

CAHIER DES CHARGES
LABEL ROUGE n° LR 02-12
VIANDES FRAÎCHES ET ABATS DE PORC FERMIER

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES COMMUNICANTES :

- . Porcs élevés en plein air
- . Porcs élevés pendant 12 mois minimum
- . Alimentation des porcs contenant 90% minimum de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits et en finition 10% minimum de châtaigne

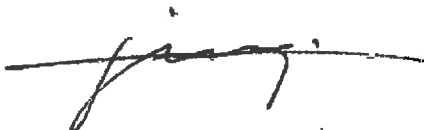
ORGANISME DE DÉFENSE ET DE GESTION

AREP

Association Régionale des Éleveurs de Porcs

20157 FRASSETU
Tél. : 06.09.03.10.15

Le Président du Conseil d'Administration
Jean Félix GIORGI :



Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition

Objet/Demande de reconnaissance	Date de validation

SOMMAIRE

I.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
II.	NOM DU LABEL ROUGE.....	3
III.	LA DESCRIPTION DES PRODUITS	3
3.1	Présentation des produits label rouge.....	3
3.2	Description précise des viandes et abats de porc fermier label rouge.....	3
3.3	Le champ de la certification de la viande et abats de porc fermier label rouge.....	4
3.4	Étapes du processus d'élevage.....	5
3.5	Comparaison avec le produit courant.....	6
3.5.1	Définition du produit courant.....	6
3.5.2	Tableau de comparaison et justification de la qualité supérieure.....	7
3.6	Caractéristiques certifiées communicantes	12
IV.	TRACABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE.....	13
V.	MÉTHODE D'OBTENTION	16
5.1	Valeurs cibles.....	16
VI.	Étiquetage.....	36
VII.	TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	37
VIII.	DEFINITIONS ET ABBREVIATIONS.....	38
8.1	Définitions	38
8.2	Abréviations	39

I. NOM DU DEMANDEUR

AREP
20157 FRASSETU
Tél. : 06.09.03.10.15
Mail : d.peduzzi.mariani@wanadoo.fr

II. NOM DU LABEL ROUGE

VIANDES FRAÎCHES ET ABATS DE PORC FERMIER.

III. LA DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1 *Présentation des produits label rouge.*

Les porcs fermiers sont destinés à deux types de débouchés, d'une part sous forme d'une vente en frais, et d'autre part comme matière première **fraîche** de charcuteries transformées (sauf gras qui peuvent être congelés).

Présentation à la vente

Des carcasses entières peuvent être commercialisées. Les produits de découpe et abats sont présentés, sous vide, sous film ou sous atmosphère protectrice pour les clients. Cette présentation sous vide, sous film ou sous atmosphère protectrice peut être conservée pour ce qui concerne les rayons libre-service des G.M.S. L'utilisation de buvards est possible.

Pour ce qui concerne les artisans et les rayons traditionnels des G.M.S, ces mêmes produits peuvent être mis directement sous armoire réfrigérée, après avoir ôté le conditionnement.

3.2 *Description précise des viandes et abats de porc fermier label rouge*

Il s'agit de produits frais, jamais congelés ni surgelés, de porcs fermiers. En ce qui concerne les gras, ils peuvent être congelés.

- Produits de découpe primaire du porc (avec os) : jambon, longe, bardière, poitrine, épaule, gorge
- Produits de découpe secondaire du porc : tous les produits de découpe primaire désossés ou non, et/ou parés (maigres, gras) et/ou découpés (morceaux de longe : carré, échine...) et/ou détaillés (côtes dans l'échine, côtes dans le filet, travers, rouelle...).
- Abats (rouges et blancs) : foie, cœur, rognons, rates, langues, têtes et produits issus du désossage des têtes. Suivant leur degré d'élaboration, ils sont plutôt destinés à la transformation ou au consommateur final.

Le produit sous label doit montrer une supériorité organoleptique sur les critères de jutosité et/ou tendreté et/ou saveur (arôme spécifique). L'aspect visuel doit être attirant. La couleur doit être homogène et soutenue. La texture de la viande ne doit pas être filandreuse. L'exsudat doit rester limité.

