

CAHIER DES CHARGES

VI ANDE DE GROS BOVI NS

ISSUE DE RACE ALLAI TANTE, MI XTE ET DES  
CROI SEMENTS ENTRE CES RACES

REF.: CACQC03C - Révision 2- 19 juin 2001

**CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :**

- . **Respect des bonnes pratiques d'élevage.**
- . **Maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir (sauf la hampe, l'onglet et le filet).**
- . **Traçabilité garantie des élevages au point de vente,**

Certifié par : SGS ICS, 191 Av Aristide Briand, 94 237 Cachan Cedex  
tél. : 01.41.24.89.39 – Fax : 01.41.24.89.96.  
Agrément : CC/21

<b>Le Délégué Général d'INTERBEV</b>	<b>Le Président du Comité de Certification Agro-Alimentaire de SGS ICS</b>
Nom : Monsieur Jean-Louis BIGNON	Nom : Monsieur Jacques RISSE
Date :	Date : 19 juin 2001
Visa :	Visa :



## SOMMAIRE

1.	PRÉAMBULE.....	4
1.1.	PRÉSENTATION GÉNÉRALE.....	4
1.2.	DOMAINE D'APPLICATION .....	5
2.	TEXTES DE RÉFÉRENCE .....	6
2.1.	TEXTES RÉGLEMENTAIRES .....	6
2.2.	AUTRES DOCUMENTS .....	8
3.	SCHÉMA DE VIE.....	9
4.	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT .....	10
4.1.	ÉTAPE 1 : FABRICATION DES ALIMENTS POUR LES BOVINS.....	11
4.1.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	11
4.1.2.	<i>Caractéristique explicite</i> .....	11
4.1.3.	<i>Moyens de maîtrise</i> .....	11
4.1.4.	<i>Méthode de contrôle</i> .....	12
4.2.	ÉTAPE 2 : NAISSANCE, ELEVAGE ET FINITION .....	13
4.2.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	13
4.2.2.	<i>Caractéristiques explicites</i> .....	16
4.2.3.	<i>Caractéristiques explicites supplémentaires</i> .....	19
4.2.4.	<i>Points à maîtriser et moyens de maîtrise</i> .....	19
4.2.5.	<i>Méthodes de contrôle</i> .....	28
4.3.	ÉTAPE 3 : TRANSPORT DES ANIMAUX .....	34
4.3.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	35
4.3.2.	<i>Caractéristique explicite</i> .....	35
4.3.3.	<i>Moyens de maîtrise</i> .....	35
4.3.4.	<i>Méthode de contrôle</i> .....	35
4.4.	ÉTAPE 4 : ABATTAGE, RESSUAGE, RÉFRIGÉRATION, MISE EN QUARTIERS ET EN PIÈCES DE GROS .....	36
4.4.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	36
4.4.2.	<i>Caractéristiques explicites</i> .....	36
4.4.3.	<i>Moyens de maîtrise</i> .....	38
4.4.4.	<i>Méthode de contrôle</i> .....	40
4.5.	ÉTAPE 5 : FABRICATION DES MUSCLES SOUS-VIDE ET DES UVC.....	42
4.5.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	42
4.5.2.	<i>Caractéristiques explicites</i> .....	42
4.5.3.	<i>Moyens de maîtrise</i> .....	43
4.5.4.	<i>Méthodes de contrôle</i> .....	44
4.6.	ÉTAPE 6 : TRANSPORT DE LA VIANDE AU POINT DE VENTE .....	44
4.6.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	44
4.6.2.	<i>Caractéristique explicite</i> .....	45
4.6.3.	<i>Moyens de maîtrise</i> .....	45
4.6.4.	<i>Méthodes de contrôle</i> .....	45
4.7.	ÉTAPE 7 : MATURATION, PRÉPARATION DES VIANDES ET COMMERCIALISATION .....	46
4.7.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	46
4.7.2.	<i>Caractéristiques explicites</i> .....	46
4.7.3.	<i>Moyens de maîtrise</i> .....	47
4.7.4.	<i>Méthodes de contrôle</i> .....	48
5.	ÉTIQUETAGE DU PRODUIT CERTIFIÉ.....	50

# 1. PRÉAMBULE

## 1.1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

La mise en place d'une signature « Viande Bovine Française » a été décidée par l'Interprofession française avec l'appui du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation.

Il s'agissait dans l'immédiat de rassurer les consommateurs français sur l'origine des viandes bovines qu'ils consomment.

Depuis 1978, chaque animal possède sa carte d'identité qui le suit de la naissance jusqu'à l'abattage.

Cela a permis à la filière de garantir au consommateur que la viande qu'il achète provient d'animaux nés, élevés et abattus en France, et présente les qualités conformes à la réglementation sanitaire, officiellement contrôlées.

L'Interprofession veut aller plus loin et crée aujourd'hui le logo « Critères Qualité Contrôlés » qu'elle met à la disposition des marques de qualité.

Le principe de base est le plus simple qu'il soit : Le consommateur doit « savoir pour mieux choisir ».

Avec la carte d'identité des bovins, d'autres informations comme le type de l'animal ou sa catégorie permettent au consommateur d'en savoir plus. Pour élargir son choix, la diversité de nos terroirs et de nos races sont à la base de toute une gamme de critères de qualité.

Ces critères de qualité, les professionnels de la viande s'engagent à les faire contrôler, de l'élevage jusqu'au point de vente, par un organisme indépendant.

D'un simple coup d'œil, le consommateur a la garantie que les critères affichés par une marque sont ceux qu'il recherche.

Le logo « Critères Qualité Contrôlés » est propriété d'INTERBEV qui l'a déposé. Son utilisation, soumise au respect de son règlement, doit faire l'objet d'un engagement préalable des propriétaires de marques.

Aujourd'hui, INTERBEV dépose ce cahier des charges pour permettre aux professionnels de la filière viande bovine de s'engager dans la Certification de Conformité Produits et de bénéficier ainsi du droit d'usage de la marque « Critères Qualité Contrôlés ».

Cette certification concerne, dans la filière bovine, :

- les éleveurs,
- les organismes de qualification des élevages,
- les abattoirs - abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les points de vente : GMS et les bouchers artisans.

Les élevages seront qualifiés au 1<sup>er</sup> Janvier 2000 (et la moitié au 30 Juin 1999).

## 1.2. DOMAINE D'APPLICATION

Le présent cahier des charges s'applique aux viandes fraîches de gros bovins issue de race allaitante, mixte et des croisements entre ces races, son application sera contrôlée selon le plan de contrôle CTCQC03.

Les élevages seront qualifiés au 1<sup>er</sup> Janvier 2000 (et la moitié au 30 Juin 1999). Avant cette date, seule la viande issue d'élevages qualifiés pourra prétendre à une communication sur les bonnes pratiques d'élevage.

Les bovins conformes au présent cahier des charges et les viandes qui en sont issues répondent aux caractéristiques réglementaires implicites **ainsi qu'aux caractéristiques certifiées explicites** relatives :

- à la naissance et à l'élevage des bovins en France,
- à la race des bovins,
- à l'exigence du fascicule de documentation FD V 46-008
- à la qualité intrinsèque du produit : catégorie, âge, état d'engraissement, conformation,
- aux exigences de la norme NF V 46-001,
- aux exigences de la norme NF V 46-007,
- à la traçabilité et l'identification des animaux et des viandes,
- à l'information du consommateur sur le lieu de vente.

Les caractéristiques certifiées figurant sur la PLV du magasin et qui sont de ce fait communiquées au consommateur sont:

- . **Respect des bonnes pratiques d'élevage.**
- . **Maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir (sauf la hampe, l'onglet et le filet).**
- . **Traçabilité garantie des élevages au point de vente,**

Les produits certifiés sont commercialisés sous une marque notifiée à l'Organisme certificateur , avec l'étiquette correspondant. Le propriétaire de la marque s'engage à ce que :

- la marque utilisée pour identifier des produits certifiés ne peut être utilisée simultanément pour identifier des produits non certifiés,

## 2. TEXTES DE RÉFÉRENCE

Les textes ci après sont en vigueur à la date de la première validation du cahier des charges.  
En cas d'évolution, les nouvelles versions s'appliquent automatiquement.

### 2.1. TEXTES RÉGLEMENTAIRES

- Règlement (CE) N° 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil.
- Directive 91/628/CEE relative à la protection des animaux en cours de transport.
- Directive 93/119/CEE relative à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort.
- Directive 88/186/CEE relative à l'interdiction d'administration des substances anabolisantes aux animaux dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine.
- Décret n° 95-1285 du 13 Décembre 1995 relatif à la protection des animaux en cours de transport.
- Décret n°99-961 du 24 novembre 99 modifiant le décret n°95-1285 du 13 décembre 95 relatif à la protection des animaux en cours de transport
- Décret n° 95-276 du 9 Mars 1995 relatif à l'identification permanente et généralisée du cheptel bovin.
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments
- Arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 1979, modifié relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.
- Arrêté du 16 mars 1989, modifié portant application du décret n° 86-1037 relatif à la commercialisation des produits et substances destinées à l'alimentation animale
- Arrêté du 24 Juillet 1990, modifié portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine.
- Arrêté du 17 mars 1992, modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions d'inspection de ces établissements.
- Arrêté du 17 mars 1992, modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.
- Arrêté du 18 Mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie.
- Décret 84/147 du 7 décembre 1994 relatif à l'application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits alimentaires.
- Arrêté du 2 août 1994 portant modifications d'arrêts relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes de boucherie.

- Décret n° 94/808 du 12 Septembre 1994 portant application du code de la consommation et relatif à la présentation, à la pesée, à la classification et au marquage de la viande des espèces ovines, bovines et porcines.
- Arrêté du 28 juin 1994, modifié relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité
- Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- Arrêté du 14 Juin 1995 relatif aux modalités de réalisation de l'identification permanente et généralisée du cheptel bovin.
- Arrêté du 9 août 1995 modifiant les arrêtés des 16 mars 1990 et 31 décembre 1990 fixant respectivement les mesures techniques et administratives relatives à la prophylaxie collective de la tuberculose bovine et de la leucose bovine enzootique et du 20 mars 1990 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la police sanitaire et à la prophylaxie collective de la brucellose bovine.
- Arrêté du 3 Avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.
- Arrêté du 9 août 1995 modifiant les arrêtés des 16 mars 1990 et 31 décembre 1990 fixant respectivement les mesures techniques et administratives relatives à la prophylaxie collective de la tuberculose bovine et de la leucose bovine enzootique et du 20 mars 1990 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la police sanitaire et à la prophylaxie collective de la brucellose bovine.
- Arrêté du 8 juillet 1996, modifié portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine.
- Arrêté du 5 novembre 1996, modifié relatif à la protection des animaux en cours de transport.
- Arrêté du 9 avril 1997 définissant les catégories de denrées et produits périssables pour le transport.
- Arrêté du 18 février 1997 portant extension d'un accord interprofessionnel relatif à l'étiquetage des viandes bovines, conclu dans le cadre de l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes.
- Arrêté du 2 octobre 1997 modifié relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine
- Arrêté du 3 septembre 1998, modifié relatif aux modalités de réalisation de l'identification du cheptel bovin
- Arrêté du 7 février 2000 portant extension d'un accord interprofessionnel relatif à l'étiquetage des viandes bovines, conclu dans le cadre de l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes
- Arrêté du 10 février 2000 portant création de la base de données nationales d'identification et de traçage des bovins et de leurs produits
- Arrêté du 30 mars 2000 modifiant l'arrêté du 25 octobre 1982 relatif à l'élevage, la garde et la détention des animaux
- Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage
- Arrêté du 9 juin 2000, modifié relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés
- Décret n° 2000-523 du 15 juin 2000 relatif à la certification de l'ascendance et de la filiation des bovins
- Arrêté du 27 juin 2000 relatif aux modalités de réalisation de la certification de l'ascendance et de la filiation des bovins
- Arrêté du 27 juin 2000 relatif à la vérification des filiations dans le cadre du dispositif de certification de l'ascendance et de la filiation des bovins par analyse de compatibilité génétique

- Arrêté du 14 novembre 2000 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliment destinés aux animaux de l'espèce bovine et étendant cette interdiction à certaines graisses animales et pour l'alimentation d'autres animaux.
- Arrêté du 1er décembre 2000 suspendant la remise directe au consommateur de certaines pièces de découpe de viandes bovines
- Arrêté du 26 décembre 2000 relatif à la pesée et à la présentation des carcasses de bovins
- Loi n° 2001-6 du 4 janvier 2001 portant diverses dispositions d'adaptation au droit communautaire en matière de santé des animaux et de qualité sanitaire des denrées d'origine animale et modifiant le code rural
- Arrêté du 9 juin 2000, modifié relatif à la police sanitaire de l'encéphalopathie spongiforme bovine
- Arrêté du 28 février 2000, modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale
- Arrêté du 30 janvier 2001 portant extension d'un accord interprofessionnel conclu dans le cadre d'INTERBEV
- Décret n° 2001-387 du 03 mai 2001 relatif au contrôle des instruments de mesure

## **2.2. AUTRES DOCUMENTS**

- Norme NF V 46-001 Viandes de gros bovins : conditions de valorisation du potentiel de tendreté.
- FD V 46-008 Bovins en production de viande - Bonnes pratiques d'élevages.
- NF V 46-007 Gros bovins - Traçabilité des viandes identifiées.
- Avis du Conseil National de la Consommation du 7/10/96 concernant l'étiquetage des viandes
- Guide des Bonnes Pratiques Hygiène de la Boucherie
- OFIVAL - Grille EUROP
- Accord interprofessionnel relatif aux mentions obligatoires en matière d'étiquetage et de promotion de la viande bovine.
- INSTITUT DE L'ELEVAGE – INTERBEV. Base commune aux référentiels de certification de produits viande qui impliquent les élevages de bovins. Septembre 1998
- Code de la consommation – Partie réglementaire. Chapitre II, Modes de présentation et inscriptions, Articles R. 112-1 à R. 112-33 - Avril 1997
- Avis aux opérateurs économiques de la filière alimentaire (étiquetage des viandes bovines)

### **3. SCHÉMA DE VIE**

*Erreur! Liaison incorrecte.*

## 4. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Ce chapitre présente, pour chaque étape du schéma de vie, les caractéristiques de la viande fraîche de gros bovins certifiée, ainsi que les moyens de maîtrise et les méthodes de contrôle mis en oeuvre par les opérateurs pour garantir la conformité du produit au présent cahier des charges.

