

## ANNEXE

# CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « PORC »

### Avertissement

Toute production en label rouge « Porc » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

### **Avertissement :**

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

Cette version des conditions de production communes relatives à la production en Label Rouge « Produits de charcuterie / salaison pur porc » 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 affichées en ~~caractères barrés~~.

## SOMMAIRE

<b>1- CHAMP D'APPLICATION</b> .....	4
<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....	4
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	4
3-1. Présentation du produit .....	4
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	5
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure « Porcs ».....	8
<b>4- TRACABILITE</b> .....	8
<b>5- METHODE D'OBTENTION</b> .....	9
5-1. Schéma de vie .....	9
5-2. Alimentation.....	10
5-2-1. Exigences relatives à l'alimentation des animaux de plus de 7 semaines .....	10
5-2-2. Exigences relatives à l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines .....	11
5-2-3. Procédures de fabrication des aliments.....	12
5-3. Dispositions générales relatives à tous les types d'élevages.....	12
5-4. Sélection et élevage des reproducteurs .....	13
5-4-1. Sélection des reproducteurs .....	13
5-4-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation.....	13
5-5. Naissance (jusqu'au sevrage) .....	14
5-5-1. Logement des truies .....	14
5-5-1-1. Exigences relatives au naissance en bâtiment.....	14
5-5-1-2. Exigences relatives au naissance en plein air.....	15
5-5-2. Les porcelets .....	15
5-6. Post-sevrage et engraissement .....	16
5-6-1. Dispositions générales relatives aux élevages .....	16
5-6-2. Systèmes d'alimentation et d'abreuvement .....	17
5-6-3. Exigences relatives aux bâtiments d'élevage.....	18
5-6-3-1. Exigences relatives aux bâtiments avec sol ajouré intégral .....	18
5-6-3-2. Exigences relatives aux bâtiments avec sols ajourés partiels et gisoir.....	22
5-6-3-3. Exigences relatives aux bâtiments avec béton sol plein et litière renouvelée .....	26
5-6-3-4. Exigences relatives aux bâtiments avec béton sol plein et litière accumulée .....	28
5-6-3-5. Exigences relatives aux bâtiments pour les élevages fermiers.....	30
5-6-3-6. Exigences relatives aux bâtiments pour les élevages fermiers « plein air / liberté ».....	31
5-7. Age d'abattage .....	34
5-8. Identification et suivi des animaux .....	34
5-9. Transport du site d'élevage à l'abattoir.....	34
5-10. Abattage .....	36
5-11. Sélection des carcasses.....	38
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses .....	39
5-13. Découpe et conditionnement des découpes .....	40
5-14. Congélation/Surgélation.....	40
5-15. Préparations de viande de porc .....	42
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	43
<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION</b> .....	44
<b>ANNEXE I : ABBREVIATIONS ET DEFINITIONS</b> .....	45
<b>ANNEXE II : APPLICATION DES CRITERES NECESSITANT UNE MODIFICATION STRUCTURELLE DES BATIMENTS D'ELEVAGE</b> .....	48
<b>ANNEXE III : MAITRISE BACTERIOLOGIQUE</b> .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>

<b>1- CHAMP D'APPLICATION</b>	3
<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE</b>	3
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	3
3-1. Présentation du produit	3
3-2. Comparaison avec le produit courant	3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	6
<b>4- TRACABILITE</b>	6
<b>5- METHODE D'OBTENTION</b>	7
5-1. Schéma de vie	7
5-2. Alimentation	8
5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post sevrage	8
5-2-2. Procédures de fabrication des aliments	9
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs	9
5-3-1. Sélection des reproducteurs	9
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation	10
5-4. Naissance (jusqu'au sevrage)	10
5-4-1. Logement des truies	10
5-4-2. Les porcelets	11
5-5. Post-sevrage et engraissement	11
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages	11
5-5-2. Systèmes d'alimentation et d'abreuvement	12
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé	13
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours	16
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier	16
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	17
5-8. Identification et suivi des animaux	17
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir	18
5-10. Abattage	19
5-11. Sélection des carcasses	20
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses	21
5-13. Découpe et conditionnement des découpes	21
5-14. Surgélation	22
5-15. Préparations dérivées	22
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE</b>	23
<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION</b>	23
<b>ABREVIATIONS ET DEFINITIONS</b>	25

## 1- CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les exigences minimales, mais non suffisantes, qui doivent être respectées pour la production et la commercialisation en label rouge des produits issus de la carcasse de porc charcutier (reproducteurs exclus), vendus à l'état frais, congelé ou surgelé et des préparations de viande de porc.

Elles s'appliquent également :

- aux abats, dans la mesure où ils proviennent exclusivement de carcasses labellissables et qu'ils sont reconnus de qualité supérieure ;
- aux préparations de viande, dans la mesure où la viande provient exclusivement de carcasses de porcs labellisés et constitue la matière première principale, que ces préparations sont doivent être reconnues de qualité supérieure, et qu'elle constitue la matière première principale.

Les règles fixées s'appliquent sans préjudice de celles imposées par la réglementation en vigueur.

## 2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

La dénomination d'un label rouge se compose des éléments suivants :

- le ou les types de produits visés (viandes, abats, préparations dérivés de viande) ;
- le cas échéant le mode d'élevage (fermier, élevé en plein air, élevé en liberté) ;
- la ou les formes de présentation possibles (frais, congelé, surgelé ...).

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

La production et la commercialisation en label rouge peuvent concerner les produits suivants :

- les viandes (carcasses s ou découpes, désossés ou non, fraîches et surgelées) ;
- les abats ~~rouges et blancs~~ et rouges de porc y compris le sang (frais ou surgelés) ;
- le gras frais ;
- les gras, viandes et abats congelés destinés aux préparations—produits à base de viande (~~chareuterries par exemple~~) ;
- les préparations dérivées de viande de porc (~~pièces crues salées, fumées, marinées, saumurées, aromatisées, enrobées, viande hachée, découpes cuites~~).

Les préparations de viande de porc autorisées en label rouge sont définies dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de porc » validé par le comité national de l'INAO compétent.

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison doit être représentatif du marché national et correspondre à un produit issu d'un porc standard clairement défini, dont les conditions de production et les caractéristiques devront permettre de l'identifier précisément.

Le produit courant de comparaison est issu d'un porc élevé et abattu en France ~~à un âge moyen d'environ 170 jours~~. Il ne bénéficie ~~d'aucun ni d'un~~ signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), ~~ni d'une démarche de certification de conformité des produits (CCP)~~.

Pour les préparations de viande de porc, le suivi de la qualité supérieure et le produit courant de comparaison sont définis dans chacune des fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de porc ».

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Génétique	<p>Référencement des <del>schémas de sélection génétique</del> <u>organismes de sélection porcine en capacité de fournir des reproducteurs</u> permettant d'obtenir des porcs caractéristiques du label rouge.</p> <p>Reproducteurs de types génétiques connus pour lesquels l'allèle de sensibilité à l'halothane et l'allèle RN- sont absents.</p> <p>Liste positive de races et croisements autorisés</p>	Pas d'exigences particulières.
Lien au sol	Capacité d'épandage sur les surfaces de l'exploitation d'au moins 40% des effluents d'élevage.	Pas d'exigences <u>particulières sur les exploitations</u> .
Alimentation des porcs	<p><del>A partir de l'entrée en post-sevrage, interdiction dans les aliments de farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce.</del></p> <p><del>Interdiction de l'utilisation d'huiles de poissons dans l'alimentation des animaux de moins de 12 semaines.</del></p> <p>Pour les animaux de plus de <del>12-7</del> semaines :</p> <p>- liste positive <del>d'ingrédients et additifs</del> <u>de matières premières</u></p>	Matières premières et additifs autorisés par la réglementation

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	<p>autorisées ;</p> <p><u>Pour les animaux de plus de 12 semaines :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 90% minimum de grains de céréales, graines et fruits oléagineux, graines de légumineuses et leurs produits dérivés ;</li> <li>- 60% minimum de grains de céréales et produits dérivés.</li> </ul> <p><u>Ces Proportions sont abaissées en cas de distribution de produits laitiers et produits dérivés. La proportion de grains de céréales est abaissée en cas de distribution d'au moins 10% de grains de légumineuses et produits dérivés.</u></p> <p>La ration alimentaire doit contenir moins de 1,9 % d'acide linoléique.</p>	
Site d'élevage	Site dédié à la production label rouge	Pas d'exigences
Conditions d'élevage des porcs	Exigences supérieures à la réglementation concernant notamment, les densités d'élevage, le nombre maximum d'animaux par case en phase d'engraissement, la taille des systèmes d'alimentation.	Respect de la réglementation
Limitation du stress	<p><del>Description des conditions de préparation, de manipulation, de chargement, d'attente en abattoir.</del> <u>Le dispositif d'attente des animaux comprend une aire de repos équipée d'un système fixe de brumisation.</u></p> <p><u>L'utilisation du bâton, de l'aiguillon électrique et du bâton en caoutchouc est interdite.</u></p> <p><u>Le quai de chargement présente une largeur minimale et une pente maximale.</u></p>	Respect de la réglementation

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
<del>Durée d'ajournement (avec abreuvement) avant embarquement</del>	<del>12h à 18h</del>	<del>Respect de la réglementation</del>
Temps de transport élevage-abattoir	Maximum 6 h ou distance élevage-abattoir inférieure à 200 km.	Respect de la réglementation : 8 h maximum de transport continu
Préparation à l'abattage	Douchage ou brumisation des porcs avant le départ de l'exploitation, puis à l'arrivée à l'abattoir et avant l'abattage. <del>3-2</del> h minimum d'attente en abattoir.	Pas d'obligation.  Selon organisation des abattoirs.
Age à l'abattage	Minimum 182 jours.	Age moyen de 170 jours.
Sélection des carcasses	Poids chaud $\geq 80$ kg M2 $\geq 46$ mm et G2 $\geq$ de 9 mm ou <del>M3 <math>\geq 59</math> mm et G3 <math>\geq</math> de 7 mm ou</del> plage de <del>10-11</del> points de Taux de <del>Maigre-Muscle</del> dans les Pièces (TMP). Gras de bardière blanc et ferme. Pas de défaut d'aspect. Mesure systématique du pH : pH ultime entre 5,50 et 6,20 (dans le semi-membraneux) ou entre 5,40 et 6,10 (dans le long dorsal).	Poids chaud de 70 kg minimum. Pas de valeur de TMP minimum et maximum  Pas de mesure systématique du pH
Surgélation	Surgélation effectuée dans les 24 heures suivant la découpe <del>secondaire</del> . <del>Surgélation par -35 °C</del> Température à cœur de -18 °C en 6 heures maximum <del>pour les pièces portionnées et en 10 heures maximum pour les pièces non portionnées. Gras congelés au plus tard 72 heures après abattage et conservés au maximum 1 mois.</del> <del>DDM limitée à 12 mois pour les UVC</del>	Surgélation ou congélation autorisée  Process en fonction des équipements de l'opérateur.  <del>DDM établie sous la responsabilité du metteur en marché (généralement 18 mois)</del>

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
<u>Congélation des viandes et des abats</u>	<u>Congélation effectuée dans les 24 heures suivant la découpe secondaire.</u> <u>Température à cœur de -18 °C en 48 heures maximum.</u>	<u>Congélation autorisée</u>
<u>Congélation des gras</u>	<u>Gras congelés au plus tard 72 heures après abattage et conservés au maximum 4 mois.</u>	<u>Congélation autorisée</u>
Pourcentage minimum de viande label rouge dans la composition des préparations <u>dérivés label rouge de viande de porc</u>	<u>90-70 %</u>	Selon les opérateurs

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure « Porcs »

La qualité supérieure des produits label rouge « Porcs » repose notamment sur :

- les caractéristiques qualitatives du produit ;
- les caractéristiques d'image notamment les conditions d'élevage et l'âge à l'abattage ;
- le service et la qualité de présentation ou des découpes des ~~portions et~~ produits présentés à la vente ~~assurés notamment par le boucher-charcutier~~ ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en Llabel Rouge.