De plus, il peut être décrit par les critères suivants :

- Produit présentant une couleur beige foncé (cuit)
- Produit ayant un arôme de gras assez marqué
- Produit présentant une couleur rose (cru) foncée

3.3 *Le champ de la certification de la viande et abats de porc fermier label rouge.*

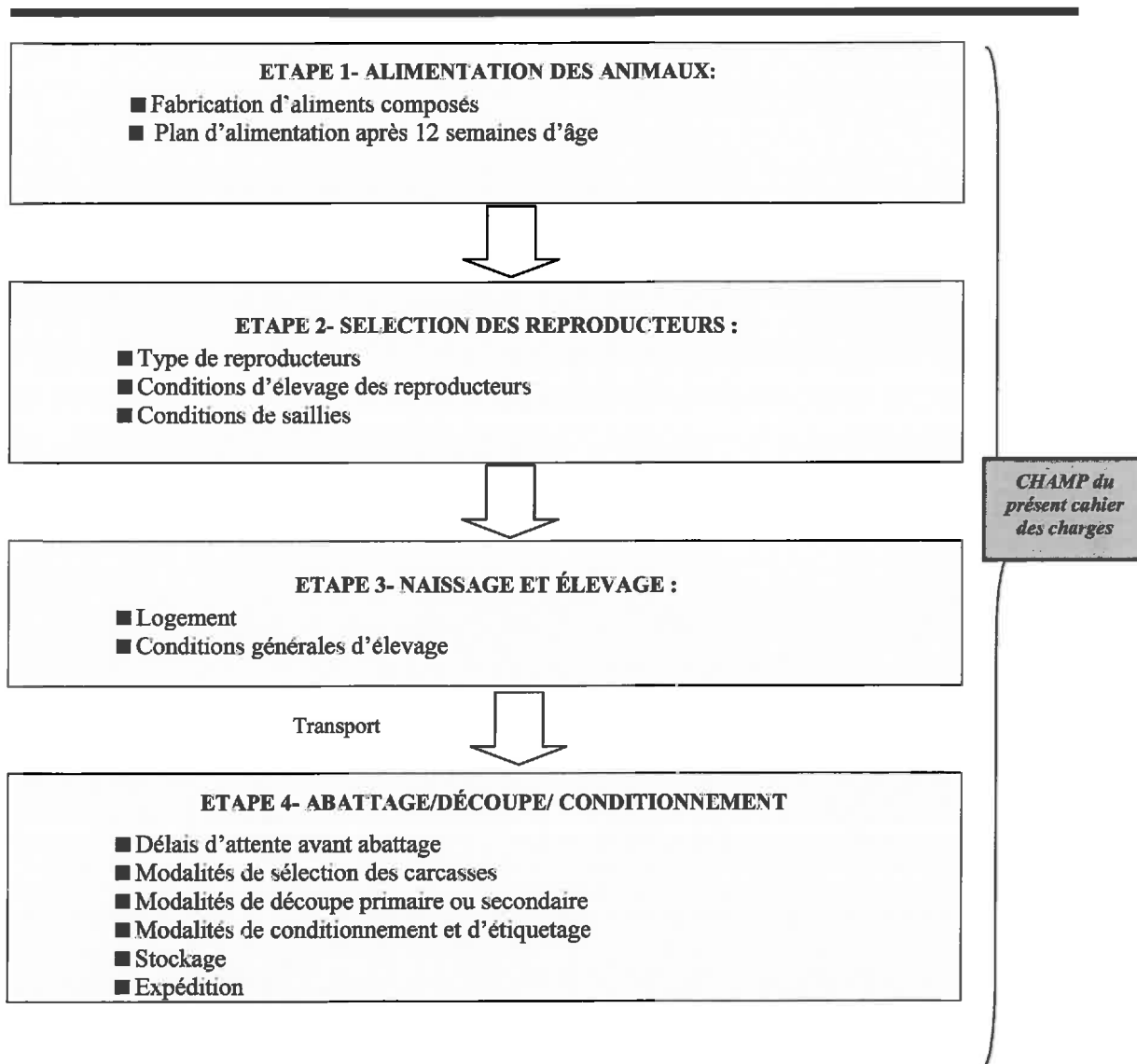
Le champ de la certification commence dès la sélection génétique et la reproduction d'espèces déterminées pour l'obtention de porcelets à caractéristiques génétiques précises. Le champ couvre ensuite l'élevage, le transport et l'abattage jusqu'à la découpe et le conditionnement pour mise en marché.

