

CAHIER DES CHARGES : « VIANDE BOVINE D'EXPORTATION JEUNES BOVINS »

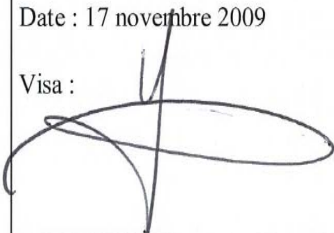


N° d'enregistrement DGAL DGCCRF : 2001-02

Création 26 février 2001 - Révision 6 : 17 novembre 2009 (changement logo)

**Caractéristiques communicantes:**

- ◆ Race à viande sélectionnée
- ◆ Alimentation des jeunes bovins 100% végétale, minérale et vitaminique
- ◆ Respect des bonnes pratiques d'élevages
- ◆ Jeunes bovins nés, élevés et abattus en France
- ◆ Durée de maturation garantie pour les pièces à griller et à rôtir (pour une tendreté optimale)
- ◆ Traçabilité garantie des élevages au point de vente, conformément à la réglementation

INTERBEV
Nom : Yves BERGER
Date : 17 novembre 2009
Visa : 

INTERBEV, 207 rue de Bercy, 75587 PARIS cedex 12 (France)  
Téléphone : +33.(0)1.44 87.44.60 , fax: +33.(0)1.44.87.44.70  
E mail : [interbev@interbev.asso.fr](mailto:interbev@interbev.asso.fr)

## 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
2.1.1.	<i>Communautaires</i> .....	6
2.1.2.	<i>Français</i> .....	6
2.1.3.	<i>Allemands</i> .....	7
2.2.	NORMES ET AUTRES DOCUMENTS .....	7
2.2.1.	<i>Communautaires</i> .....	7
2.2.2.	<i>Français</i> .....	8
3.	GLOSSAIRE.....	9
4.	SCHÉMA DE VIE .....	12
5.	ORGANISATION DE LA DEMARCHE .....	13
6.	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....	14
6.1.	ÉTAPE 1 : ELEVAGE - FINITION .....	14
6.1.1.	<i>sélection des élevage</i> .....	14
6.1.2.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	14
6.1.3.	<i>Caractéristiques explicites</i> .....	16
6.2.	ÉTAPE 2 : TRANSPORT DES BOVINS .....	17
6.2.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	17
6.3.	ÉTAPE 3: RECEPTION ET ATTENTE DES BOVINS EN BOUVERIE.....	19
6.3.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	19
6.3.2.	<i>Caractéristiques explicites</i> .....	19
6.4.	ÉTAPE 4: ABATTAGE, RESSUYAGE, REFRIGERATION, MISE EN QUARTIER ET PIECES DE GROS.....	20
6.4.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	20
6.4.2.	<i>Caractéristiques explicites</i> .....	21
6.5.	ÉTAPE 5: FABRICATION PIECES DE DECOUPE ET MUSCLES SOUS-VIDE .....	23
6.5.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	23
6.5.2.	<i>Caractéristiques explicites</i> .....	25
6.6.	ÉTAPE 6 : FABRICATION DES UVCI.....	26
6.6.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	26
6.6.2.	<i>Caractéristiques explicites</i> .....	28
6.7.	ÉTAPE 7: EXPEDITION ET TRANSPORT DE LA VIANDE AU POINT DE VENTE.....	29
6.7.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	29
6.7.2.	<i>Caractéristiques explicites</i> .....	30
6.8.	ÉTAPE 8: MATURATION, PREPARATION DES VIANDES ET COMMERCIALISATION.....	30
6.8.1.	<i>Caractéristiques implicites</i> .....	30
6.8.2.	<i>Caractéristiques explicites</i> .....	31
7.	TRACABILITE .....	33

7.1.	TRACABILITE DESCENDANTE.....	33
7.2.	TRACABILITE MONTANTE .....	33
8.	FREQUENCE DES CONTROLES:.....	34
9.	PLAN DE SANCTION:.....	35
10	ANNEXES :.....	39
10.1.	LOGO CHAROLUXE.....	39
10.2.	FORMULAIRE DE CONVENTION E ENGAGEMENTS:.....	93
11.	GUIDE TECHNIQUE DE DECOUPE:.....	51

# 1. PRÉAMBULE

## 1.1. PRÉSENTATION GÉNÉRALE

INTERBEV<sup>1</sup>, OFIVAL<sup>2</sup>, le C.N.P.A.<sup>3</sup>, le C.F.C.E.<sup>4</sup> et SOPEXA<sup>5</sup> ont mis en place une structure de concertation dans le cadre de la démarche publi-promotionnelle réalisée pour la viande bovine française vendue sous marque CHAROLUXE sur le marché allemand.

Les membres précités ont pour vocation de rassembler les entreprises françaises intéressées par la démarche au sein d'une structure de concertation qui prend le nom de:

### **CLUB CHAROLUXE ALLEMAGNE.**

**L'objectif de ce club est d'assurer la promotion sélective de la viande bovine française de qualité sur le marché allemand** au travers des actions de promotion collectives et associatives financées par INTERBEV, Office de l'Élevage, C.N.P.A. et les entreprises concernées et mises en place par SOPEXA.

Les avantages réservés aux Membres du Club sont :

- l'exclusivité de l'utilisation de la Marque CHAROLUXE sur les produits correspondants vendus en Allemagne.
- l'exclusivité des actions publi-promotionnelles réalisées en Allemagne.

La marque CHAROLUXE s'appuie sur le présent cahier des charges, propriété d'INTERBEV ; ce cahier des charges a été validé par les autorités compétentes françaises et allemandes afin de permettre aux distributeurs allemands d'apposer sur l'étiquette des viandes CHAROLUXE des mentions communicantes facultatives conformément au règlement communautaire 1760/2000 du 17 juillet 2000.

Le présent cahier des charges définit :

- les mentions communiquées aux consommateurs
- L'organisation de la démarche
- les caractéristiques du produit et les méthodes de contrôle associées
- le plan de contrôle
- le plan de sanction

---

<sup>1</sup> INTERBEV : Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes

<sup>2</sup> OFIVAL : Office National Interprofessionnel des Viandes, de l'Élevage et de l'Aviculture (maintenant Office de l'Élevage)

<sup>3</sup> CNPA : Centre National pour la Promotion des Produits Agricoles et Alimentaires

<sup>4</sup> C.F.C.E. : Centre Français du Commerce Extérieur

<sup>5</sup> SOPEXA : Société pour l'Expansion des Ventes de Produits Agricoles et Alimentaires

il convient de noter que l'organisation de la démarche est identique à celle définie dans le cahier des charges « **viande bovine d'exportation -jeunes bovins- modalité d'étiquetage des viandes d'exportation** », communément dénommé « **cahier des charges JBE** » ; ce cahier des charges étant également validé par les pouvoirs Publics français, **l'approvisionnement des abatteurs engagés dans les deux filières, CHAROLUXE et JBE peut être assuré par les mêmes opérateurs.**

INTERBEV diligente un organisme de contrôle tiers indépendant, accrédité en référence à la norme EN 45011, chargé de contrôler, en France et en Allemagne, le respect du cahier des charges par les différents opérateurs qui interviennent dans l'élaboration des produits CHAROLUXE.

INTERBEV constitue en outre une **commission de la marque CHAROLUXE** qui a pour mission d'assurer le suivi des résultats de contrôles et si nécessaire de prendre et d'appliquer les sanctions définies dans le présent cahier des charges.

Cette démarche a permis de promouvoir et de garantir auprès du consommateur allemand 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.

## **1.2. DOMAINE D'APPLICATION**

Le présent cahier des charges s'applique aux viandes fraîches de gros bovins issues de **race charolaise** et des croisements avec cette race.

Les bovins conformes au présent cahier des charges et les viandes qui en sont issues répondent aux exigences réglementaires implicites **ainsi qu'aux caractéristiques explicites garanties** suivantes qui figurent sur la PLV du magasin et qui sont de ce fait communiquées au consommateur:

- ◆ **Race à viande sélectionnée**
- ◆ **Alimentation des jeunes bovins 100% végétale, minérale et vitaminique**
- ◆ **Respect des bonnes pratiques d'élevages**
- ◆ **Jeunes bovins nés, élevés et abattus en France**
- ◆ **Durée de maturation garantie pour les pièces à griller et à rôtir (pour une tendreté optimale)**
- ◆ **Traçabilité garantie des élevages au point de vente (conformément à la réglementation)**

Seuls les produits respectant les conditions décrites ci-après auront le droit de porter la marque **CHAROLUXE** et pourront bénéficier des actions publi-promotionnelles afférentes.

## 2. TEXTES DE RÉFÉRENCE

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

### 2.1. TEXTES RÉGLEMENTAIRES

#### 2.1.1. Communautaires

- Règlement (CE) n°1760/2000 du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et relatif à l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
- Règlement (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°183/2005 relatif aux aliments pour animaux
- Règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Directive 91/628/CE relative à la protection des animaux en cours de transport, modifiée
- Directive 93/119/CE relative à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort
- Directive 96/22/CE relative à l'interdiction d'utilisation de certaines substances à effet hormonal et thyrostatique et de substances  $\beta$ -agonistes en élevage, modifiée.

#### 2.1.2. Français

- 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
- Décret n° 95-1285 du 13 décembre 1995, modifié, relatif à la protection des animaux en cours de transport (modifié par Décret n° 99-961 du 24 novembre 1999).
- Décret n° 95-276 du 9 mars 1995 relatif à l'identification permanente et généralisée du cheptel bovin.
- Décret n°99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines.
- Décret n° 2000-523 du 15 juin 2000 relatif à la certification de l'ascendance et de la filiation des bovins
- Arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, l'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs.
- Arrêté du 24 novembre 1999 modifiant l'arrêté du 5 novembre 1996 relatif à la protection des animaux en cours de transport.
- Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.
- Arrêté du 24 juillet 1990 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 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 (et ses modifications Arrêtés du 21 mars 2000, 9 juin 2000, 10 et 13 juillet 2000, 14 août 2000, 7 septembre 2000, 10 novembre 2000, 2 janvier 2001).

Arrêté du 2 août 1994 portant modifications d'arrêtés relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes de boucherie

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 14 juin 1995 relatif aux modalités de réalisation de l'identification permanente et généralisée du cheptel bovin.

Arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés (modification du 9 juin 2000)

Arrêté du 8 juillet 1996 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 9 avril 1997 définissant les catégories de denrées et produits périssables pour le transport

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Arrêté du 3 septembre 1998, modifié, relatif aux modalités de réalisation de l'identification du cheptel bovin

Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage.

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 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 26 décembre 2000 relatif à la pesée et à la présentation des carcasses de bovins.

Arrêté du 4 octobre 2000 modifiant l'arrêté du 16 mars 1989 portant application du décret n° 86-1037 relatif à la commercialisation des produits et substances destinées à l'alimentation animale.

Arrêté du 14 novembre 2000 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 et étendant cette interdiction à certaines graisses animales et pour l'alimentation d'autres animaux.

### **2.1.3. Allemands**

- ◆ Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz - LMBG vom 9. September 1997.
- ◆ Verordnung über Lebensmittelhygiene vom 5. August 1997.

## **2.2. NORMES ET AUTRES DOCUMENTS**

### **2.2.1. Communautaires**

EN 45011 Critères généraux concernant les organismes de certification procédant à la certification des produits agro-alimentaires.

### **2.2.2. Français**

Socle INTERBEV: Base commune aux référentiels de certification de produits viande qui impliquent les éleveurs de bovins.

NF V 46-001 Viandes de gros bovins : conditions de valorisation du potentiel de tendreté.

NF V 46 007 Gros bovins - Traçabilité des viandes identifiées - Abattoirs

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

Cahier des charges « viande bovine d'exportation-jeunes bovins-modalité d'étiquetage des viandes d'exportation » (cahier des charges JBE)

### 3. 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 ou plusieurs abatteurs.

#### **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.

#### **Charolais**

Race à viande.

*Caractéristiques:* robe blanche ou crème, culotte rebondie, cornes et muqueuses claires. Les codes d'identification alpha - numériques de type génétique charolais sont 38 en chiffres et CH en lettres. L'un ou l'autre code figure obligatoirement sur le passeport du bovin. Le type charolais appartient au type viande.

