

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 21 décembre 2007 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité de la viande de cochon

NOR : AGRP0765906A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé de la consommation et du tourisme,
Vu le code rural, notamment son article R. 641-59 ;
Vu l'arrêté du 3 juillet 2007 portant approbation du guide de bonnes pratiques en matière de certification ;
Vu l'arrêté du 14 décembre 2007 portant homologation des modalités minimales de contrôle des exigences et recommandations en matière de certification de conformité,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Les exigences et recommandations applicables à la certification de conformité de la viande de cochon, ainsi que les modalités de leur contrôle, sont approuvées telles qu'elles figurent en annexe au présent arrêté.

Art. 2. – Le directeur général des politiques économique, européenne et internationale et le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 21 décembre 2007.

*Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général
des politiques économique,
européenne et internationale :
Le chef de service des stratégies agricoles
et industrielles,
P. MÉRILLON*

*Le secrétaire d'Etat
chargé de la consommation
et du tourisme,*

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

Par empêchement du directeur général
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes :

*Le chef de service,
F. AMAND*

ANNEXE I

EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS APPLICABLES À LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ DE LA VIANDE DE COCHON (1)

Les exigences sont les règles de production, de transformation et de conditionnement d'un produit ou d'une famille de produits qui s'imposent à l'opérateur souhaitant obtenir une certification de conformité.

Elles sont constituées de spécifications propres à la demande de certification et au produit concerné, et peuvent intégrer les chartes professionnelles d'application volontaire.

Les recommandations fixent les règles à respecter pour communiquer sur la certification de conformité.

La certification garantit que le produit certifié se différencie du produit courant.

Le produit courant doit répondre :

- aux réglementations nationale et communautaire ;
- aux normes d'application obligatoire et aux références professionnelles à portée obligatoire (accord interprofessionnel étendu...).

Chaque cahier des charges décrit ses propres caractéristiques et les moyens de maîtrise associés en fonction :

- des éléments décrits dans les présentes exigences et recommandations ;
- des caractéristiques certifiées mises en avant et justifiant la demande de certification ;
- de l'ensemble des éléments retenus.

(1) Voir *in fine* le tableau des abréviations.

Préambule

La viande de coche (2) est une matière première utilisée traditionnellement pour la fabrication des rillettes et des salaisons sèches (saucissons et saucisses).

Le transformateur recherche :

- des carcasses homogènes en termes de poids et d'état d'engraissement ;
- une viande saine, sans résidu chimique, bien qu'il s'agisse d'une caractéristique implicite ;
- une viande offrant un bon rendement de transformation ;
- l'absence d'aiguille et autre corps étranger ;
- une bonne qualité bactériologique ;
- des garanties sur l'alimentation ;
- une traçabilité.

A ces critères s'ajoutent des exigences de type éthique comme le respect de l'animal et la protection de l'environnement.

(2) La viande de cochette n'est pas visée.

1^{re} exigence : schéma de vie

En raison de la nature du produit, dont la qualité finale dépend d'une succession d'opérations réalisées et maîtrisées par des opérateurs différents, le cahier des charges porte sur un schéma de vie allant de la naissance des animaux à la remise des produits aux utilisateurs. La traçabilité individuelle, de la naissance jusqu'à l'abattoir, est définie. Les élevages de naissance des cochons (élevages multiplicateurs) doivent être qualifiés (3) sur ce critère de traçabilité.

Exemple de schéma de vie :

ETAPES	EXIGENCES DU PRODUIT COURANT	CARACTERISTIQUES CERTIFIEES		
		Caractéristique certifiée n° 1	Caractéristique certifiée n° 2	Caractéristique certifiée n° 3
	Référentiels collectifs nationaux et interprofessionnels	Ex : Respect des bonnes pratiques d'élevage		
Naissance				
Post-sevrage				
Engraissement				
Embarquement des cochettes de 105 kg environ - Transport				
Arrivée à l'élevage de production				
Quarantaine et préparation				
Mise à la reproduction				
Dernière mise bas – Sevrage du porcelet – Mise au repos				
Embarquement - transport				
Débarquement – amenée à l'anesthésie				
Abattage				
Découpage				
Transport des viandes chez l'utilisateur				

(3) Qualification : reconnaissance par une personne du groupement qualité/fournisseur ou d'une structure relais, habilitée par l'organisme certificateur selon une procédure reconnue par ce dernier, de l'aptitude d'un exploitant agricole à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et de son engagement à l'appliquer.

