

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 viande de volailles

NOR : AGRP0765911A

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 volailles, 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

EXIGENCES ET RECOMMANDATIONS

APPLICABLES À LA CERTIFICATION DE CONFORMITÉ DE LA VIANDE DE VOLAILLES (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.

Un même cahier des charges peut contenir des éléments concernant les volailles destinées à la découpe et les volailles à rôtir.

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

1^{re} exigence : schéma de vie du produit (2)

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 du croisement terminal des animaux (souche) à la remise des produits aux consommateurs (ou à l'utilisateur en cas de matières premières intermédiaires).

ETAPES A DECRIRE	EXIGENCES DU PRODUIT COURANT	CARACTERISTIQUES CERTIFIEES		
	Guide de bonnes pratiques professionnelles Codes des usages	Caractéristique certifiée n° 1	Caractéristique certifiée n° 2	Caractéristique certifiée n° 3
		Ex : Respect de bonnes pratiques d'élevage		
Croisement et souche				
Accoupage				
Elevage Alimentation : site de fabrication, formule				
Enlèvement Transport				
Abattage				
Découpe Transformation				
Surgélation				
Mise sur le marché				
Distribution				

(2) Entre chaque étape du schéma de vie, dès lors qu'il y a transport des animaux ou de viande entre deux sites différents, cette étape doit être décrite dans le référentiel (implicite) même si elle n'apparaît pas de manière explicite dans le tableau ci-dessus. Il en est de même pour les éléments concernant le respect de la chaîne du froid.

*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 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 : conditions d'élevage

Le cahier des charges décrit précisément les conditions de logement (bâtiment, densité...) et d'alimentation à chaque étape du schéma de vie. La composition générale des rations alimentaires (avec des fourchettes réalistes) en fonction des différentes phases physiologiques de l'animal est précisée dans le document.

*4^e exigence : souches, croisements
et durée de vie des animaux*

Compte tenu de leur interaction, tout référentiel concernant la certification de viande de volaille décrit les éléments suivants, qu'il y ait ou non communication sur un ou plusieurs de ces éléments :

- durée d'élevage ;
- alimentation des volailles ;
- souches utilisées.

Les souches et croisements utilisés seront décrits en fonction de la durée de vie retenue pour un poids optimal, tout en maîtrisant la régularité du produit.

La durée de vie des volailles comprend le jour de naissance (soit J = 1) et le jour d'enlèvement (soit J = x) dans la mesure où il est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

La durée de vie des volailles (mâles et femelles) ne peut pas être inférieure à celle du tableau ci-dessous :

Poulets	56 jours.
Dindes	70 jours.
Oies	112 jours.
Canards Pékin	49 jours.
Canards de Barbarie	70 jours pour les femelles, 84 jours pour les mâles.
Canards mulards femelles	65 jours.
Pintades	82 jours.
Jeunes coqs	90 jours.
Chapons	140 jours.
Poularde	120 jours.
Chapon de pintade	150 jours.
Caille	35 jours.
Poussins et coquelets	Fonction de la courbe de croissance et de la souche, pour obtenir un maximum de 649 g de poids de carcasse (exprimé sans les abats ni la tête, ni les pattes).

Souches et croisements :

Poulet/coquelet : utiliser un croisement dont la femelle est de type à croissance lente.

Pour les autres espèces : les souches et croisements utilisés seront décrits en fonction de la durée de vie retenue pour un poids optimal, tout en maîtrisant la régularité du produit.

Les différences de performances génétiques étant moins marquées dans les autres espèces entre les produits finaux, et entre une lignée mâle et une lignée femelle, la notion de femelle de type à croissance lente n'est pas à retenir.

5^e exigence : produits élaborés certifiés

Pour les produits transformés, un cahier des charges spécifique et distinct de celui correspondant à la viande fraîche doit être déposé, décrivant notamment, de manière précise, la matière première utilisée (spécificités) et le process de fabrication assorti de valeurs cibles.

Ainsi :

- pour les préparations de viande (les pièces crues aromatisées ; les pièces enrobées, fourrées, farcies, les brochettes) n'entraînant pas de modification à cœur de la structure fibreuse, la rédaction d'un cahier des charges spécifique n'est pas obligatoire ;
- pour les produits de viande (ex : marinés, saumurés) et les produits à base de viandes, y compris les plats cuisinés à base de viande élaborés à partir de viande ou avec de la viande ayant subi un traitement tel que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche, un cahier des charges spécifique doit être alors déposé.

