



ASSOCIATION NATIONALE INTERPROFESSIONNELLE DU BETAIL ET DES VIANDES



UTILISATION DU LOGO VBF SUR DES PLATS CUISINES

PROCESSUS DE DELIVRANCE ET DE MAINTENANCE DE L'AGREMENT VBF

pour des:

- plats cuisinés (réfrigérés, surgelés, appertisés) à base de viandes bovines,
- viandes bovines cuites ou précuites,
- viandes bovines traitées par salaison

CAPC02A

..
Révision 6 du 5 novembre 2002

Pour INTERBEV Le Délégué général J.L. BIGNON
Paris, le
Visa

SOMMAIRE

1. PRINCIPES GENERAUX	3
2. TERMINOLOGIE	4
3. CHAMP D'APPLICATION DE VBF	5
4. PREPARATION OU MELANGE DE VIANDES ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.	
5. AGREMENT INITIAL	7
5.1. Demande d'instruction	7
5.2. Agrément des matières premières	8
5.3. Agrément des fournisseurs	9
5.4. Agrément des usines	9
5.5. Agrément des produits finis	9
5.6. Conclusion de l'agrément initial	9
5.7. Utilisation de la marque VBF	9
6. MAINTENANCE	10
6.1. Fournisseurs de viande bovine	10
6.2. Atelier de préparations de produits élaborés - Usines de plats cuisinés	10
7. EVOLUTION, EXTENSION	10
7.1. Nouveau fournisseur	10
7.2. Nouvelle matière première	10
7.3. Extention de l'agrément d'un fournisseur pour la fourniture d'une nouvelle famille de matière première	10
7.4. Extention de l'agrément d'un fournisseur déjà agréé à un nouveau site de production de la société demandeur	10
7.5. Extention pour une usine d'un nouveau produit fini fabriqué à partir de matières premières issues de fournisseurs agréés.	11
8. DENONCIATION DES AGREMENTS	11
9. ECHANGE D'INFORMATIONS	11
10. PLAN DE CONTROLE	12
10.1. Abatteurs, ateliers de découpe - rappel	12
10.2. Ateliers de préparation des matières premières	13
10.3. Usines de plats cuisinés	13
10.4. Nature des contrôles	13
10.5. Fréquence des interventions	14
10.6. Objets et méthodes de contrôle	14
11. SUIVI DES ECARTS - CODES CONCLUSION	23
11.1. Codes conclusion et conséquences	23
11.2. Typologie des écarts	24
12. ANNEXES	25
12.1. Engagement de l'opérateur (annexe 1)	25
12.2. Demande d'instruction du dossier VBF plats cuisinés (annexe 2)	25

1. PRINCIPES GENERAUX

L'agrément délivré par INTERBEV a pour objectif d'autoriser la société de plats cuisinés ou l'atelier de préparation de viandes demandeur à utiliser la marque VBF (propriété d'INTERBEV) en apposant sur ses produits finis le logo VBF.

Ceci constitue la garantie de la traçabilité de l'origine française de la viande bovine mise en œuvre (animaux nés, élevés et abattus en France).

Cette traçabilité permet jusqu'à l'expiration de la durée de vie (DLC, DLUO) des produits finis:

- de remonter à partir d'une entité de produit fini (consève, barquette, conditionnement identifié) à l'origine des animaux dont les viandes utilisées sont issues,
- à partir de l'identité d'un animal de retrouver les lots de produits finis ayant utilisé les viandes.

L'agrément porte sur :

- une liste de matières premières classées par famille en fonction de leur degré d'élaboration,
- une liste de fournisseurs agréés pour une ou plusieurs familles de matières premières, après audit des procédures de traçabilité mises en œuvre par chacun d'entre eux pour les matières premières concernées,
- les procédures de traçabilité de chaque site de fabrication de plats cuisinés, le cas échéant,
- une liste de couples familles de matière / fournisseurs pour chaque site de fabrication de plats cuisinés,
- une liste de produits finis par usine ou atelier de préparation de viandes, y compris des produits destinés à des cessions entre usines du même groupe, le cas échéant.

2. TERMINOLOGIE

Affranchis : les affranchis sont des morceaux de viande produits exclusivement lors de la découpe (désossage, parage et piéçage) et débarrassés des tissus non autorisés tels que les aponévroses, glandes, sang et souillures.

Atelier de préparation de matières premières destinées aux usines de plats cuisinés (appelé plus loin atelier de préparation pour plats cuisinés) : ces ateliers ne sont pas considérés comme des fabricants de plats cuisinés proprement dit mais comme des fournisseurs de matières premières d'après des spécifications des usines de plats cuisinés. A titre d'exemple, ces matières premières peuvent se présenter sous forme de granulé cru, cuit ou rôti, de boulette, de croquette, de palet, de frité, de cube. Cette liste n'est pas exhaustive.

Comptabilité matière : par comptabilité matière, on entend l'enregistrement d'une part de la somme du poids de matières premières à travailler + le stock initial, et d'autre part, de la somme du poids de produits à vendre + stock final. Une comparaison doit être effectuée entre ces deux éléments. L'écart résiduel, appelé freinte, représente la quantité de matière première non valorisée, non identifiée et non mesurée (déchets, sciure, exsudat, évaporation, pertes, etc...). La comptabilité matière doit permettre de différencier les produits selon les caractéristiques que l'on souhaite tracer.

(Source NF V 46 010 Gros bovins – Traçabilité des viandes identifiées – Ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et viande)

DLC : Date Limite de Consommation

DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale

Fournisseur : dans ce présent cahier des charges, un fournisseur correspond à un site d'élaboration des matières premières entrant dans la fabrication des plats cuisinés (produits finis) faisant l'objet de la demande d'agrément.

INTERBEV : Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes. (sont concernées les filières bovine et ovine)

Lot : ensemble d'unités présentant des caractéristiques homogènes et prédéfinies au regard de ce l'on veut tracer.

Matière première : dans le présent cahier des charges, le terme matière première désigne un produit rentrant dans un procédé de fabrication des plats cuisinés. Il s'agit donc d'un produit fini du point de vue des fournisseurs.

Classification des *matières premières* utilisées par l'usine de plats cuisinés ou de l'atelier de préparation des viandes:

- **Muscle désossé** : pièces de viande crue obtenue lors des opérations de désossage et de découpe,
- **Viande hachée (broyée)** : viande crue obtenue par broyage, précédé ou non de mélange de pièces issues du désossage et de la découpe,
- **Viande « élaborée »** : viande crue additionnée d'autres ingrédients et toute viande ayant subi une cuisson. Entrent notamment dans cette famille, les viandes traitées en salaison et les viandes cuites, etc...

