

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 porc

NOR : AGRP0765905A

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 porc, 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*

A N N E X E

EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS APPLICABLES À LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ DE LA VIANDE DE PORC (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.

Préambule

Le consommateur recherche :

- une viande saine, sans résidu chimique et de bonne qualité hygiénique ;
- une absence de perte d'eau (exsudat) pour les produits conditionnés en barquette ;
- une limitation de la perte en eau lors de la cuisson ;
- une viande d'apparence maigre, tendre et savoureuse (ceci impose un taux minimum de lipides intramusculaires de 3 % selon Lebret et al. 1999) ;
- une viande de couleur homogène et ferme ;
- des garanties sur l'alimentation des animaux.

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

Le transformateur recherche une viande :

- saine ;
- de couleur et de caractéristiques physiques (poids, forme, épaisseur de gras...) homogènes ;
- présentant un bon rendement de transformation.

Il s'agit donc d'assurer la maîtrise de l'ensemble de ces critères étant entendu que deux limites devront être prises en considération : d'une part, le nécessaire compromis entre les exigences du consommateur de viande fraîche et celles du transformateur, toute carcasse de porc ayant nécessairement plusieurs destinations, d'autre part, la connaissance incomplète des facteurs et moyens de maîtrise qui influencent la qualité organoleptique de la viande, en particulier en ce qui concerne les conditions d'élevage.

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

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 consommateurs (ou à l'utilisateur en cas de matières premières intermédiaires).

Exemple de schéma de vie

ETAPES	EXIGENCES DU PRODUIT COURANT	CARACTERISTIQUES CERTIFIEES		
	Référentiels collectifs nationaux et interprofessionnels	Caractéristique certifiée n° 1 Ex : Respect des bonnes pratiques d'élevage	Caractéristique certifiée n°2 Ex : Alimentation animale	Caractéristique certifiée n° 3 Ex : Produit sélectionné
Naissance des Porcelets				
Post-sevrage				
Engraissement				
Embarquement des porcs - Transport				
Débarquement – Amenée à l'anesthésie				
Abattage				
Découpage				
Transformation				
Conditionnement				
Distribution				

2^e exigence : comparaison entre produit courant et 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 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 porcs à l'abattage

Le poids de carcasse à chaud de chaque animal certifié est supérieur ou égal à 72 kg.

Cas particulier du porc lourd : il s'agit d'un animal non reproducteur se caractérisant par un mode d'élevage spécifique, une génétique adaptée, un poids de carcasse à chaud supérieur ou égal à 96 kg.

Dans les autres cas, il convient de parler de carcasse lourde (poids à chaud défini par le fournisseur).

Par ailleurs, le référentiel décrit comment les animaux ayant des troubles sanitaires de croissance sont éliminés de la certification.

4^e exigence : alimentation

Le référentiel comporte, pour toute la durée de vie de l'animal, la liste des ingrédients et 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.

5^e exigence : génétique des animaux

Les porcs concernés par une démarche de certification sont issus d'ascendants (parents) provenant d'organismes de sélection porcine (OSP) ou de centres d'insémination artificielle (CIA) agréés. Dans les autres cas, il conviendra de démontrer que le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane est inférieur à 3 % et que les animaux 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 porc, les bonnes pratiques d'élevage, pour être certifiables, sont décrites aux étapes correspondantes du schéma de vie et, au minimum, équivalentes à celles décrites dans la norme NF V 46-013 « Elevage et transport des porcs charcutiers destinés à l'abattage ». Le respect de cette norme impose que dans chaque cahier des charges soient définies des valeurs cibles qui seront associées à des moyens de maîtrise.

Ces bonnes pratiques portent en particulier sur (se référer à la norme) :

- l'identification des animaux, la traçabilité des flux d'animaux à tous les stades et la traçabilité de la viande ;
- le choix des types d'animaux : femelles ou mâles correctement castrés ;
- la traçabilité des formules alimentaires ;
- l'exclusion ou le plafonnement de certaines matières premières dans l'alimentation ;
- la désinfection des locaux d'élevage ;
- l'identification des animaux ayant subi un incident d'élevage ;
- la préparation des animaux avant le transport (aire d'attente et quai).

