

Cahier des charges du label rouge n° LA 31/06
**« Viandes, abats et préparations de viande fraîches-frais ou surgelées
surgelés et abats frais de porc »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Produit issu de carcasses sélectionnées pour la qualité de leur viande ;
- Porc élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage ;
- Durée d'élevage : 182 jours minimum.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes en vigueur relatives à la production en label rouge « Porc » en vigueur](#), fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- Les modifications proposées sont affichées en [caractères soulignés](#) ;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichés en [caractères barrés](#).

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR	3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3-1. Présentation du produit	3
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	4
4- TRAÇABILITE	78
4-1. Identification des opérateurs	78
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	8
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante	8
5- METHODE D'OBTENTION	12
5-1. Schéma de vie	12
5-2. Alimentation.....	12
5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage.....	12
5-2-2. Procédures de fabrication des aliments	12
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs	12
5-3-1. Sélection des reproducteurs	12
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation.....	13
5-4. Naissance (jusqu'au sevrage)	14
5-4-1. Logement des truies	14
5-4-2. Les porcelets	14
5-5. Post-sevrage et engraissement	14
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages	14
5-5-2. Systèmes d'alimentation	15
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé	16
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours	17
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier	17
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté.....	17
5-6. Conditions sanitaires d'élevage	17
5-7. Age d'abattage	19
5-8. Identification et suivi des animaux	19
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir .	19
5-10. Abattage	19
5-11. Sélection des carcasses.....	20
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses	20
5-13. Découpe et conditionnement des découpes	21
5-14. Surgélation	21
5-15. Préparations dérivées	22
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	22
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	23
ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION	24
ANNEXE 2 - CRITERES DE SELECTION DES ABATS	26

1- NOM DU DEMANDEUR

Groupement des Fermiers d'Argoat

Adresse : Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

Téléphone : 02.96.76.58.65 – Télécopie : 02.96.76.58.64

Courriel : contact@fermiers-dargoat.bzh / fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes ~~abats et préparations de viande fraîches-frais~~ ou ~~surgelées-surgelés et abats frais~~ de porc » »

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

- Carcasses ;

- Demi-carcasses ;

- Produits de découpe ;

- Les abats : Foie, cœur, rognon, pied, tête, produits issus du désossage des têtes ;

- Les préparations de viandes.

Ils sont commercialisés en UVC sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide), ou en vrac.

Les carcasses, produits de découpe et abats sont destinés aux transformateurs, GMS, artisans bouchers, charcutiers et traiteurs, à la restauration hors foyer (RHF) et home service.

Seuls les produits de découpe peuvent être commercialisés surgelés. Ils sont alors commercialisés sous forme d'UVC pour le circuit de la GMS, Restauration Hors Foyer (RHF) et home service.

Le conditionnement en vrac des produits surgelés est autorisé dans le cas des produits utilisés en RHF.

Ces produits sont issus d'animaux, de races et croisements sélectionnés, abattus à un âge supérieur à 182 jours.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Sélection des abats	Les abats labellisés issus de carcasses labellisables sont sélectionnés selon des critères d'aspect et de couleur.	/

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Produit issu de carcasses sélectionnées pour la qualité de leur viande ;
- Porc élevé dans le respect des bonnes pratiques d'élevage ;
- Durée d'élevage : 182 jours minimum.

Les conditions de productions permettent :

- De conserver l'image du caractère traditionnel et authentique de l'élevage du porc. Les porcs sont élevés lentement, en faible densité. Ils reçoivent une alimentation à base de céréales et d'autres produits d'origine végétale, sans farines ou graisses animales, sans facteurs de croissance...
- De respecter le bien-être de l'animal (faible densité, élevage de truies en groupe...);
- De limiter le stress des animaux (maîtrise des conditions d'élevage, de déchargement, de transport et d'abattage) ;
- De préserver l'environnement (insertion du bâtiment, capacité d'épandage).

Les conditions d'élevage, la sélection des reproducteurs et les critères de tri et de sélection des carcasses et des abats permettent de garantir un produit dont :

- L'aspect visuel est attirant ;
- Le muscle est non exsudatif et la viande n'est pas fibreuse.

Caractérisation sensorielle :

~~La viande de porc produit selon ce cahier des charges se caractérise par une texture après cuisson juteuse, peu fibreuse et peu filandreuse.~~

~~Ce produit est destiné à une consommation courante de produits de qualité supérieure et s'adresse plus spécifiquement aux catégories socioprofessionnelles « employé », « profession supérieure » et « cadre ».~~

Caractéristiques explicites	Influence des caractéristiques explicites sur la qualité du produit
<p>Les pores labellisables sont issus de reproducteurs de types génétiques connus pour lesquels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'allèle de sensibilité à l'halothane doit être absent ; - de même, l'allèle RN⁻ est absent. 	Garantie sensorielle
<p><u>Conditions de transport :</u></p> <p>Une mise à jeun des animaux avec abreuvement, d'une durée minimale de 12 h et maximale de 18 heures avant embarquement, doit être respectée. Quelle que soit la durée du transport, les pores sont brumisés ou douchés au moment de leur chargement dans le camion, sauf lorsque la température extérieure est inférieure à environ 10°C.</p>	Garantie sensorielle

