

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 1

VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS

LA 19/88

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Elevé en plein air
- Durée d'élevage : 182 jours minimum

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest (A.P.F.S.O.)
6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ
☎ 05.59.67.25.77 📠 05.59.67.25.77.

M. LABORDE
président de l'ODG
Signature



Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 2

SOMMAIRE

1 - NOM DU DEMANDEUR	3
2 - NOM DU LABEL ROUGE	3
3 - DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1 LE PRODUIT	3
3.1.1 DECOUPES	3
3.1.2 ABATS	3
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	3
3.3 POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE	5
3.3.1 CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :	5
3.3.2 AUTRES CARACTERISTIQUES	5
4 - TRAÇABILITE	6
4.1 SCHEMA DE LA TRAÇABILITE	6
4.2 IDENTIFICATION ET TRAÇABILITE DES ANIMAUX	10
4.3 TRANSFERT DES ANIMAUX	11
5 - METHODE D'OBTENTION	13
5.1 SCHEMA DE VIE	13
5.2 ALIMENTATION	16
5.2.1 FABRICATION D'ALIMENTS COMPOSES	16
5.2.2 PLAN D'ALIMENTATION	16
5.3 SELECTION DES REPRODUCTEURS	17
5.4 CONDITIONS D'ELEVAGE DES REPRODUCTEURS, SAILLIE, GESTATION	17
5.5 NAISSAGE (JUSQU'AU SEVRAGE)	18
5.5.1 LOGEMENT DES TRUIES	18
5.5.2 LES PORCELETS	18
5.6 POST-SEVRAGE ET ENGRAISSEMENT	19
5.6.1 BATIMENTS ET INSTALLATIONS D'ELEVAGE	19
5.6.2 CONDUITE SANITAIRE	23
5.6.3 REGISTRES ET IDENTIFICATION	23
5.7 TRANSPORT AU SEIN DE L'EXPLOITATION, ENTRE EXPLOITATIONS ET DE L'EXPLOITATION A L'ABATTOIR	24
5.8 ABATTAGE, DECOUPE, CONDITIONNEMENT	25
5.8.1 ABATTAGE	25
5.8.2 CARACTERISTIQUES DES CARCASSES	25
5.8.3 CONDITIONNEMENT	28
6 - ETIQUETAGE	29
7 - PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	30

ANNEXES :

Annexe 1 - Définitions

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 3

1 - NOM DU DEMANDEUR

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest (A.P.F.S.O.)

Adresse : 6, place Brossers – 64 300 ORTHEZ

Téléphone : 05.59.67.25.77 Télécopie 05.59.67.25.77.

Courriel : peyoagua@wanadoo.fr

2 - NOM DU LABEL ROUGE

VIANDE FRAÎCHE DE PORC FERMIER ET ABATS

3 - DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Le produit

Ce cahier des charges porte sur les conditions de production, d'abattage, de conditionnement de viande fraîche de porc : carcasses entières, découpes et abats.

3.1.1 Découpes

L'application de ce label porte sur la carcasse et les produits de découpe de porc labellisé :

- morceaux crus de découpe, vendus à l'état frais,
- La viande de Porc Fermier est vendue à la coupe ou en unité de vente consommateur, qu'il s'agisse d'UVCI ou d'UVCN

3.1.2 Abats

- abats rouges : foie, cœur, rognons
- abats blancs : pied et tête

3.2 Comparaison avec le produit courant

Définition du produit courant

Le produit courant de comparaison est un porc standard élevé en claustration et abattu en France à un âge moyen de 170 jours environ

Il ne bénéficie ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une démarche de certification de produit telle que définie à l'article L640-2 du Code rural et la pêche maritime, et n'est pas fabriqué par l'opérateur habilité utilisateur du présent cahier des charges

Produit LABEL LA 19-88	Exigence Notice Technique « Porc »Label Rouge du 25/09/2009	Produit courant
Age d'abattage : Minimum de 182 jours	Minimum 182 jours	Age moyen 170 jours
Schémas génétiques : Races spécifiquement mentionnées	Races et croisements à définir	Pas d'exigences
Bâtiments / parcours : Elevage en plein air, au plus tard à l'âge de 17 semaines, sur parcours libres, de surface minimale 83m2 /porc.	Elevage en bâtiments spécialisés et disposant de surfaces de 0,80 m ² à partir de 17 semaines à 1,20 m ² pour des porcs de poids vif supérieur à 110 kg ;	Bâtiment Surface 0.60 m2 en engraissement.

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 4

<p>Les parcours sont clôturés ou sont implantés en rotation dans un cycle cultural et réensemencés après la sortie des animaux, les parcours ne peuvent pas être utilisés plusieurs fois dans l'année, une limite de 120 porcs par hectare est fixée.</p> <p>Outre un nettoyage désinfection, un vide sanitaire dans les bâtiments d'élevage d'une durée minimale de 5 jours, doit être respecté entre chaque bande.</p>	<p>ou élevé en « plein air » minimum 83m² /porc ;</p> <p>Exigences en terme de nettoyage et désinfection.</p>	
<p><u>Alimentation :</u> Post-sevrage : 50% minimum de céréales et issues Engraissement : 90% minimum de céréales, oléagineux, légumineuses et sous-produits 60% minimum de céréales et issues</p> <p>Les aires d'alimentation, de repos et d'excrétion sont séparées : un couloir de déjection est aménagé (sur sol ajouré ou sur paille), de surface suffisante pour éviter tout contact direct des excréments dans le gisoir (aire de couchage). Le système d'alimentation (Nourrisoupe, nourrisseurs ou bols) permet d'éviter la souillure de l'aliment et de l'abreuvement par les excréments.</p>	<p>Post-sevrage : pas d'exigence</p> <p>Engraissement : 90% minimum de céréales, oléagineux, légumineuses et sous-produits 60% minimum de céréales et issues</p> <p>Pas d'exigences à ce niveau.</p>	<p>Pas d'exigence en % minimum de céréales</p> <p>Pas de recommandations.</p>
<p>Le sevrage intervient à 4 semaines maximum (soit 28 jours), puis les porcelets sont éventuellement transférés chez un post-sevrer. Cependant les porcelets peuvent être sevrés jusqu'à 7 jours plus tôt, s'ils sont déplacés dans des locaux spécialisés. La date de sevrage est enregistrée sur le registre d'élevage.</p>	<p>Pas d'exigence à ce niveau.</p>	<p>Pas d'exigence</p>
<p><u>Matériaux disponibles :</u> Tous les animaux doivent pouvoir accéder en permanence à une quantité suffisante de matériaux permettant des activités de recherche et de manipulation suffisantes tels que la paille, le foin, la sciure de bois, le compost de champignons, la tourbe, les rondins de bois ou un mélange de ces matériaux, qui ne compromette pas la santé des animaux.</p>	<p>Pas d'exigence</p>	<p>Exigences sur le bien être animal, préconisations IFIP</p>
<p><u>Transport :</u> L'usage des médicaments tranquillisants</p>	<p>L'usage des médicaments tranquillisants est interdit avant</p>	<p>Exigences bien être animal</p>

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 5

<p>lisants est interdit. Un équipement approprié tel que ponts, rampes ou passerelles doit être utilisé pour le chargement. Cet équipement doit être pourvu d'un plancher non glissant et, si nécessaire, d'une protection latérale.</p> <p>L'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes est interdit.</p> <p>Les zones accessibles au chauffeur se limitent à l'aire d'attente et au quai.</p>	<p>l'embarquement des animaux. L'utilisation du bâton ou de l'aiguillon électrique ou encore de tuyau de caoutchouc est à proscrire lors des manipulations des porcs. Le matériel de base est le panneau.</p>	
<p><u>Caractéristiques des viandes :</u> Sélection des carcasses (Ph , poids, couleur) pas de viande exsudative Caractéristiques sensorielles supérieures portant sur la jutosité, la tendreté et la flaveur de la viande ; et aux caractéristiques technologiques spécifiques, ainsi l'aspect visuel du produit est attirant ; sa couleur est homogène et soutenue et la texture de la viande n'est pas fibreuse.</p>	<p>Caractéristiques des viandes : sélection des carcasses (pH , poids, couleur) pas de viande exsudative. Caractéristiques sensorielles du produit.</p>	<p>Pas de critères de sélection</p>

3.3 Positionnement du produit label rouge

3.3.1 Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Elevé en plein air

L'élevage des porcs en plein air, dès la 10^{ème} semaine et au plus tard à la 17^{ème} semaine, privilégie le bien-être animal et améliore l'image de la production porcine : densité faible sur le parcours (83 m²/porc), alimentation et abreuvement en libre-service. Dans les bâtiments ou abris, les porcs disposent d'au minimum 0,6 m² par animal.

Le porc plein air a une qualité supérieure du fait qu'il a une activité physique avec des parcours libres et permanents, une atmosphère saine sans stress ce qui donne une viande ferme et persillée.

- Durée d'élevage : 182 jours minimum

L'âge minimum d'abattage, fixé à 26 semaines révolues, soit 182 jours minimum, permet d'amplifier la différence organoleptique entre le label et le produit courant. Un porc plein air a une croissance plus lente d'où une viande moins exsudative qu'un porc élevé en claustration.

