*JORF du 23 août 2017*
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36

# Cahier des charges du label rouge n° LA 17/90 « viandes et abats de porc frais et surgelés»

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agé de 182 jours minimum
- Caractéristiques d'élevage et d'alimentation contrôlées

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes en vigueur relatives à la production en label rouge « Porc » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

## SOMMAIRE

**1- NOM DU DEMANDEUR** ..... 3
**2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE** ..... 3
**3- DESCRIPTION DU PRODUIT** ..... 3
3-1. Présentation du produit ..... 3
3-2. Comparaison avec le produit courant ..... 3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure ..... 4
**4- TRAÇABILITÉ** ..... 4
4-1. Identification des opérateurs ..... 4
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres ..... 4
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante ..... 5
**5- MÉTHODE D'OBTENTION** ..... 6
5-1. Schéma de vie ..... 6
5-2. Alimentation ..... 6
5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage ..... 6
5-2-2. Procédures de fabrication des aliments ..... 6
5-3. Sélection et élevage des reproducteurs ..... 6
5-3-1. Sélection des reproducteurs ..... 6
5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation ..... 7
5-4. Naissage (jusqu'au sevrage) ..... 7
5-4-1. Logement des truies ..... 7
5-4-2. Les porcelets ..... 8
5-5. Post-sevrage et engraissement ..... 8
5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages ..... 8
5-5-2. Systèmes d'alimentation ..... 8
5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé ..... 9
5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours ..... 9
5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier ..... 10
5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté ..... 10
5-6. Conditions sanitaires d'élevage ..... 10
5-7. Age d'abattage ..... 10
5-8. Identification et suivi des animaux ..... 10
5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir ..... 10
5-10. Abattage ..... 10
5-11. Sélection des carcasses ..... 10
5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses ..... 11
5-13. Découpe et conditionnement des découpes ..... 11
5-14. Surgélation ..... 12
5-15. Préparations dérivées ..... 12
**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE** ..... 12
**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION** ..... 12
**ANNEXE 1 - PLAN D'ALIMENTATION** ..... 13

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (ALQO) dite « Limousin Promotion »
Adresse : Maison Régionale de l'Agriculture du Limousin
Bd des Arcades
87060 Limoges Cedex 2
Téléphone : 05.55.10.37.96 Télécopie : 05.55.10.37.99
Courriel : accueil@blasonprestige.com

## 2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes et abats de porc frais et surgelés »

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les produits suivants :

La viande en carcasses, demi-carcasses, pièces de découpe et UVC, vendue à l'état frais ou surgelé ;

Les gras congelés destinés aux préparations à base de viande ;

Le gras frais

Les abats (foie, cœur et rognons) vendus à l'état frais ou surgelé.

Ces produits sont issus d'un porc élevé jusqu'à l'abattage en bâtiment spécialisé et abattus à l'âge de 182 jours minimum.

A l'exception des gras congelés, ces produits peuvent être mis en vente dans tout type de magasin, à la coupe ou en rayon libre-service après découpe en UVC, et aussi en restaurant. La viande permet également d'approvisionner les ateliers de Charcuteries Salaisons.

Les gras congelés sont destinés aux préparations à base de viande et peuvent notamment être vendus aux charcutiers, traiteurs et salaisonniers.

La viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative. Les produits label rouge se caractérisent par leur aspect gras.

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

| Points de différence | Produit label rouge | Produit courant |
|---|---|---|
| Plage de TMP | Compris entre 55 et 65 | Pas de valeur de TMP minimum et maximum |
| Sélection des abats | Critères de sélection (couleur) définis | Réglementation |

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

« Agé de 182 jours minimum » : afin de donner à la viande toute sa qualité gustative, le porc Label Rouge est abattu à 182 jours minimum, soit 26 semaines d'âge minimum. L'âge d'abattage joue un rôle important sur les caractéristiques de la viande (maturité).

« Caractéristiques d'élevage et d'alimentation contrôlées » : les exigences d'alimentation et d'élevage prévues dans le présent cahier des charges sont contrôlées régulièrement par l'Organisme Certificateur.

## 4- TRAÇABILITÉ

### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs ;
- les fabricants d'aliments complémentaires (FAF ou industriels) ;
- les organisations de producteurs et de suivi technique OPST (pour les fonctions transport) ;
- les abattoirs, entreprises d'abattage et ateliers de découpes ;
- les ateliers de surgélation.

### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

| Etape | Produit sortant | Identification | | Enregistrement | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Support | Information | Support | Informat° enregistrée |
| Naissance | Porcelet | Tatouage | - N° indicatif élevage de naissance<br>- N° semaine de naissance | Bon de livraison des porcelets | - Nom et adresse éleveur de naissance<br>- N° indicatif élevage de naissance |
| ↓ | | ↓ | | ↓↑ | |
| Elevage | Porc | Marquage | - N° indicatif élevage d'engraissement | Bordereau d'enlèvement | - Date d'enlèvement<br>- Nom et adresse éleveur<br>- N° indicatif élevage d'engraissement<br>- Mention « porc label » |
| ↓ | | ↓ | | ↓↑ | |
| Abattage | Carcasse | Marquage | - N° carcasse | Ticket de pesée | - Date d'abattage<br>- N° carcasse<br>- Poids carcasse |
| ↓ | | ↓ | | ↓↑ | |
| Labellisation | Carcasse labellisée | Marquage | Marquage faisant référence au Label Rouge | Relevé de labellisation | - Animal (N° indicatif d'élevage d'engraissement, n° sem naissance)<br>- N° carcasse<br>- N° vignette label (certificat)<br>- Date d'abattage<br>- Destinataire (cas des carcasses, ½ carcasses ou longes) |
| | | Vignette label (certificat) par ½ carcasse | - Nom et commune de l'éleveur engraisseur<br>- N° vignette label (certificat) | | |
| ↓ | | ↓ | | ↓↑ | |
| Découpe primaire (pièces de découpe) | Longes | Marquage<br>Vignette label (certificat) | Idem ci-dessus | Relevé de labellisation | Idem ci-dessus |
| | Jambons, épaules, poitrines | Marquage | - Marquage faisant référence au Label Rouge<br>- N° lot de découpe | Fiche de production | - N° carcasse ou N° vignette label<br>- N° lot de découpe |
| | Pièces complètement découennées (ex. : épaule 3D, filet mignon) | Marquage | N° lot de découpe | Fiche de production | - N° carcasse ou N° vignette label<br>- N° lot de découpe |
| | Gras (à destination de la congélation) | Marquage | N° de lot | Fiche de production | - N° carcasse ou N° vignette label<br>- N° lot |
| | Abats | Marquage | N° de lot | Fiche de production | - N° carcasse label<br>- N° lot |
| ↓ | | ↓ | | ↓↑ | |
| Découpe secondaire (UVC) | UVC | Etiquette poids / prix | - N° lot de découpe<br>- Nom et adresse du fabricant | Comptabilité matière<br>Comptabilité étiquettes | - N° lot de découpe<br>- Date de découpe<br>- Avant découpe : quantité, identification (N° carcasse ou N° vignette label)<br>- Après découpe : quantité, identification (N° étiquettes label) |
| | | Etiquette label | - N° étiquette label | | |
| ↓ | | ↓ | | ↓↑ | |
| Commerciali-sation | Carcasse entière<br>Demi-carcasse<br>Longe | Voir ci-dessus | Voir ci-dessus | Facture | N° carcasse<br>ou N° certificat<br>ou N° lot de découpe<br>ou N° étiquette label<br>(selon le type de pièces vendues) |
| | Pièce de découpe | | | | |
| | UVC | | | | |

Définition :

N° indicatif d'élevage = indicatif de marquage attribué par l'EDE à un site d'élevage porcin, exemple : 87THU
N° carcasse = N° de tuerie, attribué par l'abattoir, conformément à la réglementation
N° lot de découpe = N° attribué par l'opérateur (effectuant la découpe) pour repérer une série de carcasses

NB : Tous les éléments inscrits sur chaque identifiant et enregistrement ne sont pas mentionnés. Sont mentionnés principalement ceux intervenant dans la traçabilité.