Minerai : les viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées, utilisées pour la fabrication de viandes hachées ou de matières premières telles que définies page 5 du présent document. Le terme minerai correspond exclusivement à des ensembles de muscles striés et de leurs affranchis, y compris les tissus gras y attenants, provenant de viandes découpées et

désossées. Les minerais suivants peuvent bénéficier du logo VBF sous réserve de respecter les exigences suivantes :

- être issus de bovins VBF,
- être élaborés sur des sites de désossage adhérent à VBF (engagement INTERBEV) et dans la continuité de la séquence de désossage,
- ne subir aucune transformation entre le site de désossage préparateur et le site industriel les mettant en œuvre,
- faire l'objet d'une traçabilité par séquence,
- être identifiés précisément selon les modalités ci-après.

Non conformité (écart) : non-satisfaction à une exigence spécifiée. Chaque audit d'usine de plats cuisinés ou de fournisseur est sanctionné par l'attribution d'un code de conclusion de 0 à 3. (cf. § annexe 7.2).

Organisme de contrôle indépendant : organisme de contrôle accrédité COFRAC selon la norme EN 45011.

Plat cuisiné : le plat cuisiné à base de viande correspond à des préparations culinaires crues, cuites ou précuites, conditionnées et conservées par le froid pour les plats cuisinés pasteurisés et surgelés et conservés grâce à l'application d'un barème de stérilisation pour les plats cuisinés appertisés,

Traçabilité : aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation et/ ou la localisation d'une entité, au moyen d'identifications enregistrées (ISO 8402)

Trader : opérateur qui intervient dans la commercialisation de la viande sans la manipuler

Triming (trimming) : mélanges de gras, d'aponévroses et de chutes de découpe . L'utilisation de triming et de V.S.M. (viandes séparées mécaniquement) issus de ruminants ainsi que l'ajout d'os sont interdits dans la fabrication de plats cuisinés à base de viande bovine marqués avec un sticker VBF.

Viandes cuites (ou précuites) : Les viandes cuites (ou précuites) sont des viandes ayant subi au moins un traitement thermique. Elles se présentent habituellement sans sauce, exception faite de l'éventuel jus de cuisson, sous forme de rôtis, de sautées, d'émincés, de pièces ou de hachés. Ces viandes peuvent être servies froides, remises en température, assemblées avec des sauces ou des jus pour composer des plats cuisinés. De ce fait, ces viandes cuites sans additifs de conservation sont considérées comme des plats cuisinés à l'avance au sens de la réglementation.

VBF : Viande Bovine Française, marque déposée par INTERBEV. Plusieurs cahiers des charges relatifs à l'origine des viandes bovines ont été mises en place par INTERBEV, validés par les pouvoirs publics français dans le cadre du règlement CE 1760/2000 et mises à disposition des membres des professions constituant INTERBEV.

Viandes traitées par salaison : Ces viandes ont subi, outre un traitement thermique, un salage (nitrate ou sel nitrité) ou fumage,....

V.S.M : viande séparée mécaniquement

3. CHAMP D'APPLICATION DE VBF

Produits : Le tableau ci-dessous présente les matières premières issues de gros bovins nés, élevés et abattus en France et concernées par le champ d'application du présent cahier des charges .

Tableau 1: champ d'application VBF

	Nomenclature	VBF procédure	VBF procédure	Hors champ VBF

		<i>générale</i>	<i>spécifique</i>	
Chaîne d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> • Carcasse • Co-produits : <ul style="list-style-type: none"> - gras de parage - gras de moucheron - gras de rognon 	X		X X X
Triperie boyauderie	<ul style="list-style-type: none"> • Panse • Tripes (feuillet, caillette) • Masque • Pied • Pancréas • Trachée • Herbière • Rate • Verge 		X X X X	X X X X X
Abats rouges	<ul style="list-style-type: none"> • Foie • Cœur • Rognon • Langue • Noix de joue de bœuf • Maigre (prostate) • Ris • Oreillettes de cœur • Parures de cœur • Babines • Viandes de tête 		X X X X X	X X X X X X X
Découpe	<ul style="list-style-type: none"> • Muscle • Co-produits : <ul style="list-style-type: none"> - affranchis de découpe - triming - aponévroses - gras - nerfs de collier - nerfs d'entrecôte 	X X		X X X X X

Les matières premières utilisées pour la fabrication des plats cuisinés doivent être décrites le plus précisément possible dans une fiche technique (cahier des charges,...) signée par le fournisseur, et qui précise les matières premières autorisées et celles interdites. Ce document doit être joint au dossier de demande d'autorisation (demande initiale ou demande d'extension d'autorisation).

Opérateurs :

Sont concernés par la démarche « VBF Plats Cuisinés »:

- les ateliers de préparation de matières premières destinées aux usines de plats cuisinés (transformation de la viande avec un process de conservation de la viande autre que le froid (saumurage, cuisson,...)
- les usines de plats cuisinés

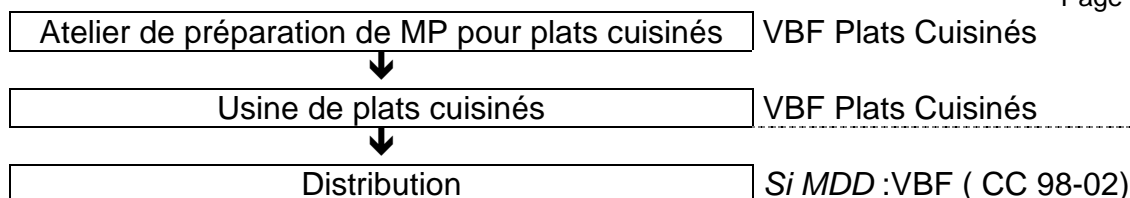
Opérateur

Engagement nécessaire

Fournisseur (atelier de découpe / viande hachée)

VBF (CC 98-02)





4. COMMUNICATION VBF SUR LES PLATS CUISINES

Le conditionnement du produit fini (destiné au consommateur ou à une usine de plats cuisinés) doit comporter les éléments suivants :

- 1) les précisions sur l'étiquetage, le cas échéant, selon les modalités décrites dans le tableau 2
- 2) le logo VBF. Si le produit est fabriqué hors du territoire national, le logo VBF doit **obligatoirement** être accompagné des mentions :
 - « Fabriqué en (pays d'élaboration) ». Cette mention doit apparaître de façon lisible et attenante au logo
 - « La viande bovine entrant dans la composition de ce produit est d'origine française »

Tableau 2: Communication VBF sur les plats cuisinés

Combinaison	Précisions sur le conditionnement du produit fini
Bœuf + <i>protéines ou matières végétales</i>	VBF
Bœuf + <i>porc</i>	Précision sur l'étiquetage : « La viande bovine entrant dans la composition de ce produit est d'origine française ». Cette phrase doit être accompagnée du logo VBF
Bœuf + <i>agneau ou mouton</i>	Précision sur l'étiquetage : « La viande bovine entrant dans la composition de ce produit est d'origine française ». Cette phrase doit être accompagnée du logo VBF
Bœuf + <i>abats</i> si abats VBF	VBF
Bœuf + <i>abats</i> si abats non VBF	Précision sur l'étiquetage : « La viande bovine entrant dans la composition de ce produit est d'origine française ». Cette phrase doit être accompagnée du logo VBF
Bœuf + <i>volailles</i>	Précision sur l'étiquetage : « La viande bovine entrant dans la composition de ce produit est d'origine française ». Cette phrase doit être accompagnée du logo VBF
Bœuf + <i>veau</i>	Précision sur l'étiquetage : « La viande bovine entrant dans la composition de ce produit est d'origine française ». Cette phrase doit être accompagnée du logo VBF

L'engagement dans la démarche « VBF Plats Cuisiné » impose **obligatoirement d'apposer le logo VBF sur l'emballage des produits** (préparation pour plats cuisinés ou plat cuisiné) cités dans le dossier de demande d'agrément. **Préalablement** à toute communication, le projet d'étiquetage doit être **validé par courrier** d'INTERBEV.

