



ASSOCIATION NATIONALE INTERPROFESSIONNELLE DU BETAIL ET DES VIANDES

VIANDE BOVINE FRANCAISE
Cahier des charges, Procédures et Plan de contrôle

Réf.: CAVBF- Rév.2 – 10 novembre 2005

Pour
INTERBEV

Nom : Monsieur Jean-Louis BIGNON

Fonction : Délégué Général INTERBEV

Date : 19/10/2005

Visa :

SOMMAIRE

1. PREAMBULE	3
2. Exigences techniques et procédure d'engagement des operateurs	5
2.1. Les exigences techniques relatives à chaque operateur	5
2.1.1. Exigences techniques relatives aux abatteurs	5
2.1.2. Exigences techniques relatives aux ateliers de découpe	5
2.1.3. Exigences techniques relatives aux grossistes et traders	6
2.1.4. Exigences techniques relatives aux ateliers de fabrication de viande hachée ou de préparation à base de viandes hachées	6
2.1.5. Exigences techniques relatives aux distributeurs	6
2.2. Procédures d'engagements des opérateurs	7
3. Objet et organisation des contrôles	9
3.1. FREQUENCE DES INTERVENTIONS	9
3.2. OBJETS ET METHODES DE CONTROLE	10
4. Plan de sanction	17
4.1. Pour les fournisseurs	17
4.2. Pour les distributeurs	18
<u>ANNEXE 1</u> : Champ d'application du cahier des charges vbf (98/02)	20
<u>ANNEXE 2</u> : GLOSSAIRE	21

1. PREAMBULE

INTERBEV a mise en place, en mars 1996, la signature **VIANDE BOVINE FRANCAISE** (VBF) avec l'appui du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation. Ce cahier des charges est enregistré auprès des pouvoirs publics sous le numéro 98-02.

Cette démarche a pour but de rassurer les consommateurs français sur l'origine des viandes de gros bovins¹ qu'ils consomment.

Les produits concernés par cette démarche sont précisés dans l'annexe 1.

Chaque bovin possède son passeport qui l'identifie et l'accompagne de la naissance jusqu'à l'abattage. Ce document ainsi que la traçabilité définie ci-après permet à la filière de garantir au consommateur que la viande qu'il achète provient d'animaux nés, élevés et abattus en France.

La signature **VIANDE BOVINE FRANCAISE** est propriété d'INTERBEV qui l'a déposée. INTERBEV étend les procédures de fonctionnement et de contrôle de VBF à l'ensemble des opérateurs de la filière qui désirent étiqueter les viandes produites par :

- le logo VBF,

Ou^(*) les mentions :

- Viande Bovine Française,
- Viande Française ou VF,
- Viande de France,
- Viande d'origine France,
- Viande d'origine française,
- ou toute mention équivalente validée par INTERBEV.

Les mentions « Origine France » et « Né, élevé et abattu en France » font l'objet d'obligation réglementaire depuis le 1^{er} janvier 2002. Dès lors, elles ne font plus partie du présent cahier des charges.

Dans le cas de mélange avec des viandes d'autres espèces, la mention doit être :

- La viande bovine entrant dans la composition de ce produit est d'origine française.

(*) : Au stade de commercialisation auprès du consommateur final, l'utilisation du logo VBF est obligatoire.

¹ Une démarche équivalente « Veau d'Origine Française » propriété d'INTERBEV permet d'informer sur l'origine de la viande de veau.

Les documents d'accompagnements de ces viandes doivent faire apparaître la mention VBF ou Viande Bovine Française – A l'exclusion de toutes autres et à tous les stades de commercialisation.

Pour pouvoir étiqueter les viandes des mentions précédentes, les opérateurs devront s'être engagés dans la démarche VBF auprès d'INTERBEV et contribuer à la traçabilité des viandes bovines en se conformant au présent cahier des charges.

Le présent document précise :

1. Les exigences techniques à satisfaire par les opérateurs et les formulaires d'engagement correspondant ;
2. L'objet et l'organisation des contrôles par un organisme de contrôle indépendant mandaté par INTERBEV ;
3. Le plan de sanction.

