-renouvellement des truies	L'auto-renouvellement des truies est autorisé dans le cadre des contraintes génétiques définies par ce cahier des charges.
S12.	Détection des chaleurs	Pour la détection des chaleurs, un verrat est présenté à chaque truie.

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

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

##### 5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Identification des porcelets	L'identification des porcelets par tatouage ou bouclage sera réalisée au plus tard au sevrage (4 semaines).
S14.	Conditions d'ambiance	- Sur sol ajouré : l'ambiance doit être chaude avec un endroit à porcelets chauffé ; - Sur sol paillé : le paillage doit être renouvelé régulièrement avec une zone à porcelet confortable.
S15.	Manipulation des porcelets	Les porcelets sont déplacés avec précaution.
S16.	Alimentation	Chaque animal est alimenté en fonction de son état physiologique

#### 5-5. Post-sevrage et engraissement

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Production dans les exploitations présentant plusieurs sites d'élevage	Dans le cas d'exploitations présentant plusieurs sites d'élevage dont certains sont dédiés à une production de porc sous label et d'autres sont affectés à une autre production de porc standard, l'identification de l'élevage doit être différente
S18.	Intégration paysagère des bâtiments d'élevage	Les mesures d'intégration paysagères accompagnant les permis de construire doivent être mises en œuvre. La construction ou l'aménagement d'un bâtiment doit inclure un volet paysager comprenant à minima l'implantation d'une haie et/ou de massifs à proximité du bâtiment.
S19.	Périodes d'interdiction d'épandage	Périodes de fortes pluies.
S20.	Mise en place des bandes d'élevage	A l'entrée en engraissement les animaux sont constitués en bande d'élevage. Pour chaque bande mise en place, une déclaration de mise en élevage est communiquée à l'ODG au plus tard à 13 semaines d'âge des animaux comportant le nom de l'éleveur, l'indicatif de marquage, le numéro d'identification complémentaire (cas des bandes multiples), le nombre de porcs mis en place par

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		semaine de naissance et nom du fabricant d'aliment.
S21.	Dispositions relatives au post-sevrage réalisé sur parcours semi-plein air	<p>Le post-sevrage réalisé sur parcours semi-plein air est autorisé sous les conditions suivantes :</p> <p>Les porcelets ont accès en permanence à un abri dont la surface minimale par animal est de 0,3 m<sup>2</sup> d'aire paillée et à un parcours dont la surface minimale est de 0,7m<sup>2</sup> par animal.</p> <p>La litière en mode accumulée est constituée de paille de céréales ou sciure à forte granulométrie dépoussiérée et asséchée. La quantité minimale de litière est de 5 Kg/porc afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté.</p> <p>L'aire d'exercice sur parcours est délimitée par des cloisons pleines amovibles dont la hauteur minimale est de 0,6 m.</p> <p>Entre chaque lot, l'ensemble du dispositif est déplacé sur un nouveau parcours herbeux. Les parcelles qui étaient occupées sont remises en état par une pratique culturale appropriée.</p>

#### 5-5-2. Systèmes d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Accès à l'eau et qualité de l'eau	<p>En fonction du type d'alimentation, un accès suffisant à l'eau doit être prévu.</p> <p>L'eau de boisson doit être propre, les abreuvoirs doivent être réglés afin d'éviter de souiller le sol de la case.</p>
S23.	Système d'alimentation lors de la phase de pré-engraissement (13 semaines jusqu'à 17 semaines révolues)	<p>L'alimentation à volonté est préconisée car elle permet à chaque animal de disposer en permanence d'un aliment régulièrement renouvelé. Ce dispositif répond aux exigences de confort des animaux et contribue aux conditions de bien être en réduisant considérablement le conflit et l'agressivité entre les porcs.</p> <p>Tous les dispositifs autres que les systèmes d'alimentation à volonté doivent pouvoir distribuer 2 repas par jour au minimum (exemples : système « soupe », système « nourrisoupe »).</p> <p>Lorsqu'un aliment sec est distribué (cas des « nourrisseurs » et « nourrisoupe »), un accès permanent à l'eau doit être assuré.</p> <p>Dans le cas d'une alimentation « soupe », au minimum une distribution d'eau par jour doit pouvoir être assurée si moins de trois repas de soupe par jour sont distribués.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Autre système d'alimentation autorisé lors de la phase d'engraissement (après 17 semaines)	Le système « auge courte » ou auge ronde permettant une séquence de distribution équivalente à une alimentation à volonté sont également accepté.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Nature des sols	Tous les sols accessibles aux porcs doivent être lisses, non glissants et lavables au nettoyeur haute pression. Les sols nus (pierre, terre battue) sont interdits.
S26.	Nature des murs	Les murs sont en béton plein ou tous autres matériaux aux propriétés équivalentes répondant aux exigences de nettoyage et de désinfection. Les murs en contact avec des animaux doivent être lisses et lavables au nettoyeur haute pression
S27.	Séparation des aires fonctionnelles	La séparation des aires fonctionnelles est favorisée : - Aire de couchage : zone confortable ; - Aire d'alimentation : zone séparée par une marche et/ou situé le long du couloir d'alimentation ; - Aire de déjection : parcours ou proche de l'entrée d'air.