5. AGREMENT INITIAL

Procédure :

- 1) Le dossier de demande (engagement et dossier de demande d'instruction) est à adresser à INTERBEV.
- 2) Après examen et validation du dossier, INTERBEV mandate SGS ICS pour un audit initial.
- 3) Selon les conclusions de l'audit, INTERBEV valide ou non l'admission de l'opérateur dans la démarche et l'en informe par courrier :

- Si l'opérateur est admis dans la démarche, il se voit attribuer un numéro d'engagement précisé par courrier.
- Si l'opérateur n'est pas admis dans la démarche, l'opérateur doit exprimer par écrit à INTERBEV sa volonté de maintenir sa demande : INTERBEV mandate alors un audit complémentaire dont les frais sont à la charge de l'opérateur.

5.1. Demande d'instruction

Chaque demandeur pour l'utilisation du logo VBF doit déposer au préalable un dossier complet auprès d'INTERBEV constitué des éléments suivants:

- ◆ **Engagement** dûment rempli par le demandeur (cf. annexe 1),
- ◆ **Dossier de demande d'instruction** (cf. annexe 2) avec notamment la fourniture des informations relatives:
 - ↪ au projet de liste positive des plats cuisinés (produits) bénéficiant du logo VBF,
 - ↪ au projet d'étiquetage du produit fini.
 - ↪ à la composition du plat cuisiné,
 - ↪ au schéma de fabrication,
 - ↪ aux matières premières mises en œuvre (fiches techniques)
 - ↪ aux fournisseurs de viandes bovines (matières premières et minerais)
 - ↪ aux procédures de traçabilité

5.2. Agrément des matières premières

L'agrément des matières premières repose sur la validation par INTERBEV des spécifications matières premières classées en familles technologiques selon leur degré d'élaboration. Les fiches techniques décrivant les matières premières doivent être signées du fournisseur et jointes au dossier de demande.

NB : la dénomination du produit figurant sur la fiche technique doit être celle qui figurera sur le produit et les documents d'accompagnement.

5.3. Agrément des fournisseurs

L'agrément des fournisseurs repose sur la vérification par INTERBEV de l'antériorité du dossier VBF de chaque fournisseur :

- résultats des audits réalisés par un organisme de contrôle indépendant,
- classification par code conclusion.

Un audit est réalisé, si nécessaire, par SGS ICS, organisme de contrôle indépendant, pour vérifier de manière ciblée le dispositif de traçabilité des matières premières utilisées par l'usine de plats cuisinés et le respect des spécifications. Cet audit est commandité par INTERBEV après instruction du dossier de demande, le cas échéant.

A l'issue de cet examen et audit, chaque fournisseur est agréé par INTERBEV pour une liste définie de familles de matières premières.

5.4. Agrément des usines

L'agrément des usines repose sur une évaluation documentaire et un **audit préalable** conduit par SGS ICS, organisme de contrôle indépendant :

- des procédures de traçabilité propres à chaque usine
- de la maîtrise par l'opérateur de ses approvisionnements

Seul l'audit initial est pris en charge par INTERBEV.

5.5. Agrément des produits finis

La société demandeur établit une liste exhaustive par site (usine de plats cuisinés ou atelier de préparation des viandes) des produits finis pour lequel il souhaite utiliser le logo VBF.

5.6. Conclusion de l'agrément initial

La conclusion de l'agrément initial est réalisée grâce à la validation d'un ensemble d'éléments et notamment :

- le code conclusion de l'audit initial avec ses actions correctives à mettre en place, le cas échéant,
- l'agrément fournisseur / usines / familles de matières,
- la liste des spécifications matières premières,
- la liste des produits agréés pour une usine,
- la liste des procédures de traçabilité des usines.

L'utilisation du logo VBF est soumise à autorisation préalable et écrite d'INTERBEV.

Cas des marques Distributeurs (MDD) : Dans le cas de produits commercialisés sous MDD, le propriétaire de la MDD, responsable de l'utilisation du logo VBF associé à sa marque, doit s'engager dans la démarche en déclarant les produits étiquetés « VBF » ainsi que leur fabricant respectif. Une liste actualisée de ces produits (et de leur fabricant) doit être transmise par le propriétaire de la MDD le 1^{er} jour de chaque trimestre à INTERBEV.

5.7. Utilisation de la marque VBF

L'utilisation de la marque VBF repose sur la **validation préalable** par INTERBEV des modalités d'usage du logo VBF avec sa charte graphique et le texte d'accompagnement éventuel.

6. MAINTENANCE

6.1. *Fournisseurs de viande bovin (atelier de découpe / viande hachée)*

Des audits annuels sont réalisés par SGS ICS, organisme de contrôle indépendant, pour vérifier la prise en compte des exigences VBF, y compris les exigences spécifiques à l'usine de plats cuisinés. Les résultats des audits sont communiqués chaque semestre par INTERBEV à la société demandeur.

6.2. *Atelier de préparation de produits élaborés - Usines de plats cuisinés*

Un audit annuel ⁽¹⁾ de surveillance est réalisé par SGS ICS, organisme de contrôle indépendant, pour vérifier la mise en œuvre, la mise à jour et l'efficacité du dispositif de traçabilité propre à chaque site de production. Cet audit de surveillance est pris en charge et commandité par la société demandeur. Les comptes-rendus d'audit sont transmis directement à INTERBEV par SGS ICS avec une copie à la société demandeur.

(1) : le nombre d'audits annuels est porté à 3 si le site de fabrication est en dehors du territoire national.

7. EVOLUTION, EXTENSION

Les demandes de modification du dossier initial (nouvelle matière première, nouveau fournisseur,...) sont à formuler sur l'annexe 3.

7.1. *Nouveau fournisseur*

- demande préalable à INTERBEV pour effectuer les vérifications prévues dans l'agrément initial (cf. annexe 2),
- confirmation écrite par INTERBEV de l'agrément du fournisseur.

