

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 15 janvier 2009 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité de la viande et des abats de veau

NOR : AGRP0828099A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat chargé de l'industrie et de la consommation, porte-parole du Gouvernement,

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 et des abats de veau sont approuvées telles qu'elles figurent en annexe au présent arrêté.

Art. 2. – Le directeur général des politiques agricole, agroalimentaire et des territoires 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 15 janvier 2009.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement du directeur général
des politiques agricole, agroalimentaire
et des territoires :

*Le chef de service
de la stratégie agroalimentaire
et du développement durable,*

P. MÉRILLON

*Le secrétaire d'Etat
chargé de l'industrie et de la consommation,
porte-parole du Gouvernement,*

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 ET DES ABATS DE VEAU (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 dans le cahier des charges.

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

Preamble

En matière de qualité, le consommateur recherche des informations sur :

- la tenue des produits conditionnés en barquette ;
- la tenue des produits lors de la cuisson (peu de perte en eau) ;
- la couleur (plutôt claire), la tendreté, la saveur et la jutosité ;
- des garanties sur l'alimentation des animaux et le mode d'élevage des animaux.

Il est en outre de plus en plus demandeur d'informations sur :

- l'alimentation qui a été distribuée à l'animal ;
- le respect de l'animal et les conditions d'élevage, de transport et d'abattage ;
- la protection de l'environnement ;
- la traçabilité ;
- la zone de provenance.

Il s'agit d'assurer la maîtrise de l'ensemble de ces critères étant entendu que la connaissance des facteurs et moyens de maîtrise qui influencent la qualité organoleptique de la viande de veau notamment en ce qui concerne les conditions d'élevage est encore incomplète.

Les présentes recommandations constituent un ensemble de règles utilisables pour obtenir une certification de produit pour de la viande et des abats de veau de moins de 7 mois.

1^{re} exigence : schéma de vie minimum à prendre en compte

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. Le cas échéant, le schéma de vie et la traçabilité spécifique aux abats sont décrits.

ETAPES	EXIGENCES DU PRODUIT	CARACTERISTIQUES CERTIFIEES		
	Référentiels collectifs nationaux et interprofessionnels étendus obligatoires	Caractéristique certifiée n° 1	Caractéristique certifiée n°2	Caractéristique certifiée n° 3
Naissance des Veaux				
Transport des nourrissons et allottement				
Elevage des veaux				
Embarquement des veaux - Transport				
Débarquement – Amenée à l'anesthésie				
Abattage				
Transport				
Découpage				
Transport				
Transformation				
Transport				
Conditionnement				
Transport				
Distribution				

*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 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 minimales à remplir*

Les cahiers des charges respectent les critères minimaux suivants :

- âge maximum de 210 jours ;
- alimentation essentiellement liquide avec au moins 50 % de produits d'origine laitière dans la ration liquide et l'apport de fibres végétales selon recommandations réglementaires. Le cahier des charges précise la liste des matières premières autorisées, la liste des matières premières interdites ainsi que des éléments de maîtrise des formules, des fabrications et de la traçabilité des aliments et des formules ;
- un plan d'alimentation (seuils d'incorporation des différentes familles de matières premières) ou un tableau des besoins nutritionnels établi en fonction d'objectifs zootechniques et qualitatifs est fourni ;
- couleur de la viande : 1, 2 (et 3 à justifier dans le cahier des charges) ;
- état d'engraissement : 2 et 3 ;
- conformations retenues :
 - races à viande : E, U ou R ;
 - races mixtes et races laitières : E, U, R ou O ; le cahier des charges ne conserve au maximum que 3 classes ;

- fourchettes de poids carcasse, justifiées dans le cahier des charges en considérant la race, le mode d'alimentation et les débouchés commerciaux ;
- âge des veaux à l'introduction (entrée en élevage) : au plus 45 jours ;
- durée d'élevage : les veaux doivent passer au minimum 2/3 de leur durée de vie dans l'exploitation.

*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 et peuvent faire l'objet d'une caractéristique certifiée.

Pour communiquer sur ce point, il est nécessaire que l'éleveur soit :

- adhérent à la charte des bonnes pratiques d'élevage ; ou
- bénéficiaire d'un encadrement technique appliquant un règlement au moins équivalent aux prescriptions de la charte des bonnes pratiques d'élevage et réalisé par son entreprise ou son groupement. Cet encadrement technique s'effectue par des visites régulières qui donnent lieu à un ensemble d'information et de documents relatifs aux règles de conservation des médicaments, à la qualité de l'eau, la qualité de l'alimentation, la sécurité de préparation et de stockage des aliments d'allaitement...

Le cahier des charges ne pourra mettre en avant que les points allant au-delà de la réglementation.