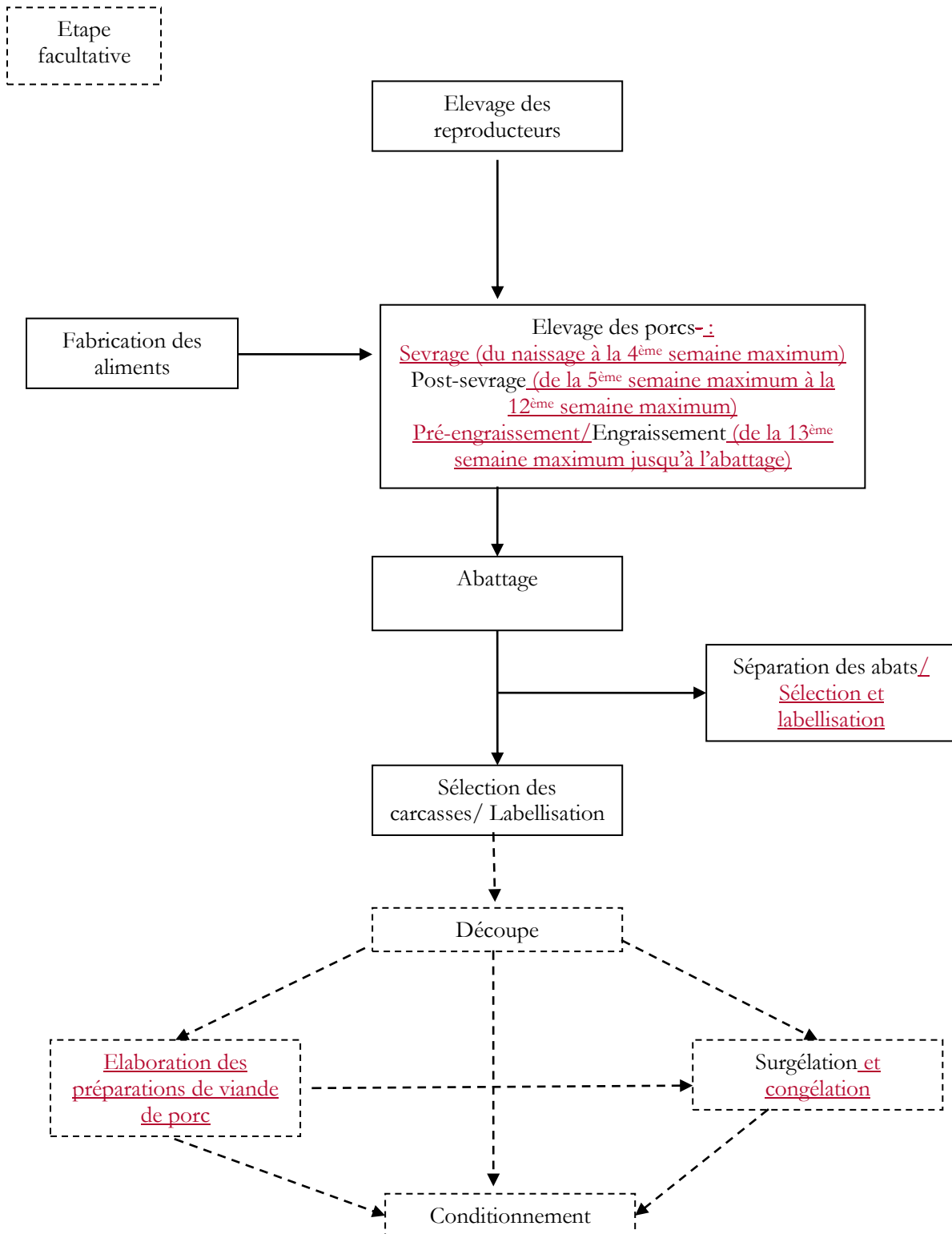
### 4- TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1.	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « Porc » sont identifiés.
C2.	Obligation d'enregistrement et de suivi	Tous les opérateurs impliqués assurent l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours du schéma de vie du produit.
C3.	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	<u>Obligatoire</u> <u>Respect d'un système de traçabilité ascendante et descendante</u>



## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie



5-2. Alimentation

Les exigences décrites ci-après ~~ne~~ concernent ~~que~~ les aliments ~~composés~~ utilisés pour l'élevage des porcs, qu'ils soient de fabrication industrielle ou fabriqués à la ferme par l'éleveur.

5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage Exigences relatives à l'alimentation des animaux de plus de 7 semaines

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>€4.</del>	<del>Matières premières interdites dans l'alimentation des porcs charcutiers</del>	<del>Farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce.</del>
<del>€5.</del>	<del>Matières premières interdites dans l'alimentation des animaux jusqu'à 12 semaines d'âge</del>	<del>Huiles de poisson.</del>
<u>€4.</u> <u>€6.</u>	<u>Matières premières autorisées dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines</u> (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	<p>1- Grains de céréales et produits dérivés ;</p> <p>2- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés, <u>à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus (2.12.1. ; 2.12.2) ;</u></p> <p>3- Graines de légumineuses et produits dérivés ;</p> <p>4- Tubercules, racines et produits dérivés ;</p> <p>5- Autres graines et fruits et produits dérivés ;</p> <p><u>6- Fourrage, fourrages grossiers et produits dérivés ;</u></p> <p><u>7- Autres plantes, algues, champignons et produits dérivés ;</u></p> <p>8- Produits laitiers et produits dérivés ;</p> <p>11- Minéraux et produits dérivés ;</p> <p><u>12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes, à l'exception du 12.3.1 ;</u></p> <p><u>13- Divers, à l'exception du 13.11.1 et du 13.11.2 ;</u></p> <p><del>Dans la catégorie 7— Autres plantes, algues et produits dérivés, les produits et sous-produits de la canne à sucre.</del></p> <p><del>Dans la catégorie 12—(sous-)produits de la fermentation de micro-organismes : 12.1.1. ; 12.1.2. ; 12.1.5. ; 12.1.6. ; 12.2.1. ; 12.2.2. ; 12.2.3.</del></p> <p><del>Dans la catégorie 13 Divers : 13.3.1. ; 13.3.2. ; 13.6.3. ; 13.11.1.</del></p>

<u>C5.</u> <u>€7.</u>	Autres ingrédients autorisés <del>dans l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines</del>	- Vitamines - Additifs
--------------------------	---	---------------------------

5-2-2. Exigences relatives à l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C6.</u> <u>€8.</u>	<del>Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines</del> (Pourcentage minimum de grains de céréales, graines et fruits oléagineux, graines de légumineuses et leurs produits dérivés)	≥ 90% en poids <u>en matière sèche</u> de la formule d'aliments et en moyenne pondérée. <u>En cas d'utilisation de produits laitiers et produits dérivés à hauteur de 15 à 40% en poids de matière sèche, le seuil de 90% est réduit de la teneur en produits d'origine laitière en matière sèche.</u>
<u>C7.</u> <u>€9.</u>	<del>Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines</del> (Pourcentage minimum de grains de céréales et produits dérivés <u>dans les aliments</u> )	≥ 60 % en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondéré. <u>En cas d'utilisation de produits laitiers et produits dérivés à hauteur de 15 à 30% en poids de matière sèche, le pourcentage minimum de grains de céréales et produits dérivés dans les aliments est fixé à 50%.</u> <u>En cas d'utilisation de produits laitiers et produits dérivés à hauteur de 31 à 40% en poids de matière sèche, le pourcentage minimum de grains de céréales et produits dérivés dans les aliments est fixé à 40%.</u> <u>En cas d'utilisation de graines de légumineuses et de leurs produits dérivés à hauteur de 10 % au minimum en poids de matière sèche de la formule d'aliments, le pourcentage minimum de grains de céréales et produits dérivés dans les aliments est fixé à 50%.</u>
<u>€10.</u>	<del>Composition des aliments des animaux de plus de 12 semaines</del> (Utilisation du petit lait frais)	<del>Le petit lait frais ou reconstitué peut être utilisé le cas échéant comme base liquide de la ration.</del>
<u>C8.</u> <u>€11.</u>	Teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique <del>pour les animaux de plus de 12 semaines</del>	< 1,9 % d'acide linoléique, mesuré selon la norme NF ISO 7847 par rapport à la matière sèche (soit 1,63 pour un aliment à 86 % de matière sèche).

5-2-3. Procédures de fabrication des aliments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C9.</u> <u>C12.</u>	Application des bonnes pratiques de fabrication des aliments <u>chez les fabricants d'aliments industriels (FAI)</u>	<del>La maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux pores label rouge et les autres fabrications destinées aux autres porcins ou à d'autres espèces.</del> <u>Les éleveurs s'approvisionnent auprès d'unités de fabrication industrielles des aliments titulaires d'un certificat de conformité au Référentiel de Certification en Nutrition Animale (ou référentiel reconnu équivalent au RCNA) afin que la maîtrise des procédures de fabrication permette d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux pores Label Rouge et les autres fabrications destinées aux autres porcins ou à d'autres espèces.</u>
<u>C10.</u>	<u>Référencement des formules d'aliment chez les fabricants d'aliments industriels (FAI)</u>	<u>L'ODG tient à disposition des éleveurs la liste des formules d'aliments validées</u>

5-3. Dispositions générales relatives à tous les types d'élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C11.</u>	<u>Entretien général des bâtiments et de leurs abords</u>	<u>Les bâtiments sont correctement entretenus :</u> - <u>état intérieur : propreté et rangement (absence de contenant vide, de matériel usagé...)</u> ; - <u>absence de matériaux pouvant blesser les animaux.</u> <u>Les abords de l'exploitation respectent les points suivants :</u> - <u>absence de matériel non utilisé sans lien avec l'élevage ;</u> - <u>absence de déchets ;</u> - <u>entretien régulier de la végétation.</u>
<u>C12.</u>	<u>Matériel utilisé pour les soins des animaux</u>	<u>Les aiguilles utilisées doivent être en alliage détectable et référencées sur la liste interprofessionnelle.</u>
<u>C13.</u>	<u>Gestion des animaux morts</u>	<u>Les animaux morts sont placés dans un lieu réservé à l'abri des regards.</u>

5-3-5-4. Sélection et élevage des reproducteurs

5-3-1-5-4-1. Sélection des reproducteurs

La sélection (lignées, production de parentaux) doit permettre d'obtenir des porcs d'engraissement aux caractéristiques sensorielles supérieures portant notamment sur la texture, la saveur de la viande, les caractéristiques technologiques, ~~et présentant des caractéristiques spécifiques du label rouge considéré~~. Elle doit permettre également d'assurer la stabilité dans le temps des caractéristiques des animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C14</u> <del>C13.</del>	Caractéristiques génétiques minimales	Les porcs labellissables sont issus de reproducteurs <del>de types génétiques connus appartenant à une race, à une lignée ou à un croisement</del> pour lesquels l'allèle de sensibilité à l'halothane et l'allèle RN- sont absents <u>à l'exception des races présentant un intérêt pour la conservation du patrimoine génétique du cheptel et l'aménagement du territoire dont la liste est fixée par arrêté.</u>
<u>C15.</u> <del>C14.</del>	<del>Référencement des schémas génétiques</del> Programmes de sélection	<u>Le type génétique des reproducteurs est issu d'un programme de sélection approuvé, mené par un ou plusieurs établissements de sélection agréés au titre de la réglementation communautaire à l'exception des races présentant un intérêt pour la conservation du patrimoine génétique du cheptel et l'aménagement du territoire dont la liste est fixée par arrêté.</u> <del>Selon une procédure interne, l'ODG référence les schémas génétiques utilisables pour les reproducteurs et répondant aux objectifs de sélection en label rouge.</del> <del>Cette procédure interne doit être mise en place au plus tard le 1er janvier 2020.</del>

5-3-2-5-4-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation

Cette partie concerne les verrats de monte naturelle utilisés par les naisseurs ainsi que, pour les femelles, la période qui va du sevrage des porcelets à la fin de gestation des truies dans le cas des femelles ayant mis bas et de la saillie à la fin de gestation pour les cochettes.

La conception des logements doit permettre d'assurer aux animaux (verrats, truies et cochettes) un confort optimal (nombre et type d'animaux par case, surfaces suffisantes pour assurer le mouvement etc...) et maintenir une ambiance propre à leur bon développement ~~et à la réduction des problèmes sanitaires~~.

Les systèmes d'alimentation permettent de garantir que chaque truie ou cochette dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C15.</u>	<del>Gestion des lots de truies ou cochettes</del>	<del>En verraterie, les truies et les cochettes doivent être gérées en petits lots, en fonction de leur stade physiologique (état d'engraissement, rang de portée...)</del>
<u>C16.</u>	<u>Mise à disposition de matériaux propices à la nidification avant la mise bas</u>	<u>A partir de l'entrée en maternité, les truies et les cochettes doivent avoir accès en permanence à des matériaux d'origine végétale propices à l'instinct de nidification.</u> <u>L'ODG tient à jour la liste des matériaux autorisés.</u>
<u>C17.</u>	<u>Conduite d'élevage</u>	<u>Les bâtiments doivent présenter des équipements et une conduite d'élevage permettant aux truies et aux cochettes de ne pas être bloquées plus de 45 jours par cycle de reproduction et par bande.</u> <u>Ce critère bénéficie d'un délai d'application précisé en annexe II.</u>

#### 5-4-5-5. Naissance (jusqu'au sevrage)

La conception des logements doit permettre d'assurer aux animaux (truies et porcelets) un confort optimal et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.

Les systèmes d'alimentation permettent de garantir que chaque truie ou cochette dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression.