7.2. *Nouvelle matière première*

- demande préalable à INTERBEV pour valider la nouvelle spécification,
- audit éventuel des fournisseurs concernés par SGS ICS, organisme de contrôle indépendant, des procédures de traçabilité VBF et notamment dans le cas des matières premières faisant l'objet de procédures spécifiques selon la classification établie par INTERBEV.

7.3. *Extension de l'agrément d'un fournisseur pour la fourniture d'une nouvelle famille de matière première*

- demande préalable à INTERBEV,
- sur décision d'INTERBEV, audit éventuel du fournisseur par SGS ICS, organisme de contrôle indépendant,
- confirmation écrite par INTERBEV de l'extension d'agrément du fournisseur.

7.4. *Extension de l'agrément d'un fournisseur déjà agréé à un nouveau site de production de la société demandeur*

- Demande préalable et spécifique au nouveau site par l'opérateur à INTERBEV,
- Instruction par INTERBEV en tant que nouveau dossier .

7.5. Extension pour une usine d'un nouveau produit fini fabriqué à partir de matières premières issues de fournisseurs agréés.

- information de la société de plats cuisinés à INTERBEV,
- accusé de réception par INTERBEV .

8. DENONCIATION DES AGREMENTS

- information au préalable d'INTERBEV par la société de plats cuisinés de toute décision visant au retrait d'un produit fini ou d'une usine de la démarche VBF,
- confirmation écrite par INTERBEV de la prise en compte du retrait de l'agrément.

9. ECHANGE D'INFORMATIONS

- selon les modalités détaillées ci-dessus pour les modifications des agréments
 - *a priori* pour
 - agrément d'un nouveau fournisseur,
 - extension de l'agrément d'un fournisseur à un nouveau site de fabrication de plats cuisinés,
 - agrément d'une nouvelle matière première.
 - *a posteriori* pour
 - extension de l'agrément à un nouveau produit fini pour une usine.
- diffusion à INTERBEV par SGS ICS, organisme de contrôle indépendant, des comptes-rendus d'audits des ateliers de préparations des produits élaborés ou usines de plats cuisinés
- diffusion annuelle par la société demandeur d'un dossier de synthèse récapitulant les états suivants :
 - agrément fournisseurs / usines / familles de matières,
 - agrément des produits finis par usine,
 - inventaire mis à jour des procédures de traçabilité propres à chaque usine,
 - liste des spécifications matières premières.
- diffusion annuelle par INTERBEV des fiches de synthèse des audits réalisés par SGS ICS, organisme de contrôle indépendant.

10. PLAN DE CONTROLE

Le respect des dispositions du présent cahier des charges est contrôlé par SGS ICS désigné par INTERBEV comme organisme de contrôle indépendant.

Les contrôles s'exercent au niveau des :

- Abatteurs, ateliers de découpe.
- Ateliers de préparation de matières premières, le cas échéant,
- Usine de plats cuisinés.

Le présent chapitre décrit les modalités de contrôle par SGS ICS auprès des différents opérateurs partenaires de la démarche VBF plats cuisinés.

10.1. Abatteurs, ateliers de découpe - rappel

SGS ICS effectue les vérifications selon du plan de contrôles Viande bovine Française (cf. cahier des charges VBF 1998-02) des **abatteurs et ateliers de découpe** engagés dans la démarche VBF.

Ce contrôle porte notamment pour les **abatteurs** sur :

- les modalités de contrôle lors de la réception des animaux vivants,
- les modalités de l'abattage et de tenue d'une comptabilité matière,
- les modalités de traçabilité lors de l'abattage, de la mise en quartier, de l'identification des carcasses, demi- carcasses, découpe de gros, ainsi que l'expédition des carcasses, demi- carcasses, découpe de gros,
- l'existence et la conformité des documents et des enregistrements correspondants.

Pour les **ateliers de découpe**, ce contrôle porte notamment sur :

- les modalités de contrôle lors de la réception des viandes,
- les modalités de découpe (trie et sélection des viandes) et de tenue d'une comptabilité matière,
- les modalités de traçabilité lors de la découpe et l'identification et de l'expédition des viandes découpées,
- l'existence et la conformité des documents et des enregistrements correspondants.

10.2. Ateliers de préparation des matières premières

SGS ICS effectue les contrôles de chaque **atelier de préparation des matières premières** destinées aux usines de plats cuisinés engagées dans la démarche.

Ce contrôle porte notamment sur :

- la vérification du portefeuille de fournisseurs (abatteurs, ateliers de découpe) et par familles matières (accord INTERBEV), ainsi que l'engagement de ces derniers dans la démarche « VBF » (n° d'agrément INTERBEV) et codes conclusions des 2 derniers contrôles
- les modalités de contrôle lors de la réception des viandes,
- les modalités d'élaboration des matières premières et de tenue d'une comptabilité matière,
- les modalités de traçabilité et d'identification lors de la préparation et de l'expédition des matières premières destinés aux usines de plats cuisinés,
- l'existence et la conformité des documents et des enregistrements correspondants.

10.3. Usines de plats cuisinés

SGS ICS effectue les contrôles de chaque **usine de plats cuisinés** engagée dans la démarche.

Ce contrôle porte notamment sur :

- la vérification du portefeuille de fournisseurs (abatteurs, ateliers de découpe ou ateliers de préparation de matières premières, le cas échéant) et par familles matières (accord INTERBEV),
- les modalités de contrôle lors de la réception des viandes, des matières premières,
- les modalités de la mise en œuvre des plats cuisinés et de tenue d'une comptabilité matière,
- les modalités de traçabilité et d'identification lors de la préparation et de l'expédition des plats cuisinés destinés aux points de vente,
- la vérification de l'étiquetage avec sa communication sur la marque VBF,
- l'existence et la conformité des documents et des enregistrements correspondants.

10.4. Nature des contrôles

Les contrôles pris en compte pour la surveillance de la conformité des produits sont les contrôles internes mis en œuvre par les opérateurs eux-mêmes ainsi que les contrôles externes exercés par l'organisme de contrôle au niveau de chaque opérateur engagé dans la démarche.

Le présent plan de contrôle décrit l'articulation des contrôles internes et des contrôles externes.

Les interventions du plan de contrôle externe consistent en des contrôles :

- des abatteurs, des ateliers de découpe¹
- des ateliers de préparation des produits élaborés, le cas échéant,
- des usines de plats cuisinés.

¹ Rappel: Contrôles réalisés dans le cadre du cahier des charges VBF 1998-02.
INTERBEV - MAISON NATIONALE DES ELEVEURS
149, rue de Bercy – 75595 PARIS Cedex

10.5. Fréquence des interventions

SGS ICS applique pour chaque intervention les fréquences résumées dans le tableau 3.