3.3.2 Autres caractéristiques

► Caractéristiques organoleptiques

Les caractéristiques organoleptiques du produit label permettent de le différencier du produit standard : supériorité organoleptique sur les critères de jutosité, de tendreté et de flaveur. L'aspect visuel du produit est attirant ; sa couleur est homogène et soutenue et la texture de la viande n'est pas fibreuse.

► Caractéristiques d'image

Cahier des charges du label rouge LA 19/88 « viande fraîche et abats de porc fermier »
approuvé par la commission permanente du comité national IGP-LR-STG du 25 novembre 2015

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 6

- **L'alimentation** des porcs garantit au consommateur une viande saine : elle est composée à **100 % de végétaux, minéraux et vitamines**, avec **50% minimum de céréales** et sous produits de céréales dès le post-sevrage, puis 60% minimum de céréales et produits dérivés de céréales en engraissement (en poids de la formule d'aliment). Les céréales, oléagineux, légumineuses et leurs produits dérivés représentent 90% minimum de l'alimentation. Pendant toute la durée d'élevage, les additifs antibiotiques et les facteurs de croissance sont interdits. Le porc fermier plein air est nourri à base de céréales nobles : maïs, blé, orge.
- Concernant le **bien-être animal**, le cahier des charges va au-delà de la réglementation sur la protection des porcs en terme de surface de logement, de conditions d'habitat qui permettent aux porcs d'avoir des conditions de logement appropriées à chaque élevage, avec des abris secs (planchers pour les cabanes et paille pour les bâtiments) et en limitant les courants d'air.
- **L'insertion des élevages dans le paysage.**
Les élevages s'insèrent harmonieusement dans le paysage. Les cabanes mobiles qui servent à abriter les porcs sont basses, de couleurs vertes et les parcours sont arborés, pour les bâtiments fixes ils sont entourés de haies de façon à les intégrer dans le paysage.
- **La limitation du stress** lors du transport et de l'abattage est **assurée** par la mise en place d'équipements appropriés (quai de chargement, brumisation des porcs, limitation des durées d'attente).

4 - TRAÇABILITE

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production, d'élaboration, de transformation ou de conditionnement du label rouge « VIANDE FRAÎCHE DE PORC FERMIER ET ABATS » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

4.1 Schéma de la traçabilité

C2

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes utilisées	Documents associés
ELEVAGE Reproducteurs Race Identification	Achat de reproducteurs avec mention des races ou croisement de races sur facture	Factures d'achat
	Les reproducteurs mâles et femelles sont identifiés par l'indicatif de marquage de l'élevage d'origine et un numéro individuel (tatouage à l'oreille ou boucle à l'oreille). Chaque reproducteur dispose donc d'une identification unique qui permet de remonter à la généalogie de l'animal.	
Mise bas	Chaque mise bas fait l'objet d'un enregistrement sur le registre d'élevage : <ul style="list-style-type: none"> - date de mise bas - nombre de porcelets - date de castration - date de sevrage. 	Registre d'élevage
	Pour chaque truie ou cochette, l'éleveur tient un enregistrement permettant la Gestion Technique du Troupeau de Truies : <ul style="list-style-type: none"> - l'identification de l'animal - le numéro de bande - la date d'insémination - la date de mise bas - le nombre de porcelets sevrés, - la mortalité. 	Fiche GTTT

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 7

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes utilisées	Documents associés
Identification des porcelets	Au sevrage, tous les porcelets d'une même semaine de naissance sont regroupés. Ils sont identifiés par la semaine de naissance et portent l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance. L'identification est réalisée à partir d'un tatouage à l'oreille au plus tard au sevrage des animaux.	
Post-sevrage : Identification des porcelets (le cas échéant)	En cas de passage chez un post sevrage, le porcelet est identifié par l'indicatif de marquage du post-sevrage à l'aide d'une boucle à l'oreille au plus tard en sortie du post-sevrage.	
	Les porcelets de morphologie homogène sont regroupés avec pour référence d'âge le plus jeune (maxi 3 semaines d'écart).	
Transfert des porcs entre élevages - naisseur → post-sevrage - naisseur → engraisseur - post-sevrage → engraisseur	Chaque transfert d'animal d'un site d'élevage à un autre site d'élevage, est accompagné d'un bon de livraison reprenant : - l'organisation de producteurs, - l'élevage de provenance (indicatif de marquage), - le destinataire, - le nombre d'animaux, - la semaine de naissance, - la date du transfert, - le nom et la signature du chauffeur, - les signatures des éleveurs (élevage de provenance, élevage destinataire).	Bon de livraison et DSAP
Identification des lots mis en engraissement	Chaque lot mis à l'engrais en plein air est accompagné d'un certificat de garantie pré-numéroté récapitulatif : - la date de mise en engraissement - le nombre de porcelets - l'origine (indicatif de marquage des élevages de provenance) - la semaine de naissance. Un lot mis à l'engrais peut provenir d'élevages différents à condition que la semaine de naissance soit identique.	Certificat de garantie
Traçabilité du lot mis à l'engrais	Pour chaque lot mis en engraissement, l'éleveur renseigne le registre d'élevage sur : - le numéro de bande (= semaine de naissance), - la date de mise en engraissement, - les aliments distribués, - le pourcentage de perte, - la date de sortie, - le nombre de porc.	Registre d'élevage
Identification individuelle des porcs	Les porcs sont identifiés à la mise en engraissement et au plus tard à la 13 ^{ème} semaine par : - l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement, - l'identifiant spécifique selon un modèle validé par l'ODG. Cette identification est réalisée à partir d'un tatouage à l'oreille ou par une frappe.	
	Dans le cas d'un naisseur - engraisseur, l'apposition de l'identifiant spécifique selon un modèle validé par l'ODG est réalisée au plus tard au sevrage.	

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes utilisées	Documents associés
Animaux déclassés hors label rouge : Repérage des animaux déclassés ou ayant subi un incident d'élevage	Enregistrement du déclassement et des animaux ayant subi un incident d'élevage sur le registre d'élevage et indication de la cause de l'exclusion Les animaux exclus ou ayant subi un incident d'élevage sont identifiés physiquement par le tatouage XXXXXX.	Registre d'élevage Ordonnances
Repérage des animaux traités dans le dernier mois d'engraissement	Les porcs traités sont identifiés avec une boucle numérotée afin de s'assurer au moment du départ vers l'abattoir du respect du délai d'attente. Le n° de la boucle et les traitements administrés sont enregistrés dans le registre d'élevage.	Registre d'élevage
ENLEVEMENT pour abattage Age des porcs	L'éleveur s'assure de l'âge des animaux pour le jour d'abattage prévu, soit 182 jours minimum (26 semaines révolues).	
	Le transfert des animaux de l'atelier d'engraissement à l'abattoir s'accompagne d'un bon de livraison comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - le numéro du bon - l'organisation de producteurs - l'élevage de provenance (indicatif de marquage) - la destination (abattoir) - le nombre d'animaux - la semaine de naissance - la date du transfert, - le nom et la signature du chauffeur, - la signature de l'éleveur engraisseur, - la date et l'heure du dernier repas, - la date et l'heure du chargement, - la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir, - le nombre d'animaux morts pendant le transport (le cas échéant). - les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux. 	Bon de livraison
	A ce bon de livraison est systématiquement joint un Bon d'Enlèvement Partiel (BEP) du certificat de garantie qui indique notamment : <ul style="list-style-type: none"> - le numéro du certificat de garantie correspondant - la date d'enlèvement, - le nombre de porcs , - l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement, - la semaine de naissance. 	BEP
ABATTAGE Attente en stabulation : Identification des porcs	Les porcs provenant d'un même atelier d'engraissement sont identifiés par : <ul style="list-style-type: none"> - semaine de naissance - indicatif de marquage des élevages d'origine - l'identifiant spécifique selon un modèle validé par l'ODG. 	
Traçabilité élevage/abattoir	L'abattage se fait par lot unique et abattus à la suite (même élevage, livré le même jour à l'abattoir).	
Pesée : Identification des carcasses par un numéro d'abattage	Lors du passage des carcasses sur la chaîne d'abattage, chaque demi-carcasse est identifiée par un numéro d'abattage marqué à l'encre alimentaire sur le jambon. Ce numéro d'abattage correspond au quantième du jour d'abattage suivi d'un numéro chronologique, correspondant à l'ordre de passage de la carcasse à la pesée.	