Les caractéristiques sont classées en deux catégories, les caractéristiques **implicites** qui sont des caractéristiques réglementaires, et les caractéristiques **explicites** qui sont les caractéristiques certifiées par SGS ICS.

Pour l' étape 2, les caractéristiques explicites se divisent en deux catégories :

- Les caractéristiques explicites de la base commune de qualification des élevages ;
- Les caractéristiques explicites particulières au présent cahier des charges et donc supplémentaires à la base commune de qualification des élevages

Les caractéristiques peuvent être de trois ordres :

- les spécifications intrinsèques du produit telles que la race du bovin ou l'état d'engraissement de la carcasse,
- les spécifications relatives aux modes de production ou de transformation, telle que la conduite des animaux ou les techniques de préparation de la viande,
- les spécifications garantissant la traçabilité du produit.

Concernant l'étape 2, le présent document reprend les caractéristiques de la « Base commune aux référentiels de certification de produits viande qui impliquent les élevages de bovins » (INSTITUT DE L'ELEVAGE-INTERBEV) de Septembre 1998. Ce document étant validé par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

Avertissement :

Il est fait allusion, dans le texte qui suit, à la notion de qualification qui correspond à une habilitation indirecte des élevages par une structure intermédiaire elle même habilitée SGS ICS; cette stratégie vise à tenir compte des spécificités des élevages conformément aux recommandations de la Direction Générale de l'Alimentation.

La qualification est définie par la Commission Nationale des Labels et de la Certification comme:

« la reconnaissance par une personne du groupement qualité ou d'une structure relais, habilitée par l'organisme certificateur selon une procédure reconnue par ce dernier, de l'aptitude d'un exploitant agricole à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et de son engagement à l'appliquer ».

Dans la suite, la structure relais ou intermédiaire est appelée Organisme chargé de la qualification (OQ).

#### 4.1. ETAPE 1 : FABRICATION DES ALIMENTS POUR LES BOVINS

Cette étape, située en amont du schéma de vie du produit lui-même, comprend la fabrication et la distribution des aliments complémentaires destinés à l'alimentation des gros bovins.

Le référencement des fabricants d'aliments sera effectif dès la validation du guide de bonnes pratiques pour la maîtrise des contaminations croisées par des farines d'origine animale dans les aliments pour ruminants (AFCA - CIAL/SNIA) par les différents parties et la DGCCRF.

##### 4.1.1. Caractéristiques implicites

- ◆ *Qualité sanitaire des aliments.*
- ◆ *Hygiène des locaux, équipement et des installations.*
- ◆ *Respect de la législation sur l'alimentation.*

Conformément à l'arrêté du 8 juillet 1996 interdisant l'emploi des farines de viandes, des farines d'os, des farines de viandes et d'os ainsi que toute protéine d'origine animale, à l'exception des protéines issues du lait et des produits laitiers.

##### 4.1.2. Caractéristique explicite

- ◆ *Référencement des fabricants*

L'Organisme Certificateur ou l'organisme de qualification référence les fabricants d'aliments qui s'engagent par contrat à respecter le cahier des charges.

Les éleveurs sont livrés en aliments complémentaires par des fabricants référencés par l'Organisme Certificateur ou l'organisme de qualification+.

##### 4.1.3. Moyens de maîtrise

###### ◆ Point à maîtriser n°1 Référencement des fournisseurs d'aliments.

La maîtrise du référencement des fabricants d'aliments repose sur l'existence et l'application d'une procédure de référencement des fabricants d'aliments prévoyant que :

- le fabricant s'engage par contrat,
- l'organisme de qualification diffuse la liste des fabricants d'aliments référencés à l'Organisme Certificateur,
- l'Organisme diffuse la liste des fabricants référencés aux groupements
- les groupements diffusent la liste aux éleveurs,

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Contrat fournisseur d'aliments du bétail	- Liste des fabricants référencés

###### ◆ Point à maîtriser n°2 : Conditions sanitaires de fabrication des aliments

La maîtrise des conditions sanitaire de la fabrication des aliments repose sur :

- l'existence et l'application d'un plan de nettoyage-désinfection des locaux et du matériel,
- la sensibilisation du personnel par le biais de consignes orales ou affichées,
- la sélection des fournisseurs de matières premières, de premix et d'additifs,
- le respect de la réglementation concernant les matières premières autorisées.

<b>Documents de référence</b>	<b>Documents d'enregistrement</b>
- Réglementation. - Plan de nettoyage-désinfection. - Consignes, le cas échéant.	- Liste des fournisseurs de matières premières, premix et additifs.

**◆ Point à maîtriser n°3 : Composition des aliments complémentaires et des minéraux**

La maîtrise de la composition des aliments fabriqués repose sur :

- l'existence et l'application d'une procédure de formulation,
- l'établissement des formules d'aliments respectant le cahier des charges

<b>Documents de référence</b>	<b>Documents d'enregistrement</b>
- Procédure de formulation.	- Formulations. - Listing des fabrications (dosages, horaires).

**◆ Point à maîtriser n°4: Traçabilité des aliments**

La maîtrise de la traçabilité des aliments fabriqués repose sur l'existence et l'application d'une procédure de traçabilité prévoyant :

- d'identifier chaque lot de fabrication,
- de conserver les résultats d'analyse, le cas échéant, de chaque lot fabriqué, ou bien de conserver un échantillon de chaque lot fabriqué,
- d'enregistrer les identifiants des lots livrés aux éleveurs.

<b>Documents de référence</b>	<b>Documents d'enregistrement</b>
- Procédure de traçabilité.	- Listing des fabrications (dosages, horaires, identifiant du lot). - Résultats d'analyse, le cas échéant. - Bons de livraison ou équivalent avec n° des lots livrés.

**4.1.4. Méthode de contrôle**

<b>METHODES DE CONTROLE</b>	<b>Documents de référence</b>	<b>Documents d'enregistrement</b>
<b>◆ Point à contrôler n° 1 : Qualité microbiologique des aliments</b>		
- Vérification documentaire des résultats d'analyses microbiologiques des lots de matières premières, le cas échéant.		- Résultats d'analyses relatives aux matières premières, le cas échéant.
- Prélèvement et analyses microbiologiques des lots		- Résultats

d'aliments fabriqués, le cas échéant.		d'analyses relatives aux aliments fabriqués, le cas échéant
<b>METHODES DE CONTROLE</b>	<b>Documents de référence</b>	<b>Documents d'enregistrement</b>
<b>◆ Point à contrôler n° 2 : Hygiène et propreté des locaux</b>		
- Vérification visuelle de la propreté des locaux. - Vérification des modalités d'application du plan de nettoyage-désinfection.	- Plan de nettoyage-désinfection.	
<b>◆ Point à contrôler n° 3 : Composition des aliments</b>		
- Vérification documentaire des formulations et des listings de fabrication.	- Formulations.	- Listing de fabrication.
<b>◆ Point à contrôler n° 4 : Identification et traçabilité des aliments</b>		
- Vérification visuelle de l'identification des aliments par un n° de lot. - Vérification documentaire des enregistrements relatifs à la fabrication et à la livraison.	- Procédure de traçabilité.	- Listing des fabrications. - Bon de livraison ou équivalent avec n° des lots livrés.

## 4.2. ÉTAPE 2 : NAISSANCE, ELEVAGE ET FINITION

### 4.2.1. Caractéristiques implicites

- *Identification des animaux.*

+ *Tous les animaux du cheptel sont en permanence identifiés conformément à la réglementation en vigueur afin d'assurer correctement, tout au long de la filière, la traçabilité de leur origine, de leur âge, de leur race et de leur catégorie.*

*Pratiquement :*

- *L'éleveur assure l'identification des animaux nés dans son élevage dans un délai de 7 jours après la naissance au moyen de 2 boucles identiques par animal, fournies par le maître d'œuvre de l'identification.*

- *L'éleveur notifie, dans un délai de 7 jours, au maître d'œuvre de l'identification, tous mouvements d'animaux (naissance, achat, vente, mort) intervenus dans son élevage.*

- *L'éleveur s'assure que tous les animaux de plus de 4 mois d'âge portent aux oreilles les boucles officielles d'identification.*

- *L'éleveur s'assure que tous les animaux de plus de 42 jours d'âge disposent d'un passeport. (attention : solutions transitoires particulières pour la campagne 1998/1999: le passeport sera constitué du document d'accompagnement des bovins (DAB) complété le cas échéant d'une étiquette de mouvement précisant les détenteurs successifs de l'animal, et de l'attestation sanitaire à délivrance anticipée (ASDA)).*

*L'éleveur tient à jour son registre des bovins constitué des copies des fiches de notification adressées au maître d'œuvre de l'identification..*

- *Traçabilité*

*L'éleveur tient à jour les informations d'élevage relatives à chaque bovin ainsi que les documents permettant d'attester l'identification des animaux.*

- *Santé des bovins*

+ *Le cheptel est officiellement indemne de tuberculose et de brucellose, indemne ou officiellement indemne de leucose bovine enzootique (LBE).*

***Pratiquement :***

- *Ce statut résulte de l'application dans l'élevage du **plan de prophylaxie** en vigueur dans le département sous couvert de la Direction des Services Vétérinaires (DSV) ; celle ci délivre, au vu des résultats de la prophylaxie et pour chaque animal présent dans le cheptel à ce moment là, **une attestation sanitaire à délivrance anticipée (ASDA)** qui précise le statut du cheptel. L'ASDA a une durée de validité limitée (en général un an mais éventuellement plus) précisée sur le document.*

*Les élevages d'engraissement à statut dérogatoire respectent les conditions implicites qui leur sont particulières.*

- *L'éleveur **préserve le statut sanitaire** de son cheptel en achetant des animaux seulement dans des élevages qui ont un statut sanitaire supérieur ou égal au sien. Ce statut est attesté par l'ASDA qui accompagne l'animal acheté.*

- *Les **animaux introduits** dans le cheptel font l'objet des **contrôles sanitaires** exigés par rapport aux maladies réglementées et attestés par un bordereau de résultats d'analyses fourni par le Laboratoire Départemental d'Analyse (LDA). Ils sont **séparés** du reste du troupeau jusqu'à l'obtention des résultats d'analyse.*

- *Tout **animal vendu** est accompagné de son **ASDA en cours de validité, signée et datée du jour du départ de l'élevage.***

+ *Les animaux malades sont traités conformément aux dispositions législatives et implicites du code de la santé publique relatives à la pharmacie vétérinaire et plus particulièrement aux conditions de détention et d'emploi des médicaments. Les délais d'attente avant abattage sont respectés.*

***Pratiquement :***

- *L'éleveur **conserve pendant un délai minimum de 5 ans les ordonnances** délivrées par le vétérinaire traitant pour justifier de l'usage thérapeutique des médicaments en sa possession et il **en respecte les prescriptions.***

- *L'éleveur ne détient **pas de médicaments** soumis à prescription vétérinaire, **sans ordonnance** correspondante.*

- *Les **médicaments** disponibles chez l'éleveur sont rangés dans des **lieux clos, appropriés, et identifiés.***

- *Alimentation des bovins*

+ *L'alimentation des bovins ne contient pas d'activateurs de croissance non autorisés, aucune substance hormonale utilisée à des fins d'engraissement ni de farines d'origine animale à l'exception des protéines laitières.*

***Pratiquement :***

- L'éleveur, détenteur exclusif de bovins, **n'utilise ni ne détient aucune substance interdite** susceptible d'être incorporée dans l'alimentation des bovins en dehors d'un usage thérapeutique couvert par une ordonnance.
- L'éleveur détenteur de bovins et d'autres espèces, peut détenir des substances non autorisées pour les bovins à condition de pouvoir apporter la preuve qu'il ne les utilise pas pour les bovins (entreposage en dehors des locaux des bovins, maîtrise des circuits de manipulation et de distribution,...).
- Les **aliments composés**, sont **achetés chez des fabricants référencés** auprès de l'organisme chargé de la qualification des élevages.
- Les **aliments simples**, de type concentré (tourteaux, blé, orge, maïs.....), destinés à être consommés en l'état ou utilisés en fabrication à la ferme, non produits sur l'exploitation, proviennent de **fournisseurs qui s'engagent** à prendre toute disposition nécessaire, tant au niveau de l'entreposage dans leur locaux que de la livraison, pour maîtriser les risques de contamination par des produits contenant des farines d'origine animale à l'exception des protéines laitières. Cet engagement se traduit par un document spécifique signé par le fournisseur offrant la possibilité d'un contrôle a posteriori par l'organisme chargé de la qualification des élevages.
- Si l'élevage comporte d'autres **animaux d'espèce non ruminante**, l'éleveur prend les **dispositions utiles** pour empêcher qu'un aliment, solide ou liquide, non destiné aux bovins :
  - soit distribué à des bovins ( stockage indépendant et identifié),
  - vienne en contact avec des aliments pour bovins que ce soit au cours du stockage, de la fabrication à la ferme ou de la distribution.
- Les **aliments solides et liquides** sont **stockés** dans l'élevage de façon à **éviter tous risques de contamination** en particulier par des produits potentiellement toxiques utilisés normalement sur l'exploitation (produits phytosanitaires, engrais,...).
- + Les animaux disposent, pour leur abreuvement dans l'étable, d'eau propre accessible en permanence.