Tableau 3: fréquence des contrôles

INTERVENTIONS	Fréquence des interventions de l'organisme de contrôle
Rappel <i>En amont de la transformation:</i> ◆ Fournisseur de viandes bovines (muscle, minerais, viande hachée)	- 1 audit par an ¹
<i>Transformation:</i> ◆ Atelier de préparation de matières premières pour plats cuisinés 1) en France 2) hors du territoire national	- 1 audit par an - 3 audits par an
◆ Usine de plats cuisinés 1) en France 2) hors du territoire national	- 1 audit par an - 3 audits par an

10.6. Objets et méthodes de contrôle

Les méthodes de contrôle interne et externe pour chaque étape et chaque point à contrôler sont résumées dans le tableau 4.

Les contrôles donnent lieu à la remise d'un compte-rendu avec un code conclusion et si nécessaire, de fiches d'écart permettant le suivi des non-conformités ou remarques constatées par l'auditeur ou le contrôleur.

² Rappel: Contrôles réalisés dans le cadre du cahier des charges VBF 1998-02.

TABLEAU 4 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour toutes les étapes du schéma de vie du produit

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS ICS	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
TRANSPORT DES ANIMAUX (RAPPEL)					
⇒ <i>Identification des animaux et traçabilité.</i>		- Eleveur et transporteur, à chaque enlèvement.	- Contrôle visuel du bouclage des animaux. - Contrôle documentaire de la correspondance entre les passeports (DAUB/DAB), le bon de livraison et les animaux enlevés.	- Arrivée en bouverie /abattoir par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Contrôle documentaire de la conformité des enregistrements de traçabilité : passeport (DAUB/DAB) et bon de livraison renseignés

TABLEAU 4 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour toutes les étapes du schéma de vie du produit

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS ICS	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
ABATTAGE, RESSUAGE, REFRIGERATION ET MISE EN QUARTIERS (RAPPEL)					
⇒ <i>Existence et application des moyens de maîtrise.</i>	- Abattoir puis abatteur, le cas échéant.			- Abattoir, par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Vérification de l'existence et de l'application des procédures VBF de sélection et traçabilité des carcasses et quartiers VBF
⇒ <i>Provenance des animaux et naissance en France</i> ⇒ <i>Origine des animaux</i>	- Bouverie.	- Bouvier, à chaque livraison des animaux	- Vérification visuelle et documentaire à partir des boucles d'oreilles et des passeports (DAUB / DAB) fournis par les transporteurs avant entrée en bouverie - Pour la provenance : contrôle documentaire des bons de livraison - Vérification visuelle du n° d'oreille à 10 chiffres (IPG) - Pour la naissance en France : contrôle documentaire du n° du cheptel naisseur à 8 chiffres.	- Abattoir, par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Vérification visuelle du contrôle à réception de la provenance des animaux et de leur naissance en France. - Contrôle visuel et documentaire: . de la vérification des passeports (DAUB/DAB) et des boucles d'oreilles en bouverie, . vérification du registre en bouverie . vérification des enregistrements des preuves
⇒ <i>Identification et traçabilité des carcasses, quartiers et pièces de gros.</i>	- Abattoir puis abatteur, le cas échéant.	- Personnel sur chaîne d'abattage et en chambre froide, à chaque carcasse.	- Vérification visuelle de l'identification des carcasses et des quartiers par l'étiquette VBF. - Vérification de la correspondance entre les différents identifiants. - Vérification de la mention VBF et n° de carcasse sur facture ou BL - Rapprochement n° tuerie / n° identification de l'animal	- Abattoir, abatteur, le cas échéant par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Contrôle visuel de la conformité de l'identification des carcasses et quartiers en frigo de stockage ou à l'expédition. - Contrôle documentaire de la correspondance entre les différents identifiants et de la possibilité de retrouver les informations relatives à chaque carcasse. - Vérification de la mention VBF et n° de carcasse sur facture ou BL

TABLEAU 4 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour toutes les étapes du schéma de vie du produit

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS ICS	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
DECOUPE, PREPARATION DE MINERAIS (RAPPEL)					
⇒ <i>Existence et application des moyens de maîtrise.</i>	- Atelier de découpe.			- Atelier de découpe par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Vérification de l'existence et de l'application: de la procédure de traçabilité de la découpe (VBF), de la procédure de sélection et de tri des muscles, des affranchis rentrant dans la composition des minerais destinés à la fabrication des plats cuisinés
⇒ <i>Sélection et conformité des quartiers VBF découpés et traçabilité des découpes.</i> ⇒ <i>Sélection et conformité des minerais VBF et traçabilité des minerais.</i>	- Atelier de découpe.	- Opérateur cession atelier ou expédition, pour chaque lot découpé. - Opérateur cession atelier ou expédition, pour chaque lot minerais.	- Contrôle visuel de l'identification des quartiers entrés en découpe. - Contrôle documentaire du registre d'abattage ou documents équivalents. - Contrôle visuel des viandes rentrant dans la composition des minerais. - Contrôle visuel de l'identification des minerais. - Contrôle documentaire des fiches de lot de découpe (minerais) - Contrôle documentaire des fiches techniques de spécification	- Atelier de découpe par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Contrôle visuel de l'identification des quartiers entrés en découpe. - Contrôle documentaire du registre d'abattage ou documents équivalents. - Contrôle visuel de l'identification des minerais (origine française). - Contrôle documentaire de la fiche technique de spécification. - Contrôle documentaire des fiches de lot de découpe. - Contrôle documentaire des factures ou bons de livraison correspondant aux viandes livrées (mention VBF, n° des carcasses correspondant aux viandes livrées).
⇒ <i>Comptabilité matière.</i>	- Atelier de découpe.	- Responsable atelier découpe, chaque lot découpé (minerais).	- Calcul et vérification des rendements matière pour chaque lot découpé (minerais).	- Atelier de découpe par un contrôleur SGS ICS selon fréquence de contrôle du tableau 3	- Vérification des rendements matière (bilan matière) et des fiches de découpe sur quelques lots par sondage.

TABLEAU 4 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour toutes les étapes du schéma de vie du produit

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS ICS	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
ATELIER DE PREPARATION DE MATIERES PREMIERES POUR PLATS CUISINES (PRODUITS ELABORES)					
⇒ <i>Existence et application des moyens de maîtrise.</i>	- Atelier de préparation des produits élaborés.			- Atelier de préparation de produits élaborés par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Vérification de l'existence et de l'application: <ul style="list-style-type: none"> . de la procédure de traçabilité de la préparation des produits élaborés (VBF), . de la procédure de sélection et de tri des muscles, des affranchis rentrant dans la composition des matières premières destinées à la fabrication des plats cuisinés
⇒ <i>Habilitation de l'atelier de préparation des produits élaborés (VBF) par INTERBEV.</i>	- Atelier de préparation des produits élaborés.			- Atelier de préparation de produits élaborés par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Vérification de l'existence de l'habilitation INTERBEV avec notamment: <ul style="list-style-type: none"> . l'agrément fournisseur, atelier de préparation, familles matières premières (VBF), . liste des spécifications matières premières, . liste des produits élaborés (VBF) destinés aux usines de plats cuisinés.