## 5- MÉTHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5-2. Alimentation

#### 5-2-1. Matières premières et aliments utilisés à partir de l'entrée en post-sevrage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S1. | Pourcentage maximum de maïs dans la composition de l'alimentation des animaux de plus de 12 semaines | 20 % |
| S2. | Respect du plan d'alimentation | Un plan d'alimentation est établi par l'éleveur en fonction du type d'aliment (aliment sec, aliment liquide) et du stade physiologique des porcs. L'alimentation des porcs respecte la composition décrite dans les tableaux en annexe |
| S3. | **Teneur maximale de la ration alimentaire en acide linoléique pour les animaux de plus de 12 semaines** | **< 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).** |

#### 5-2-2. Procédures de fabrication des aliments

*Pas de conditions de production spécifiques*

### 5-3. Sélection et élevage des reproducteurs

#### 5-3-1. Sélection des reproducteurs

L'ODG surveille que les schémas génétiques utilisés correspondent à un porc adapté à une croissance modérée et permettent d'obtenir des carcasses homogènes avec des poids carcasse adéquats au marché visé.

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S4. | Provenance des ascendants | Les porcs labellisables sont issus d'ascendants provenant d'OSP (Organisations de Sélection Porcine) agréées ou de CIA (Centres d'Insémination Artificielle) agréés. |
| S5. | Races et croisements autorisés | Large White, Duroc, Landrace, Piétrain, mais aussi sur la race Hampshire et les races chinoises (Meishan, Jiaxing et Jinhua) |

5-3-2. Conditions d'élevage des reproducteurs, saillie-gestation

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S6. | Type de sols autorisés | - Sol ajouré<br>Le sol ajouré est constitué d'un sol en béton qui permet l'évacuation des lisiers.<br>- Sol béton avec litière renouvelée<br>La surface requise pour chaque animal doit comporter une partie gisoir isolée, avec présence de litière végétale propre et régulièrement renouvelée (paille de céréale ou sciure à forte granulométrie). Un raclage du gisoir doit être effectué régulièrement afin de retirer les excréments.<br>- Litière accumulée<br>Ces élevages sont sur une litière intégrale (paille de céréales ou sciure à forte granulométrie). L'éleveur fait un apport régulier de litière afin d'assurer un bon état de propreté des animaux. Les sols et les murs doivent être en béton plein avec enduits pour les murs. |
| S7. | Alimentation des truies | L'alimentation est adaptée en fonction des besoins journaliers liés au stade de gestation.<br>L'éleveur veille à ce que les truies et les cochettes soient alimentées correctement et régulièrement de manière à éviter toute période de suralimentation ou de sous-alimentation. |

5-4. Naissage (jusqu'au sevrage)

5-4-1. Logement des truies

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S8. | Naissage en plein air | Le naissage en plein air est autorisé. |
| S9. | Rafraîchissement en cas de naissage en plein air | Par temps chaud, la création de « souille » dans les parcs permet aux truies de se rafraîchir. |
| S10. | Alimentation des truies | L'alimentation est adaptée en fonction des besoins journaliers liés à la phase d'allaitement. L'éleveur veille à ce que les truies soient alimentées correctement et régulièrement. La quantité d'aliment distribuée doit correspondre aux besoins alimentaires de la truie pour assurer un bon allaitement de chaque porcelet. |

5-4-2. Les porcelets

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S11. | Conditions d'élevage | Les porcelets sont élevés soit sur paille, soit sur caillebotis (intégral ou partiel), soit en plein air. L'aire de vie doit être propre, avec séparation des aires fonctionnelles (alimentation/repos/ excrétion).<br>Le logement est conçu afin d'assurer aux animaux un confort optimal et une ambiance propice au bon développement des porcelets |
| S12. | **Identification des animaux** | **Les animaux sont identifiés par la semaine de naissance et portent l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance** |
| S13. | Modalités d'identification | Par tatouage lisible |
| S14. | Délai d'identification des animaux | Au plus tard au moment du sevrage. |

5-5. Post-sevrage et engraissement

5-5-1. Dispositions générales relatives aux élevages

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S15. | Production dans les exploitations présentant plusieurs sites d'élevage (mesure de séparation des sites) | Les sites doivent avoir chacun un numéro d'élevage. |
| S16. | Maîtrise des épandages | L'épandage sur les parcelles doit être réalisé de manière à intégrer le raisonnement cultural et la valorisation agronomique : bilan azoté par unité agronomique homogène (partie de parcelle, parcelle ou groupe de parcelles selon la conduite des cultures). |
| S17. | Intégration et aménagement des bâtiments et des abords | Les bâtiments doivent être intégrés dans le paysage. Les abords des bâtiments doivent être aménagés. |

