



**NOTICE TECHNIQUE**  
DEFINISSANT LES CRITERES MINIMAUX  
A REMPLIR POUR L'OBTENTION D'UN LABEL ROUGE EN  
**« VIANDE DE COCHE »**  
**« viande de coche présentée en frais »**

Ce projet de notice technique ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des IGP/LR/STG de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

# SOMMAIRE

<b>1</b>	<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>3</b>
1.1	CHAMP D'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE.....	3
1.1.1	<i>Dispositions générales.....</i>	3
1.1.2	<i>Découpe.....</i>	3
1.1.3	<i>Abats.....</i>	3
1.2	DEFINITION DU PRODUIT COURANT.....	3
1.3	POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE.....	4
1.3.1	<i>Caractéristiques générales.....</i>	4
1.3.2	<i>Caractéristique d'image.....</i>	4
1.3.3	<i>Caractéristiques de régularité.....</i>	5
<b>2</b>	<b>ABREVIATIONS ET DEFINITIONS.....</b>	<b>5</b>
<b>3</b>	<b>CRITERES MINIMAUX A RESPECTER PAR LES CAHIERS DES CHARGES.....</b>	<b>6</b>
3.1	SCHEMA DE VIE.....	6
3.2	SELECTION DES REPRODUCTEURS.....	8
3.3	ALIMENTATION.....	8
3.3.1	<i>Fabrication des aliments en unité industrielle ou à la ferme.....</i>	8
3.3.2	<i>Matières premières utilisées dès l'entrée des animaux dans l'élevage pour sa carrière de reproduction.....</i>	8
3.4	ELEVAGE.....	9
3.4.1	<i>Entrée des cochettes en élevage.....</i>	9
3.4.2	<i>Installations d'élevage.....</i>	9
3.4.2.1	<i>Dispositions générales.....</i>	9
3.4.2.2	<i>Conditions d'ambiance.....</i>	10
3.4.2.3	<i>Type de sols.....</i>	10
3.4.2.4	<i>Cas de naissage en plein air.....</i>	11
3.5	PREPARATION, ENLEVEMENT ET TRANSPORT DES ANIMAUX.....	11
3.5.1	<i>Préparation des truies à l'enlèvement.....</i>	11
3.5.2	<i>Transport des truies.....</i>	12
3.6	ABATTAGE, DECOUPE.....	12
3.6.1	<i>Attente avant abattage.....</i>	12
3.6.2	<i>Abattage.....</i>	13
3.6.2.1	<i>Double flambage.....</i>	13
3.6.2.2	<i>Dépouillement de la carcasse.....</i>	13
3.6.3	<i>Poids des carcasses.....</i>	13
3.6.4	<i>Ressuage.....</i>	13
3.6.5	<i>Critères de tri des carcasses.....</i>	14
3.6.6	<i>Identification des carcasses.....</i>	14
3.6.7	<i>Découpe des carcasses.....</i>	14
3.6.7.1	<i>Atelier de découpe.....</i>	14
3.6.7.2	<i>Opérations de découpe.....</i>	14
3.7	SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES.....	15
3.8	STOCKAGE, TRANSPORT.....	15
<b>4</b>	<b>EXIGENCES MINIMALES DE CONTROLE.....</b>	<b>15</b>

# **1 INTRODUCTION**

La notice technique est d'application obligatoire pour tous les produits couverts par son champ d'application.

Elle a pour objet de définir les règles de production, les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter par les cahiers des charges des produits label rouge ainsi que les exigences minimales de contrôle.

Les règles fixées dans la présente notice s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visés ci-dessus.

Dans le cadre d'une demande de reconnaissance ou de modification de cahier des charges de label soumis à la présente notice technique, il convient de se reporter également au Guide du Demandeur label rouge qui est disponible sur le site internet : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr).

## **1.1 Champ d'application de la notice technique**

### **1.1.1 Dispositions générales**

Cette notice technique s'applique à tous les produits de la carcasse de coche.