#### 5-4-5-5-1. Logement des truies

##### 5-5-1-1. Exigences relatives au naissance en bâtiment

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C18.</u> <del>C16.</del>	<del>Naissance en bâtiment :</del> Conditions de logement des truies pendant la phase de naissance (jusqu'au sevrage)	La niche ou l'abri doivent être chauffés et/ou paillés <del>et d'une surface suffisante</del> pour assurer le bien-être de la truie et des porcelets.
<u>C17.</u>	<del>Naissance en bâtiment :</del> Case individuelle	<del>Obligatoire</del>

5-5-1-2. Exigences relatives au naissage en plein air

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>C18.</del>	<del>Naissage en plein air : Nature des sols</del>	<del>Les sols fortement argileux sont exclus.</del>
C19.	Naissage en plein air : Couvert végétal des parcs	La présence permanente d'un couvert végétal <u>régulier</u> sur les parcs est impérative.
C20.	Naissage en plein air : Densité de truies	<del>La densité de</del> <u>Inférieure à 13</u> truies par hectare de parc (couloir de circulation inclus) <del> est inférieure à 13.</del>
<del>C21.</del>	<del>Naissage en plein air : Pares « maternité »</del>	<del>Les pares « maternité » doivent être individuels.</del>
<del>C21.</del> <del>C22.</del>	Naissage en plein air : Paillage des abris	Le paillage de la surface des abris doit être suffisant pour assurer la protection thermique des porcelets et la satisfaction du comportement de nidation de la truie.
<del>C22.</del> <del>C23.</del>	Naissage en plein air : Ombrage et rafraîchissement	Par temps chaud, l'ombrage et le rafraîchissement des animaux doit être assurée (abri, haies, —arbres, douchage, brumisation, bauge ...)

5-4-2.5-5-2. Les porcelets

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>C24.</del>	<del>Types d'animaux autorisés</del>	<del>Les animaux sont de type femelle ou mâle castré. Sont exclus les animaux de type suivant : cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, mâles non castrés, verrassons, truies de réforme.</del>
<del>C23.</del> <del>C25.</del>	Identification des animaux	Les animaux sont identifiés, <u>de manière physique ou documentaire</u> , par la semaine de naissance ou le <u>quantième du</u> jour de naissance <del>et portent l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance</del> <u>au plus tard avant le sevrage.</u>
<del>C24.</del>	<u>Meulage des pointes</u>	<u>Usage de la pince interdit</u> <u>S'il est réalisé, le meulage doit permettre l'émoissage des pointes des canines et des incisives.</u>
<del>C25.</del>	<u>Lutte contre la caudophagie</u>	<u>L'éleveur évalue les risques de caudophagie à une fréquence minimale de 5 ans, en utilisant l'outil de</u>

		<p><u>suivi SchwIP ou un outil équivalent et liste les actions de prévention à mettre en place autres que la caudectomie.</u></p> <p><u>L'ODG s'assure de l'équivalence des outils utilisés.</u></p> <p><u>Si la caudectomie est rendue possible par l'outil de suivi et lorsqu'elle est pratiquée, l'utilisation d'un coupe-queue permettant la cautérisation est obligatoire.</u></p> <p><u>Pour les bâtiments déjà habilités à la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants cette date.</u></p> <p><u>Pour les bâtiments habilités après la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants la date d'habilitation.</u></p>
--	--	--

5-5-5-6. Post-sevrage et engraissement

5-5-1-5-6-1. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C26.	Spécialisation des sites d'élevage	Un même site d'élevage ne comprend pas en même temps une production de porc sous <del>label-Label rouge</del> <u>Rouge</u> et une autre production de porc.
C27.	Transition vers une production <del>label-Label rouge</del> <u>Rouge</u> des sites comprenant plusieurs bâtiments d'engraissement	<p>Pour des élevages engraisseurs et dans le cas d'un site d'élevage comprenant plusieurs bâtiments, afin d'accompagner une transition vers une démarche <del>label</del> <u>Label rouge</u>, les bâtiments pourront être dédiés un par un jusqu'au dernier à la production de porc label rouge, à conditions que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les animaux concernés soient spécifiquement identifiés ;</li> <li>- les circuits de stockage et de distribution de l'alimentation soient strictement séparés ;</li> <li>- le délai entre la première affectation d'un bâtiment nouvellement dédié à la production de porc sous label rouge et la dernière qui permet d'obtenir un site dédié entièrement à cette production, soit inférieur à deux ans.</li> </ul>



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C28.	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 <del>label-Label rouge-Rouge</del> et d'autres sont affectés à une autre production de porc standard, chaque éleveur met en place des mesures permettant de bien séparer les sites et d'assurer la maîtrise de la traçabilité de la production de porc sous <del>label-Label rouge-Rouge</del> et de son alimentation. Lorsque l'exploitation n'est pas en mesure d'assurer cette séparation, elle doit être dédiée.
C29.	Capacité d'épandage des effluents d'élevage des exploitations <u>(Lien au sol)</u>	La capacité de production de porcs charcutiers de l'exploitation est adaptée à sa capacité d'épandage des effluents produits. Chaque éleveur doit pouvoir potentiellement épandre sur les surfaces de son exploitation au moins 40% des effluents de son élevage de porcs <del>label-Label rougeRouge</del> .
C30.	Traitement des effluents d'élevage	Aucun traitement chimique à l'aide de produits de synthèse, exceptés les traitements désodorisants, n'est autorisé pour traiter les effluents de l'élevage.
<del>C31.</del>	<del>Périodes d'interdictions des épandages</del>	<del>Les épandages sont interdits : -les vendredis (sauf si l'enfouissement est immédiat); -les samedis et dimanches ; -ainsi qu'en juillet-août (sauf si l'enfouissement est immédiat).</del>
<u>C31.</u>	<u>Mesure du bien-être des animaux</u>	<u>L'éleveur évalue le bien-être de ses animaux en utilisant la méthode BEEP ou une méthode équivalente et, le cas échéant, met en place un plan d'action.</u> <u>L'ODG s'assure de l'équivalence de la méthode utilisée.</u>
<u>C32.</u>	<u>Maitrise des traitements curatifs par antibiotiques</u>	<u>Chaque élevage dispose de l'indicateur ALEA calculé pour l'élevage et en assure le suivi.</u>

5-5-2.5-6-2. Systèmes d'alimentation et d'abreuvement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>C33.</del> <u>C32.</u>	Alimentation jusqu'à 12 semaines	Jusqu'à 12 semaines minimum, les porcelets sont alimentés « à volonté ».

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>C34.</del> <del>C33.</del>	Systèmes d'alimentation autorisés au plus tard à l'âge de 17 semaines	- Système « Soupe » : <del>≥ 0,33 m d'auge/porc,</del> - Système « Nourrisseur » : ≥ 7 cm/porc, - Système « Nourrisoupe » : 1 pour 15 porcs maximum, - Tout autre système permettant une alimentation suffisante des animaux en limitant la compétition.
<del>C34.</del>	<del>Nombre minimum de bol d'eau en engraissement (en cas d'utilisation de ce type d'abreuvement)</del>	<del>Il ne peut y avoir moins de 1 bol pour 10 porcs.</del>

5-6-3. Exigences ~~en cas d'élevage en bâtiment spécialisé~~ relatives aux bâtiments d'élevage

Les dispositions décrites ci-après ont pour objectif d'assurer ~~le confort~~ la bien-traitance de l'animal qui est une exigence importante pour la production de porc label rouge. Elles doivent permettre à l'animal de disposer d'une aire de couchage propre et sèche, et de se mouvoir sur un sol adapté à la production porcine et ne présentant aucun risque de blessure aux pattes ou aux onglons.

Plusieurs typologies d'élevages d'engraissement sont possibles en Label Rouge :

1. Bâtiments avec sol ajouré intégral
2. Bâtiments avec sol ajouré partiel et gisoir
3. Bâtiments avec sol béton plein et litière renouvelée
4. Bâtiments avec sol béton plein et litière accumulée
5. Bâtiments pour les élevages fermiers
6. Bâtiments pour les élevages fermiers plein-air / liberté

5-6-3-1. Exigences relatives aux bâtiments avec sol ajouré intégral  
~~Exigences relatives aux sols ajourés~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C35.	Conditions d'ambiance (conception générale des bâtiments d'élevage)	Les bâtiments d'élevage présentent des ouvertures en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, et d'éviter les condensations à l'intérieur du bâtiment.
C36.	Conditions d'ambiance (ventilation et température dans les bâtiments d'élevage)	Les animaux sont protégés des vitesses d'air et des températures <del>excessives</del> <u>extrêmes</u> .
<del>C37.</del>	<del>Type de sols autorisés</del>	<del>Seuls les types de sols suivants sont autorisés : — sol ajouré,</del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><del>— sol béton avec litière renouvelée,</del> <del>— sol béton avec litière accumulée.</del></p>
<u>C37.</u> <u>C38.</u>	Superficie d'espace libre minimum <u>par animal pour les porcs élevés en bâtiment spécialisé jusqu'à l'abattage (ne concerne pas les porcs ayant accès à un parcours)</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <math>\geq 0,20 \text{ m}^2</math> pour les porcs jusqu'à 8 semaines <u>révolues</u></li> <li>- <math>\geq 0,33 \text{ m}^2</math> pour les porcs de 9 à 12 semaines <u>révolues</u></li> <li>- <math>\geq 0,55 \text{ m}^2</math> pour les porcs de 13 à 17 semaines <u>révolues</u></li> <li>- <math>\geq 0,80 \text{ m}^2</math> pour les porcs de <del>17-18</del> à 21 semaines <u>révolues</u></li> <li>- <math>\geq 1 \text{ m}^2</math> pour les porcs <del>au-delà de 21</del> <u>de 22 à 27</u> semaines <u>révolues</u></li> <li>- <math>\geq 1,20 \text{ m}^2</math> pour les porcs <del>de poids vif &gt; 110 kg au-delà de 27 semaines.</del></li> </ul> <p>Ces valeurs s'appliquent sans préjudice des critères de poids prévus par la réglementation.</p> <p>Toutefois, ces superficies seront portées au minimum à 120 % des superficies réglementaires en cas de modifications de la réglementation.</p>
<u>C38.</u> <u>C39.</u>	Matériaux de sol <u>ajouré</u> autorisés	<p>Le « sol ajouré » est constitué soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'un sol en béton ;</li> <li>- d'un sol en plastique ;</li> <li>- d'un sol métallique non grillagé. Celui-ci n'est autorisé que jusqu'à 13 semaines.</li> </ul> <p>Le sol ajouré ne doit pas présenter d'arêtes saillantes dues à l'usure et risquant de blesser les animaux.</p>
<u>C39.</u> <u>C40.</u>	Répartition et dimension des zones d'évacuation des fécès	La répartition des zones d'évacuation, ainsi que la largeur minimale des pleins et des vides selon l'âge des animaux, permettent une bonne évacuation des fécès.
<u>C40.</u> <u>C41.</u>	Part de la surface d'évacuation / à la surface totale	Le sol est ajouré pour permettre l'évacuation des fécès. Les ouvertures doivent représenter un maximum de 15 % de la surface totale dans le cas d'un sol en béton, et un maximum de 50 % dans le cas d'un sol en plastique ou métallique.
<u>C41.</u> <u>C42.</u>	Entretien de l'aire de couchage	L'aire de couchage doit rester constamment propre et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		sèche.
<del>C42.</del> <del>C43.</del>	Interdiction du sol grillagé	Le sol grillagé est interdit.
<del>C43.</del> <del>C44.</del>	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge	≤ <del>350</del> <del>200</del> avec une tolérance de 10 %.
<del>C45.</del>	<del>Effectif maximum par case (à partir de 17 semaines d'âge)</del>	<del>25 animaux maximum par case.</del>
<del>C44.</del>	<del>Conditions d'ambiance (Limitation du taux d'ammoniac) (à partir de 17 semaines d'âge)</del>	<del>Les bâtiments doivent prendre en compte une ou plusieurs mesures référencées parmi les meilleurs techniques disponibles (MTD), par la réglementation communautaire permettant de limiter le taux d'ammoniac. Ce critère bénéficie d'un délai d'application précisé en annexe II.</del>
<del>C45.</del>	<del>Conditions d'ambiance (Performance du système de ventilation)</del>	<del>Pour les bâtiments dotés d'une ventilation dynamique, le contrôle de la ventilation est réalisé au moins 1 fois / 3 ans par un intervenant extérieur. Les éventuels défauts constatés sont corrigés. Pour les bâtiments déjà habilités à la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants cette date. Pour les bâtiments habilités après la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants la date d'habilitation.</del>
<del>C46.</del>	<del>Hauteur sous plafond (à partir de 17 semaines d'âge)</del>	<del>Les bâtiments ne doivent pas avoir de sous plafond intégral à l'exception des bâtiments construits avant la date d'homologation de la présente version pour lesquels la hauteur du plafond doit être supérieure ou égale à 2,40 m et la lumière naturelle doit provenir de plusieurs sources (fenêtre et puit de lumière). Ce critère bénéficie d'un délai d'application précisé en annexe II.</del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C47.</u>	<u>Eclairage</u>	<p><u>Les bâtiments doivent présenter une surface vitrée ou ouverte au moins équivalente à :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>3% de la surface au sol disponible pour les animaux jusqu'à 16 semaines (ou équivalent en cas de présence de puits de lumière dotés d'un système d'amplification) ;</u></li> <li>- <u>6 % de la surface au sol disponible pour les animaux à partir de 17 semaines (ou équivalent en cas de présence de puits de lumière dotés d'un système d'amplification).</u></li> </ul> <p><u>Dans le cas de puits de lumière dotés d'un système d'amplification, l'ODG s'assure de l'équivalence au regard de la surface et tient à jour la liste des systèmes d'amplification autorisés.</u></p> <p><u>Ce critère bénéficie d'un délai d'application précisé en annexe II.</u></p> <p><u>Durant le délai d'application précisé en annexe II, les bâtiments existants, s'ils ne respectent pas les exigences citées ci-dessus sont dotés d'un système d'éclairage artificiel muni d'un programmeur.</u></p>
<u>C48.</u>	<u>Mezzanine</u>	<p><u>Les cases peuvent être surmontées d'une mezzanine dotée de barrière de sécurité. Sa surface doit représenter au maximum 30 % de la case dont seule la moitié est comprise dans le calcul de la surface d'espace libre. Les surfaces de la rampe et sous la rampe d'accès sont exclues du calcul de la surface d'espace libre.</u></p> <p><u>La hauteur sous la mezzanine doit permettre l'accès des animaux.</u></p> <p><u>La rampe d'accès présente une pente maximale de 20 %.</u></p> <p><u>La mezzanine et la rampe d'accès sont construites à partir de matériaux pleins ou sur sols ajourés avec un système de récupérations des déjections permettant de maintenir les animaux propres.</u></p>
<u>C49.</u>	<u>Mise à disposition de matériaux manipulables</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>pour les cases contenant jusqu'à 25 porcs : au moins un matériau optimal ou deux matériaux sous-optimaux ;</u></li> <li>- <u>pour les cases contenant de 26 à 40 porcs : au moins un matériau optimal ou trois matériaux sous-</u></li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><u>optimaux ;</u></p> <p><u>- pour les cases contenant de 41 à 79 porcs : au moins un matériau optimal ou quatre matériaux sous-optimaux ;</u></p> <p><u>- pour les cases contenant plus de 80 porcs : au moins un matériau optimal ou deux matériaux sous-optimaux par tranche de 40 porcs en plus des quatre matériaux sous-optimaux fixés pour les cases contenant de 41 à 79 porcs.</u></p> <p><u>Le positionnement des matériaux sous-optimaux fait l'objet d'une répartition facilitant leur usage.</u></p>
<u>C50.</u>	<u>Fréquence et modalités de nettoyage/désinfection des cases ou des salles</u>	<u>Les animaux doivent rentrer dans des cases ou des salles qui ont fait l'objet d'une procédure de nettoyage /désinfection, selon les préconisations du guide des bonnes pratiques d'hygiène.</u>
<u>C51.</u>	<u>Maitrise du risque trichine</u>	<u>L'élevage doit présenter le statut « à conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine ».</u>