**Pratiquement :**

- L'eau utilisée pour l'**abreuvement** des bovins provient d'un **réseau public** ; à défaut l'éleveur fourni la preuve que l'eau utilisée est apte à l'abreuvement : analyse de moins d'un an ou réseau domestique..
- les abreuvoirs sont approvisionnés en permanence en eau et nettoyés régulièrement .

- Hygiène et bien être des bovins

+ Les animaux ne sont **pas maltraités**.

**Pratiquement :**

- Les animaux sont manipulés **sans** recours à un **aiguillon** ou à tout autre objet pointu, coupant ou contondant.
- Les **animaux** qui le nécessitent sont **écornés** conformément à l'une des **méthodes préconisées pour l'écornage**.

- Environnement ; accès à l'élevage

+ Lorsque l'effectif de son cheptel bovin le justifie l'éleveur respecte la **réglementation concernant les installations classées** par rapport à l'environnement ; il respecte également, dans les **zones classées vulnérables**, la **directive nitrate** par rapport à la protection de l'eau.

Cette obligation est toutefois assortie, pour chaque élevage, d'un **calendrier de mise en application** défini dans le cadre du programme national de maîtrise des pollutions d'origine agricole (**PMPOA**) en fonction de l'effectif de son troupeau .

**Pratiquement :**

- **L'effectif global du cheptel converti en unités gros bétail azote (UGBN**
- ) selon le taux de conversion défini dans le programme permet de savoir, en comparaison avec le calendrier d'intégration actualisé, si **l'élevage :**
  - **a été intégré** au cours des dernières années et doit par conséquent être conforme
  - **est en cours d'intégration** et doit par conséquent avoir mis en route les procédures permettant la mise à niveau : diagnostic de l'environnement de l'exploitation (**DEXEL**), mise en place de mesures correctives si nécessaire, plan d'épandage, etc...
  - **sera intégré ultérieurement** ce qui le dispense momentanément de contrôle sur ce point.

#### 4.2.2. Caractéristiques explicites

- *Alimentation.*

Les bovins après le sevrage reçoivent une alimentation dont tous les composants sont connus ; Elle est à **base de fourrages frais ou conservés** selon les techniques autorisées : séchage, ensilage ; elle est **complétée**, le cas échéant, par des **aliments concentrés**, afin d'assurer un bon état corporel aux différentes catégories de bovins.

**Pratiquement :**

- Les différents aliments consommés par chaque catégorie de bovins sont identifiés et répertoriés dans les **plans d'alimentation** respectifs.
- Les **ressources alimentaires** de l'exploitation sont identifiées dans un document approprié.
- **La satisfaction des besoins des animaux** est appréciée au moyen d'une **note d'état corporel** établie à partir d'une **grille d'évaluation objective**; La note globale moyenne du groupe de 2.5 définit le niveau d'état minimum acceptable pour la qualification. Ce seuil est abaissé à 2 pour les troupeaux de vaches allaitantes dont la date médiane des vêlages se situe en février-mars lorsque l'évaluation de l'état est réalisée en fin d'hiver.

+ Les **aliments composés** achetés proviennent de **fabricants référencés** par l'organisme chargé de la qualification des élevages sur la base d'un engagement à :

- . **respecter le " guide de bonnes pratiques pour la maîtrise des contaminations croisées par des farines de viande et d'os dans l'industrie de l'alimentation animale "** ( document professionnel SNIA / SYNCOPAC du 25 juin 1997 ),
- . **fournir à l'éleveur**, lors de chaque livraison, les informations prévues par l'étiquetage implicite des aliments composés et nécessaires pour lui permettre d'équilibrer les rations alimentaires de ses animaux,
- . **spécifier sur les factures les dénominations des aliments** fournis et toute indication permettant, le cas échéant, d'assurer la traçabilité de chaque aliment jusqu'aux **lots de fabrication et aux formulations en usine.**
- . **tenir à disposition de l'organisme certificateur les formules des aliments fabriqués.**

- *Liste positive des aliments distribués aux bovins.*

La liste positive, ci dessous décrit les types d'aliments susceptibles d'être distribués aux bovins commercialisés conformément au présent cahier des charges.

Ceci n'est qu'un cadre des pratiques alimentaires prises en compte par les techniciens en élevage, lors de la validation du plan d'alimentation obligatoirement mis en place par chaque éleveur qualifié pour la commercialisation d'animaux dans la filière.

Ces plans d'alimentation sont calculés selon les tables INRA.

Les animaux de l'exploitation reçoivent des fourrages produits sur l'exploitation ou couramment utilisés dans la région où se situe l'élevage ou qui sont de même nature que ceux produits sur l'exploitation.

### **Ration de base :**

- Fourrages :
- Herbe des prairies naturelles ou temporaires,
  - Cultures fourragères,
  - Foins et pailles,
  - Ensilages, fourrages déshydratés et pulpes surpressées ou déshydratées,

### **Compléments à la ration de base :**

Leur composition est extrêmement variable. Néanmoins, les composés suivants sont susceptibles d'entrer dans leur composition:

- Liste positive de matières premières :
- Grains de céréales ( blé, orge, maïs),
  - Produits et sous-produits de grains de céréales,
  - Graines oléagineuses, ( soja, tournesol, colza, lin),
  - Produits ou sous-produits de graines oléagineuses,
  - Produits ou sous-produits de graines de légumineuses,
  - Pulpes et issues de tubercules, racines ou fruits,
  - Mélasse,
  - Luzerne et fourrage déshydraté,
  - Produits laitiers,
  - Minéraux (carbonates, phosphate, sel, magnésie ...)
- conformément à la réglementation en vigueur,
- Huiles et graisses végétales,
  - Levures et co-produits de levures.

### **Additifs**

Pendant toute la durée de vie de l'animal, seuls les additifs prévus à la réglementation (Arrêté du 13 Février 1992 modifié) sont autorisés

### **Aliments médicamenteux**

Toute distribution d'aliments médicamenteux est interdite, sauf sur prescription vétérinaire pour un usage thérapeutique.

- *Santé des bovins*

+ *L'éleveur assure la traçabilité de tous les traitements appliqués sur ses animaux après le sevrage.*

*Pratiquement :*

- Il tient **un carnet sanitaire** qui permet de connaître, pour chaque traitement réalisé sur chaque animal : les dates de traitement, le motif, le produit utilisé, la posologie, le délai d'attente le cas échéant.

- *Hygiène et bien être des bovins*

+ *L'étable assure un **bon état de propreté** et **préserve l'intégrité physique** des bovins.*

*A défaut de pouvoir évaluer de façon globale le niveau de bien être des bovins en étable, l'évaluation de leur propreté et du niveau de préservation de leur intégrité physique (absence de blessures) constituent deux bons témoins du **niveau de confort des lieux** réservés à l'aire de vie des animaux et des **conditions d'utilisation et d'entretien de l'étable** par l'éleveur.*

*La **propreté** traduit le niveau d'hygiène de l'étable ; elle constitue également un élément très favorable à l'**hygiène des viandes** au moment de l'abattage.*

*L'**absence de blessures** sur les animaux complète l'évaluation du niveau de confort de l'étable lié à une conception et des équipements appropriés.*

**Pratiquement :**

- *Les animaux au pâturage pendant le printemps, l'été et le début de l'automne sont réputés propres compte tenu de l'espace dont ils disposent.*

- *L'**évaluation de la propreté** est réalisée au moyen d'une **grille de notation** objective, prenant en compte deux zones anatomiques représentatives, appliquée sur les lots d'animaux destinés à être abattus en totalité ou partiellement à une échéance de 12 mois. La note seuil de 6 définit le niveau de propreté minimum acceptable pour la qualification*

- *Les animaux qui hivernent en **plein air** justifient de la **même évaluation** de la **propreté** que ceux qui hivernent en **étable** compte tenu des surfaces généralement limitées réservées à l'hivernage.*

- *L'évaluation du niveau de **préservation de l'intégrité physique** des bovins est réalisée au moyen d'une **grille de repérage** de la fréquence de cinq familles de traumatismes : les tarsites, les boiteries, les hématomes, les plaies, les traumatismes divers. Un ratio seuil moyen maximum de 0.1 fixe le niveau acceptable de traumatismes.*

+ *Les bovins sont logés dans des **étables saines, correctement aérées**.*

*Les **bovins** sont des **ruminants rustiques**, aptes à vivre normalement à l'extérieur sous les latitudes françaises et n'exigent par conséquent, qu'une protection vis à vis des conditions météorologiques très défavorables.*

**Pratiquement :**

- *L'hivernage **en plein** air nécessite un minimum d'**abris naturels ou artificiels** pour la protection contre le vent.*

- *L'hivernage en **étable** nécessite un **renouvellement d'air suffisant** pour évacuer la vapeur d'eau produite par la respiration et la litière ; à défaut, cette dernière se condense sur les parois ou en toiture laissant des traces persistantes.*

- *Une étable ouverte au minimum sur une face assure un renouvellement d'air jugé a priori suffisant.*

- *Le renouvellement d'air dans une étable est étroitement dépendant des conditions météorologiques extérieures. Sa mesure est en conséquence difficile à interpréter ; par contre, son insuffisance s'accompagne de condensation caractérisée sur les parois et le plafond.*

*Le niveau satisfaisant de renouvellement d'air en étable close se traduit donc efficacement par une **absence de condensation** si l'examen a lieu en hiver et une **absence de traces de condensation** visibles si l'examen a lieu en été.*

+ *Les manipulations d'animaux indispensables en cours d'élevage, sont réalisées à l'aide d'équipements appropriés aux différentes catégories de bovins pour éviter le stress et la douleur.*

**Pratiquement :**

- *Les équipements jugés satisfaisants pour les différentes manipulations de bovins sont répertoriés en annexe.*

- *Environnement ; accès à l'élevage*

+ *Les voies d'accès à l'élevage destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage.*

**Pratiquement :**

- *La stabilisation se caractérise par une absence d'ornières et de nids de poules liés à la circulation des véhicules et qui sont à l'origine de flaques d'eau rendant l'accès à l'étable difficile par temps de pluie.*

- *Les écoulements incriminés concernent essentiellement les purins, jus d'ensilage et effluents de laiterie qui par leur couleur et/ou leur odeur nuisent à l'image d'hygiène de l'étable.*

#### **4.2.3. Caractéristiques explicites supplémentaires**

- *Naissance, élevage et finition des animaux en France.*

Les animaux sont nés, élevés et engraisés en France.

Pour les animaux nés à partir du 1<sup>er</sup> Juillet 1995, la naissance est attestée par une boucle, posée 48 heures au plus tard après la naissance et renseignée du numéro de cheptel naisseur. La date de naissance est enregistrée dans le registre des bovins. Au plus tard quatre mois après la naissance, les services responsables de l'IPG délivrent pour chaque animal un DAB/Passeport renseigné du n° de cheptel de naissance.

Pour les animaux nés avant le 1<sup>er</sup> Juillet 1995, la naissance de l'animal en France est attestée par le numéro de cheptel naisseur figurant sur le DAUB, ou à défaut, de l'attestation fournie par le service responsable de l'IPG du département correspondant.

- *Présence des animaux 12 mois dans un élevage qualifié*

Les animaux doivent séjourner pendant 12 mois consécutif dans un élevage qualifié avant abattage.

- *Alimentation.*

Pour les races allaitantes, les animaux sont élevés au minimum 5 mois au pis de la mère, et passent au minimum 5 mois au pâturage (hors période de finition, le cas échéant).

L'éleveur dispose d'un plan d'alimentation spécifique au type de bovins présents dans son élevage. Il applique ce plan d'alimentation.

#### **4.2.4. Points à maîtriser et moyens de maîtrise**

##### **◆ Point à maîtriser n°1 : Identification**

- La maîtrise de l'identification des animaux suppose que **l'éleveur** connaisse bien ses responsabilités et sa contribution dans le domaine. Il **dispose** pour cela **du guide éleveur concernant les nouvelles modalités de l'identification bovine en 1998** applicable à partir de septembre 1998.
- L'éleveur **identifie** dans un **déla**i de **7 jours** après leur naissance, **chaque veau**, au moyen de **2 boucles plastiques identiques** de couleur saumon, une dans chaque oreille. Les boucles sont fournies exclusivement par le maître d'oeuvre de l'identification.
- L'éleveur s'assure en permanence que chaque bovin dispose bien des 2 boucles ; au besoin il fait le nécessaire pour remplacer la ou les boucles perdues dans les meilleurs délais.
- L'éleveur notifie, au moyen d'un document approprié, au maître d'oeuvre de l'identification, dans un délai maximum de 7 jours, tous mouvements d'animaux intervenus dans son troupeau de bovins.
- L'éleveur s'assure que tout bovin de son troupeau dispose d'un passeport ; pour les veaux nés dans son élevage le passeport est délivré dans un délai de 42 jours .
- Transitoirement pour la campagne 1998/1999, le passeport est composé :
  - . du DAB complété le cas échéant par la mention des détenteurs successifs (étiquette de mouvement)
  - .de l'ASDA
- L'éleveur assure la traçabilité des boucles d'identification non apposées sur les bovins soit en mentionnant la raison sur la fiche navette qui accompagne le lot de boucles fournies soit en conservant les boucles correspondantes dans le stock.