Si la viande devient l'ingrédient d'autres produits (produit de charcuteries-salaisons), il conviendra de déposer un dossier d'homologation d'un nouveau label rouge (numéro de label rouge spécifique) et de se conformer, pour les produits de charcuteries-salaisons, à la notice technique concernant ces produits.

Toute demande de modification concernant des préparations de viande label rouge, des plans d'alimentation ou des types génétiques, doit faire l'objet d'une nouvelle procédure d'homologation.

### **1.1.2 Découpe**

Les pièces crues (morceaux crus de découpe, désossés ou non) peuvent entrer dans le champ d'un label rouge, dans la mesure où la viande provient exclusivement de carcasses de cochons labellisées et que ces pièces sont reconnues de qualité supérieure.

### **1.1.3 Abats**

Les abats rouges et blancs de cochons peuvent entrer dans le champ d'un label rouge, dans la mesure où ils proviennent exclusivement de carcasses labellisables et qu'ils sont reconnus de qualité supérieure.

## **1.2 Définition du produit courant**

Le produit courant de comparaison doit être représentatif du marché national et correspondre à une viande de coche standard clairement définie, que les conditions de production et les caractéristiques devront permettre d'identifier précisément. Chaque cahier des charges définit

le produit courant en fonction du marché cible pour la catégorie ou type de produit candidat au label rouge.

Pour la viande de coche, le produit courant désigne une viande issue de truie élevée et abattue en France, ayant mis bas au moins une fois. Le produit courant ne peut bénéficier d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité.

### **1.3 Positionnement du produit label rouge**

#### **1.3.1 Caractéristiques générales**

Les truies sont élevées pour produire des porcelets et l'ensemble de la phase d'élevage est centrée sur un objectif de production avec un cycle continu : saillie - gestation - mise bas - allaitement. La gestation chez la truie dure 114 jours. Elle est suivie de la mise bas et de l'allaitement des porcelets pendant généralement 3 à 4 semaines. Les chaleurs réapparaissent 3 à 6 jours après sevrage, permettant la saillie ou l'insémination et la répétition d'un nouveau cycle.

Agée d'environ 1 an à la première mise bas, les truies sont généralement abattues vers l'âge de 33 mois (écart type de 6-7 mois) et après 5 portées en moyenne. La décision d'abattage est prise par l'éleveur en fonction des performances de reproduction de l'animal par rapport à sa fonction de reproducteur.

La viande de coche est un produit intermédiaire. C'est une matière première exclusivement destinée à la transformation en charcuterie et salaison, pour la fabrication des charcuteries cuites et des salaisons sèches. Cette matière première est recherchée par les salaisonniers pour les qualités organoleptiques qu'elle confère au produit fini.

Le transformateur recherche :

- des carcasses homogènes en terme de poids et d'état d'engraissement,
- une qualité microbiologique adaptée à l'utilisation du produit,
- une viande offrant un bon rendement de transformation,
- l'absence d'aiguille ou de corps étranger,
- des garanties sur l'alimentation,
- une traçabilité.

A ces critères s'ajoutent des exigences complémentaires sur le respect de l'animal et la protection de l'environnement.

#### **1.3.2 Caractéristique d'image**

L'image est un critère d'achat. Ceci peut concerner en particulier :

- les conditions d'élevage (espaces disponibles, types de bâtiments ou de cabanes utilisés, élevage fermier,...), l'insertion des élevages dans le paysage et le respect de l'environnement,
- les conditions d'alimentation des animaux,
- les aspects traditionnels (exploitation à taille humaine, alimentation en provenance de l'exploitation,...),
- les conditions de transport et d'abattage,

- la limitation du stress lors de l'abattage, stress qui en outre a une grande influence sur la qualité organoleptique du produit.

Le cahier des charges devra, en tant que de besoin, reprendre ces éléments en les précisant.

### 1.3.3 Caractéristiques de régularité

La qualité des produits label rouge sous la même dénomination doit être régulière. Pour ce faire, le cahier des charges devra définir les règles et caractéristiques assurant cette régularité. La régularité pourra s'exprimer par le poids des animaux (poids minimum et maximum), par les caractéristiques des carcasses et par tout autre critère que le cahier des charges décrira.