Ces bonnes pratiques portent au minimum sur les éléments suivants étant entendu que les cahiers des charges souhaitant communiquer sur les bonnes pratiques d'élevage précisent les exigences pour chacun de ces éléments ainsi que les moyens exigés pour leur maîtrise et leur contrôle :

- règles de conservation des médicaments ;
- existence de cases individuelles en guise d'infirmerie pour permettre l'isolement d'animaux malades ;
- qualité de l'eau (aptitude à l'abreuvement définie selon les critères retenus par l'Institut de l'élevage, ce document étant fourni à titre indicatif) ;
- identification des animaux, traçabilité des flux d'animaux à tous les stades et traçabilité de la viande ;
- encadrement technique des élevages ;
- qualité de l'alimentation des veaux qui doit favoriser le bien-être, limiter les problèmes sanitaires ainsi que la morbidité ;
- maîtrise de la qualité et de la sécurité des aliments d'allaitement ;
- exclusion ou plafonnement de certaines matières premières dans l'alimentation ;
- critères techniques des bâtiments d'élevage portant sur :
 - l'aspect extérieur : propreté, accès stabilisé, rangement, débroussaillage ;
 - la salle de préparation de l'aliment liquide : propreté ; identification et propreté du stockage, nettoyage des silos, nettoyage des machines de préparation ou d'allaitement, entretien du matériel ;
 - l'étable : le volume d'air disponible par veau, le type de ventilation exigée, statique ou dynamique, avec les surfaces d'entrée d'air et d'extraction, les protections contre les courants d'air ; la dératisation et la désinsectisation, la surface disponible par veau, l'éclairage, l'état des surfaces verticales et horizontales.

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

L'alimentation complète, correspondant aux différentes phases d'élevage entrant dans le champ de la certification est décrite sous forme d'un plan d'alimentation détaillé, dans le respect du guide des bonnes pratiques des fabricants d'aliments d'allaitement.

Communication sur le pourcentage de matières premières d'origine laitière :

Pour utiliser une communication sur ce thème, le pourcentage de matières premières d'origine laitière (exprimées en matière sèche) doit être supérieur à 60 % de la ration liquide et l'apport d'au plus 80 kilogrammes de fibres végétales (50 kg pour les animaux abattus avant l'âge de 6 mois et 80 kg pour les animaux abattus avant l'âge de 7 mois).

Un tableau indiquant les quantités totales distribuées (en équivalent matières sèches) des différents composants de l'alimentation en fonction de la durée d'élevage est fourni.

Communication sur l'alimentation au lait entier :

Pour utiliser une communication du type « Veau nourri au lait entier » ou « veau de lait », le pourcentage de lait entier distribué doit être supérieur à 60 % du total de la quantité d'aliments liquides et solides absorbés par le veau durant toute sa durée de vie. Un tableau indiquant les quantités totales distribuées (en équivalent matières sèches) des différents composants de l'alimentation en fonction de la durée d'élevage est fourni.

Communication sur l'alimentation au lait de la mère :

Pour utiliser une communication du type « veau élevé sous la mère » (veau né sur l'exploitation – sauf cas exceptionnel à décrire – et nourri par sa mère naturelle ou une mère adoptive), le pourcentage de lait entrant

dans la ration de l'animal doit être supérieur à 70 % du total de la quantité d'aliments liquides et solides absorbés par le veau durant toute sa durée de vie. Cette exigence peut se traduire par le fait que l'éleveur ne distribue pas plus de 35 kg d'aliments d'allaitement à un veau élevé sous la mère, et ce pour toute la durée d'élevage. Un tableau indiquant les quantités totales distribuées (en équivalent matières sèches) des différents composants de l'alimentation en fonction de la durée d'élevage est fourni.

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

La communication sur l'âge est possible (exprimé en nombre de jours ou de mois) dès lors qu'il s'agit d'animaux de moins de 7 mois (210 jours).

La détermination de l'âge est faite animal par animal (de la date de naissance à la date d'abattage).

Une fourchette d'âge est définie dans le cahier des charges, de façon à assurer la régularité du produit.

Une communication sur « veau jeune » est possible si l'âge à l'abattage est inférieur ou égal à 180 jours (6 mois).

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

Lorsque le cahier des charges prévoit une caractéristique certifiée telle que « produit sélectionné pour la qualité de viande », le cahier des charges :

- décrit la ou les races et croisements de races utilisés ;
- justifie les fourchettes de poids carcasses et d'âges proposées ;
- définit les exigences justifiant la sélection et qui portent sur :
 - la maîtrise du stress des animaux lors du transport, du déchargement et de l'attente avant l'abattage ;
 - les conditions de refroidissement et de conservation au froid des viandes ;
 - les caractéristiques des carcasses : conformation, état d'engraissement, couleur, absence de défaut.

Lorsque le cahier des charges prévoit une caractéristique du type « produit sélectionné par votre distributeur », il précise de quelles manières :

- la sélection opérée par le distributeur influence la qualité du produit ;
- le travail de préparation des viandes par le professionnel influence la qualité du produit ;
- la compétence du professionnel est justifiée et garantie.

En particulier le cahier des charges démontre que la sélection et le travail de préparation permettent d'obtenir une viande distincte du produit courant.