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

Pas de conditions de production spécifique

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Quantité minimale de litière	La quantité minimale de litière est de 5 Kg/porc afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté.
S29.	Entretien de la litière et stockage des litières usagées	La litière est raclée autant que nécessaire et renouvelée entièrement. Celle-ci est stockée sur une fumière étanche avant épandage.
S30.	Effectif maximum par salle (de la 13 <sup>ème</sup> à la 17 <sup>ème</sup> semaine)	800 animaux, avec une tolérance de 10 %.
S31.	Effectif maximum par case (à partir de 13 à 17 semaines)	25 animaux maximum par case

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Effectif maximum par salle (de la 13 <sup>ème</sup> à la 17 <sup>ème</sup> semaine)	800 animaux, avec une tolérance de 10 %.
S33.	Effectif maximum par case (de la 13 <sup>ème</sup> à la 17 <sup>ème</sup> semaine)	70 animaux
S34.	Quantité de litière	La quantité minimale de litière est de 5 Kg/porc afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté.
S35.	Entretien de la litière	La litière est ajoutée autant que de besoin.
S36.	Accessibilité à la zone d'alimentation et d'abreuvement	La zone d'alimentation et d'abreuvement doit être une zone spécifique surélevée en béton plein, accessible de la zone paillée par un plan incliné ou par un paillage abondant.

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
S37.	Entretien des bâtiments d'élevage (naissage, post sevrage et engraissement)	<p><u>Local d'entrée de l'élevage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ L'élevage doit disposer d'un rangement des documents accessible et permettant de les maintenir dans un bon état de conservation ;</li> <li>✓ Le matériel d'identification doit être maintenu propre et stocké à un lieu spécifique.</li> </ul> <p><u>Propreté des bâtiments :</u></p> <p>En plus des cases où vivent les animaux, les autres aires des bâtiments doivent être maintenues propres :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les couloirs d'accès aux salles ;</li> <li>✓ Les circuits de transfert des animaux ;</li> <li>✓ Le local d'attente et le quai d'embarquement des animaux.</li> </ul> <p>Après mouvement d'animaux ces aires doivent être lavées et désinfectées.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible										
S38.	Entretien des abords des bâtiments d'élevage (naissage, post sevrage et engraissement)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Les matériaux inutiles à l'élevage sont proscrits à proximité des bâtiments ;</li> <li>✓ La végétation doit être régulièrement entretenue (herbe, haies, broussaille, ...) ;</li> <li>✓ Les voies d'accès à l'élevage sont praticables et tenues en bon état ;</li> <li>✓ Les fumières bétonnées reçoivent les déjections solides ;</li> <li>✓ Les fosses à lisier sont protégées jusqu'à hauteur réglementaire et ne doivent en aucun cas déborder (protection en dure préconisée).</li> <li>✓ Les eaux de pluie de l'aire d'exercice sont collectées dans une fosse</li> </ul>										
S39.	Protection sanitaire (naissage, post sevrage et engraissement)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Un lieu facilement accessible disposé à l'abri des regards et de l'ensoleillement direct comprenant un bac d'équarrissage pour les petits cadavres et un équipement de camouflage pour les gros animaux doit être présent.</li> <li>✓ Le stockage des médicaments est réalisé conformément aux indications du fabricant. L'élevage possède une armoire à pharmacie et un réfrigérateur en bon état de marche.</li> <li>✓ Les déchets de type hospitalier (aiguilles, lames de scalpel, produits périmés...) sont stockés dans des récipients adaptés.</li> </ul>										
S40.	Qualité de l'eau (post sevrage et engraissement)	<p>L'éleveur s'assure de la potabilité de l'eau en faisant réaliser une analyse bactériologique de l'eau d'abreuvement de son élevage une fois tous les ans minimum par un laboratoire agréé par le Ministère de la Santé ou accrédité.</p> <p>Le prélèvement est réalisé au niveau de l'arrivée d'eau dans le bâtiment.</p> <p>Les germes recherchés répondront aux critères de potabilité suivants :</p> <table border="1" data-bbox="699 1608 1453 1872"> <thead> <tr> <th data-bbox="699 1608 1043 1653">Germes</th> <th data-bbox="1043 1608 1453 1653">Nombre de germes par 100 ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="699 1653 1043 1697">Coliformes totaux</td> <td data-bbox="1043 1653 1453 1697">0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="699 1697 1043 1742">Coliformes fécaux</td> <td data-bbox="1043 1697 1453 1742">0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="699 1742 1043 1787">Stéptocoques fécaux</td> <td data-bbox="1043 1742 1453 1787">0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="699 1787 1043 1872">Clostridium sulfite réducteur</td> <td data-bbox="1043 1787 1453 1872">&lt; 5</td> </tr> </tbody> </table>	Germes	Nombre de germes par 100 ml	Coliformes totaux	0	Coliformes fécaux	0	Stéptocoques fécaux	0	Clostridium sulfite réducteur	< 5
Germes	Nombre de germes par 100 ml											
Coliformes totaux	0											
Coliformes fécaux	0											
Stéptocoques fécaux	0											
Clostridium sulfite réducteur	< 5											
S41.	Entretien des silos d'aliment (post sevrage et engraissement)	L'éleveur vidange complètement, nettoie et fumige ses silos d'aliment une fois par an minimum. Le produit de fumigation utilisé doit disposer d'une homologation bactéricide et fongicide.										