5-5-2. Systèmes d'alimentation

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S18. | Autre système d'alimentation autorisé | L'alimentation peut également être distribuée au sol |
| S19. | Abreuvement | Dans le cas d'une alimentation en sec, des abreuvoirs d'eau doivent être installés. Les porcs y ont accès en |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | permanence. Dans le cas d'une alimentation en soupe (alimentation liquide), l'installation d'abreuvoir d'eau n'est pas obligatoire (distribution de repas d'eau). Tout système d'abreuvement répondant aux recommandations de l'IFIP est autorisé. Il y a un point d'abreuvement pour 15 porcs maximum. |
| S20. | **Nombre minimum de bols d'eau en engraissement** | **Non concerné** |
| S21. | Quantité d'aliment distribué | Chaque animal dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression |

5-5-3. Exigences en cas d'élevage en bâtiment spécialisé

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S22. | Conditions d'ambiance (Température et vitesse d'air) | Le porc doit être placé dans des conditions d'ambiance homogènes qui respectent une température en accord avec son stade physiologique. Il ne doit pas y avoir de vitesse d'air excessive. |

5-5-3-1. Exigences relatives aux sols ajourés

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-5-3-2. Exigences relatives aux sols béton avec litière renouvelée

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S23. | Entretien des aires de couchage | L'éleveur fait des apports réguliers de litière afin qu'à tout moment les porcs bénéficient d'une aire de couchage sèche. Un raclage du gisoir doit être effectué régulièrement afin de retirer les excréments. |

5-5-3-3. Exigences relatives aux sols avec litière accumulée

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S24. | Entretien des aires de couchage | Lors de la mise en place des porcs dans les cases d'élevage, l'éleveur fait une litière conséquente afin de constituer un tapis (nécessaire surtout en période hivernale). Ensuite, l'éleveur fait des apports réguliers afin qu'à tout moment les porcs bénéficient d'une aire de couchage sèche. |

5-5-4. Exigences en cas d'élevage sur parcours

*Non concerné*

5-5-5. Dispositions relatives à l'utilisation du terme fermier

*Non concerné*

5-5-6. Exigences en cas d'élevage en plein air ou en liberté

*Non concerné*

5-6. Conditions sanitaires d'élevage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S25. | Vide sanitaire | Un vide sanitaire dans les bâtiments d'élevage d'une durée minimale de 3 jours doit être respecté entre chaque bande :<br>- pour les élevages naisseurs-engraisseurs par salle de post-sevrage et par salle ou case collective d'engraissement,<br>- pour les élevages engraisseurs : par salle ou case collective. |

5-7. Age d'abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-8. Identification et suivi des animaux

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-9. Transport au sein de l'exploitation, entre exploitations et de l'exploitation à l'abattoir

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S26. | Caractéristique du quai de chargement (Eclairage) | Le quai de chargement doit être équipé d'un éclairage |
| S27. | Caractéristique du quai de chargement (Accessibilité) | Le quai de chargement doit être facilement accessible pour les camions. |

5-10. Abattage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-11. Sélection des carcasses

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S28. | Identification des carcasses labellisées | Les carcasses sont sélectionnées par un agent chargé de la labellisation. Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent procédera à sa labellisation qui se matérialise :<br>➢ par l'apposition sur la carcasse d'un marquage spécifique à l'Organisme de Défense et de Gestion faisant référence au label rouge (logotype ou mention label)<br>➢ par l'établissement d'un certificat (vignette) mentionnant les informations suivantes :<br>- le nom de l'éleveur engraisseur et sa commune<br>- la date d'abattage.<br>Ce certificat (vignette) devient la preuve de la labellisation de la carcasse, demi-carcasse ou de la longe. |
| S29. | Enregistrement des carcasses labellisées | La sélection des carcasses doit faire l'objet d'un enregistrement manuel ou informatique sur un relevé de labellisation fait par l'agent habilité. Ce relevé contient notamment, la date d'abattage, les numéros de carcasses et les numéros de certificat (vignette) correspondants. L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble de ces données |
| S30. | Plage de TMP (lorsque que le TMP sert de mesure de base à la labellisation) | Compris entre 55 et 65 |
| S31. | Caractéristique de la viande | La viande doit être ferme, de couleur rose homogène et non exsudative. |
| S32. | Critères de sélection sur la couleur des abats | Cf. référentiel en annexe - Ce référentiel est mis à disposition des opérateurs concernés auprès de l'ODG et des services de l'INAO |