<p>L'usage des médicaments tranquillisants est interdit avant l'embarquement des animaux. L'utilisation du bâton ou de l'aiguillon électrique ou encore du tuyau de caoutchouc est à proscrire lors des manipulations des porcs. Le matériel de base est le panneau.</p> <p>Le délai de parcours doit être aussi court que possible entre l'exploitation et l'abattoir qui doit être situé dans un rayon de 200 Km au maximum ou bien la durée maximale du transport ne doit pas excéder 6 heures.</p>	
<p><u>Attente avant abattage :</u></p> <p>Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible.</p> <p>La durée d'attente des porcs avant abattage doit être au minimum de 3 h pour tous les animaux abattus.</p> <p>La durée maximale entre le chargement des animaux et leur abattage doit être limitée à 18 heures.</p> <p>La durée maximale entre la mise à jeun en élevage et l'abattage doit être limitée à 30 h.</p> <p>Les porcs sont douchés durant 20 minutes à 30 minutes à leur arrivée à l'abattoir et une demi heure avant l'anesthésie. Lorsque la température ambiante est inférieure à environ + 10°C, les durées de douchage peuvent être réduites de 10 minutes. En cas de température négative, le douchage est facultatif.</p>	<p>Garantie sensorielle</p>
<p><u>Caractéristiques des carcasses :</u></p> <p>Les carcasses sans identifiant (épaule ou oreille) sont exclues de la labellisation. Ne sont pas labellisés, les porcs ayant un âge inférieur à 182 jours, les porcs comportant un marquage 6X, les mâles non castrés, les verrassons, les truies de réformes, les cryptorchides et monorchides ainsi que les hermaphrodites.</p> <p>Les carcasses doivent avoir un poids chaud supérieur ou égal à 80 kg.</p> <p>Les carcasses comportant des saisies dites « pièces nobles » selon la codification UNIPORC sont exclues de la labellisation.</p> <p>Avant ressuage des carcasses, Les mesures de muscle et de gras prises entre les 3 et 4 dernières côtes doivent répondre aux critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> – épaisseur minimale de noix de côtelette (M2) de 46 mm ; – épaisseur minimale de gras sous-cutané costal (G2) de 9 mm. <p>Ou un TMP (taux de maigre dans les pièces) d'une plage de 8 points comprise entre 56 et 64 pour la labellisation.</p> <p><u>Après ressuage :</u></p> <p>Le gras de bardière doit être blanc et ferme.</p> <p>Les carcasses ou pièces de gros ne doivent pas présenter de défaut d'aspect :</p> <ul style="list-style-type: none"> – défaut d'épilation et de couenne, – hématomes, – griffures, – points de sang, – fractures. 	<p>Garantie sensorielle</p>

<p>Une tolérance maximale de 5% peut être acceptée sur défaut mineur.</p> <p>Seules sont label, les carcasses dont le pH ultime est le suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> – s’il est mesuré dans le long dorsal, à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire, il doit être compris entre 5,40 et 6,10 ; – s’il est mesuré dans le semi-membraneux, il doit alors être compris entre 5,50 et 6,20. 	
<p>La viande doit être ferme, de couleur rose, homogène et non exsudative.</p> <p>Les abats labellisés sont issus de carcasses labellisables c’est à dire pouvant entrer dans le circuit du label au moment de leur séparation.</p> <p>Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu’abats Label Rouge doivent en outre répondre à des critères d’aspect et de sélection sur leur couleur ; critères décrits en annexe par un référentiel de photos.</p>	<p>Garantie sensorielle</p>
<p>Dans le cadre de l’amélioration des protections sanitaires sur l’élevage les exigences suivantes doivent être respectées :</p> <p>1. Bâtiment</p> <p><u>Local d’entrée de l’élevage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - L’élevage doit disposer d’un rangement des documents accessible et permettant de les maintenir dans un bon état de conservation ; - Le matériel d’identification doit être maintenu propre et stocké à un lieu spécifique. <p><u>Propreté des bâtiments :</u></p> <p>En plus des cases où vivent les animaux, les autres aires des bâtiments doivent être maintenues propres :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les couloirs d’accès aux salles ; - Les circuits de transfert des animaux ; - Le local d’attente et le quai d’embarquement des animaux. - Après mouvement d’animaux ces aires doivent être lavées et désinfectées. <p>2. Abords du bâtiment</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les matériaux inutiles à l’élevage sont proscrits à proximité des bâtiments ; - La végétation doit être régulièrement entretenue (herbe, haies, broussaille, ...) - Les voies d’accès à l’élevage sont praticables et tenues en bon état ; - Les fumières bétonnées reçoivent les déjections solides ; - Les fosses à lisier sont protégées jusqu’à hauteur réglementaire et ne doivent en aucun cas déborder (protection en dure préconisée). - Les eaux de pluie de l’aire d’exercice sont collectées dans une fosse. <p>3. Protection sanitaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un lieu facilement accessible disposé à l’abri des regards et de l’ensoleillement direct comprenant un bac d’équarrissage pour les petits cadavres et un équipement de camouflage pour les gros animaux doit être présent. 	<p>Garantie d’image et d’une constance plus grande du produit fini</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Le stockage des médicaments est réalisé conformément aux indications du fabricant. - L'élevage possède une armoire à pharmacie et un réfrigérateur en bon état de marche. - Les déchets de type hospitalier (aiguilles, lames de scalpel, produits périmés...) sont stockés dans des récipients adaptés. 											
<p>—L'éleveur s'assure de la potabilité qualité de l'eau en faisant réaliser une analyse bactériologique de l'eau d'abreuvement de son élevage une fois tous les ans minimum par un laboratoire agréé par le Ministère de la Santé ou accrédité.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le prélèvement est réalisé au niveau de l'arrivée d'eau dans le bâtiment. - Les germes recherchés répondront aux critères de potabilité suivants : <table border="1" data-bbox="284 703 1086 898"> <thead> <tr> <th>Germes</th> <th>Nombre de germes par 100 ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totaux</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fécaux</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Steptocoques fécaux</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Clostridium sulfito réducteur</td> <td>< 5</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> - L'éleveur vidange complètement, nettoie et fumige ses silos d'aliment une fois par an minimum. Le produit de fumigation utilisé doit disposer d'une homologation bactéricide et fongicide. 	Germes	Nombre de germes par 100 ml	Coliformes totaux	0	Coliformes fécaux	0	Steptocoques fécaux	0	Clostridium sulfito réducteur	< 5	<p>Garantie d'image et d'une constance plus grande du produit fini</p>
Germes	Nombre de germes par 100 ml										
Coliformes totaux	0										
Coliformes fécaux	0										
Steptocoques fécaux	0										
Clostridium sulfito réducteur	< 5										
<p>L'âge minimum d'abattage des pores sous label est de 182 jours, soit 26 semaines révolues.</p>	<p>Garantie sensorielle et d'une constance plus grande du produit fini.</p>										

Caractérisation sensorielle :

La viande de porc produit selon ce cahier des charges se caractérise par une texture après cuisson juteuse, peu fibreuse et peu filandreuse.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs ([naisseurs engraisseurs, engraisseurs](#));
- les unités de fabrication d'aliments (FAF ou unités industrielles) ;

- les abattoirs ;
- les ateliers de découpe [et de conditionnement](#) ;
- [les ateliers de surgélation](#) ;
- [les ateliers de préparations de viande](#).