#### *Histoire*

Cette race est issue de bovins jurassiques qui peuplaient l'Est de la France. Elle s'est installée dans le Charolais à partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle. Pendant très longtemps, les bœufs y ont été élevés pour le trait, les travaux de force d'une manière générale, puis engraisés pour la boucherie. Son livre généalogique (herd-book) a été créé en 1864. Avec la mécanisation des campagnes, la race est devenue exclusivement bouchère.

#### *Aptitudes et utilisations*

Excellente race de boucherie, la CHAROLAISE est douée d'un très fort potentiel de croissance, d'une excellente capacité d'ingestion lui permettant de valoriser au mieux les pâturages et à l'engraissement intensif, d'un indice de consommation souvent plus faible que celui des autres races. Ces animaux, d'une remarquable conformation, produisent des carcasses lourdes avec la viande maigre légèrement persillée recherchée par les bouchers pour son absence de graisse de couverture. Au plan des qualités d'élevage, la race CHAROLAISE se distingue par un taux relativement élevé de naissances gémellaires, par une bonne production laitière entièrement destinée au veau et une bonne longévité.

#### *Organisation*

Structure raciale

UPRA CHAROLAIS France

8, rue de Lourdes - BP 107

France - 58 002 NEVERS Cedex

### **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)

### **Eleveur**

Opérateur qui élève des bovins (gros bovins et veaux).

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

### **HACCP**

*"Hazard Analysis Critical Control Point"*

Analyse des Dangers - Points critiques pour leur maîtrise. Il s'agit d'un système qui permet d'identifier le ou les dangers spécifiques, de les évaluer et d'établir les mesures préventives pour les maîtriser. Parmi les dangers, il convient de citer les dangers microbiologiques, chimiques et physiques. (Source Codex Alinorm 93/13A)

La démarche HACCP comprend *notamment* : diagramme d'abattage et transformation, liste des dangers (points à risques), points critiques retenus et mesures préventives, détermination des niveaux - cibles et des tolérances, mesures de surveillance et actions correctives.

### **Lot**

Ensemble d'unités présentant des caractéristiques homogènes et prédéfinies au regard de ce que l'on veut tracer.

### **Maturation**

Ensemble de processus biochimiques de transformation du muscle en viande qui, à partir de la mort de l'animal, permet une amélioration progressive et naturelle de la tendreté.

La **durée de maturation** est la durée, exprimée en jours, qui court entre la date d'abattage et la date de remise de la viande au consommateur, au cours de laquelle se développe le processus de maturation.

**Négociant** : Opérateur qui achète les animaux chez des éleveurs pour les revendre à d'autres opérateurs (éleveurs, abatteurs, négociants).

### **Organisme de contrôle**

L'organisme de contrôle est un organisme indépendant, accrédité selon la norme EN 45011, désigné par le propriétaire du présent cahier des charges pour procéder à des opérations de contrôle relatif au respect des exigences implicites et explicites formalisées dans la spécification. Les items à contrôler sont également précisés dans le plan de contrôle correspondant.

### **PAD**

*"Prêt-à-Découper"*

On entend par PAD un niveau d'élaboration des viandes qui concerne généralement les muscles désossés et parés conditionnés sous vide, prêts à découper.

### **Passeport du bovin**

Le passeport d'un bovin est un document administratif de couleur rose constitué d'un volet identification et d'un volet sanitaire. Le *volet identification* comprend l'ensemble des données d'identification de l'animal, à savoir:

- ◆ numéro national d'identification avec code pays (FR),
- ◆ type racial de l'animal et de ses parents,
- ◆ numéro national d'identification de sa mère,
- ◆ date de naissance,
- ◆ sexe,
- ◆ numéro d'exploitation de naissance.

### **PLV**

*"Publicité dans les Lieux de Vente"*

**Porteur de démarche :** Opérateur ou groupement d'opérateurs (abatteur-exportateur, association, groupement, CRI...) responsable d'une filière (et/ou d'une marque) et qui à ce titre signe une convention avec INTERBEV. Il doit connaître et maîtriser l'ensemble de sa filière (opérateurs avec lesquels il travaille) et posséder les engagements des opérateurs concernés.

**Structure relais :** Opérateur dont l'activité consiste, en lien avec le porteur de démarche, à référencer les éleveurs qui s'engagent dans une démarche donnée et à leur apporter, par un corps de techniciens, l'accompagnement technique nécessaire pour leur permettre d'honorer leurs engagements.

Cette activité peut être associée à d'autres placées sous la responsabilité d'un même opérateur (porteur de démarche, négociant,..) ; elle doit être auditée indépendamment compte tenu de ses spécificités tant en matière technique que de traçabilité. Les entités pouvant avoir cette activité peuvent être multiples : organisation de producteurs, groupement de producteurs (Str. R. Commerciale), associations d'éleveurs (Str.R. Non commerciale).

### **Traçabilité**

Aptitude à retrouver l'histoire, l'utilisation ou la localisation d'une entité, au moyen d'identifications enregistrées. Lorsqu'il se rapporte à un *produit*, le terme peut se référer à l'origine des matériaux et des pièces, l'histoire des processus appliqués au produit, la distribution et l'emplacement du produit après livraison.

(Source NF EN ISO 8402, Management de la qualité et assurance de la qualité - vocabulaire)

### **UVCI**

*"Unité de Vente Consommateur fabriquée en atelier Industriel"*

## 4. SCHÉMA DE VIE

Pays	Etapas	Caractéristiques et règles
<b>FRANCE</b>	▼	
<b>1</b>	<b>ELEVAGE ET FINITION des bovins</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elevage et finition en France</li> <li>- Identification des bovins</li> <li>- Traçabilité</li> <li>- Santé des bovins</li> <li>- alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique</li> <li>- Respect des bonnes pratiques d'élevages</li> </ul>
<b>2</b>	<b>TRANSPORT des bovins vivants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conditions de manipulation et de transport des animaux</li> <li>- Traçabilité</li> </ul>
<b>3</b>	<b>RECEPTION et attente des bovins</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conditions d'hébergement des animaux avant abattage</li> </ul>
<b>4</b>	<b>ABATTAGE, ressuage et sélection des carcasses</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène</li> <li>- pH des carcasses 24 heures après abattage</li> <li>- Ressuage conduit selon la norme NF V 46.001</li> <li>- Sélection des carcasses (race, origine, poids,...)</li> <li>- Traçabilité (selon norme NF V 46.007)</li> </ul>
<b>5</b>	<b>DECOUPE, fabrication des pièces de gros et muscles sous vide (PAD)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène</li> <li>- Température des ateliers de découpe</li> <li>- Guide technique de découpe</li> <li>- Respect des critères microbiologiques des produits finis</li> <li>- Traçabilité des pièces de gros et des muscles sous vide (selon normes NF V 46.007 et 46.010)</li> </ul>
<b>6</b>	<b>FABRICATION des UVCI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène</li> <li>- Température des ateliers de découpe</li> <li>- Guide technique de découpe</li> <li>- Respect des critères microbiologiques des UVCI</li> <li>- Traçabilité des UVCI (selon norme NF V 46.010)</li> </ul>
<b>7</b>	<b>EXPEDITION et transport de la viande</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtrise de la température des produits finis à expédition (carcasses, pièces de gros, pièces sous vide)</li> <li>- Conditions d'hygiène du transport</li> <li>- Traçabilité</li> </ul>
<b>ALLEMAGNE</b>	▼	

**8**

<b>COMMERCIALIS ATION</b>
-------------------------------

- Hygiène des aliments remis au consommateur
- Respect de la durée de maturation
- identification et traçabilité des viandes en point de vente
- Information au consommateur

## 5. ORGANISATION DE LA DEMARCHE

INTERBEV délègue le droit d'usage du présent cahier des charges qui garantit la marque CHAROLUXE, aux **exportateurs français de viande bovine** qui satisfont à la double obligation :

- d'adhérer au **club CHAROLUXE** en souscrivant vis à vis d'INTERBEV une **convention de porteur de démarche CHAROLUXE**
- de disposer d'une filière d'approvisionnement structurée, composés exclusivement d'opérateurs identifiés et engagés auprès du porteur de démarche sur la base des mêmes formulaires d'engagement que ceux définis dans le « **cahier des charges JBE** » (formulaires repris en annexe)

Le cahier des charges CHAROLUXE diffère du cahier des charge JBE au niveau du travail du viandes, en conséquence, l'exportateur qui veut commercialiser de la viande bovine sous la marque CHAROLUXE:

- souscrit une **convention complémentaire de porteur de démarche CHAROLUXE** (cf formulaire C1bis en annexe), s'il est déjà engagé auprès d'INTERBEV comme porteur de démarche dans la démarche **JBE**,
- souscrit une convention comme **porteur de démarche JBE** (cf formulaire C1 en annexe) complétée par une **convention complémentaire de porteur de démarche CHAROLUXE** (cf formulaire C1bis en annexe) s'il n'est pas déjà engagé auprès d'INTERBEV dans la démarche **JBE**.

Les autres opérateurs de la filière d'approvisionnement de CHAROLUXE, déjà engagés auprès du porteur de démarche dans le cadre du « cahier des charges JBE » n'ont pas à souscrire de nouveaux engagements.

Si le porteur de démarche souhaite engager, dans le cadre particulier de la démarche CHAROLUXE de nouveaux opérateurs, il doit leur faire souscrire un engagement (cf formulaires en annexe : E1 pour les nouveaux abatteurs, E2 pour les ateliers de découpe et/ou grossistes, E3 pour les structures relais, E4 pour les négociants, E5, via les structures relais pour les éleveurs)

Après validation du dossier, INTERBEV le soumet au club CHAROLUXE qui décide de l'adhésion ou non au club.

Si le porteur de démarche est admis au club, INTERBEV enregistre son engagement et le cas échéant ceux des opérateurs de la filière non encore engagés, et leur attribue à chacun un numéro.

Si le porteur de la démarche n'est pas admis au club, ce dernier lui notifie le refus et INTERBEV interrompt le processus d'enregistrement pour la démarche CHAROLUXE ; le porteur de démarche concerné peut néanmoins rester enregistré comme porteur de démarche pour JBE.

INTERBEV tient à jour un fichier des opérateurs engagés dans chaque filière construite par chaque porteur de démarche. Ce fichier sert de base pour l'organisation des contrôles par l'organisme tiers indépendant ainsi que pour les contrôles des autorités compétentes.

## 6. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Ce chapitre présente, pour chaque étape du schéma de vie, les points à maîtriser, les valeurs cibles et les méthodes de contrôle mises en oeuvre pour garantir la conformité du produit au présent cahier des charges.

Les caractéristiques sont classées en deux catégories :

- les caractéristiques **implicites** qui relèvent de la réglementation,
- les caractéristiques **explicites** qui sont spécifiques à la démarche **CHAROLUXE**.

### 6.1. ÉTAPE 1 : ELEVAGE ET FINITION DES BOVINS

#### 6.1.1. Sélection des élevages en France

La sélection des élevages français, aptes à produire des bovins conformes au présent cahier des charges, repose sur le dispositif de **référencement des élevages**, défini dans le cahier des charges INTERBEV dénommé couramment « **cahier des charges JBE** ».

**Les caractéristiques relatives à cette étape 1 sont donc identiques à celles de la démarche JBE ; elles sont rappelées ici pour mémoire.**

Ce référencement s'appuie sur :

- un engagement formel de chaque éleveur
- un suivi annuel de chaque éleveur engagé, assuré par une organisation de producteurs dénommées **structure de relais** qui dispose du personnel compétent et disponible nécessaire

Le suivi annuel de l'élevage par la structure relais donne lieu à la réalisation d'un compte rendu.

La structure relais tient à jour la liste des élevages référencés.

#### 6.1.2. 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.

##### ◆ *Santé des bovins*

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

Pour cela, l'éleveur :

- respecte le plan de prophylaxie en vigueur dans le département,
- préserve le statut sanitaire de son cheptel en réalisant les contrôles sanitaires officiels prévus et au besoin isole les bovins dans l'attente des résultats de ces contrôles

+ Les bovins 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.

◆ *Alimentation des bovins*

+ L'alimentation des bovins ne contient ni activateurs de croissance non autorisés, ni substance hormonale utilisée à des fins d'engraissement ni farines d'origine animale.