Les différentes étapes couvertes par le présent cahier des charges sont les suivantes :

- L'alimentation des animaux
- La sélection des reproducteurs (génétique et reproduction)
- Le naissage (truies, porcelets et alimentation)
- L'élevage (post-sevrage et engraissement)
- Le transport
- L'abattage
- La découpe
- Le conditionnement

3.4 Étapes du processus d'élevage

Les différentes étapes du processus d'élevage sont regroupées sous le schéma ci-après :



3.5 Comparaison avec le produit courant

3.5.1 Définition du produit courant

Les produits courants sont des produits de découpe de porc standard.

Les produits de découpe de porc standard sont fréquemment rencontrés sur le marché national.

Le produit de comparaison courant ne bénéficie pas d'un signe officiel de qualité et n'est pas non plus en passe d'obtenir un signe officiel de qualité.

Le produit courant de comparaison désigne :

- un porc élevé et abattu en France,
- un porc dont l'âge moyen est d'environ 170 jours.

3.5.2. Tableau de comparaison et justification de la qualité supérieure

Points de différence	Produit Label Rouge	Exigences notice technique	Produit courant de comparaison
Alimentation	<p>Aliments pour animaux de plus de 12 semaines:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 90% minimum de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits avec 60 % minimum de céréales, leurs produits et sous-produits - 10% minimum de châtaigne sous forme brute, brisure, farine ou aliment châtaigne dans l'aliment de finition - Le petit lait frais ou reconstitué peut être utilisé le cas échéant comme base liquide de la ration. <p>Aliments autorisés pour les porcs de plus de 12 semaines :</p> <p>Grains de céréales, leurs produits et sous-produits ; grains ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits ;</p> <p>graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits ; tubercules, racines et fruits, leurs produits et sous-produits ; produits et sous-produits de la canne à sucre ; huiles et graisses végétales ; produits laitiers ; minéraux et vitamines ; additifs.</p>	<p>Aliments pour animaux de plus de 12 semaines</p> <ul style="list-style-type: none"> - 90% minimum de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits avec 60 % minimum de céréales, produits et sous-produits - Le petit lait frais ou reconstitué peut être utilisé le cas échéant comme base liquide de la ration. <p>Aliments autorisés pour les porcs de plus de 12 semaines :</p> <p>Grains de céréales, leurs produits et sous-produits ; grains ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits ;</p> <p>graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits ; tubercules, racines et fruits, leurs produits et sous-produits ; produits et sous-produits de la canne à sucre ; huiles et graisses végétales ; produits laitiers ; minéraux et vitamines ; additifs.</p>	<p>Obligation réglementaire de se conformer à la liste des matières premières et additifs autorisés en alimentation animale</p> <p>Jusqu'à 75% de céréales. Préparation des céréales constituée de maïs, blé, avoine, pois et soja.</p>
Il est interdit d'intégrer à l'alimentation des animaux des farines de viande, d'os, de plume ou de patate douce ainsi que les farines de poisson. Eaux grasses et huile de friture interdits		Interdiction des farines de viande, d'os, de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce	Farine de poisson autorisée.

Points de différence	Produit Label Rouge	Exigences notice technique	Produit courant de comparaison
Sélection des reproducteurs (lignées)	<p>Races autorisées : Toutes races reconnues (notamment DUROC, LANDRACE, LARGE WHITE, NUSTRAL) sauf la race PIETRAIN</p> <p>Ces races autorisées permettent d'obtenir un produit de supériorité organoleptique que ce soit sur les critères de jutosité et/ou tendreté et/ou flaveur. Le produit doit également avoir un aspect visuel attirant (couleur homogène, soutenue).</p> <p>Les truies et les verrats choisis comme étant les plus propices à la reproduction répondent aux critères:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Truies pas trop lourdes pour éviter d'écraser des porcelets - Truies de 6 ans maximum - Verrats de 3 ans maximum <p>Chaque reproducteur sera identifié sur le registre d'élevage avant toute saillie.</p> <p>L'ODG possède son propre schéma de référencement en accord avec l'objectif d'une qualité organoleptique supérieure. Cette procédure devra être mise en place d'ici 2020.</p>	<p>Définition des races et procédure d'agrément pour l'amplification de la différence organoleptique (portant sur la texture, la flaveur de la viande et ses caractéristiques technologiques).</p> <p>Agrément des races et de la reproduction.</p>	<p>Toutes races autorisées : schéma génétique au choix de l'éleveur.</p> <p>Sélection selon les vitesses de croissance.</p>