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 9

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes utilisées	Documents associés
	<p>Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi. Il mentionne les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - n° du bon de livraison - l'indicatif du lieu de marquage du lieu d'engraissement et du propriétaire des animaux si différent, - le nombre de porcs, - l'heure et la date d'enlèvement, - l'heure et la date d'abattage, - pour chaque porc (par n° d'abattage) : <ul style="list-style-type: none"> o poids chaud o TMP o Sexe (mâle ou femelle) 	Ticket de pesée
1 ^{ère} Présélection des carcasses : Identification des carcasses présélectionnées	<p>Le peseur chargé de la présélection vérifie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'origine - l'âge des animaux, - le poids chaud carcasse, - le TMP. <p>Après vérification, il identifie la carcasse par un signe distinctif anonyme (tampon PF) qui atteste de la conformité de la carcasse.</p>	Ticket de pesée
2 ^{ème} Présélection des carcasses Identification des carcasses présélectionnées	<p>Après mesure du pH, apposition d'un signe distinctif anonyme spécifique selon un modèle validé par l'ODG (roulette, tampon PFLR au niveau des jambons) attestant de la conformité de la carcasse.</p> <p>Le résultat de la mesure du pH est enregistré pour chaque carcasse.</p>	Registre du pH
Sélection et labellisation : Identification des carcasses labellisées	<p>L'agent habilité pour la labellisation des carcasses vérifie la présence des 2 signes distinctifs de présélection sur la carcasse.</p> <p>Il peut procéder à la labellisation : il identifie la carcasse conforme en apposant un certificat de garantie. Il comporte notamment le numéro de lot d'abattage.</p>	Certificat de Garantie
	<p>L'agent habilité pour le classement enregistre le résultat de la labellisation sur un registre de labellisation.</p>	Registre de labellisation
EXPEDITION Identification des lots expédiés	<p>Un n° de lot d'abattage des carcasses sera reporté sur les bons de commande et les factures.</p>	Bon de commande Facture
	<p>Tenue d'une comptabilité matière des quantités de carcasses vendues.</p>	Comptabilité matière ou registre des ventes.

Points à maîtriser et/ou à contrôler	Méthodes utilisées	Documents associés
DECOUPE	Réalisation des cessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes labellisées et non labellisées. L'organisation de l'atelier doit permettre de séparer nettement, dans le-temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits label de celles des autres produits. Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande Label Rouge par une autre viande : - l'atelier de découpe doit disposer de factures ou bons de livraison, précisant le nombre de carcasses livrées et le poids total. Chaque carcasse doit être identifiée par un certificat de garantie. - la découpe des viandes labellisées doit être effectuée en série à un moment donné de la journée ou de la semaine. Un numéro de lot sera attribué par journée d'abattage et de découpe. Le lot de découpe correspond au maximum à une seule journée d'abattage	Certificat de garantie
	Identification des pièces de découpe avec une étiquette de certification numérotée sur support ou contenant	Etiquette
	Enregistrement des quantités découpées et conditionnées. Enregistrements de l'utilisation des étiquettes.	Registre des quantités découpées et conditionnées.

4.2 Identification et traçabilité des animaux

Plusieurs cas de figure peuvent se présenter :

Cas du naisseur : la castration est à effectuer dans les 7 premiers jours qui suivent la naissance.

Si elle est réalisée 7 jours après la naissance, une anesthésie complétée par une analgésie prolongée doit être réalisée par un vétérinaire. La date de castration est enregistrée sur le registre d'élevage.

Aucun porcelet ne doit être séparé de sa mère avant d'avoir atteint l'âge de 28 jours, sauf si le non-sevrage est préjudiciable au bien-être ou à la santé de la truie ou du porcelet.

Cependant les porcelets peuvent être sevrés jusqu'à 7 jours plus tôt, s'ils sont déplacés dans des locaux spécialisés. La date de sevrage est enregistrée sur le registre d'élevage.

- Cas du post-sevrer : les porcelets restent chez le post-sevrer de l'âge de 4 semaines à l'âge de 12 semaines maximum.
- Cas de l'engraisseeur : les porcs arrivent au plus tard à l'âge de 13 semaines.
- Cas du naisseur engraisseeur : les porcs sont élevés dans le même élevage de leur naissance à l'enlèvement pour l'abattage.
- Cas du naisseur et post-sevrer : les porcelets restent de 0 à 13 semaines maximum dans le même élevage.
- Cas du post-sevrer engraisseeur : les porcelets restent de l'âge de 4 semaines jusqu'à leur enlèvement pour abattage dans le même élevage.

Reproducteurs mâles et femelles :

Les reproducteurs mâles et femelles sont identifiés par l'indicatif de marquage de l'élevage d'origine et un numéro individuel (tatouage à l'oreille ou boucle à l'oreille). Chaque reproducteur dispose d'une identification unique qui permet de remonter à la généalogie de l'animal.

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 11

Porcelets :

Les porcelets sont identifiés par :

- l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance,
- la semaine de naissance.

Cette identification est réalisée au plus tard au sevrage des animaux à partir d'un tatouage indélébile à l'oreille.

En cas de passage chez un post-sevreur, le porc est de plus identifié par l'indicatif de marquage du post-sevreur, par apposition d'une boucle à l'oreille.

Porcs :

Les porcs destinés au label rouge LA 19-88 sont identifiés par :

- l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement,
- le marquage spécifique selon un modèle validé par l'ODG pour le label rouge LA 19-88.

Cette identification est réalisée à la mise en engraissement (et au plus tard à la 13^{ème} semaine) à partir d'un tatouage indélébile à l'oreille ou une frappe.

Dans le cas particulier des naisseurs – engraisseurs, le porcelet sera tatoué, au plus tard au sevrage, par la semaine de naissance, l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance et le marquage spécifique selon un modèle validé par l'ODG pour le label rouge LA19-88, à partir d'un tatouage indélébile à l'oreille ou une frappe.

Seuls les porcs identifiés par :

- la semaine de naissance
- les indicatifs de marquage des élevages de provenance,
- le marquage spécifique selon un modèle validé par l'ODG pour le label rouge LA 19-88.

et correctement lisibles à l'abattoir sont labellissables.

Cette identification assure la traçabilité des animaux qui se poursuit à l'abattoir sur la carcasse et à la découpe sur les pièces.

L'éleveur tient à jour un registre d'élevage constitué par le regroupement des éléments suivants :

- une fiche synthétique des caractéristiques de l'exploitation ;
- une fiche synthétique des données concernant l'encadrement zootechnique, sanitaire et médical de l'exploitation pour chaque lot de porcs ;
- des données relatives aux mouvements des animaux ;
- des données relatives à l'entretien des animaux et aux soins qui leur sont apportés ;
- des données relatives aux interventions des vétérinaires.

Le détenteur tient le registre d'élevage de façon ordonnée et il veille à en assurer une lecture et une compréhension aisées. Le registre d'élevage est conservé 5 ans par l'éleveur à compter du départ du dernier animal de la bande.

4.3 Transfert des animaux

Chaque transfert d'animal d'un site d'élevage à un autre site d'élevage, ou d'un site d'élevage à l'abattoir, est accompagné d'un bon de livraison reprenant :

- l'organisation de producteurs
- l'élevage de provenance (indicatif de marquage)
- le destinataire
- le nombre d'animaux
- la semaine de naissance
- la date du transfert
- le nom et la signature du chauffeur
- les signatures des éleveurs (élevage de provenance, élevage destinataire).

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 12

Les différents opérateurs tiennent à jour le registre d'élevage en mentionnant pour chaque lot l'origine des porcs introduits (nombre, identification, date d'arrivée).

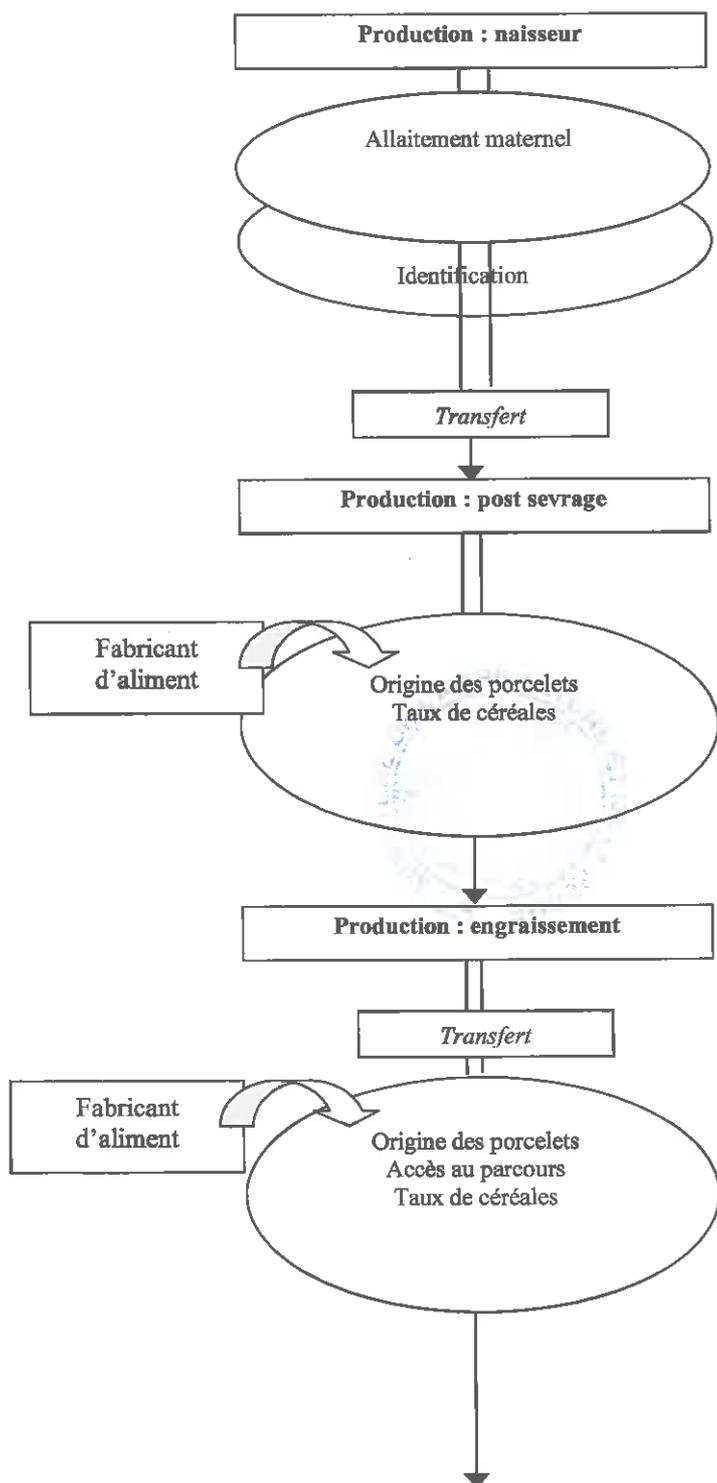
Pour les animaux à destination de l'abattoir, il est de plus précisé :

- la date et l'heure du dernier repas
 - la date et l'heure du chargement
 - la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir
- les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux
le nombre d'animaux morts pendant le transport, le cas échéant.

