

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Ministère de l'agriculture  
et de l'alimentation

**Arrêté du 27 JUIL. 2017**  
**fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge**  
**« porc »**

NOR : AGRT1719372A

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

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

Sur proposition de la commission permanente des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 24 novembre 2016 par délégation du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité,

**Arrêtent :**

**Article 1<sup>er</sup>**

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « porc ».

Ces conditions de production communes relatives à la production en label rouge « porc » ne s'imposent qu'aux labels rouges homologués à compter de la date d'entrée en vigueur du présent arrêté.

**Article 2**

Est abrogé l'arrêté du 25 septembre 2009 portant homologation de la notice technique définissant les critères minimaux à respecter par les cahiers des charges et les exigences minimales de contrôle à remplir pour l'obtention d'un label rouge « Porc », viande de porc présentée en frais, surgelée ou préparée.

### Article 3

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

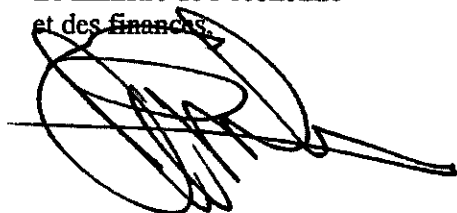
Fait le **27** JUIL. 2017

Le ministre de l'agriculture  
et de l'alimentation,

Pour le Ministre et par délégation,  
L'ingénieure de recherche hors classe

  
Françoise SIMON

Le ministre de l'économie  
et des finances,



**Pierre CHAMBU**

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

**ANNEXE**

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

Avertissement

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

## SOMMAIRE

<b>1- CHAMP D'APPLICATION</b> .....	3
<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....	3
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	3
3-1. Présentation du produit .....	3
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	6
<b>4- TRAÇABILITE</b> .....	6
<b>5- METHODE D'OBTENTION</b> .....	7
5-1. Schéma de vie .....	7
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 .....	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) .....	10
5-4-1. Logement des truies .....	10
5-4-2. Les porcelets .....	11
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 .....	12
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé .....	13
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours .....	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.....	17
5-6. Conditions sanitaires d'élevage .....	17
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 .....	19
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 SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	23
<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION</b> .....	23
<b>ABREVIATIONS ET DEFINITIONS</b> .....	24

## **1- CHAMP D'APPLICATION**

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les exigences minimales, mais non suffisantes, qui doivent être respectées pour la production et la commercialisation en label rouge des produits issus de la carcasse de porc, vendus à l'état frais ou surgelé.

Elles s'appliquent également :

- aux abats, dans la mesure où ils proviennent exclusivement de carcasses labellissables et qu'ils sont reconnus de qualité supérieure ;
- aux préparations de viande, dans la mesure où la viande provient exclusivement de carcasses de porcs labellisés et que ces préparations sont reconnues de qualité supérieure, et qu'elle constitue la matière première principale.

Les règles fixées s'appliquent sans préjudice de celles imposées par la réglementation en vigueur.

## **2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE**

La dénomination d'un label rouge se compose des éléments suivants :

- le ou les types de produits visés (viandes, abats, préparations dérivés) ;
- le cas échéant le mode d'élevage (fermier, élevé en plein air, élevé en liberté) ;
- la ou les formes de présentation possibles (frais, surgelé ...).

## **3- DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3-1. Présentation du produit**

La production et la commercialisation en label rouge peut concerner les produits suivants :

- les viandes (carcasse ou découpes, désossés ou non, fraîches et surgelées) ;
- les abats rouges et blancs de porc (frais ou surgelés) ;
- le gras frais ;
- les gras congelés destinés aux préparations à base de viande (charcuteries par exemple) ;
- les préparations dérivées de viande de porc (pièces crues salées, fumées, marinées, saumurées, aromatisées, enrobées, viande hachée, découpes cuites).

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

Le produit courant de comparaison doit être représentatif du marché national et correspondre à un produit issu d'un porc standard clairement défini, dont les conditions de production et les caractéristiques devront permettre de l'identifier précisément.

Le produit courant de comparaison est issu d'un porc élevé et abattu en France à un âge moyen d'environ 170 jours. Il ne bénéficie d'aucun signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Génétique	<p>Référencement des schémas de sélection génétique permettant d'obtenir des porcs caractéristiques du label rouge.</p> <p>Reproducteurs de types génétiques connus pour lesquels l'allèle de sensibilité à l'halothane et l'allèle RN- sont absents.</p> <p>Liste positive de races et croisements autorisés</p>	Pas d'exigences particulières.
Lien au sol	Capacité d'épandage sur les surfaces de l'exploitation d'au moins 40% des effluents d'élevage.	Pas d'exigences.
Alimentation des porcs	<p>A partir de l'entrée en post-sevrage, interdiction dans les aliments de farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce.</p> <p>Interdiction de l'utilisation d'huiles de poissons dans l'alimentation des animaux de moins de 12 semaines.</p> <p>Pour les animaux de plus de 12 semaines :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- liste positive d'ingrédients et additifs autorisés ;</li> <li>- 90% minimum de grains de céréales, graines et fruits oléagineux, graines de légumineuses et leurs produits dérivés ;</li> <li>- 60% minimum de grains de céréales et produits dérivés.</li> </ul> <p>La ration alimentaire doit contenir moins de 1,9 % d'acide linoléique.</p>	Matières premières et additifs autorisés par la réglementation
Site d'élevage	Site dédié à la production label rouge	Pas d'exigences