Ces dispositions permettent de garantir aux transformateurs une matière première de qualité répondant à leurs attentes. La production de charcuteries cuites et salaisons sèches peut être envisagée à partir d'une matière première label rouge tout en permettant de conserver la saveur et la couleur du produit fini par l'utilisation de cette viande plus mature que la viande de porc charcutier.

## 2 ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

Le cahier des charges doit contenir une liste des abréviations et définitions des termes nécessaires à sa compréhension. La liste ci-après est indicative et non exhaustive. Les définitions proposées peuvent être complétées, si nécessaire, pour les adapter au contexte du cahier des charges concerné.

- **Allèle RN** : les reproducteurs porteurs de cet allèle sont prédisposés à produire une viande à très bas pH ultime (« viande acide »).
- **CIA** : Centre d'insémination artificiel
- **Coche** : terme professionnel pour désigner une carcasse de truie de réforme ayant mis bas au moins une fois.
- **Cochette** : un porc femelle pubère qui n'a pas encore mis bas.
- **DFD** (Dark Firm Dry) : viande sombre, ferme, sèche.
- **Gluteus medius** : grandes masses musculaires de la hanche.
- **Halothane** : dénomination courante du bromo-2-chloro-2-trifluoro-1,1,1 éthane, employé comme gaz anesthésique par inhalation. Un porc est dit « sensible à l'halothane » si :
  - il est porteur en double exemplaire du gène de sensibilité Hal mis en évidence par un test de dépistage moléculaire,
  - ou 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 reproducteurs 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.

- **OSP** : Organisation de Sélection Porcine (anciennement « Schéma de sélection »)

- **Parage** : action qui consiste à enlever le gras de couverture ainsi que la plupart du tissu adipeux intermusculaire, les tendons, aponévroses, nerfs, gros vaisseaux et les ganglions lymphatiques. Pour les pièces de découpe, le parage concerne également l'ablation des rougeurs et éventuellement la couenne.

- **PSE (Pale, Soft and Exsudative)** : viande claire et exsudative. Ces viandes sont technologiquement impropres à la transformation pour la fabrication d'un produit de qualité.

- **Site d'élevage** : Pour la présente notice technique, sera considéré comme un même site d'élevage tout bâtiment ou ensemble de bâtiments ou parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 mètres.