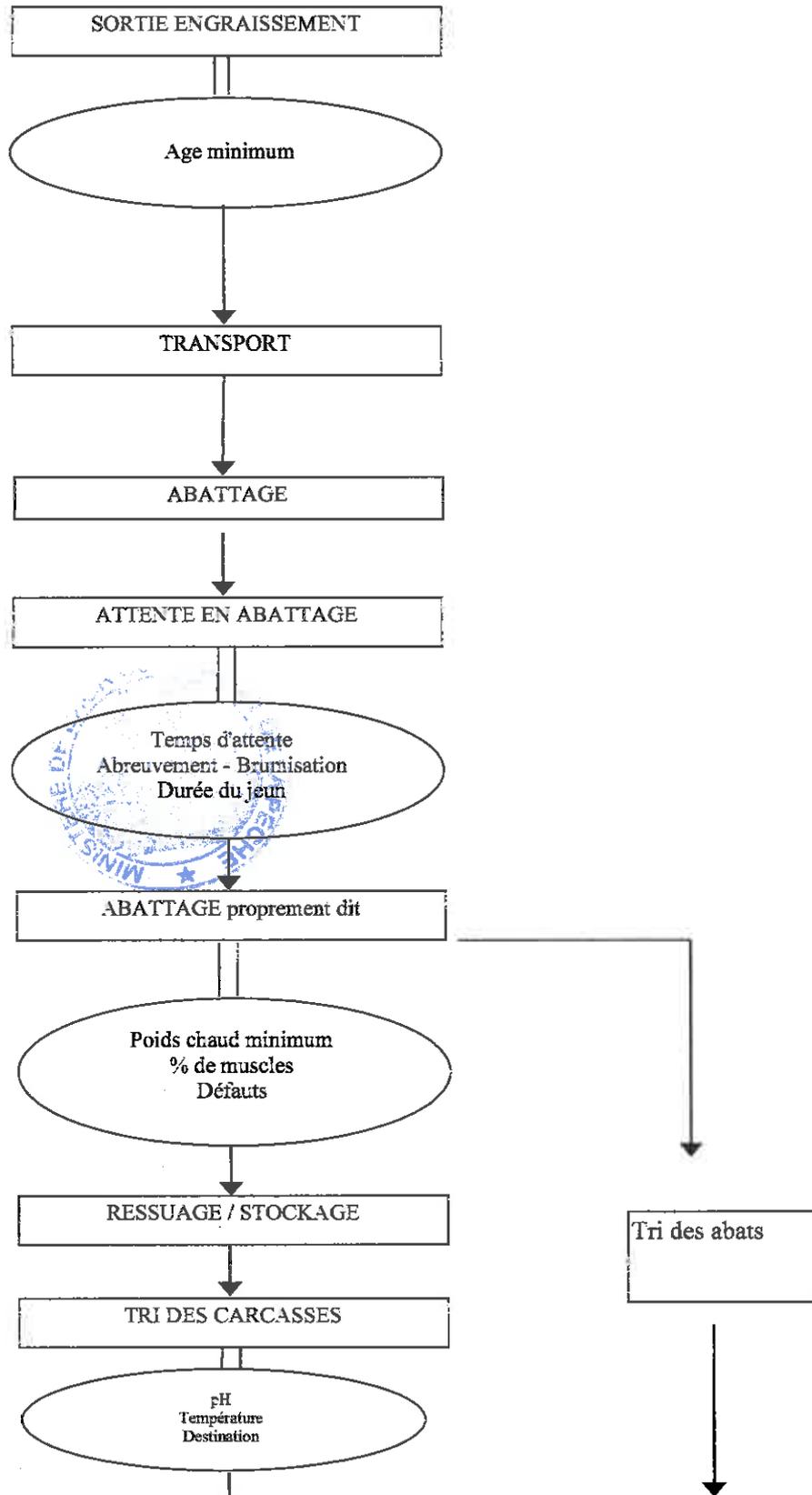
5 - METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie

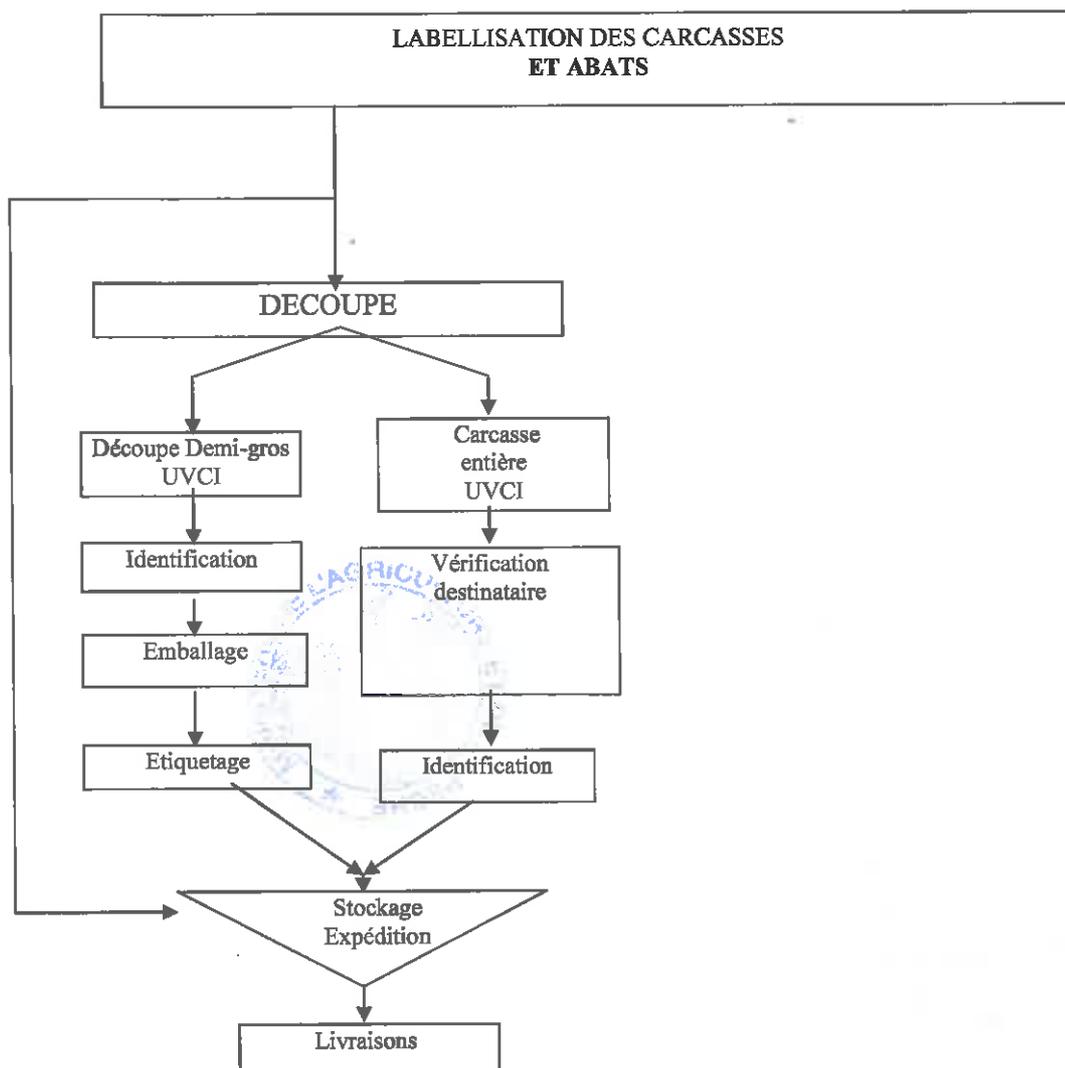
ETAPES



ETAPES



ETAPES



5.2 Alimentation

5.2.1 Fabrication d'aliments composés

5.2.1.1 Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage

C3. A partir du post sevrage, et pendant toute la durée de l'élevage, les aliments ne doivent pas contenir de farine de viande, d'os, de plume ou de sang, **de farine de poisson**, de manioc ou de patate douce.

C4. **Pour les animaux de 12 semaines ou moins**, les matières premières autorisées sont celles prévues par la réglementation en vigueur à l'exception des huiles de poisson qui sont interdites.