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Conditions d'élevage des porcs	Exigences supérieures à la réglementation concernant notamment, les densités d'élevage, le nombre maximum d'animaux par case en phase d'engraissement, la taille des systèmes d'alimentation.	Respect de la réglementation
Limitation du stress	Description des conditions de préparation, de manipulation, de chargement, d'attente en abattoir.	Respect de la réglementation
Durée d'ajeunement (avec abreuvement) avant embarquement	12h à 18h	Respect de la réglementation
Temps de transport élevage-abattoir	Maximum 6 h ou distance élevage-abattoir inférieur à 200 km.	Respect de la réglementation : 8 h maximum de transport continu
Préparation à l'abattage	Douchage ou brumisation des porcs avant le départ de l'exploitation, puis à l'arrivée à l'abattoir et avant l'abattage.  3 h minimum d'attente en abattoir.	Pas d'obligation.  Selon organisation des abattoirs.
Age à l'abattage	Minimum 182 jours.	Age moyen de 170 jours.
Sélection des carcasses	Poids chaud $\geq$ 80 kg M2 $\geq$ 46 mm et G2 $\geq$ de 9 mm ou plage de 10 points de Taux de Maigre dans les Pièces (TMP). Gras de bardière blanc et ferme. Pas de défaut d'aspect. Mesure systématique du pH : pH ultime entre 5,50 et 6,20 (dans le semi-membraneux) ou entre 5,40 et 6,10 (dans le long dorsal).	Poids chaud de 70 kg minimum. Pas de valeur de TMP minimum et maximum  Pas de mesure systématique du pH
Surgélation	Surgélation effectuée dans les 24 heures suivant la découpe. Surgélation par -35 °C Température à cœur de -18 °C en 6 heures maximum. Gras congelés au plus tard 72	Surgélation ou congélation autorisée  Process en fonction des équipements de l'opérateur.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	heures après abattage et conservés au maximum 1 mois. DDM limitée à 12 mois pour les UVC	DDM établie sous la responsabilité du metteur en marché (généralement 18 mois)
Pourcentage minimum de viande label rouge dans la composition des préparations dérivés label rouge	90 %	Selon les opérateurs

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

La qualité supérieure des produits label rouge repose notamment sur :

- les caractéristiques qualitatives du produit ;
- les caractéristiques d'image ;
- le service et la qualité de présentation ou des découpes des portions et produits présentés à la vente assurés notamment par le boucher-charcutier ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge.