+ 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).

+ Les **aliments** solides et liquides pour bovins 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.

◆ *Hygiène et bien être des bovins*

+ Les bovins ne sont **pas maltraités** ; ils sont manipulés **sans** avoir recours à l'**aiguillon**.

◆ *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.

**En résumé :**

<b>Points à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>	<b>Méthode de contrôle</b>
<b>Identification et traçabilité des bovins</b>	Chaque bovin est identifié par 2 repères d'identification normalisés	Contrôle visuel par sondage des repères d'identification des bovins
	1 Passeport pour chaque bovin	Contrôle documentaire par sondage de la présence des passeports
	Tenue du registre d'élevage à jour	Contrôle documentaire de la tenue à jour du registre des bovins
<b>Santé des bovins</b>	cheptel officiellement indemne de tuberculose et de brucellose, indemne ou officiellement indemne de leucose bovine enzootique	Contrôle documentaire de la présence d'une ASDA de couleur verte ou jaune associée à chaque passeport.
	contrôle sanitaire des bovins achetés	Contrôle documentaire des résultats d'analyse
	Si nécessaire lieu d'isolement des bovins achetés	Contrôle visuel de l'existence d'un lieu d'isolement (si nécessaire)
	Enregistrement de tous les traitements sanitaires sur bovins dans le carnet sanitaire	Contrôle documentaire de la tenue du carnet sanitaire dans le registre d'élevage.
	Disponibilité d'une ordonnance pour tout médicament qui exige une prescription vétérinaire.	Contrôle documentaire de l'archivage des ordonnances délivrées, dans le registre d'élevage.

<b>Alimentation des bovins</b>	Aliments conformes à la réglementation en vigueur	Contrôle documentaire des étiquettes d'aliments achetés archivées dans le registre d'élevage Contrôle documentaire de la provenance des aliments achetés auprès d'un fournisseur officiellement enregistré ou agréés
	Absence de mélange d'aliments destinés à d'autres espèces	Contrôle visuel des lieux de stockage des aliments
	Absence de contamination des aliments par des substances toxiques	
	Eau d'abreuvement propre et disponible en permanence.	Contrôle visuel de la propreté des abreuvoirs
<b>Hygiène et bien être des bovins</b>	Absence de maltraitance	Contrôle visuel et dialogue avec l'éleveur pour vérifier : - l'absence d'utilisation d'aiguillon - l'adéquation des équipements utilisés pour la manipulation des bovins
<b>Environnement accès à l'élevage</b>	Respect de la réglementation relatives aux installations classées	Contrôle documentaire du rapport DEXEL ou du certificat de conformité délivré par la DDAF (si éleveur concerné)
	Respect de la directive nitrate (pour les élevages situés en zones vulnérables)	

### 6.1.3. Caractéristiques explicites

#### ◆ *Lieu de naissance, d'élevage et de finition des bovins.*

Les bovins sont nés, élevés et finis en France ; ce point est maîtrisé et contrôlé en pratique au niveau de l'abattoir car, sans qu'ils puissent rentrer dans la démarche **CHAROLUXE**, l'éleveur peut détenir dans son élevage des bovins qui ne sont pas nés ou élevés en France.

#### ◆ *Race des animaux.*

Les bovins destinés à la démarche **CHAROLUXE** sont de race charolaise (code 38) ou issus de croisement (code 39) avec au moins un des parents de race charolaise ; **ce point est maîtrisé et contrôlé en pratique au niveau de l'abattoir** car, sans qu'ils puissent rentrer dans la démarche **CHAROLUXE**, l'éleveur peut détenir dans son élevage des bovins qui ne sont pas de race charolaise ni croisés charolaise.

#### ◆ *Alimentation.*

+ Après le sevrage, les bovins concernés reçoivent une alimentation dont tous les composants sont connus et répertoriés dans un **plan d'alimentation qui garanti une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique**. L'alimentation 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.

#### ◆ *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.

+ Les bovins sont manipulés avec des équipements appropriés et, lorsque c'est nécessaire, l'écornage est réalisé avec les techniques appropriées permettant de limiter le stress.

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

+ Les bovins qui hivernent en plein air bénéficient d'un minimum **d'abris naturels ou artificiels** pour la protection contre les intempéries.

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.

◆ *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.

**En résumé :**

Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode de contrôle
<b>Alimentation</b>	Alimentation des bovins 100% végétale, minérale et vitaminique.	Contrôle documentaire du plan d'alimentation.
	Existence d'un plan d'alimentation qui précise les différents aliments consommés par les bovins susceptibles de rentrer dans la démarche Charoluxe.	
	Bon état corporel des bovins	Contrôle visuel par sondage de l'état corporel des bovins
<b>Hygiène et bien être animal</b>	Bon état de propreté des bovins	Contrôle visuel par sondage de l'état de propreté des bovins
	Intégrité physique (absence de blessures) préservée	Contrôle visuel par sondage de l'absence de blessures des bovins
	Manipulation des bovins avec équipements appropriés	Contrôle visuel des équipements de manipulation utilisés.
	Si écornage, utilisation de techniques appropriées pour limiter le stress	Contrôle visuel des bovins et dialogue avec l'éleveur sur la technique d'écornage
	Etable saine et correctement aérée	Contrôle visuel de l'absence de condensation (ou de traces de condensation) dans l'étable
	Si hivernage en plein air, présence d'abris naturel ou artificiel	Contrôle visuel de l'existence d'abri (le cas échéant)
<b>Environnement : accès à l'élevage</b>	Voies d'accès à l'élevage stabilisées et exemptes d'écoulement d'effluents d'élevage.	Contrôle visuel des voies d'accès à l'élevage.

## 6.2. ETAPE 2: TRANSPORT DES BOVINS

Le porteur de démarche, ou l'abatteur s'il est différent, est responsable du respect des exigences relatives à cette étape et par conséquent doit être en mesure de fournir à l'organisme de contrôle externes tous les éléments de preuves relatifs à leur maîtrise.

### 6.2.1. Caractéristiques implicites

◆ *Conditions générales de transport*

Les conditions de transport des bovins vivants sont conformes aux dispositions réglementaires relatives à la protection des animaux en cours de transport :

- + emploi d'un personnel compétent,
- + respect des densités de chargement,
- + respect de la durée maximale de transport de 8 heures :
  - calculée par différence entre l'heure de chargement du premier bovin et l'heure de déchargement du dernier bovin,

**ou,**

- estimée par la distance totale parcourues lors d'une même tournée de collecte, qui ne doit pas excéder les distances maximales définies ci après en fonction du nombre de points d'embarquement des bovins :

Nombre de points d'embarquement	Distances maximale parcourue (Km)
1	500
2	400
3	350
4 et plus	300

◆ *Traçabilité des bovins*

Les bovins transportés sont **correctement identifiés et voyagent avec leur passeport**. Un document attestant leur enlèvement est remis à l'éleveur. Ce document reprend au minimum l'identification de l'éleveur, la date d'enlèvement et les numéros d'identification des bovins transportés.

◆ *Hygiène et santé*

+ Les animaux sont collectés avec des **bétaillères étanches** et régulièrement **désinfectées**.

+ Les **jeunes bovins ne sont pas mélangés** avec d'autres catégories de bovins.

**En résumé :**

Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode de contrôle
<b>Conditions générales de transport</b>	emploi d'un personnel compétent	Contrôle documentaire des certificats d'agrément des personnes qui assurent le transport
	respect des densités de chargement	Contrôle visuel, par sondage, du contenu des bétailière lors du déchargement en abattoir
	respect de la durée maximale de transport de 8 heures ou respect des distances maximales parcourues par collecte en fonction du nombre de points de chargement	Contrôle documentaire, par sondage, des feuilles de routes lors du déchargement en abattoir
<b>Traçabilité des bovins</b>	Les bovins transportés sont identifiés et voyagent avec leur passeport	Contrôle visuel de l'identification des bovins lors du déchargement en abattoir Contrôle documentaire de la présence des passeports qui accompagnent les bovins.

<b>Hygiène et santé</b>	Bétaillères étanche et désinfectées	Contrôle documentaire de l'existence d'un certificat d'agrément de la bétailière Contrôle documentaire et visuel de la désinfection régulière de la bétailière.
	Absence de mélanges de jeunes bovins et d'autres catégories de bovins lors du transport	Contrôle visuel du contenu de la bétailière lors du déchargement en abattoir

### 6.3. ETAPE 3: RECEPTION ET ATTENTE DES BOVINS EN BOUVERIE

**L'abatteur est responsable du respect des exigences relatives à cette étape et par conséquent doit être en mesure de fournir à l'organisme de contrôle externes tous les éléments de preuves relatifs à leur maîtrise.**

#### 6.3.1. Caractéristique implicite

◆ *Conditions de réception et d'attente en bouverie.*

+ Les conditions de réception et d'attente en bouverie sont conformes aux dispositions réglementaires actuellement en vigueur ; le chauffeur et le bouvier déchargent les bovins sans maltraitance en ayant recours au quai de déchargement et aux couloirs de circulation.

+ Les animaux sont abattus le plus rapidement possible après leur arrivée. En cas d'attente, ils ont à disposition de l'eau propre en libre-service et sont logés individuellement sur un sol antidérapant, dans une bouverie suffisamment aérée. Les déjections sont curées régulièrement. Les bruits insolites pouvant générer un état de stress sont limités au maximum.

**En résumé :**

<b>Points à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>	<b>Méthode de contrôle</b>
Conditions de réception et attente en bouverie	Absence de maltraitance des bovins	Contrôle visuel par sondage des opérations de déchargement et de mise en bouverie des bovins
	Logement individuel et abreuvement des bovins en bouverie	Contrôle visuel de l'équipement des bouveries

#### 6.3.2. Caractéristique explicite

◆ *Suivi du bien-être des bovins.*

Les exigences relatives au bien-être des bovins sont respectées. Toute irrégularité (stress anormal, blessures par exemple) est documentée dans un registre dit « de bien-être des animaux ». Les anomalies sources de stress pour les bovins sont corrigées dans les meilleurs délais.

<b>Points à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>	<b>Méthode de contrôle</b>
Suivi du bien être des bovins	Tenue à jour d'un registre « de bien être des animaux »	Contrôle documentaire de la tenue du registre « de bien être des animaux »

## 6.4. ETAPE 4: ABATTAGE, RESSUYAGE, REFRIGERATION, MISE EN QUARTIER ET PIECES DE GROS

### 6.4.1. Caractéristique implicite

◆ *Respect des exigences officielles relatives aux installations, aux équipements et à l'hygiène.*

- + L'abattoir répond aux exigences des directives communautaires et des arrêtés français en vigueur.
- + L'abattoir est officiellement agréé et dispose d'une estampille sanitaire communautaire.
- + La maîtrise de l'hygiène des installations et des équipements repose sur l'existence, l'application et la vérification de l'application de procédures de nettoyage et de désinfection des installations et des équipements. (plan de nettoyage/désinfection: produits mis en œuvre, fréquence des opérations de lavage, surfaces à nettoyer et à désinfecter...)
- + 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.

◆ *Existence et application d'un plan HACCP.*

Conformément à la réglementation, les membres du Club **CHAROLUXE** définissent, appliquent et tiennent à jour un plan **HACCP**.