Le présent document est enregistré auprès des pouvoirs publics français sous le numéro 1998/02. Son application est contrôlée par l'organisme de contrôle indépendant :

SGS - ICS
191 av Aristide Briand
94 237 CACHAN

2. EXIGENCES TECHNIQUES ET PROCEDURE D'ENGAGEMENT DES OPERATEURS

Le présent cahier des charges concerne les opérateurs suivants :

- Abatteur ;
- Atelier de découpe ;
- Grossiste, Trader ;
- Atelier de fabrication de viande hachée ou de préparation à base de viandes hachées ;
- Distributeur :
 - GMS¹ ;
 - Artisan boucher, Boucher abatteur ;
 - Restaurateur ;
 - Distributeur en direct.

Une définition de ces activités est présentée dans le glossaire de l'annexe2.

2.1. LES EXIGENCES TECHNIQUES RELATIVES A CHAQUE OPERATEUR

2.1.1. Exigences techniques relatives aux abatteurs

Les exigences techniques relatives aux abatteurs portent sur :

- Le respect de la norme NF V 46-007 (Gros bovins – Traçabilité des viandes identifiées – Abattoirs) et en particulier :
 - Les modalités de contrôle de l'identification en bouverie à la réception des animaux vivants (rapprochement entre le numéro d'identifiant et le passeport de l'animal) ;
 - Les modalités de contrôle à l'abattage (rapprochement entre le numéro d'identifiant et le numéro de tuerie).
- La traçabilité des carcasses avec la signature VBF ou mention équivalente et, le cas échéant, respect de la charte graphique de VBF (si utilisée).

La vérification des exigences techniques relatives à l'abatteur nécessite la visite de l'abattoir par l'organisme de contrôle indépendant.

Lorsque l'abattoir est prestataire pour plusieurs abatteurs, l'organisme de contrôle le visite une fois par an pour l'ensemble de ses abatteurs.

2.1.2. Exigences techniques relatives aux ateliers de découpe

¹ Les GMS commercialisant uniquement de la viande VBF en UVCI ne sont pas concernées par le présent cahier des charges.

Les exigences techniques relatives aux ateliers de découpe portent sur :

- Le respect de l'application de la norme NF V 46-010 (Gros bovins – Traçabilité des viandes identifiées – Ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente).
- Pour les viandes hachées et les préparations à base de viandes hachées préparées à l'avance : le respect des spécifications concernant les matières premières du Code des usages de Certiviande (définition et condition de préparation).
- La traçabilité des viandes découpées avec la signature VBF ou mention équivalente: et respect de la charte graphique du logo VBF (si utilisé).
Dans le cas des UVCI, le logo VBF est obligatoire.

2.1.3. Exigences techniques relatives aux grossistes et traders

Ce paragraphe ne concerne que les opérateurs ayant une activité exclusive de grossiste. Ceux qui ont également une activité d'abatteur et/ou d'atelier de découpe doivent répondre aux exigences 2.1.1 et/ou 2.1.2.

Les exigences techniques portent sur :

- Le respect de la norme NF V 46-010 (Gros bovins – Traçabilité des viandes identifiées – Ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente) pour la partie concernant la découpe (cas des grossistes uniquement) ;
- La traçabilité des viandes avec la signature VBF ou mention équivalente et, le cas échéant, respect de la charte graphique du logo VBF (si logo utilisé).

2.1.4. Exigences techniques relatives aux ateliers de fabrication de viande hachée ou de préparation à base de viandes hachées

Les exigences techniques relatives aux ateliers de fabrication de viande hachée ou de préparation à base de viande hachée portent sur :

- Le contrôle à réception du minerai et en particulier de sa conformité au Code des usages de Certiviande (définition et conditions de préparation) pour les viandes hachées et les préparations à base de viandes hachées préparées à l'avance.
- La traçabilité des viandes hachées avec le logo VBF sur les UVC et respect de la charte graphique de VBF.

2.1.5. Exigences techniques relatives aux distributeurs

Les distributeurs concernés par le présent cahier des charges peuvent être :

- Des GMS ;
- Des artisans bouchers ou bouchers abatteurs ;

- Des restaurateurs ;
- Des vendeurs en direct.