Points de différence	Produit Label Rouge	Exigences notice technique	Produit courant
Conditions d'élevage des reproducteurs	<p>Sol béton ou bois sans aspérités ou parties glissantes sur lesquelles les animaux pourraient se blesser. Surface total minimum par animal : 2,25m² par truie gestante, 1,65m² par cochette, 10m² par verrat utilisé pour la monte, 6m² dans le cas contraire. Distribution des aliments quotidienne, en même temps pour tous les animaux, sauf en cas de distribution automatique.</p> <p>Alimentation à même le sol (bouchons) ou dans des auges (soupe) Accès permanent à l'eau fraîche en quantité suffisante. Animaux reproducteurs jamais attachés.</p>	Description de la conception des logements.	Élevage conventionnel sur sol ajouré.
Naissage	<p><u>Condition d'élevage des Porcelets au naissage :</u> Logement maîtrisé : abris béton ou abris bois avec des copeaux de pin ou de châtaigniers ou de la paille</p> <p>L'éleveur réalise l'identification et l'enregistrement relatifs à la semaine de naissance des porcelets. Lorsque les porcelets sont élevés sur un autre site, le naisseur fournit à l'engraisseur un bon de livraison indiquant l'identifiant de l'élevage de naissance, la semaine de naissance et le nombre de porcelets par semaine de naissance.</p>	Description des systèmes d'alimentation des truies ou cochettes.	Alimentation dans les auges (soupe).
		Description de la conception du logement des porcelets et la protection thermique des porcelets doivent être décrits.	Truies mises dans des parcs de gestation.
			Sevrage de porcelets à 28 jours.

Points de différence	Produit Label Rouge	Exigences notice technique	Produit courant
Bâtiments et installations d'élevage Systèmes d'alimentation	<u>Au plus tard à l'âge de 17 semaines :</u> - Possibilité d'utiliser des aliments sous forme de bouchons. - Nourriture trouvée sur la zone de plein air issue de la végétation présente aux alentours.	Au plus tard à l'âge de 17 semaines : Systèmes d'alimentation permettant aux porcelets de disposer de nourriture en quantité suffisante. Tout autre système d'alimentation permettant une quantité suffisante peut être accepté	Divers systèmes d'alimentation Système soupe est fréquemment rencontré dans l'élevage conventionnel.
Elevage en plein air Conditions d'élevage	<u>Elevage en plein air à partir de 12 semaines :</u> Les élevages sont situés sur des zones de plein air Ces zones présentent des parties ensoleillées et ombragées. Le taux de remplissage des parcs clôturés ou cloisonnés est de 50 porcs/ha maximum soit un minimum de 200m ² /animal.	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 m ² par animal.	Elevage en bâtiments prépondérant : sur sol ajouré : 0,65m ² par animal
Elevage en plein air Conditions d'élevage	<u>Abris sur la zone de plein air :</u> - Boxes en béton avec sol en béton - Cabanes bois et structure métallique. Ces logements servent temporairement à la reproduction, à la mise bas et au jeûne avant abattage.	Conception des logements (nombre, types d'animaux, surfaces, ambiance propre) / type de sol	Elevage en bâtiments prépondérant, sur sol ajouré
Age d'abattage	<u>Durée d'élevage :</u> 12 mois minimum (365 jours soit 52 semaines révolues)	L'âge minimum d'abattage : 182 jours minimum, soit 26 semaines révolues	Objectif de croissance rapide (environ 160 jours)