◆ *Traçabilité*

- + Un système fiable de traçabilité est mis en œuvre conformément à la norme AFNOR NF V 46 007 relative à la traçabilité en abattoir.
- + Les opérateurs réalisent les enregistrements qui permettent d'assurer le suivi des informations relatives à l'identification, l'origine, la catégorie et le type racial des bovins dont la viande entre dans la démarche **CHAROLUXE**.
- + Les opérateurs assurent le lien entre le numéro d'identification de chaque bovin (numéro d'oreille et numéro de passeport) et le numéro de tuerie qui sert à identifier la carcasse et chacun des quartiers.
- + Chaque carcasse et quartier expédié, qui entre dans la démarche **CHAROLUXE** est identifié par une étiquette Charoluxe (cf logo en langue allemande en annexe 6.1) renseignée des informations suivantes (en caractères gras, les informations obligatoire, en caractère normal les informations relatives propres à CHAROLUXE) :

<i>Etiquette Carcasse (en langue française)</i>	<i>Schlachtkörperetikett (en langue allemande)</i>
- <b>raison sociale et adresse du fournisseur</b>	- <b>Firmenanschrift des Zulieferes</b>
- <b>origine: FRANCE</b>	- <b>Herkunft: Frankreich</b>
- <b>n° agrément sanitaire CEE</b>	- <b>EG Veterinärkontrollnummer</b>
- <b>dénomination du produit</b>	- <b>Produktbezeichnung</b>
- <b>poids net en kg</b>	- <b>Nettogewicht in kg</b>
- <b>n° de tuerie</b>	- <b>Schlachttiernummer</b>
- mention <b>CHAROLUXE</b> et/ou logo	- Angabe des Markennamens <b>CHAROLUXE</b> oder <b>CHAROLUXE</b> Logo
- Catégorie : jeune bovin	- Kategorie jungbulle

- dénomination du produit	- Produktbezeichnung
- date d'abattage	- Schlachtdatum
- date de maturation minimale	- Mindestreifezeit

En outre, la facture ou le bon de livraison doit comporter une référence à la démarche **CHAROLUXE** et le **numéro de tuerie** permettant de retrouver toutes les caractéristiques des pièces livrées.

#### En résumé :

Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode de contrôle
Respect des exigences officielles	Abattoir officiellement agréé et estampille sanitaire	Contrôle documentaire de l'agrément communautaire Contrôle visuel de l'application de l'estampille sanitaire.
	Existence, application et vérification de l'application de procédures de nettoyage et désinfection des installations et équipement	Contrôle documentaire de l'existence des procédures Contrôle visuel par sondage de l'application des procédures.
	Existence, application et vérification de l'application de règles d'hygiène relatives au personnel Formation du personnel.	Contrôle documentaire de l'existence des règles d'hygiène Contrôle documentaire de l'existence d'une formation du personnel à l'hygiène Contrôle visuel par sondage du respect des règles d'hygiène.
Existence et application d'un plan HACCP	Existence et application d'un plan HACCP	Contrôle documentaire de l'existence et de l'application d'un plan HACCP
Tracabilité	Enregistrement dans le <b>registre d'abattage</b> , des informations relatives au numéro d'identification, à l'origine, à la catégorie et au type racial de chaque bovin abattu.	Contrôle documentaire, par sondage, du registre d'abattage pour vérifier : - l'enregistrement des informations nécessaires, relatives aux bovins - la correspondance entre numéro de tuerie et numéro d'identification de chaque bovins abattu
	Mise en concordance dans le registre d'abattage, du numéro de tuerie et du numéro d'identification de chaque bovin abattu.	
	Identification de chaque carcasse ou quartier entrant dans la démarche avec une étiquette <b>CHAROLUXE</b> conforme.	Contrôle visuel de l'apposition, sur chaque carcasse destinée à la filière <b>CHAROLUXE</b> , d'une étiquette conforme.
	Mention dans les factures ou bon de livraison de la référence à <b>CHAROLUXE</b> et des numéros de carcasses concernées	Contrôle documentaire par sondage de l'existence dans les factures ou bons de livraison de la référence à <b>CHAROLUXE</b> et aux numéros de carcasses concernées

#### 6.4.2. Caractéristiques explicites

##### ◆ *Lieu de naissance, d'élevage et d'abattage*

+ Les bovins sont nés, élevés et finis en France.

+ les bovins qui entrent dans la démarche CHAROLUXE doivent, s'ils ne sont pas nés dans l'élevage de finition, avoir séjourné **au moins les 5 derniers mois** dans l'élevage de finition.

La sélection des bovins qui satisfont à ces 2 caractéristiques est réalisée à l'abattoir à partir des informations mentionnées sur le passeport des bovins..

+ Les bovins sont abattus en France.

L'abattage en France est authentifié à partir du numéro d'agrément de l'abattoir mentionné sur les étiquettes carcasse.

◆ *Race des bovins*

+ Les bovins qui entrent dans la démarche CHAROLUXE doivent être de la **race charolaise** (code 38) ou croisée (code 39) à partir d'au moins un parent de race charolaise.

Cette caractéristique est authentifiée à l'abattoir à partir des informations mentionnées sur le passeport.

◆ *Caractéristiques des carcasses*

+Les carcasses pouvant bénéficier de la marque **CHAROLUXE** présentent les caractéristiques suivantes :

- *Catégorie, âge*

Sont acceptés uniquement les **jeunes bovins de moins de 24 mois**.

- *Etat d'engraissement*

Sont acceptées uniquement les **carcasses notées 2 ou 3**.

- *Poids des carcasses*

Sont acceptées uniquement les **carcasses ayant un poids minimum de 360 kg**.

- *pH des carcasses 24 heures après abattage*

Les carcasses retenues doivent avoir un **pH inférieur ou égal à 5,8**, mesuré au niveau de la 13<sup>ème</sup> dorsale 24 heures après l'abattage.

◆ *Conditions de ressuage.*

+Afin d'éviter le durcissement irréversible de la viande, lié au phénomène de contracture musculaire par le froid, la réfrigération appliquée aux carcasses après la pesée est conduite selon les spécifications de la norme NF V 46 001.

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° < 10 °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.

**En résumé :**

Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode de contrôle
--------------------	--------------	---------------------

Lieu de naissance, d'élevage et d'abattage	Bovins né et élevés en France	Contrôle visuel de la présence de la mention « FR » sur les repères d'identification portés par les bovins. Contrôle documentaire des passeports pour vérifier : - la présence de la mention « FR » au début du numéro d'identification des bovins - que les éventuelles étiquettes de mouvement correspondent uniquement à des élevages français.
	Durée de séjour minimale de 5 mois dans l'élevage de finition	Contrôle documentaire des passeports (vérification des étiquettes de mouvement)
	Bovins <b>abattus</b> en France	Contrôle documentaire et visuel du numéro d'agrément français et de l'estampille sanitaire. Contrôle documentaire de l'engagement de l'opérateur dans le Club <b>CHAROLUXE</b>
Race des bovins	Bovins de race charolaise ou croisée à partir d'au moins un parent de race charolaise.	Contrôle documentaire des passeports pour vérifier la race charolaise ou l'existence d'au moins un parent de race charolaise.
Caractéristiques de carcasses	Jeunes bovins de moins de 24 mois	Contrôle documentaire de la conformité des caractéristiques des carcasses qui entrent dans la démarche <b>CHAROLUXE</b> à partir du registre d'abattage.
	Etat d'engraissement : note 2 ou 3	
	Poids de carcasse minimum : 360 Kg pH des carcasses inférieur ou égal à 5,8	
Conditions de ressuage des carcasses	Respect de la norme NF V 46 001	Contrôle par sondage du respect de la température de carcasse supérieur à 10°, 10 h après abattage. Contrôle par test du pliage de l'épaule (si stimulation électrique).

## 6.5. ÉTAPE 5 : FABRICATION PIÈCES DE DÉCOUPE ET MUSCLES SOUS-VIDE

### 6.5.1. Caractéristiques implicites

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

+ L'atelier de découpe répond aux directives communautaires et aux arrêtés français en vigueur.  
L'atelier de découpe dispose d'une estampille sanitaire communautaire.

De plus, la maîtrise de l'hygiène des installations et des équipements repose sur l'existence et l'application de procédures de nettoyage et de désinfection des installations et des équipements. (plan de nettoyage/désinfection: produits mis en œuvre, fréquence des opérations de lavage, surfaces à nettoyer et à désinfecter...). La vérification de l'efficacité de ces procédures repose sur :

- des contrôles visuels du respect des consignes d'hygiène et de travail en ateliers,
- 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.

#### ◆ Application d'un plan HACCP.

+ Les membres du Club CHAROLUXE appliquent la méthode **HACCP** en atelier de découpe. En effet, le responsable de l'atelier de découpe doit identifier tout aspect de cette activité qui est déterminant pour la sécurité des pièces de découpe sous-vide (semi-paré, PAD). Il doit veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour.

◆ *Température des ateliers*

+ La température des ateliers de découpe doit être inférieure ou égale à 12°C.

◆ *Température de stockage des muscles sous-vide*

+ les installations de stockage permettent de maintenir, jusqu'à l'expédition, une température à cœur de +4°C maximum.

◆ *Traçabilité des muscles sous-vide et pièces de découpe.*

+ Un système fiable de traçabilité est mis en œuvre conformément à la norme NF V 46 010 relative à la traçabilité en atelier de découpe.

+ La découpe et le conditionnement s'effectuent quartier par quartier ou par lots homogènes de quartiers. Avant la découpe de chaque lot de quartiers, 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 /sorties.

+ Chaque muscle sous-vide (produits semi-parés, PAD) est identifié par une étiquette fixée *sur* le conditionnement ou insérée *dans* le sous-vide et renseignée des informations suivantes (cf modèle en annexe en langue allemande) :

<i><b>Etiquette pièces découpées (en langue française)</b></i>	<i><b>Etikett für zerlegte Teilstücke (PAD) (en langue allemande)</b></i>
- <b>raison sociale et adresse du fournisseur</b>	- <b>Firmenanschrift des Zulieferers</b>
- <b>origine: FRANCE</b>	- <b>Herkunft: Frankreich</b>
- <b>n° agrément sanitaire CEE (du site d'abattage)</b>	- <b>EG Veterinärkontrollnummer</b>
- <b>Découpe: FRANCE</b>	- <b>Schlachtung : Frankreich</b>
- <b>n° agrément sanitaire CEE (du site de découpe)</b>	- <b>EG Veterinärkontrollnummer</b>
- <b>Dénomination du produit</b>	- <b>Produktbezeichnung</b>
- <b>n° de lot de découpe</b>	- <b>Chargen (Los) nummer der Fleischzerlegung</b>
- <b>date de conditionnement</b>	- <b>Verpackungsdatum</b>
- <b>Date Limite de Consommation (DLC)</b>	- <b>Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)</b>
- <b>poids net en kg</b>	- <b>Nettogewicht in kg</b>
- mention <b>CHAROLUXE</b> et/ou logo	- Angabe des Markennamens <b>CHAROLUXE</b> oder <b>CHAROLUXE</b> Logo
- Catégorie : jeune bovin	- Kategorie : Jungbulle
- date d'abattage	- Schlachtdatum
- date de maturation minimale	- Mindestreifezeit

Une étiquette portant le logo **CHAROLUXE** est également insérée obligatoirement *dans* chaque poche de muscle sous vide.

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

- une mention faisant référence à **CHAROLUXE**,
- le ou les numéro(s) de lot(s) permettant de retrouver les caractéristiques des viandes expédiées.

#### En résumé :

Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode de contrôle
Conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène	Atelier de découpe officiellement agréé et estampille sanitaire	Contrôle documentaire de l'agrément communautaire Contrôle visuel de l'application de l'estampille sanitaire.
Application d'un plan HACCP	Application d'un plan HACCP	Contrôle documentaire de l'existence et de l'application d'un plan HACCP
Température des ateliers	Inférieure ou égale à 10°C	Contrôle documentaire de l'enregistrement des températures des ateliers et lieux de stockage
Température de stockage des muscles sous-vide	Permettre le maintien d'une température à cœur des pièces de 4°C maximum	Contrôle visuel de l'affichage des températures des ateliers de découpe et lieux de stockage
Traçabilité des muscles sous-vide et pièces de découpe	Etablissement de la correspondance entre les identifiants des quartiers qui entrent en atelier de découpe et des numéro de lot des pièces de découpe qui sortent.	Contrôle documentaire de la correspondances des différents identifiants.
	Identification de chaque pièce de découpe qui entre dans la démarche <b>Charoluxe</b> par une étiquette conforme.	Contrôle visuel de l'existence et de la conformité des étiquettes sur les pièces de découpe destinées à la filière <b>Charoluxe</b> .
	Tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie par atelier pour chaque lot de fabrication.	Contrôle documentaire par sondage de la comptabilité matière entrée/sortie par atelier et pour chaque lot de fabrication..
	Mention dans les factures ou bon de livraison de la référence à Charoluxe et des numéros de lots concernés	Contrôle documentaire par sondage de l'existence dans les factures ou bons de livraison de la référence à <b>Charoluxe</b> et aux numéros de lots concernés

#### 6.5.2. Caractéristiques explicites

##### ◆ *Suivi de la qualité des produits finis.*

+ Des analyses microbiologiques sur les produits finis sous vide (produits semi-parés, PAD) sont réalisées, à la fréquence d'une fois tous les quinze jours et par atelier, sur des viandes **Charoluxe** ou autres viandes bovines. Les micro-organismes à analyser sont les suivants : flore mésophile, coliformes fécaux, anaérobies sulfite-réducteurs, Salmonelles.