- *Système documentaire*

<i>. Documents de référence</i>	<i>Origine</i>	<i>Classement</i>	<i>référence</i>
- Guide éleveur concernant les nouvelles modalités de l'identification bovine 1998	Institut de l'Elevage	Eleveur	REFER01

<i>. documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>Renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- fiche navette d'utilisation des boucles (facultative)	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans
- Registre des bovins	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans
- Classeur DAB/passeports (facultatif) *	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans

\* classeur généralement non fourni

\*\* maître d'œuvre de l'identification

### **Point à maîtriser n°2 : Sélection des élevages (en France)**

La maîtrise de la sélection des élevages aptes à produire des bovins conformes au présent cahier des charges repose sur la mise en place et l'application d'une procédure de référencement et de suivi des élevages. Les élevages doivent être situés en France

La qualification des élevages est assurée, selon une **procédure définie**, par un **organisme chargé de la qualification** habilité par SGS ICS.

Cette procédure est élaborée et appliquée par l'**organisme chargé de la qualification** qui dispose du personnel compétent et disponible pour assurer d'une part le **diagnostic de qualification initiale** des élevages et d'autre part leur suivi ultérieur comprenant la réalisation des **contrôles internes**.

Les **éleveurs volontaires**, sollicitent leur qualification auprès d'un Organisme chargé de la qualification (OQ) pour une démarche de certification produit précise.

La procédure de qualification prévoit :

- l'information des éleveurs sur les exigences de la partie du référentiel qui les concernent ;
- la déclaration d'intention de l'éleveur d'être qualifié ;
- la réalisation, par l'OQ, d'un **diagnostic de qualification**, visant à vérifier la capacité de l'éleveur à **respecter tous les points du cahier des charges** qui le concernent ; ce diagnostic fait l'objet d'un **compte rendu** dont les rubriques qui concernent la présente base sont formalisées dans un document (cf. doc. enregistrement CRQUALIF ou équivalent).
- la qualification de l'élevage, matérialisée par la signature par l'éleveur d'un **contrat d'adhésion à la démarche de certification**;
- le suivi périodique de l'élevage par l'OQ qui donne lieu à la réalisation de **contrôles internes**, au minimum une fois par an ; ces contrôles internes font l'objet de comptes rendus **dont les rubriques qui concernent la présente base** sont formalisées dans un document (cf. doc. enregistrement CRCONTIN ou équivalent).

L'OQ tient à jour la liste des élevages qualifiés (référencement) et informe SGS ICS lors de chaque mise à jour.

• *Système documentaire associé*

<i>. documents de référence</i>	<i>origine</i>	<i>classement</i>	<i>Référence</i>
- Procédure de qualification initiale des élevages	OQ	OQ	à définir par OQ
- Procédure de contrôle interne des élevages	OQ	OQ	à définir par OQ
- Procédure d'habilitation des agents chargés de la qualification des élevages et des contrôles internes	OQ	OQ	à définir par OQ

<i>Documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>Référence</i>
- Compte rendu de diagnostic de qualification de l'élevage ou OQ	Institut de l'Elevage ou OQ.	OQ	OQ .Eleveur	Sans
<i>Documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>Référence</i>
- Contrat d'engagement de l'éleveur	Propriétaire du référentiel ou OQ	OQ/Eleveur	OQ Eleveur	à définir par OQ
- Compte rendu de contrôle interne de l'élevage ou OQ	Institut de l'Elevage ou OQ.	OQ	OQ Eleveur	Sans
			OQ + SGS	à définir par

- Liste des éleveurs référencés	OQ	OQ	ICS	OQ
---------------------------------	----	----	-----	----

### ◆ Point à maîtriser n° 3 :Alimentation

- Moyens de maîtrise des caractéristiques réglementaires

L'alimentation des bovins ne contient pas d'activateur de croissance non autorisé, ni aucune substance hormonale utilisée à des fins d'engraissement ni de farines d'origine animale à l'exception des protéines laitières.

#### **Pratiquement :**

- L'éleveur, détenteur exclusif de bovins, **n'utilise ni ne détient aucune substance interdite** susceptible d'être incorporée dans l'alimentation des bovins en dehors d'un usage thérapeutique couvert par une ordonnance.
- L'éleveur détenteur de bovins et d'autres espèces, peut détenir des substances non autorisées pour les bovins à condition de pouvoir faire la preuve qu'il ne les utilise pas pour les bovins (entreposage en dehors des locaux des bovins, maîtrise des circuits de manipulation et de distribution).
- Les **aliments composés** sont **achetés chez des fabricants référencés** auprès de l'organisme chargé du référencement des élevages.
- Les **aliments simples**, de type concentré (tourteaux, blé, orge, maïs,...), destinés à être consommés en l'état ou utilisés en fabrication à la ferme, non produits sur l'exploitation, proviennent de **fournisseurs qui s'engagent** à prendre toute disposition nécessaire, tant au niveau de l'entreposage dans leur locaux que de la livraison, pour maîtriser les risques de contamination par des produits contenant des farines d'origine animale à l'exception des protéine laitières. Cet engagement se traduit par un document spécifique signé par le fournisseur (cf. doc. enregistrement ENREG06 ou équivalent). Cet **engagement particulier** qui ne concerne que les **aliments simples** est **sans objet** pour les **fournisseurs référencés par ailleurs pour la fourniture d'aliments composés**.
- Si l'élevage comporte des **animaux d'espèce non ruminante**, l'éleveur stocke les aliments destinés aux différentes espèces en des endroits différents et identifiés afin d'éviter les risques de confusion. Il utilise en outre des équipements différents lors de la fabrication à la ferme ou de la distribution pour éviter les risques de contamination croisée entre les différents aliments à moins de mettre en oeuvre des pratiques équivalentes permettant d'éviter ces contaminations croisées.
- Les **aliments** solides et liquides sont **stockés** dans l'élevage de façon à **éviter tous risques de contamination** en particulier par des produits potentiellement toxiques utilisés normalement sur l'exploitation (produits phytosanitaires, engrais,...).
- Les aliments stockés et mal conservés (moisissures) ne sont pas distribués aux animaux.

Les bovins disposent pour leur abreuvement dans l'étable, d'eau propre accessible en permanence.

#### **Pratiquement :**

- L'eau destinée à l'**abreuvement** des animaux dans l'étable provient d'un **réseau public**; à défaut, l'éleveur apporte la preuve que l'eau mise à disposition des animaux est apte à leur abreuvement soit en se référant à des analyses d'eau de moins d'un an, soit en démontrant que l'eau correspond à un usage domestique.
- Les **abreuvoirs** sont **approvisionnés en permanence** en eau à l'exception des périodes de forte gelée où une interruption de l'alimentation en eau est tolérée pendant une durée maximale de 8 heures au cours de la nuit en raison des risques de dégradation des installations par le gel et d'une consommation d'eau quasiment nulle à ce moment là.

- *Moyens de maîtrise des caractéristiques explicites*

La maîtrise de l'alimentation est réalisée conformément à la base commune en intégrant la vérification par l'organisme de qualification du respect pour les races allaitantes de l'élevage au minimum 5 mois au pis de la mère, et du passage au minimum 5 mois au pâturage (hors période de finition, le cas échéant).

*Les bovins, après sevrage, reçoivent une alimentation dont tous les composants sont connus ; elle est à **base de fourrages frais ou conservés** selon les techniques autorisées : séchage, ensilage ; elle est **complétée**, le cas échéant, par des **aliments concentrés**, afin de préserver un bon état corporel des différentes catégories de bovins.*

**Pratiquement :**

- *Tous les bovins du cheptel sont **répertoriés en lots** (cf. doc. enregistrement : ENREG02 ou équivalent).*
- *Les **différents aliments** consommés par **chaque catégorie de bovins** sont identifiés et répertoriés dans les **plans d'alimentation** respectifs (cf. doc. enregistrement ENREG03 ou équivalent).*
- *Les **ressources alimentaires** de l'exploitation sont identifiées dans un document approprié (cf. doc. enregistrement ENREG04 ou équivalent).*
- *La **satisfaction des besoins des animaux** est appréciée au moyen d'une **note d'état corporel** établie à partir d'une **grille d'évaluation objective** appliquée à un même lot de bovins ; La note seuil de 2,5 définit le niveau d'état minimum acceptable (cf. doc. référence REFER04). Ce seuil est abaissé à 2 pour les troupeaux de vaches allaitantes dont la date médiane des vêlages se situe en février-mars lorsque l'évaluation de l'état est réalisée en fin d'hiver.*

*Les **aliments composés achetés** proviennent de **fabricants référencés** par l'organisme chargé de la qualification des élevages sur la base d'un engagement à :*

- . *respecter le “ **guide de bonnes pratiques pour la maîtrise des contaminations croisées par des farines de viande et d'os dans l'industrie de l'alimentation animale** ” ( document professionnel SNIA / SYNCOPAC du 25 juin 1997 ),*
- . *fournir à l'éleveur, lors de chaque livraison, les informations prévues par l'étiquetage implicite et qui lui sont nécessaires pour équilibrer les rations alimentaires de ses animaux,*
- . *spécifier sur les factures les **dénominations des aliments** fournis et toute indication permettant de remonter aux **lots de fabrication et aux formulations en usine**.*
- . *tenir à disposition de l'organisme certificateur les formules des aliments fabriqués.*

*Ce référencement se traduit par l'établissement d'une liste de fabricants référencés, tenue à jour par l'organisme chargé de la qualification des élevages (cf. doc. enregistrement ENREG05 ou équivalent).*

- *Système documentaire*

<i>Documents de référence</i>	<i>origine</i>	<i>Classement</i>	<i>référence</i>
<i>- Guide de bonnes pratiques fabricants d'aliments composés</i>	<i>Syndicats des fabricants</i>	<i>OQ Fabricant</i>	<i>REFER02</i>
<i>Guide de bonnes pratiques fournisseurs d'aliments simples de type concentré</i>	<i>Institut de l'Elevage</i>	<i>OQ Fournisseur</i>	<i>REFER03</i>
<i>- Grille d'évaluation de l'état des bovins</i>	<i>Inst. Elev.</i>	<i>OQ Eleveur</i>	<i>REFER04</i>

<i>. documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>Renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- Fiche récapitulative de la structure du cheptel	Inst. Elev. Ou OQ	OQ/Eleveur	Eleveur	ENREG02 ou équivalent
- Plan d'alimentation	Inst. Elev. Ou OQ	OQ/Eleveur	OQ Eleveur	ENREG03 ou équivalent
- Fiche d'évaluation des ressources alimentaires	Inst. Elev. Ou OQ	OQ/Eleveur	Eleveur	ENREG04 ou équivalent
- Liste des fabricants d'aliments composés référencés	Inst. Elev. Ou OQ	OQ	OQ Eleveur	ENREG05 ou équivalent
- Engagement des fournisseurs d'aliments simples de type concentré	Inst. Elev. Ou OQ	Fournisseur	OQ / éleveur Fournisseur	ENREG06 ou équivalent

#### ◆ Point à maîtriser n°4 : Santé des bovins

- Moyens de maîtrise des caractéristiques réglementaires

Le cheptel bovin est **officiellement indemne de tuberculose et de brucellose, indemne ou officiellement indemne de leucose bovine enzootique (LBE)**.

#### **Pratiquement :**

- La maîtrise de ce statut sanitaire nécessite que tous les bovins de l'élevage soient soumis aux **opérations de prophylaxie obligatoire** selon le plan et les modalités en vigueur dans le département. La prophylaxie obligatoire concerne la tuberculose, la brucellose et la leucose bovine enzootique (LBE).

A l'issue de ces opérations, la Direction des Services Vétérinaire (DSV) délivre à l'éleveur, pour chaque animal ayant fait l'objet de la prophylaxie, **une attestation sanitaire à délivrance anticipée(ASDA)** de couleur verte ou jaune, comportant l'identification de l'animal et l'indication du statut sanitaire du cheptel.

Tous les **bovins introduits** dans le cheptel en cours d'année **sont isolés** du reste du troupeau dans l'attente des résultats des **tests de dépistage** concernant les mêmes maladies réglementées, pratiqués sur l'initiative de l'éleveur dès l'arrivée des animaux dans l'élevage.

Ces tests ne concernent pas les animaux introduits dans les ateliers dérogatoires qui sont assujettis à une réglementation particulière.

Avant de décharger dans son élevage tout nouveau bovin acheté, l'éleveur s'assure :

- . à partir de l'ASDA que son **statut sanitaire est au moins équivalent** à celui de son cheptel,
  - . que l'ASDA n'est pas périmée,
  - . que l'ASDA est **signée et datée** par le vendeur depuis **moins d'un mois**,
  - . de la **correspondance de l'identité du bovin** portée sur le passeport et l'ASDA..
- Lorsqu'un animal quitte l'élevage, l'ASDA correspondante est apposée sur le passeport après avoir été signée et datée par l'éleveur à la date de la vente.

- Les animaux malades sont traités conformément aux dispositions législatives et implicites du code de la santé publique relative à la pharmacie vétérinaire et plus particulièrement aux conditions de détention et d'emploi des médicaments.

La maîtrise porte sur les **conditions d'application des traitements** sur les animaux, la **détention et le stockage des médicaments** dans l'élevage.

**Pratiquement :**

- L'éleveur **conserve, pendant un délai minimum de 5 ans, les ordonnances** délivrées par le vétérinaire traitant, et en **respecte les prescriptions**.
- Les **médicaments disponibles** chez l'éleveur sont **rangés dans des lieux clos, appropriés et identifiés**; en particulier certains produits doivent être conservés au frais. L'éleveur ne détient **pas de médicaments** soumis à prescription, **sans ordonnance** correspondante.

L'éleveur assure la **traçabilité de tous les traitements** appliqués sur ses bovins après le sevrage.

**Pratiquement :**

- L'éleveur mémorise dans un carnet sanitaire les traitements effectués sur ses bovins afin de gérer la santé de ses animaux et respecter les délais d'attente. Cet enregistrement concerne les traitements réalisés par le vétérinaire ou par l'éleveur, et ce, que les **médicaments utilisés soient soumis ou non à prescription vétérinaire**.