E1. Les aliments doivent être composés d'au moins 50 % de céréales et de produits dérivés de céréales, en poids de la formule de l'aliment.

C5. **Pour les animaux de plus de 12 semaines**, les aliments doivent être composés d'au moins :

- 90 % de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs produits dérivés, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée,
- 60 % de céréales et de leurs produits dérivés.

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 1,5 pour un aliment à 86 % de matière sèche).

5.2.1.2 Procédures de fabrication des aliments

C6. La maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux porcins sous label et les autres fabrications destinées aux autres porcins ou à d'autres espèces.

E2 La maîtrise des conditions sanitaires de la fabrication, du stockage et du transport des aliments nécessite d'avoir des locaux, équipement et installations adaptés et maintenus propres, de mettre en place des mesures de maîtrise des risques comprenant notamment la définition de règles de fonctionnement ainsi qu'un plan de nettoyage/désinfection (y compris désinsectisation et dératisation).

5.2.2 Plan d'alimentation

C7.

Animaux de 12 semaines ou moins

		% minimum	% maximum
		en poids de la formule d'aliments	
Grains de céréales*	50 % minimum	20	91
Issues de céréales*		0	50
Grains ou fruits oléagineux et produits dérivés		8	30
Graines de légumineuses et produits dérivés		0	25
Produits et sous-produits de la canne à sucre		0	5
Huiles et graisses végétales		0	5
Minéraux		1	6
Additifs		respect de la réglementation	
Additifs antibiotiques, facteurs de croissance		INTERDITS	

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 17

Animaux de 12 semaines ou moins	% minimum	% maximum
	en poids de la formule d'aliments	
Farine de viande, d'os, de plume ou de sang, farine de poisson, de manioc ou de patate douce + huiles de poissons	INTERDITS	

Animaux de plus de 12 semaines		% minimum	% maximum
		en poids de la formule d'aliments	
Grains de céréales*	60 % minimum	50*	96
Issues de céréales*		0*	50
Grains ou fruits oléagineux et produits dérivés		3*	30
Graines de légumineuses et produits dérivés		0*	30
Produits et sous-produits de la canne à sucre		0	5
Huiles et graisses végétales		0	5
Minéraux		1	6
Additifs		respect de la réglementation	
Additifs antibiotiques, facteurs de croissance		INTERDITS	
Farine de viande, d'os, de plume ou de sang, farine de poisson, de manioc ou de patate douce, huile de poisson		INTERDITS	

- *Dans le respect des minima indiqués au C5.

5.3 Sélection des reproducteurs

C8. Les races retenues pour l'obtention du LA 19-88 Viande fraîche de porc Fermier et abats sont les suivantes : Large White, Duroc, Landrace, Piétrain, et races chinoises (Meishan, Jiaxing et Jinhua).

C9. Les porcs labellisables sont issus de reproducteurs de types génétiques connus pour lesquels l'allèle de sensibilité à l'halothane est absent, de même, l'allèle RN est absent.

C10. La sélection doit permettre d'obtenir des porcs d'engraissement aux caractéristiques sensorielles supérieures portant sur la jutosité, la tendreté et la saveur de la viande ; et aux caractéristiques technologiques spécifiques, ainsi l'aspect visuel du produit est attirant ; sa couleur est homogène et soutenue et la texture de la viande n'est pas fibreuse. Les caractéristiques initiales doivent être stables dans le temps.

C11. La sélection des reproducteurs devra suivre les recommandations définies dans une procédure interne de l'ODG. Une liste des schémas génétiques autorisés est tenue à jour. Les schémas génétiques doivent assurer une croissance modérée de façon à ne pas avoir des viandes exsudatives, pour garder une qualité de viande supérieure.

5.4 Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie, gestation

Verrats

L'insémination artificielle est privilégiée ; exceptionnellement, on pourra trouver des verrats de monte naturelle ou prélevés en vue d'inséminations artificielles.

C12. et C13. Nombre et type d'animaux par case : 1 verroat par case.

Les cases pour les verrats doivent être placées et construites de manière à ce que les verrats puissent se retourner, percevoir le grognement, l'odeur et la silhouette des autres porcs.

La surface au sol débarrassée de tout obstacle, disponible pour un verroat adulte doit avoir une dimension minimale de 6 m².

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 18

L'alimentation des truies est adaptée à leur stade physiologique, avec une nourriture en quantité suffisante de façon à ne pas subir d'agression.

Truies et cochettes

E3 Au plus tard 4 semaines après l'insémination et jusqu'à l'entrée en local des mises bas, les truies sont logées en groupes-

Les surfaces minimales des cases sont de :

- par truie gestante : 2,25 m² pour des groupes de 6 à 39 animaux, 2,47 m² pour des groupes de 5 animaux ou moins et 2,03 m² pour des groupes de 40 animaux ou plus ;
- par cochette : 1,64 m² pour des groupes de plus de 5 animaux et 1,80 m² pour des groupes de 5 animaux ou moins.

Les côtés de l'enclos dans lequel se trouve le groupe doivent avoir une longueur supérieure à 2,8 mètres. Lorsque le groupe comporte moins de 6 individus, les côtés de l'enclos dans lequel il se trouve doivent avoir une largeur supérieure à 2,4 mètres.

Les sols doivent être lisses mais non glissants de manière à ce que les porcs ne puissent pas se blesser et doivent être conçus, construits et entretenus de façon à ne pas causer de blessures ou de souffrances aux porcs. Ils doivent être adaptés à la taille et au poids des porcs, et en l'absence de litière, former une surface rigide, plane et stable.

L'alimentation des truies est adaptée à leur stade physiologique, avec une nourriture en quantité suffisante de façon à ne pas subir d'agression.

5.5 Naissance (jusqu'au sevrage)

5.5.1 Logement des truies

C14. Si les truies sont logées en bâtiment, pendant la phase de naissance (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.

C15. Le naissance en plein air n'est pas une obligation ; si toutefois il existe, la présence d'un couvert végétal régulier est impérative. La densité doit être inférieure à 13 truies par hectare de parc (couloirs de circulation inclus). Les parcs « maternité » doivent être individuels, le paillage des abris doit être suffisant pour assurer la protection thermique des porcelets et la satisfaction du comportement de nidation de la truie. Les sols très argileux sont exclus, les parcours doivent être ombragés, Pour des températures excessives des bains de boues sont autorisés ou un arrosage.

5.5.2 Les porcelets

C16. Les porcs destinés à l'abattage sont de type femelle ou mâle castré.
Sont exclus les animaux de type suivant : cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, mâle non castrés, verrassons, truies de réforme.

C17. Au sevrage, tous les porcelets d'une même semaine de naissance sont regroupés.

Les porcelets sont identifiés individuellement par la semaine de naissance et portent l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance au plus tard avant la fin du sevrage.

L'indication de la semaine de naissance permet de retrouver la (les) bande(s) de truies ou de cochettes ayant mis bas.

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 19

E4. La castration est à effectuer dans les 7 premiers jours qui suivent la naissance.

Si elle est réalisée 7 jours après la naissance, une anesthésie complétée par une analgésie prolongée doit être réalisée par un vétérinaire. La date de castration est enregistrée sur le registre d'élevage.

E5 Le sevrage intervient à 4 semaines maximum (soit 28 jours), puis les porcelets sont éventuellement transférés chez un post-sevrageur.

Cependant les porcelets peuvent être sevrés jusqu'à 7 jours plus tôt, s'ils sont déplacés dans des locaux spécialisés. La date de sevrage est enregistrée sur le registre d'élevage.

C18. La truie et ses petits sont logés dans une même case individuelle jusqu'au sevrage des porcelets (une truie par case de maternité).

Les porcelets doivent disposer d'un espace suffisant pour pouvoir être allaité sans difficulté.

Les porcelets ont une zone chauffée (chauffage à la lampe ou tapis chauffant) d'une surface suffisante pour assurer le bien-être de la truie et des porcelets.

Les types de sols peuvent être ajourés (caillebotis plastiques, béton ou fonte) et pour les sols pleins paillés et toujours secs.

On trouve à proximité un point d'alimentation avec système de nourrisoupe, ou nourrisseur à volonté ou bol avec une distribution minimum 2 fois par jour selon la quantité distribuée. De la tourbe ou des copeaux sont mis à leur disposition afin de permettre les activités de recherche et de manipulation.

Les animaux ont accès à la lumière naturelle.

5.6 Post-sevrage et engraissement

5.6.1 Bâtiments et installations d'élevage

5.6.1.1. Dispositions générales

Règles générales

C19. Il ne peut exister en même temps sur un même site d'élevage, une production de porc sous label et une autre production de porc.

Dans le cas d'exploitations présentant plusieurs sites d'élevage (cas des naisseurs et des post-sevrageurs) dont certains sont dédiés à une production de porcs sous label et d'autres sont affectés à une autre production de porc standard, toutes les mesures sont prises pour bien séparer les sites et assurer la maîtrise de la traçabilité de la production de porc sous label et de son alimentation :

- Les animaux destinés au label rouge LA 19-88 sont spécifiquement identifiés par le tatouage à l'oreille ou une frappe à l'épaule selon un marquage spécifique validé par l'ODG.
- les circuits de stockage et de distribution de l'alimentation sont strictement séparés,
- les porcs autres que labels présentent les mêmes garanties sanitaires,
- Le délai entre la première affectation d'un bâtiment nouvellement dédié à la production de porcs sous label et la dernière qui permet d'obtenir un site dédié entièrement à cette production, soit inférieur à deux ans.