Les GMS commercialisant uniquement des UVCI ne sont pas concernées par ce paragraphe car les UVCI sont contrôlés au niveau des ateliers de découpe.

Les exigences techniques relatives aux distributeurs portent sur :

- Pour les distributeurs exerçant une activité de découpe : le respect de la norme NF V 46-010 (Gros bovins – Traçabilité des viandes identifiées – Ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente) ;
- Le respect de la traçabilité lors de la réception des carcasses, des quartiers et des PAD sauf pour les bouchers abatteurs ;
- La traçabilité de la viande avec le logo VBF et respect de la charte graphique de VBF.

Les bouchers abatteurs et les vendeurs en direct doivent également respecter les exigences techniques propres aux abatteurs (2.1.1).

2.2. PROCEDURES D'ENGAGEMENTS DES OPERATEURS

L'entreprise qui souhaite s'engager dans la démarche VBF adresse à INTERBEV une fiche d'engagement dûment remplie.

Après validation du dossier, INTERBEV enregistre l'opérateur en lui attribuant un numéro d'engagement (numéro VBF).

Un récépissé d'engagement est ensuite retourné à l'opérateur.

Le formulaire d'engagement est figuré en page suivante.



FORMULAIRE D'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE « VBF » (98-02)

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 :.....

ACTIVITE

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Abatteur
Préciser le site d'abattage : | <input type="checkbox"/> GMS ¹ |
| <input type="checkbox"/> Atelier de découpe | <input type="checkbox"/> Artisan Boucher |
| <input type="checkbox"/> Atelier de fabrication de viande hachée
ou de produits à base de viande hachée | <input type="checkbox"/> Boucher Abatteur |
| <input type="checkbox"/> Grossiste | <input type="checkbox"/> Restaurant |
| <input type="checkbox"/> Trader | <input type="checkbox"/> Vente en direct |

(cocher les cases correspondantes à votre activité)

M'engage à :

- Me conformer aux exigences techniques de traçabilité définies dans le cahier des charges VBF(98/02) notamment le respect des normes NF V 46-007 et NF V 46-010 et le respect de certains éléments du code des usages de CERTIVIANDE (pour la viande hachée) ;
- Respecter la traçabilité et la charte graphique liée à l'utilisation et à l'apposition de la signature « Viande Bovine Française » sur les carcasses, quartiers, pièces de découpe et UVC de gros bovins nés, élevés et abattus en France.
- Me conformer aux procédures décrites et à utiliser les outils nécessaires à leur mise en œuvre, dans le respect de ce guide et de cette charte graphique.
- Accepter les contrôles des administrations concernées et ceux mis en place par INTERBEV propriétaire du cahier des charges « VBF » (98/02) et de son logo.

Fait à, le

Cachet et signature

¹ Les GMS commercialisant exclusivement de la viande VBF en UVCI ne sont pas concernées.

3. OBJET ET ORGANISATION DES CONTROLES

3.1. FREQUENCE DES INTERVENTIONS

Les fréquences de contrôles réalisés par l'organisme de contrôle indépendant sont résumées dans le tableau 1.

Tableau 1 : Fréquence des contrôles de SGS CONSUMER SERVICES

INTERVENTIONS	Fréquence des interventions
- Contrôle abatteur (avec son abattoir ¹)	- 1 fois par an.
- Contrôle atelier de découpe	- 1 fois par an.
- Contrôle grossiste, trader	- 30% par an.
- Contrôle atelier de fabrication de viande hachée ou de préparation à base de viande hachée	- 1 fois par an.
- Contrôle distributeur	- 30 % par an pour les GMS.
	- 30 % par an pour les artisans bouchers et les bouchers abatteurs.
	- 10% par an pour les restaurateurs.
	- 30% par an pour les points de vente en direct.

¹ Les abattoirs prestataires de plusieurs abatteurs sont visités une fois par an pour l'ensemble des abatteurs.

3.2. OBJETS ET METHODES DE CONTROLE

Les méthodes de contrôle internes et externes pour chaque point à contrôler à toutes les étapes du schéma de vie du produit sont résumées dans le tableau 2.