5-5-2-1.5-6-3-2. Exigences relatives aux bâtiments avec sols ajourés partiels et gisoir-sols béton avec litière renouvelée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C52.</u>	Conditions d'ambiance (conception générale des bâtiments d'élevage)	Les bâtiments d'élevage présentent des ouvertures en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, et d'éviter les condensations à l'intérieur du bâtiment.
<u>C53.</u>	Conditions d'ambiance (ventilation et température dans les bâtiments d'élevage)	Les animaux sont protégés des vitesses d'air et des températures <del>excessives</del> <u>extrêmes</u> .
<u>C54.</u>	Superficie d'espace libre minimum <u>par animal pour les porcs élevés en bâtiment spécialisé jusqu'à l'abattage (ne concerne pas les porcs ayant accès à un parcours)</u>	<p>- <math>\geq 0,20</math> <del>M2</del><u>m<sup>2</sup></u> pour les porcs jusqu'à 8 semaines <u>révolues</u></p> <p>- <math>\geq 0,33</math> <del>m<sup>2</sup></del><u>m<sup>2</sup></u> pour les porcs de 9 à 12 semaines <u>révolues</u></p> <p>- <math>\geq 0,55</math> <del>m<sup>2</sup></del><u>m<sup>2</sup></u> pour les porcs de 13 à 17 semaines <u>révolues</u></p> <p>- <math>\geq 0,80</math> <del>m<sup>2</sup></del><u>m<sup>2</sup></u> pour les porcs de <del>17-18</del> à 21 semaines <u>révolues</u></p> <p>- <math>\geq 1</math> <del>m<sup>2</sup></del><u>m<sup>2</sup></u> pour les porcs <del>au-delà de 21</del><u>de 22 à 27</u></p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>semaines <u>révolues</u></p> <p>- <math>\geq 1,20 \text{ m}^2</math> pour les porcs <del>de poids vif</del> <math>\rightarrow</math> <u>110 kg au-delà de 27 semaines.</u></p> <p>Ces valeurs s'appliquent sans préjudice des critères de poids prévus par la réglementation.</p> <p>Toutefois, ces superficies seront portées au minimum à 120 % des superficies réglementaires en cas de modifications de la réglementation.</p>
<u>C55.</u>	Matériaux de sol <u>ajouré</u> autorisés	<p>Le « sol ajouré » est constitué soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'un sol en béton ;</li> <li>- d'un sol en plastique ;</li> <li>- d'un sol métallique non grillagé. <del>Celui-ci n'est autorisé que jusqu'à 13 semaines.</del></li> </ul> <p>Le sol ajouré ne doit pas présenter d'arêtes saillantes dues à l'usure et risquant de blesser les animaux.</p>
<u>C56.</u>	Répartition et dimension des zones d'évacuation des fécès	La répartition des zones d'évacuation, ainsi que la largeur minimale des pleins et des vides selon l'âge des animaux, permettent une bonne évacuation des fécès.
<u>C57.</u>	Part de la surface d'évacuation / à la surface totale	Le sol est ajouré pour permettre l'évacuation des fécès. Les ouvertures doivent représenter un maximum de 15 % de la surface totale dans le cas d'un sol en béton, et un maximum de 50 % dans le cas d'un sol en plastique ou métallique.
<u>C58.</u>	Entretien de l'aire de couchage	L'aire de couchage doit rester constamment propre et sèche.
<u>C59.</u>	Interdiction du sol grillagé	Le sol grillagé est interdit.
<u>C60.</u>	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge	$\leq$ <u>350</u> <del>200 avec une tolérance de 10 %.</del>
	<del>Effectif maximum par case (à partir de 17 semaines d'âge)</del>	<del>25 animaux maximum par case.</del>
<u>C61.</u>	<u>Conditions d'ambiance (Limitation du taux d'ammoniac)</u>	<u>Les bâtiments doivent prendre en compte une ou plusieurs mesures référencées parmi les meilleurs techniques disponibles (MTD), par la réglementation communautaire permettant de limiter le taux</u>



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	<u>(à partir de 17 semaines d'âge)</u>	<u>d'ammoniac.</u> <u>Ce critère bénéficie d'un délai d'application précisé en annexe II.</u>
<u>C62.</u>	<u>Conditions d'ambiance</u> <u>(Performance du système de ventilation)</u>	<u>Pour les bâtiments dotés d'une ventilation dynamique, le contrôle de la ventilation est réalisé au moins 1 fois / 3 ans par un intervenant extérieur. Les éventuels défauts constatés sont corrigés.</u> <u>Pour les bâtiments déjà habilités à la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants cette date.</u> <u>Pour les bâtiments habilités après la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants la date d'habilitation.</u>
<u>C63.</u>	<u>Hauteur sous plafond</u> <u>(à partir de 17 semaines d'âge)</u>	<u>Les bâtiments ne doivent pas avoir de sous plafond intégral à l'exception des bâtiments construits avant la date d'homologation de la présente version pour lesquels la hauteur du plafond doit être supérieure ou égale à 2,40 m et la lumière naturelle doit provenir de plusieurs sources (fenêtre et puit de lumière).</u> <u>Ce critère bénéficie d'un délai d'application précisé en annexe II.</u>
<u>C64.</u>	<u>Eclairage</u>	<u>Les bâtiments doivent présenter une surface vitrée ou ouverte au moins équivalente à 3 % de la surface au sol disponible pour les animaux (ou équivalent en cas de présence de puits de lumière dotés d'un système d'amplification). Dans le cas de puits de lumière dotés d'un système d'amplification, l'ODG s'assure de l'équivalence au regard de la surface et tient à jour la liste des systèmes d'amplification autorisés.</u> <u>Ce critère bénéficie d'un délai d'application précisé en annexe II.</u> <u>Durant le délai d'application précisé en annexe II, les bâtiments existants, s'ils ne respectent pas les exigences citées ci-dessus sont dotés d'un système d'éclairage artificiel muni d'un programmeur.</u>
<u>C65.</u>	<u>Mezzanine</u>	<u>Les cases peuvent être surmontées d'une mezzanine</u>



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><u>dotée de barrière de sécurité. Sa surface doit représenter au maximum 30 % de la case dont seule la moitié est comprise dans le calcul de la surface d'espace libre. Les surfaces de la rampe et sous la rampe d'accès sont exclues du calcul de la surface d'espace libre.</u></p> <p><u>La hauteur sous la mezzanine doit permettre l'accès des animaux.</u></p> <p><u>La rampe d'accès présente une pente maximale de 20 %.</u></p> <p><u>La mezzanine et la rampe d'accès sont construites à partir de matériaux pleins ou sur sols ajourés avec un système de récupérations des déjections permettant de maintenir les animaux propres.</u></p>
<u>C66.</u>	<u>Gisoir à partir de la 17<sup>ème</sup> semaine</u>	<p><u>Présence d'un gisoir conçu en sol plein d'une superficie d'au moins 20% de la surface de la case.</u></p> <p><u>En cas d'installation d'une mezzanine, celle-ci ne doit pas constituer la surface totale du gisoir.</u></p>
<u>C67.</u>	<u>Mise à disposition de matériaux manipulables</u>	<p><u>- pour les cases contenant jusqu'à 25 porcs : au moins un matériau optimal ou deux matériaux sous-optimaux ;</u></p> <p><u>- pour les cases contenant de 26 à 40 porcs : au moins un matériau optimal ou trois matériaux sous-optimaux ;</u></p> <p><u>- pour les cases contenant de 41 à 79 porcs : au moins un matériau optimal ou quatre matériaux sous-optimaux ;</u></p> <p><u>- pour les cases contenant plus de 80 porcs : au moins un matériau optimal ou deux matériaux sous-optimaux par tranche de 40 porcs en plus des quatre matériaux sous-optimaux fixés pour les cases contenant de 41 à 79 porcs.</u></p> <p><u>Le positionnement des matériaux sous-optimaux fait l'objet d'une répartition facilitant leur usage.</u></p>
<u>C68.</u>	<u>Fréquence et modalités de nettoyage/désinfection des cases ou des salles</u>	<p><u>Les animaux doivent rentrer dans des cases ou des salles qui ont fait l'objet d'une procédure de nettoyage/désinfection, selon les préconisations du guide des bonnes pratiques d'hygiène.</u></p>
<u>C69.</u>	<u>Maitrise du risque trichine</u>	<p><u>L'élevage doit présenter le statut « à conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine ».</u></p>