### **3 CRITERES MINIMAUX A RESPECTER PAR LES CAHIERS DES CHARGES**

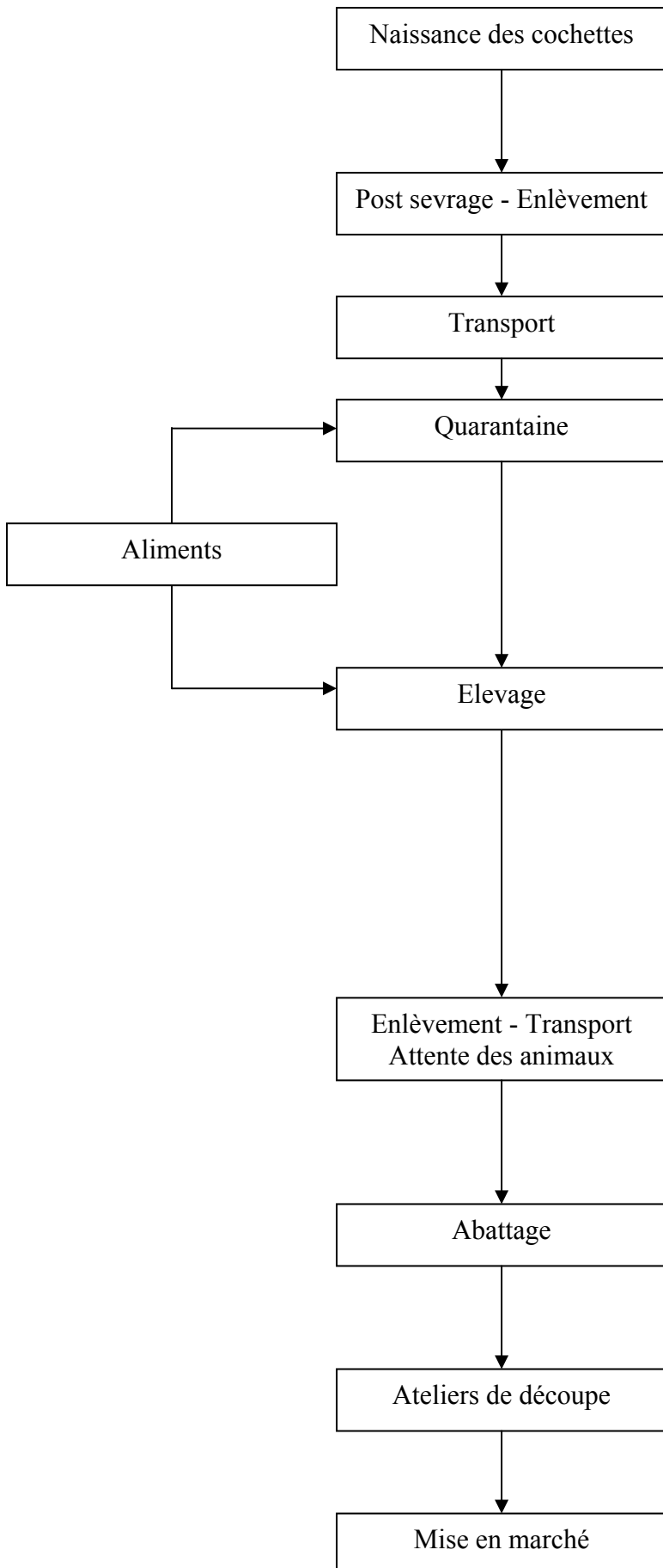
#### **3.1 Schéma de vie**

**C1** Chaque cahier des charges doit préciser les différentes étapes de l'élaboration du produit et leur influence sur la qualité du produit, notamment pour assurer sa conformité à ce qui est décrit dans son champ d'application.

Le diagramme devra comprendre toutes les étapes depuis la naissance des animaux, jusqu'à y compris, les opérations de découpes. Il doit être suffisamment détaillé.

## Etapes

## Points à maîtriser



- Schéma génétique
- Sensibilité à l'halothane
- Auto-renouvellement éventuel
- Isolement des animaux avant introduction
- Spécifications du cahier des charges
- Aliments livrés ou matières premières utilisées pour les fabrications à la ferme
- Traçabilité
- Installations
- Alimentation
- Identifications des truies
- Incidents d'élevage
- Traçabilité
- Délai entre dernier sevrage et enlèvement
- Mise à jeun
- Absence de tranquillisants
- Conditions de manipulation et d'attente des animaux
- Opération d'abattage (maîtrise process, bactériologie)
- Conditions de ressuage
- Tri des carcasses
- Traçabilité
- Comptabilité matière
- Traçabilité
- Documents d'accompagnement

## **3.2 Sélection des reproducteurs**

**C2** Chaque cahier des charges précisera les races ou les croisements de races retenus.

**C3** Les coches labellissables sont issues de reproducteurs de types génétiques connus agréés (OSP, CIA) pour lesquels :

- l'allèle de sensibilité à l'halothane doit être absent,
- de même, l'allèle RN- (fréquence nulle) est absent.

**C4** En cas d'auto renouvellement de ses truies reproductrices, l'éleveur assure la traçabilité des animaux obtenus (parents, date, identification) pour garantir le respect du point C3.

## **3.3 Alimentation**

### **3.3.1 Fabrication des aliments en unité industrielle ou à la ferme**

**C5** La maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter les mélanges entre les fabrications destinées aux animaux sous label rouge et les autres fabrications destinées aux autres animaux ou à d'autres espèces.

**C6** Le plan d'alimentation sera précisé dans chaque cahier des charges. Il doit comprendre la composition des aliments (aliment cochette, gestation, lactation), la quantité d'aliment distribuée par formule et le calendrier d'utilisation.