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

TABLEAU 2 : 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
POUR L'ENSEMBLE DE LA FILIERE					
⇒ <i>Engagement des partenaires amont et aval de chaque opérateur contrôlé</i>				- ensemble de la filière	- Relevé de l'identité des partenaires amont et aval des opérateurs contrôlés et vérification documentaire de leur engagement (base de données tenue par INTERBEV)

TABLEAU 2 : 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 L'ORAGNISME DE CONTROLE INDEPENDANT	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE ET RESPONSABLE	METHODE
ETAPE 1 : ARRIVEE DES BOVINS EN BOUVERIE					
⇒ <i>Identification des animaux et traçabilité.</i>	- Bouverie de l'abattoir	- Responsable en bouverie.	- Contrôle visuel du bouclage des animaux. - Contrôle documentaire de la correspondance entre les passeports, le bon de livraison et les animaux enlevés.	- Arrivée en bouverie /abattoir par un contrôleur externe.	- Contrôle documentaire de la conformité des enregistrements de traçabilité : passeport et bon de livraison renseignés.
⇒ <i>Origine France des animaux</i>	- Bouverie de l'abattoir	- Responsable en bouverie, à chaque livraison des animaux	- Contrôle documentaire du passeport et vérification visuelle de l'origine France sur le n° cheptel naisseur et le n° cheptel engraisseur. - Enregistrement des informations sur le registre de l'abattoir.	- Arrivée en bouverie /abattoir par un contrôleur externe.	- Vérification visuelle du contrôle à réception et en particulier de la provenance des animaux, de leur naissance et de leur élevage en France. - Contrôle visuel et documentaire du registre de l'abattoir.

TABLEAU 2 : 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 ET RESPONSABLE	METHODE
ETAPE 2 : ABATTAGE, RESSUAGE, REFRIGERATION ET MISE EN QUARTIERS					
⇒ <i>Identification et traçabilité des animaux lors de l'abattage</i>	- Abattoir	- Responsable bouverie	- Rapprochement documentaire du numéro d'identifiant et du numéro de tuerie sur le registre d'abattage ; - Vérification visuelle de la correspondance entre numéro de tuerie et étiquette carcasse VBF.	- Abattoir, par un contrôleur externe	- Contrôle visuel et documentaire du registre d'abattage.
⇒ <i>Identification et traçabilité des carcasses, quartiers et pièces de gros.</i>	- Abattoir puis abatteur et grossiste, le cas échéant.	- Personnel sur chaîne d'abattage et en frigo, à chaque carcasse.	- Vérification visuelle de l'identification des carcasses et des quartiers par l'étiquette VBF ou mention équivalente. - Vérification de la mention VBF ou équivalente et du n° de carcasse sur facture ou BL	- Abattoir, abatteur et grossiste, le cas échéant, par un contrôleur externe.	- Contrôle visuel de la conformité de l'identification des carcasses et quartiers en frigo de stockage ou à l'expédition. - Contrôle documentaire des factures ou bons de livraison correspondant aux viandes livrées (mention VBF ou équivalente, n° des carcasses correspondant aux viandes livrées).

TABLEAU 2 : 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 ET RESPONSABLE	METHODE
ETAPE 3 : DECOUPE EN PAD ET UVC, GROSSISTE, TRADER					
⇒ <i>Sélection et conformité des quartiers VBF découpés et traçabilité des découpes.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Atelier de découpe, grossiste - Atelier de découpe, grossiste ou trader. 	<ul style="list-style-type: none"> - Opérateur cession atelier ou expédition, pour chaque lot découpé. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel de l'identification des quartiers entrés en découpe. - Contrôle documentaire du registre de découpe ou des fiches de lot de découpe. - Contrôle visuel de l'identification des PAD et des UVC. - Vérification de la mention VBF ou équivalente et du n° de carcasse sur facture ou BL 	<ul style="list-style-type: none"> - Atelier de découpe, grossiste par un contrôleur externe. - Atelier de découpe, grossiste ou trader par un contrôleur externe 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel et documentaire de la cohérence des informations reportées au niveau : <ul style="list-style-type: none"> - De l'identification des quartiers entrés en découpe. - De l'identification des PAD et des UVC. - 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>	<ul style="list-style-type: none"> - Atelier de découpe ou grossiste. 	<ul style="list-style-type: none"> - Responsable atelier découpe, chaque lot découpé. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcul et vérification des rendements matière pour chaque lot découpé. 	<ul style="list-style-type: none"> - Atelier de découpe ou grossiste par un contrôleur externe selon les fréquences de contrôle du tableau 1 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification des rendements matière (bilan matière) et des fiches de découpe sur quelques lots par sondage.