La seule utilisation de matière première certifiée ne suffit pas à certifier les produits transformés ; ceux-ci ont au moins une caractéristique certifiée sur le process de fabrication en propre.

Le cahier des charges fournit précisément :

- la liste des ingrédients utilisés ;
- les critères de sélection des ingrédients.

6^e exigence : densité des volailles dans les bâtiments

Chaque cahier des charges doit mentionner le nombre de sujets par mètre carré au moment de leur mise en place dans les bâtiments d'élevage, la densité exprimée comprenant le pourcentage gratuit d'oisillons livrés.

Parallèlement à ce critère, le poids maximum par mètre carré correspondant au moment où les volailles sont en plus grand nombre avec le poids le plus élevé (avant détasement par exemple) doit être indiqué en valeur cible dans tout référentiel.

7^e exigence : surgélation

Pour toutes les espèces de volailles, commercialisées entières ou en découpes, seules les présentations en frais et en surgelé sont admises.

*8^e exigence : découpes de carcasse,
abats et volailles rôties*

Le classement des découpes étant indépendant du classement des carcasses, les découpes peuvent provenir de carcasses certifiables présentant de légers défauts (non classables en A) mais doivent être conformes aux critères de la classe A.

Les abats issus de carcasses certifiables peuvent être certifiés si le cahier des charges définit des critères précis de rejet.

Vente au rayon rôtisserie des volailles cuites entières ou en découpe, présentées en sac ou dans une coque : il s'agit de volailles de chair rôties certifiées, entières ou découpées, qui sont cuites sur le lieu de vente et destinées à être emportées par le consommateur.

Les règles de gestion du rayon quant au maintien de la chaîne du froid lors du stockage et de l'approvisionnement ainsi que la protection des produits lors du stockage s'appliquent.

Le cahier des charges définit la liste positive des ingrédients et additifs autorisés dans la composition des assaisonnements

La valeur de température à cœur du produit ne peut être inférieure à 85 °C.

Le cahier des charges décrit les conditions de cuisson (température, durée).

Les produits sont présentés à la vente :

- soit sur plaque chauffante pendant au maximum 2 heures ;
- soit protégés par une coque ou un sachet au maximum 4 heures ;
- soit au maximum 2 heures sur plaques chauffantes et au maximum 2 heures en sachets ou coques.

Au-delà de ce délai le produit est déclassé.

La volaille entière rôtie peut être découpée sur le lieu de vente, mais uniquement à la demande du client. Elle ne peut pas être découpée à l'avance.

La protection des produits cuits nus est assurée contre les manipulations des clients par une protection physique.

*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, cet ensemble de bonnes pratiques, assorti des moyens de maîtrise et de contrôle correspondants, permet d'obtenir un produit significativement différent du produit courant. A ce titre, une communication du type : « Respect des bonnes pratiques d'élevage » est possible.

Ces bonnes pratiques d'élevage, pour être certifiables, sont toutes décrites précisément à chaque étape du schéma de vie de l'animal et sont supérieures aux pratiques d'élevage courantes.

Ces bonnes pratiques d'élevage portent en particulier sur :

L'identification et la traçabilité des lots à tous les stades de la naissance à l'enlèvement :

- accoupage :

Les éleveurs reçoivent du couvoir un bon de livraison indiquant :

- les numéros de parquets ;

- le nombre d'animaux (y compris les % gratuits) ;
- le centre d'accoupage réel ;
- élevage :
 - fiche de suivi d'élevage, comprise dans le registre d'élevage ;
 - collationnement, au minimum, des bons de livraison des aliments et de tous autres produits et des factures des produits de nettoyage ;
 - collationnement des comptes rendus des visites (technicien, vétérinaire, audit...) et des rapports d'analyses ;
- enlèvement : bon d'enlèvement élevage-abattoir avec date, destinataire, nom de l'éleveur, nombre d'animaux.