- *Système documentaire*

<i>.documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>Renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- Bordereau de résultats de tests individuels à l'introduction	LDA	LDA	Eleveur	sans
- Classeur des ASDA*	DSV	DSV	Eleveur	sans
- carnet sanitaire	Inst. Elev. Ou OQ	Vétérinaire trait. Eleveur	Eleveur	ENREG01 A-B-C ou équivalent
- Classeur d'ordonnances* (facultatif)	Vétérinaire traitant	Vétérinaire Traitant	Eleveur	sans

\* classeur généralement non fourni

◆ **Point à maîtriser n°5 : - Hygiène et bien être des bovins**

- *Moyens de maîtrise des caractéristiques réglementaires*

Les **bovins ne sont pas maltraités**.

**Pratiquement**, la maîtrise consiste, pour l'éleveur, à:

- **Manipuler** ses animaux **sans** recourir à un **aiguillon** ou à tout autre objet pointu ou coupant.
- **Ecorner** les animaux qui le nécessitent conformément à une des **méthodes préconisées** (cf. doc. de référence REFER05).

- *Moyens de maîtrise des caractéristiques explicites*

*L'étable assure un bon état de propreté et préserve l'intégrité physique des bovins.*

**Pratiquement :**

- Les animaux au pâturage pendant le printemps, l'été et le début de l'automne sont réputés propres compte tenu de l'espace dont ils disposent.
- En étable, la propreté des bovins dépend de six facteurs :
  - . le mode de conduite du troupeau : stabulation libre ou entravée,
  - . le mode de logement : étable avec ou sans litière,
  - . le régime alimentaire qui conditionne la plus ou moins grande fluidité des déjections,
  - . la nature et la quantité de litière utilisée,
  - . La fréquence du renouvellement de cette litière,
  - . la fréquence du curage des déjections.

*La propreté des bovins résulte de l'optimisation, dans chaque élevage, de la combinaison complexe entre ces six facteurs qui traduit le savoir faire de l'éleveur.*

- **L'évaluation de la propreté** des bovins au moyen d'une **grille de notation** objective, prenant en compte deux zones anatomiques représentatives, permet à l'éleveur de situer la propreté de ses lots d'animaux en référence à une note seuil fixant le niveau de propreté acceptable. L'éleveur dispose alors d'un repère pour mettre en oeuvre d'éventuelles mesures correctives (cf. doc. de référence REFER06).

- Les animaux qui hivernent en **plein air** justifient de la **même évaluation** de la **propreté** que ceux qui hivernent en **étable** compte tenu des surfaces généralement limitées réservées à l'hivernage.

- L'évaluation du niveau de **préservation de l'intégrité physique** des bovins réalisée au moyen d'une **grille de repérage** de la fréquence de cinq familles de traumatismes : les tarsites, les boiteries, les hématomes, les plaies, les traumatismes divers, permet à l'éleveur de situer l'état de ses lots d'animaux en référence à un ratio seuil fixant le niveau de traumatismes acceptable. L'éleveur dispose alors d'un repère pour mettre en oeuvre d'éventuelles mesures correctives (cf. doc. de référence REFER07).

*Les bovins sont logés dans des étables saines, correctement aérées.*

*Les bovins sont des ruminants rustiques, aptes à vivre normalement à l'extérieur sous les latitudes françaises et n'exigent par conséquent, qu'une protection limitée vis à vis des conditions météorologiques très défavorables.*

**Pratiquement :**

- L'hivernage en **plein air** nécessite un minimum d'**abris naturels ou artificiels** pour la protection contre le vent : forêt, hangar, etc...

- L'hivernage en **étable** nécessite un **renouvellement d'air suffisant** pour évacuer la vapeur d'eau produite par la respiration et la litière afin d'éviter les condensations permanentes sur les parois ou en toiture qui laissent des traces persistantes. Le renouvellement d'air dans une étable est étroitement dépendant des conditions météorologiques extérieures ; sa mesure instantanée est en conséquence difficile à interpréter, par contre, la condensation caractérisée ou ses traces sur les parois et le plafond constituent pour l'éleveur un bon repère pour mettre un oeuvre les mesures correctives qui s'imposent..

*Une étable ouverte au minimum sur une face assure un renouvellement d'air jugé suffisant.*

*Les manipulations d'animaux indispensables en cours d'élevage, sont réalisées à l'aide d'équipements appropriés aux différentes catégories de bovins pour éviter le stress et la douleur.*

**Pratiquement :**

- Les équipements jugés satisfaisants pour les différentes manipulations de bovins sont répertoriés en annexe (cf. doc. de référence REFER08).

- *Système documentaire*

<i>. Documents de référence</i>	<i>Origine</i>	<i>Classement</i>	<i>reference</i>
- Méthodes préconisées pour l'écornage	Institut de l'Elevage	OQ Eleveur	REFER05
- Grille d'appréciation de la propreté des bovins	Institut de l'Elevage	OQ	REFER06
- Grille d'appréciation de l'intégrité physique des bovins	Institut de l'Elevage	OQ	REFER07
- Répertoire des équipements appropriés pour les manipulations de bovins	Institut de l'Elevage	OQ Eleveur	REFER08

#### ◆ Point à maîtriser n°6 : Environnement ; accès à l'élevage

- *Moyens de maîtrise des caractéristiques réglementaires*

Lorsque l'effectif de son cheptel bovin le justifie l'éleveur respecte la **réglementation concernant les installations classées** par rapport à l'environnement ; il respecte également, dans les zones classées **vulnérables**, la **directive nitrates** par rapport à la protection de l'eau.

Cette obligation est toutefois assortie, pour chaque élevage, d'un **calendrier de mise en application** défini dans le cadre du programme national de maîtrise des pollutions d'origine agricole (**PMPOA**) en fonction de l'effectif de son troupeau .

#### **Pratiquement :**

- L'éleveur définit l'effectif de son troupeau ; il se réfère pour cela à la **déclaration** effectuée auprès de la Direction Départementale de l'Agriculture (**DDAF**) de son département **en 1994** (date de lancement du programme) ; à défaut de déclaration à cette date ou en cas de changement notable de situation depuis lors, l'éleveur déclare sa situation auprès de la DDAF.

- Si l'effectif de son cheptel est supérieur au seuil d'application de la réglementation concernant les installations classées (cf. doc. de référence REFER09) l'éleveur est tenu de respecter cette réglementation ;

- Le rapprochement de cet effectif avec le **calendrier d'intégration** dans le programme de maîtrise précisé en annexe ( cf. doc. de référence REFER09) et qui vise à aider l'éleveur à se mettre en conformité avec la réglementation, permet d'établir la situation de l'élevage qui, à un instant donné, se résume à trois possibilités :

- **intégration révolue** : l'éleveur doit avoir mis en oeuvre (ou être en cours de mise en oeuvre) les mesures correctives permettant de respecter la réglementation ; lorsque tout est conforme, l'éleveur dispose d'une attestation de la DDAF.

**.intégration actuelle** (dans l'année en cours) : l'éleveur doit avoir initié une démarche (demande de diagnostic, diagnostic réalisé, identification des mesures correctives,...).

**. intégration à venir** : l'éleveur n'est pas en mesure de mettre en oeuvre immédiatement d'éventuelles mesures correctives sauf dérogations particulières officiellement accordées par la DDAF dans le cadre de programmes particuliers.

- Moyens de maîtrise des caractéristiques explicites

Les voies d'accès destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont **stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents** provenant de l'élevage.

**Pratiquement :**

- La stabilisation se caractérise par une absence d'ornières et de nids de poules qui sont à l'origine de flaques d'eau rendant l'accès à l'étable difficile par temps de pluie.
- Les écoulements incriminés concernent essentiellement les purins, jus d'ensilage et effluents de laiterie qui par leur couleur et/ou leur odeur nuisent à l'image d'hygiène.

- Système documentaire

<b>. Documents de référence</b>	<b>Origine</b>	<b>classement</b>	<b>référence</b>
Calendrier et informations sur le programme de maîtrise des pollutions d'origine agricole (PMPOA)	Institut de l'Elevage	OQ Eleveur	REFER09

#### 4.2.5. Méthodes de contrôle

##### ◆ Point à contrôler n° 1 : Identification des animaux et traçabilité

-**Contrôle visuel**, par sondage, sur les animaux présents, de leur **identification** (deux boucles identiques de couleur saumon )

-**Contrôle documentaire et visuel** par sondage afin de vérifier la **correspondance** entre les passeports, le **registre des bovins** et les **boucles** d'identification portées par les animaux présents.

- **Contrôle documentaire** pour vérifier la **tenue à jour du registre des bovins** .

- **Contrôle documentaire** de la fiche navette lorsqu'elle est fournie par le maître d'oeuvre de l'identification pour vérifier la destinée des boucles non apposées sur les bovins. A défaut vérification du stock de boucles pour vérifier la présence, le cas échéant, des boucles détériorées.

- Système documentaire associé au contrôle

<b>Documents de référence</b>	<b>origine</b>	<b>Classement</b>	<b>référence</b>
- Guide éleveur concernant les nouvelles modalités de l'identification bovine 1998	Institut de l'Elevage	Eleveur	REFER01
Procédure de contrôle interne des élevages	OQ	OQ Eleveur	à définir par OQ

<i>documents d'enregistrement</i>	<i>Origine</i>	<i>Renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- fiche navette d'utilisation des boucles (si elle existe)	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans
- Registre des bovins	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans
- Classeur DAB/passeports * (facultatif)	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans
- Compte rendu de contrôle interne de l'élevage	OQ	OQ	OQ Eleveur	Sans

\*\* maître d'oeuvre de l'identification

## Point à contrôler n° 2 : Naissance, élevage et finition des animaux en France

- *Méthode de contrôle des caractéristiques explicites supplémentaires*

Contrôle documentaire du registre des bovins et des factures d'achat des animaux-, le cas échéant à partir des informations relatives aux carcasses commercialisées en BTB recueillies chez l'abatteur.

- *Système documentaire associé au contrôle*

<b>Documents de référence</b>	<b>origine</b>	<b>classement</b>	<b>référence</b>
- Procédure de contrôle interne des élevages	OQ	OQ Eleveur	à définir par l'OQ

<b>. documents d'enregistrement</b>	<b>origine</b>	<b>renseignement</b>	<b>classement</b>	<b>référence</b>
- Compte rendu de contrôle interne de l'élevage	OQ	OQ	OQ Eleveur	sans
- Factures d'achat	Fournisseur d'animaux	Fournisseur d'animaux	Eleveur	sans
- DAB/Passeport	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	Sans
- Registre des bovins	M.O.I**	Eleveur	Eleveur	sans

\*\* maître d'oeuvre de l'identification

## ◆ Point à contrôler n° 3 : Race des animaux

Voir étape 4

◆ **Point à contrôler n° 4 : Alimentation des bovins**

• *Méthode de contrôle des caractéristiques réglementaires*

- *Contrôle visuel dans l'élevage, et en particulier dans la pharmacie, pour s'assurer de l'absence d'activateurs de croissance non autorisés et de substances hormonales. En cas de présence, s'assurer par contrôle documentaire des ordonnances et, si nécessaire, des factures d'achat de médicaments, que ces produits sont couverts par une prescription vétérinaire à des fins thérapeutiques.*
- *Contrôle visuel, dans l'élevage, pour vérifier l'existence éventuelle d'autres espèces animales ; dans l'affirmative, vérifier le **stockage indépendant des aliments** destinés à ces espèces différentes, ainsi que l'utilisation d'équipements de distribution différents pour les différentes espèces ; l'éleveur peut toutefois faire valoir des précautions prises pour éviter tous risques de contamination croisée au niveau d'un équipement de distribution utilisé pour différentes espèces.*
- *Contrôle visuel dans les locaux d'élevage pour vérifier l'absence de **produits potentiellement toxiques** pour les animaux, tels que les engrais ou les produits phytosanitaires, et qui pourraient soit être consommés directement par un animal qui s'échappe soit contaminer les aliments solides ou liquides par contact.*
- *Contrôle documentaire de la fourniture à l'éleveur, pour chaque aliment composé acheté, des informations prévues par l'étiquetage implicite.*
- *Contrôle visuel dans l'étable pour vérifier l'**origine de l'eau d'abreuvement**. Si l'eau ne provient pas d'un réseau public, recenser les éléments fournis par l'éleveur permettant d'assurer la propreté de l'eau (analyses, consommation humaine,.....).*
- *Contrôle visuel de la propreté des abreuvoirs et de la permanence de leur approvisionnement en eau.*

• *Méthode de contrôle des caractéristiques explicites*

- *Vérification visuelle de la présence des animaux à l'herbe durant la période de pâturage, minimum 5 mois de l'année.*
- *Contrôle visuel des veaux au pis de leur mère et documentaire : âge des veaux sur le registre*
- *Contrôle documentaire sur l'existence d'une fiche définissant les **différentes catégories de bovins** du troupeau et permettant d'identifier les lots correspondants ; contrôle visuel dans l'élevage pour vérifier la correspondance entre le document et la réalité.(cf. doc. enregistrement ENREG02 ou équivalent).*
- *Contrôle documentaire sur l'existence d'un **plan d'alimentation** correspondant à **chaque catégorie de bovins** ; contrôle visuel dans l'étable pour vérifier par sondage dans quelques catégories de bovins la correspondance entre le plan d'alimentation et la réalité.(cf. doc. enregistrement ENREG03 ou équivalent).*
- *Contrôle documentaire sur l'existence d'une fiche identifiant les **ressources alimentaires de l'exploitation** ; contrôle visuel dans l'étable pour vérifier la concordance entre la nature des aliments stockés et ceux prévus.(cf. doc. enregistrement ENREG04 ou équivalent).*
- *Contrôle visuel par sondage pour s'assurer que l'**état corporel des bovins** est supérieur au seuil de qualification (cf. doc. référence REFER04).*
- *Contrôle documentaire des **factures** pour vérifier que les **aliments composés** achetés pour les bovins proviennent d'un fabricant référencé; vérifier également que les factures comportent bien la*

mention de la dénomination des aliments achetés ainsi que les indications permettant de remonter aux lots de fabrication et aux formulations correspondantes en usine.