TABLEAU 2 : 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 ET RESPONSABLE	METHODE
ETAPE 4 : DISTRIBUTEURS ET COMMERCIALISATION : GMS,ARTISANS BOUCHERS ET BOUCHERS ABATTEURS					
⇒ <i>Identification des viandes et traçabilité.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - GMS ; - Boucherie de détail. 	<ul style="list-style-type: none"> - Personnel et responsable rayon boucherie, lors de la mise en rayon ; - Personnel est responsable boucherie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle du n° de lot de découpe reporté sur la facture ou le bon de livraison des viandes reçues avec la mention VBF - Contrôle visuel de la présence de la mention VBF sur la viande réceptionnée. - Contrôle documentaire des fiches de lot de découpe. - Contrôle visuel de l'identification des PAD et des UVC avec le logo VBF. - Contrôle visuel de l'emplacement de la PLV VBF et de l'étiquetage VBF 	<ul style="list-style-type: none"> - GMS par un contrôleur externe ; - Boucherie par un contrôleur externe. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle documentaire des factures ou bons de livraison correspondant aux viandes livrées (mention VBF, n° des carcasses correspondant aux viandes livrées). - Contrôle visuel de la présence des la mention VBF sur la viande réceptionnée. - Contrôle documentaire des fiches de lot de découpe. - Contrôle visuel de l'identification des PAD et des UVC avec le logo VBF. - Contrôle visuel de la présence de la PLV VBF et de l'étiquetage VBF
⇒ <i>Comptabilité matière (en cas de double rayon)</i>	<ul style="list-style-type: none"> - GMS ; - Boucherie de détail. 	<ul style="list-style-type: none"> - Personnel et responsable rayon boucherie pour chaque lot VBF découpé. - Personnel et responsable boucherie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Calcul du rendement matière (bilan matière) à partir des fiches de lot VBF. - Vérification de la comptabilité matière VBF et générale viandes. 	<ul style="list-style-type: none"> - GMS par un contrôleur ; - Boucherie par un contrôleur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la tenue d'une comptabilité matière VBF (<i>en cas de double rayon</i>). - Calcul du rendement matière à partir des fiches de lot ou vérification des comptabilités matière.

TABLEAU 2 : 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 ET RESPONSABLE	METHODE
ETAPE 4 :DISTRIBUTEUR ET COMMERCIALISATION : RESTAURANT ET VENTE DIRECTE					
⇒ <i>Identification des viandes et traçabilité.</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurant ; - Site de vente en directe 	<ul style="list-style-type: none"> - Personnel et responsable restaurant ; - Vendeur en direct. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel de la présence des sticker VBF sur les produits livrés ou vendus sur place ; - Contrôle visuel de l'emplacement de la PLV VBF. 	<ul style="list-style-type: none"> - Restaurant par un contrôleur ; - Site de vente en directe par un contrôleur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle visuel de la présence des sticker VBF sur les viandes livrées ; - Contrôle visuel de la présence de la PLV VBF.

4. PLAN DE SANCTION

4.1. POUR LES FOURNISSEURS

Le tableau 3 présente les écarts type avec le code écart correspondant pour l'ensemble des opérateurs (abatteurs, ateliers de découpe, atelier de fabrication de viande hachée ou de préparation à base de viande hachée, grossistes ou traders).