5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Modalités d'identification	Les porcs sont identifiés de préférence derrière l'épaule droite et dans le cas où sur un même élevage cohabitent différentes bandes, chaque bande fait l'objet d'une identification spécifique par l'ajout d'un chiffre évolutif et tournant après l'indicatif de marquage de l'élevage permettant de faire le lien avec la semaine de naissance des porcs (N°bande, N° semaine naissance,...).
S43.	Délai minimum entre le marquage des porcs et la date prévue du départ pour l'abattoir	10 semaines.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Dispositif d'arrosage dans les exploitations	Un système simple d'arrosage doit être installé pour calmer les porcs dès leur arrivée sur le local de repos.

5-10. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Exclusion des carcasses non identifiées	Les carcasses sans identifiant (épaule ou oreille) sont exclues de la labellisation.
S46.	Saisies	Les carcasses comportant des saisies dites « pièces nobles » selon la codification UNIPORC sont exclues de la labellisation
S47.	Plage de TMP (lorsque que le TMP sert de mesure de base à la labellisation-)	Compris entre 55 et 65
S48.	<b><u>Absence de défauts d'aspect</u></b>	<b><u>Les carcasses ou les pièces de gros ne doivent pas présenter de défaut d'aspect : défaut d'épilation et de couenne, hématomes, griffures, points de sang, fractures. Une tolérance maximale de 5% peut être acceptée sur défaut mineur.</u></b> <b><u>On entend par défauts mineurs les défauts d'aspect suivants : reste limité de soies courtes (la pièce sera de plus découennée avant sa commercialisation), hématomes inférieur à 5 cm<sup>2</sup> (un parage de la zone concerné sera de plus effectué avant commercialisation), point de sang inférieur à 2,5 cm par 5 cm.</u></b>
S49.	Caractéristiques de la viande	La viande doit être ferme, de couleur rose, homogène et non exsudative.
S50.	Critères de sélection des abats	Respect des critères d'aspect et de sélection sur leur couleur ; critères décrits en annexe par un référentiel de photos.
S51.	Identification des carcasses	La labellisation est rendue effective par le marquage de l'identifiant du lot d'abattage sur les demi-carcasses et l'enregistrement de ces labellisations sur le bordereau de labellisation. Les carcasses labellisées seront identifiées par un marquage spécifique faisant référence au label ou à la signature de l'ODG, indélébile ou inviolable, au niveau des jambons, reins, poitrines et épaules.

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S52.	Modes de conditionnement des produits frais	<p>Les pièces de découpe sont conditionnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soit en unité de vente consommateur (U.V.C.I.) ;</li> <li>- Soit en vrac.</li> </ul> <p>Les pièces de découpe sont présentées nues ou sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide).</p>

5-14. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S53.	Produits pouvant être surgelés	<p>Les opérations de surgélation concernent les longes et les pièces de découpe secondaire de porcs labellisés.</p> <p>Les longes proviennent de l'atelier de découpe primaire.</p> <p>Les pièces de découpe secondaire proviennent de l'atelier de découpe secondaire.</p> <p>Les longes surgelées sont piécées pour la production de cotes.</p> <p>Remarque : les cotes peuvent être également issues de l'atelier de découpe secondaire puis surgelées.</p>
S54.	Délai maximum de surgélation suivant la découpe primaire (cas des longes pour le piéçage en cotes)	24 heures
S55.	Piéçage des longes	<p>La coupe doit être franche. Les os qui ne sont pas franchement adhérents à la viande doivent être retirés.</p> <p>La pesée et le conditionnement doivent suivre le piéçage et être effectués dans le même local.</p>
S56.	Modalités de surgélation	<p>Les longes 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.</p> <p>Les délais de réalisation des différentes opérations sont précisés dans le tableau ci-après.</p>