5-5-2-2.5-6-3-3. Exigences relatives aux ~~sols avec accumulée~~ bâtiments avec béton sol plein et litière renouvelée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C70.</u>	Conditions d'ambiance (conception générale des bâtiments d'élevage)	Les bâtiments d'élevage présentent des ouvertures en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, et d'éviter les condensations à l'intérieur du bâtiment.
<u>C71.</u>	Conditions d'ambiance (ventilation et température dans les bâtiments d'élevage)	Les animaux sont protégés des vitesses d'air et des températures <del>excessives</del> <u>extrêmes</u> .
<u>C72.</u>	Superficie d'espace libre minimum <u>par animal pour les porcs élevés en bâtiment spécialisé jusqu'à l'abattage (ne concerne pas les porcs ayant accès à un parcours)</u>	<p>- <u>≥ 0,20 m<sup>2</sup> pour les porcs jusqu'à 8 semaines révolues</u></p> <p>- <u>≥ 0,33 m<sup>2</sup> pour les porcs de 9 à 12 semaines révolues</u></p> <p>- <u>≥ 0,55 m<sup>2</sup> pour les porcs de 13 à 17 semaines révolues</u></p> <p>- <u>≥ 1,20 m<sup>2</sup> pour les porcs de plus de 18 semaines.</u></p> <p>Ces valeurs s'appliquent sans préjudice des critères de poids prévus par la réglementation.</p> <p>Toutefois, ces superficies seront portées au minimum à 120 % des superficies réglementaires en cas de modifications de la réglementation.</p>
<u>C73.</u> <u>€46.</u>	Présence d'une <del>partie gisoir isolée avec</del> <u>litière végétale à partir de la 17<sup>ème</sup> semaine</u>	La surface requise pour chaque animal doit comporter <del>une partie gisoir isolée, avec présence de une</del> <u>litière végétale propre et régulièrement renouvelée (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie).</u>
<u>C74.</u> <u>€47.</u>	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine	<p><del>≤ 800 avec une tolérance de 10 %.</del></p> <p><u>Si il existe une séparation physique des lots : ≤ 800 porcs</u></p> <p><u>Si il n'existe pas de séparation physique des lots : ≤ 550 porcs au même stade physiologique</u></p>
<u>€48.</u>	<del>Effectif maximum par case (à partir de 17 semaines)</del>	<del>L'effectif est de 25 animaux maximum par case à partir de la 17<sup>ème</sup> semaine.</del>
<u>C75.</u>	<u>Conditions d'ambiance (Performance du système de ventilation)</u>	<p><u>Pour les bâtiments dotés d'une ventilation dynamique, le contrôle de la ventilation est réalisé au moins 1 fois / 3 ans par un intervenant extérieur. Les éventuels défauts constatés sont corrigés.</u></p> <p><u>Pour les bâtiments déjà habilités à la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières</u></p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><u>années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants cette date.</u></p> <p><u>Pour les bâtiments habilités après la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants la date d'habilitation.</u></p>
<u>C76.</u>	<p align="center"><u>Hauteur sous plafond</u> <u>(à partir de 17 semaines d'âge)</u></p>	<p><u>Les bâtiments ne doivent pas avoir de sous plafond intégral à l'exception des bâtiments construits avant la date d'homologation de la présente version pour lesquels la hauteur du plafond doit être supérieure ou égale à 2,40 m et la lumière naturelle doit provenir de plusieurs sources (fenêtre et puit de lumière).</u></p> <p><u>Ce critère bénéficie d'un délai d'application précisé en annexe II.</u></p>
<u>C77.</u>	<p align="center"><u>Eclairage</u></p>	<p><u>Les bâtiments doivent présenter une surface vitrée ou ouverte au moins équivalente à 3 % de la surface au sol disponible pour les animaux (ou équivalent en cas de présence de puits de lumière dotés d'un système d'amplification). Dans le cas de puits de lumière dotés d'un système d'amplification, l'ODG s'assure de l'équivalence au regard de la surface et tient à jour la liste des systèmes d'amplification autorisés.</u></p> <p><u>Ce critère bénéficie d'un délai d'application précisé en annexe II.</u></p> <p><u>Durant le délai d'application précisé en annexe II, les bâtiments existants, s'ils ne respectent pas les exigences citées ci-dessus sont dotés d'un système d'éclairage artificiel muni d'un programmateur.</u></p>
<u>C78.</u>	<p align="center"><u>Fréquence et modalités de nettoyage/désinfection des cases ou des salles</u></p>	<p><u>Les animaux doivent rentrer dans des cases ou des salles qui ont fait l'objet d'une procédure de nettoyage/désinfection, selon les préconisations du guide des bonnes pratiques d'hygiène.</u></p>
<u>C79.</u>	<p align="center"><u>Maitrise du risque trichine</u></p>	<p><u>L'élevage doit présenter le statut « à conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine ».</u></p>

5-6-3-4. Exigences relatives aux bâtiments avec béton sol plein et litière accumulée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C80.</u>	Conditions d'ambiance (conception générale des bâtiments d'élevage)	Les bâtiments d'élevage présentent des ouvertures en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, et d'éviter les condensations à l'intérieur du bâtiment.
<u>C81.</u>	Conditions d'ambiance (ventilation et température dans les bâtiments d'élevage)	Les animaux sont protégés des vitesses d'air et des températures <del>excessives</del> <u>extrêmes</u> .
<u>C82.</u> <del>C49.</del>	Type de sol <u>à partir de la 17<sup>ème</sup> semaine</u>	<del>Ces élevages sont soit sur litière</del> <u>Litière</u> intégrale (paille de céréales ou sciure <del>à forte granulométrie</del> ) <del>soit avec eourette.</del>
<u>C50.</u>	<del>Nature des sols et des murs</del>	<del>Les sols doivent être en béton plein et les murs en matériaux nettoyables.</del>
<u>C51.</u>	<u>Qualité de la litière</u>	<del>Maintien des animaux dans un bon état de propreté.</del>
<u>C83.</u> <u>C52.</u>	Fréquence et modalités de nettoyage/désinfection des cases <u>ou des salles</u>	<del>A la fin de chaque bande, le fumier doit être retiré de chaque case, qui doit alors faire</del> <u>Les animaux doivent rentrer dans les cases ou des salles qui ont fait l'objet</u> d'une procédure de nettoyage /désinfection, selon les préconisations <del>de l'IFIP</del> <u>du guide des bonnes pratiques d'hygiène.</u>
<u>C84.</u> <u>C53.</u>	Accessibilité à la zone d'alimentation et d'abreuvement <u>à partir de la 17<sup>ème</sup> semaine</u>	La zone d'alimentation et d'abreuvement doit être une zone spécifique surélevée en béton plein <u>ou sol ajouré</u> , accessible de la zone paillée par un plan incliné ou par une ou plusieurs marches. <u>Pour la zone d'abreuvement, il est possible d'utiliser un système d'évacuation d'eau.</u>
<u>C85.</u> <u>C54.</u>	<del>Densité d'élevage (Superficie d'espace libre minimum par animal logé en bâtiment spécialisé)</del>	<del>- <math>\geq 0,20 \text{ m}^2</math> pour les porcs jusqu'à 8 semaines révolues</del> <del>- <math>\geq 0,33 \text{ m}^2</math> pour les porcs de 9 à 12 semaines révolues</del> <del>- <math>\geq 0,55 \text{ m}^2</math> entre la fin du post-sevrage et pour les porcs de 13 à 17 semaines révolues</del> <del>- <math>\geq 1,20 \text{ m}^2</math> par pour les porcs de plus de 17-18 semaines ou de de poids vif <math>&gt; 60 \text{ kg}</math>.</del> Ces valeurs s'appliquent sans préjudice des critères de poids prévus par la réglementation. Toutefois, ces superficies seront portées au minimum à 120 % des superficies réglementaires en cas de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		modifications de la réglementation.
<u>C86.</u> <u>C55.</u>	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante ( <del>élevage avec parcours</del> ) à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine	<del>≤ 800 avec une tolérance de 10 %.</del> <u>Si il existe une séparation physique des lots : ≤ 800 porcs</u> <u>Si il n'existe pas de séparation physique des lots : ≤ 550 porcs au même stade physiologique</u>
<u>C56.</u>	<del>Effectif maximum par case (à partir de 17 semaines d'âge)</del>	<del>70 porcs maximum par case.</del>
<u>C87.</u>	<u>Conditions d'ambiance (Performance du système de ventilation)</u>	<u>Pour les bâtiments dotés d'une ventilation dynamique, le contrôle de la ventilation est réalisé au moins 1 fois / 3 ans par un intervenant extérieur. Les éventuels défauts constatés sont corrigés.</u> <u>Pour les bâtiments déjà habilités à la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants cette date.</u> <u>Pour les bâtiments habilités après la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants la date d'habilitation.</u>
<u>C88.</u>	<u>Hauteur sous plafond (à partir de 17 semaines d'âge)</u>	<u>Les bâtiments ne doivent pas avoir de sous plafond intégral à l'exception des bâtiments construits avant la date d'homologation de la présente version pour lesquels la hauteur du plafond doit être supérieure ou égale à 2,40 m et la lumière naturelle doit provenir de plusieurs sources (fenêtre et puit de lumière).</u> <u>Ce critère bénéficie d'un délai d'application précisé en annexe II.</u>
<u>C89.</u>	<u>Eclairage</u>	<u>Les bâtiments doivent présenter une surface vitrée ou ouverte au moins équivalente à 3 % de la surface au sol disponible pour les animaux (ou équivalent en cas de présence de puits de lumière dotés d'un système d'amplification). Dans le cas de puits de lumière dotés d'un système d'amplification, l'ODG s'assure de l'équivalence au regard de la surface et tient à jour la liste des systèmes d'amplification autorisés.</u> <u>Ce critère bénéficie d'un délai d'application précisé en</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>annexe II.</u> <u>Durant le délai d'application précisé en annexe II, les bâtiments existants, s'ils ne respectent pas les exigences citées ci-dessus sont dotés d'un système d'éclairage artificiel muni d'un programmeur.</u>
<u>C90.</u>	<u>Maitrise du risque trichine</u>	<u>L'élevage doit présenter le statut « à conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine ».</u>

5-5-2-3-5-6-3-5. Exigences relatives aux bâtiments pour les élevages fermiers

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C91.</u>	Conditions d'ambiance (conception générale des bâtiments d'élevage)	Les bâtiments d'élevage présentent des ouvertures en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, et d'éviter les condensations à l'intérieur du bâtiment.
<u>C92.</u>	Conditions d'ambiance (ventilation et température dans les bâtiments d'élevage)	Les animaux sont protégés des vitesses d'air et des températures <del>excessives</del> <u>extrêmes.</u>
<u>C93.</u> <u>C57.</u>	<del>Densité d'élevage</del> (Superficie d'espace libre minimum par animal <u>dans le bâtiment logé en bâtiment spécialisé</u> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <math>\geq 0,20 \text{ m}^2</math> pour les porcs jusqu'à 8 semaines</li> <li>- <math>\geq 0,33 \text{ m}^2</math> pour les porcs de 9 à 12 semaines</li> <li>- <math>\geq 0,55 \text{ m}^2</math> pour les porcs de 13 à 17 semaines</li> <li>- <math>\geq 0,60 \text{ m}^2</math> pour les porcs de <del>17-18</del> semaines jusqu'à l'abattage</li> </ul> <p>Ces valeurs s'appliquent sans préjudice des critères de poids prévus par la réglementation.</p> <p>Toutefois, ces superficies seront portées au minimum à 120 % des superficies réglementaires en cas de modifications de la réglementation.</p>
<u>C94.</u> <u>C58.</u>	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge	<del><math>\leq 200</math> (avec une tolérance de 10 %)</del> <u>Si il existe une séparation physique des lots : <math>\leq 800</math> porcs</u> <u>Si il n'existe pas de séparation physique des lots : <math>\leq 550</math> porcs au même stade physiologique</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C95.</u> <u>C59.</u>	Age d'accès au parcours	Au plus tard à l'âge de 17 semaines
<u>C96.</u> <u>C60.</u>	Surface minimale <del>de</del> <u>parcours complémentaire</u> par animal <u>en courette ou aire paillée</u>	<del><math>\geq 50 \text{ m}^2/\text{animal}</math> sur sol nu et</del> <u>Sur aire bétonnée : <math>\geq 2 \text{ m}^2/\text{animal}</math> pour les aires bétonnées</u>
<u>C97.</u>	<u>Conditions d'ambiance (Performance du système de ventilation)</u>	<u>Pour les bâtiments dotés d'une ventilation dynamique, le contrôle de la ventilation est réalisé au moins 1 fois / 3 ans par un intervenant extérieur. Les éventuels défauts constatés sont corrigés.</u> <u>Pour les bâtiments déjà habilités à la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants cette date.</u> <u>Pour les bâtiments habilités après la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants la date d'habilitation.</u>
<u>C98.</u>	<u>Fréquence et modalités de nettoyage/désinfection des cases ou des salles</u>	<u>Les animaux doivent rentrer dans des cases ou des salles qui ont fait l'objet d'une procédure de nettoyage/désinfection, selon les préconisations du guide des bonnes pratiques d'hygiène.</u>

Exigences en cas d'élevage sur parcours

5-6-3-6. Exigences relatives aux bâtiments pour les élevages fermiers « plein air / liberté »

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C99.</u>	Conditions d'ambiance (conception générale des bâtiments d'élevage)	Les bâtiments d'élevage présentent des ouvertures en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, et d'éviter les condensations à l'intérieur du bâtiment.
<u>C100.</u>	Conditions d'ambiance (ventilation et température dans les bâtiments d'élevage)	Les animaux sont protégés des vitesses d'air et des températures <del>excessives</del> <u>extrêmes</u> .
<u>C101.</u>	<del>Densité d'élevage</del> (Superficie d'espace libre minimum par	<del>– <math>\geq 0,20 \text{ m}^2</math></del> pour les porcs jusqu'à 8 semaines