*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 en post-sevrage et en engraissement 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 le cahier des charges. 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 l'engraissement), 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 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 communicante portant sur la mise en valeur de certaines matières premières de l'alimentation des porcs, le cahier des charges décrit la formule alimentaire en spécifiant les taux d'incorporation minimum requis pour les matières premières citées dans la caractéristique.

Le pourcentage d'ingrédient indiqué dans la caractéristique communiquée correspond 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 l'engraissement. 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 (2), 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 » le deuxième, « 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 l'engraissement. Chaque constituant est présent selon un taux d'incorporation minimum défini dans le cahier des charges. Pour 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, et protéagineux ». Justification du pourcentage indiqué :

	INGRÉDIENTS	% CONSOMMÉ	QUANTITÉ CONSOMMÉE (en kg MS/animal)	% INDIQUÉ dans l'allégation
Sevrage	Céréales & issues dont céréales	60 % 35 %	14,40 8,40	Pourcentage moyen réellement distribué de céréales et issues : $\frac{(14,4 + 168) \times 100}{(24 + 240)}$ = 69 %
	Protéagineux (pois)	10 %	2,40	
	Autres	30 %	7,20	
	Total	100 %	24	
Engraissement	Céréales & issues	70 %	168	
	Protéagineux (pois)	10 %	24	
	Autres	20 %	48	
	Total	100 %	240	

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 deux constituants (dont le petit lait).

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

(2) 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.

3^e recommandation : caractéristique certifiée relative à la qualité de la viande

Lorsque le cahier des charges prévoit une caractéristique du type « Produit sélectionné pour la qualité de viande », le cahier des charges :

- décrit le ou les races et croisements de races utilisés ainsi que les moyens de maîtrise mis en place sans préjudice de la 5^e exigence ;
- intègre les spécifications normatives figurant dans la norme NF V 46-012 « Valorisation des viandes de porc » ;
- définit des valeurs cibles associées à des moyens de maîtrise, imposées par le respect de la norme NF V 46-013 « Elevage et transport des porcs charcutiers destinés à l'abattage » ;
- décrit les critères de sélection pour le marché de la viande fraîche et/ou celui de la transformation.

Ces exigences portent principalement sur :

- la maîtrise du stress des animaux lors du transport, du déchargement et de l'attente avant l'abattage ;
- les conditions de flambage des carcasses, de ressuage, de refroidissement et de conservation au froid des viandes et des abats ;
- les caractéristiques des carcasses : poids et teneur en viande maigre. Les valeurs retenues sont justifiées par rapport aux objectifs du marché visé par le cahier des charges ;
- les caractéristiques des viandes et des abats : par exemple pH, couleur, taux de lipides intramusculaires, maîtrise du caractère viande déstructurée, épaisseur de gras, homogénéité des lots ;
- la mise en œuvre de plan d'autocontrôles de la qualité bactériologique des viandes au moins telle que prévue dans la réglementation ;
- le respect de la chaîne du froid ;
- pour les produits préemballés, l'établissement de dates limites de consommation selon un protocole (conditions de vieillissement et critères d'interprétation) spécifié dans le cahier des charges.

4^e recommandation : caractéristique certifiée relative à l'âge d'abattage

Lorsque le cahier des charges prévoit une caractéristique certifiée sur l'âge d'abattage, celui-ci, exprimé en nombre de jours, ne peut être inférieur à 172 jours et correspond à l'âge de l'animal le plus jeune du lot.

Plan de surveillance pour la viande de porc

1. Application des dispositions de l'arrêté « Modalités minimales de contrôle – Parties communes et généralités ».
2. Exigences minimales de contrôle spécifiques à la viande de porc.