2^e exigence : comparaison entre le produit courant et le produit certifié

Dans tout cahier des charges, un tableau comparatif entre le produit certifié et le produit courant de même nature est présenté. Il indique précisément, pour chaque étape du schéma de vie différant des pratiques agricoles courantes et ayant une incidence sur la qualité du produit, les éléments qui permettent de différencier le produit certifié des autres produits.

3^e exigence : poids des cochons à l'abattage et qualité de la viande

Le poids de carcasse à chaud (présentation sans tête et sans mamelles) de chaque animal certifié est supérieur ou égal à 120 kg.

Le cahier des charges respecte l'annexe B de la norme NF V 46013. Les cochons ayant subi un incident d'élevage et marqués 6X sont exclues de la certification.

Les traitements par injection se font au niveau de l'échine. L'utilisation d'aiguilles détectables est obligatoire (cf. annexe).

La température à cœur du jambon est au maximum de 7 °C après 30 heures ;

Le demandeur décrit les moyens mis en œuvre pour maîtriser les conditions bactériologiques (cinétique de réfrigération, présentation des carcasses...) et mettre en place un plan de contrôle interne des contaminations.

4^e exigence : alimentation

Le référentiel comporte, pour toute la durée de vie de l'animal, la liste des ingrédients et catégories d'additifs autorisés composant la ration.

L'utilisation des additifs zootechniques à effet facteur de croissance est interdite pendant toute la durée de vie de l'animal.

La ration alimentaire contient moins de 1,7 % d'acide linoléique, mesuré selon la norme NF ISO 7847 par rapport à la matière sèche (soit 1,5 pour un aliment à 86 % de matière sèche), pendant la phase d'engraissement des cochettes, de gestation ou de repos des truies. Si le demandeur peut justifier, dans son cahier des charges, de l'intérêt nutritionnel de certains acides gras (de la série oméga 3 par exemple), la ration peut contenir jusqu'à 1,9 % d'acide linoléique, et il convient alors d'ajouter de l'alphatocophérol à raison de plus de 30 mg par kilogramme de matière sèche d'aliment.

5^e exigence : repos avant abattage

Les cochons bénéficient d'une mise au repos de 15 jours minimum entre le sevrage des porcelets et le jour d'abattage.

Les cochons ayant subi un traitement médicamenteux moins de 30 jours avant l'abattage sont éliminées de la certification. Cette disposition s'applique sans préjudice de la réglementation existante sur le respect des temps d'attente.

6^e exigence : génétique des animaux

Les cochons concernées par une démarche de certification proviennent d'OSP agréés ou de CIA agréés. Dans les autres cas, il conviendra de démontrer que le taux de cochons sensibles à l'halothane est inférieur à 3 % et que les cochons sont indemnes de l'allèle RN-(fréquence nulle).

1^{re} recommandation : caractéristique certifiée relative au respect des bonnes pratiques d'élevage

Le respect d'un ensemble de bonnes pratiques professionnelles peut améliorer la qualité moyenne d'un produit et réduire son hétérogénéité, même si chacune des pratiques de cet ensemble, prise séparément, ne peut être considérée comme significative.

Dans ce cas, c'est cet ensemble de bonnes pratiques, assorti des moyens de maîtrise et de contrôle correspondants, qui permet d'obtenir un produit significativement différent du produit courant. A ce titre, ces bonnes pratiques sont certifiables.

Dans le cas de la viande de cochon, les bonnes pratiques d'élevage, pour être certifiables, sont décrites aux étapes correspondantes du schéma de vie. Chaque cahier des charges définit des valeurs cibles qui seront associées à des moyens de maîtrise.

Ces bonnes pratiques portent en particulier sur :

- l'identification des animaux, la traçabilité des flux d'animaux à tous les stades et la traçabilité de la viande ;
- l'encadrement technique et sanitaire des élevages ;
- le choix des types d'animaux ;
- la traçabilité des formules alimentaires ;
- l'exclusion ou le plafonnement de certaines matières premières dans l'alimentation ;
- l'obligation d'utiliser des aiguilles détectables (4) ;
- la préparation des animaux avant le transport : mise à jeun de 12 heures minimum avant enlèvement et dont la durée maximale est précisée dans le cahier des charges et existence d'une zone de ramassage, définie par la distance maximale à l'abattoir.

(4) Voir exigence n° 3 et annexe pour la définition d'une aiguille détectable.

2^e recommandation : caractéristique certifiée relative à l'alimentation des animaux

Lorsque le cahier des charges prévoit une caractéristique certifiée sur l'alimentation des animaux, les aliments utilisés sur toute la vie de l'animal font l'objet d'une description : matières premières autorisées, matières premières interdites, maîtrise des formules et des fabrications, traçabilité.