Seuls sont identifiés par le marquage spécifique validé par l'ODG, les porcs respectant le présent cahier des charges.

C20. La capacité de production de porcs de l'exploitation doit être adaptée à sa capacité d'épandage des effluents produits. En particulier, chaque éleveur doit pouvoir épandre sur les surfaces de son exploitation au moins 40 % des effluents de son élevage.

L'épandage des parcelles doit être réalisé de manière à intégrer le raisonnement cultural et la valorisation agronomique.

C21. Aucun traitement chimique à l'aide de produits de synthèse, exceptés les traitements désodorisants, n'est autorisé pour traiter les effluents de l'élevage.

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 20

C22. Délai d'application : ces dispositions s'appliquent immédiatement.

Systemes d'alimentation, abreuvoirs

C23. Jusqu'à 12 semaines minimum, les porcelets sont alimentés « à volonté »

C24. Les systèmes d'alimentation sont adaptés de façon à ce que chaque animal dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression.

Le système retenu permet d'alimenter et d'abreuver automatiquement les animaux tout au long de la journée, au plus tard à la 17^{ème} semaine :

- Soupe : 0,33 m d'auge/porc
- Nourrisseur : 7 cm/porc
- Nourrisoupe : 1 pour 15 porcs.

C25. Aucun autre système d'alimentation n'est autorisé par le présent cahier des charges.

C26.et C27. L'abreuvement doit être suffisant en respectant un accès suffisant à l'eau, lorsqu'il y a utilisation de bols d'eau il ne peut y avoir moins de 1 bol pour 10 porcs.

Exigences minimales communes complémentaires

C28. Pour les abris et bâtiments sur parcours, ces derniers doivent s'intégrer dans le paysage.

Les cabanes mobiles qui servent à abriter les porcs sont basses, de couleurs vertes et les parcours sont arborés, pour les bâtiments fixes ils sont entourés de haies de façon à les intégrer dans le paysage.

- L'éleveur tient à jour un cahier d'épandage précisant :
 - le plan d'épandage,
 - le cahier d'épandage qui précise :
 - le bilan global de fertilisation,
 - la date d'épandage,
 - la parcelle destinataire,
 - la culture concernée.

Par ailleurs les épandages sont interdits :

- les vendredis (sauf si l'enfouissement est immédiat),
- les samedis et dimanches,
- ainsi qu'en juillet-août, sauf si l'enfouissement est immédiat.

E6 Pour les éleveurs soumis au régime des installations classées :

- la capacité de stockage est cohérente avec le calendrier d'épandage et les productions (cultures et prairies exploitées),
- la gestion de l'épandage est validée par l'étude du plan d'épandage.

Les parcours sont clôturés ou sont implantés en rotation dans un cycle cultural et réensemencés après la sortie des animaux.

5.6.1.2. Conditions d'élevage avec parcours

Densité d'élevage :

C29 Ce critère ne s'applique pas dans le présent cahier des charges.

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 21

C49. On ne trouve pas plus de 200 animaux par unité indépendante à partir de la 17^{ème} semaine, avec une tolérance de plus 10 %, chaque animal disposant collectivement d'au minimum

- 0,33 m² pour les porcs de 9 à 12 semaines
- 0,55 m² pour les porcs de 13 à 17 semaines
- 0,60 m² pour les porcs de 17 semaines jusqu'à l'abattage, dans les abris ou bâtiments attenants au parcours.

Ces valeurs s'appliquent sans préjudice des critères de poids prévus par la réglementation.

L'habitat doit assurer un confort satisfaisant aux animaux, une aire de couchage sèche et protégée des courants d'air.

Conditions d'ambiance :

C30. Les cabanes ou bâtiments sont orientés de façon à assurer le confort des animaux, notamment en les protégeant des courants d'air.

C31. Les cabanes ou les bâtiments d'élevage présentent des ouvertures en nombre suffisant pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, et d'éviter les condensations à l'intérieur du bâtiment.

Type de sol

Le sol du bâtiment répond aux caractéristiques suivantes :

- Sol béton avec litière renouvelée

C32 Ce critère ne s'applique pas dans le présent cahier des charges.

C33 Pour les animaux de moins de 17 semaines, la largeur maximale des ouvertures doit être égale à :

- 11 mm pour les porcelets,
- 14 mm pour les porcs sevrés (post-sevrage).

La largeur minimale des pleins doit être égale à :

- 50 mm pour les porcelets et les porcs sevrés.

C34 Le « sol ajouré » est constitué d'un sol en béton ou d'un sol en plastique ou d'un caillebotis métallique. Ce dernier est interdit après 13 semaines d'âge. Le sol ajouré qui ne respecte pas ces préconisations est interdit, ainsi que le sol grillagé.

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

C35 Le sol peut être ajouré pour permettre l'évacuation des lisiers.

La surface requise pour chaque animal doit se composer d'un revêtement plein continu. Dans le cas d'un sol en béton, les ouvertures doivent représenter un maximum de 15% de la surface totale. Les ouvertures représentent au maximum 50 % de la surface dans le cas d'un sol plastique ou métallique.

C36 L'aire de couchage doit rester constamment propre et sèche. Les animaux doivent pouvoir se mouvoir sur le sol sans risquer de blessure aux pattes ou aux onglons.

C37 Le sol grillagé est interdit.

C38 Ces dispositions sont applicables immédiatement

C39 L'effectif est de 25 animaux maximum par case.

- Sol béton avec litière renouvelée

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 22

C40 La surface requise pour chaque animal comporte une partie gisoir isolée, avec présence de litière végétale propre et régulièrement renouvelée (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie dépoussiérée et asséchée).

C41 L'effectif est de 25 animaux maximum par case et de 800 animaux par salle d'élevage avec une tolérance de 10 %.

- Porcs élevés sur litière accumulée en post sevrage.

C42 Ces élevages sont soit sur litière intégrale (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie), soit avec courette. Dans tous les cas les sols et les murs doivent être en béton plein avec enduits pour les murs.

C43 Ce critère ne s'applique pas dans le présent cahier des charges.

C44 L'effectif est de 70 porcs maximum par case. La superficie minimale par porc est fixé à 0,55 m² par porc entre la fin du post sevrage et la 17^{ème} semaine.

C45 Ce critère ne s'applique pas dans le présent cahier des charges.

C46 Afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté, chaque animal dispose de 15 Kg maximum de litière (la quantité varie selon la nature de la litière - paille ou sciure – et la saison – plus de litière en hiver notamment).

C47 A la fin de chaque bande, le fumier doit être retiré de chaque case, qui est alors lavée et désinfectée. Le stockage de fumier se fait dans une fumière extérieure avec récupération des jus.

C48 La zone d'alimentation et d'abreuvement doit être une zone spécifique en béton plein, accessible de la zone paillée par un plan incliné.

E7 Les aires d'alimentation, de repos et d'excrétion sont séparées : un couloir de déjection est aménagé (sur sol ajouré ou sur paille), de surface suffisante pour éviter tout contact direct des excréments dans le gisoir (aire de couchage). Le système d'alimentation (Nourrisoupe, nourrisseurs ou bols) permet d'éviter la souillure de l'aliment et de l'abreuvement par les excréments.

E8 Tous les animaux doivent pouvoir accéder en permanence à une quantité suffisante de matériaux permettant des activités de recherche et de manipulation suffisantes tels que la paille, le foin, la sciure de bois, le compost de champignons, la tourbe, les rondins de bois ou un mélange de ces matériaux, qui ne compromette pas la santé des animaux.

5.6.1.3. Parcours

C50. Les porcs sont sur des parcours extérieur minimum de 83 m² par animal avec un accès libres et permanent pour les abris et protégés des vents. Cette caractéristique permet d'associer à ce label rouge les termes « plein air » et « fermier ». Tous types de sols sont possibles hors les sols très argileux et les sols caillouteux.

E9 Les parcours sont clôturés ou sont implantés en rotation dans un cycle cultural et réensemencés après la sortie des animaux, les parcours ne peuvent pas être utilisés plusieurs fois dans l'année, une limite de 120 porcs par hectare est fixée.

C51. L'accès au parcours est réalisé au plus tard à l'âge de 17 semaines. Les porcs peuvent être mis sur parcours dès la 10^{ème} semaine.

C53, 54. Lors de l'engraissement et au plus tard à 17 semaines : le porc « élevé en plein air » a accès en permanence à un parcours extérieur minimum de 83 m² par animal.

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 23

5.6.2 Conduite sanitaire

C55. A l'issue du départ des animaux, un nettoyage et une désinfection sont effectués.

E10 Un vide sanitaire dans les bâtiments d'élevage d'une durée minimale de 5 jours, doit être respecté entre chaque bande.

C56. Le protocole de nettoyage/désinfection tel que recommandé par l'IFIP est appliqué.

C57. Le matériel et les cases des parcours extérieurs doivent faire l'objet d'une désinfection entre chaque bande.

5.6.3 Registres et identification

C58. L'âge minimum d'abattage des porcs sous label est de 182 jours, soit 26 semaines révolues.