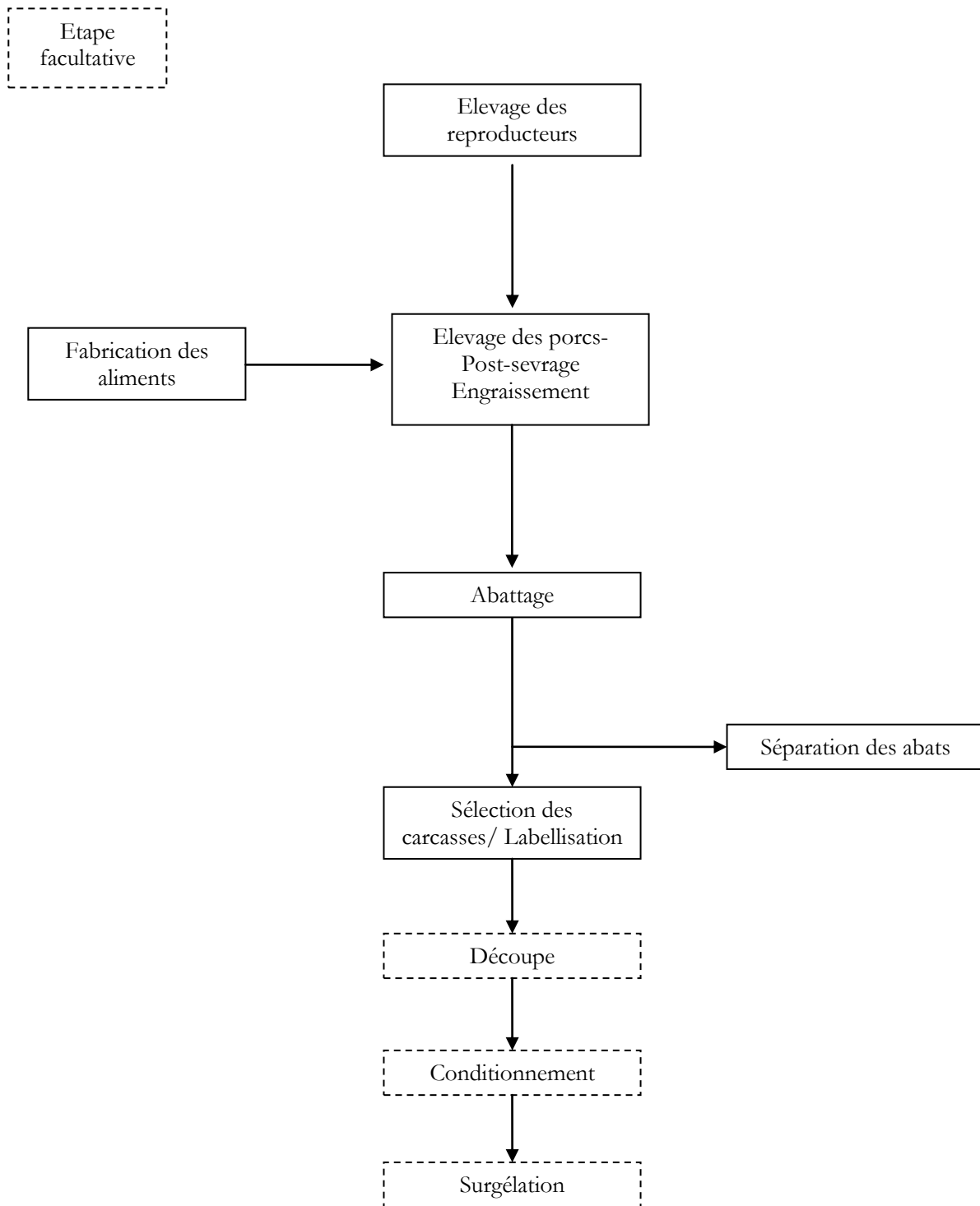
### **4- TRAÇABILITE**

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



## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie



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
C4.	Matières premières interdites dans l'alimentation des porcs charcutiers	Farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce.
C5.	Matières premières interdites dans l'alimentation des animaux jusqu'à 12 semaines d'âge	Huiles de poisson.
C6.	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)	<p>1- Grains de céréales et produits dérivés ;                  2- Grains ou fruits oléagineux et produits dérivés ;                  3- Graines de légumineuses et produits dérivés ;                  4- Tubercules, racines et produits dérivés ;                  5- Autres graines et fruits et produits dérivés ;                  8- Produits laitiers et produits dérivés ;                  11- Minéraux et produits dérivés ;</p> <p>Dans la catégorie 7- Autres plantes, algues et produits dérivés, les produits et sous-produits de la canne à sucre.</p> <p>Dans la catégorie 12 – (sous-)produits de la fermentation de micro-organismes : 12.1.1. ; 12.1.2. ; 12.1.5. ; 12.1.6. ; 12.2.1. ; 12.2.2. ; 12.2.3.</p> <p>Dans la catégorie 13-Divers : 13.3.1. ; 13.3.2. ; 13.6.3. ; 13.11.1.</p>
C7.	Autres ingrédients autorisés dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vitamines</li> <li>- Additifs</li> </ul>
C8.	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)	≥ 90% en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondéré.
C9.	Composition des aliments des	≥ 60 % en poids de la formule d'aliments et en moyenne

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	animaux de plus de 12 semaines (Pourcentage minimum de grains de céréales et produits dérivés)	pondéré.
C10.	Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines (Utilisation du petit lait frais)	Le petit lait frais ou reconstitué peut être utilisé le cas échéant comme base liquide de la ration.
C11.	Teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique pour les animaux de plus de 12 semaines	< 1,9 % d'acide linoléique, mesuré selon la norme NF ISO 7847 par rapport à la matière sèche (soit 1,63 pour un aliment à 86 % de matière sèche).

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C12.	Application des bonnes pratiques de fabrication des aliments	La maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux porcs label rouge et les autres fabrications destinées aux autres porcins ou à d'autres espèces.

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

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

La sélection (lignées, production de parentaux) doit permettre d'obtenir des porcs d'engraissement aux caractéristiques sensorielles supérieures portant sur la texture, la flaveur de la viande, les caractéristiques technologiques, et présentant des caractéristiques spécifiques du label rouge considéré. Elle doit permettre également d'assurer la stabilité dans le temps des caractéristiques des animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13.	Caractéristiques génétiques minimales	Les porcs labellisables sont issus de reproducteurs de types génétiques connus pour lesquels l'allèle de sensibilité à l'halothane et l'allèle RN- sont absents.
C14.	Référencement des schémas génétiques	Selon une procédure interne, l'ODG référence les schémas génétiques utilisables pour les reproducteurs et répondant aux objectifs de sélection en label rouge.  Cette procédure interne doit être mise en place au plus tard le 1er janvier 2020.