Tableau 3: écarts type opérateur:

LIBELLE	Code écart
LIVRAISON DE VIANDE VBF (en cas d'achat)	
<i>Documents de livraison (factures ou BL) :</i>	
- non disponibles	1
- sans n° de lot ou de carcasse	1
- sans logo VBF ou mention VBF/ Viande Bovine Française ».	1
- avec mention de l'origine française sous un libellé différent de VBF ou Viande Bovine Française	1
<i>Viandes livrées (carcasses, quartiers, coupes de gros, PAD) :</i>	
- sans n° de carcasse ou de lot	3
- pour les carcasses : avec n° de carcasse sur étiquette uniquement (et pas à l'encre)	1
- sans mention VBF ou mention équivalente	2
- avec logo VBF non conformes à la charte graphique ou mentions sur l'origine non autorisées.	1
ACTIVITE D'ABATTAGE, DE MISE EN QUARTIER ET DE DECOUPE	
- Pas de passeport pour certains animaux destinés à la commercialisation en VBF	2
- Pas de vérification du n° de cheptel naisseur et de l'élevage.	2
- Pas de vérification de la correspondance passeport /animal livré.	2
- Le n° de tuerie n'apparaît pas sur les 4 quartiers	2
- Le n° de tuerie n'est pas à l'encre sur la viande	1
- Pas de correspondance n° de tuerie /n° à 10 chiffres	3
- On ne peut pas retrouver la corresp. n° d'oreille/n° de tuerie /n° de passeport.	3
ACTIVITE DE DECOUPE	
- Découpe avec mélange des lots VBF et autres lots	3
- Pas de n° de lot de découpe ou de date de découpe permettant de retrouver les lots de viandes entrées en découpe	2
- Absence de tenue d'une comptabilité matière	2
- Quantités VBF sorties > entrées	2
- Absence de mention/logo VBF sur les UVCI	1

Tableau 3: écarts type opérateur (suite 1)

EXPEDITION DES VIANDES PAR LE FOURNISSEUR	Code écart
<i>Documents de livraison (factures ou BL) :</i>	
- non disponibles	2
- sans n° de lot ou de carcasse	2
- sans mention VBF	1
- avec mention de l'origine française sous un libellé non autorisé ou avec un logo non conforme	1
<i>Viandes expédiées (carcasses, quartiers, coupes de gros, PAD, UVC) :</i>	
- sans n° de carcasse ou de lot	3
- sans mention VBF	2
- avec mention VBF mais non conforme à la charte graphique	1

4.2. POUR LES DISTRIBUTEURS

Le tableau 4 présente les écarts type avec le code écart correspondant pour les distributeurs (GMS, bouchers artisans, restaurateurs et vendeurs en direct).

Tableau 4: écarts type distributeur

LIBELLE DE L'ECART	Code écart
APPROVISIONNEMENTS	
- Bons de livraison ou factures des viandes en stock non disponibles	1
- Pas de mention VBF sur les bons de livraison ou factures du fournisseur	1
- Mention de l'origine française sur BL/factures mais pas sous libellé un autorisé ou avec le logo conforme.	1
- Pas de n° lot/carcasse sur les bons de livraison ou factures du fournisseur	2
- Pas de référence VBF (logo, mention) sur les viandes en frigo mais n° carcasse ou n° de lot sur la viande permettant de retrouver la facture/BL prouvant l'origine française	1
- Pas de n° lot/carcasse sur les viandes en frigo	2
ACTIVITE DE DECOUPE (Le cas échéant)	
- Découpe avec mélange des lots VBF et autres	2
- Absence de n° de lot de découpe sur les UVCI	2
- Absence de sticker VBF sur les UVCI	1
- Double rayon et absence de tenue d'une comptabilité matière	2
- Quantités VBF sorties > entrées	2
MISE EN VENTE	
- Charte graphique VBF non respectée	1
- PLV VBF déborde sur la viande bovine non VBF ou absence de tenue d'un double rayon VBF et non VBF.	2
- PLV VBF déborde sur le rayon veau ou abats d'origine non française.	2

A l'issue des audits et des contrôles, 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.