<i>Critère recherché</i>	<i>Micro-organismes par g</i>
Flore mésophile (1)	<50.000
Coliformes fécaux	<100
Anaérobies sulfite-réducteurs	<2
Salmonelles	Absence dans 25 g

◆ *Guide technique de découpe*

+ Les pièces de découpe semi-parées et les muscles sous vide sont découpés selon les spécifications définies dans le guide technique joint en annexe 7.5. Ce guide technique précise, entre autres, les poids minimum à respecter pour chaque type de pièce de découpe.

**En résumé :**

<b>Points à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>	<b>Méthode de contrôle</b>
Suivi de la qualité des produits finis	Respect des niveaux de contamination pour les différentes flores définies	Contrôle documentaire par sondage des résultats d'analyses bactériologiques réalisées
Technique de découpe	Respect du guide technique de découpe (cf. annexe 7.5)	Contrôle du respect du guide technique de découpe par pesées par sondage de quelques muscles.

## **6.6. ETAPE 6: FABRICATION DES UVCI**

### **6.6.1. Caractéristiques implicites**

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

+ L'atelier d'élaboration des UVCI répond aux directives communautaires et aux arrêtés français en vigueur.

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.

De plus, la maîtrise de l'hygiène des installations et des équipements repose sur l'existence et l'application de procédures de nettoyage et de désinfection des installations et des équipements. (plan de nettoyage/désinfection: produits mis en œuvre, fréquence des opérations de lavage, surfaces à nettoyer et à désinfecter...). La vérification de l'efficacité de ces procédures repose sur :

- des contrôles visuels du respect des consignes d'hygiène et de travail en ateliers,
- 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.

◆ *Application du système HACCP.*

Les membres du Club CHAROLUXE appliquent la méthode **HACCP** en atelier de fabrication des UVCI. En effet, le responsable de l'atelier doit identifier tout aspect de cette activité qui est déterminant pour la sécurité des pièces de découpe (UVCI). Il doit veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour.

◆ *Température des ateliers.*

+ La température des ateliers de découpe doit être inférieure ou égale à 12°C.

◆ *Température de stockage*

+ Les installations de stockage permettent de maintenir une température à cœur de :

- +7°C maximum pour les quartiers et PAD destinés à la fabrication des UVCI
- +4°C maximum pour les UVCI.
- 

◆ *Traçabilité des UVCI.*

+ Les pièces de découpe et les muscles sous-vide utilisés pour la fabrication des UVCI doivent provenir de carcasses éligibles à **CHAROLUXE** (conformité : origine, race, poids,...) et dont la date d'abattage est antérieure de 7 jours minimum par rapport à la date de conditionnement en UVCI. Ceci signifie que **le délai de maturation de 7 jours après abattage doit être écoulé** avant le début des opérations de fabrication des UVCI.

La découpe et le conditionnement s'effectuent par lots homogènes de quartiers. Avant la découpe de chaque lot de quartiers, 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 UVCI sorties et de la comptabilité matière entrées/sorties.

Chaque barquette UVCI est identifiée, au minimum, par une étiquette fixée sur la barquette portant le logo **CHAROLUXE** (cf modèle en langue allemande en annexe 6.3) et renseignée des informations suivantes :

<i>Etiquette UVCI (en langue française)</i>	<i>Etikett für endverbraucher- Packung (en Langue allemande)</i>
- <b>raison sociale et adresse du fournisseur</b>	- <b>Firmenanschrift des Zulieferes</b>
- <b>origine: FRANCE</b>	- <b>Herkunft: Frankreich</b>
- <b>n° agrément sanitaire CEE (du site d'abattage)</b>	- <b>EG Veterinärkontrollnummer</b>
- <b>Découpe: FRANCE</b>	- <b>Schlachtung : Frankreich</b>
- <b>n° agrément sanitaire CEE (du site de découpe)</b>	- <b>EG Veterinärkontrollnummer</b>
-	-
- <b>dénomination du produit</b>	- <b>Produktbezeichnung</b>
- <b>n° de lot de découpe</b>	- <b>Chargen (Los) nummer der Fleischzerlegung</b>
- <b>date de conditionnement</b>	- <b>Verpackungsdatum</b>
- <b>Date Limite de Consommation (DLC)</b>	- <b>Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)</b>
- <b>poids net en kg</b>	- <b>Nettogewicht in kg</b>
- mention <b>CHAROLUXE</b> et/ou logo	- <b>Angabe des Markennamens CHAROLUXE oder CHAROLUXE Logo</b>
- <b>Catégorie : jeune bovin</b>	- <b>Kategorie : Jungbulle</b>
- <b>Température de conservation</b>	- <b>Aufbewahrungstemperatur</b>
- <b>Mentions communicantes</b>	-

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

- une mention faisant référence à **CHAROLUXE**,
- le ou les numéro(s) de lot(s) permettant de retrouver les caractéristiques des viandes expédiées.

**En résumé :**

Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode de contrôle
Conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène	Atelier de fabrication d'UVCI officiellement agréé et estampille sanitaire	Contrôle documentaire de l'agrément communautaire Contrôle visuel de l'application de l'estampille sanitaire.
Application d'un plan HACCP	Application d'un plan HACCP	Contrôle documentaire de l'existence et de l'application d'un plan HACCP
Température des ateliers	Inférieure ou égale à 12°C	Contrôle documentaire de l'enregistrement des températures des ateliers et lieux de stockage Contrôle visuel de l'affichage des températures des ateliers de découpe et lieux de stockage
Température de stockage des viandes	Permettre le maintien d'une température à cœur : - de 7°C max pour les quartiers et PAD avant découpe - de 4°C maximum pour les UVCI	
Traçabilité des pièces à découper et des UVCI	Etablissement de la correspondance entre les identifiants des pièces à découper qui entrent en atelier de fabrication des UVCI et des numéros de lot d'UVCI qui sortent.	Contrôle documentaire de la correspondances des différents identifiants.
	Identification de chaque UVCI qui entre dans la démarche <b>CHAROLUXE</b> par une étiquette conforme.	Contrôle visuel de l'existence et de la conformité des étiquettes sur les UVCI destinées à la filière <b>CHAROLUXE</b> .
	Tenue d'une comptabilité matière entrée/sortie par atelier pour chaque lot de fabrication.	Contrôle documentaire par sondage de la comptabilité matière entrée/sortie par atelier et pour chaque lot de fabrication..
	Mention dans les factures ou bon de livraison de la référence à <b>CHAROLUXE</b> et des numéros de lots d'UVCI concernée	Contrôle documentaire par sondage de l'existence dans les factures ou bons de livraison de la référence à <b>CHAROLUXE</b> et aux numéros de lots d'UVCI concernés

**6.6.2. Caractéristiques explicites**

◆ *Suivi de la qualité des produits finis.*

Des analyses microbiologiques sur les produits finis (UVCI) sont réalisées, à la fréquence d'une fois par semaine et par atelier. Les critères d'analyse sont les suivants : coliformes fécaux, Staphylococcus aureus, anaérobies sulfite-réducteurs, Salmonelles.

<i>Critère recherché</i>	<i>Micro-organismes par g</i>
Coliformes fécaux	<300
Staphylococcus aureus	<100
Anaérobies sulfite-réducteurs	<10
Salmonelles	Absence dans 25 g

N.B.: Le prélèvement concerne profondeur plus surface sans cautérisation

**En résumé :**

Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode de contrôle
Suivi de la qualité des produits finis	Respect des niveaux de contamination pour les différentes flores définies	Contrôle documentaire par sondage des résultats d'analyses bactériologiques réalisées

## 6.7. ETAPE 7: EXPEDITION ET TRANSPORT DE LA VIANDE AU POINT DE VENTE

### 6.7.1. Caractéristiques implicites

#### ◆ *Température à cœur des viandes*

+ La température à cœur des viandes au chargement et à la réception en magasin doit être de 7°C maximum pour les carcasses, pièces de gros et de 4°C maximum pour les muscles sous-vide et les UVCI.

#### *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 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

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.

#### ◆ *Identification et traçabilité des viandes expédiées*

Les viandes destinées à la distribution sous la marque **CHAROLUXE**, sont identifiées selon les modalités définies aux chapitres 5.4, 5.5, 5.6 et accompagnées des documents assurant leur traçabilité.

#### En résumé :

Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode de contrôle
Température de conservation des viandes	Permettre le maintien d'une température à cœur : - de 7°C maximum pour les quartiers et pièce de gros - de 4°C maximum pour les muscles sous vide et les UVC	Mesure par sondage de la température à cœur des viandes ou entre 2 sacs au chargement du camion.
Conditions d'hygiène de transport	Véhicules lavés et désinfectés avant chargement	Contrôle visuel de la propreté des camions et eurocaisses avant chargement
	Carcasse et produits de découpe isolés du sol	Contrôle visuel des opérations de chargement.
Traçabilité des viandes	Toutes les viandes transportées sont identifiées conformément aux spécifications définies aux chapitres 5.4, 5.5, 5.6, selon leur nature et conditionnement.	Contrôle visuel de la propreté des camion et eurocaisses avant chargement
	Toutes les viandes transportées sont accompagnées des documents assurant leur traçabilité (bons de livraison faisant référence à CHAROLUXE, et comportant les différents numéros de lots)	Contrôle documentaire des documents d'accompagnement des viandes <b>CHAROLUXE.</b>

### 6.7.2. Caractéristiques explicites

#### ◆ *Conditions d'hygiène du transport*

+ Les membres du Club CHAROLUXE s'engagent à n'utiliser que des **eurocaisses** propres pour le transport des produits (hors carcasses et quartiers).

#### En résumé :

Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode de contrôle
Conditions d'hygiène de transport	Utilisation exclusive d'eurocaisses pour le transport des viandes, hors carcasses et quartiers	Contrôle visuel de l'utilisation des eurocaisses

### 6.8. ETAPE 8: MATURATION, PREPARATION DES VIANDES ET COMMERCIALISATION

Les viandes **CHAROLUXE** 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.

#### 6.8.1. Caractéristique implicite

##### ◆ *Hygiène des viandes remises aux consommateurs.*

+ Les locaux et équipements permettent de préserver la chaîne du froid jusqu'à la remise de la viande aux consommateurs.

+ 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.

##### ◆ *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 et conserve les preuves des viandes achetées.

+ En cas de double rayon (viande **CHAROLUXE** et autres viandes), le boucher détaillant ou le chef boucher tient une **comptabilité matière spécifique** à la viande **CHAROLUXE** 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 contrôlés. 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 marque **CHAROLUXE** et un identifiant permettant de retrouver le lot de fabrication d'origine.

### En résumé :

Points à maîtriser	Valeur cible	Méthode de contrôle
Préservation de la chaîne du froid	Température des produits (frigo vitrine) inférieure ou égale à 4°C	Contrôle par sondage de la température des produits.
Hygiène du personnel, du matériel et des locaux	Tenues du personnel, propres Application des consignes d'hygiène pour les personnes et des consignes de nettoyage-désinfection pour le matériel et les locaux	Contrôle visuel de la propreté des tenues du personnel Contrôle documentaire de l'existence de consignes d'hygiène pour le personnel et de consignes de nettoyage-désinfection pour le matériel et les locaux. Contrôle visuel des opérations de nettoyage-désinfection.
Traçabilité des viandes	Les viandes reçues sont conservées en chambre froides avec l'étiquette <b>CHAROLUXE</b> conforme Les viandes présentées aux consommateurs sont identifiées <b>CHAROLUXE</b> et comportent un numéro de lot lorsqu'elles sont sous forme d'UVC. Tenue d'une fiche de lot lors de la fabrication d'UVC sur le point de vente Conservation des preuves d'achat de viande <b>CHAROLUXE</b> Tenue d'une comptabilité matière pour les viandes <b>CHAROLUXE</b> en cas de double rayon	Contrôle visuel des viandes conservées en chambres froides et des viandes présentées Contrôle documentaires des documents d'accompagnement des viandes <b>CHAROLUXE</b> achetées Contrôle documentaire de la comptabilité matière (le cas échéant) Calcul du rendement matière à partir des fiches de lot dans le cas de fabrication d'UVC sur le lieu de vente..