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

Cette partie concerne les verrats de monte naturelle utilisés par les naisseurs ainsi que, pour les femelles, la période qui va du sevrage des porcelets à la fin de gestation des truies dans le cas des femelles ayant mis bas et de la saillie à la fin de gestation pour les cochettes.

La conception des logements doit permettre d'assurer aux animaux (verrats, truies et cochettes) un confort optimal (nombre et type d'animaux par case, surfaces suffisantes pour assurer le mouvement etc...) et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.

Les systèmes d'alimentation permettent de garantir que chaque truie ou cochette dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C15.	Gestion des lots de truies ou cochettes	En verraterie, les truies et les cochettes doivent être gérées en petits lots, en fonction de leur stade physiologique (état d'engraissement, rang de portée...)

5-4. Naissage (jusqu'au sevrage)

La conception des logements doit permettre 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.

Les systèmes d'alimentation permettent de garantir que chaque truie ou cochette dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression.

5-4-1. Logement des truies

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C16.	Naissage en bâtiment : Conditions de logement des truies pendant la phase de naissage (jusqu'au sevrage)	La niche ou l'abri doivent être chauffés et/ou paillés et d'une surface suffisante pour assurer le bien-être de la truie et des porcelets.
C17.	Naissage en bâtiment : Case individuelle	Obligatoire
C18.	Naissage en plein air : Nature des sols	Les sols fortement argileux sont exclus.
C19.	Naissage en plein air : Couvert végétal des parcs	La présence permanente d'un couvert végétal régulier sur les parcs est impérative.
C20.	Naissage en plein air :	La densité de truies par hectare de parc (couloir de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	Densité de truies	circulation inclus) est inférieure à 13.
C21.	Naissage en plein air : Parcs « maternité »	Les parcs « maternité » doivent être individuels.
C22.	Naissage en plein air : Paillage des abris	Le paillage de la surface des abris doit être suffisant pour assurer la protection thermique des porcelets et la satisfaction du comportement de nidation de la truie.
C23.	Naissage en plein air : Ombrage et rafraîchissement	Par temps chaud, l'ombrage et le rafraîchissement des animaux doit être assurée (abri, haies, arbres, douchage, brumisation, bauge ...)

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C24.	Types d'animaux autorisés	Les animaux sont de type femelle ou mâle castré. Sont exclus les animaux de type suivant : cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, mâles non castrés, verrassons, truies de réforme.
C25.	Identification des animaux	Les animaux sont identifiés par la semaine de naissance ou le quantième jour de naissance et portent l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance.

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C26.	Spécialisation des sites d'élevage	Un même site d'élevage ne comprend pas en même temps une production de porc sous label rouge et une autre production de porc.
C27.	Transition vers une production label rouge des sites comprenant plusieurs bâtiments d'engraissement	Pour des élevages engraisseurs et dans le cas d'un site d'élevage comprenant plusieurs bâtiments, afin d'accompagner une transition vers une démarche label rouge, les bâtiments pourront être dédiés un par un jusqu'au dernier à la production de porc label rouge, à conditions que : - les animaux concernés soient spécifiquement identifiés ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- les circuits de stockage et de distribution de l'alimentation soient strictement séparés ;</li> <li>- le délai entre la première affectation d'un bâtiment nouvellement dédié à la production de porc sous label rouge et la dernière qui permet d'obtenir un site dédié entièrement à cette production, soit inférieur à deux ans.</li> </ul>
C28.	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 sont affectés à une autre production de porc standard, chaque éleveur met en place des mesures permettant de bien séparer les sites et d'assurer la maîtrise de la traçabilité de la production de porc sous label rouge et de son alimentation. Lorsque l'exploitation n'est pas en mesure d'assurer cette séparation, elle doit être dédiée.
C29.	Capacité d'épandage des effluents d'élevage des exploitations	La capacité de production de porcs charcutiers de l'exploitation est adaptée à sa capacité d'épandage des effluents produits. Chaque éleveur doit pouvoir potentiellement épandre sur les surfaces de son exploitation au moins 40% des effluents de son élevage de porcs label rouge.
C30.	Traitement des effluents d'élevage	Aucun traitement chimique à l'aide de produits de synthèse, exceptés les traitements désodorisants, n'est autorisé pour traiter les effluents de l'élevage.
C31.	Périodes d'interdictions des épandages	<p>Les épandages sont interdits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les vendredis (sauf si l'enfouissement est immédiat) ;</li> <li>- les samedis et dimanches ;</li> <li>- ainsi qu'en juillet-août (sauf si l'enfouissement est immédiat).</li> </ul>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C32.	Alimentation jusqu'à 12 semaines	Jusqu'à 12 semaines minimum, les porcelets sont alimentés « à volonté ».
C33.	Systèmes d'alimentation autorisés au plus tard à l'âge de	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Système « Soupe » : <math>\geq 0,33</math> m d'auge/porc,</li> <li>- Système « Nourrisseur » : <math>\geq 7</math> cm/porc,</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	17 semaines	- Système « Nourrisoupe » : 1 pour 15 porcs maximum, - Tout autre système permettant une alimentation suffisante des animaux en limitant la compétition.
C34.	Nombre minimum de bol d'eau en engraissement (en cas d'utilisation de ce type d'abreuvement)	Il ne peut y avoir moins de 1 bol pour 10 porcs.