### **3.3.2 Matières premières utilisées dès l'entrée des animaux dans l'élevage pour sa carrière de reproduction**

**C7** Les aliments ne doivent pas contenir de farine de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce. De même, l'utilisation d'huiles de friture dans la ration est interdite.

**C8** La formule des aliments selon les différentes phases (cochette, gestation, lactation) sera précisée dans le cahier des charges en indiquant le taux minimum de céréales et issues.

**C9** A partir de l'entrée en quarantaine des cochettes, la formule des aliments doit en outre comporter au minimum 80% de céréales et issues, protéagineux et/ou oléagineux dont 30% minimum de céréales hors issues.

Les cochettes doivent recevoir un aliment conforme à ces spécifications dès leur arrivée dans l'exploitation.

Par ailleurs, dans le cadre de la qualification d'un nouvel élevage, les cochettes et les truies doivent avoir été nourries pendant au moins 6 mois avec un aliment conforme au cahier des charges pour être labellissables.

**C10** La ration alimentaire doit contenir moins de 1,7 % d'acide linoléique, mesuré selon la norme NF ISO 7847 par rapport à la matière sèche (soit 1,45 % pour un aliment à 86 % de matière sèche) pendant la période de gestation ou de repos des truies. En période de lactation,



pour couvrir les besoins physiologiques de l'animal, le taux d'acide linoléique par rapport à la matière sèche n'est pas contraint.

### **3.4 Elevage**

#### **3.4.1 Entrée des cochettes en élevage**

**C11** Il peut coexister en même temps sur un même site d'élevage (voir glossaire) une production de coche sous label rouge et une production de coche bénéficiant elle aussi d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (label rouge, IGP, appellation d'origine, STG, agriculture biologique) ou d'une démarche de certification des produits (CP). Si une autre production de coche doit coexister, une traçabilité des animaux (identifiés par lot) et de leur alimentation doit être assurée. Chaque cahier des charges doit préciser la façon dont cette traçabilité est assurée.

**C12** Dès leur arrivée en élevage, les cochettes sont placées en quarantaine. La quarantaine comprend une phase d'observation de deux semaines minimum et une phase d'adaptation de 3 semaines minimum.

**C13** Lors du chargement et du déchargement, les animaux sont manipulés dans le calme afin de limiter le stress, les hématomes et les blessures.

#### **3.4.2 Installations d'élevage**

**C14** Les silos d'aliments doivent être totalement vidangés au minimum une fois par an et faire l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection.

##### **3.4.2.1 Dispositions générales**

**C15** Les animaux sont élevés en plein air ou en bâtiment, sur litière végétale ou sur caillebotis.

**C16** La capacité de production de cochettes ou truies de l'exploitation doit être adaptée à sa capacité d'épandage des effluents produits. En particulier, chaque éleveur ou groupe d'éleveurs doit pouvoir potentiellement épandre sur les surfaces de son exploitation au moins 40% des effluents de son élevage.

**C17** Aucun traitement chimique à l'aide de produits de synthèse, excepté les traitements désodorisants, n'est autorisé pour traiter les effluents de l'élevage.

**C18** Le cahier des charges précise les conditions d'aménagement paysager de l'exploitation et de ses bâtiments et installations.

**C19** En salles de maternité, l'éleveur applique des procédures de nettoyage et de désinfection entre chaque bande de truies.

Les opérations de nettoyage / désinfection sont réalisées le plus rapidement possible, en moins de 36 heures après le départ des animaux et sont enregistrées.

La bande de truies suivantes ne peut entrer en maternité qu'après séchage complet de la salle.

L'ODG doit établir et diffuser un ou plusieurs protocoles de nettoyage / désinfection en s'appuyant sur les préconisations de l'IFIP-Institut du porc.

**C20** Pour le reste de l'élevage, le nettoyage, la désinfection, la désinsectisation et la dératisation doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement.

**C21** En cas de traitement réalisé par injection, les aiguilles utilisées doivent être en métal détectable et figurer sur la liste interprofessionnelle. Les aiguilles tordues ou à pointe ébréchées doivent être éliminées. L'utilisation d'aiguilles à usage multiple est interdite.