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Pas de conditions de production spécifiques

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

OPERATIONS LIEES A LA TRACABILITE DES PORCS

Stade	Produit sortant	Identifiant		Liens entre identifiant	Enregistrement	Documents d'accompagnement
		Support	Nature			
FABRICATION D'ALIMENT	Sacs, vrac	Etiquette Bon de livraison	N° de référencement de fabrication	Registre d'élevage	Registre de fabrication	Bon de livraison facture
NAISSAGE	Porcelets	Boucle et/ou tatouage	Indicatif de marquage du naisseur	Bons de livraison	Registre d'élevage	Bon d'enlèvement ou document de mise en place
POST-SEVRAGE	Porcelets	Boucle et/ou tatouage	Indicatif de marquage du naisseur Identifiant de la semaine de naissance		Registre d'élevage	Bon de livraison des porcelets. DSA
ENGRAISSEMENT (ou naisseur-engraisseur)	Porcs charcutiers	Tatouage	Indicatif de marquage de l'engraisseur Identifiant de la semaine de naissance		Registre d'élevage	Bon de livraison Document de mise en place Bon d'enlèvement
ABATTAGE	Carcasses	Marquage à l'encre N° tuerie + signe distinctif Fermiers d'argot	N° de tuerie selon la norme NF V46-011	Bon d'enlèvement	Entrée : bon d'enlèvement Sortie : bordereau de pesée classement	Planning d'abattage Bon de Livraison ou facture
LABELLISATION	Carcasses	Marquage à l'encre ou scellé	Marque label	Bordereau de pesée classement	Fiche de labellisation	Etiquette label
DECOUPE PRIMAIRE	Pièces avec couenne	Étiquette sur produit ou support	N° de lot	Fiche suiveuse du lot de découpe	Fiche de traçabilité	Bon de Livraison ou facture
DECOUPE SECONDAIRE	Pièces tranchées UVC	Etiquette	N° de lot	Fiche suiveuse du lot de découpe	Fiche de traçabilité	Bon de Livraison ou facture
SURGELATION	Viandes, abats, gras, préparations de viande Cotes de porc Découpes secondaires	Etiquette	N° de lot Marque label	Fiche suiveuse du lot de surgélation	Fiche de traçabilité Fiche de labellisation	Bon de Livraison ou facture Etiquette label
COMMERCIALISATION	UVC	Etiquette logo Label	N° de lot logo Label	Liste des points de vente livrés	Comptabilité matière Registre – Bilan	Facture

Précisions :

Identifiant d'élevage: indicatif unique de marquage attribué à un site d'élevage, généralement sur le modèle "n° de département + 3 caractères" (ex : 22 ABC). Anciennement appelé "numéro TVA".

Numéro de lot (en élevage) : identifiant attribué par l'éleveur à un ensemble de porcelets nés d'une même bande de truies, ou un ensemble de porcs homogène (critère d'âge généralement).

Numéro de lot (abattage – découpe) : identifiant attribué par l'opérateur d'abattage ou découpe pour repérer une série entière et homogène de production.

Étape		Points à maîtriser	Moyens d'identification et de traçabilité	Enregistrements
DU NAISSAGE AU POST SEVRAGE	Informations restant chez le naisseur	Renseignement du registre d'élevage	• Par truie : N°, date de saillie, mise bas, castration, sevrage.	Registre d'élevage
	Si sites de naissage et PS distincts.	Chaque porcelet quittant un élevage naisseur est identifié au numéro de cet élevage et avec son n° de lot (naissance).	Tatouage ou bouclage de l'indicatif de marquage du naisseur et repère visuel pour le n° de lot.	Registre d'élevage
		Lot accompagné d'un DSAP	Identifiant du naisseur, nombre d'animaux livrés, n° de lot.	Bon de livraison des porcelets, DSAP
	Informations restant chez le post-sevreur.	Renseignement du registre d'élevage	Salle, n° de lot, date d'entrée et de sortie en post sevrage, nombre d'animaux entrés et sortis, nombre de pertes	Registre d'élevage
PS	Si sites de PS et engraissement distincts.	Chaque porcelet quittant un élevage de PS est identifié au numéro de cet élevage.	Tatouage ou bouclage de l'indicatif de marquage du post-sevreur	Registre d'élevage
DE L'ENGRAISSEUR À L'ABATTOIR	Informations demeurant dans l'élevage d'engraissement	Renseignement du registre d'élevage	Salle, n° de lot, date d'entrée et de sortie en engraissement, nombre d'animaux entrés et sortis, nombre de pertes, résultats d'abattage.	Registre d'élevage Bordereau d'abattage
	Au départ du site d'engraissement	Chaque porc charcutier quittant un élevage est identifié au numéro de cet élevage. Tout porc victime d'un incident d'élevage est bouclé et frappe 6 X. Tout porc ayant reçu un traitement dans le dernier mois est bouclé.	Tatouage indicatif de marquage de l'engraisseur et n° de lot (naissance) au plus tard à la 17 ^{ème} semaine d'âge. Boucle et frappe 6X. Bouclage des animaux ayant reçu un traitement dans le dernier mois.	Registre d'élevage
	Vers l'abattoir	Identification des porcs labellissables ou non	Bon d'enlèvement comportant : identifiant d'élevage, nombre de porcs labelisables, nombre d'animaux 6X, nombre d'animaux non labelisables, nombre d'animaux ayant reçu un traitement dans le dernier mois.	Bon d'enlèvement
	Transport des porcs de l'élevage à l'abattoir	Maintien de la traçabilité des porcs labellissables	Mentions portées sur le bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

Informations contenues dans le registre d'élevage :

- Les données relatives aux interventions vétérinaires individuelles et collectives (date de traitement, motif, voie d'administration, produit utilisé, posologie, délai d'attente le cas échéant, identification des animaux) ;
- Les mouvements d'animaux (dates d'entrées et de sortie, nombre) et les opérations d'identification (identifiants individuels ou de lot).