Points de différence	Produit Label Rouge	Exigences notice technique	Produit courant
Bien être des animaux Conditions d'élevage	<p>Système d'élevage préservant l'environnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ferrage des porcs à 6 mois maximum afin d'éviter qu'ils ne fouissent le sol trop profondément et ne saccagent la zone. - Nettoyage des châtaigneraies et des zones gagnées par la végétation. 	Conditions d'aménagement paysager de l'exploitation et de ses bâtiments et installations.	/
Abattage et découpe Identification	<ul style="list-style-type: none"> - Marque AREP (apposée au tampon, roulette, scellé) sur carcasses labellissables et notamment pièces de gros - Étiquetage spécifique au label rouge pour les autres produits finis - Information spécifique au label rouge 	Le marquage des carcasses dont le mode doit être décrit dans le cahier des charges, faisant référence au label ou à la signature du groupement.	Traçabilité générale
Abattage et découpe Découpe	<p>Plusieurs types de conditionnement sont possibles, sous-vide, sous film, sous atmosphère et sans préemballage.</p> <p>La pièce de découpe est accompagnée de son n° de traçabilité et d'une étiquette de certification ou un scellé.</p> <p>Document de traçabilité répertoriant les carcasses composant ce lot et les pièces de découpe de ce lot.</p> <p>Le numéro de traçabilité se retrouve sur les étiquettes des pièces emballées.</p>	/	Selon le cahier des charges client/fournisseur
Caractéristiques organoleptiques	<p>Méthode de test sensoriel alternative sur le rôti de porc.</p> <p>Critères d'appréciation visuelle à froid et critères d'appréciation globale à chaud.</p> <p>La viande est plus colorée, plus grasse (arôme et texture), plus tendre et plus juteuse.</p>	<p>Supériorité organoleptique sur les critères de jutosité et/ou tendreté et/ou flaveur (arôme spécifique).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspect visuel attirant - Couleur homogène et soutenue - Texture de la viande non fibreuse - Exsudat limité 	Exemple de critères organoleptiques disponibles dans le profil sensoriel, notamment : Viande claire, grain serré.

3.6 Caractéristiques certifiées communicantes

- . Porcs élevés en plein air
- . Porcs élevés pendant 12 mois minimum
- . Alimentation des porcs contenant 90% minimum de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits et en finition 10% minimum de châtaigne

1^{ère} caractéristique certifiée communicante :

ETAPES	Caractéristiques	Justification
<i>Bien être des animaux</i> <i>Conditions d'élevage</i>	Types d'élevage : En plein air	L'élevage en plein air permet de garantir le bien être animal avec une surface disponible. Cet espace lui permettant de se mouvoir et de courir. Le plein air lui offre une aire variée. Ceci contribue au développement musculaire des porcs, ayant un effet sur la texture de la viande (un peu plus persillée) et sur sa couleur.

2^{ème} caractéristique certifiée communicante :

ETAPES	Caractéristiques	Justification
<i>Abattage</i>	Durée d'élevage	La durée d'élevage est de 12 mois minimum. Le porc élevé est un porc lourd. Certains porcs pouvant atteindre 140 kg avant abattage. L'âge d'abattage a un effet sur la viande, celle-ci est plus persillée, plus colorée, avec un arôme plus marqué.

3^{ème} caractéristique certifiée communicante :

ETAPES	Caractéristiques	Justification
<i>Alimentation</i>	Aliments de finition	L'éleveur établit un contrat avec le fabricant d'aliment et s'engage à respecter le pourcentage de céréales et de châtaigne requis à savoir : - 90 % minimum de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs produits et sous-produits, avec 60% minimum de céréales, leurs produits et sous-produits. - 10 % minimum de châtaigne sous forme brute, brisure, farine ou aliment châtaigne Ceci contribue à apporter une texture de la viande un peu plus persillée et une couleur plus foncée.

IV. TRACABILITÉ ASCENDANTE ET DESCENDANTE

Les opérateurs de la filière mettent en place une traçabilité adaptée. Elle leur permet de retrouver pour chaque lot commercial de viande ou d'abats de porc label rouge, les lots de porcs label rouge et l'historique d'élevage correspondant, les dates de réalisation des principales opérations d'élevage, d'abattage et de découpe, ainsi que les destinations commerciales.