	<b>Opérations</b>	<b>Délais</b>
	Abattage	Jour 0
	Entrée tunnel de surgélation le jour de la découpe primaire et secondaire	Jour 1
	Sortie tunnel de surgélation	Après un délai maximum de 24 heures : Jour 2
Opération spécifique à la longe surgelée	Piçage des longues pour la production de cotes	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à - 18°C qui peut être de 2 mois environ
	Conditionnement des cotes	Immédiatement après le piçage
	Conditionnement des pièces de découpe secondaire	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à - 18°C qui peut être de 2 mois environ

S57.	Modes de conditionnement des produits surgelés	<p>Les pièces de découpe surgelées sont conditionnées sous forme d'UVC pour le circuit de la GMS, RHF et home service.</p> <p>Le conditionnement en vrac est autorisé dans le cas des produits utilisés en restauration hors foyer.</p>
------	--	---

#### 5-15. Préparations dérivées

*Non concerné*

#### **6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S58.	Indication du service consommateur	Service consommateur : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraia - 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

Critères*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S4	Races et croisements autorisés	Examen documentaire Examen visuel
C	Caractéristiques génétiques minimales	Examen documentaire Examen visuel
S45	Exclusion des carcasses non identifiées	Examen documentaire Examen visuel
C	Identification des animaux ayant subi un incident d'élevage	Examen documentaire Examen visuel
S46	Saisies	Examen documentaire Examen visuel
C	Types d'animaux autorisés	Examen documentaire Examen visuel
C	Mesures de muscle et de gras	Examen documentaire Examen visuel
S47	Plage de TMP	Examen documentaire Examen visuel
C	Qualité des gras de bardière	Examen visuel
S48	Absence de défauts d'aspect	Examen visuel
C	Entretien et manipulation des appareils de mesure du pH	Examen documentaire Examen visuel
C	Echelles de pH conformes	Examen documentaire Examen visuel
S49	Caractéristiques de la viande	Examen visuel
C	Origine des abats labellisés	Examen documentaire Examen visuel
S50	Critères de sélection des abats	Examen visuel
S37	Entretien des bâtiments d'élevage (reproducteurs et porcs)	Examen visuel
S38	Entretien des abords des bâtiments d'élevage (reproducteurs et porcs)	Examen visuel
S39	Protection sanitaire (reproducteurs et porcs)	Examen visuel
C	Age minimum d'abattage	Examen visuel Examen documentaire

\*C : Conditions de production communes

**ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION****1. Composition de l'aliment pour les animaux de 12 semaines ou moins**

<b>Catégorie légale</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Minimum imposé</b>	<b>Maximum autorisé</b>	<b>Autres contraintes</b>
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	50%	85%	
	Dont Maïs, produits et sous-produits Grains de céréales	0% 25%	55% 85%	
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits		5%	40%	
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits		0%	35%	
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	0%	25%	Sont exclus : le manioc et les patates douces
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	0%	5%	
Fourrages, y compris fourrages grossiers	Tous selon la réglementation	0%	10%	
Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Produits et sous-produits de la canne à sucre	0%	15%	
	Farine d'algues marines	0%	3%	
Produits laitiers	Tous selon la réglementation Sont interdits les produits ré-engraissés avec des graisses animales	0%	55%	
Minéraux, vitamines et additifs	Tous selon la réglementation	1%	9%	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégelatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
Produits et sous-produits de boulangerie ou de la fabrication de pâtes		0%	40%	
Huiles et graisses végétales	Tous selon la réglementation	0%	8%	
Levures		0%	10%	

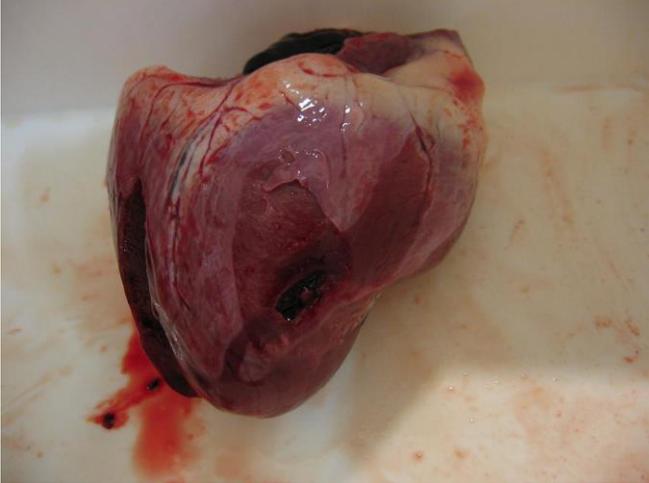
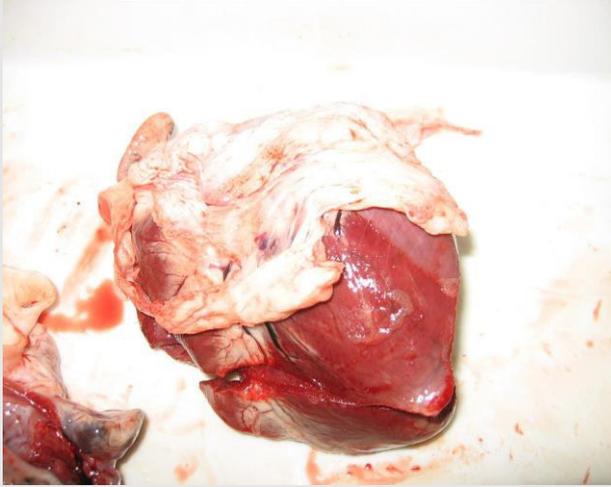
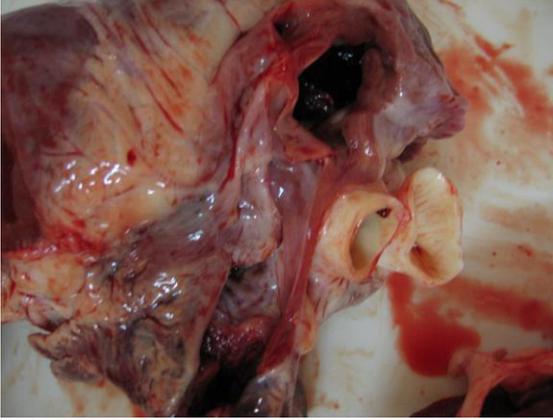
**2. Composition de l'aliment pour les animaux de plus de 12 semaines**