	Étape	Points à maîtriser	Moyens d'identification et de traçabilité	Enregistrements
DE L'ABATTOIR AU POINT DE VENTE	Abattage	<ul style="list-style-type: none"> • Suivi des carcasses identifiées 6X. • Identification de l'abattoir • Opérations d'abattage organisées en séries homogènes (séparation des lots de porcs labellissables et non labellissables) • Marquage de chaque porc abattu avec un numéro d'abattage conforme à la norme NF V 46 011 • Enregistrement de ce numéro d'abattage en correspondance avec le numéro d'élevage d'engraissement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de livraison • Estampille sanitaire de l'abattoir • N° de tuerie du porc et n° d'identification de l'engraisseur • Identification des carcasses labellissables avec apposition sur le registre d'abattage des numéros apposés sur la carcasse (n° de tuerie et n° d'identification de l'élevage livreur) et date d'abattage 	<ul style="list-style-type: none"> • Registre d'abattage • Bordereau de pesée classement
	Labellisation des carcasses	Identification des porcs labellisés labellissables par une marque Fermiers d'argot	tampon, roulette ou scellé Fermiers d'Argot	Fiche de traçabilité et de labellisation
	Découpe primaire	<ul style="list-style-type: none"> • Identification du découpeur • Opérations de découpe organisées en séries homogènes (séparation des lots de porcs labellissables et non labellissables) • Identification de chaque série de découpe par un numéro de lot. Les numéros d'abattage de toutes les carcasses, et le cas échéant l'identification des abattoirs d'origine, sont enregistrés en correspondance avec ce n° de lot • Report du N° de lot de découpe sur chaque produit sortant. Enregistrement de ce numéro • Identification de chaque lot de découpe labellisé par la marque Fermiers d'Argot et le Label Rouge s'il y a lieu 	<ul style="list-style-type: none"> • Estampille sanitaire du découpeur • N° de lot attribué par le découpeur • Etiquette et tampon, roulette ou scellé Fermiers d'Argot 	<ul style="list-style-type: none"> • Comptabilité matière • Fiche de traçabilité et de labellisation (fiche du lot) • Documents commerciaux (bons de livraison et factures)
	Découpe UVCI ou UVC	<ul style="list-style-type: none"> • Opérations de découpe organisées en séries homogènes • Maintien de la traçabilité des morceaux et des pièces labellisés 	<ul style="list-style-type: none"> • Estampille sanitaire du découpeur • N° de lot attribué par le découpeur 	<ul style="list-style-type: none"> • Documents commerciaux • Comptabilité matière
		• Etiquetage des UVC	Vérification cohérence entre les quantités entrées, découpées et étiquetées	• Comptabilité matière
	Surgélation des longes et découpe secondaire	Suivi du produit de l'entrée en atelier jusqu'au point de vente	<ul style="list-style-type: none"> • Codification unique par lot de surgélation • Enregistrement du traitement de chaque lot de surgélation • Codification unique par lot de découpe • Enregistrement du traitement de chaque lot de découpe 	• Comptabilité matière

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Alimentation

5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Aliment interdit	Farines de poisson
S2.	<u>Teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique pour les animaux de plus de 12 semaines</u>	<u>La ration alimentaire doit contenir moins de 1,7 % d'acide linoléique, mesuré selon la norme NF ISO 7847 par rapport à la matière sèche (soit 1,5 pour un aliment à 86 % de matière sèche).</u>
S3.	Respect du plan d'alimentation	Cf. plan d'alimentation en annexe

5-2-2. Procédures de fabrication des aliments

Pas de conditions de production spécifiques

5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

5-3-1. Sélection des reproducteurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Races et croisements autorisés	Large-White, Landrace, Duroc, Hampshire, souches sino-européennes, Piétrain ou croisements entre ces races ou souches et races locales françaises (Le porc de Bayeux, le porc blanc de l'Ouest, le porc cul noir du Limousin, le porc Basque et le porc Gascon).
S5.	Introduction de nouveaux croisements	L'agrément des reproducteurs doit permettre l'obtention d'un schéma génétique dont l'objectif est d'assurer des animaux à croissance modérée et homogène. Afin de favoriser la recherche de croisements encore plus adaptés l'ODG pourra autoriser l'utilisation de croisements d'autres races : - Sous réserve qu'il soit démontré que le produit final conserve les mêmes caractéristiques initiales ; - Dans la limite de 10 % de la production.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Surfaces (S) et longueur des cases (L) minimales pour les truies et cochettes	<p>Moins de 6 truies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - $S \geq 2,5 \text{ m}^2$ par truie gestante - $S \geq 1,81 \text{ m}^2$ par cochette - $L \geq 2,4 \text{ m}$ <p>6 truies à 40 truies</p> <ul style="list-style-type: none"> - $S \geq 2,25 \text{ m}^2$ par truie gestante - $S \geq 1,64 \text{ m}^2$ par cochette - $L \geq 2,8 \text{ m}$ <p>Plus de 40 truies</p> <ul style="list-style-type: none"> - $S \geq 2,05 \text{ m}^2$ par truie gestante - $S \geq 1,48 \text{ m}^2$ par cochette - $L \geq 2,8 \text{ m}$
S7.	Interdiction des cases individuelles pour les truies gestantes	L'utilisation des cases individuelles (sauf cas thérapeutique) est interdite pour les truies et les gestantes du 29 ^{ème} jour après saillie jusque 7 jours avant la mise bas.
S8.	Logement des verrats	Le verrat utilisé pour la monte, peut se retourner, percevoir l'odeur, le grognement et la silhouette des autres porcs et dispose d'une surface minimale de 10 m ² (aucun obstacle dans la case).
S9.	Nature des sols	Les sols doivent être lisses mais non glissants afin d'éviter les blessures. Ils doivent être adaptés à la taille et au poids des porcs et, en l'absence de litière, former une surface rigide, plane et stable.
S10.	Système d'alimentation	Tous les reproducteurs sont nourris au minimum une fois par jour. Les équipements doivent permettre l'alimentation simultanée de tous les animaux (sauf pour les systèmes d'alimentation automatiques) et éviter les souillures des aliments et les agressions. Chaque animal est alimenté en fonction de son état physiologique et déplacé avec précaution.
S11.	Auto-renouvellement des truies	L'auto-renouvellement des truies est autorisé dans le cadre des contraintes génétiques définies par ce cahier des charges.
S12.	Détection des chaleurs	Pour la détection des chaleurs, un verrat est présenté à chaque truie.