- En cas **d'achat d'aliments simples** de type concentré (tourteaux, blé, orge, maïs,.....), vérifier l'engagement des fournisseurs à éviter tout risque de contamination croisée des aliments destinés aux bovins lors du stockage dans leurs locaux ou lors du transport.

- Système documentaire associé au contrôle

<b>Documents de référence</b>	<b>Origine</b>	<b>classement</b>	<b>référence</b>
- Procédure de contrôle interne des élevages	OQ	OQ Eleveur	à définir par l'OQ
- Guide de bonnes pratiques pour les fabricants d'aliments composés	Syndicats des fabricants	OQ Fabricant	REFER02
- Guide de bonnes pratiques fournisseurs d'aliments simples de type concentré	Institut de l'Elevage	OQ fournisseur	REFER03
Grille d'évaluation de l'état des bovins	Institut de l'Elevage	OQ	REFER04

<b>. documents d'enregistrement</b>	<b>origine</b>	<b>renseignement</b>	<b>classement</b>	<b>Référence</b>
- Compte rendu de contrôle interne de l'élevage	OQ	OQ	OQ Eleveur	Sans
<b>. documents d'enregistrement</b>	<b>origine</b>	<b>renseignement</b>	<b>classement</b>	<b>Référence</b>
- Factures d'achat d'aliments composés et étiquettes de composition mentionnant le % de produits végétaux	Fabricants	Fabricants	Eleveur	Sans
- Informations implicites étiquetage des aliments	Fabricants	Fabricants	Eleveur	Sans
- Fiche récapitulative de la structure du cheptel bovin	Institut de l'Elevage ou OQ	OQ/Eleveur	Eleveur	ENREG02 ou équivalent
- Plan d'alimentation	Institut de l'Elevage ou OQ	OQ/Eleveur	OQ Eleveur	ENREG03 ou équivalent
- Fiche d'évaluation des ressources alimentaires	Institut de l'Elevage ou OQ	OQ/Eleveur	Eleveur	ENREG04 ou équivalent
- Liste des fabricants d'aliments composés référencés	Institut de l'Elevage ou OQ	OQ	OQ Eleveur	ENREG05 ou équivalent
- Engagement des fournisseurs d'aliments simples de type conc.	Institut de l'Elevage	Fournisseur	Eleveur Fournisseur	ENREG06 ou équivalent

◆ **Point à contrôler n° 5 : Santé des bovins**

- *Méthode de contrôle des caractéristiques réglementaires*

Contrôle documentaire de **l'existence d'une ASDA** en cours de validité (vérifier la date d'expiration mentionnée dessus), **pour tout animal qui le justifie**, et de la concordance entre les ASDA, les DAB/passeports et les animaux présents (registre des bovins).

- Contrôle documentaire de la **conformité du statut sanitaire** du cheptel mentionné sur les ASDA avec le statut exigé pour la qualification.

- Contrôle documentaire de l'existence des **bordereaux des tests du LDA** sur tous les animaux provenant de l'extérieur en rapprochant les bordereaux disponibles et le registre des bovins.

- Contrôle documentaire sur l'existence d'un **classeur d'ordonnances** tenu à jour et comportant toutes les ordonnances délivrées depuis 5 ans..

- Contrôle documentaire simultané sur le classeur d'ordonnances, le carnet sanitaire et le registre des bovins pour vérifier que les **délais d'attente** sont respectés avant le départ d'un animal à l'abattoir.

- Contrôle documentaire sur le classeur d'ordonnances et contrôle visuel des médicaments présents pour vérifier que des médicaments nécessitant une ordonnance vétérinaire ne sont pas détenus sans ordonnance.

- Contrôle visuel du **rangement des médicaments** dans des lieux clos, appropriés, et identifiés.

- Contrôle visuel de l'existence de **lieux d'isolement des animaux** provenant de l'extérieur de l'élevage.

- *Méthode de contrôle des caractéristiques explicites*

- Contrôle documentaire pour vérifier **la tenue à jour du carnet sanitaire**.

- *Système documentaire associé au contrôle*

<i>. document de référence</i>	<i>Origine</i>	<i>Classement</i>	<i>référence</i>
- Procédure de contrôle interne des élevages	OQ	OQ Eleveur	à définir par l'OQ

<i>.documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>Renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- Compte rendu de contrôle interne de l'élevage	OQ	OQ	OQ Eleveur	Sans
- résultats de tests sanitaires individuels à l'introduction	LDA	LDA	Eleveur	Sans
- Classeur des ASDA*(facultatif)	DSV	DSV	Eleveur	sans
- Classeur d'ordonnances*(facultatif)	Vétérinaire	Vétérinaire	Vétérinaire	sans
- carnet sanitaire	Institut de l'Elevage	OQ	Vétérinaire	ENREG01 A-B-C ou

	ou OQ		Eleveur	équivalent
--	-------	--	---------	------------

classeur généralement non fourni

#### ◆ Point à contrôler n° 6 : Hygiène et bien être des bovins

- *Méthode de contrôle des caractéristiques réglementaires*

- Examen visuel des locaux d'élevage et dialogue avec l'éleveur pour s'assurer de **l'absence d'utilisation d'aiguillon** ou d'outils coupants pour la manipulation des bovins.  
- Si certains **bovins** sont **écornés**, dialogue avec l'éleveur pour vérifier si les modalités d'écornage sont conformes aux **méthodes préconisées**.

- *Méthode de contrôle des caractéristiques explicites*

- Contrôle visuel par sondage et pointage pour s'assurer que **la propreté des bovins** destinés à la boucherie est supérieure au seuil de qualification (cf. doc. référence REFER06).  
- Contrôle visuel par sondage et pointage pour s'assurer que le niveau de préservation de **l'intégrité physique** des bovins destinés à la boucherie est supérieur au seuil de qualification (cf. doc. référence REFER 07).  
- Examen visuel des locaux d'hébergement des bovins pour vérifier **l'absence de condensation (hiver) ou de traces de condensation (été)** témoin d'un niveau correct d'aération . Les bâtiments ouverts au moins sur une façade (à l'exception du côté nord) sont réputés être correctement aérés.  
- En cas de pratique **d'hivernage en plein air**, examen visuel des lieux d'hivernage pour s'assurer de la présence d'un **minimum d'abri naturel (forêt) ou artificiel (hangar)**.  
- Examen visuel et entretien avec l'éleveur pour identifier les **manipulations d'animaux** réalisées et apprécier **l'adéquation des équipements** correspondant avec le soucis de préserver le bien être des bovins (cf. doc. référence REFER08).

- *Système documentaire associé*

<i>. Documents de référence</i>	<i>origine</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- Procédure de contrôle interne des élevages	OQ	OQ	à définir par l'OQ
- Méthodes préconisées pour l'écornage des bovins	Institut de l'Elevage	OQ Eleveur	REFER05
- Grille d'appréciation de la propreté des bovins	Institut de l'Elevage	OQ	REFER06
- Grille d'appréciation de l'intégrité physique des bovins	Institut de l'Elevage	OQ	REFER07
- Répertoire des équipements appropriés pour les manipulations des bovins	Institut de l'Elevage	OQ Eleveur	REFER08

<i>. Documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- <i>Compte rendu de contrôle interne de l'élevage</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ</i> <i>Eleveur</i>	<i>Sans</i>

◆ **Point à contrôler n° 7 : Environnement ; accès à l'élevage**

- *Méthode de contrôle des caractéristiques réglementaires*

- *Contrôle documentaire pour situer, en fonction de l'effectif des bovins, le statut de l'élevage en regard du calendrier d'obligation de respecter la réglementation concernant les installations classées et le cas échéant (zone classée vulnérable) la directive communautaire dite " nitrate ".*

*Si l'effectif de bovins correspond à une **intégration révolue** : contrôle documentaire pour s'assurer que l'éleveur a mis en oeuvre les mesures correctives nécessaires (certificat de conformité de la DDAF) ou est en cours de mise en conformité.*

*Si l'effectif de bovins correspond à une **intégration en cours d'année** : contrôle documentaire pour s'assurer que l'éleveur a entrepris les démarches nécessaires auprès de la DDAF (demande de diagnostic, diagnostic,.....)*

*Si l'effectif de bovins correspond à une **intégration ultérieure** : pas de contrôle après vérification toutefois que l'éleveur n'est pas en situation de dérogation ouvrant un accès immédiat aux aides permettant une mise en conformité anticipée par rapport au calendrier normal ; si tel est le cas l'élevage est à considérer comme en situation d'intégration en cours.*

- *Méthode de contrôle des caractéristiques explicites*

- *Contrôle visuel des voies d'accès pour s'assurer de la stabilisation de la chaussée et de l'absence d'écoulement de purin ou d'effluents divers provenant des locaux d'élevage.*

- *Système documentaire associé*

<i>. Documents de référence</i>	<i>origine</i>	<i>Classement</i>	<i>référence</i>
- <i>Procédure de contrôle interne des élevages</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ</i> <i>Eleveur</i>	<i>à définir par l'OQ</i>
- <i>Calendrier et informations sur le programme de maîtrise des pollutions d'origine agricole (PMPOA)</i>	<i>Institut de l'Elevage</i>	<i>OQ</i> <i>Eleveur</i>	<i>REFER09</i>

<i>. Documents d'enregistrement</i>	<i>origine</i>	<i>Renseignement</i>	<i>classement</i>	<i>référence</i>
- <i>Compte rendu de contrôle interne de l'élevage</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ</i>	<i>OQ</i> <i>Eleveur</i>	<i>Sans</i>

**4.3. ETAPE 3 : TRANSPORT DES ANIMAUX**

### 4.3.1. Caractéristiques implicites

◆ *Conditions générales de transport et traçabilité.*

Les conditions de transport des animaux vivants sont conformes aux dispositions de la directive 91/628/CEE relative à la protection des animaux en cours de transport : les animaux sont ramassés avec des bétailières aux normes d'hygiène en vigueur.

Les animaux sont transportés avec leur DAUB ou DAB. Un document attestant la livraison est remis à l'éleveur (bon d'enlèvement, bon de livraison ou bon d'apport). Ce document reprend au minimum l'identification de l'éleveur, la date d'enlèvement ou d'apport et le n° IPG des bovins livrés.

### 4.3.2. Caractéristique explicite

◆ *Condition de manipulation et de transport des animaux.*

Le chargement est opéré avec calme et sans brutalité. Le transport s'effectue sans à-coup et sans arrêt prolongé, de manière à maintenir les animaux le plus calme possible.

### 4.3.3. Moyens de maîtrise

◆ **Point à maîtriser n°1 : Conditions de manipulation et de transport des animaux**

La maîtrise des conditions de manipulation et de transport des animaux consiste, pour chaque structure d'apport des animaux (éleveur, groupement, association, négociant, abatteur), à :

- organiser le transport ou les tournées de façon à limiter les trajets et les arrêts,
- vérifier la traçabilité lors de l'enlèvement : identification des animaux, renseignements portés sur le bon de livraison (ou d'enlèvement ou d'apport), vérification des DAUB/DAB,
- manipuler les animaux sans brutalité et conduire sans à-coups,
- nettoyer le matériel de transport après chaque livraison à l'abattoir.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Consignes aux chauffeurs, le cas échéant	- Plans de tournée des camions, le cas échéant.
- Documents de formation, le cas échéant	- Liste de présence aux formations, le cas échéant

### 4.3.4. Méthode de contrôle

MÉTHODES DE CONTROLE	Documents de référence	Documents d'enregistrement
<b>◆ Point à contrôler n° 1 : Identification des animaux et traçabilité</b>		
- Contrôle visuel du bouclage des bovins lors de l'enlèvement - Contrôle documentaire de la correspondance entre les DAUB/DAB, le bon de livraison et les animaux	- DAUB/DAB	- Bon de livraison

enlevés.		
<b>◆ Point à contrôler n° 2 : Condition de manipulation et de transport des animaux</b>		
- Contrôle visuel du chargement/déchargement et manipulation des animaux. - Contrôle documentaire des résultats d'abattage (pH) en cas de problème. - Contrôle visuel des bétailières et vérification du nettoyage des camions		- Relevé du pH des carcasses

#### 4.4. ETAPE 4 : ABATTAGE, RESSUAGE, RÉFRIGÉRATION, MISE EN QUARTIERS ET EN PIÈCES DE GROS

##### 4.4.1. Caractéristiques implicites

###### ◆ *Conditions d'acheminement et d'hébergement.*

Les conditions d'acheminement et d'hébergement sont conformes aux dispositions prévues par la directive 93/119/CEE :

- le chauffeur et le bouvier prennent des précautions lors de la manipulation des animaux,
- la présence d'un quai de déchargement et de couloirs favorisent de bonnes conditions de déchargement.

Si les animaux ne sont pas abattus rapidement, ils ont à disposition de l'eau potable en libre-service et sont logés sur un sol antidérapant, avec enlèvement des déjections et aération suffisante. Les bruits insolites pouvant générer un état de stress sont limités au maximum.

###### ◆ *Conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène.*

L'abattoir répond aux directives communautaires et aux arrêtés français en vigueur.