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

Les dispositions décrites ci-après ont pour objectif d'assurer le confort de l'animal qui est une exigence importante pour la production de porc label rouge. Elles doivent permettre à l'animal de disposer d'une aire de couchage propre et sèche, et de se mouvoir sur un sol adapté à la production porcine et ne présentant aucun risque de blessure aux pattes ou aux onglons.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C35.	Conditions d'ambiance (conception générale des bâtiments d'élevage)	Les bâtiments d'élevage présentent des ouvertures en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, et d'éviter les condensations à l'intérieur du bâtiment.
C36.	Conditions d'ambiance (ventilation et température dans les bâtiments d'élevage)	Les animaux sont protégés des vitesses d'air et des températures excessives.
C37.	Type de sols autorisés	Seuls les types de sols suivants sont autorisés : - sol ajouré, - sol béton avec litière renouvelée, - sol béton avec litière accumulée.
C38.	Superficie d'espace libre minimum pour les porcs élevés en bâtiment spécialisé jusqu'à l'abattage (ne concerne pas les porcs ayant accès à un parcours)	- $\geq 0,20$ M2 pour les porcs jusqu'à 8 semaines - $\geq 0,33$ m2 pour les porcs de 9 à 12 semaines - $\geq 0,55$ m2 pour les porcs de 13 à 17 semaines - $\geq 0,80$ m2 pour les porcs de 17 à 21 semaines - $\geq 1$ m2 pour les porcs au delà de 21 semaines - $\geq 1,20$ m2 pour les porcs de poids vif > 110 kg.  Ces valeurs s'appliquent sans préjudice des critères de poids prévus par la réglementation.  Toutefois, ces superficies seront portées au minimum à

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		120 % des superficies réglementaires en cas de modifications de la réglementation.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C39.	Matériaux de sol autorisés	Le « sol ajouré » est constitué soit : - d'un sol en béton ; - d'un sol en plastique ; - d'un sol métallique non grillagé. Celui-ci n'est autorisé que jusqu'à 13 semaines.  Le sol ajouré ne doit pas présenter d'arêtes saillantes dues à l'usure et risquant de blesser les animaux.
C40.	Répartition et dimension des zones d'évacuation des fèces	La répartition des zones d'évacuation, ainsi que la largeur minimale des pleins et des vides selon l'âge des animaux, permettent une bonne évacuation des fèces.
C41.	Part de la surface d'évacuation / à la surface totale	Le sol est ajouré pour permettre l'évacuation des fèces. Les ouvertures doivent représenter un maximum de 15 % de la surface totale dans le cas d'un sol en béton, et un maximum de 50 % dans le cas d'un sol en plastique ou métallique.
C42.	Entretien de l'aire de couchage	L'aire de couchage doit rester constamment propre et sèche.
C43.	Interdiction du sol grillagé	Le sol grillagé est interdit.
C44.	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge	≤ 200 avec une tolérance de 10 %.
C45.	Effectif maximum par case (à partir de 17 semaines d'âge)	25 animaux maximum par case.



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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46.	Présence d'une partie gisoir isolée avec litière végétale	La surface requise pour chaque animal doit comporter une partie gisoir isolée, avec présence de litière végétale propre et régulièrement renouvelée (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie).
C47.	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine	≤ 800 avec une tolérance de 10 %.
C48.	Effectif maximum par case (à partir de 17 semaines)	L'effectif est de 25 animaux maximum par case à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C49.	Type de sol	Ces élevages sont soit sur litière intégrale (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie) soit avec courette.
C50.	Nature des sols et des murs	Les sols doivent être en béton plein et les murs en matériaux nettoyaables.
C51.	Qualité de la litière	Maintien des animaux dans un bon état de propreté.
C52.	Fréquence et modalités de nettoyage/désinfection des cases	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.
C53.	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 une ou plusieurs marches
C54.	Densité d'élevage (Superficie d'espace libre minimum par animal logé en bâtiment spécialisé)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ≥ 0,55 m<sup>2</sup> entre la fin du post-sevrage et 17 semaines</li> <li>- ≥ 1,20 m<sup>2</sup> par porc de plus de 17 semaines ou de poids vif &gt; 60 kg.</li> </ul> Ces valeurs s'appliquent sans préjudice des critères de poids prévus par la réglementation. Toutefois, ces superficies seront portées au minimum à 120 % des superficies réglementaires en cas de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		modifications de la réglementation.
C55.	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante (élevage avec parcours) à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine	≤ 800 avec une tolérance de 10 %.
C56.	Effectif maximum par case (à partir de 17 semaines d'âge)	70 porcs maximum par case.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C57.	Densité d'élevage (Superficie d'espace libre minimum par animal logé en bâtiment spécialisé)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ≥ 0,20 m2 pour les porcs jusqu'à 8 semaines</li> <li>- ≥ 0,33 m2 pour les porcs de 9 à 12 semaines</li> <li>- ≥ 0,55 m2 pour les porcs de 13 à 17 semaines</li> <li>- ≥ 0,60 m2 pour les porcs de 17 semaines jusqu'à l'abattage</li> </ul> <p>Ces valeurs s'appliquent sans préjudice des critères de poids prévus par la réglementation.</p> <p>Toutefois, ces superficies seront portées au minimum à 120 % des superficies réglementaires en cas de modifications de la réglementation.</p>
C58.	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge	≤ 200 avec une tolérance de 10 %
C59.	Age d'accès au parcours	Au plus tard à l'âge de 17 semaines
C60.	Surface minimale de parcours par animal	≥ 50 m2/animal sur sol nu et ≥ 2 m2/animal pour les aires bétonnées