5-4. Naissance (jusqu'au sevrage)

5-4-1. Logement des truies

Pas de conditions de production spécifiques

5-4-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Identification des porcelets	L'identification des porcelets par tatouage ou bouclage est sera réalisée au plus tard au sevrage (4 semaines).
S14.	Conditions d'ambiance	- Sur sol ajouré : l'ambiance doit être chaude avec un endroit à porcelets chauffé ; - Sur sol paillé : le paillage doit être renouvelé régulièrement avec une zone à porcelet confortable.
S15.	Manipulation des porcelets	Les porcelets sont déplacés avec précaution.
S16.	Alimentation	Chaque animal est alimenté en fonction de son état physiologique

5-5. Post-sevrage et engraissement

5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Production dans les exploitations présentant plusieurs sites d'élevage	Dans le cas d'exploitations présentant plusieurs sites d'élevage dont certains sont dédiés à une production de porc sous label et d'autres sont affectés à une autre production de porc standard, l'identification de l'élevage doit être différente
S18.	Intégration paysagère des bâtiments d'élevage	Les mesures d'intégration paysagères accompagnant les permis de construire doivent être mises en œuvre. La construction ou l'aménagement d'un bâtiment doit inclure un volet paysager comprenant à minima l'implantation d'une haie et/ou de massifs à proximité du bâtiment.
S19.	Périodes d'interdiction d'épandage	Périodes de fortes pluies.
S20.	Mise en place des bandes d'élevage <u>Critère supprimé</u>	A l'entrée en engraissement les animaux sont constitués en bande d'élevage. Pour chaque bande mise en place, une déclaration de mise en élevage est communiquée à l'ODG au plus tard à 13 semaines d'âge des animaux comportant le nom de l'éleveur, l'indicatif de marquage, le numéro d'identification complémentaire (cas des bandes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		 multiples), le nombre de pores mis en place par semaine de naissance et nom du fabricant d'aliment.
S21.	Dispositions relatives au post-sevrage réalisé sur parcours semi-plein air	<p>Le post-sevrage réalisé sur parcours semi-plein air est autorisé sous les conditions suivantes :</p> <p>Les porcelets ont accès en permanence à un abri dont la surface minimale par animal est de 0,3 m² d'aire paillée et à un parcours dont la surface minimale est de 0,7m² par animal.</p> <p>La litière en mode accumulée est constituée de paille de céréales ou sciure à forte granulométrie dépoussiérée et asséchée. La quantité minimale de litière est de 5 Kg/porc afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté.</p> <p>L'aire d'exercice sur parcours est délimitée par des cloisons pleines amovibles dont la hauteur minimale est de 0,6 m.</p> <p>Entre chaque lot, l'ensemble du dispositif est déplacé sur un nouveau parcours herbeux. Les parcelles qui étaient occupées sont remises en état par une pratique culturale appropriée.</p>

5-5-2. Systèmes d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Accès à l'eau et qualité de l'eau	<p>En fonction du type d'alimentation, un accès suffisant à l'eau doit être prévu.</p> <p>L'eau de boisson doit être propre, les abreuvoirs doivent être réglés afin d'éviter de souiller le sol de la case.</p>
S23.	Système d'alimentation lors de la phase de pré-engraissement (13 semaines jusqu'à 17 semaines révolues)	<p>L'alimentation à volonté est préconisée car elle permet à chaque animal de disposer en permanence d'un aliment régulièrement renouvelé. Ce dispositif répond aux exigences de confort des animaux et contribue aux conditions de bien être en réduisant considérablement le conflit et l'agressivité entre les pores.</p> <p>Tous les dispositifs autres que les systèmes d'alimentation à volonté doivent pouvoir distribuer 2 repas par jour au minimum (exemples : système « soupe », système « nourrisoupe »).</p> <p>Lorsqu'un aliment sec est distribué (cas des « nourrisseurs » et « nourrisoupe »), un accès permanent à l'eau doit être assuré.</p> <p>Dans le cas d'une alimentation « soupe », au minimum une distribution d'eau par jour doit pouvoir être assurée si moins de trois repas de soupe par jour sont distribués.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Autre système d'alimentation autorisé lors de la phase d'engraissement (après 17 semaines)	Le système « auge courte » ou auge ronde permettant une séquence de distribution équivalente à une alimentation à volonté sont également acceptés.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Nature des sols	Tous les sols accessibles aux porcs doivent être lisses, non glissants et lavables au nettoyeur haute pression. Les sols nus (pierre, terre battue) sont interdits.
S26.	Nature des murs	Les murs sont en béton plein ou tous autres matériaux aux propriétés équivalentes répondant aux exigences de nettoyage et de désinfection. Les murs en contact avec des animaux doivent être lisses et lavables au nettoyeur haute pression
S27.	Séparation des aires fonctionnelles <i>Critère supprimé</i>	La séparation des aires fonctionnelles est favorisée : — Aire de couchage : zone confortable ; — Aire d'alimentation : zone séparée par une marche et/ou situé le long du couloir d'alimentation ; — Aire de déjection : parcours ou proche de l'entrée d'air.

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

Pas de conditions de production spécifique

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Quantité minimale de litière	La quantité minimale de litière est de 5 Kg/porc afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté.
S29.	Entretien de la litière et stockage des litières usagées	La litière est raclée autant que nécessaire et renouvelée entièrement. Celle-ci est stockée sur une fumière étanche avant épandage.
S30.	Effectif maximum par salle (de la 13 ^{ème} à la 17 ^{ème} semaine)	800 animaux, avec une tolérance de 10 %.
S31.	Effectif maximum par case (à partir de 13 à 17 semaines)	25 animaux maximum par case

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Effectif maximum par salle (de la 13 ^{ème} à la 17 ^{ème} semaine)	800 animaux, avec une tolérance de 10 %.
S33.	Effectif maximum par case (de la 13 ^{ème} à la 17 ^{ème} semaine)	70 animaux
S34.	Quantité de litière	La quantité minimale de litière est de 5 Kg/porc afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté.
S35.	Entretien de la litière	La litière est ajoutée autant que de besoin.
S36.	Accessibilité à la zone d'alimentation et d'abreuvement	La zone d'alimentation et d'abreuvement doit être une zone spécifique surélevée en béton plein, accessible de la zone paillée par un plan incliné ou par un paillage abondant.