Encadrement technique :

- présence d'un guide d'élevage, sous la responsabilité de l'organisation de production, rassemblant les points réglementaires et les paramètres d'élevage à respecter et de conduite à tenir en cas de problème sanitaire ou autres ;
- encadrement technique par technicien formé ;
- suivi technique de l'élevage : le nombre minimum de visites est prévu (enregistrement de la visite sur la fiche d'élevage) ;
- contrôle régulier de la désinfection ;
- contrôle de l'eau une fois par an ;
- contrôle salmonelles en élevage, au minimum 15 jours avant le départ des animaux ;
- audit d'agrément ou référencement sur la base d'un référentiel fait par l'OPA ;
- information et/ou enregistrement auprès de l'OPA du résultat des visites.

Encadrement sanitaire :

- vétérinaire identifié pour la validation du plan de nettoyage et du plan de prophylaxie ;
- convention entre organisation de production et vétérinaire prescripteur avec audit sanitaire annuel et suivi régulier de l'élevage.

Densité.

Maîtrise du bon fonctionnement des installations et du matériel :

- le technicien s'assure du bon fonctionnement de l'installation ;
- en cas de ventilation automatique ou mécanique, le technicien devra s'assurer de la présence d'un système d'alarme adéquat ;
- enregistrement des opérations de maintenance ;
- le recours au débecage des volailles ne peut être toléré que lorsque les mesures de prévention du picage se seront avérées inefficaces. L'époinçage de l'extrémité supérieure du bec sera effectué par du personnel correctement entraîné et compétent ;
- déjointage sur les animaux jeunes.

Alimentation :

- stockage en silo fermé et désinfection périodique du silo de l'élevage ;
- les matières premières sont liées au cahier des charges.

Elevage :

- bande unique par bâtiment ;
- transporteur officiellement agréé pour la livraison des poussins ;
- consignes de démarrage dans le guide d'élevage : litière neuve, alimentation, abreuvement, confort thermique ;
- protocole de réception des poussins : nombre, qualité physique, prélèvement de fond de boîte.

Transport :

- présence de consignes et enlèvement par du personnel qualifié :
 - mise à jeun nécessaire avec délai selon l'espèce ;
 - conditions de préhension ;
 - mise en container et/ou en caisse.

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

En cas de communication sur l'alimentation, un pourcentage minimum de céréales doit être défini dans l'allégation, de type : « Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique, dont x % de céréales ». Le pourcentage de céréales communiqué doit être distribué durant la majeure partie de la durée de vie des volailles certifiées (soit pendant 51 % au minimum de la durée de vie des volailles).

Pour les chapons, la caractéristique certifiée « 85 % de céréales et 5 % de produits laitiers » est acceptée.

*3^e recommandation : caractéristique certifiée
relative à l'âge des animaux*

La communication sur l'âge d'abattage (par rapport au jour de naissance) ou sur la durée d'élevage (par rapport au jour d'arrivée en élevage) est possible si ces paramètres sont égaux ou supérieurs aux valeurs figurant dans la 4^e exigence.

*4^e recommandation : caractéristiques certifiées
relatives à certaines espèces*

Une communication est possible, pour des caractères propres aux espèces suivantes :

Pintade : « Elevée dans des bâtiments d'élevage équipés de perchoirs ». Le perchage fait partie du comportement naturel de la pintade. Le cahier des charges décrit précisément le dispositif de perchage.

Graisse de canard/canette : « Graisse obtenue par fusion et pasteurisation à basse température ».

Caille :

« Souche généalogique agréée » ;

« Plumaison à la cire » : le cahier des charges précise s'il s'agit d'une plumaison totale à la cire ou d'une plumaison traditionnelle complétée par un plumage à la cire.

Poussin : « Elevés à l'intérieur de bâtiments clairs ». Le cahier des charges décrit précisément le dispositif.

*5^e recommandation : caractéristique certifiée
relative à une souche dite à « croissance lente »*

Une communication est possible si le croisement utilisé est du type souche à croissance lente.

Plan de surveillance pour la viande de volailles

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 volailles.