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	animal <del> dans le bâtiment logé en bâtiment spécialisé</del>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <math>\geq 0,33 \text{ m}^2</math> pour les porcs de 9 à 12 semaines</li> <li>- <math>\geq 0,55 \text{ m}^2</math> pour les porcs de 13 à 17 semaines</li> <li>- <math>\geq 0,60 \text{ m}^2</math> pour les porcs de <u>17-18</u> semaines jusqu'à l'abattage</li> </ul> <p>Ces valeurs s'appliquent sans préjudice des critères de poids prévus par la réglementation.</p> <p>Toutefois, ces superficies seront portées au minimum à 120 % des superficies réglementaires en cas de modifications de la réglementation.</p>
<u>C102.</u>	Nombre maximum d'animaux par salle d'élevage ou unité indépendante à partir de la 17 <sup>ème</sup> semaine d'âge	<p><u><math>\leq 200</math> avec une tolérance de 10 %</u></p> <p><u>Si il existe une séparation physique des lots : <math>\leq 800</math> porcs</u></p> <p><u>Si il n'existe pas de séparation physique des lots : <math>\leq 550</math> porcs au même stade physiologique</u></p>
<u>C103.</u>	Age d'accès au parcours	Au plus tard à l'âge de 17 semaines
<u>C104.</u>	Surface minimale de parcours par animal <u>en cas d'utilisation des termes « fermier élevé en plein air »</u> (lors de l'engraissement et au plus tard à 17 semaines d'âge)	- <u>Porc élevé en plein air : <math>\geq 83 \text{ m}^2</math>/animal</u>
<u>C105.</u>	Surface minimale de parcours par animal <u>en cas d'utilisation des termes « fermier élevé en liberté »</u> (lors de l'engraissement et au plus tard à 17 semaines d'âge)	- <u>Porc élevé en liberté : <math>\geq 250 \text{ m}^2</math>/animal</u>
<u>C106.</u>	<u>Conditions d'ambiance (Performance du système de ventilation)</u>	<p><u>Pour les bâtiments dotés d'une ventilation dynamique, le contrôle de la ventilation est réalisé au moins 1 fois / 3 ans par un intervenant extérieur. Les éventuels défauts constatés sont corrigés.</u></p> <p><u>Pour les bâtiments déjà habilités à la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être effectué dans un délai de 2 ans suivants cette date.</u></p> <p><u>Pour les bâtiments habilités après la date d'homologation de la présente version du document, si ce contrôle n'a pas été réalisé durant les 3 dernières années, il doit être</u></p>



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>effectué dans un délai de 2 ans suivants la date d'habilitation.</u>
<u>C107</u>	<u>Fréquence et modalités de nettoyage/désinfection des cases ou des salles</u>	<u>Les animaux doivent rentrer dans des cases ou des salles qui ont fait l'objet d'une procédure de nettoyage/désinfection, selon les préconisations du guide des bonnes pratiques d'hygiène.</u>

5-5-4. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>C61.</del>	<del>Utilisation du terme fermier</del>	<del>L'utilisation du terme « fermier » est réservée aux élevages avec parcours respectant les dispositions décrites aux paragraphes 5.5.4 ou 5.5.6.</del>

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>C62.</del>	<del>Conditions générales</del>	<del>Les élevages respectent les conditions prévues, selon le type d'élevage, aux points 5.5.3 ou 5.5.4.</del>
<del>C63.</del>	<del>Surface minimale de parcours par animal (lors de l'engraissement et au plus tard à 17 semaines d'âge)</del>	<del>— Pore élevé en plein air : <math>\geq 83</math> m<sup>2</sup>/animal — Pore élevé en liberté : <math>\geq 250</math> m<sup>2</sup>/animal</del>

5-6. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>C64.</del>	<del>Nettoyage et désinfection des locaux d'élevage</del>	<del>A l'issue du départ des animaux, un nettoyage et une désinfection sont effectués.</del>
<del>C65.</del>	<del>Protocole de nettoyage et désinfection des locaux d'élevage</del>	<del>Un protocole de nettoyage/désinfection, tel que recommandé par l'IFIP est appliqué.</del>
<del>C66.</del>	<del>Désinfection du matériel et des cases des parcours extérieurs</del>	<del>En cas d'élevage avec parcours, le matériel et les cases des parcours extérieurs doivent faire l'objet d'une désinfection entre chaque bande.</del>

5-7. Age d'abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C108.</u> <u>C67.</u>	Age minimum d'abattage	≥ 182 jours, soit 26 semaines révolues.

5-8. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C109.</u> <u>C68.</u>	Identification des porcs entrant en phase d'engraissement	L'éleveur doit identifier chaque porc avec l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement <u>et la semaine de naissance</u> , au plus tard <del>lors du passage à l'engraissement, soit à la 13ème semaine en sortie de post sevrage, soit</del> à la 17 <sup>ème</sup> semaine <del>à la sortie du pré-engraissement.</del>
<u>C110.</u> <u>C69.</u>	Identification des animaux ayant subi un incident d'élevage : aiguille cassée pour exclusion à l'abattoir	L'éleveur identifie de façon spécifique et lisible au moment de l'abattage, les animaux ayant subi un incident d'élevage qu'il estime avoir une incidence sur la qualité, notamment les animaux marqués 6X (présence d'aiguilles cassées) selon la procédure interprofessionnelle de gestion du danger des aiguilles cassées. Ces animaux seront exclus de la labellisation.

5-9. Transport ~~au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation du site d'élevage à l'abattoir~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C111.</u> <u>C70.</u>	Conditions de préparation des animaux	L'élevage est équipé d'un dispositif d'attente et d'embarquement que l'éleveur doit utiliser ; ce dispositif comprend <u>une local-aire de repos équipée d'un système fixe de brumisation ou de douchage</u> et un quai de chargement. Les sites d'engraissement en « bande unique » sont dispensés d'aire d'attente.
<u>C112.</u>	Douchage ou brumisation des porcs <u>au moment du chargement si la température dépasse environ 10°C dans l'aire de repos</u>	<del>Quelle que soit la durée du transport, les porcs sont brumisés ou douchés au moment de leur chargement dans le camion, sauf lorsque la</del> <u>Les porcs sont douchés ou brumisés sauf lorsque la</u> température <del>extérieure</del> est inférieure à environ 10°C.
<u>C71.</u>	<u>Repos des porcs en sortie des cases d'engraissement sur une</u>	<del>Le local de repos doit être conçu pour éviter le mélange de porcs issus de différents lots d'engraissement.</del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	<del>aire d'attente</del>	
<u>C113.</u> <u>€72.</u>	<del>Taille</del> <u>Caractéristiques de l'aire</u> de repos avant chargement	<del>Le local</del> <u>L'aire</u> de repos doit pouvoir contenir la totalité du chargement. <u>Les animaux ne doivent pas rester sur l'aire de repos en plein soleil.</u>
<u>C114.</u>	<u>Non utilisation de tranquillisants avant l'embarquement des animaux.</u>	<u>L'usage des médicaments tranquillisants est interdit dans les 36 h avant l'embarquement des animaux.</u>
<u>C115.</u> <u>€73.</u>	Chargement facile et rapide des porcs à partir d'un quai de chargement	Le quai de chargement a une largeur minimale de 1,2 m et une pente maximale de 20%.
<u>C116.</u> <u>€74.</u>	Durée d'ajeunement (avec abreuvement) avant embarquement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Dans le cas d'un abattage le jour du chargement, Une la mise à jeun des animaux avec abreuvement, d'une durée minimale doit être au minimum de 12 h et maximale de 18 heures avant l'embarquement, doit être respectée.</u></li> <li>- <u>Dans le cas d'un abattage le lendemain du chargement, la durée de mise à jeun avec abreuvement peut être inférieure à 12h avant l'embarquement. Si cela se produit, le délai minimum entre le dernier repas en élevage et l'abattage doit être de 18h.</u></li> </ul>
<u>€75.</u>	<del>Densité de chargement des véhicules de transport</del>	<del>Les animaux sont transportés par cases de 15 à 25 maximum.</del>
<u>C117.</u>	<u>Eclairage</u>	<u>L'aire de repos et le quai de chargement doivent disposer d'un système d'éclairage.</u>
<u>C118.</u> <u>€76.</u>	Caractéristiques des véhicules	Dans le cas de véhicules à étage il est nécessaire d'utiliser <del>des véhicules à étage</del> <u>un dispositif</u> hydraulique ou <del>à un</del> <u>hayon</u> élévateur.
<u>€77.</u>	<del>Douchage ou brumisation des pores au moment du chargement si la température dépasse environ 10°C</del>	<del>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.</del>
<u>€78.</u>	<del>Non utilisation de tranquillisants avant l'embarquement des animaux.</del>	<del>L'usage des médicaments tranquillisants est interdit avant l'embarquement des animaux.</del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C119.</u> <u>€79.</u>	Manipulation des animaux avec les moyens adéquats	L'utilisation du bâton, <del>ou</del> de l'aiguillon électrique, <del>ou encore</del> du tuyau de caoutchouc est <del>à proscrire</del> <u>interdite</u> lors des manipulations des porcs. Le matériel <del>usuel</del> <u>recommandé</u> est le panneau <u>ou tout autre moyen permettant de limiter le stress.</u>
<u>C120.</u> <u>€80.</u>	Mentions sur le document d'accompagnement des porcs à l'abattoir	Le bordereau d'enlèvement accompagnant chaque lot doit mentionner au minimum : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la date et l'heure du dernier repas donné aux animaux en plus de la date et l'heure du départ de l'élevage</li> <li>• les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux, avec identification de ces derniers (et notamment les incidents d'élevage).</li> </ul>
<u>C121.</u> <u>€81.</u>	Délai de transport	<del>Le délai de parcours doit être aussi court que possible entre l'exploitation et l'abattoir. L'abattoir qui doit être situé dans un rayon de 200 kilomètres au maximum ou bien la durée maximale du transport ne doit pas excéder 6 heures. Dans le cas de la fermeture d'un abattoir, et pour permettre l'abattage des porcs provenant d'élevage existants, une dérogation peut être accordée sur proposition du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après demande de l'organisme de défense et de gestion du label rouge. La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère.</del>

#### 5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C122.</u> <u>€82.</u>	Organisation de l'attente avant <u>l'</u> abattage	Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible.
<u>C123.</u> <u>€83.</u>	Durée minimum d'attente des porcs avant abattage	≥ <del>3-2</del> h pour tous les animaux abattus.
<u>€84.</u>	<del>Durée maximale entre le chargement et l'abattage</del>	<del>≤ 18 heures.</del>
<u>C124.</u> <u>€85.</u>	Durée maximale <del>entre de</del> mise à jeun <del>en</del> <u>entre l'</u> élevage et <u>l'</u> abattage	≤ 30 h. <u>≤ 36 h pour les animaux chargés le jour J pour un</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>abattage à J+1.</u>
<u>C125.</u> <u>€86.</u>	Surface disponible par animal en <del>ease</del> - <u>aire</u> d'attente	≥ 0,5 m2 par porc.
<u>C126.</u> <u>€87.</u>	<del>Nombre maximum d'animaux par ease</del> <u>Placement dans l'aire</u> d'attente	<del>Compris entre 15 et 25 pores.</del> Aucun mélange de lots de transport n'est autorisé.
<u>C127.</u> <u>€88.</u>	Conception du sol des <del>eases</del> <u>aires</u> d'attente	Le sol doit être conçu de façon à ce que les animaux ne glissent pas et que l'écoulement de l'eau et des déjections soit facilité.
<u>C128.</u> <u>€89.</u>	Système de douchage <u>ou</u> <u>brumisation</u> des porcs	L'abattoir doit être équipé d'un système de douchage ou de brumisation utilisé à la réception des porcs ainsi qu'avant leur conduite à l'anesthésie.
<u>C129.</u> <u>€90.</u>	Douchage <u>ou</u> <u>brumisation</u> des porcs avant abattage	Les porcs sont douchés <u>ou brumisés</u> <del>durant au minimum 20-10 minutes à 30 minutes</del> à leur arrivée à l'abattoir et une demi-heure avant <del>l'anesthésie</del> <u>l'étourdissement</u> . Lorsque la température ambiante est inférieure à environ + 10°C, <del>les durées de douchage peuvent être réduites de 10 minutes. En cas de température négative, le douchage est facultatif</del> <u>la brumisation est facultative</u> .
<u>C130.</u>	<u>Dispositif mis en place pour garantir la protection et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations de conduite à l'étourdissement</u>	<u>Les opérateurs portent des tenues qui ne contrastent pas avec l'environnement.</u> <u>La luminosité est maîtrisée (pas de fortes luminosité - espace uniformément éclairé). L'abreuvoir est propre et doit être en parfait état de fonctionnement.</u> <u>Lors des déplacements (arrivée à l'abattoir, conduite à l'anesthésie), les animaux sont conduits en petits groupes. Des dispositifs ne provoquant pas de douleurs (type panneaux, pagaie en plastique, bâton en mousse, drapeau...) peuvent être employés pour favoriser le déplacement des animaux. L'utilisation des appareils soumettant les animaux à des chocs électriques (ASACE – dit pile) n'est possible que sur des animaux qui refusent de bouger et s'ils ont de la place pour avancer. Les chocs durent 1 seconde maximum et sont espacés. Ils ne sont pas répétés si l'animal ne réagit pas. Les chocs ne sont appliqués que sur des muscles des membres postérieurs.</u>