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

Non concerné

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

Non concerné

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

Non concerné

5-6. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Entretien des bâtiments d'élevage (naissage, post sevrage et engraissement)	<p><u>Local d'entrée de l'élevage :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ L'élevage doit disposer d'un rangement des documents accessible et permettant de les maintenir dans un bon état de conservation ; ✓ Le matériel d'identification doit être maintenu propre et stocké à un lieu spécifique. <p><u>Propreté des bâtiments :</u></p> <p>En plus des cases où vivent les animaux, les autres aires des bâtiments doivent être maintenues propres :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les couloirs d'accès aux salles ; ✓ Les circuits de transfert des animaux ; ✓ Le local d'attente et le quai d'embarquement des animaux. <p>Après mouvement d'animaux ces aires doivent être lavées et désinfectées.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible										
S38.	Entretien des abords des bâtiments d'élevage (naissage, post sevrage et engraissement)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Les matériaux inutiles à l'élevage sont proscrits à proximité des bâtiments ; ✓ La végétation doit être régulièrement entretenue (herbe, haies, broussaille, ...) ; ✓ Les voies d'accès à l'élevage sont praticables et tenues en bon état ; ✓ Les fumières bétonnées reçoivent les déjections solides ; ✓ Les fosses à lisier sont protégées jusqu'à hauteur réglementaire et ne doivent en aucun cas déborder (protection en dure préconisée). ✓ Les eaux de pluie de l'aire d'exercice sont collectées dans une fosse 										
S39.	Protection sanitaire (naissage, post sevrage et engraissement)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Un lieu facilement accessible disposé à l'abri des regards et de l'ensoleillement direct comprenant un bac d'équarrissage pour les petits cadavres et un équipement de camouflage pour les gros animaux doit être présent. ✓ Le stockage des médicaments est réalisé conformément aux indications du fabricant. L'élevage possède une armoire à pharmacie et un réfrigérateur en bon état de marche. ✓ Les déchets de type hospitalier (aiguilles, lames de scalpel, produits périmés...) sont stockés dans des récipients adaptés. 										
S40.	Qualité de l'eau (post sevrage et engraissement)	<p>L'éleveur s'assure de la qualité potabilité de l'eau en faisant réaliser une analyse bactériologique de l'eau d'abreuvement de son élevage une fois tous les ans minimum par un laboratoire agréé par le Ministère de la Santé ou accrédité.</p> <p>Le prélèvement est réalisé au niveau de l'arrivée d'eau dans le bâtiment.</p> <p>Les germes recherchés répondront aux critères de potabilité suivants :</p> <table border="1" data-bbox="699 1570 1458 1839"> <thead> <tr> <th data-bbox="699 1570 1043 1619">Germes</th> <th data-bbox="1043 1570 1458 1619">Nombre de germes par 100 ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="699 1619 1043 1668">Coliformes totaux</td> <td data-bbox="1043 1619 1458 1668">0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="699 1668 1043 1718">Coliformes fécaux</td> <td data-bbox="1043 1668 1458 1718">0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="699 1718 1043 1767">Stéptocoques fécaux</td> <td data-bbox="1043 1718 1458 1767">0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="699 1767 1043 1839">Clostridium sulfite réducteur</td> <td data-bbox="1043 1767 1458 1839">< 5</td> </tr> </tbody> </table>	Germes	Nombre de germes par 100 ml	Coliformes totaux	0	Coliformes fécaux	0	Stéptocoques fécaux	0	Clostridium sulfite réducteur	< 5
Germes	Nombre de germes par 100 ml											
Coliformes totaux	0											
Coliformes fécaux	0											
Stéptocoques fécaux	0											
Clostridium sulfite réducteur	< 5											
S41.	Entretien des silos d'aliment (post sevrage et engraissement)	L'éleveur vidange complètement, nettoie et fumige ses silos d'aliment une fois par an minimum. Le produit de fumigation utilisé doit disposer d'une homologation bactéricide et fongicide.										

5-7. Age d'abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Modalités d'identification	Les porcs sont identifiés de préférence derrière l'épaule droite et dans le cas où sur un même élevage cohabitent différentes bandes, chaque bande fait l'objet d'une identification spécifique par l'ajout d'un chiffre évolutif et tournant après l'indicatif de marquage de l'élevage permettant de faire le lien avec la semaine de naissance des porcs (N°bande, N° semaine naissance,...).
S43.	Délai minimum entre le marquage des porcs et la date prévue du départ pour l'abattoir	10 semaines.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Dispositif d'arrosage dans les exploitations	Un système simple d'arrosage doit être installé pour calmer les porcs dès leur arrivée sur le local de repos.

5-10. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Exclusion des carcasses non identifiées	Les carcasses sans identifiant (épaule ou oreille) sont exclues de la labellisation.
S46.	Saisies	Les carcasses comportant des saisies dites « pièces nobles » selon la codification UNIPORC sont exclues de la labellisation
S47.	Plage de TMP (lorsque que le TMP sert de mesure de base à la labellisation-)	Compris entre 55 et 65
S48.	<u>Absence de défauts d'aspect</u>	<u>Les carcasses ou les pièces de gros ne doivent pas présenter de défaut d'aspect : défaut d'épilation et de couenne, hématomes, griffures, points de sang, fractures. Une tolérance maximale de 5% peut être acceptée sur défaut mineur.</u> <u>On entend par défauts mineurs les défauts d'aspect suivants : reste limité de soies courtes (la pièce sera de plus découennée avant sa commercialisation), hématomes inférieur à 5 cm² (un parage de la zone concerné sera de plus effectué avant commercialisation), point de sang inférieur à 2,5 cm par 5 cm.</u>
S49.	Caractéristiques de la viande	La viande doit être ferme, de couleur rose, homogène et non exsudative.
S50.	Critères de sélection des abats	Respect des critères d'aspect et de sélection sur leur couleur ; critères décrits en annexe par un référentiel de photos.
S51.	Identification des carcasses	La labellisation est rendue effective par le marquage de l'identifiant du lot d'abattage sur les demi-carcasses et l'enregistrement de ces labellisations sur le bordereau de labellisation. Les carcasses labellisées seront identifiées par un marquage spécifique faisant référence au label ou à la signature de l'ODG, indélébile ou inviolable, au niveau des jambons, reins, poitrines et épaules.