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C61.	Utilisation du terme fermier	L'utilisation du terme « fermier » est réservée aux élevages avec parcours respectant les dispositions

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		décrites aux paragraphes 5.5.4 ou 5.5.6.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C62.	Conditions générales	Les élevages respectent les conditions prévues, selon le type d'élevage, aux points 5.5.3 ou 5.5.4.
C63.	Surface minimale de parcours par animal (lors de l'engraissement et au plus tard à 17 semaines d'âge)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Porc élevé en plein air : <math>\geq 83</math> m<sup>2</sup>/animal</li> <li>- Porc élevé en liberté : <math>\geq 250</math> m<sup>2</sup>/animal</li> </ul>

5-6. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C64.	Nettoyage et désinfection des locaux d'élevage	A l'issue du départ des animaux, un nettoyage et une désinfection sont effectués.
C65.	Protocole de nettoyage et désinfection des locaux d'élevage	Un protocole de nettoyage/désinfection, tel que recommandé par l'IFIP est appliqué.
C66.	Désinfection du matériel et des cases des parcours extérieurs	En cas d'élevage avec parcours, le matériel et les cases des parcours extérieurs doivent faire l'objet d'une désinfection entre chaque bande.

5-7. Age d'abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C67.	Age minimum d'abattage	$\geq 182$ jours, soit 26 semaines révolues.

5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C68.	Identification des porcs entrant en phase d'engraissement	L'éleveur doit identifier chaque porc avec l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement, au plus tard lors du passage à l'engraissement, soit à la 13 <sup>ème</sup> semaine en sortie de post-sevrage, soit à la 17 <sup>ème</sup> semaine à la sortie du pré-engraissement.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C69.	Identification des animaux ayant subi un incident d'élevage : aiguille cassée pour exclusion à l'abattoir	L'éleveur identifie de façon spécifique et lisible au moment de l'abattage, les animaux ayant subi un incident d'élevage qu'il estime avoir une incidence sur la qualité, notamment les animaux marqués 6X (présence d'aiguilles cassées) selon la procédure interprofessionnelle de gestion du danger des aiguilles cassées. Ces animaux seront exclus de la labellisation.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C70.	Conditions de préparation des animaux	L'élevage est équipé d'un dispositif d'attente et d'embarquement que l'éleveur doit utiliser ; ce dispositif comprend un local de repos et un quai de chargement. Les sites d'engraissement en « bande unique » sont dispensés d'aire d'attente.
C71.	Repos des porcs en sortie des cases d'engraissement sur une aire d'attente	Le local de repos doit être conçu pour éviter le mélange de porcs issus de différents lots d'engraissement.
C72.	Taille du local de repos avant chargement	Le local de repos doit pouvoir contenir la totalité du chargement.
C73.	Chargement facile et rapide des porcs à partir d'un quai de chargement	Le quai de chargement a une largeur minimale de 1,2 m et une pente maximale de 20%.
C74.	Durée d'ajeunement (avec abreuvement) avant embarquement	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.
C75.	Densité de chargement des véhicules de transport	Les animaux sont transportés par cases de 15 à 25 maximum.
C76.	Caractéristiques des véhicules	Dans le cas de véhicules à étage il est nécessaire d'utiliser des véhicules à étage hydraulique ou à hayon élévateur.
C77.	Douchage ou brumisation des porcs au moment du chargement si la température dépasse environ 10°C	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.
C78.	Non utilisation de tranquillisants avant	L'usage des médicaments tranquillisants est interdit avant l'embarquement des animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	l'embarquement des animaux.	
C79.	Manipulation des animaux avec les moyens adéquats	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 usuel est le panneau.
C80.	Mentions sur le document d'accompagnement des porcs à l'abattoir	Le bordereau d'enlèvement accompagnant chaque lot doit mentionner au minimum : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la date et l'heure du dernier repas donné aux animaux en plus de la date et l'heure du départ de l'élevage</li> <li>• les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux, avec identification de ces derniers (et notamment les incidents d'élevage).</li> </ul>
C81.	Délai de transport	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 kilomètres au maximum ou bien la durée maximale du transport ne doit pas excéder 6 heures.  Dans le cas de la fermeture d'un abattoir, et pour permettre l'abattage des porcs provenant d'élevage existants, une dérogation peut être accordée sur proposition du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après demande de l'organisme de défense et de gestion du label rouge. La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère.