5-11. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C131.</u>	<u>Types d'animaux exclus</u>	<u>Sont exclus les animaux entrés dans un cycle de reproduction.</u>
<u>C132.</u> <del>€91.</del>	Poids chaud minimum des carcasses	≥ 80 kg.
<u>C133.</u> <del>€92.</del>	Mesures de muscle et de gras	<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"> <li>- épaisseur minimale de noix de côtelette (M2) de 46 mm <u>et</u></li> <li>- épaisseur minimale de gras sous-cutané costal (G2) de 9 mm,</li> </ul> <p><u>ou</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>épaisseur minimale de muscle entre l'extrémité antérieure du fessier moyen et la partie dorsale du canal médullaire (M3) de 59 mm et</u></li> <li>- <u>épaisseur minimale de gras sous-cutané recouvrant le muscle fessier moyen (G3) de 7 mm ;</u></li> </ul> <p>ou un TMP (taux de maigre dans les pièces) d'une plage de <del>10-11</del> points maximum.</p>
<del>€93.</del>	<del>Plage de TMP par segment de marché</del>	<del>Un même segment de marché ou distributeur ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses d'une plage de 8 points contiguës de TMP (taux de maigre dans les pièces) au maximum.</del>
<u>C134.</u> <del>€94.</del>	Qualité des gras de bardière	Le gras de bardière doit être blanc et ferme.
<u>C135.</u> <del>€95.</del>	Absence de défauts d'aspect <u>sur les carcasses et pièces de gros destinées à être commercialisées en l'état</u>	<del>Les carcasses ou pièces de gros</del> Elles ne doivent pas présenter de <del>défaut d'aspect</del> : défaut d'épilation et de couenne, hématomes, griffures, points de sang, fractures. <del>Une tolérance maximale de 5% peut être acceptée sur défaut mineur. Les lots ne doivent pas contenir plus de 5% de carcasses présentant un ou plusieurs de ces défauts d'aspect.</del>
<del>€96.</del>	<del>Entretien et manipulation des appareils de mesure du pH</del>	<del>Le pH ultime (pris au minimum 18 h après l'abattage) doit être mesuré à l'aide d'appareils fréquemment calibrés et dont les électrodes font l'objet d'un entretien</del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<del>régulier. De plus, l'opérateur qui effectue la mesure doit avoir reçu une formation appropriée.</del>
<u>C136.</u> <u>€97.</u>	Echelles de pH conformes	<p>Le pH ultime (<u>pris au minimum 18 h après la pesée fiscale</u>) est le suivant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 ;</li> <li>- s'il est mesuré dans le semi-membraneux, il doit alors être compris entre 5,50 et 6,20.</li> </ul> <p><u>Pour les carcasses (ou demi-carcasse) vendues en l'état destinées à être commercialisées en viandes fraîches par des bouchers artisans ou des GMS, la mesure du pH ultime peut être remplacée par la mesure du pH 1 (pris au minimum 45 minutes après abattage) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>s'il est mesuré dans le long dorsal, il doit être au minimum à 5,80 ;</u></li> <li>- <u>s'il est mesuré dans le semi-membraneux, il doit être au minimum à 5,90.</u></li> </ul>
<u>C137.</u>	<u>Viandes présentant une odeur</u>	<p><u>Les carcasses issues d'animaux non castrés chirurgicalement font l'objet à l'abattoir d'un contrôle basé sur une méthode standardisée de détection et de tri des carcasses odorantes (nez humain ou méthode d'efficacité équivalente). La méthode employée est fondée sur un système et des procédures formalisées, avec un suivi d'efficacité. La méthode est contrôlée par un organisme externe et indépendant.</u></p> <p><u>Les carcasses contrôlées présentant un défaut d'odeur sont exclues de la labellisation.</u></p>
<u>C138.</u> <u>€98.</u>	Marquage des carcasses labellisables	<p><del>Le marquage</del><u>L'identification</u> des carcasses <u>et des pièces de découpe</u> faisant référence au label rouge ou à la signature du groupement réalisé à titre d'information, ne peut être effectué <del>que si la commercialisation a lieu</del><u>qu'en cas d'orientation</u> dans un circuit label rouge.</p>
<u>C139.</u> <u>€99.</u>	Origine des abats labellisés	<p>Les abats labellisés, <u>y compris le sang</u> sont issus de carcasses labellisables c'est à dire pouvant entrer dans le circuit du label rouge au moment de leur séparation.</p>

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>C100.</del>	<del>Conditions de ressuage, de stockage et de transport</del>	<del>A toutes les étapes de stockage et de transport, il faut éviter toute condensation à la surface des carcasses ainsi que tout frottement os contre muscle et/ou gras des carcasses.</del>
<u>C140.</u>	<u>Cinétique de descente en température de la carcasse</u>	<u>La température de la carcasse mesurée à cœur du jambon doit être <math>\leq 7</math> °C en moins de 30 heures.</u>
<u>C141.</u>	<u>Délai maximum d'expédition des viandes fraîches et gras frais destinés à être transformés</u>	<u>Viandes fraîches et gras frais livrés au plus tard 3 jours après la date d'abattage des porcs. Ce délai peut être amené à 4 jours en cas de mise en œuvre le jour de la livraison.</u> <u>Dans le cas des week-ends et jours fériés, le délai peut être amené à 5 jours. Ce délai peut être amené à 6 jours en cas de mise en œuvre le jour de la livraison.</u>
<u>C142.</u>	<u>Température maximale d'expédition des découpes secondaires à partir de J+2 après abattage</u>	<u><math>&lt;4</math>°C à cœur</u>
<u>C143.</u>	<u>Maitrise bactériologique (dans le cas des viandes destinées à être transformées)</u>	<u>Respect du protocole mis en annexe III</u>

#### 5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>C144.</del> <u>C101.</u>	Localisation des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.

#### 5-14. Congélation/Surgélation

Ces dispositions s'appliquent à l'ensemble des produits (viandes, abats, gras et ~~produits dérivés~~ préparations de viande). La congélation s'applique uniquement aux viandes, aux abats et aux gras destinés à être transformés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C145.</u>	Caractéristiques des produits surgelés ou congelés	Les produits surgelés ou congelés doivent respecter les mêmes caractéristiques qualitatives que celles des



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>C102.</del>		produits frais.
<u>C146.</u> <del>C103.</del>	Délai de <u>congélation ou de surgélation</u> après découpe	La <u>mise en congélation ou en surgélation</u> doit être effective dans les 24 heures suivant la découpe secondaire.
<u>C147.</u> <del>C104.</del>	Modalités de surgélation et délai maximum de descente en température	<del>Les pièces sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température est inférieure à -35 ° C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur des pièces destinées au consommateur final (UVC) de -18 ° C dans les 6 heures maximum après entrée en surgélation.</del> <u>La température à cœur de -18°C doit être atteinte :</u> - <u>dans les 6 heures maximum, après entrée en surgélation pour les pièces portionnées ;</u> - <u>dans les 10 heures maximum, après entrée en surgélation pour les pièces non portionnées.</u>
<u>C148.</u>	<u>Modalités de congélation et délai maximum de descente en température</u>	<u>En cas de congélation, la température à cœur de -18°C doit être atteinte dans les 48 heures maximum après entrée en congélation.</u> <u>Les viandes destinées au consommateur final ne peuvent pas faire l'objet d'une congélation.</u>
<u>C149.</u> <del>C105.</del>	Délai et durée de congélation des gras après abattage	Les gras doivent être congelés au plus tard 72 heures après abattage, et conservés à l'état congelé au maximum <u>14</u> mois. <del>La conservation et la décongélation doivent s'effectuer dans des conditions maîtrisées.</del> Si un lot de matière grasse congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation correspondant à la date de la 1ère congélation.
<del>C106.</del>	<del>Enregistrement des températures dans les tunnels et locaux de stockage</del>	<del>Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement.</del>
<del>C107.</del>	<del>Durée de conservation des enregistrements</del>	<del>Les enregistrements doivent être conservés pendant un délai minimum de 3 ans.</del>
<del>C108.</del>	<del>Date de durabilité minimale (DDM)</del>	<del>La DDM est limitée à 12 mois pour les UVC, et 1 mois pour les gras, sous réserve de vérification du maintien des qualités organoleptiques des UVC et des caractéristiques qualitatives des gras.</del>

5-15. Préparations dérivées de viande de porc

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les critères minimaux nécessaires non suffisants pour la production et la commercialisation des préparations de viande de porc label rouge. Ces critères sont complétés par des points à contrôler précisés pour chaque fiche technique au sein du « Répertoire des préparations de viande de porc ».

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C150.</u>	<u>Préparations de viande de porc autorisées</u>	<u>Les préparations de viandes de porc autorisées sont définies dans des fiches techniques qui figurent dans le « Répertoire des préparations de viande de porc » validé par le comité national de l'INAO compétent et mis à la disposition des opérateurs.</u>
<u>C151.</u>	<u>Validation des fiches recettes</u>	<u>Chaque préparation de viande de porc doit être décrite dans une fiche recette, rédigée par l'opérateur et transmise à l'ODG qui la valide au regard de la fiche technique du répertoire, préalablement au démarrage de la production (en informant l'opérateur).</u> <u>L'ODG transmet ensuite la fiche recette validée à l'organisme certificateur.</u>
<u>C152.</u>	<u>Traçabilité des préparations de viande de porc destinées au label rouge</u>	<u>La traçabilité doit être assurée pour chaque lot de fabrication.</u> <u>L'atelier de préparations de viande de porc dispose d'une procédure organisationnelle du système de traçabilité (identification des lots, opérations, enregistrements, comptabilité matière...) et d'enregistrements (documentaires ou informatique) permettant de remonter toutes les étapes de la production.</u>
<u>C153.</u> <u>€109.</u>	<u>Origine des matières premières carnées</u>	<u>Au minimum 90% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande de porc label rouge. 100% de la viande et du gras de porc et de la bardière mise en œuvre doit être label rouge à l'exception de la barde de couverture.</u>
<u>€110.</u>	<u>Exigences particulières aux « feuillets »</u>	<u>— La matière première est constituée de muscles frais issus d'animaux labels, avec un taux de matière grasse de 10% maximum,</u> <u>— Les modalités de tranchage en fines lamelles doit permettre d'éviter l'écrasement, le déchirement et le broyage de la matière première,</u> <u>— Le portionnement est effectué sur le principe de la</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<del>basse pression (pression modérée).</del>
<u>C111.</u>	<del>Exigences particulières aux « brochettes »</del>	<del>— La matière première est constituée de muscles frais issus d'animaux label rouge, — Le tranchage est réalisé dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires.</del>
<u>C154.</u>	<u>Ingrédients</u>	<u>Seuls les ingrédients listés dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de porc » sont autorisés dans les préparations de viande porc. L'huile de palme est interdite.</u>
<u>C155.</u>	<u>Arômes</u>	<u>Seuls les arômes naturels sont autorisés.</u>
<u>C156.</u>	<u>Additifs et auxiliaires technologiques</u>	<u>Lorsqu'ils sont autorisés dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de porc », les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatifs à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation ;  Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits.</u>
<u>C157.</u>	<u>Qualité des ingrédients</u>	<u>L'atelier de préparation de viandes effectue des contrôles sur la qualité des ingrédients (aspect, fraicheur, couleur, composition ...) à réception ou à la mise en œuvre.</u>

## 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>C158.</u>	<u>Mentions minimum d'étiquetage</u>	<u>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum : - le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ; - le numéro d'homologation du label rouge ; - les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur</u>

		<p><u>l'étiquette ;</u></p> <p><u>- le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse du siège social de l'ODG.</u></p> <p><u>La validation de ces mentions est effectuée par l'ODG.</u></p>
--	--	--

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum :

- ~~— le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ;~~
- ~~— le numéro d'homologation du label rouge ;~~
- ~~— les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette ;~~
- ~~— le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse du siège social de l'ODG.~~

#### 7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

- Pour tous les types d'élevage :

Référence	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
<u>C132</u> <u>E91</u>	Poids chaud minimum des carcasses	Documentaire

- Pour tous les porcs ayant accès à un parcours, les porcs fermiers, les porcs fermiers élevés en plein air et les porcs fermiers élevés en liberté :

Référence	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
<u>C95.</u> <u>C103.</u> <u>E59</u>	Age d'accès au parcours	Documentaire et visuelle
<u>C96.</u> <u>E60</u> <u>C104.</u> <u>C105.</u> <u>E63</u>	Surface minimale de parcours par animal	Documentaire, visuelle et mesure

## **ANNEXE I : ABBREVIATIONS ET DEFINITIONS**

**Allèle RN<sup>+</sup>** : Les porcs porteurs de cet allèle (même hétérozygote) sont prédisposés à produire une viande à très bas pH ultime (« viande acide »).