*5^e recommandation : caractéristique certifiée
relative à la race*

Il est possible de communiquer :

- sur la race à viande, pour des animaux de race à viande pure (parents ayant le même code race) ou issus de croisements de deux races à viande pures ;
- sur un croisement spécifique ;
- sur une race spécifique (race pure).

*6^e recommandation : caractéristique certifiée
relative à la traçabilité de la viande et des abats*

Une communication du type « suivi, sélectionné et contrôlé » est possible, pour la viande et pour les abats, sous réserve que les procédures utilisées et décrites dans le cahier des charges aillent au-delà des dispositions réglementaires.

*7^e recommandation : caractéristique certifiée
relative à l'élevage sur paille*

Une communication relative à l'élevage sur paille est possible, sous réserve que soient appliquées de bonnes pratiques d'élevage. Le cahier des charges précise les modalités de paillage.

PLAN DE SURVEILLANCE POUR LA VIANDE ET LES ABATS DE VEAU

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 veau.

STRUCTURES MISES EN PLACE POUR LA MAÎTRISE INTERNE DE LA CERTIFICATION	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES
	Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'audit	
Fournisseur		Maîtrise continue	- deux audits par an si le fournisseur assure directement l'ensemble des contrôles internes, la qualification et le suivi des élevages - un audit par an si le fournisseur délègue l'exécution des contrôles internes, la qualification et le suivi des élevages à l'organisme de qualification et de suivi des élevages
Organisme de qualification et de suivi des élevages (OQ ou OSE)	Fournisseur	1 contrôle annuel réalisé par l'organisme lui même sur ses activités de qualification et de suivi <u>Ou</u> 1 contrôle annuel réalisé par le fournisseur.	deux audits et un contrôle par an

SCHEMA DE VIE et points à contrôler (en fonction du produit et du cahier des charges)	Opérateurs concernés	CONTROLES INTERNES		CONTROLES EXTERNES Fréquences d'intervention minimales de l'organisme certificateur
		Responsable du contrôle	Fréquence de contrôle et d'audit	
Élevage des animaux				
À détailler	éleveurs	OQ ou OSE ou Fournisseur	1 contrôle par an par bande et par éleveur. Les non-conformités sont communiquées dans les plus brefs délais au fournisseur (avec copie à l'OC). Une procédure de gestion des non-conformités graves est mise en œuvre par le fournisseur.	Pour les élevages dont la pression de contrôle se situait, jusqu'à la publication des exigences et recommandations au JORF, dans la tranche [50 – 100] %, le taux de contrôle à appliquer est de <u>50%</u>; Pour ceux dont la pression de contrôle était inférieure, jusqu'à la publication des exigences et recommandations au JORF, à 50%, <u>les taux de contrôle sont maintenus à l'identique.</u> Un an après la parution des Exigences et Recommandations « viande et abats de veau » au JORF, si aucune anomalie majeure n'a été décelée, le taux de contrôle des OC sur les éleveurs sera ramené à: 1,25 √n (n est le nombre d'éleveurs qualifiés par OQ). Si une anomalie majeure est décelée au cours de l'année n, la pression de contrôle devra être augmentée en année n+1.

Fonction transport (en cas d'exigence explicite sur ce point dans le cahier des charges)				
À détailler	transporteur	OQ ou OSE ou Fournisseur		Si le transport est assuré directement par l'opérateur, audit de la fonction transport par l'OC. 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.
Alimentation (en cas d'exigence explicite sur ce point dans le cahier des charges)				
À détailler	Fabricants d'aliments composés	Fournisseur	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.	- un audit par an par l'OC. Si le fabricant d'aliments est audité par un OC dans le cadre du guide des bonnes pratiques des fabricants d'aliments (ou d'une démarche équivalente), l'OC ne réalise qu'un contrôle par an.
Activités d'abattage et découpe				
À détailler	- Abatteur - Ateliers de découpe et/ou ateliers de transformation (y compris ateliers de grossistes)	Fournisseur.		- 1 audit et 2 contrôles par site par an <u>ou</u> - 1 audit et 1 contrôle par an si l'entreprise a une certification ISO 9000 ou 22000, IFS ou BRC.
Grossistes (les courtiers ne sont pas concernés par ces dispositions)				
	- Grossistes	Fournisseur		en l'absence de contrôle interne: un contrôle externe par an si existence de contrôle interne: 50% de contrôles externes
Distribution avec ou sans atelier de découpe				
À détailler	Points de vente simple rayon			30% des points de vente pour les nouveaux dossiers et les dossiers existants à exigences supérieures; pour les dossiers ayant une pression de contrôle inférieure à 30%, pas de changements
	Points de vente double rayon en UVCM, si communication sur la certification			60% des points de vente pour les nouveaux dossiers et les dossiers existants à exigences supérieures; pour les dossiers ayant une pression de contrôle inférieure à 60%, pas de changements

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

BPE	Bonnes pratiques d'élevage.
CIA	Centre d'insémination artificielle.
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.
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.
UVCMI	Unité de vente au consommateur en magasin.