### 6.8.2. Caractéristiques explicites

#### ◆ *Durée de maturation.*

+ La maturation des viandes à griller ou à rôtir (sauf filet, hampe et onglet), issues des carcasses ou des quartiers est de **7 jours au minimum**.

Pour les viandes conservées sous-vide (sauf filet, hampe et onglet), la durée minimale de maturation est portée à **10 jours**.

Pour les viandes à braiser ou à bouillir, cette maturation n'est pas nécessaire.

#### ◆ *Information du consommateur*

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

L'information du consommateur porte sur : **l'origine, le type racial, la catégorie, la date d'abattage ou la durée de maturation.**

**En résumé :**

<b>Points à maîtriser</b>	<b>Valeur cible</b>	<b>Méthode de contrôle</b>
Durée de maturation	Pour les viandes à griller ou à rôtir : - 7 jours minimum si elles sont issues de carcasses ou de quartiers 10 jours minimum si elles sont issues de pièces sous vides.	Comparaison par sondage entre les dates de présentation des viandes aux consommateurs et les dates d'abattage mentionnées sur les étiquettes des pièces de viande achetées.
Information des consommateurs	Identification des viandes <b>CHAROLUXE</b> Utilisation de la PLV <b>CHAROLUXE</b>	Contrôle visuel du rayon de vente

Le respect de ces consignes au point de vente fait l'objet d'un suivi régulier de la part d'un organisme de contrôle indépendant chargé des contrôles en France et en Allemagne ainsi que du promoteur de vente SOPEXA chargé du dossier.

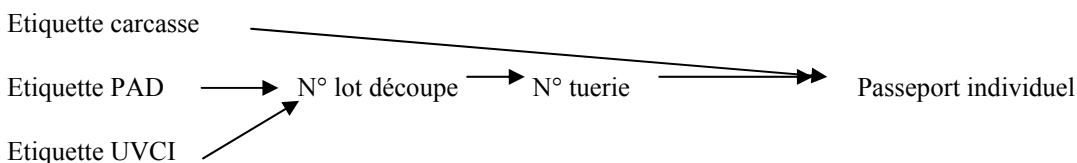
## 7. TRACABILITE

Les tableaux figurant ci-après ont pour objectif de récapituler les éléments de traçabilité descendante (de l'amont vers l'aval) et montante (de l'aval vers l'amont) associés à la démarche **CHAROLUXE**.

### 7.1. TRACABILITE DESCENDANTE

ETAPE	NATURE DU LOT	DEFINITION DU LOT	IDENTIFIANT
<b>élevage finition</b>	Bovins vivants	Un bovin	- Registre de bovins - Passeport individuel - Bouclage individuel
<b>Transport, réception et attente des bovins</b>	Bovins vivants	Un bovin	- Passeport individuel - Bouclage individuel - Bon de livraison
<b>Abattage, ressuage et réfrigération des carcasses</b>	Carcasse ou quartiers	Une carcasse	- Numéro de tuerie - Etiquette <b>CHAROLUXE</b>
<b>Expédition des carcasses et des pièces de gros</b>	Carcasse ou quartiers	Une carcasse	- Etiquette carcasse <b>CHAROLUXE</b> - Facture et bon de livraison
<b>Fabrication des pièces de découpe semi-parées ou PAD</b>	Muscles conditionnés sous vide	Ensemble des pièces portant le même numéro de lot	- Etiquette pièces sous-vide <b>CHAROLUXE</b> - Fiche de lot de découpe
<b>expédition des pièces sous vide</b>	Muscles conditionnés sous vide	Ensemble des pièces fabriqué le même jour à partir des mêmes quartiers	- Etiquette pièces sous-vide <b>CHAROLUXE</b> - Facture et bon de livraison
<b>fabrication UVCI</b>	Viande conditionnée en UVCI	Ensemble des UVCI fabriquées le même jour à partir des mêmes quartiers	- Etiquette UVCI <b>CHAROLUXE</b> - Fiche de lot de découpe
<b>expédition des UVCI</b>	Viande conditionnée en UVCI	Ensemble des UVCI fabriqués le même jour à partir des mêmes quartiers	- Etiquette UVCI <b>CHAROLUXE</b> - Facture et bon de livraison

### 7.2. TRACABILITE MONTANTE



NB : un même n° lot découpe peut correspondre à plusieurs n° tuerie.

## 8. FREQUENCE DES CONTROLES

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

(\*)contrôle jumelé avec celui de la démarche JBE

(\*\*) contrôles communs aux démarches JBE et CHAROLUXE

INTERVENTIONS	Fréquence des interventions	Fréquence des interventions
	CHAROLUXE	JBE
- Contrôle porteur de démarche	- 1 fois par an. <sup>(1)</sup>	- 1 fois par an <sup>(1)</sup> .
- Contrôle Abatteur	- 2 fois par an <sup>(2)</sup>	- 1 fois par an. <sup>(2)</sup>
- contrôle Atelier de découpe	- 2 fois par an. <sup>(2)</sup>	- 1 fois par an. <sup>(2)</sup>
- Contrôle structure relais	- 1 fois par an <sup>(3)</sup> .	
- contrôle négociant	- 30% / an <sup>(3)</sup>	
- Contrôle en élevage	- 3% des éleveurs engagés <sup>(3)</sup>	
- Contrôle distributeur allemand	50 contrôles/an	

(1) : contrôles jumelés

(2) un des 2 contrôles réalisés pour CHAROLUXE compte pour JBE

(3) contrôles réalisés dans le cadre de JBE et commun JBE/CHAROLUXE

## 9. PLAN DE SANCTION

Ce chapitre concerne le traitement appliqué par l'organisme de contrôle externe et/ou INTERBEV, aux écarts constatés lors des contrôles, selon leur niveau de gravité.

### 9.1. CODES CONCLUSION ET CONSEQUENCES

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 au code de valeur de l'écart le plus élevé constaté lors 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 les suites données, pour chaque code conclusion.

**Tableau 5 : Codes conclusion des interventions**

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	Ecarts mineurs constatés, ne remettant pas en cause la traçabilité des viandes 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, au niveau traçabilité mais caractéristiques communiquées conformes.	Notification à l'opérateur que des traitements ou des actions correctives doivent être rapidement mis en place Notification à INTERBEV	Notification par INTERBEV d'un contrôle supplémentaire dans un délai rapproché (à charge de l'opérateur concerné)
Code 3	Au minimum un écart majeur, avec conséquence sur la traçabilité et sur les caractéristiques communiquées.	Notification à l'opérateur que des traitements ou des actions correctives doivent être immédiatement mis en place. Notification à INTERBEV	Traitement particulier par INTERBEV. Retrait ou suspension de la démarche et transmission du dossier à la DGCCRF

## 9.2. TYPOLOGIE DES ECARTS

Ce chapitre présente une typologie des écarts relatifs au présent cahier des charges, suivi de leur code de valeur concernant :

- les porteurs de démarches **Charoluxe**
- les abatteurs,
- le cas échéant les ateliers de découpe

En italique sont rappelés les écarts communs à la démarche CHAROLUXE et la démarche JBE.

### 9.2.1. PORTEUR DE DEMARCHE/EXPORTATEUR

Le tableau 6 présente une typologie des écarts avec le code valeur correspondant pour le porteur de démarche/exportateur.

**Tableau 6 : typologie des écarts pour le porteur de démarche CHAROLUXE:**

<b>LIBELLE</b>	<b>Code valeur</b>
<b>. Traçabilité des viandes CHAROLUXE non satisfaisante ou non conforme</b>	<b>3</b>
<b>. Non respect de la communication convenue avec INTERBEV</b>	<b>3</b>
. Non respect de la convention porteur de démarche CHAROLUXE avec INTERBEV	2
. <i>Non disponibilité des engagements de tous les opérateurs et structures relais</i>	2
. <i>Non respect de la convention porteur de démarche JBE avec INTERBEV</i>	2
. <i>Non transmission à INTERBEV des mises à jour concernant les engagements des opérateurs de la filière</i>	2
. <i>Traçabilité documentaire non satisfaisante ou non conforme</i>	2
. <i>Non transmission à INTERBEV des volumes de viande commercialisés sous JBE et sous CHAROLUXE</i>	1

### 9.2.2. ABATTEURS

Le tableau 7 présente une typologie des écarts avec le code valeur correspondant pour les abatteurs.

**Tableau 7 : typologie des écarts pour les abatteurs:**

<b>LIBELLE</b>	<b>Code valeur</b>
<b>Non respect (même partiel ) des exigences officielles relatives aux installations, aux équipements et à l'hygiène</b>	<b>3</b>
<b>.absence totale ou partielle ou application incomplète d'un plan HACCP</b>	<b>3</b>
<b>. Viande commercialisée sous la marque CHAROLUXE ne provenant pas de bovins de race charolaise (38*38) ou croisée charolaise (38*XX)</b>	<b>3</b>
<b>. Jeunes bovins commercialisés dans la démarche CHAROLUXE provenant d'élevages non engagé dans JBE</b>	<b>3</b>
. Engagement dans la démarche CHAROLUXE non disponible	2
. Carcasses commercialisées sous la marque CHAROLUXE ne satisfaisant pas totalement aux caractéristiques exigées (âge, poids, pH, engraissement,...)	2
. Non respect total ou partiel des conditions de ressuage	2
. Conditions de réception et attente en bouverie non satisfaisantes	2
. Absence de suivi du bien être des bovins	2
. Non respect des durées maximales de transport des bovins	1
. non respect des étiquettes CHAROLUXE	1
. durée de transport des animaux vivants non conforme	1

. <i>Registre d'abattage incomplet ou non conservation de la copie des passeports</i>	<b>3</b>
. <i>Traçabilité des viandes incomplètes (risque de tromperie ou d'erreur)</i>	<b>3</b>
. <i>Communication non conforme</i>	<b>3</b>
. <i>Traçabilité documentaire non satisfaisante ou non conforme</i>	<b>2</b>

### 9.2.3. ATELIERS DE DECOUPE

Le tableau 8 présente une typologie des écarts avec le code valeur correspondant pour les ateliers de découpe.

**Tableau 8 : typologie des écarts pour les ateliers de découpe**

<b>LIBELLE</b>	<b>Code valeur</b>
<b>Non respect (même partiel) des exigences officielles relatives aux installations, aux équipements et à l'hygiène</b>	<b>3</b>
.absence totale ou partielle ou application incomplète d'un plan HACCP	<b>3</b>
. Absence de suivi microbiologique des produits finis, ou résultats d'analyses non satisfaisants	<b>3</b>
. Découpe avec mélange des lots CHAROLUXE et autres	<b>3</b>
. Traçabilité des viandes découpées incomplètes (risque de tromperie ou erreur)	<b>3</b>
. Viande commercialisée sous la marque CHAROLUXE ne provenant pas de bovins de race charolaise ou croisée charolaise	<b>3</b>
. Communication non conforme	<b>3</b>
. Absence de comptabilité matière	<b>3</b>
. Non respect de la chaîne du froid au sein de l'atelier	<b>2</b>
. Non respect du guide de découpe CHAROLUXE	<b>2</b>
. Non respect des conditions d'hygiène et de température de transport des viandes CHAROLUXE	<b>2</b>
. Non utilisation des eurocaisses pour le transport des viandes CHAROLUXE	<b>2</b>
. Absence de l'engagement de l'atelier de découpe dans CHAROLUXE	<b>2</b>
. Quantités viande CHAROLUXE sorties > entrées	<b>2</b>
. Traçabilité des viandes découpées non satisfaisante ou non conforme	<b>2</b>
. Traçabilité documentaire non conforme	<b>2</b>
. Absence de date d'abattage	<b>2</b>
. Utilisation d'étiquettes de communication non préalablement validées par INTERBEV (viandes découpées, PAD, UVCI)	<b>1</b>