5-12. Ressuage / Stockage et transport des carcasses

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| S33. | Modes de conditionnement des UVC | Les UVC peuvent être conditionnées sous film, sous atmosphère modifiée ou sous vide. |
| S34. | Identification des UVC et PAD | Chaque unité découpée (UVC ou PAD) est identifiée par une étiquette numérotée spécifique au Label |

| | | |
|---|---|---|
| | | Rouge. |

5-14. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-15. Préparations dérivées

*Non concerné*

## 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

*Pas de conditions de production spécifiques*

## 7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

| Critère | Principaux Points à Contrôler | Méthodes d'évaluation |
|---|---|---|
| S 30 | Plage de TMP | Documentaire |

## ANNEXE 1 - PLAN D'ALIMENTATION

- du sevrage jusqu'à la 12eme semaine d'âge :

| | Minimum | Maximum |
|---|---|---|
| Grains de céréales, leurs produits et sous-produits<br>- dont céréales seules | 50%<br>30% | |
| Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits<br>Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits | 0 | 49% |
| Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits<br>Autres plantes, leurs produits et sous produits (produits et sous-produits de la canne à sucre, algues, etc.) Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits | 0 | 49% |
| Huiles et graisses végétales | 0 | 8% |
| Minéraux et vitamines | 1% | 6% |
| Additifs | 0 | 5% |

NB :- le tableau ci-dessus ne concerne pas les aliments d'allaitement
- pourcentage en poids de la formule et en moyenne pondérée

- de la 12ème semaine d'âge jusqu'à la fin de l'engraissement :

| | Minimum | Maximum |
|---|---|---|
| Grains de céréales, leurs produits et sous-produits<br>- dont Maïs<br>- dont céréales seules | 60%<br>0<br>30% | 20% |
| Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits<br>Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits | 0 | 39% |
| **Total céréales, oléagineux et légumineuses, leurs produits et sous-produits** | **90%** | **99%** |
| Tubercules, racines et fruits, leurs produits et sous-produits<br>Produits et sous-produits de la canne à sucre<br>Produits laitiers | 0 | 9% |
| Huiles et graisses végétales | 0 | 4% |
| Minéraux et vitamines | 1% | 6% |
| Additifs | 0 | 5% |

NB :- pourcentage en poids de la formule et en moyenne pondérée

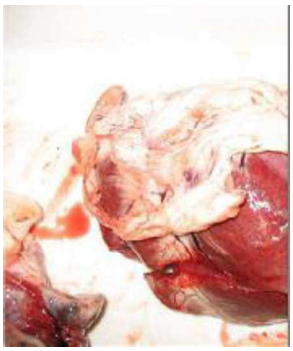
Quantités indicatives d'aliments distribuées par stade (définies par animal et en matières brutes)

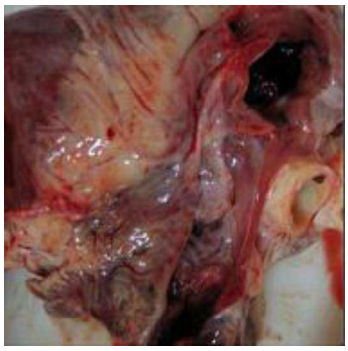
- du sevrage jusqu'à la 12eme semaine d'âge : de 25 à 55 kg d'aliments
- de la 12ème semaine d'âge jusqu'à la fin de l'engraissement : de 220 à 300 kg d'aliments

## ANNEXE 2 - RÉFÉRENTIEL PHOTO POUR LA SÉLECTION DES ABATS

### Cœur :

Conforme





Non-conforme

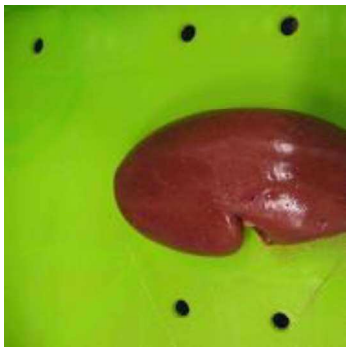
### Foie :

Conforme

Non-conforme

### Rognons :

Conforme



Non-conforme