Un plan d'alimentation (seuils d'incorporation des différentes familles de matières premières) ou un tableau des besoins nutritionnels selon les stades d'élevage établi en fonction d'objectifs zootechniques et qualitatifs est prévu. Dans ce dernier cas, les objectifs prévus se traduisent par des contraintes de formulation portant au moins sur les paramètres suivants : valeur énergétique, matière azotée totale, lysine, acide linoléique (pour la période d'élevage avant mise en reproduction (5) et pour la carrière de reproductrice), en précisant comment sont obtenues ces valeurs (ex. : tables, suivi analytique...).

Il est recommandé de ne pas utiliser pour l'espèce porcine, dont le régime alimentaire est naturellement omnivore, une caractéristique certifiée sur l'alimentation des animaux exclusivement (ou 100 %) végétale, minérale et vitaminique. En outre, le respect d'une telle caractéristique est, aux dires des nutritionnistes, difficile à mettre en œuvre sans créer à certaines étapes critiques du développement de l'animal (ex. : sevrage) des carences nutritionnelles difficiles à compenser.

En cas d'utilisation d'une caractéristique certifiée portant sur la mise en valeur de certaines matières premières de l'alimentation des cochons, le cahier des charges décrit la (ou les) formule(s) alimentaire(s) en spécifiant les taux d'incorporation minimum requis pour les matières premières citées dans la caractéristique certifiée.

Le pourcentage d'ingrédient indiqué dans la caractéristique certifiée doit correspondre au pourcentage moyen réellement distribué en matière sèche (MS) à partir du sevrage.

Communication sur une seule matière première particulière :

Le taux d'incorporation est supérieur à 50 % du total de la formule alimentaire lorsqu'il s'agit d'une céréale spécifique (ex. : orge) ou à 60 % lorsqu'il s'agit d'une famille (ex. : céréales et issues). Dans tous les cas, elle porte au minimum sur toute la durée de la période d'élevage avant mise en reproduction et sur toute la durée de la carrière de reproductrice. Par ailleurs, la communication sur 60 % (ou plus) de céréales et d'issues de céréales impose que le taux d'issues soit inférieur au taux de céréales.

Dans le cas d'une matière première particulière (ex. : pois, produits laitiers...), le taux d'incorporation est significatif et supérieur à la formulation courante. Le cahier des charges le justifie.

Communication sur un ensemble de matières premières du type « Alimenté avec x % de céréales et issues, protéagineux (6), tubercules » :

x est supérieur à 65 % en poids d'incorporation s'il s'agit de deux constituants, 70 % s'il s'agit de trois constituants, 80 % s'il s'agit de quatre constituants. Dans l'exemple cité, « céréales et issues » représentent le premier constituant, « protéagineux » (6) le second, « tubercules » le troisième.

Les céréales et les issues de céréales constituent une même famille. En revanche, les oléagineux (graines) et les dérivés d'oléagineux (tourteaux) sont deux constituants distincts car ils ne répondent pas aux mêmes objectifs nutritionnels. D'une façon générale, il convient de raisonner de la même façon lorsqu'un sous-produit ou un dérivé de matière première est utilisé en tant qu'aliment spécifique et non pas en tant que complément de la matière première dont il est issu.

Le taux d'incorporation porte au minimum sur toute la durée de la période d'élevage avant mise en reproduction et sur toute la durée de la carrière de reproductrice. Chaque constituant est présent selon un taux d'incorporation minimum défini dans le cahier des charges. Concernant les céréales et issues, le taux d'incorporation de céréales ne peut être inférieur à 30 %.

Exemple : allégation du type « Alimenté avec 65 % de céréales et issues ».

Justification du pourcentage indiqué :

Période d'élevage avant mise en reproduction :

PHASE	QUANTITÉ D'ALIMENT consommé (kg MS/animal)	INGRÉDIENTS	TENEUR DE L'INGRÉDIENT dans la formule (%)	QUANTITÉ D'INGRÉDIENT consommé (kg MS/animal)
Période d'élevage avant mise en reproduction ..	240	Céréales + issues	70	168
		Pois	10	24
		Autres	20	48

Dans ce cas, la cochette consomme, durant sa période d'élevage avant mise en reproduction, au moins 65 % de céréales et issues de céréales.