TABLEAU 4 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour toutes les étapes du schéma de vie du produit

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS ICS	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
ATELIER DE PREPARATION DE PRODUITS ELABORES					
⇒ <i>Sélection et conformité des minerais VBF et traçabilité des produits élaborés.</i>	- Atelier de préparation des produits élaborés.	- Opérateur atelier de préparation pour chaque lot de produits élaborés.	- Contrôle visuel de l'identification des viandes bovines entrées en fabrication. - Contrôle documentaire des fiches techniques de spécification - Contrôle documentaire du registre de fabrication ou documents équivalents. - Contrôle visuel des viandes bovines rentrant dans la composition des produits élaborés. - Contrôle visuel de l'identification des produits élaborés (produit fini).	- Atelier de préparation des produits élaborés par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Contrôle visuel de l'identification des viandes bovines entrées en fabrication. - Contrôle documentaire des fiches techniques de spécification - Contrôle documentaire du registre de fabrication ou documents équivalents. - Contrôle visuel de l'identification des produits élaborés (sticker VBF). - Contrôle documentaire des fiches de lot de fabrication. - Contrôle documentaire des factures ou bons de livraison correspondant aux viandes bovine livrées (mention VBF, n° lot correspondant aux viandes livrées).
⇒ <i>HACCP.</i>	- Atelier de préparation des produits élaborés.	- Opérateur atelier de préparation.	- Formalisation et mise en œuvre d'une analyse des risques (HACCP) avec notamment un diagramme de fabrication, liste des dangers (points à risques), points critiques retenues et mesures préventives, détermination des valeurs cibles et des tolérances, mesures de surveillance et actions correctives.	- Atelier de préparation des produits élaborés par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Vérification de la formalisation et de la mise en œuvre d'une analyse des risques (principe HACCP): évaluation de CCP par sondage.
⇒ <i>Comptabilité matière.</i>	- Atelier de préparation des produits élaborés.	- Opérateur atelier de préparation pour chaque lot de produits élaborés.	- Calcul et vérification des rendements matière pour chaque lot de produits élaborés.	- Atelier de préparation des produits élaborés par contrôleur SGS ICS selon fréquence de contrôle du tableau 3	- Vérification des rendements matière (bilan matière) et des fiches de préparation sur quelques lots par sondage.

TABLEAU 4 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour toutes les étapes du schéma de vie du produit

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS ICS	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
USINES DE FABRICATION DE PLATS CUISINES					
⇒ <i>Existence et application des moyens de maîtrise.</i>	- Usine de fabrication de plats cuisinés.			- Usine de fabrication de plats cuisinés par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Vérification de l'existence et de l'application: <ul style="list-style-type: none"> . de la procédure de traçabilité de la fabrication de plats cuisinés (VBF), . de la procédure de sélection des viandes bovines élaborées ou non rentrant dans la composition des de plats cuisinés
⇒ <i>Habilitation de l'usine de fabrication de plats cuisinés par INTERBEV.</i>	- Usine de fabrication de plats cuisinés.			- Usine de fabrication de plats cuisinés par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Vérification de l'existence de l'habilitation INTERBEV avec notamment: <ul style="list-style-type: none"> . l'agrément fournisseur, usine, familles matières premières (VBF), . liste des spécifications matières premières, . liste des plats cuisinés pour une usine.

TABLEAU 4 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour toutes les étapes du schéma de vie du produit

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS ICS	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
USINES DE FABRICATION DE PLATS CUISINES					
⇒ <i>Sélection et conformité des viandes bovines élaborées ou non, VBF et traçabilité des plats cuisinés VBF.</i>	- Usine de fabrication de plats cuisinés.	- Opérateur usine de fabrication de plats cuisinés pour chaque lot de plats cuisinés.	- Contrôle visuel de l'identification des viandes bovines élaborées ou non entrées en fabrication. - Contrôle documentaire des fiches techniques de spécification - Contrôle documentaire du registre de fabrication ou documents équivalents. - Contrôle visuel des viandes bovines élaborées ou non rentrant dans la composition des plats cuisinés. - Contrôle visuel de l'identification des plats cuisinés (produit fini).	- Usine de fabrication de plats cuisinés par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Contrôle visuel de l'identification des viandes bovines élaborées ou non, entrées en fabrication. - Contrôle documentaire des fiches techniques de spécification - Contrôle documentaire du registre de fabrication ou documents équivalents. - Contrôle visuel de l'identification des produits élaborés (sticker VBF). - Contrôle documentaire des fiches de lot de fabrication. - Contrôle documentaire des factures ou bons de livraison correspondant aux plats cuisinés livrés à la distribution (mention VBF, n° lot correspondant aux plats cuisinés livrés).
⇒ <i>HACCP.</i>	- Usine de fabrication de plats cuisinés.	- Opérateur usine de fabrication de plats cuisinés.	- Formalisation et mise en œuvre d'une analyse des risques (HACCP) avec notamment un diagramme de fabrication, liste des dangers (points à risques), points critiques retenus et mesures préventives, détermination des valeurs cibles et tolérances, mesures de surveillance et actions correctives.	- Usine de fabrication de plats cuisinés par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Vérification de la formalisation et de la mise en œuvre d'une analyse des risques (principe HACCP): évaluation de CCP par sondage.

TABLEAU 4 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour toutes les étapes du schéma de vie du produit

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS ICS	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
⇒ <i>Comptabilité matière.</i>	- Usine de fabrication de plats cuisinés.	- Opérateur usine de fabrication de plats cuisinés pour chaque lot de plats cuisinés.	- Calcul et vérification des rendements matière pour chaque lot de produits élaborés.	- Usine de fabrication de plats cuisinés par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Vérification des rendements matière (bilan matière) et des fiches de fabrication sur quelques lots par sondage.
⇒ <i>Etiquetage.</i>	- Usine de fabrication de plats cuisinés.	- Opérateur usine de fabrication de plats cuisinés pour chaque lot de plats cuisinés.	- Validation par INTERBEV des modalités d'usage du logo VBF avec sa charte graphique et le texte d'accompagnement éventuel.	- Usine de fabrication de plats cuisinés par un contrôleur SGS ICS selon les fréquences de contrôle du tableau 3	- Vérification de la communication VBF sur les emballages des plats cuisinés selon le tableau 2 et selon maquette validée par INTERBEV

11. SUIVI DES ECARTS - CODES CONCLUSION

Ce chapitre concerne le traitement des écarts constatés lors des contrôles, par INTERBEV.

11.1. Codes conclusion et conséquences

A l'issue des audits, l'auditeur attribue une **note** de **0 à 3**, qui est appelé code conclusion de l'intervention. Ce code conclusion correspond à la note de l'écart la plus élevée de l'intervention. INTERBEV prend des mesures en fonction de ce code conclusion.