C59. Au sevrage, tous les porcelets d'une même semaine de naissance sont regroupés. Ils sont identifiés par un tatouage comportant la semaine de naissance l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance.

En cas de passage chez un post sevrage, le porcelet est identifié par une boucle portant l'indicatif de marquage du post-sevrage.

Les porcs sont identifiés à la mise en engraissement et au plus tard à la 13^{ème} semaine par l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement et le marquage spécifique validé par l'ODG par tatouage ou par frappe.

Dans le cas particulier des naisseurs – engraisseurs, le porcelet sera tatoué ou frappé, au plus tard au sevrage, par la semaine de naissance, l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance et le marquage spécifique validé par l'ODG pour le label LA 19-88.

L'éleveur tient à jour un registre d'élevage constitué par le regroupement des éléments suivants :

- une fiche synthétique des caractéristiques de l'exploitation ;
- une fiche synthétique des données concernant l'encadrement zootechnique, sanitaire et médical de l'exploitation pour chaque espèce animale ;
- des données relatives aux mouvements des animaux ;
- des données relatives à l'entretien des animaux et aux soins qui leur sont apportés ;
- des données relatives aux interventions des vétérinaires.

Le détenteur tient le registre d'élevage de façon ordonnée et il veille à en assurer une lecture et une compréhension aisées. Le registre d'élevage est conservé 5 ans par l'éleveur à compter du départ du dernier animal de la bande.

C60. Les porcs sont identifiés par :

- l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement,
- le marquage spécifique validé par l'ODG pour le label LA 19-88.

Cette identification est réalisée à la mise en engraissement (et au plus tard avant la 13^{ème} semaine) à partir d'un tatouage indélébile à l'oreille ou par frappe.

C61. L'éleveur identifie physiquement les animaux ayant subi un incident d'élevage (tatouage XXXXXX) et les enregistre comme tels dans le registre d'élevage.

Seuls les porcs identifiés par :

- la semaine de naissance
- les indicatifs de marquage des élevages de provenance,

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 24

- le marquage spécifique validé par l'ODG pour le label rouge LA19-88, et correctement lisibles à l'abattoir, sont labellissables.

Cette identification assure la traçabilité des animaux qui se poursuit à l'abattoir sur la carcasse et à la découpe sur les pièces.

5.7 Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir

E11 Un équipement approprié tel que ponts, rampes ou passerelles doit être utilisé pour le chargement. Cet équipement doit être pourvu d'un plancher non glissant et, si nécessaire, d'une protection latérale.

L'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes est interdit.

A chaque enlèvement sont notés sur le bon de livraison les dates et heures de départ et d'arrivée à l'abattoir.

C62. L'élevage est équipé d'un dispositif d'attente et d'embarquement que l'éleveur doit utiliser ; ce dispositif comprend un local de repos extérieur aux salles d'élevage et un quai de chargement. L'aire d'attente n'est pas obligatoire en cas de bande unique.

C63. Le local de repos doit être conçu pour éviter le mélange de porcs issus de différents lots d'engraissement. Le quai de chargement a une largeur minimale de 1,2 m et une pente maximale de 20 %.

E12 Les zones accessibles au chauffeur se limitent à l'aire d'attente et au quai.

C64. Une mise à jeun des animaux avec abreuvement, d'une durée minimale de 12 h et maximale de 18 heures avant embarquement, doit être respectée.

C65. Les animaux sont transportés par lots de 15 à 25 maximum. Au-delà de 25 animaux, ceux-ci sont transportés en cases avec séparation.

C66. Dans le cas de véhicules à étage, il est nécessaire d'utiliser des véhicules à étage hydraulique ou à hayon élévateur.

C67. Un système simple d'arrosage est installé pour calmer les porcs dès leur arrivée sur l'aire d'attente.

Quelle que soit la durée du transport, les porcs sont brumisés ou douchés au moment de leur chargement dans le camion, sauf lorsque la température extérieure est inférieure à environ 10°C.

C68. L'usage des médicaments tranquillisants est interdit avant l'embarquement des animaux. L'utilisation du bâton ou de l'aiguillon électrique ou encore de tuyau de caoutchouc est à proscrire lors des manipulations des porcs. Le matériel de base est le panneau.

C69. Chaque lot est accompagné d'un bon de livraison mentionnant notamment :

- la date et l'heure du dernier repas donné aux animaux,
- la date et l'heure du départ de l'élevage,
- les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux, avec identification de ces derniers (notamment les incidents d'élevage).

E13 Un bon d'Enlèvement Partiel (BEP) du certificat de garantie est également établi, il indique notamment :

- le numéro du certificat de garantie correspondant
- la date d'enlèvement,
- le nombre de porcs,
- l'indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement,
- la semaine de naissance.

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 25

C70. Le délai de parcours doit être aussi court que possible entre l'exploitation et l'abattoir qui doit être situé dans un rayon de 200 Km au maximum ou bien la durée maximale du transport ne doit pas excéder 6 heures. Dans le cas de fermeture d'un abattoir, et pour permettre l'abattage des porcs provenant d'élevage existants, une dérogation peut être accordée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, pris sur proposition du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, après demande de l'organisme de défense et de gestion du label rouge. La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère. Le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité déterminera la durée de validité de la dérogation et les conditions complémentaires (temps de transport ou distance maximale, confort de l'animal...) de la dérogation.

5.8 Abattage, découpe, conditionnement

5.8.1 Abattage

A l'arrivée à l'abattoir, l'heure du déchargement des animaux est enregistrée ainsi que les incidents survenus en cours de transport et de déchargement, sur le bordereau d'enlèvement.

C71. L'abattoir doit être équipé d'un système de douchage utilisé à la réception des porcs ainsi qu'avant leur conduite à l'anesthésie. Les locaux d'attente de l'abattoir doivent être maintenus propres et convenablement aérés. Les porcs ne doivent pas être entassés. Il leur est fourni litière et eau d'abreuvement.

C72. Le bruit et les allées et venues inutiles sont à éviter. Les animaux sont manipulés dans le calme. Un dispositif adapté doit permettre de décharger facilement les animaux en limitant les risques de stress et de blessures.

C73. La durée d'attente des porcs avant abattage doit être au minimum de 3 h pour tous les animaux abattus.

C74. La durée maximale entre le chargement des animaux et leur abattage doit être limitée à 18h.

C75. La durée maximale entre la mise à jeun en élevage et l'abattage doit être limitée à 30h.

C76. La densité des zones de stockage ne doit pas être inférieure à 0,5 m² par porc. Aucun mélange de lots de transport n'est autorisé ; sachant qu'un lot = un élevage. Le nombre de porcs par case de stockage est compris entre 15 et 25 porcs.

C77. La pente du quai de déchargement ne doit pas être supérieure à 20 %, le sol doit être conçu de façon à ce que les animaux ne glissent pas et que l'écoulement de l'eau et des déjections soit facilités.

C78. Les porcs sont douchés durant 20 à 30 minutes à leur arrivée à l'abattoir et une demi-heure avant l'anesthésie. Lorsque la température ambiante est inférieure à environ +10°C, les durées de douchage peuvent être réduites de 10 minutes. En cas de températures négatives, le douchage est facultatif.

5.8.2 Caractéristiques des carcasses

A l'issue de la pesée, une 1^{ère} présélection, est réalisée sur les critères suivants :

C79. Les carcasses doivent avoir un poids chaud supérieur ou égal à 80 kg.

C80. Viande ferme, de couleur rose homogène et non exsudative,
- Avant ressuage des carcasses, les mesures de muscle et de gras prises entre les 3 et 4 dernières côtes doivent répondre aux critères suivants :

↳ épaisseur minimale de noix de côtelette (M2) de **46 mm**.

↳ épaisseur minimale de gras sous-cutané costal (G2) de **9 mm**.

ou

un TMP (Taux de Muscle des Pièces) compris entre 54 et 63.

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 26

C81. Segment de marché :

- Viande pour la fabrication de charcuterie label rouge : TMP compris entre 56 et 63 ou 54 et 61.
- Viande vendue à l'état frais : TMP compris entre 56 et 63 ou 54 et 61.

Les carcasses conformes aux critères définis ci-dessus sont présélectionnées : cette 1^{ère} présélection se matérialise par l'apposition d'un signe distinctif anonyme sur la carcasse (tampon PF).
A l'issue du ressuage, une 2^{ème} sélection est réalisée sur la mesure du pH.

C82. Le gras de bardière doit être blanc et ferme.

C83. Les carcasses ou pièces de gros ne doivent pas présenter de défaut d'aspect : absence de défaut d'épilation et de couenne, hématomes, points de sang, fractures. Une tolérance maximale de 5 % peut être acceptée sur défaut mineur.

C84. Le pH ultime (pris au minimum 18 h après l'abattage) est mesuré à l'aide d'appareils fréquemment calibrés et dont les électrodes font l'objet d'un entretien régulier. L'opérateur qui effectue la mesure doit avoir reçu une formation appropriée.

C85. Seules sont labellissables, les carcasses dont le pH ultime est le suivant :

- s'il est mesuré dans le long dorsal, à 5 cm de profondeur, entre la dernière vertèbre dorsale et la première vertèbre lombaire, il doit être compris entre 5,40 et 6,10.
- s'il est mesuré dans le semi-membraneux, il doit alors être compris entre 5,50 et 6,20.