Période de reproduction :

PHASE	QUANTITÉ D'ALIMENT consommé (kg MS/animal)	INGRÉDIENTS	TENEUR DE L'INGRÉDIENT dans la formule (%)	QUANTITÉ D'INGRÉDIENT consommé (kg MS/animal)
Gestation	294	Céréales + issues	63	185,2

PHASE	QUANTITÉ D'ALIMENT consommé (kg MS/animal)	INGRÉDIENTS	TENEUR DE L'INGRÉDIENT dans la formule (%)	QUANTITÉ D'INGRÉDIENT consommé (kg MS/animal)
		Pois	12	35,3
		Tourteaux de graines oléagineuses	7	20,6
		Autres	18	52,9
Lactation	145	Céréales + issues	69	100
		Pois	13	18,9
		Tourteaux de graines oléagineuses	10	14,5
		Autres	8	11,6

Dans ce cas, le calcul du taux réel de céréales + issues de céréales consommé sur une période donne :

- gestation puis lactation : $(185,2 + 100) / (294 + 145) \times 100 = 65 \%$;
- totalité de la vie : $(168 + 185,2 + 100) / (240 + 294 + 145) = 0,6675$, soit un pourcentage supérieur à 65 %.

Nota. – Pour les productions spécifiques utilisant du petit-lait dans la ration, il est possible de déroger au seuil minimum d'incorporation de 65 % lorsqu'il y a communication sur 2 constituants (dont le petit-lait).

Quel que soit le type de communication choisie concernant l'alimentation, le cahier des charges doit montrer en quoi le taux d'incorporation de chaque ingrédient mentionné dans l'allégation est significatif.

(5) Cette période démarre après le post-sevrage de la coche.

(6) Protéagineux : ce terme (traduit en anglais par *pulses*) s'applique aux légumineuses riches en protéines et en amidon (légumineuses non oléagineuses), et, en France, spécialement les graines de pois, féverole, lupin et autres légumes secs plus rarement utilisés en alimentation animale. Il convient de les citer précisément dans le cahier des charges en précisant la quantité consommée pour chacun d'entre eux.

ANNEXE II

DÉTECTION DES AIGUILLES

Détecteur de dimension réduite (environ 350 × 125 mm), avec un réglage à sensibilité maximale et une fréquence de travail à 100 kHz.

Nature et calibre des produits :

- test sans produit ;
- test dans de la viande fraîche sur une échine entière ;
- test dans du produit frais : saucisson frais de diamètre compris entre 50 et 60 mm, saucisse fraîche de type chipolata ;
- test dans du produit fini sec : coppa entière et prétranchée (aiguille entre les tranches), saucisson sec de diamètre compris entre 40 et 50 mm entier et prétranché, et saucisson sec de diamètre compris entre 80 et 90 mm entier et prétranché ;
- test dans des produits en barquette : saucisse fraîche de type chipolata placée sur le bord d'une barquette de 6 saucisses, la barquette étant placée entre deux barquettes contenant des produits identiques.

Tests avec des morceaux d'aiguille de 10 mm.

Vitesse du tapis : 20 mètres par minute.

Position par rapport au champ : test au centre du détecteur, en parallèle et perpendiculairement au champ.

Plan de surveillance pour la viande de coche

1. Application des dispositions de l'arrêté « Modalités minimales de contrôle. – Parties communes et généralités ».

2. Application des exigences minimales de contrôle applicables à la certification de la viande de coche.

Contrôles analytiques :

Pour des critères non réglementaires ou lorsque les valeurs sont plus exigeantes que les critères réglementaires.

Tableau des abréviations :

AFSSA.	Agence française de sécurité sanitaire des aliments.
BPE.	Bonnes pratiques d'élevage.
CIA.	Centre d'insémination artificielle.
COFRAC.	Comité français d'accréditation.
DGCCRF.	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.
DLC.	Date limite de consommation.
DLUO.	Date limite d'utilisation optimale.
E, U, R, O.	Conformation des carcasses. E = excellente ; U = très bonne ; R = bonne ; O = assez bonne.
HACCP.	Hazard Analysis Critical Control Point.
MS.	Matière sèche.
OC.	Organisme certificateur.
OPA.	Organisme professionnel agricole.
OQ.	Organisme de qualification.
OSE.	Organisme de suivi des élevages.
OSP.	Organisme de sélection porcine.
PAD.	Prêt à la découpe.
PLV.	Publicité sur le lieu de vente.
Rapport C/P.	Rapport collagènes/protides.
UVC.	Unité de vente au consommateur.
UVCI.	Unité de vente au consommateur industrielle.
UVCMI.	Unité de vente au consommateur en magasin.