Le tableau 5 précise les types de constat et leur degré de gravité, ainsi que la suite donnée par INTERBEV, pour chaque code conclusion.

Tableau 5 : Codes conclusion des interventions

Code conclusion	Constat et degré de gravité	Suite donnée par INTERBEV
Code 0	Aucun écart constaté.	Notification de la conformité par le contrôleur.
Code 1	Ecarts mineurs constatés, ne remettant pas en cause la traçabilité des viandes et caractéristiques relatives à la sélection et la mises en œuvre des viandes bovines.	Notification par le contrôleur que des traitements ou des actions correctives doivent être mis en place.
Code 2	Au minimum un écart majeur constaté, avec des conséquences sur la traçabilité et caractéristiques relatives à la sélection et la mises en œuvre des viandes bovines.	Notification par le contrôleur que des traitements ou des actions correctives doivent être mis en place. Notification par INTERBEV d'un contrôle supplémentaire dans un délai rapproché.
Code 3	Au minimum un écart majeur rencontré, avec une tromperie sur la traçabilité ou sur les caractéristiques relatives à la sélection et la mises en œuvre des viandes bovines.	Traitement particulier par INTERBEV. Retrait ou suspension de la démarche et transmission du dossier à l'autorité judiciaire compétente.

11.2. Typologie des écarts

Ce chapitre présente une typologie des écarts relatifs aux activités contrôlées, suivi de leur code conclusion. Seules sont présentés ici les écarts relatifs aux activités de préparation des produits dits élaborés ainsi qu'aux activités de la fabrication des plats cuisinés proprement dit. Les écarts concernant les fournisseurs figurent dans le cahier des charges VBF 1998-02.

Le tableau 6 présente une typologie des écarts avec le code conclusion correspondant pour les usines de transformation (**atelier de préparation de produits élaborés, usines de plats cuisinés**).

Tableau 6 : typologie des écarts pour les usines de transformation:

LIBELLE	Code Conclusion
DOCUMENTAIRE	
. Engagement fabricant de plats cuisinés non disponible	1
. Courrier d'habilitation d'INTERBEV relatif à l'usage du logo VBF non disponible (matière première, produit élaboré, plat cuisiné)	1
. Absence du cahier des charges: "Utilisation du logo VBF sur les plats cuisinés"	2
. Liste positive de fournisseurs de viandes bovines, ou de matières premières VBF, ou de produits élaborés à base de viande bovine VBF, non disponible ou non mise à jour	2
. Absence de procédure de traçabilité relative à la viande bovine (produits élaborés à base de viande bovine): traçabilité dite "descendante" et remontante" pour le produit élaboré, le plat cuisiné, le cas échéant.	2
. Absence d'une documentation relative à la formulation des produits élaborés, plats cuisinés VBF (avec schéma de fabrication)	2
. Absence d'une analyse des risques formalisés (principe HACCP)	2
RECEPTION	
. Document de livraison absent ou incomplet (n° lot, mention VBF)	2
. Absence de sticker VBF sur les matières premières livrées (produits élaborés seulement)	2
. Absence d'identifiant sur les matières premières livrées (n° lot)	2
PRODUCTION - TRACABILITE	
. Utilisation de viandes bovines ou de produits élaborés provenant d'un fournisseur non habilité par INTERBEV	2
. Fabrication de produits élaborés ou plats cuisinés VBF avec mélange de lots matière première VBF et autre	2
. Pas de n° de lot de plat cuisiné permettant de retrouver les lots de viandes (produits élaborés) entrées en fabrication.	2
. Mise en œuvre de matières premières à base de viande bovine exclues du champ VBF.	2
. Absence de comptabilité matière (produits élaborés, plats cuisinés).	2
. Quantités VBF sorties > entrées (viande bovine, produits à base de viande bovine, plats cuisinés)	2
. Rupture de traçabilité due à un document absent ou incomplet	2
ETIQUETAGE	
. Communication sur les emballage des plats cuisinés non conforme (charte graphique VBF, mentions relatives à la viande bovine)	2
EXPEDITION	
. Document de livraison incomplet (n° lot)	2
. Plats cuisinés livrés sans identifiant	2

12. ANNEXES

- 12.1. **Engagement de opérateur** (annexes 1)

- 12.2. **Demande d'instruction du dossier VBF plats cuisinés** (annexe 2 :5 tableaux)

- 12.3. **Demande d'extension de l'autorisation** (annexe 3)

- 12.4. **Dossier MDD** (annexe 5 (engagement du distributeur) et annexe 6 (déclaration de produits))

Annexe 1



ENGAGEMENT DE L'OPERATEUR POUR LA PREPARATION DE PLATS CUISINES A BASE DE VIANDE BOVINE¹

Je soussigné.....en qualité de.....
de l'entreprise *Raison sociale*:.....
Adresse:.....
.....
N° de téléphone:.....
N° de fax:.....
e-Mail:.....
N° d'agrément sanitaire :.....
N° SIRET :.....

(cocher les mentions utiles)

usine de plats cuisinés

(à préciser):

- réfrigérés,
- surgelés,
- appertisés.

atelier de préparation de produits élaborés destinés aux usines de plats cuisinés (à préciser):

- viandes bovines cuites ou précuites,
- viandes bovines traitées par salaison,
- autre activité.

Type de produits élaborés (à préciser):

.....
.....

Etablissement déjà engagé par ailleurs dans une démarche VBF:

N° d'engagement VBF:..... (rappel si déjà engagé **hors** plats cuisinés)

(cocher les mentions utiles)

activité abattage

activité grossiste

activité découpe

activité hachage

Déclare avoir pris connaissance du cahier des charges relatif à **'Utilisation du logo VBF sur des plats cuisinés** - processus de délivrance et de maintenance de l'agrément VBF avec sa charte graphique ainsi qu'à l'apposition de la signature "Viande Bovine Française" sur les plats cuisinés à base de viandes bovines de gros bovins nés, élevés et abattus en France.

M'engage à me conformer aux procédures décrites et à utiliser les outils nécessaires à leur mise en œuvre, dans le respect de ce cahier des charges et de cette charte graphique.

Déclare accepter les contrôles des administrations concernées et ceux mis en place par INTERBEV, propriétaire de cette signature.

A..... le.....

Signature et cachet de l'entreprise

A retourner dûment rempli et signé à INTERBEV, 149 rue de Bercy 75595 PARIS Cedex 12

¹ Plats cuisinés (réfrigérés, surgelés appertisés) à base de viandes bovines, viandes bovines cuites ou précuites, viandes bovines traitées par salaison.