#### 5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C82.	Organisation de l'attente avant abattage	Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible.
C83.	Durée minimum d'attente des porcs avant abattage	≥ 3 h pour tous les animaux abattus.
C84.	Durée maximale entre le chargement et l'abattage	≤ 18 heures.
C85.	Durée maximale entre mise à jeun en élevage et abattage	≤ 30 h.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C86.	Surface disponible par animal en case d'attente	≥ 0,5 m2 par porc.
C87.	Nombre maximum d'animaux par case d'attente	Compris entre 15 et 25 porcs. Aucun mélange de lots de transport n'est autorisé.
C88.	Conception du sol des cases d'attente	Le sol doit être conçu de façon à ce que les animaux ne glissent pas et que l'écoulement de l'eau et des déjections soit facilité.
C89.	Système de douchage des porcs	L'abattoir doit être équipé d'un système de douchage ou de brumisation utilisé à la réception des porcs ainsi qu'avant leur conduite à l'anesthésie.
C90.	Douchage des porcs avant abattage	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.

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C91.	Poids chaud minimum des carcasses	≥ 80 kg.
C92.	Mesures de muscle et de gras	Avant ressuage des carcasses, les mesures de muscle et de gras prises entre les 3 et 4 dernières côtes doivent répondre aux critères suivants : - épaisseur minimale de noix de côtelette (M2) de 46 mm - épaisseur minimale de gras sous-cutané costal (G2) de 9 mm, ou un TMP (taux de maigre dans les pièces) d'une plage de 10 points maximum.
C93.	Plage de TMP par segment de marché	Un même segment de marché ou distributeur ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses d'une plage de 8 points contiguës de TMP (taux de maigre dans les pièces) au maximum.
C94.	Qualité des gras de bardière	Le gras de bardière doit être blanc et ferme.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C95.	Absence de défauts d'aspect	Les carcasses ou 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.
C96.	Entretien et manipulation des appareils de mesure du pH	Le pH ultime (pris au minimum 18 h après l'abattage) doit être mesuré à l'aide d'appareils fréquemment calibrés et dont les électrodes font l'objet d'un entretien régulier. De plus, l'opérateur qui effectue la mesure doit avoir reçu une formation appropriée.
C97.	Echelles de pH conformes	Le pH ultime est le suivant : - 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 - s'il est mesuré dans le semi-membraneux, il doit alors être compris entre 5,50 et 6,20.
C98.	Marquage des carcasses labellisables	Le marquage des carcasses faisant référence au label rouge ou à la signature du groupement réalisé à titre d'information, ne peut être effectué que si la commercialisation a lieu dans un circuit label rouge.
C99.	Origine des abats labellisés	Les abats labellisés sont issus de carcasses labellisables c'est à dire pouvant entrer dans le circuit du label rouge au moment de leur séparation.

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C100.	Conditions de ressuage, de stockage et de transport	A toutes les étapes de stockage et de transport, il faut éviter toute condensation à la surface des carcasses ainsi que tout frottement os contre muscle et/ou gras des carcasses.

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C101.	Localisation des opérations de	Les opérations de conditionnement doivent être

	conditionnement	réalisées dans l'établissement de découpe.
--	-----------------	--

5-14. Surgélation

Ces dispositions s'appliquent à l'ensemble des produits (viandes, abats, gras et produits dérivés).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C102.	Caractéristiques des produits surgelés ou congelés	Les produits surgelés ou congelés doivent respecter les mêmes caractéristiques qualitatives que celles des produits frais.
C103.	Délai de surgélation après découpe	La surgélation doit être effective dans les 24 heures suivant la découpe secondaire.
C104.	Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température	Les pièces sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température est inférieure à -35 ° C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur des pièces destinées au consommateur final (UVC) de -18 ° C dans les 6 heures maximum après entrée en surgélation.
C105.	Délai et durée de congélation des gras après abattage	Les gras doivent être congelés au plus tard 72 heures après abattage, et conservés à l'état congelé au maximum 1 mois. La conservation et la décongélation doivent s'effectuer dans des conditions maîtrisées. Si un lot de matière grasse congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation correspondant à la date de la 1ère congélation.
C106.	Enregistrement des températures dans les tunnels et locaux de stockage	Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement.
C107.	Durée de conservation des enregistrements	Les enregistrements doivent être conservés pendant un délai minimum de 3 ans.
C108.	Date de durabilité minimale (DDM)	La DDM est limitée à 12 mois pour les UVC, et 1 mois pour les gras, sous réserve de vérification du maintien des qualités organoleptiques des UVC et des caractéristiques qualitatives des gras.