STRUCTURES MISES EN PLACE POUR LA MAÎTRISE INTERNE DE LA CERTIFICATION	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES
	Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'audit	
Fournisseur		Maîtrise continue	deux audits / an
Organisme de qualification et de suivi des élevages	Fournisseur	un audit interne par an	deux audits/an de chaque structure ayant une action de coordination du contrôle interne et seulement un audit dans le cas où l'entité n'aurait d'action qu'au niveau de la planification des élevages

SCHEMA DE VIE et points de contrôle de l'ensemble des éléments retenus (dans le cahier des charges)	Opérateurs concernés	CONTRÔLES INTERNES		CONTRÔLES EXTERNES Fréquences de contrôle et d'analyses
		Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'analyses (en fonction du cahier des charges)	
Elevage des animaux				
À détailler	Sélectionneurs référéncés	Fournisseur		
À détailler	-Naisseurs -Post sevreurs -Engraisneur	Fournisseur. Organisme de qualification et de suivi des élevages.	- un contrôle de chaque élevage par an	- 10 % des producteurs avec un minimum de 5 élevages par organisation de producteurs
A détailler		Fournisseur. Organisme de qualification et de suivi des élevages.	- validation des formules d'aliments par l'OQ ou le fournisseur - deux contrôles par an	- 10% des fabricants d'aliments à la ferme dont la formulation est validée par l'OQ inclus dans le nombre de contrôles en élevage
Fabrication d'aliments				
À détailler	- Fabricants d'aliments	Fournisseur ou Organisme de qualification et de suivi des élevages.	- <u>Référencement</u> des entreprises fabricants d'aliments composés et des fournisseurs d'aliments simples qui s'engagent auprès de l'organisme chargé de l'habilitation et du suivi d'élevage et transmission du listing des entreprises référéncées à l'organisme certificateur.	- si l'alimentation n'est pas une caractéristique explicite : référencement des unités d'aliments du bétail fait en interne et suivi en externe lors de l'audit du fournisseur - si l'alimentation est une caractéristique explicite, s'ajoutent au référencement : - un audit et un contrôle par an et par site (soit deux visites) - un seul audit si l'entreprise a une certification assurance qualité ISO 9000 ou 22000. ³

³ Cf. conditions de recevabilité de cet allègement dans l'arrêté portant homologation des « Conditions minimales de contrôle – Parties communes et généralités » (point 2.4)

Abattage et découpe				
à détailler	-Transporteur - Abattoir	Fournisseur		- un audit et 3 contrôles (4 visites dont une inopinée) par site par an <u>ou</u> - un audit et deux contrôles (3 visites dont une inopinée) par an si l'entreprise a une certification ISO 9000 ou 22000 ³
à détailler	- Ateliers de découpe et/ou Ateliers de troisième transformation (préparation d'UVCI)	Fournisseur		- un audit et 3 contrôles (4 visites dont une inopinée) par site par an <u>ou</u> un audit et deux contrôles (3 visites dont une inopinée) par an si l'entreprise a une certification ISO 9000 ou 22000 ³ un/trimestre pour chaque atelier de découpe/conditionnement UVCI
surgélation				
à détailler	Atelier de surgélation	Fournisseur		En cas d'exigences explicite relatives à la surgélation : - un audit et 3 contrôles (4 visites dont une inopinée) par site par an <u>ou</u> - un audit et deux contrôles (3 visites dont une inopinée) par an si l'entreprise a une certification ISO 9000 ou 22000 ³ en l'absence d'exigence explicite : - un contrôle par an
Transport (en cas d'exigence explicite sur ce point dans le cahier des charges)				
à détailler	-Transporteur	Fournisseur ou Organisme de qualification		Si le transport est assuré directement par l'opérateur, audit de la fonction transport lors de l'audit de l'opérateur. Si le transport est assuré par un transporteur indépendant ou une société de transport spécialisée, vérification lors de l'audit de la structure qui a procédé à la qualification que le transporteur respecte le cahier des charges.
Distribution avec ou sans atelier de découpe (Hors UVCI)				
à détailler	Grossistes			- Habilitation dans les 3 mois - Puis un audit par an
	Points de vente simple rayon			50 % des points de vente /an (chaque magasin est contrôlé une année sur deux)
	Points de vente double rayon			120 % des points de vente /an (chaque magasin est contrôlé une fois et 20% d'entre eux font l'objet d'un second contrôle)

CONTROLES ANALYTIQUES

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

Nature du prélèvement	Fréquence des contrôles à réaliser en externe	Déterminations effectuées	Critère de conformité
à détailler			

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	<i>Hazard Analysis Critical Control Point.</i>
INTERBEV	Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes.
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.
UVCM	Unité de vente au consommateur en magasin.