Annexe 2



DEMANDE D'INSTRUCTION POUR L'USAGE DU LOGO VBF SUR DES PLATS CUISINES A BASE DE VIANDE BOVINE²

Entreprise :

Afin de permettre l'instruction de votre dossier relatif à l'apposition du logo VBF sur des plats cuisinés ou des produits intermédiaires destinés à leur fabrication, et pour faciliter la recevabilité de votre demande, merci de fournir les éléments suivants :

✓	Engagement signé de l'opérateur pour la préparation de plats cuisinés (formulaire joint)	
✓	Liste positive des fournisseurs de viandes bovines ou de viandes bovines pré-élaborées le jour de la demande (Tableau 1 et 1bis)	
✓	Liste des matières premières mises en œuvre (Tableau 2) et leurs fiches techniques (1 exemplaire/ matière première du modèle soumis à la signature des fournisseurs)	
✓	Liste positive des produits finis (plats cuisinés ou produits intermédiaires) devant bénéficier du logo VBF le jour de la demande (Tableau 3)	
✓	Composition des produits finis (plats cuisinés ou produits intermédiaires) concerné par la démarche (Tableau 4)	
✓	Procédure de traçabilité relative à la viande bovine (réception et contrôle matière première, attribution <u>d'identifiant interne</u> , mise en œuvre, n° de lot de fabrication, expédition)	
✓	Schéma de fabrication des produits finis (plats cuisinés ou produits intermédiaires)	
✓	Projet d'étiquetage du produit fini (logo, précisions relatives à la composition)	

NB : merci de renseigner de façon exhaustive les tableaux joints et l'engagement.

A retourner dûment rempli et signé à **INTERBEV**:

149 rue de Bercy 75595 PARIS Cedex 12

Téléphone: 01.40.04.51.13

Fax: 01.40.04.51.11

² Plats cuisinés (réfrigérés, surgelés appertisés) à base de viandes bovines, viandes bovines cuites ou précuites, viandes bovines traitées par salaison.

Annexe 2

Entreprise :

Date :

TABLEAU 1 : LISTE DES FOURNISSEURS VBF ET LEURS APPROVISIONNEMENTS

Dossier d'instruction VBF Plats Cuisinés

Nom	Ville	CP	N° CEE (*)	Activité(**)	N° INTERBEV (*)	Matière première livrée

(*) : n° du fournisseur (après confirmation de l'engagement - mailing mars 2002)

(**) : atelier de découpe, atelier de viande hachée, trader, ...

ATTENTION : dans le cas d'approvisionnement via des traders : ceux- ci doivent être engagés dans la démarche, ainsi que leurs fournisseurs qui doivent être cités dans ce tableau, leur rattachement au trader étant reporté dans le tableau 1bis

Annexe 2

Entreprise :

Date :

TABLEAU 1 bis : LISTE DES FOURNISSEURS VBF PAR INTERMEDIAIRE DE TRADERS

Dossier d'instruction VBF Plats Cuisinés

Nom du trader	Ville	CP	N° INTERBEV (*)	Fournisseur	N° INTERBEV (**)

(*) : n° d'engagement VBF du trader

(**) : n° du fournisseur

ATTENTION : dans le cas des traders : ceux- ci doivent être engagés dans la démarche, ainsi que leurs fournisseurs qui doivent aussi être cités dans ce tableau

p. /

Annexe 2

Entreprise :

Date :

TABLEAU 2 : SPECIFICATIONS DES MATIERES PREMIERES

Dossier d'instruction VBF Plats Cuisinés

Dénomination Matière Première(*)	Pièces de Bœuf mises en oeuvre	Code interne (le cas échéant)	Caractéristiques produit (grammage, MG, C/P,...)	Frais (F) ou Congelé (C)

(*) : la dénomination est celle figurant sur le produit, sur les documents d'accompagnement et sur la fiche technique correspondante

ATTENTION : les fiches techniques (spécifications) doivent être signées des fournisseurs ; un exemplaire/ matière première doit être joint au dossier. Ces fiches doivent être exhaustives (MP interdites/ autorisées, grammage/ grain de hachage, MG / C/P, frais/ congelé...), datées et signées de l'acheteur

p. /

Annexe 3

Date :

DEMANDE D'EXTENSION D'AUTORISATION

Dossier VBF Plats Cuisinés

Entreprise :

Personne à contacter :

Adresse :

n° téléphone :

N° agrément sanitaire.....

N° VBF :

Joindre à ce document le(s) tableau(x) du dossier initial correspondant à l'extension : Cocher les pièces jointes

Tableau 1	Tableau 1bis	Tableau 2	Fiches Techniques	Tableau 3	Tableau 4
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Fournisseur	N° CEE(*)	N° INTERBEV(*)	Matière Première(**)	Produit fini(***)	Client(****)

(*) : N° du fournisseur

(**) : joindre les fiches techniques

(***) : joindre la fiche de composition du produit fini

(****) : obligatoire si MDD : citer la marque et préciser l'enseigne propriétaire

p. /

Annexe 4



ENGAGEMENT DU DISTRIBUTEUR POUR COMMERCIALISATION DE PLATS CUISINES A BASE DE VIANDE BOVINE¹

Je soussigné.....en qualité de.....
de l'entreprise *Raison sociale* *.....
Adresse:.....
.....
N° de téléphone:.....
N° de fax:.....
e-Mail:.....
N° SIRET :.....

(*) : nom de l'enseigne

Déclare avoir pris connaissance du cahier des charges relatif à **l'Utilisation du logo VBF sur des plats cuisinés** - processus de délivrance et de maintenance de l'agrément VBF avec sa charte graphique ainsi qu'à l'apposition de la signature "Viande Bovine Française" sur les plats cuisinés à base de viandes bovines de gros bovins nés, élevés et abattus en France.

M'engage à me conformer aux procédures décrites et à utiliser les outils nécessaires à leur mise en œuvre, dans le respect de ce cahier des charges et de cette charte graphique.

M'engage à transmettre à INTERBEV le 1^{er} jour de chaque trimestre la liste actualisée des produits commercialisés à ma marque (associés à leur fabricant) selon l'annexe 5.

Déclare accepter les contrôles des administrations concernées et ceux mis en place par INTERBEV, propriétaire de cette signature.

A..... le.....

Signature et cachet de l'entreprise

A retourner dûment rempli et signé à INTERBEV, 149 rue de Bercy 75595 PARIS Cedex 12

¹ Plats cuisinés (réfrigérés, surgelés appertisés) à base de viandes bovines, viandes bovines cuites ou précuites, viandes bovines traitées par salaison.

Annexe 5

Date :

« VBF PLATS CUISINES »

Fiche d'actualisation

(à retourner actualisée le 1^{er} jour de chaque trimestre)

Enseigne :

Personne à contacter :

Adresse :

n° téléphone :

N° VBF :

Produit MDD(*)	Grammage / conditionnement	Marque	Fabricant	N° CEE (**)	N° INTERBEV (**)

(*) : nom commercial du produit

(**) : N° du fabricant

p. /