Tableau récapitulatif des missions d'évaluation initiale internes et externes des opérateurs de la filière

STRUTURES 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 par an
Organisme de qualification et de suivi des élevages (Planification, suivi technique)	Fournisseur	Audit interne de l'organisme chargé de la planification et du suivi technique (densité des volailles, intervalles entre bandes, vides sanitaires, âge d'abattage). Procédures d'enregistrement de la traçabilité avec transmission à l'organisme certificateur sur demande de ce dernier.	deux audits par an de l'organisme responsable de qualification et du suivi 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 d'intervention minimales de l'organisme certificateur
		Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'audit	

Elevage des animaux				
- à détailler	- Eleveurs habilités	Fournisseur ou Organisme de qualification et de suivi des élevages	Au minimum un contrôle par bande	Un contrôle visuel et documentaire inopiné par bande et par éleveur. <u>Ou</u> Un contrôle par an et par éleveur si les dispositions de maîtrise et de contrôles internes mises en place par l'éleveur, obligatoirement spécifiées dans l'articulation du plan de contrôle interne/externe et complémentaires de l'audit, permettent d'assurer l'équivalence avec le premier cas. Dans tous les cas, le contrôle de la bonne exécution de tous les points du cahier des charges est impératif.

Couvage				
- à détailler	- sites regroupant le lieu d'éclosion, d'élevage des reproducteurs et la structure administrative	organisme de qualification Fournisseur		- Un audit et un contrôle (soit deux visites sur site) par an et par site, - Un seul audit si l'entreprise a une certification assurance qualité ISO 9000 ou 22000³ sous réserve que l'entreprise se dote d'un système de contrôle de la pertinence des documents qui lui sont fournis en matière de souche.
Transport (en cas d'exigence explicite sur ce point dans le cahier des charges)				
- à détailler	-Transporteur	Fournisseur ou Organisme de qualification et de suivi des élevages		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.
Transformation				
- à détailler	- Abattoir	Fournisseur	Chaque entreprise devra mettre en place en interne les mesures adéquates pour assurer ses engagements concernant le respect des cahiers des charges. Cela se traduit notamment par : - Mesures relatives à la maîtrise des risques et de la traçabilité. - Application de procédures de classification et de contrôle des carcasses à découper et de tri des morceaux. - Au moins deux contrôles bactériologiques des produits finis, par trimestre et par site, en veillant à alterner les différents cahiers des charges de volailles. (Un contrôle = 5 produits finis = 5 analyses). - Contrôle et audit interne de chaque site, par an	- Un audit et 3 contrôles (4 visites dont une inopinée) par site par an <u>ou</u> - Un audit et 2 contrôles (3 visites dont une inopinée) par an si l'entreprise a une certification ISO 9000 ou 22000⁴
à détailler	- Ateliers de découpe et/ou Ateliers de transformation (préparation d'UVCI) - de préparations de viande et de produits de découpe	Fournisseur		- Un audit et 3 contrôles (4 visites dont une inopinée) par site par an <u>ou</u> - Un audit et 2 contrôles (3 visites dont une inopinée) par an si l'entreprise a une certification ISO 9000 ou 22000⁴ L'audit porte notamment sur la surveillance de la maîtrise interne.

Surgélation				
à détailler	Atelier de surgélation	Fournisseur		En cas d'exigences implicites relatives à la surgélation : - Un audit et 3 contrôles (4 visites dont une inopinée) par site par an <u>ou</u> - Un audit et 2 contrôles (3 visites dont une inopinée) par an si l'entreprise a une certification ISO 9000 ou 22000 ⁴ Sinon un contrôle par an Surveillance du contrôle interne en particulier en matière de qualité.
Fabrication d'aliment				
À détailler	Fabricants d'aliments	Fournisseur ou Organisme de qualification	- Référencement 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 <u>transmission</u> du listing des entreprises référencées à l'organisme certificateur.	- si l'alimentation n'est pas une caractéristique explicite : Référencement des fabricants fait en interne et suivi en externe lors de l'audit du fournisseur - si l'alimentation est une caractéristique explicite, s'ajoute au référencement : - Un audit et un contrôle par an et par site (soit 2 visites) - Un seul audit si l'entreprise a une certification assurance qualité ISO 9000 ou 22000. ⁴

(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).

Contrôles 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

Tableau des abréviations :

AFSSA	Agence française de sécurité sanitaire des aliments.
BPE	Bonnes pratiques d'élevage.
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.
HACCP	<i>Hazard Analysis Critical Control Point.</i>
MS	Matière sèche.

OC	Organisme certificateur.
OPA	Organisme professionnel agricole.
OQ	Organisme de qualification.
OSE	Organisme de suivi des élevages.
PAD	Prêt à la découpe.
PLV	Publicité sur le lieu de vente.
UVC	Unité de vente au consommateur.
UVCI	Unité de vente au consommateur industrielle.
UVCM	Unité de vente au consommateur en magasin.