### 9.2.4. COMMERCIALISATION DES VIANDES CHAROLUXE

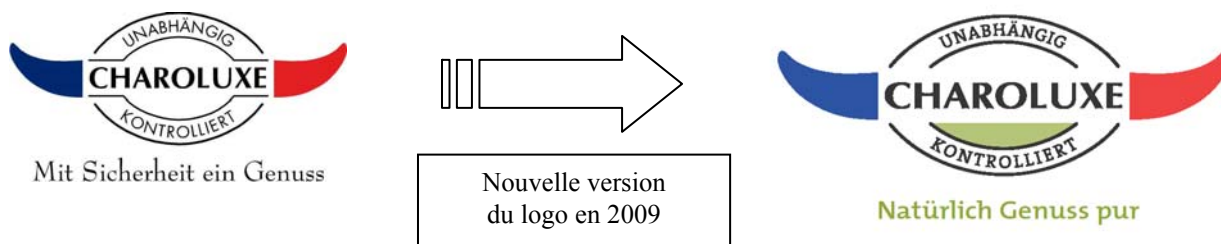
Le tableau 9 présente une typologie des écarts avec le code valeur correspondant pour les points de commercialisation des viandes CHAROLUXE

**Tableau 9 : typologie des écarts pour les points de commercialisation des viande CHAROLUXE :**

<b>LIBELLE</b>	<b>Code valeur</b>
<b>Non respect (même partiel ) des exigences officielles relatives aux installations, aux équipements et à l'hygiène</b>	<b>3</b>
. Traçabilité des viandes découpées non satisfaisante ou non conforme	2
. Non respect des durées de maturation des viandes	2
. Non respect de la PLV CHAROLUXE	2
. Traçabilité documentaire non conforme	2

## 10. ANNEXES :

### 10.1. LOGO CHAROLUXE



### 10.2. FORMULAIRES DE CONVENTION ET ENGAGEMENT

- Formulaire C1 : convention porteur de démarche JBE
- Formulaire C1 bis : convention porteur de démarche CHAROLUXE
- Formulaire E1 : formulaire d'engagement abatteur
- Formulaire E2 : formulaire d'engagement atelier de découpe/grossiste JBE
- Formulaire E3 : formulaire d'engagement structure relais JBE
- Formulaire E4 : formulaire d'engagement négociant JBE
- Formulaire E5 : formulaire d'engagement éleveur JBE

	<b>FORMULAIRE DE CONVENTION PORTEUR DE DEMARCHE JBE</b>
---	---

Par la présente,  
INTERBEV, 149 rue de Bercy- 75595 Paris cedex 12, représenté par .....

Accorde à,

L'entreprise.....  
représenté par .....  
Désigné ci après par « le porteur de démarche »  
Qui accepte,

Le droit d'exploiter dans les conditions définies ci dessous, le cahier des charges « viande bovine d'Exportation- jeunes bovins » désigné ci après par « JBE » qui a été agréé le **22 novembre 2000** sous le N° **2000-05** par les Pouvoirs Publics français au sens de l'article 16 du règlement communautaire CE 1760/2000du 17 juillet 2000.

Ce cahier des charges concerne la transmission d'informations relatives à l'alimentation et/ou aux pratiques d'élevages des jeunes bovins et/ou aux caractéristiques des viandes bovines d'origine française à destination des marchés européens.

### 1- DATE D'EFFET

La présente convention prend effet à la date de signature par les deux parties ; elle est établie pour une durée de un an renouvelable tacitement, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties moyennant un préavis de trois mois.

### 2- COMMUNICATION

INTERBEV autorise le porteur de la démarche à commercialiser des viandes bovines à destination d'un pays de l'union européenne avec la ou les mentions repérées ci après (*le porteur de démarche coche la ou les case(s) qui correspond(nt) aux mentions qu'il prévoit d'utiliser*) :

#### - **Elevage :**

**Cas 1 :** « Alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique »

**Cas 2 :** « Respect des bonnes pratiques d'élevages »

#### - **Origine des bovins :**

**Cas 3°a :** " Origine France " ou «Bovin né, élevé et abattu en France »

**Cas 3° b :** " Bovin né en France, élevé et abattu en (nom de zone :.....) ».

#### - **Race : (cf. annexe 2)**

**cas 4 a :** « (nom de la race :.....) »,

**cas 4b :** « Race (nom de la race :..... ) »,  
ou « Race bovine (nom de la race :.....) »,

**cas 4c :** « Bovin de race (nom de la race :.....) »,  
ou « Bovin (nom de la race :.....) »,

**cas 4d** « *Jeune Bovin de (nom de la race :.....)* »,

**cas 4e** « *Viande bovine (nom de la race :.....)* »,  
ou « *Viande (nom de la race :.....)* » .

- **Age à l'abattage :**

**cas 5a°**: « *age :.....mois* »

**cas 5b°**:« *date de naissance : jj/mm/aa – date d'abattage :jj/mm/aa* »

- **Durée de maturation :**

**cas 6°**: « *durée optimale de la maturation de la viande (ou mention équivalente acceptée par INTERBEV :.....) associée à la date d'abattage exprimée en jj/mm/aa.*

**cas 7** : autre mention (à préciser) : .....

La ou les mention(s) peut(peuvent) être associée(s) à une marque privée moyennant information et accord préalable de la part d'INTERBEV.

### **3- ENGAGEMENT DU PORTEUR DE DEMARCHE**

Le porteur de démarche s'engage à :

- Identifier et organiser sa filière d'approvisionnement en jeunes bovins; à cette fin il fait souscrire:
  - + un engagement par chaque opérateur (abatteur, grossiste, atelier de découpe, structure relais et négociant) qui participe à la filière.
  - + si communication relative aux cas 1 et 2, un engagement par chaque structure relais qui assure le référencement des éleveurs qui fournissent les broutards.
- transmettre à INTERBEV au plus tard le 15 du premier mois de chaque semestre calendaire :
  - = les copies des engagements des nouveaux opérateurs (hors éleveurs) de sa filière,
  - = le fichier actualisé des opérateurs (hors éleveurs) engagés dans sa filière
  - = le fichier actualisé des noms et des coordonnées des éleveurs référencés par chaque structure relais et qui participent à la filière JBE (fichier élaboré par chaque structure relais).
  - = l'état récapitulatif des volumes de viande commercialisés sous JBE au cours du semestre calendaire précédent.
- Surveiller le bon fonctionnement de sa filière (contrôle interne)
- Accepter tout contrôle de l'organisme tiers diligenté par INTERBEV et à faciliter les contrôles au sein de la filière.

### **4- CONSTITUTION DE LA FILIERE**

La signature de la présente convention par INTERBEV est assujettie à l'existence d'une filière JBE constituée par le porteur de démarche justifiée par la fourniture des engagements des opérateurs correspondants.

A la date de la signature de la présente convention la filière JBE du porteur de démarche est composée de :

- + Structures relais (*préciser noms et coordonnées*)
  - Organisations de producteurs, commerciales :

- Organisations de producteurs, non commerciales :

+ Négociants le cas échéant (*préciser nom et coordonnées*) :

+ autres opérateurs (*préciser : activité : abatteur / grossiste/atelier de découpe/, raison sociale et coordonnées*)

Activité	Raison Sociale	Coordonnées

## 5- MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES

Le cahier des charges JBE étant validé par les Pouvoirs Publics français à la demande d'INTERBEV, toute modification suppose un accord préalable d'INTERBEV qui sera fondé soit à faire valider par les Pouvoir Publics les modifications envisagées sous forme d'avenant soit à envisager un nouveau cahier des charges qui pourra être déposé sous son autorité ou sous celle d'un autre organisme qu'il aura désigné.

## 6- LITIGES

En cas de litige dans l'application de la présente convention, les deux parties conviennent, en l'absence d'accord amiable, de se référer à la commission arbitrale d'INTERBEV.

Fait à ....., le ....., en deux exemplaires

Pour INTERBEV

Pour le porteur de démarche

Numéro d'enregistrement du Porteur de démarche dans JBE ( attribué par INTERBEV) :  
EXP/.....

	<p><b>FORMULAIRE DE CONVENTION PORTEUR DE DEMARCHE CHAROLUXE</b></p>
---	--

Par la présente,  
INTERBEV, 149 rue de Bercy- 75595 Paris cedex 12, représenté par .....

Accorde à,

L'entreprise.....  
représenté par .....  
Désigné ci après par « le porteur de démarche CHAROLUXE »  
Qui accepte,

Le droit d'exploiter dans les conditions définies ci dessous, le cahier des charges « viande de jeunes bovins-CHAROLUXE » désigné ci après par « CHAROLUXE » qui a été validé par les Pouvoirs Publics français au sens de l'article 16 du règlement communautaire CE 1760/2000 du 17 juillet 2000.

### 1- DATE D'EFFET

La présente convention prend effet à la date de signature par les deux parties ; elle est établie pour une durée de un an renouvelable tacitement, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties moyennant un préavis de trois mois.

### 2- COMMUNICATION

INTERBEV autorise le porteur de la démarche à commercialiser des viandes de jeunes bovins de **race charolaise** à destination d'un pays de l'union européenne sous couvert de la marque CHAROLUXE en utilisant les caractéristiques communicantes définies dans le cahier des charges CHAROLUXE.

### 3- OBLIGATIONS DU PORTEUR DE DEMARCHE CHAROLUXE

Pour commercialiser de la viande sous la marque CHAROLUXE le porteur de démarche doit :

- préalablement être engagé auprès d'INTERBEV (formulaire C1) pour utiliser le cahier des charges JBE ; à ce titre il doit :
  - avoir fourni à INTERBEV les engagements de tous les opérateurs qui constituent sa filière d'approvisionnement amont (abatteurs, ateliers de découpe,..) ainsi que ceux des structures relais chargées d'assurer le référencement des éleveurs engagés dans JBE
  - disposer pour lui et pour chaque opérateur d'un numéro d'enregistrement fourni par INTERBEV

NB : les différents sites (abattage, découpe,..) qui appartiennent à un même groupe industriel porteur de démarche doivent souscrire auprès du groupe un engagement correspondant à leur activité.

- s'engager à respecter et faire respecter par les opérateurs de sa filière, le cahier des charges CHAROLUXE
- adhérer au club CHAROLUXE
- transmettre à INTERBEV au plus tard le 15 du premier mois de chaque semestre calendaire :
  - = les copies des engagements des nouveaux opérateurs (hors éleveurs) de sa filière,
  - = le fichier actualisé des opérateurs (hors éleveurs) engagés dans sa filière
  - = le fichier actualisé des noms et des coordonnées des éleveurs référencés par chaque structure relais et qui participent à la filière JBE (fichier élaboré par chaque structure relais).
  - = l'état récapitulatif des volumes de viande commercialisés sous JBE d'une part et sous la marque CHAROLUXE d'autre part, au cours du semestre calendaire précédent.

- Surveiller le bon fonctionnement de sa filière (contrôle interne)
- Accepter tout contrôle de l'organisme tiers diligenté par INTERBEV et à faciliter les contrôles au sein de la filière.

#### **4- OBLIGATIONS D'INTERBEV**

Pour sa part, INTERBEV assure :

- l'animation du club CHAROLUXE et la cohérence entre les membres du club
- les relations avec les autorités compétentes françaises et allemandes nécessaires au maintien de la validation du cahier des charges CHAROLUXE
- Les relations avec l'organisme de contrôle chargé du contrôle du cahier des charge CHAROLUXE dans le respect des règles d'indépendance et d'impartialité de l'Organisme
- L'appui technique nécessaire à chaque membre du club CHAROLUXE pour assurer la promotion et le développement harmonieux de la démarche CHAROLUXE

#### **5- MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES**

Le cahier des charges CHAROLUXE étant validé par les Pouvoirs Publics français à la demande d'INTERBEV, toute modification suppose un accord préalable d'INTERBEV qui sera fondé soit à faire valider par les Pouvoir Publics les modifications envisagées sous forme d'avenant soit à envisager un nouveau cahier des charges qui pourra être déposé sous son autorité ou sous celle d'un autre organisme qu'il aura désigné.

#### **6- LITIGES**

En cas de litige dans l'application de la présente convention, les deux parties conviennent, en l'absence d'accord amiable, de se référer à la commission arbitrale d'INTERBEV.