5-15. Préparations dérivées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C109.	Origine des matières premières	Au minimum 90% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande de porc label



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		rouge. 100% de la viande de porc et de la bardière mise en œuvre doit être label rouge.
C110.	Exigences particulières aux « feuilletés »	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La matière première est constituée de muscles frais issus d'animaux labels, avec un taux de matière grasse de 10% maximum,</li> <li>- Les modalités de tranchage en fines lamelles doit permettre d'éviter l'écrasement, le déchirement et le broyage de la matière première,</li> <li>- Le portionnement est effectué sur le principe de la basse pression (pression modérée).</li> </ul>
C111.	Exigences particulières aux « brochettes »	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La matière première est constituée de muscles frais issus d'animaux label rouge,</li> <li>- Le tranchage est réalisé dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires.</li> </ul>

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

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

- le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ;
- le numéro d'homologation du label rouge ;
- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette ;
- le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse du siège social de l'ODG.

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

- Pour tous les types d'élevage :

Référence	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C91	Poids chaud minimum des carcasses	Documentaire

- Pour tous les porcs ayant accès à un parcours, les porcs fermiers, les porcs fermiers élevés en plein air et les porcs fermiers élevés en liberté :

Référence	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C59	Age d'accès au parcours	Documentaire et visuelle
C60 C63	Surface minimale de parcours par animal	Documentaire, visuelle et mesure

## **ABREVIATIONS ET DEFINITIONS**

**Allèle RN<sup>1</sup>** : Les porcs porteurs de cet allèle (même hétérozygote) sont prédisposés à produire une viande à très bas pH ultime (« viande acide »).

**Bande** : Groupe de porcs d'un même stade physiologique élevés en même temps et sur un même site.

**Cochette** : Jeune porc femelle destinée à la reproduction, avant sa première mise bas.

**Cryptorchide** : Animal se définissant par l'absence des deux testicules dans le scrotum, par suite de leur arrêt dans l'abdomen.

**Engraissement** : Période de la vie de l'animal entre la 17<sup>ème</sup> semaine d'âge et l'abattage.

**G2** : Epaisseur de gras latéral à 6 cm de la fente entre la 3<sup>ème</sup>/4<sup>ème</sup> dernière côte.

**Gisoir** : Zone d'un bâtiment d'élevage où les animaux peuvent se reposer et dormir.

**Halothane** : dénomination courante du bromo-2-chloro-2-trifluoro-1,1,1,éthane, de formule BrCICH-CF<sub>3</sub>, employé comme gaz anesthésique par inhalation.

Un porc est dit « sensible à l'halothane » si :

- il est porteur en double exemplaire de l'allèle de sensibilité Hal<sup>S</sup> mis en évidence par un test de dépistage moléculaire ;
- il manifeste un syndrome d'hyperthermie maligne après inhalation d'un mélange d'oxygène et d'halothane dans un délai de 5 minutes à compter de la pose du masque d'anesthésie.

Les porcs sensibles à l'halothane ont la particularité d'être prédisposés au syndrome de stress (taux de mortalité élevé) et au syndrome des viandes pâles et exsudatives.

**Hermaphrodite** : animal se définissant par la présence conjointe, de testicules et d'ovaires, isolés ou réunis (ovotestis).

**IFIP** : Institut du Porc (organisme de recherche et développement sur la filière porcine)

**Litière** : Matière végétale faite de paille de céréales ou de sciure de bois etc., préalablement déshumidifiée et dépoussiérée.

**Litière accumulée** : Matière végétale (paille de céréales ou sciure de bois etc.) sur laquelle les animaux sont élevés, faisant l'objet d'un renouvellement périodique de façon à garantir une surface propre pour les animaux.

**M2** : Epaisseur de muscle obtenue au même site que G2.

**Mise à jeun** : privation de toute alimentation à l'exception de l'eau, la paille et matières assimilées n'étant pas considérées comme des aliments.

**Monorchide** : animal de définissant par la présence d'un seul testicule dans le scrotum, l'autre glande s'étant arrêtée dans son développement ou dans sa migration.

**Norme NF ISO 7847** : Corps gras d'origines animale et végétale. - Dosage des acides gras polyinsaturés ayant une configuration CIS-CIS diénique-1,4

**pH ultime** : Mesure de l'acidité de la viande au minimum 18 heures après l'abattage.

**Porc charcutier** : Porc, à partir de son entrée à l'engraissement, destiné à être abattu pour la production de viande, à l'exclusion des animaux reproducteurs.

**Porcelet** : Porc depuis sa naissance jusqu'à son entrée en engraissement.

**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.

**Truie** : Porc femelle après la première mise bas.

**Verrasson** : Jeune verrat (mâle non castré) avant la maturité sexuelle.

**Verrat** : porc mâle non castré âgé de plus de sept mois.