##### 4.4.2. Caractéristiques explicites

###### ◆ *Abattage en France*

###### ◆ *Caractéristiques des carcasses*

Les carcasses certifiables présentent les caractéristiques suivantes :

- **provenance** : élevage référencé pour la certification.
- **race**: sont acceptés les animaux :

- de race allaitante : Charolaise (code 38 ou CH), Limousine (code 34 ou LM), Blonde d'aquitaine (code 79 ou GR), Maine-anjou (code 41 ou MA), Salers (code 23 ou SL), Aubrac (code 14 ou AU), Gasconne (code 72 ou GS), Parthenaise (code 71 ou PA), Bazadaise (code 24 ou BD), Blanc Bleu Belge (code 25 ou BN).
- de race mixte : Abondance (code 12 ou AB), Bleue du Nord , Brune (code 21 ou BA), Montbéliarde (code 46 ou MO), Pie Rouge de l'Est - Simmenthal Française (code 35 ou TE), Pie Rouge des Plaines (code 19 ou AR), Flamande (code 63), Normande (code 56 ou NO), Tarentaise (code 31 ou TA).
- croisés issus d'un croisement :
  - race à viande x race à viande
  - race à viande x race mixte
  - race mixte x race mixte

ainsi que les animaux identifiés par le code racial 39.

- **catégorie, âge :**

- génisses, jeunes vaches, vaches adultes et boeufs telles que définies dans l'accord interprofessionnel en vigueur,
- âgés de 10 ans au maximum pour les vaches.

- **conformation** : E, U, R ou O.

- **état d'engraissement** : 2, 3 ou 4.

◆ *Ressuage conduit selon les spécifications de la norme NF V 46.001.*

La réfrigération appliquée aux carcasses après la pesée doit éviter le durcissement irréversible de la viande, lié au phénomène de contracture musculaire par le froid.

La température de la viande ne doit pas descendre à moins de + 10° C en moins de 10 heures.

Dans le cas où cette exigence ne peut pas être respectée (c'est à dire  $T^{\circ} < 10^{\circ} C$  au bout de 10 h après abattage), les carcasses doivent être stimulées électriquement sur la ligne d'abattage de façon efficace pour éviter les contractures au froid. L'efficacité de la stimulation électrique est alors appréciée par le test du pliage de l'épaule : conforme si l'épaule ne peut pas être pliée 1 h après la stimulation.

◆ *pH des carcasses 24 heures après abattage inférieur ou égal à 6.*

◆ *Traçabilité*

Les conditions de fonctionnement de l'abattoir permettent de faire la correspondance entre le n° DAUB/DAB, le numéro d'oreille et le numéro de tuerie.

Chaque carcasse doit être identifiée par le numéro de tuerie apposé sur chacun des quartiers.

Chaque pièce expédiée doit être identifiée par une étiquette renseignée du numéro de tuerie de la date d'abattage et d'une référence à la certification.

En outre, la facture ou le bon de livraison doivent comporter une référence à la certification et le numéro de tuerie ou un numéro de lot permettant de retrouver toutes les caractéristiques des pièces livrées

#### 4.4.3. Moyens de maîtrise

##### ◆ Point à maîtriser n°1 : Abattage en France

La maîtrise de l'abattage en France consiste à présenter, auprès de l'organisme certificateur, des dossiers de candidature d'abattoirs situés uniquement en France.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
	- Demande de certification : fiche de renseignement relative au site d'abattage.

##### ◆ Point à maîtriser n°2 : Conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène

La maîtrise des conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène repose sur le suivi périodique du respect des exigences en la matière définies par les directives communautaires et les arrêtés français en vigueur. En cas d'écart constaté, des actions correctives sont mises en place.

En particulier, la maîtrise de l'hygiène des installations et des équipements repose sur l'existence et l'application d'un plan de nettoyage désinfection des installations et des équipements. La vérification de l'efficacité du nettoyage repose sur :

- des contrôles visuels de l'application du plan de nettoyage-désinfection,
- des contrôles microbiologiques de surface, le cas échéant.

La maîtrise de l'hygiène du personnel repose sur :

- la diffusion de consignes générales d'hygiène au personnel,
- la formation régulière du personnel sur ce thème afin de garantir l'information du personnel sur la tenue, la circulation des personnes et les règles d'hygiène à observer.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Réglementation en vigueur. - Plan de nettoyage désinfection des installations et des équipements. - Consignes générales d'hygiène, le cas échéant.	- Rapport de diagnostic interne, le cas échéant - Comptes-rendus de visite d'atelier, le cas échéant. - Analyses microbiologiques de surface, le cas échéant. - Liste de présence aux formations, le cas échéant.

##### ◆ Point à maîtriser n°3 : Déchargement et attente en bouverie

La maîtrise des conditions de déchargement et d'attente repose sur l'information des chauffeurs et des bouviers sur les conséquences de ces opérations de manipulation des animaux.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Consignes écrites, le cas échéant.	

**◆ Point à maîtriser n°4 : Conditions de ressuage**

La maîtrise des conditions de ressuage consiste à appliquer une procédure de ressuage qui prévoit :

- . le contrôle périodique, par sondage et en fonction du taux de remplissage des chambres froides, de la T° à coeur des carcasses les plus légères, de façon à ne pas descendre en dessous de 10°C au bout de 10 h après abattage,
- . le réglage des chambres froides en cas de nécessité,
- . dans le cas d'une réfrigération rapide, la procédure prévoit la vérification de l'efficacité de la stimulation électrique (efficace si l'épaule est raide 1 heure après stimulation).

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Procédure de conduite et de contrôle du ressuage	- Enregistrements de contrôle : T° à coeur du faux-filet ou test de pliage de l'épaule. - Bon d'intervention de la maintenance, le cas échéant.

**◆ Point à maîtriser n°5 : Sélection des carcasses, enregistrement des informations et traçabilité**

La maîtrise de la sélection des carcasses est opérée à différents stades :

- . en bouverie, au poste de pesée ou en salle de réfrigération : par la vérification des animaux nés, élevés en France et provenant d'élevages référencés, puis soit par leur allotement pour abattage par série d'animaux certifiables, soit par le repérage visuel de chaque carcasse sur la chaîne d'abattage,
- . lors de la pesée et du classement ou au plus tard lors de l'expédition : par la sélection des carcasses conformes aux critères de race, de catégorie, d'âge, de conformation et d'état d'engraissement,
- . après mesure du pH : par la sélection des carcasses dont le pH est inférieur ou égal à 6 au niveau de la 13<sup>ème</sup> dorsale, 24 h après abattage. La maîtrise de la mesure du pH repose sur l'étalonnage du pH-mètre et sur la formation de l'utilisateur. La maîtrise du pH des carcasses, indicateur de stress des animaux, repose également sur l'information communiquée aux chauffeurs et bouviers (cf. point à maîtriser n°3).  
Dans le cas d'un boucher-abatteur, la mesure du pH peut être confiée à l'abattoir.

Une procédure documentée de sélection des carcasses et de traçabilité est mise en place et appliquée par les sites d'abattage ou par l'abatteur. Elle prévoit :

- les enregistrements à effectuer concernant les informations carcasse de chaque animal sélectionné,
- les modalités d'identification des carcasses, quartiers et pièces de gros qui doivent comprendre au minimum le report du numéro de tuerie et une mention faisant référence à la certification,
- les modalités de vérification de l'identification et de traçabilité ; ces dispositions

permettent de retrouver les informations relatives à l'animal vivant et permettent de faire le lien avec la carcasse correspondante.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de sélection et de traçabilité des carcasses et quartiers</li> <li>- Liste des éleveurs référencés.</li> <li>- Procédure de mesure du pH des viandes et notice du pH-mètre.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- DAUB/DAB ou enregistrement des informations correspondantes.</li> <li>- Ticket de pesée - classement.</li> <li>- Registre d'abattage.</li> <li>- Relevé de mesure du pH.</li> </ul>

#### 4.4.4. Méthode de contrôle

MÉTHODES DE CONTRÔLE	Documents de référence	Documents d'enregistrement
<b>◆ Point à contrôler n° 1 : Acheminement et hébergement des animaux</b>		
- Contrôle visuel des opérations.		
<b>◆ Point à contrôler n° 2 : Hygiène des installations, des équipements et respect des consignes d'hygiène par le personnel</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel du respect par le personnel des consignes.</li> <li>- Prélèvements de surface et analyses microbiologiques, le cas échéant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglementation.</li> <li>- Consignes, le cas échéant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapport de diagnostic interne, le cas échéant.</li> <li>- Résultats d'analyses de surface, le cas échéant.</li> </ul>
<b>◆ Point à contrôler n° 3 : Provenance des animaux, naissance et élevage en France</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle documentaire des bons de livraison par rapport à la liste des éleveurs référencés (pour la provenance).</li> <li>- Contrôle documentaire du n° de cheptel naisseur à 8 chiffres (pour la naissance et l'élevage en France).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de sélection et de traçabilité des carcasses et quartiers.</li> <li>- Liste des éleveurs référencés.</li> <li>- Bons de livraison.</li> <li>- DAB/DAUB.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre d'abattage ou copie des DAUB / DAB.</li> </ul>
<b>◆ Point à contrôler n° 4 : Efficacité du ressuage</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesure de la T° à coeur des carcasses les plus légères (critère : ne pas descendre en dessous de 10°C au bout de 10 h après abattage), ou bien, en cas de réfrigération rapide, vérification de l'efficacité de la stimulation électrique (efficace si l'épaule est raide 1 heure après stimulation).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de contrôle du ressuage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enregistrements de T° ou du test du pliage de l'épaule.</li> </ul>
<b>◆ Point à contrôler n° 5 : Caractéristiques des carcasses : provenance, race, catégorie, âge, conformation, état d'engraissement et Ph</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification documentaire à partir des DAB/DAUB et des informations enregistrées lors de l'abattage, la pesée et le classement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de sélection et de traçabilité des</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre d'abattage.</li> <li>- Ticket de pesée-</li> </ul>

<p>pesée et le classement.</p> <p>- Mesure du pH de chaque carcasse entre 18 et 24 h après abattage.</p>	<p>carcasses et quartiers.</p> <p>- DAB/DAUB.</p>	<p>classement</p> <p>- Relevé du pH.</p>
<p><b>◆ Point à contrôler n° 6 : Identification et traçabilité des carcasses et quartiers</b></p>		
<p>- Vérification visuelle de l'identification des carcasses et quartiers par le numéro de tuerie apposé sur chacun des quartiers et une référence à la certification.</p> <p>-Vérification documentaire des factures ou bons de livraison, de la correspondance entre les différents identifiants et de la possibilité de retrouver les informations relatives à chaque carcasse.</p>	<p>- Procédure de sélection et de traçabilité des carcasses et quartiers.</p> <p>- DAB/DAUB ou copie.</p> <p>- Ticket de pesée-classement</p> <p>- Registre d'abattage.</p> <p>- Relevé du pH ou du n° des carcasses à pH élevé.</p>	<p>- Étiquette carcasse/quartier</p> <p>- Facture/bon de livraison.</p>

## 4.5. ÉTAPE 5 : FABRICATION DES MUSCLES SOUS-VIDE ET DES UVC

### 4.5.1. Caractéristiques implicites

- ◆ *Conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène de l'atelier de découpe*

L'atelier de découpe répond aux directives communautaires et aux arrêtés français en vigueur.

- ◆ *Température des ateliers : 12°C maximum.*
- ◆ *Température de stockage des muscles sous-vide : les installations de stockage permettent de maintenir, à l'expédition, une température à cœur de 7°C maximum.*
- ◆ *Température de stockage des UVC : les installations de stockage permettent de maintenir, à l'expédition, une température à cœur de 4°C maximum.*

### 4.5.2. Caractéristiques explicites

- ◆ *Traçabilité des muscles sous-vide et UVC.*

Les muscles sous-vide et les UVC certifiés sont issus de quartiers certifiés.

La découpe et le conditionnement s'effectuent quartier par quartier ou par lots homogènes de quartiers certifiés.

Avant la découpe de chaque lot de quartiers certifiés, les tapis sont vidés de toute viande. L'atelier de découpe dispose, pour chaque lot de viande découpé, de l'enregistrement de l'identifiant des quartiers entrés mis en correspondance avec les identifiants des pièces sorties et de la comptabilité matière entrées/sortie.

Chaque muscle sous-vide est identifié par une étiquette insérée dans le sous-vide et renseignée:

- du nom du fournisseur ou n° d'agrément sanitaire,
- du nom du morceau,
- du numéro de carcasse ou du numéro de lot de découpe,
- du poids,
- de la date d'abattage ou date de maturation minimale,
- de la date d'emballage,
- de la mention faisant référence à la certification.

Les UVC sont identifiées par une étiquette comportant une référence à la certification et un numéro de lot permettant de retrouver le lot de fabrication d'origine.

En outre, la facture ou le bon de livraison doivent comporter :

- une mention faisant référence à la certification,
- un numéro de lot permettant de retrouver les caractéristiques des viandes expédiées,

- la date d'abattage ou la date de maturation minimale si cette date n'apparaît pas sur le produit expédié.

### 4.5.3. Moyens de maîtrise

#### ◆ Point à maîtriser n°1 : Conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène

La maîtrise des conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène repose sur le suivi périodique du respect des exigences en la matière définies par les directives communautaires et les arrêtés français en vigueur. En cas d'écart constaté, des actions correctives sont mises en place.

En particulier, la maîtrise de l'hygiène des installations et des équipements repose sur l'existence et l'application d'un plan de nettoyage désinfection des installations et des équipements. La vérification de l'efficacité du nettoyage repose sur :

- des contrôles visuels de l'application du plan de nettoyage-désinfection,
- des contrôles microbiologiques de surface.