#### **3.4.2.2 Conditions d'ambiance**

**C22** Le cahier des charges de chaque label rouge décrit comment les animaux sont protégés des vitesses d'air et des températures excessives, en précisant si des conditions climatiques particulières existent.

#### **3.4.2.3 Type de sols**

Seuls les types de sols suivants sont autorisés :

##### **a) Sol ajouré**

Le sol est ajouré pour permettre l'évacuation des fèces.

**C23** Il est constitué :

- soit d'un sol en béton,
- soit d'un sol en plastique
- soit d'un sol métallique non grillagé.

Le sol ajouré ne doit pas présenter d'arêtes saillantes dues à l'usure et risquant de blesser les animaux.

**C24** Les dispositions doivent permettre à l'animal de disposer d'une aire de couchage qui reste constamment 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.

##### **b) Sol béton avec litière renouvelée**

**C25** La surface requise pour chaque animal doit comporter une partie gisoir isolée, avec présence de litière végétale propre et régulièrement renouvelée (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie).

##### **c) Sol béton avec litière accumulée**

**C26** Ces élevages sont soit sur litière intégrale (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie) soit avec courette. Dans tous les cas, les sols doivent être en béton plein et les murs en matériaux nettoyables.

**C27** La litière est renouvelée de manière à maintenir les animaux dans un bon état de propreté en permanence.

**C28** La zone d'alimentation et d'abreuvement doit être une zone spécifique dont la conception permet de maîtriser la propreté.

**C29** Si les truies sont logées en bâtiment, pendant la phase de naissage (jusqu'au sevrage), la niche ou l'abri doivent être chauffés et/ou paillés et d'une surface suffisante pour assurer le bien-être de la truie et des porcelets. La case est individuelle.

#### **3.4.2.4 Cas de naissage en plein air**

L'intérêt technique du naissage en plein air est variable selon la nature des sols ou le climat. Ce mode de naissage reste optionnel.

**C30** En fonction de la nature des sols, la rotation des parcs est adaptée pour avoir un couvert végétal régulier et un chargement maximum de 13 truies par hectare de parcs (couloirs de circulation inclus).

**C31** Les parcs maternité doivent être individuels.

**C32** 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.

**C33** Les conditions d'ombrage et de rafraîchissement par temps chaud doivent être décrites dans chaque cahier des charges.

### **3.5 Préparation, enlèvement et transport des animaux**

#### **3.5.1 Préparation des truies à l'enlèvement**

**C34** L'éleveur identifie de façon spécifique et lisible au moment de l'abattage les animaux ayant subi un incident d'élevage. Dans le cas particulier de présence d'aiguilles cassées, les animaux seront marqués 6X selon la procédure interprofessionnelle de gestion du danger des aiguilles cassées. Le cahier des charges précisera les mesures mises en place pour l'identification de ces animaux non labellisables.

**C35** Le tatouage des coches labellisables est réalisé à l'encre noire sur l'épaule, au minimum deux semaines avant le départ prévu pour l'abattoir.

**C36** Une durée minimale de 15 jours entre le sevrage de la dernière portée des truies et leur enlèvement doit être respectée, permettant ainsi à l'animal de retrouver un cycle hormonal stabilisé et donc une meilleure qualité de viande. La coche doit être parfaitement tarie. L'objectif est d'obtenir :

- le tarissement effectif de l'animal
- un cycle hormonal stabilisé.

**C37** Une mise à jeun avec abreuvement d'une durée minimale de 6 heures avant l'embarquement doit être respectée. Le délai est calculé à partir de l'heure du dernier accès à la nourriture.

**C38** Les truies présentant les caractéristiques suivantes : poils longs et ternes, peau sèche, présence d'abcès, amaigrissement important, colonne vertébrale visible ne sont pas labellisables.

**C39** Au moment de l'embarquement, les animaux sont manipulés dans le calme afin d'éviter le stress, les hématomes et les blessures.