Schéma des identifiants et documents de traçabilité à chaque étape

Etape	Éléments de traçabilité	Identifiant		Enregistrement	Documents de traçabilité
		Support	Nature		
FABRICATION D'ALIMENT	N° de LOT	Etiquette B.L / sacs Formule	N° de lot de fabrication formulation	Registre de fabrication Registre d'élevage	- Bon de livraison - Factures - Dates de réception
ELEVAGE REPRODUCTEURS	NUMÉROS, RACE et ÂGE	Boucle AREP	N° de l'exploitant N° du reproducteur	Registre d'élevage (dont lieu d'isolement avant saillie)	- Bon de livraison des reproducteurs / entrée des reproducteurs (race/âge) - DSA/ passeport DSV
CONDITIONS DES TRUIES AU NAISSAGE	NUMÉROS	Boucle AREP	N° de l'exploitant N° de truie	Registre d'élevage (date de saillie, date de mise bas, nombre de porcelets, lieu d'isolement et durée d'allaitement)	- Bon de livraison des truies/entrée des truies (race, âge) - DSA/ passeport DSV
NAISSAGE CHEZ UN NAISSSEUR (réception de porcelets)	N° de LOT	B.L	N° exploitant du naisseur Identifiant d'élevage Semaine de naissance Nb de porcelets sevrés	Registre d'élevage Race Nombre de porcelets par semaine	- Bon de livraison des porcelets (race/âge) - DSAP/ passeport DSV
NAISSAGE SUR SITE D'ÉLEVAGE	NUMÉROS PORCELETS	Carnet de naissance	N° Porcelet	Registre d'élevage (entrée et sortie, race, âge, nombre, comptabilité des porcs morts sur la portée) Carnet de naissance	- Registre d'élevage - Carnet de naissance
POST-SEVRAGE	NUMÉROS PORCELETS	Boucle AREP Carnet de naissance	N° de l'exploitant N° semaine de naissance N° Porcelet	Registre d'élevage (entrée et sortie, race, âge, nombre, pertes) Carnet de naissance	- Registre d'élevage - Carnet de naissance

Etape	Éléments de traçabilité	Identifiant		Enregistrement	Documents de traçabilité
		Support	Nature		
POST-SEVRAGE (si transfert du naissage vers un POST-SEVREUR)	NUMÉROS PORCELETS N° DE PROVENANCE exploitant	B.L. Boucle AREP	Nb de porcelets livrés N ° exploitant du naisseur N° semaine de naissance N° exploitant du post-sevreur	Registre d'élevage	- Bon de livraison des porcelets (race/âge) - DSAP/ passeport DSV - Registre d'élevage
ENGRAISSEMENT	NUMÉROS PORCS CHARCUTIERS	Boucle AREP	N° exploitant naisseur ou post-sevreur	Registre d'élevage (lieu d'isolement pour mise à jeun avant abattage, Frappe 6X si incident d'élevage, dernière vaccination ou traitement vétérinaire)	- Registre d'élevage - Bon d'enlèvement (N°exploitant, nombre de porcs par case, mise à jeun, nombre d'animaux non conformes 6X ou abattus avant 12 mois ou poids non conforme, heure de départ du transport)
ABATTAGE	MARQUAGES	Marquage à l'encre (tampon, roulette ou scellé)	N° de tuerie + signe distinctif marque de l'AREP	Entrée : bon d'enlèvement	- Document commercial (raison sociale de l'abattoir) - Bon de Livraison ou facture
	PESÉES	ticket	Ticket pesée	Enregistrements	- Document commercial raison sociale de l'abattoir) - Bon de Livraison ou facture
	MARQUAGE DES ABATS	Étiquette sur produit ou support	N° de tuerie Pesée + signe distinctif marque de l'AREP	Enregistrements Délimitation des balancelles N° de la bête sur pesée fiscale	- Document commercial raison sociale et estampille de l'abattoir) - Bon de Livraison ou facture - comptabilité matière - Fichier clients
	DECOUPE PRIMAIRE	Étiquette sur produit ou support	N° de lot de découpe + signe distinctif marque de l'AREP sur les grosses pièces	Fiche de fabrication abattoir	- Document commercial raison sociale et estampille de l'abattoir) - Bon de Livraison ou facture - Comptabilité matière - Fichier clients
	DECOUPE SECONDAIRE	Étiquette sur produit ou support (ex : pic-prix)	N° de lot de découpe Étiquette label rouge sur les conditionnements sous vide ou sous atmosphère	Fiche de fabrication abattoir Fiche de fabrication atelier de découpe	- Document commercial (raison sociale et estampille de l'abattoir ou de l'atelier de découpe) - Bon de Livraison ou facture - Comptabilité matière - Fichier clients