La maîtrise de l'hygiène du personnel repose sur :

- la diffusion de consignes générales d'hygiène au personnel,
- la formation régulière du personnel sur ce thème afin de garantir l'information du personnel sur la tenue, la circulation des personnes et les règles d'hygiène à observer.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglementation en vigueur.</li> <li>- Plan de nettoyage désinfection des installations et des équipements.</li> <li>- Consignes générales d'hygiène, le cas échéant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapport de diagnostic interne, le cas échéant</li> <li>- Comptes-rendus de visite d'atelier, le cas échéant.</li> <li>- Analyses microbiologiques de surface, le cas échéant.</li> <li>- Liste de présence aux formations, le cas échéant.</li> </ul>

#### ◆ Point à maîtriser n°2 : Traçabilité des pièces de gros et des pièces de viande

La maîtrise de la traçabilité des viandes découpées certifiées repose sur l'existence et l'application d'une procédure de traçabilité de la découpe précisant les modalités de vérification des quartiers entrant en découpe, d'organisation de la découpe et d'identification des viandes découpées et conditionnées.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de traçabilité de la découpe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche de lot de découpe ou équivalent</li> <li>- Étiquette d'identification des pièces de gros, des muscles sous-vide et des UVC.</li> </ul>

#### 4.5.4. Méthodes de contrôle

MÉTHODES DE CONTRÔLE	Documents de référence	Documents d'enregistrement
<b>◆ Point à contrôler n° 1 : Hygiène des installations, des équipements et respect des consignes d'hygiène par le personnel</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel du respect par le personnel des consignes.</li> <li>- Prélèvements de surface et analyses microbiologiques et contrôle des résultats, le cas échéant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglementation.</li> <li>- Consignes, le cas échéant.</li> <li>- Plan de nettoyage désinfection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapport de diagnostic interne, le cas échéant.</li> <li>- Résultats d'analyses de surface, le cas échéant.</li> </ul>
<b>◆ Point à contrôler n° 2 : Température de l'atelier, des chambres froides d'entreposage et de la viande à l'expédition</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesure et enregistrement des températures de l'atelier et des chambres froides d'entreposage et contrôle visuel de l'affichage de la T° des locaux.</li> <li>- Mesure par sondage, de la température des découpes ou entre deux sacs sous-vide</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglementation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Relevés de température le cas échéant.</li> </ul>
<b>◆ Point à contrôler n° 3 : Sélection et conformité des quartiers certifiés et traçabilité des muscles sous-vide et UVC fabriqués</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel de l'identification et du marquage des quartiers certifiés entrés en découpe.</li> <li>- Contrôle documentaire des informations enregistrées relatives aux quartiers découpés.</li> <li>- Contrôle visuel des étiquettes d'identification des viandes issues de la découpe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registre d'abattage.</li> <li>- Identifiant quartier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Étiquettes d'identification des viandes.</li> <li>- Fiche de lot de découpe.</li> </ul>
<b>◆ Point à contrôler n° 4 : Comptabilité matière</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcul des rendements matières à partir des fiches de lot ou équivalent (conforme si rendement ≤ 100% ou si quantités sorties ≤ quantités entrées)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche de lot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bilan matière.</li> </ul>

#### 4.6. ÉTAPE 6 : TRANSPORT DE LA VIANDE AU POINT DE VENTE

##### 4.6.1. Caractéristiques implicites

- ◆ *Température à cœur des viandes au chargement et à la réception en magasin : 7 °C maximum pour les carcasses, pièces de gros ou muscles sous-vide et 4°C maximum pour les UVC.*

- ◆ *Conditions d'hygiène du transport.*

Le transport des quartiers, pièces de gros, muscles sous vide et UVC est effectué conformément aux dispositions de l'arrêté du 1er Février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

Les camions doivent être lavés et désinfectés avant chaque chargement. Le chargement de la marchandise dans les camions s'effectue de manière à assurer la continuité de la chaîne du froid. Les carcasses et produits de découpe sont isolés du sol.

#### 4.6.2. Caractéristique explicite

- ◆ *Identification et traçabilité des viandes expédiées*

Les viandes sont identifiées et accompagnées des documents assurant la traçabilité (voir étapes 3-4).

#### 4.6.3. Moyens de maîtrise

##### ◆ Point à maîtriser n°1: Traçabilité des viandes expédiées

La maîtrise de la traçabilité repose sur l'existence et l'application d'une procédure de traçabilité qui prévoit :

- l'apposition sur les viandes certifiées d'un identifiant permettant de retrouver les informations carcasse,
- le report de cet identifiant sur la facture ou le bon de livraison,
- l'inscription de la mention faisant référence à la certification sur la facture ou le bon de livraison.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Procédure de traçabilité.	- Étiquette d'identification - Bon de livraison ou facture

#### 4.6.4. Méthodes de contrôle

MÉTHODES DE CONTRÔLE	Documents de référence	Documents d'enregistrement
<b>◆ Point à contrôler n° 1 : Température des produits au chargement.</b>		
- Mesure par sondage de la température à coeur des viandes ou entre 2 sacs au chargement des camions.		- Enregistrement des températures à l'expédition
<b>◆ Point à contrôler n° 2 : Conditions d'hygiène du transport.</b>		
- Contrôle visuel de la propreté des camions avant chargement - Contrôle visuel des opérations de chargement.		

◆ <b>Point à contrôler n° 3 : Identification et traçabilité des viandes expédiées.</b>		
- Contrôle visuel de l'identification des viandes expédiées.  - Contrôle documentaire des documents d'accompagnement : facture ou bon de livraison. Vérification de la correspondance avec la viande expédiée.	- Procédure de traçabilité	- Étiquette produit.  - Facture ou bon de livraison.

#### 4.7. ÉTAPE 7 : MATURATION, PRÉPARATION DES VIANDES ET COMMERCIALISATION

Les viandes certifiées sont commercialisées :

- soit en boucherie artisanale ; la commercialisation est alors placée sous la responsabilité du boucher détaillant,
- soit en GMS, au rayon libre-service (sous la forme d'UVC fabriquées par un atelier de découpe fournisseur ou un atelier de découpe attenant au point de vente) ou au rayon traditionnel ; la commercialisation est alors placée sous la responsabilité du chef boucher.

##### 4.7.1. Caractéristiques implicites

- ◆ *Hygiène des aliments remis au consommateur.*

Les locaux et équipements, les opérations de préparation des viandes satisfont aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

##### 4.7.2. Caractéristiques explicites

- ◆ *Durée de maturation.*

La maturation des viandes à griller ou à rôtir est de sept jours au minimum, excepté pour le filet, la hampe et l'onglet.

Pour les viandes conservées sous-vide, la durée minimale de maturation est portée à 10 jours.

- ◆ *Traçabilité des viandes.*

Le boucher détaillant ou le chef boucher assure la traçabilité des viandes à partir de l'étiquette du produit reçu, de la facture ou bon de livraison (voir étape 3 ou 4) et conserve les preuves des viandes achetées.

En cas de double rayon (viande certifiée et autre), le boucher détaillant ou le chef boucher tient une comptabilité matière spécifique à la viande certifiée et une comptabilité générale pour la viande bovine.

Lorsqu'une GMS fabrique et conditionne les UVC, le chef boucher effectue la découpe par lots de viandes certifiées. Dans ce cas, il tient à jour un registre dans lequel sont conservés les preuves des lots des viandes livrées (bons de livraison ou factures) et les poids des fabrications quotidiennes

(poids des produits travaillés et lots de provenance). Chaque UVC est identifiée par une étiquette comportant une référence à la certification et un identifiant permettant de retrouver le lot de fabrication d'origine.

#### ◆ *Information du consommateur*

L'information du consommateur est réalisée conformément à l'avis du Conseil National de la Consommation paru au Bulletin Officiel de la Consommation, Concurrence et répression des Fraudes du 22/10/96). L'origine, le type racial, la catégorie, la date d'abattage ou la durée de maturation sont communiquées au consommateur.

L'information du consommateur est assurée par la présentation des viandes certifiées dans une vitrine ou un linéaire identifié par une PLV spécifique. Cette vitrine ou linéaire est nettement séparé de celui où sont présentées d'autres viandes bovines, dans le cas où le distributeur commercialise simultanément de la viande certifiées et d'autres viandes bovines.

### 4.7.3. Moyens de maîtrise

#### ◆ **Point à maîtriser n°1 : Chaîne du froid**

La maîtrise de la chaîne du froid pour la réception, le stockage, la préparation et la mise en rayon repose sur l'adaptation et le réglage des installations de froid.

Le contrôle de l'efficacité de la chaîne du froid repose sur le contrôle des températures :

- des produits à réception,
- de la chambre froide de stockage,
- de la vitrine de présentation.

<b>Documents de référence</b>	<b>Documents d'enregistrement</b>
- Réglementation - Guide de bonnes pratiques d'hygiène de la boucherie artisanale, le cas échéant.	- T° réception notée sur le bon de livraison, le cas échéant. - Fiche de maintenance des installations de froid, le cas échéant.

#### ◆ **Point à maîtriser n°2 : Hygiène du personnel, du matériel et des locaux**

La maîtrise de l'hygiène du personnel, du matériel et des locaux repose sur :

- la formation du personnel et l'application des consignes d'hygiène pour la préparation, la manipulation et le stockage des viandes,
- le nettoyage désinfection du matériel et des locaux.

<b>Documents de référence</b>	<b>Documents d'enregistrement</b>
- Réglementation. - Consignes de nettoyage, le cas échéant.	- Diplôme du personnel. - Attestation de formation, le cas échéant.

◆ **Point à maîtriser n° 3 : Durée de maturation**

La maîtrise de la durée de maturation repose sur l'engagement du distributeur à respecter la durée minimale de maturation et la communication, par le fournisseur et pour chaque livraison, de la date d'abattage. Celle-ci figure sur le produit ou sur un document d'accompagnement.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
- Contrat d'engagement liant le boucher ou la GMS à la marque.	- Étiquette suiveuse ou étiquette Muscle sous vide.

◆ **Point à maîtriser n° 4 : Traçabilité des viandes**

La maîtrise de la traçabilité des produits repose sur :

- l'identification des viandes livrées et en chambre froide,
- l'identification des produits proposés au consommateur par des outils portant la marque de commercialisation,
- la conservation des preuves relatives aux achats de viandes certifiées,
- la tenue d'une fiche de lot ou tout document équivalent lors de fabrication d'UVC,
- la justification des sorties au moyen d'un bilan matière, lors de vente simultanée de viandes certifiées et d'autres viandes.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
	- Documents de livraison, notamment factures. - Fiche de lot de découpe relative à la découpe de chaque lot certifié. - Bilan matière ou autre enregistrement justifiant les sorties.

◆ **Point à maîtriser n° 5 : Information du consommateur**

La maîtrise de l'information du consommateur repose sur :

- l'identification des produits par des outils portant la marque de commercialisation,
- l'utilisation d'une PLV spécifique.

Documents de référence	Documents d'enregistrement
-PLV.	

**4.7.4. Méthodes de contrôle**

MÉTHODES DE CONTRÔLE	Documents de référence	Documents d'enregistrement
◆ <b>Point à contrôler n° 1 : Températures de la chambre froide de stockage et du linéaire</b>		

MÉTHODES DE CONTRÔLE	Documents de référence	Documents d'enregistrement
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lecture régulière de l'affichage des températures.</li> <li>- Mesure par sondage de la température de la chambre froide et de la vitrine de présentation.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bon de maintenance, le cas échéant.</li> </ul>
<p><b>◆ Point à contrôler n° 2 : Respect des consignes d'hygiène</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel de la tenue du personnel.</li> <li>- Contrôle visuel des opérations de nettoyage-désinfection.</li> </ul>		
<p><b>◆ Point à contrôler n° 3 : Durée de maturation (pièces à griller et à rôtir sauf onglet, hampe et filet)</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel et documentaire de la date de préparation par rapport à la date d'abattage et du type d'approvisionnement (Carcasse ou sous-vide)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Étiquettes suiveuses, BL ou facture.-</li> <li>Attestation de provenance, le cas échéant.</li> </ul>	
<p><b>◆ Point à contrôler n° 4 : Identification des viandes</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel de la présence des pique-prix ou étiquettes sur les morceaux en vitrine.</li> <li>- Contrôle visuel de la présence de la PLV.</li> </ul>		
<p><b>◆ Point à contrôler n° 5 : Comptabilité spécifique « Viande certifiée » et comptabilité matière générale (si double rayon)</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Calcul du rendement matière à partir des fiches de lot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches de lot ou cadencier de coupe.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bilan matière</li> </ul>

## 5. ÉTIQUETAGE DU PRODUIT CERTIFIÉ

Outre les mentions d'étiquetage prévues par la réglementation en vigueur et conformes au code de la consommation (chapitre II, Articles R. 112-1 à R. 112-33) d'avril 1997, le produit est identifié par le logo et la marque de commercialisation, et le cas échéant le logo de certification de l'Association CEPRAL comportant le nom et l'adresse de l'organisme certificateur.

L'étiquetage est conforme à l'accord interprofessionnel relatifs aux mentions obligatoires en matière d'étiquetage et de promotion des viandes.

Les caractéristiques certifiées figurant sur la PLV du magasin et qui sont de ce fait communiquées au consommateur sont:

- . **Respect des bonnes pratiques d'élevage.**
- . **Maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir (sauf la hampe, l'onglet et le filet).**
- . **Traçabilité garantie des élevages au point de vente,**

Les produits certifiés sont commercialisés sous une marque notifiée à l'Organisme certificateur , avec l'étiquette correspondant. Le propriétaire de la marque s'engage à ce que :

- la marque utilisée pour identifier des produits certifiés ne peut être utilisée simultanément pour identifier des produits non certifiés,

La PLV et les documents d'accompagnement des viandes sont validés par l'organisme certificateur. Un texte explicatif sur la qualité du produit et sur la présentation de la démarche qualité sera éventuellement mis à la disposition du consommateur.