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

Pas de conditions de production spécifiques

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S52.	Modes de conditionnement des produits frais	<p>Les pièces de découpe sont conditionnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit en unité de vente consommateur (U.V.C.I.) ; - Soit en vrac. <p>Les pièces de découpe sont présentées nues ou sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide).</p>

5-14. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S53.	<p>Produits pouvant être surgelés</p> <p><u>Critère supprimé</u></p>	<p>Les opérations de surgélation concernent les longes et les pièces de découpe secondaire de pores labellisés.</p> <p>Les longes proviennent de l'atelier de découpe primaire.</p> <p>Les pièces de découpe secondaire proviennent de l'atelier de découpe secondaire.</p> <p>Les longes surgelées sont piécées pour la production de cotes.</p> <p>Remarque : les cotes peuvent être également issues de l'atelier de découpe secondaire puis surgelées.</p>
S54.	<p>Délai maximum <u>avant mise en surgélation de surgélation</u> suivant la découpe primaire (cas des longes pour le piéçage en cotes)</p>	<p><u>L'entrée en surgélation doit intervenir au plus tard 5 jours après abattage 24 heures</u></p>
S55.	Piéçage des longes	<p>La coupe doit être franche. Les os qui ne sont pas franchement adhérents à la viande doivent être retirés.</p> <p>La pesée et le conditionnement doivent suivre le piéçage et être effectués dans le même local.</p>
S56.	Modalités de surgélation	<p>Les longes et les Les pièces de découpe sont surgelées individuellement (la surgélation en vrac n'est pas autorisée). Elles sont surgelées à plat, c'est à dire qu'elles sont disposées de façon à ce qu'elles ne se superposent pas, excluant ainsi la surgélation en bloc.</p> <p>Les délais de réalisation des différentes opérations sont précisés dans le tableau ci après.</p>

	Opérations	Délais
Opération spécifique à la longe surgelée	Abattage	Jour 0
	Entrée tunnel de surgélation le jour de la découpe primaire et secondaire	Jour 1
	Sortie tunnel de surgélation	Après un délai maximum de 24 heures : Jour 2
	Piçage des longes pour la production de cotes	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à -18°C qui peut être de 2 mois environ
	Conditionnement des cotes	Immédiatement après le piçage
	Conditionnement des pièces de découpe secondaire	Immédiatement après la sortie du tunnel ou éventuellement après un stock tampon à -18°C qui peut être de 2 mois environ

S57.	Modes de conditionnement des produits surgelés	<p>Les pièces de découpe surgelées sont conditionnées sous forme d'UVC pour le circuit de la GMS, RHF et home service.</p> <p>Le conditionnement en vrac est autorisé dans le cas des produits utilisés en restauration hors foyer.</p>
------	--	---

5-15. Préparations de viandes dérivées

Pas de conditions de production spécifiques Non concerné

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S58.	Indication du service consommateur	Service consommateur : Les Fermiers d'Argoat - Espace Keraia - 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'ÉVALUATION

Critères*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S4	Races et croisements autorisés	Examen documentaire Examen visuel
C	Caractéristiques génétiques minimales	Examen documentaire Examen visuel
S45	Exclusion des carcasses non identifiées	Examen documentaire Examen visuel
C	Identification des animaux ayant subi un incident d'élevage	Examen documentaire Examen visuel
S46	Saisies	Examen documentaire Examen visuel
C	Types d'animaux autorisés	Examen documentaire Examen visuel
C	Mesures de muscle et de gras	Examen documentaire Examen visuel
S47	Plage de TMP	Examen documentaire Examen visuel
C	Qualité des gras de bardière	Examen visuel
S48	Absence de défauts d'aspect	Examen visuel
C	Entretien et manipulation des appareils de mesure du pH	Examen documentaire Examen visuel
C	Echelles de pH conformes	Examen documentaire Examen visuel
S49	Caractéristiques de la viande	Examen visuel
C	Origine des abats labellisés	Examen documentaire Examen visuel
S50	Critères de sélection des abats	Examen visuel
S37	Entretien des bâtiments d'élevage (reproducteurs et porcs)	Examen visuel
S38	Entretien des abords des bâtiments d'élevage (reproducteurs et porcs)	Examen visuel
S39	Protection sanitaire (reproducteurs et porcs)	Examen visuel
C	Age minimum d'abattage	Examen visuel Examen documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 – PLAN D'ALIMENTATION**1. Composition de l'aliment pour les animaux de 12 semaines ou moins**

Catégorie légale	Ingrédients	Minimum imposé	Maximum autorisé	Autres contraintes
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	50%	85%	
	Dont			
	Maïs, produits et sous-produits	0%	55%	
	Grains de céréales	25%	85%	
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits		5%	40%	
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits		0%	35%	
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	0%	25%	Sont exclus : le manioc et les patates douces
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	0%	5%	
Fourrages, y compris fourrages grossiers	Tous selon la réglementation	0%	10%	
Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Produits et sous-produits de la canne à sucre	0%	15%	
	Farine d'algues marines	0%	3%	
Produits laitiers	Tous selon la réglementation Sont interdits les produits ré-engraissés avec des graisses animales	0%	55%	
Minéraux, vitamines et additifs	Tous selon la réglementation	1%	9%	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégelatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
Produits et sous-produits de boulangerie ou de la fabrication de pâtes		0%	40%	
Huiles et graisses végétales	Tous selon la réglementation	0%	8%	
Levures		0%	10%	