Catégorie légale	Ingrédients	Minimum imposé	Maximum autorisé	Autres contraintes
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation Dont Maïs, produits et sous-produits Grains de céréales	60%	90%	Au minimum 90% de céréales, oléagineux, légumineux et leurs sous-produits en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée avec un minimum de 60% de céréales et de sous-produits de céréales
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits		5%	40%	
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits		0%	35%	
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	0%	10%	Sont exclus : le manioc et les patates douces
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	0%	5%	
Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Produits et sous-produits de la canne à sucre	0%	15%	
Produits laitiers	Tous selon la réglementation Sont interdits les produits ré-engraissés avec des graisses animales	0%	10%	
Minéraux, vitamines et additifs	Tous selon la réglementation	1%	9%	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégelatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
Huiles et graisses végétales	Tous selon la réglementation	0%	4%	
Levures		0%	10%	

**3. Calendrier indicatif d'utilisation des aliments**

Stade	Dénomination des aliments	Quantité indicative
De la naissance jusqu'au sevrage	Aliment sous la mère	De 500 g à 1 kg
Jusqu'à 2 semaines après sevrage	1 <sup>er</sup> âge	De 5 à 10 kg.
Jusqu'à 12 semaines	1 <sup>er</sup> et 2 <sup>ème</sup> âge	De 20 à 35 kg.
Après 12 semaines	Aliment charcutier (nourrain, croissance, finition)	De 250 à 300 kg.

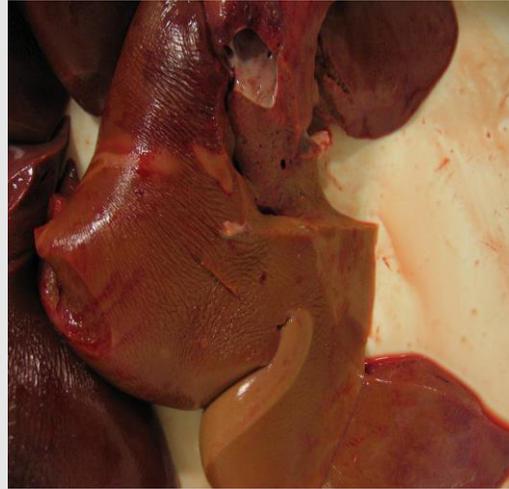
**ANNEXE 2 - CRITÈRES DE SÉLECTION DES ABATS**

<p>CŒUR - Produit conforme <i>Absence d'aorte et d'enveloppe - Couleur rouge sombre</i></p> 	<p>CŒUR - Produit non-conforme n°1 Présence d'enveloppe Couleur trop clair</p> 	<p>CŒUR - Produit non-conforme n°2 Présence d'enveloppe</p> 
<p>CŒUR - Produit non-conforme n°3 Présence d'aorte</p> 	<p>PIED - Produit conforme Absence d'onglon et d'épanchement synovial Couleur Blanc rosé</p> 	<p>PIED - Produit non-conforme présence d'onglons</p> 