**C40** L'élevage est équipé d'un dispositif d'attente et d'embarquement (comprenant un local de repos et un quai de chargement) permettant de brumiser ou doucher les truies lors de l'attente avant enlèvement afin de limiter le stress et les risques d'hyperthermie. Ce dispositif est utilisé à chaque enlèvement sauf lorsque la température est inférieure à environ 10°C.

**C41** Le local de repos doit être conçu pour éviter le mélange des truies labellisables et non labellisables. Il doit pouvoir contenir la totalité du chargement. Le quai de chargement a une largeur minimale de 1,20 mètre.

**C42** Les truies labellisables sont transportées en cases différenciées des autres porcs et truies.

**C43** L'utilisation de tranquillisants sur les cochons est interdite avant l'embarquement et pendant le transport des animaux. L'utilisation du bâton, d'un système de stimulation électrique ou encore du tuyau en caoutchouc est à proscrire lors des manipulations des truies. Le matériel de base est le panneau.

**C44** Chaque lot de truies labellisables est accompagné d'un bordereau d'enlèvement dûment rempli dont l'éleveur conserve un exemplaire.

Le bordereau doit mentionner :

- le nombre de truies labellisables,
- la date et l'heure du dernier repas distribué aux animaux,
- la date et l'heure de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir,
- les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux, avec identification de ces derniers (et notamment les incidents d'élevage). Le cahier des charges précisera quelles sont les modalités de cette identification.

### **3.5.2 Transport des truies**

**C45** Dans le cas de véhicule à étage, il est nécessaire d'utiliser des véhicules à étage hydraulique ou à haillon élévateur.

## **3.6 Abattage, découpe**

### **3.6.1 Attente avant abattage**

**C46** La durée maximale entre le chargement des animaux et leur abattage doit être limité à 30 heures.

**C47** Tout doit être mise en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. Les animaux doivent être manipulés dans le calme.

**C48** La durée d'attente des truies avant abattage doit être au minimum de 2 heures pour tous les animaux abattus.

**C49** L'abattoir dispose d'un système de brumisation. A leur arrivée et une demi-heure avant l'anesthésie, les truies sont brumisées durant 10 à 30 minutes sauf lorsque la température est inférieure à environ 10°C.

### **3.6.2 Abattage**

**C50** L'opération d'abattage comprend les étapes suivantes :

- anesthésie,
  - saignée dans les 30 secondes maximum suivant l'anesthésie,
  - égouttage,
  - échaudage, épilation, double flambage
- ou
- dépouillement de la carcasse.

#### **3.6.2.1 Double flambage**

**C51** Le double flambage permet une diminution de la charge bactérienne assurant une meilleure conservation des viandes grâce au brûlage de la couenne.

Le premier flambage a pour objectif l'élimination des dernières soies présentes sur la carcasse.

Le second flambage agit sur la bactériologie de surface en privilégiant la chaleur avec des flammes courtes.

#### **3.6.2.2 Dépouillement de la carcasse**

**C52** Le dépouillement de la carcasse correspond à l'enlèvement de la peau de l'animal.

### **3.6.3 Poids des carcasses**

**C53** Le tri des carcasses labellissables est effectué après la pesée fiscale. Pour être labellissables, les carcasses doivent présenter un poids à chaud minimum de 130 kilogrammes, sans tête et sans mamelles.

### **3.6.4 Ressuage**

**C54** Le ressuage des carcasses est effectué dans un local spécifique, par l'utilisation d'un froid sec. Les conditions techniques de ressuage sont les suivantes :

- ventilation dynamique de l'air autour des carcasses, sans interruption pendant la période de ressuage,
- absence de pulvérisation ou de brumisation d'eau sur les carcasses au cours du ressuage.

Les carcasses sont ensuite placées en chambre froide afin de poursuivre la descente en température du produit.

**C55** Le procédé de ressuage des carcasses permet d'obtenir une température mesurée au cœur du jambon (à 10 cm de profondeur) inférieure ou égale à 20°C en moins de 9 heures et inférieure ou égale à 7°C en moins de 30 heures.