Code conclusion	Constat et degré de gravité	Suite donnée par l'organisme de contrôle	Suite donnée par INTERBEV
Code 0	Aucun écart constaté	Notification à l'opérateur, de la conformité	
Code 1	Ecart mineurs constatés, ne remettant pas en cause la traçabilité des animaux et caractéristiques communiquées conformes.	Notification à l'opérateur que des traitements ou des actions correctives doivent être rapidement mis en place.	
Code 2	Au minimum un écart majeur constaté, avec des conséquences sur la traçabilité et caractéristiques communiquées conformes.	Notification à l'opérateur que des traitements ou des actions correctives doivent être rapidement mis en place.	Notification par INTERBEV d'un contrôle supplémentaire dans un délai rapproché, à la charge de l'opérateur
Code 3	Au minimum un écart majeur rencontré, avec une tromperie sur les caractéristiques communiquées ou sur la traçabilité.	Notification à l'opérateur que des traitements ou des actions correctives doivent être immédiatement mis en place. Transmission immédiate à Interbev de la situation	Traitement particulier par INTERBEV. Retrait ou suspension de la démarche et transmission du dossier à la DGCCRF

**ANNEXE 1 : CHAMP D'APPLICATION DU
CAHIER DES CHARGES VBF (98/02)**

La démarche VBF concerne les viandes fraîches ou congelées vendues en l'état ou conditionnées : UVCI, UVCM, hachée ou préparées (hors plats cuisinés¹).

Le tableau ci-dessous présente le champ d'application de la démarche VBF au niveau des produits issus de gros bovins nés, élevés et abattus en France.

	Nomenclature	VBF procédure générale	VBF procédure spécifique ²	Hors Champ VBF
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
Abats rouges	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Foie ▪ Cœur ▪ Rognon ▪ Langue ▪ Joue de bœuf ▪ Maigre (prostate) ▪ Ris ▪ Oreillettes de cœur ▪ Parures du cœur 		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

¹ La préparation de plats cuisinés à base de viande de gros bovins est concernée par le cahier des charges VBF Plats Cuisinés également propriété d'INTERBEV.

² Pour les procédures spécifiques : l'opérateur doit se rapprocher d'INTERBEV.

ANNEXE 2 : GLOSSAIRE

Abatteur : Opérateur responsable commercialement de l'animal depuis la cession par le dernier détenteur (éleveur, négociant..) et de la carcasse qui en est issue jusqu'à la cession complète à un tiers, sous forme de carcasse entière, demie-carcasse, quartiers ou « pièces de gros » avec os. En cas de commercialisation en « pièces de gros », l'abatteur a de fait une activité de grossiste comprise dans son activité d'abatteur.

Abattoir : Prestataire (quelque soit son statut juridique : personne privée ou société d'économie mixte) qui assure la prestation d'abattage pour le compte d'un abattoir.

Atelier de découpe : Opérateur qui découpe une carcasse, demi-carcasse, quartier ou « pièces de gros » en vue de l'élaboration de « pièces de gros », muscles, minerais ou UVCI. En cas de commercialisation en « pièces de gros », l'atelier de découpe a de fait une activité de grossiste comprise dans son activité d'atelier de découpe.

Atelier de fabrication de viande hachée ou de préparation à base de viandes hachées : Opérateur qui transforme des pièces de viande en viande hachée avec ou sans fromage des portions consommateur.

Grossiste : Opérateur qui découpe ou commercialise une carcasse en moins de 12 morceaux (quartiers, « pièces de gros »).

Trader : Opérateur qui assure l'achat et la commercialisation de viandes ou de produits viandes sans jamais manipuler le produit (ni découpe, ni stockage).

GMS : Grande et Moyenne Surface (Hyper, Super, supérette) : opérateur qui commercialise de la viande en rayon libre service (UVCI ou UVCM) ou dans un rayon traditionnel présent dans le magasin.

Artisan boucher : Opérateur enregistré en tant que tel au registre du commerce, ou au répertoire des métiers, et qui assure une fonction de commercialisation de la viande en directe auprès du consommateur.

Boucher abatteur : Opérateur qui associe les activités d'artisan boucher et d'abatteur.

Restaurateur : Opérateur qui commercialise auprès des consommateurs de la viande cuisinée en vue d'une consommation immédiate, ou légèrement différée, sur place (restaurant, restaurant d'entreprise, cantine, hôpitaux...) ou à domicile (traiteur).

Distributeur en direct : Eleveur ou groupement d'éleveurs assurant une fonction de commercialisation directe de viande auprès de consommateurs.