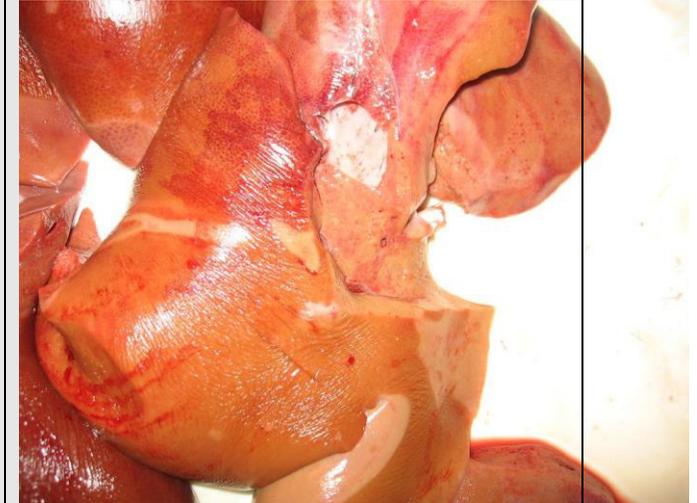
FOIE - produit conforme  
*Absence de fiel, de diaphragme, de taches blanches cicatricielles - Couleur rouge brillant*



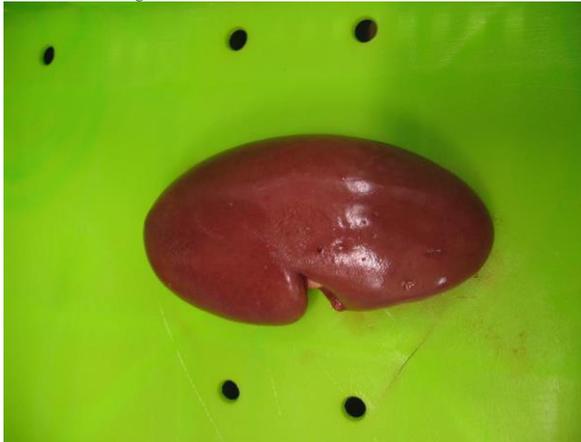
FOIE - produit non-conforme n°1  
présence de taches blanches cicatricielles



FOIE - produit non-conforme n°2  
présence de taches blanches cicatricielles  
couleur trop clair



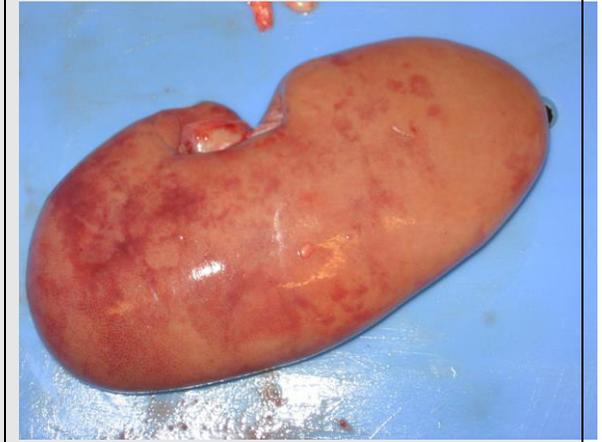
ROGNONS - Produit conforme  
*Absence de panne, d'enveloppe (décapsulé), d'hématome et de poche urinaire  
Couleur rouge brun sombre et brillant*



ROGNONS - Produit non-conforme n°1  
présence d'hématomes



ROGNONS - Produit non-conforme n°2  
couleur trop claire



TETE - Produit conforme

*Correctement épilée et sans défaut visuel apparent majeur*  
*- Couleur Blanc rosé*



TETE - Produit non conforme

défaut visuel apparent : flambage trop prononcé



**Cahier des charges du label rouge n° LA 35/06  
« Viandes fraîches et surgelées, préparations dérivées et  
abats frais de porc »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 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 » en vigueur, 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ</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- MÉTHODE 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
Les dispositions suivantes concernent les fabricants d'aliment à la ferme .....	8
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs .....	9
5-3-1. Sélection des reproducteurs .....	9
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 engraissement .....	11
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	11
5-5-2. Systèmes d'alimentation et d'abreuvement .....	11
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	12
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 .....	13
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.....	16
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 .....	19
5-16. Distribution des produits.....	19
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	19
<b>7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION</b> .....	19
<b>ANNEXES</b> .....	21

## 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

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« viandes fraîches et surgelées, préparations dérivées et abats frais de porc »

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- Les carcasses fraîches ;
- Les produits de découpe frais ;
- Les longes et les pièces de découpe secondaire surgelées ;
- Les abats frais (foie, cœur, rognon, hampes ongles, langues, pied, tête, produits issus du désossage des têtes, estomac, intestins, crépine) ;
- Les gras congelés ;
- Les préparations dérivées de viandes (pièces crues marinées, attendries saumurées, aromatisées, viande hachée) fraîches.

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

Les carcasses, produits de découpe et abats sont destinés aux transformateurs, salaisonniers, GMS, artisans bouchers, charcutiers, traiteurs et Restauration Hors Domicile.

Les produits de découpe présentés à la vente aux consommateurs sont nus (vente au détail en boucherie charcuterie) ou en UVC sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide).

Les produits surgelés (longe et pièces de découpe secondaire) sont destinés aux GMS, RHD et home service et sont conditionnés.