**Bande** : Groupe de porcs d'un même stade physiologique élevés en même temps et sur un même site.

**Bâtiments habilités** : Par simplification d'écriture, les termes « Bâtiments habilités » désignent les bâtiments couverts par la portée d'habilitation de l'opérateur.

**Congélation** : Technique consistant à abaisser la température d'un produit de façon à faire passer l'eau qu'il contient à l'état solide.

~~**Cochette** : Jeune pore femelle destinée à la reproduction, avant sa première mise bas.~~

~~**Cryptorchide** : Animal se définissant par l'absence des deux testicules dans le scrotum, par suite de leur arrêt dans l'abdomen.~~

**Découpe primaire** : Découpe des demi-carcasses de porc en quatre pièces principales : jambon, épaule, poitrine et longe.

**Découpe secondaire** : Découpe des pièces issues de la découpe primaire en fonction du produit final à obtenir.

**Engraissement** : Période de la vie de l'animal entre la 17<sup>ème</sup> semaine d'âge et l'abattage.

**G2** : Epaisseur de gras latéral à 6 cm de la fente entre la 3<sup>ème</sup>/4<sup>ème</sup> dernière côte.

**G3** : Epaisseur minimale de gras sous-cutané (couenne incluse) recouvrant le muscle fessier moyen.

**Gisoir** : Zone pleine d'un bâtiment d'élevage où les animaux peuvent se reposer et dormir.

**Halothane** : dénomination courante du bromo-2-chloro-2-trifluoro-1,1,1,éthane, de formule BrCICH-CF<sub>3</sub>, employé comme gaz anesthésique par inhalation.

Un porc est dit « sensible à l'halothane » si :

- il est porteur en double exemplaire de l'allèle de sensibilité Hal<sup>S</sup> mis en évidence par un test de dépistage moléculaire ;
- il manifeste un syndrome d'hyperthermie maligne après inhalation d'un mélange d'oxygène et d'halothane dans un délai de 5 minutes à compter de la pose du masque d'anesthésie.

Les porcs sensibles à l'halothane ont la particularité d'être prédisposés au syndrome de stress (taux de mortalité élevé) et au syndrome des viandes pâles et exsudatives.

~~**Hermaphrodite** : animal se définissant par la présence conjointe, de testicules et d'ovaires, isolés ou réunis (ovotestis).~~

**Indicateur ALEA** : « Animal Level of Exposure to Antimicrobials », indicateur permettant d'évaluer l'exposition des animaux aux différentes famille d'antibiotiques. L'ALEA est calculé en divisant le poids vif traité par la masse de la population animale potentiellement consommatrice d'antibiotiques.

**IFIP** : ~~Institut du Porc (organisme de recherche et développement sur la filière porcine)~~

**Litière** : Matière végétale faite de paille de céréales ou de sciure de bois etc., préalablement déshumidifiée et dépoussiérée.

**Litière accumulée** : Matière végétale (paille de céréales ou sciure de bois etc.) sur laquelle les animaux sont élevés, faisant l'objet d'un renouvellement périodique de façon à garantir une surface propre pour les animaux.

**Lot de transport** : Ensemble de porcs voyageant dans un même compartiment du camion vers le lieu d'abattage

**M2** : Epaisseur de muscle obtenue au même site que G2.

**M3** : Epaisseur minimale de muscle entre l'extrémité antérieure du fessier moyen et la partie dorsale du canal médullaire.

**Méthode BEEP** (Bien-Etre en Elevage de Porcs) : Outil initié par l'IFIP (Institut du Porc (organisme de recherche et développement sur la filière porcine)) comportant 14 indicateurs permettant de mesurer le bien-être animal en élevage.

**Méthode SchwIP** (Schwanzbeiβ-Interventions-Program) : Outil d'audit mis en place en Allemagne. Il permet d'évaluer les facteurs de risque de morsure des queues en élevage. Sa version française est développée par l'IFIP.

**Mise à jeun** : privation de toute alimentation à l'exception de l'eau, la paille et matières assimilées n'étant pas considérées comme des aliments.

~~**Monorchide** : animal de définissant par la présence d'un seul testicule dans le scrotum, l'autre glande s'étant arrêtée dans son développement ou dans sa migration.~~

**Norme NF ISO 7847** : Corps gras d'origines animale et végétale. - Dosage des acides gras polyinsaturés ayant une configuration CIS-CIS diénique-1,4

**pH ultime** : Mesure de l'acidité de la viande au minimum 18 heures après l'abattage la pesée fiscale.

**Porc charcutier** : Porc, à partir de son entrée à l'engraissement, destiné à être abattu pour la production de viande, à l'exclusion des animaux reproducteurs.

**Porcelet** : Porc depuis sa naissance jusqu'à son entrée en engraissement.

**Poolage** : regroupement en lot pour analyses

**Sevrage** : séparation définitive entre les porcelets et leur mère nourricière

**Salle d'élevage** : pièces aux cloisons pleines du sol au plafond et fermées par une porte

**Site d'engraissement en bande unique** : Site d'élevage comportant exclusivement un ensemble homogène de porcs charcutiers de même stade physiologique.

**Surgélation** : Technique rapide de congélation d'un produit dans un parfait état de fraîcheur, pour laquelle des dispositions spécifiques ont été prises.

**TMP** : Le taux de muscles des pièces correspond à la proportion de muscle de l'ensemble des 4 pièces principales (jambon, rein avec filet mignon, épaule, poitrine), assorti d'un facteur d'échelle.

**Truie** : Porc femelle après la première mise-bas.

**Unité indépendante** : espace qui n'est pas complètement clos (absence de porte, cloisons non pleines du sol au plafond). Il peut s'agir d'un parc pour les porcs « fermiers ». Un bâtiment peut comporter une ou plusieurs salles d'élevage **ou** une ou plusieurs unités indépendantes.

~~**Verrasson** : Jeune verrat (mâle non castré) avant la maturité sexuelle.~~

**Verrat** : porc mâle non castré âgé de plus de sept mois.

**ANNEXE II : APPLICATION DES CRITERES NECESSITANT UNE MODIFICATION STRUCTURELLE DES BATIMENTS D'ELEVAGE**

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>C159.</u>	<u>Echéancier de mise en œuvre des critères nécessitant une modification structurelle des bâtiments d'élevage</u>	<u>Les éleveurs habilités à la date d'homologation de la présente version des CPC respectent l'échéancier défini ci-dessous selon leur système d'élevage.</u> <u>L'échéancier débute le jour de l'homologation de la présente version des CPC.</u>
<u>C160.</u>	<u>Liste des bâtiments</u>	<u>Durant le délai fixé par l'échéancier, l'ODG tient à jour la liste des bâtiments en production Label Rouge à la date d'homologation de la présente version des CPC en précisant ceux nécessitant un délai de mise en conformité.</u>

Les éleveurs réalisant les opérations de naissance, de post-sevrage et d'engraissement dont les bâtiments ne permettent pas une conformité aux critères, C17, C44 (ou C61), C46 (ou C63 ou C76 ou C88) et C47 (ou C64 ou C77 ou C89) bénéficient d'un délai de 5 ans pour respecter au moins 2 de ces 4 critères et 10 ans pour respecter les deux autres critères.

Les éleveurs réalisant les opérations de post-sevrage et d'engraissement dont les bâtiments ne permettent pas une conformité aux critères, C44 (ou C61), C46 (ou C63 ou C76 ou C88) et C47 (ou C64 ou C77 ou C89) bénéficient d'un délai de 5 ans pour respecter au moins 2 de ces 3 critères et 10 ans pour respecter le dernier critère.

Les éleveurs réalisant les opérations de naissance dont les bâtiments ne permettent pas une conformité au critère C17 bénéficient d'un délai de 10 ans pour le respecter.

Les éleveurs réalisant les opérations de naissance et de post-sevrage dont les bâtiments ne permettent pas une conformité au critère C17 et C47 (ou C64 ou C77 ou C89) bénéficient d'un délai de 5 ans pour respecter 1 critère et 10 ans pour respecter le second.

Les éleveurs réalisant les opérations de post-sevrage dont les bâtiments ne permettent pas une conformité au critère C47 (ou C64 ou C77 ou C89) bénéficient d'un délai de 5 ans pour le respecter.



**Echantillonnage**

Les prélèvements sont assurés avant expédition de l'atelier de découpe :

– Sur les pièces de découpe primaire et sur les pièces de découpe secondaire (y compris découennées, désossées, dégraissées, dénervées jusqu'à 5D) : prélèvement réalisé par excision de surface de 25 cm<sup>2</sup> ou un pool de 5 x 5 cm<sup>2</sup>

– Sur les viandes morcelées et dérivées de la découpe et les gras : prélèvement effectué sur un site externe en privilégiant la surface (épaisseur des morceaux inférieur à 1 cm, l'angle ou carottage pour le congelé) avec un pooling de plusieurs échantillons.

**Critères microbiologiques**

La méthode d'analyse est menée selon les normes en vigueur. Les produits répondent aux critères microbiologiques suivants :

<u>Pièces de découpe primaire et pièces découennées/désossées de découpe secondaire</u>				
	<u>(ufc/25 cm<sup>2</sup>)</u>	<u>(ufc/cm<sup>2</sup>)</u>		
<u>Germe</u>	<u>Salmonella</u>	<u>Listeria mono.</u>	<u>Entérobactéries</u>	<u>Pseudomonas</u>
<u>Valeur cible</u>	<u>Absence</u>	<u>Absence</u>	<u>≤10<sup>4</sup></u>	<u>≤10<sup>5</sup></u>

<u>Viandes morcelées et gras</u>				
	<u>(ufc/25 g)</u>	<u>(ufc/g)</u>		
<u>Germe</u>	<u>Salmonella</u>	<u>Listeria mono.</u>	<u>Entérobactéries</u>	<u>Pseudomonas</u>
<u>Valeur cible</u>	<u>Absence</u>	<u>Absence</u>	<u>≤10<sup>4</sup></u>	<u>≤10<sup>5</sup></u>

**Fréquence d'analyses**

2 analyses / semaine ou 1 analyse / 50 tonnes de viandes découpées, sur les différentes viandes de l'atelier (Label Rouge et non Label Rouge).

**Interprétation des résultats :**

Tout résultat ne respectant pas le seuil défini pour le critère microbiologique est dit « non satisfaisant ». La suite à donner est fonction du niveau de non-conformité atteint sur la base de la grille suivante :

P = pourcentage de résultats non satisfaisant (Taux d'écart acceptable)

	Germe	<u>Découpes primaires et secondaires</u> <u>Viandes morcelées et gras</u>		<u>Découpes primaires et secondaires</u>		<u>Viandes morcelées et gras</u>	
		<u>Salmonella</u>	<u>Listeria mono.</u>	<u>Entérobactéries</u>	<u>Pseudomonas</u>	<u>Entérobactéries</u>	<u>Pseudomonas</u>
<u>Taux de non-conformité acceptable sous réserve d'action corrective</u>	<u>P1</u>	<u>≤10%</u>	<u>≤10%</u>	<u>≤5%</u>	<u>≤5%</u>	<u>≤10</u>	<u>≤10%</u>
	<u>P2</u>	<u>≤15%</u>	<u>≤20%</u>	<u>≤8%</u>	<u>≤8%</u>	<u>≤15%</u>	<u>≤15%</u>
	<u>P3</u>	<u>≤20%</u>	<u>≤30%</u>	<u>≤10%</u>	<u>≤10%</u>	<u>≤20%</u>	<u>≤20%</u>

- P1 : lorsque P1 est dépassé, recherche des causes et mise en place d'action corrective,
  - P2 : lorsque P2 est dépassé, recherche des causes et mise en place d'action corrective confirmée par des analyses renforcées,
  - P3 : lorsque P3 est dépassé un audit interne de l'atelier est réalisé.
- Les valeurs de P1, P2 et P3 sont pour chacun des critères microbiologiques et type de produit.  
Pour interpréter les résultats, une carte de contrôle mobile est utilisée. Les analyses correspondantes à la fenêtre de suivi seront obtenues dans un délai de 6 mois maximum.  
La maitrise de l'ensemble de ce protocole est contrôlée par l'organisme certificateur et l'ODG lors de leurs contrôles des ateliers de découpe.