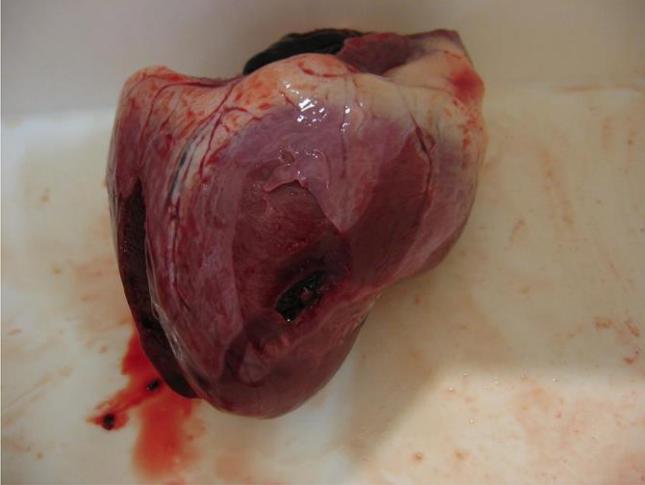
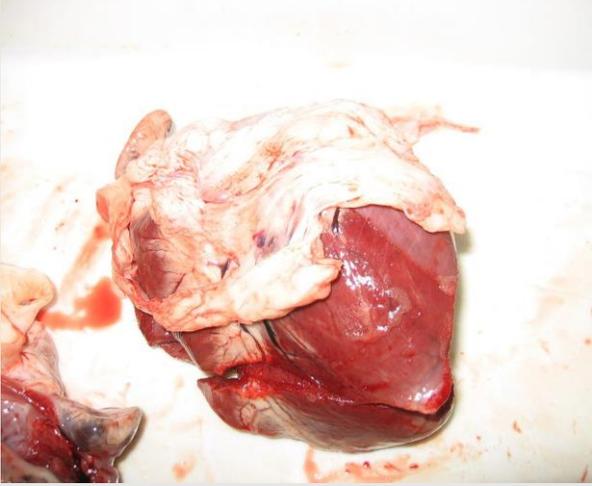
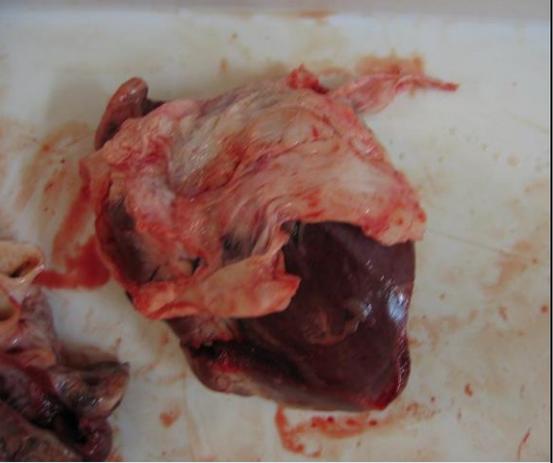
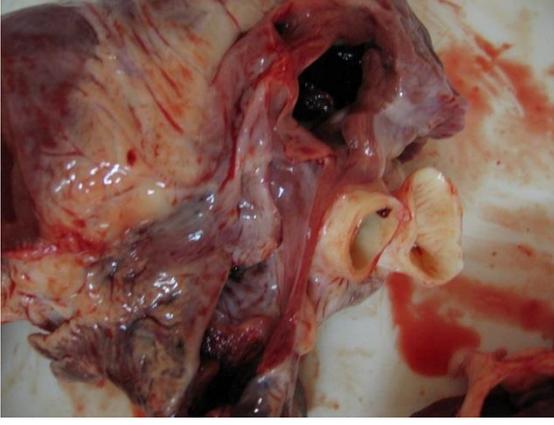
2. Composition de l'aliment pour les animaux de plus de 12 semaines

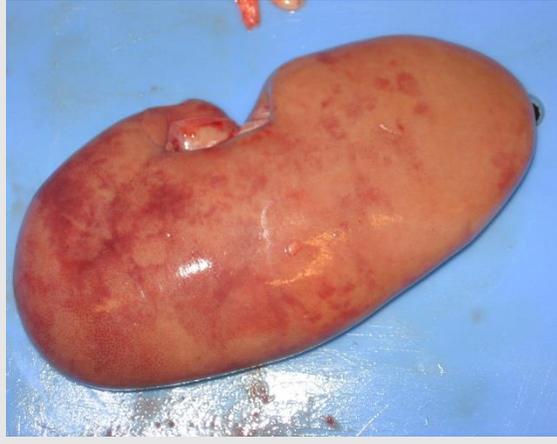
Catégorie légale	Ingrédients	Minimum imposé	Maximum autorisé	Autres contraintes
Grains de céréales, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	60%	90%	Au minimum 90% de céréales, oléagineux, légumineux et leurs sous-produits en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée avec un minimum de 60% de céréales et de sous-produits de céréales
	Dont	0%	55%	
	Maïs, produits et sous-produits Grains de céréales	10%	90%	
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits		5%	40%	
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits		0%	35%	
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	0%	10%	Sont exclus : le manioc et les patates douces
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	Tous selon la réglementation	0%	5%	
Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Produits et sous-produits de la canne à sucre	0%	15%	
Produits laitiers	Tous selon la réglementation Sont interdits les produits ré-engraissés avec des graisses animales	0%	10%	
Minéraux, vitamines et additifs	Tous selon la réglementation	1%	9%	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégelatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues
Huiles et graisses végétales	Tous selon la réglementation	0%	4%	
Levures		0%	10%	

3. Calendrier indicatif d'utilisation des aliments

Stade	Dénomination des aliments	Quantité indicative
De la naissance jusqu'au sevrage	Aliment sous la mère	De 500 g à 1 kg
Jusqu'à 2 semaines après sevrage	1 ^{er} âge	De 5 à 10 kg.
Jusqu'à 12 semaines	1 ^{er} et 2 ^{ème} âge	De 20 à 35 kg.
Après 12 semaines	Aliment charcutier (nourrain, croissance, finition)	De 250 à 300 kg.

ANNEXE 2 - CRITERES DE SELECTION DES ABATS

<p>CŒUR - Produit conforme <i>Absence d'aorte et d'enveloppe - Couleur rouge sombre</i></p> 	<p>CŒUR - Produit non-conforme n°1 Présence d'enveloppe Couleur trop clair</p> 	<p>CŒUR - Produit non-conforme n°2 Présence d'enveloppe</p> 
<p>CŒUR - Produit non-conforme n°3 Présence d'aorte</p> 	<p>PIED - Produit conforme Absence d'onglon et d'épanchement synovial Couleur Blanc rosé</p> 	<p>PIED - Produit non-conforme présence d'onglons</p> 

<p>FOIE - produit conforme <i>Absence de fiel, de diaphragme, de taches blanches cicatricielles - Couleur rouge brillant</i></p> 	<p>FOIE - produit non-conforme n°1 présence de taches blanches cicatricielles</p> 	<p>FOIE - produit non-conforme n°2 présence de taches blanches cicatricielles couleur trop clair</p> 
<p>ROGNONS - Produit conforme <i>Absence de panne, d'enveloppe (décapsulé), d'hématome et de poche urinaire Couleur rouge brun sombre et brillant</i></p> 	<p>ROGNONS - Produit non-conforme n°1 présence d'hématomes</p> 	<p>ROGNONS - Produit non-conforme n°2 couleur trop claire</p> 

TETE - Produit conforme
*Correctement épilée et sans défaut visuel apparent
majeur - Couleur Blanc rosé*



TETE - Produit non conforme
défaut visuel apparent : flambage trop prononcé