### **3.6.5 Critères de tri des carcasses**

**C56** L'épaisseur de gras, mesurée au niveau du gluteus medius, doit être au minimum de 12 mm.

**C57** Les carcasses ayant fait l'objet d'une saisie partielle sur les pièces nobles (longe hors échine, jambon) ne sont pas labellissables. Les carcasses commercialisées entières présentant des défauts tels que fractures, hématomes, pétéchies, couennes déchirées et défauts d'épilation ne sont pas labellissables.

### **3.6.6 Identification des carcasses**

**C58** Le mode d'identification des carcasses labellisées doit être décrit dans le cahier des charges.

### **3.6.7 Découpe des carcasses**

#### **3.6.7.1 Atelier de découpe**

**C59** Les ateliers de découpe peuvent être distincts de l'abattoir. Ils sont habilités par l'Organisme Certificateur.

**C60** L'organisation du stockage des carcasses ou pièces de gros et de la découpe doit permettre d'éviter tout risque de confusion entre les produits labellisés et les autres produits.

#### **3.6.7.2 Opérations de découpe**

**C61** Les carcasses sont travaillées par lot. Pour chaque lot de découpe, les numéros de tueries des carcasses le constituant sont enregistrés.

**C62** Chaque lot est identifié par un numéro de traçabilité unique reporté sur les documents d'accompagnements des produits.

**C63** La découpe des carcasses débute par la levée des gras de col afin de vérifier l'absence d'aiguille cassée. En cas de présence, la carcasse est déclassée et l'abattoir en est averti pour pouvoir engager des actions préventives auprès de l'éleveur concerné.

**C64** La température des pièces de découpe doit être inférieure ou égale à 4°C en moins de 6 heures après découpe.

**C65** La surgélation du maigre de coche est interdite mais la congélation de gras peut être envisagée et devra respecter les conditions suivantes :

- Congélation au plus tard 72 heures après abattage,
- Durée de conservation à l'état congelé : 1 mois maximum,
- Conservation et décongélation dans des conditions maîtrisées,
- Si un lot de matière grasse congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation est la date correspondant à la première congélation.

### 3.7 Spécifications microbiologiques

**C66** Chaque cahier des charges doit préciser les critères retenus pour le suivi bactériologique des produits ainsi que la méthode d'évaluation.

Les valeurs retenues sont les suivantes :

#### Listéria monocytogenes et Salmonella

Type de viande	carcasse, découpe primaire		découpe secondaire		gras, viandes morcelées	
Germe	Salmonelle	L mono	Salmonelle	L mono	Salmonelle	L mono
Critères	Abs/25cm <sup>2</sup>		Abs/25 g		Abs/25 g	

#### Autres germes

Type de viande	carcasse, découpe primaire	découpe secondaire	poitrine, gras, viandes morcelées
Entérobactéries	≤ 10 <sup>4</sup> ufc/cm <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>4</sup> ufc/g	≤ 10 <sup>4</sup> ufc/g
Staphylococcus aureus			≤ 10 <sup>2</sup> ufc/g
Pseudomonas	≤ 10 <sup>5</sup> ufc/cm <sup>2</sup>	≤ 10 <sup>5</sup> ufc/g	≤ 10 <sup>5</sup> ufc/g

### 3.8 Stockage, transport

**C67** 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.

## 4 EXIGENCES MINIMALES DE CONTROLE

	Exigences minimales de contrôle	
	Contrôle interne	Contrôle externe
Organisation de planification et de suivi technique (OPST)	-	2 audits / OPST / an
Elevage	1 contrôle / élevage / an	10 % des élevages / an (avec un minimum de 5 élevages par OPST)
Fabricant d'aliments industriels	1 contrôle / site de fabrication / an portant sur les journaux de dosage	1 audit / site de fabrication / an si le site n'est pas certifié GBP SNIA-Coop de France ou 1 contrôle / site de fabrication / an portant sur les journaux de dosage

Fabricant d'aliments composés à la ferme	1 contrôle / FAF / an	25 % des FAF / an
Abatteur et unité de découpe (primaire, secondaire, désossage) et de conditionnement	1 contrôle / site / an	3 contrôles / site / an
Analyses bactériologiques	-	1 analyse / site / semestre