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	Matières premières et additifs

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	<p>minimum de 25% de céréales, issues de céréales et de protéagineux (lors du sevrage et pendant 2 semaines maximum).</p> <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 communicante relative à une alimentation composée de 60% de céréales et d'issues de céréales.</p>	<p>autorisés par la réglementation.</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	<p>Les chauffeurs sont sensibilisés au bien être des animaux et adoptent une conduite appropriée au convoi des porcs.</p>	<p>Respect de la réglementation : 8h maxi.</p>
Abats	critères de sélection (couleur)	

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

Les caractéristiques communicantes sont les suivantes :

- Élevé dans le respect de bonnes pratiques d'élevage
- Alimenté avec 60 % de céréales et issues de céréales
- Identifié des élevages au point de vente

Le respect des bonnes pratiques d'élevage permet d'apporter 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 permettent 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 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 permettent en effet de garantir 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 ( $5,50 \leq \text{pH}$  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 engraissement ;
- 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 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 familles 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 engraissement</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>- l'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 N° 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- MÉTHODE D'OBTENTION**5-1. Schéma de vie*Cf. conditions de production communes*5-2. Alimentation5-2-1. 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		semaines d'âge maximum, les animaux reçoivent un aliment comportant au minimum 55 % de céréales et 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	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.  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.  Cf. annexe 1.
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, Duroc, Hampshire, Souche Sino-Européenne issues de croisements avec les races Meishan et Jiaying, 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	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. 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.
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	En bâtiment, les sols nus et la terre battue sont interdits. Les truies et les cochettes sont logées soit : <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. Naissage (jusqu'au sevrage)

5-4-1. Logement des truies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Règles de conception des logements des truies (naissage 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	<p>Les cases de maternité doivent fournir une zone de protection pour les porcelets.</p> <p>Les élevages naisseurs et naisseurs-engraisseurs sont équipés d'un local (ou parc) de quarantaine isolé, pour recevoir les jeunes truies et les jeunes verrats afin d'éviter la contamination de l'élevage par l'introduction d'un animal malade ou en incubation et d'habituer progressivement ces animaux au microbisme de l'élevage.</p>
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 engraissement

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Intégration paysagère des bâtiments d'élevage	L'éleveur met en œuvre les mesures d'intégration paysagère accompagnant les permis de construire.
S20.	Type de sols autorisés	Du sevrage jusqu'à 17 semaines d'âge révolues au plus tard, 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, permettent d'éviter le contact direct des excréments dans le gisoir.
S22.	Alimentation	Chaque porc charcutier dispose de nourriture en 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 engraissement, 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 abreuvés 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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 (Systèmes de ventilation)	Dans les bâtiments, une ventilation statique ou dynamique assure un renouvellement d'air suffisant tout 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.
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	Les porcs traités individuellement par injection ou par oral quelque 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.  Les porcs traités individuellement par injection après leur 120 <sup>ème</sup> jour, sont, en plus des contraintes réglementaires, repérés par un tatouage ATBATB apposé sur leurs flancs.
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	Un vétérinaire référencé par la cellule qualité de l'ODG est désigné pour chaque élevage.  Au cours de ses visites, il a en charge : <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</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>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.	<b><u>Délai d'utilisation de médicaments tranquillisants</u></b>	<b><u>L'usage des médicaments tranquillisants est interdit 48 heures avant l'embarquement des animaux.</u></b>
S39.	Indications sur le bordereau d'enlèvement des porcs	<p>le chauffeur recompte les porcs enlevés et complète le bordereau d'enlèvement en indiquant :</p> <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,</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- son nom, l'identification de l'entreprise de transport et du camion.
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	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. Tout autre système permettant de limiter le stress des animaux pendant la manipulation peut être utilisé.
S43.	Déroulement des opérations de déchargement	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. Les incidents survenus au cours du transport et au déchargement sont enregistrés.
S44.	Identification des produits	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 : - Une séparation nette dans le temps ou dans l'espace doit être effective entre les opérations de découpe. - Les produits sont travaillés par lot. - 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. 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.
--	--	--

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 labellisation)	Si les critères M2 et G2 ne sont pas disponibles, le TMP 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 disposition 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	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 : - Durée minimale : 60 minutes (tolérance de 10 %),

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>- Température de consigne maximale des salles de ressuage : 0° C (tolérance de 1° C),</p> <p>- Ventilation dynamique de l'air autour des carcasses, sans interruption pendant la période de ressuage.</p> <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 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .
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 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	<p>Les produits labellisés sont identifiés par un signe spécifique qui figure soit sur le produit, soit sur l'étiquette de l'emballage.</p> <p>Pour les carcasses, ce signe est d'une taille minimale de 5 cm x 3 cm apposé sur chaque demi-carcasse.</p>