Étape	Éléments de traçabilité	Identifiant		Enregistrement	Documents de traçabilité
		Support	Nature		
DECOUPE POUR REMISE AUX POINTS DE VENTE	MARQUAGE N°agrément	Affiche	Logo label N°agrément remise directe au consommateur N° de lot de découpe	Comptabilité- matière Registre de fabrication de l'atelier de découpe	- Document commercial - Comptabilité - Raison sociale de l'atelier de découpe -Fichier clients (éventuellement)

Entre les différents maillons de la filière, chaque opérateur en amont conserve les coordonnées de ses clients, les quantités, les n° de lot des produits, les produits expédiés et les dates d'expédition.

Parmi le fichier clients, on trouve les transformateurs de charcuterie salaison qui utilisent cette matière première.

Tous les documents relatifs à la traçabilité doivent être conservés au moins 3 ans et 5 ans pour le registre d'élevage et certains autres documents (formules d'aliments...).

V. MÉTHODE D'OBTENTION**5.1 Valeurs cibles****Schéma de vie et traçabilité**

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C1	PM0 Maîtrise des différentes étapes de l'élaboration du produit	Traçabilité / historique des produits labellisés	Diagramme de toutes les étapes de la naissance des animaux à la mise en vente par le distributeur (GMS ou détaillant) auprès du consommateur final.
C2	PM1 Maîtrise de la traçabilité du produit lors des différentes étapes d'élaboration du produit		Schéma de traçabilité du produit, de la naissance de l'animal jusqu'au point de vente.

Alimentation

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C6	PM2 Aliments et fabrication des aliments contrôlés et maîtrisés	Sélection de l'alimentation	La maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées aux porcs sous label et les autres fabrications destinées aux autres porcs ou à d'autres espèces.
C3	PM3 Respect de la liste positive des matières premières autorisées		Pendant toute la durée de l'élevage, les aliments ne doivent pas contenir de farines de viande, d'os de plume ou de sang, de manioc ou de patate douce.
E1			Interdiction d'utiliser des farines de poisson.
C4	PM4 Respect de l'alimentation pour les animaux jusqu'à 12 semaines incluses		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.

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C5	PM5 Respect de l'alimentation pour les animaux de plus de 12 semaines	Sélection de l'alimentation	90 % au minimum de céréales, oléagineux, légumineuses et de leurs sous-produits, au minimum, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée, avec un minimum de 60 % de céréales et de leurs sous-produits. Le petit lait frais ou reconstitué peut être utilisé comme base liquide de la ration. Les aliments composés ou simples ne peuvent contenir que les ingrédients suivants :
E2			<ul style="list-style-type: none"> - grains de céréales, leurs produits et sous-produits ; - grains ou fruits oléagineux, leurs produits ou sous-produits ; - graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits ; - tubercules, racines et fruits, leurs produits et sous-produits ; - produits et sous-produits de la canne à sucre ; - huiles et graisses végétales ; - produits laitiers ; - minéraux et vitamines ; - additifs.
C5			<ul style="list-style-type: none"> - 10% minimum de châtaigne sous forme brute, brisure, farine ou aliment châtaigne dans l'aliment de finition
C7	PM6 Plan d'alimentation		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).
E3			Respect du tableau de composition, des seuils d'incorporation et des quantités distribuées.
E4	PM7 Absence d'utilisation d'antibiotiques		Eaux grasses et huile de friture interdites.
E5	PM8 Traçabilité des fabrications		Utilisation d'aliments antibiotiques interdite. Additifs antibiotiques interdits (catégorie A).
			Identification des lots. Origine des intrants.