Fait à ....., le ....., en deux exemplaires

Pour INTERBEV

Pour le porteur de démarche CHAROLUXE

Numéro d'enregistrement du Porteur de démarche dans CHAROLUXE ( attribué par INTERBEV) :  
EXP/.....

E1

	
	<b>FORMULAIRE D'ENGAGEMENT ABATTEUR (*)</b> <b>(A retourner au Porteur de Démarche)</b>
A compléter par le porteur de démarche	
Raison sociale	
Adresse :	
Cachet	
<b>Mentions communicantes retenues : (cocher les mentions retenues et compléter le cas échéant)</b>	
o cas 1 : alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique	
o cas 2 : respect des bonnes pratiques d'élevage	
o cas 3 : Précision de l'origine (France ou régionale): .....	
o cas 4 : Précision de la race : .....	
o cas 5 : Précision de l'âge à l'abattage: .....	
o cas 6 : Précision de la durée minimale de maturation : .....	

Je, soussigné

Adresse .....

Tél : .....


- M'engage à respecter le cahier des charges « Viande Bovine d'Exportation – Jeunes Bovins » propriété d'INTERBEV ;

- M'engage à :

- Commercialiser sous couvert du présent cahier des charges exclusivement les produits élaborés, étiquetés conformément aux mentions valorisantes définies par le porteur de démarche et à ce qu'aucun produit de cette démarche ne soit réintroduit sur le territoire français.
- Respecter la norme NF V 46007 relative à la traçabilité des jeunes bovins et des carcasses en abattoir ;
- Enregistrer et assurer, à partir des passeports des jeunes bovins qui entrent dans la démarche, la traçabilité des informations utiles pour garantir les mentions valorisantes définies par le porteur de démarche (date de naissance, sexe, origine, race);
- Fournir semestriellement au porteur de la démarche les informations relatives au volume de viande produit en commercialisé sous couvert du présent cahier des charges.
- Accepter tout contrôle des agents de l'organisme tiers de contrôle mandaté par INTERBEV et à collaborer à ces contrôles.

Fait à ....., le..... Signature :

(\*): Lorsque que le porteur de démarche est un groupe, chaque site d'abattage doit souscrire l'engagement E1.

	<b>FORMULAIRE D'ENGAGEMENT ATELIER DE DECOUPE-GROSSISTE (A retourner au Porteur de Démarche)</b>

A compléter par le porteur de démarche

Raison sociale

Adresse :

Cachet

**Mentions communicantes retenues : (cocher les mentions retenues et compléter le cas échéant)**

o cas 1 : alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique

o cas 2 : respect des bonnes pratiques d'élevage

o cas 3 : Précision de l'origine (France ou régionale): .....

o cas 4 : Précision de la race : .....

o cas 5 : Précision de l'âge à l'abattage: .....

o cas 6 : Précision de la durée minimale de maturation : .....

Je, soussigné

Adresse.....

Activité : (cocher la case correspondant à votre activité)

 Atelier de découpe\* Grossiste

- M'engage à respecter le cahier des charges « Viande Bovine d'Exportation – Jeunes Bovins » propriété d'INTERBEV ;


- M'engage à :

- Commercialiser sous couvert du présent cahier des charges exclusivement les produits élaborés, étiquetés conformément aux mentions choisies par le porteur de démarche et à ce qu'aucun produit de cette démarche ne soit réintroduit sur le territoire français.
- Respecter la norme NF V 46010 relative à la traçabilité de la viande bovine en atelier de découpe, désossage, travail des viandes, conditionnement et vente ;
- Assurer la traçabilité des informations associées aux pièces de viande qui permettent de garantir les mentions communicantes définies par le porteur de démarche ;
- Fournir semestriellement au porteur de la démarche les informations relatives au volume de viande produit en commercialisé sous couvert du présent cahier des charges ;
- Accepter tout contrôle des agents de l'organisme tiers de contrôle mandaté par INTERBEV et à collaborer à ces contrôles.

Fait à ....., le.....

Signature :

(\*) : Lorsque que le porteur de démarche est un groupe, chaque site de découpe doit souscrire l'engagement E2.

	<b>FORMULAIRE D'ENGAGEMENT STRUCTURE RELAIS</b> <b>(A retourner au Porteur de Démarche)</b>

A compléter par le porteur de démarche

Raison sociale

Adresse :

Cachet

**Mentions communicantes retenues : (cocher les mentions retenues et compléter le cas échéant)**

o cas 1 : Alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique

o cas 2 : respect des bonnes pratiques d'élevage

o cas 3 : Précision de l'origine (France ou régionale): .....

o cas 4 : Précision de la race : .....

o cas 5 : Précision de l'âge à l'abattage:.....

o cas 6 : Précision de la durée minimale de maturation : .....

Je, soussigné

Adresse .....

.....

.....

Tél : .....

Statut : (cocher la case correspondant à votre statut)

 OP commerciale OP non commerciale**Déclare :** Etre Ne pas être,

déjà habilité comme organisme de qualification (OQ) pour la certification viande bovine et/ou comme Organisme professionnel agricole d'accompagnement et de validation (OPAV) pour la Charte des bonnes pratiques d'élevage.

Si je ne suis pas déjà habilité, j'accepte l'audit d'admission prévu dans ce cas et réalisé par l'organisme de contrôle missionné par INTERBEV.

**1- Dans le cadre de mon activité de structure relais :**

Je m'engage à :

- respecter le cahier des charges « Viande Bovine d'Exportation – Jeunes Bovins » propriété d'INTERBEV ;
- assurer le recueil des engagements des éleveurs dans la filière JBE et à les transmettre au porteur de démarche identifié ci dessus,
- assurer l'accompagnement technique des éleveurs engagés au moyen d'une visite annuelle réalisée par un technicien compétent,
- tenir à jour le fichier des éleveurs référencés pour JBE et à communiquer régulièrement (semestriellement) les mises à jour au porteur de démarche,

**2- dans le cadre de mon activité d'Organisation de producteur à vocation commerciale :**

Je m'engage à :


- ne fournir au porteur de démarche identifié ci dessus, dans le cadre de la démarche JBE, que des jeunes bovins conformes au cahier des charges JBE et provenant d'éleveurs référencés par mes soins,
- respecter, lors de l'achat des jeunes bovins aux éleveurs référencés, l'accord interprofessionnel relatif à l'utilisation du bordereau d'enlèvement des gros bovins,
- assurer la traçabilité, entre l'élevage de départ et l'abattoir, des jeunes bovins et des informations associées nécessaires pour garantir les mentions communicantes choisies par le porteur de démarche,
- préserver le bien être des jeunes bovins au cours du transport ;

**3- dans tous les cas :**

- j'accepte tout contrôle mandaté par INTERBEV et à m'engage à collaborer à ces contrôles.

Fait à ....., le.....

Signature.

	
	<b>FORMULAIRE D'ENGAGEMENT NEGOCIANT</b> <b>(A retourner au Porteur de Démarche)</b>

NB : ce formulaire ne concerne que les négociants privés qui ne sont pas des OP commerciales

A compléter par le porteur de démarche
Raison sociale Adresse : Cachet
<b>Mentions communicantes retenues : (cocher les mentions retenues et compléter le cas échéant)</b> o cas 1 : alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique o cas 2 : respect des bonnes pratiques d'élevage o cas 3 : Précision de l'origine (France ou régionale): ..... o cas 4 : Précision de la race : ..... o cas 5 : Précision de l'âge à l'abattage: ..... o cas 6 : Précision de la durée minimale de maturation : .....

Je, soussigné

Adresse .....

Tél : .....

M'engage à :

- respecter le cahier des charges « Viande Bovine d'Exportation – Jeunes Bovins » propriété d'INTERBEV ;
  - ne fournir au porteur de démarche identifié ci dessus, dans le cadre de la démarche JBE, que des jeunes bovins conformes au cahier des charges JBE et provenant d'éleveurs référencés,
  - respecter, lors de l'achat des jeunes bovins aux éleveurs référencés, l'accord interprofessionnel relatif à l'utilisation du bordereau d'enlèvement des gros bovins,
  - assurer la traçabilité, entre l'élevage de départ et l'abattoir, des jeunes bovins et des informations associées nécessaires pour garantir les mentions communicantes choisies par le porteur de démarche,
  - préserver le bien être des jeunes bovins au cours du transport ;
- Accepter tout contrôle des agents de l'organisme tiers de contrôle mandaté par INTERBEV et à collaborer à ces contrôles.

Fait à ....., le .....

Signature.

	<b>FORMULAIRE D'ENGAGEMENT</b> <b>ELEVEUR</b> <b>( A retourner au Porteur de démarche via la structure relais)</b>
--	--

A compléter par le porteur de démarche
Raison sociale  Adresse :  Cachet
<b>Mentions communicantes retenues : (cocher la mention retenue)</b>  <input type="checkbox"/> Cas 1 : alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique <input type="checkbox"/> Cas 2 : respect des bonnes pratiques d'élevage

Je, soussigné

Adresse.....

.....

Tél : .....

N° d'exploitation .....

- Déclare avoir pris connaissance du cahier des charges " Viande Bovine d'Exportation - Jeunes Bovins ", propriété d'INTERBEV et notamment la partie concernant les conditions d'élevages, et l'alimentation des jeunes bovins.
- M'engage auprès du porteur de démarche identifié ci dessus, par l'intermédiaire de la structure relais : (*nom et coordonnées de la structure relais*) :
  - à respecter les items relatifs à l'élevage de ce cahier des charges et qui sont ceux figurant dans la " *Base commune aux référentiels de certification viande bovine qui impliquent les élevages de bovins "et /ou « la charte des bonnes pratiques d'élevage* » ;
  - à respecter les critères relatifs à une alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique.
  - A accepter tout contrôle des agents de l'organisme de contrôle mandaté par INTERBEV.

Fait à ....., le.....

Signature.

## 11. GUIDE TECHNIQUE DE DECOUPE

### GUIDE TECHNIQUE DE DECOUPE



Bases de détermination : La liste des poids ci-dessous a été établie par les entreprises membres du club CHAROLUXE sur la base d'une moyenne de poids de muscles issus de découpe de carcasses de jeunes bovins charolais de 360 Kg, avec une répartition de poids de viande AV/AR de 51/49.

#### **POIDS MINIMUM A RESPECTER POUR LA DECOUPE**

##### **1> DECOUPE DE GROS**

<b>QUARTIERS DE GROS</b>	<b>POIDS MINIMUM (Kg)</b>
Quartier arrière 8 côtes (1001)	88,5
ART 8 coupe pistolet (1002)	79
Quartier avant + caparaçon (1003)	91,5
Quartier avant droit 5 côtes (1012)	71,5
BCUH (globe)	60

## 2> DECOUPE DE DEMI GROS

MORCEAUX DE DECOUPE	POIDS MINIMUM EN SEMI PARE (Kg)	POIDS MINIMUM EN PAD (Kg)
Filet avec chaînette	3,2	
Filet sans chaînette	2,7	2,5
Faux-filet avec chaînette	6,8	
Faux-filet sans chaînette 3 côtes	5,75	
Rumsteack entier	7,9	
Rumsteack sans aiguillette baronne	7	6,1
Rumsteack coupe argentine		3,5
Cœur de rumsteack (sans aiguillette rumsteack ni aiguillette baronne)	4,0	3,3
Aiguillette baronne	1,2	1,2
Aiguillette de rumsteack	2,2	
Jumeau à bifteck	1,6	
Paleron	2,7	
Entrecôte 5 côtes	4,4	
Côte de bœuf 5 côtes (sans dessus de côte, sans corps vertébral, sans apophyse et sans nerf dorsal, avec une longueur de manche de 6 cm maximum au delà de la noix)	6,2	
Noix d'entrecôte	3,6	
Tende de tranche	10,0	9,4 / sans bif 7,15
Tranche grasse	6,5	<b>4,55</b>
Gîte à la noix sans nerveux	10	

MORCEAUX DE DECOUPE	POIDS MINIMUM
Collier basse côte (7 cervicales, 5 premières dorsales)	24 kg
Epaule entière	21 kg
Epaule sans jarret avec macreuse	18 kg
Epaule sans jarret sans macreuse	14 kg
Macreuse	3,7 kg
Caparaçon avec os	36 kg
Caparaçon sans os dégraissé	27 kg