#### 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

##### Surgélation des viandes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S55.	Identification des matières premières utilisées	<p>Les opérations de surgélation concernent les longes (avec ou sans os) et les pièces de découpe secondaire de porcs labellisés.</p> <p>Les longes proviennent de l'atelier de découpe primaire.</p> <p>Les pièces de découpe secondaire proviennent de l'atelier de découpe secondaire.</p> <p>Les longes surgelées sont piécées pour la production de côtes. Les côtes peuvent également être issues de l'atelier de découpe secondaire</p>

		puis surgelées.														
S56.	<p>Organisation de la surgélation</p> <p>Opérations spécifiques à la longe surgelée</p>	<p>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.</p> <p>Les délais de réalisation des différentes opérations sont les suivants :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Opérations</th> <th>Délais</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Abattage</td> <td>Jour 0</td> </tr> <tr> <td>Entrée tunnel de surgélation le jour de la découpe primaire et secondaire</td> <td>Jour 1</td> </tr> <tr> <td>Sortie tunnel de surgélation</td> <td>Après un délai maximum de 24 heures : Jour 2</td> </tr> <tr> <td>Pièçage des longes pour la production de cotes</td> <td>Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à - 18°C qui peut être de 2 mois environ</td> </tr> <tr> <td>Conditionnement des cotes</td> <td>Immédiatement après le pièçage</td> </tr> <tr> <td>Conditionnement des pièces de découpe secondaire</td> <td>Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à - 18°C qui peut être de 2 mois environ</td> </tr> </tbody> </table>	Opérations	Délais	Abattage	Jour 0	Entrée tunnel de surgélation le jour de la découpe primaire et secondaire	Jour 1	Sortie tunnel de surgélation	Après un délai maximum de 24 heures : Jour 2	Pièçage des longes pour la production de cotes	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à - 18°C qui peut être de 2 mois environ	Conditionnement des cotes	Immédiatement après le pièçage	Conditionnement des pièces de découpe secondaire	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à - 18°C qui peut être de 2 mois environ
Opérations	Délais															
Abattage	Jour 0															
Entrée tunnel de surgélation le jour de la découpe primaire et secondaire	Jour 1															
Sortie tunnel de surgélation	Après un délai maximum de 24 heures : Jour 2															
Pièçage des longes pour la production de cotes	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à - 18°C qui peut être de 2 mois environ															
Conditionnement des cotes	Immédiatement après le pièçage															
Conditionnement des pièces de découpe secondaire	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à - 18°C qui peut être de 2 mois environ															
S57.	DDM	Dans tous les cas la DDM démarre à partir du jour d'abattage														
S58.	Pièçage des longes	<p>La coupe doit être franche. Les os qui ne sont pas franchement adhérents à la viande doivent être retirés.</p> <p>La pesée et le conditionnement doivent suivre le pièçage et être effectués dans le même local</p>														
S59.	Conditionnement	<p>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.</p> <p>La présentation doit mettre en valeur le produit.</p> <p>Les pièces de découpe surgelées sont conditionnées sous forme d'UVC pour le circuit de la GMS, RHF et home service.</p> <p>Le conditionnement en vrac est autorisé dans le cas des produits utilisés en restauration hors foyer.</p>														
S60.	Délai de surgélation	La surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant la découpe primaire (cas des longes pour le pièçage en côtes) ou la découpe secondaire.														

### Congélation des gras

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S61.	Organisation de la congélation	Les opérations de congélation concernent les gras de porcs labellisés.

S62.	Caractéristiques qualitatives	Les produits surgelés doivent respecter les mêmes caractéristiques qualitatives que celles des produits frais.
------	-------------------------------	--

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 SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

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	Visuelle et/ou 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
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
Produits d'animaux terrestres et marins et toutes leurs transformations	INTERDIT		INTERDIT		INTERDIT	
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 communicante)	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 %
- 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	$\frac{(1,25 + 14,30 + 161,20) \times 100}{291} = 60,7 \%$
Post-sevrage 2 <sup>ème</sup> age (Conso moyenne = 26 kg)	55 %	14,30 kg	
Engraissement (Conso moyenne = 260 kg)	62 %	161,20 kg	
Total consommé = 291 kg		176,75 kg	

## Annexe 2 – Référentiel sélection des abats

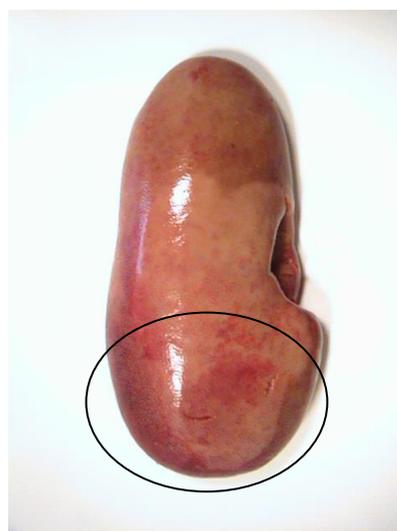
**Rognon de porc Label Rouge**

Couleur homogène sans tache.



**Rognon de porc**

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





**Foie de porc 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.



**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.