Les résultats des mesures de pH sont consignés dans le registre du pH.

C86. Chaque lot de viande est trié par couleur de façon à éliminer toutes les viandes exsudatives et les jambons déstructurés afin de pouvoir garantir au consommateur un aspect homogène.

Les carcasses conformes aux critères définis ci-dessus sont labellisées, matérialisé par l'apposition d'un signe distinctif anonyme validé par l'ODG sur la carcasse (roulette, tampon PFLR au niveau des jambons).

C87. Les abats labellisés sont :

- abats rouges : foie, cœur, rognons
- Abats blancs : pied et tête.

Les abats labellisés sont issus de carcasses labellissables, c'est à dire pouvant entrer dans le circuit du label au moment de leur séparation.

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 27

C88. Référentiel photos couleurs pour la sélection des abats

Foie : produit conforme

Couleur rouge brillant.
Absence de fiel, de taches blanches,
Cicatrice, de diaphragme.



Foie : produit non conforme

Echantillon n°1



Foie : produit non conforme

Echantillon n°2
présence de taches blanches



Cœur : produit conforme

Couleur rouge foncé.
Absence d'enveloppe et d'aorte



Cœur : produit non conforme

Echantillon n°1



Cœur : produit non conforme

Echantillon n°2



Rognon:produit conforme

Couleur foncé et brillant.
Absence d'enveloppe, de poche
Urinaire et de panne.



Rognon:produit non conforme

Echantillon n°1
présence d'hématome



Rognon:produit non conforme

Echantillon n°2



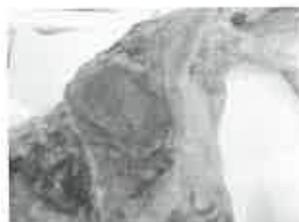
Tête:produit conforme

Couleur blanc rosé.
Absence de défaut visuel



Tête:produit non conforme

Echantillon n°1



Tête:produit non conforme

Echantillon n°2



Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 28

Pied:produit conforme

Couleur blanc rosé.
Absence d'onglon, de souillure



Pied:produit non conforme

Echantillon n°1
présence d'onglon



Pied:produit non conforme

Echantillon n°2
présence de souillure



Stockage et transport

C89. 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.

Labellisation

C90. L'agent habilité pour la labellisation des carcasses vérifie la présence des 2 signes distinctifs confirmant la conformité de la carcasse aux exigences du cahier des charges.:

- le signe correspondant à la 1^{ère} préselection, cité au C81 (tampon PF)
- et le signe correspondant au tri effectué au C86 (roulette ou tampon PFLR au niveau des jambons).

Il procède alors à la labellisation en apposant un Certificat de Garantie. Il comporte notamment le numéro de lot d'abattage.

Les résultats de cette labellisation sont inscrits dans le registre de labellisation.

L'apposition du Certificat de Garantie faisant référence au label ou à la signature du groupement réalisé à titre d'information, ne peut être effectuée que si la commercialisation a lieu dans un circuit label. Sinon, les Certificats de Garantie sont retirés.

5.8.3 Conditionnement

C91. Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.

C92. Modes de conditionnement

- **Conditionnement de découpe des muscles sous vide**

Chaque muscle sous vide doit être identifié par un numéro de lot ou d'étiquette spécifique au Label Rouge.

- **Conditionnement en "Unité de Vente Consommateur Industrielle"(UVCI)**

La viande peut être conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Les UVCI sont élaborées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés dans les conditions précédemment citées.

Chaque UVCI est identifiée par une étiquette pré-numérotée, spécifique au Label Rouge.

Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 29

6 - ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum :

- le logo label rouge dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge,
- les caractéristiques certifiées communicantes :
 - ⇒ **Elevé en plein air**
 - ⇒ **Durée d'élevage : 182 jours minimum**
- le nom et adresse de l'ODG : APFSO, 6 place Brossers, 64300 ORTHEZ

7 - PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER

POINT A CONTRÔLER	VALEUR CIBLE	METHODE D'EVALUATION
ELEVAGE		
Effectifs en post-sevrage	< 800 animaux par salle d'élevage (tolérance de 10%)	Documentaire, visuelle
Effectifs en engraissement	< 200 animaux par unité indépendante (tolérance de 10%)	Documentaire, visuelle
Surface par animal en bâtiment post sevrage et engraissement	0.20 m ² jusqu'à 8 semaines 0,33 m ² entre 9 et 12 semaines 0.55 m ² entre 13 et 17 semaines	Contrôle visuel, mesure et documentaire
Surface par animal en abri sur parcours à partir de la 17 ^{ème} semaine	0.60 m ² par animal	
Age de mise en parcours	Au plus tard à l'âge de 17 semaines	Contrôle en élevage, et documentaire
Surface plein air	Minimum 83m ² par porc	
Age des porcs à l'enlèvement	182 jours minimum, soit 26 semaine révolues	Documentaire
ALIMENTATION		
Alimentation	Post-sevrage : 50% minimum de céréales, et issues Engraissement : 90% minimum de céréales, oléagineux, légumineuses et sous-produits 60% minimum de céréales et issues	Documentaire, analytique
TRANSPORT		
Durée maximale entre la mise à jeun en élevage et l'abattage	30 heures	Visuel et documentaire
ABATTAGE		
Durée d'attente avant abattage	3 heures à 18h	
Durée mise à jeun	< 30 heures	Documentaire
Densité	> 0.50m ² par porc	
Présélection des carcasses avant ressuage	Origine de la carcasse provenant d'un éleveur habilité Poids chaud > 80kg 182 jours minimum Défauts d'aspect	Contrôle visuel sur site, documentaire, mesure.
pH ultime 18 heures après abattage	Long dorsal : compris entre 5.40 et 6.10 Semi-membraneux : compris entre 5.50 et 6.20	Mesure et documentaire
Labellisation des carcasses	Critères : absence de défauts, couleur et fermeté du gras, couleur de la viande, pH conforme	Contrôle visuel et documentaire
DECOUPE VIANDE		
Traçabilité	Un numéro de lot sera attribué par journée d'abattage et de découpe. Le lot de découpe correspond au maximum à une seule journée d'abattage	Documentaire

Association des Produits Fermiers du Sud-Ouest	Cahier des charges Label Rouge	LA 19-88
	VIANDE FRAICHE DE PORC FERMIER ET ABATS	Page 31

Annexe - Abréviations et définitions

Allèle RN	Les porcs porteurs de cet allèle (même hétérozygote) sont prédisposés à produire une viande à très bas pH ultime (« Viande acide »).
Conditionnement	Opération qui réalise la protection du produit par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant.
Découpe primaire	Opération de découpe des carcasses de porc séparant les pièces majeures (longe, jambon, poitrine, épaule) et les pièces mineures (les autres morceaux).
Document associé	Document preuve fourni par un tiers à l'opérateur concerné (facture, ordonnance, ...) et document d'enregistrement (fiche d'élevage). <i>NB : Ces documents associés sont exigés dans le cadre du plan de contrôle.</i>
Gisoir	Zone d'un bâtiment d'élevage où les animaux peuvent se reposer et dormir.
Halothane	Dénomination courante du bromo-2-chloro-2-trifluoro-1,1,1, éthane, de formule BrClCH-CF ₃ , employé comme gaz anesthésique par inhalation. Un porc est dit « sensible à l'halothane » si : <ul style="list-style-type: none"> - il est porteur en double exemplaire de l'allèle de sensibilité Hal^S mis en évidence par un test de dépistage moléculaire ; - 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 porcs sensibles à l'halothane ont la particularité d'être prédisposé au syndrome de stress (taux de mortalité élevé) et au syndrome des viandes pâles et exsudatives.
Litière végétale	Matière végétale faite de paille de céréales ou de sciure de bois, préalablement déshumidifiée et dépoussiérée.
Litière végétale accumulée :	litière végétale sur laquelle les animaux sont élevés, faisant l'objet d'un renouvellement périodique de façon à garantir une surface propre pour les animaux.
Lot	Ensemble d'animaux conduits conjointement. Il convient de distinguer le lot d'élevage (les animaux sont rassemblés pour être engraisés en bande), le lot de transport (les animaux sont rassemblés pour se rendre ensemble jusqu'à l'abattoir), le lot d'abattage (les animaux ayant satisfait aux conditions de labellisation faisant l'objet d'un battage dans des conditions spécifiques).
Naissage	Phase dans la vie de l'animal allant de la naissance jusqu'au sevrage.
Organisation Eleveur	Organisation de type collectif ou individuel remplissant les fonctions d'appuis techniques aux éleveurs et/ou la planification de la production.
Sevrage	Arrêt de l'alimentation lactée maternelle.
Sous-traitance	Opération effectuée sous la responsabilité d'un opérateur dans un atelier ne faisant pas partie de la même entreprise. Le produit reste la propriété de l'opérateur.
Temps d'attente	Délai à observer entre la dernière administration du médicament de l'animal dans les conditions normales d'emploi et l'abattage de cet animal.
TMP	Taux de Muscle des Pièces
UVCI	Unité de vente consommateur « industrielle », elle est élaborée en série à partir de muscles, carcasses ou pièces de gros et est conditionnée et emballée dans un atelier (laboratoire) dépendant du magasin (le magasin identifie lui-même la viande).