Tableau de composition de l'aliment des porcelets, truies et porcs avant finition

Matières premières autorisées dans l'alimentation à partir de la 12 ^{ème} semaine d'âge	Seuils d'incorporation par famille de matière première	
	MINI	MAXI
Grains de Céréales et produits dérivés	60%	90%
Orge	10 %	40%
Blé	10 %	40%
Maïs	10%	40%
Autres grains de céréales et dérivés	0%	60%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés dont huiles et matières grasses végétales	0 %	30%
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 %	30%
TOTAL Grains de céréales et produits dérivés, , graines de légumineuses et produits dérivés	90%	
Tubercules, racines et produits dérivés Sont interdits : le manioc et la patate douce	0%	3%
Autres graines et fruits et produits dérivés	0 %	10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	0%	3%
Autres plantes, algues et produits dérivés	0%	3%
Produits laitiers et produits dérivés	0%	3%
Produits d'animaux terrestres et produits dérivés	0 %	0%
Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés	0 %	0%
Minéraux et produits dérivés	0 %	5%
(Sous) produits de fermentation de micro-organismes dont les cellules ont été inactivées ou tuées	0 %	7%
Divers	0%	3%

Tableau de composition de l'aliment des porcs à la finition (à partir de 10 mois minimum)

Durée de finition = 2 mois

Matières premières autorisées dans l'alimentation à partir de la 12 ^{ème} semaine d'âge	Seuils d'incorporation par famille de matière première	
	MINI	MAXI
Grains de Céréales et produits dérivés	60%	90%
Orge	10 %	40%
Blé	10 %	40%
Maïs	10%	40%
Autres grains de céréales et dérivés	0%	60%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés dont huiles et matières grasses végétales	0 %	30%
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 %	30%
TOTAL Grains de céréales et produits dérivés, , graines de légumineuses et produits dérivés	90%	
Tubercules, racines et produits dérivés Sont interdits : le manioc et la patate douce	0%	3%
Autres graines et fruits et produits dérivés Châtaignes (sous forme brute, de brisures, de farine ou d'aliment châtaigne)	10 %	10%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	0%	3%
Autres plantes, algues et produits dérivés	0%	3%
Produits laitiers et produits dérivés	0%	3%
Produits d'animaux terrestres et produits dérivés	0 %	0%
Poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés	0 %	0%
Minéraux et produits dérivés	0 %	5%
(Sous) produits de fermentation de micro-organismes dont les cellules ont été inactivées ou tuées	0 %	7%
Divers	0%	3%

La ration donnée aux porcelets est d'environ 1kg à 12 semaines. Cette quantité augmente en engraissement pour arriver à minimum 3kg par jour. En finition, les porcs reçoivent également 3kg par jour minimum. Les truies reçoivent minimum 5kg par jour.

La ration alimentaire doit contenir moins de 1,7 % d'acide linoléique.

Le petit lait frais ou reconstitué peut être utilisé comme base liquide de la ration jusqu'à la finition.

En outre, l'utilisation d'eaux grasses et d'huiles de friture est interdite.

Sélection des reproducteurs

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C9	PM9 Type génétique connu des mâles et femelles parentaux	Sélection des animaux reproducteurs	Les porcs labellisés sont issus de reproducteurs de types génétiques connus pour lesquels : - l'allèle de sensibilité à l'halothane doit être absent ; - de même, l'allèle RN- est absent.
C8	PM10 Races autorisées		Mâles et femelles parentaux issus des races ou des souches autorisées ou des croisements entre les races reconnues (notamment LANDRACE, DUROC, NUSTRALE, LARGE WHITE) excepté la race PIETRAIN.
C10	PM11 Sélection des lignées		Permet d'obtenir des porcs d'engraissement présentant des caractéristiques sensorielles supérieures sur les critères de jutosité et/ou de tendreté et/ou de flaveur (arôme spécifique) Le produit doit également avoir un aspect visuel attirant (couleur homogène, soutenue). La sélection des lignées permet également d'assurer la stabilité dans le temps des caractéristiques des animaux.
C11	PM12 Procédure d'agrément des reproducteurs fixée par l'ODG		Critères de choix des truies et des verrats les plus propices à la reproduction : - Truies pas trop lourdes - Truies de 6 ans maximum - Verrats de 3 ans maximum Procédure mise en place d'ici 2020.
E6	PM13 Identification de chaque reproducteur		Identification de chaque reproducteur sur le registre d'élevage avant toute saillie. Tout reproducteur introduit dans l'élevage porte un identifiant et est accompagné d'un bon de livraison permettant de le rattacher à son élevage d'origine. L'éleveur conserve les bons de livraison des reproducteurs pendant 5 ans minimum.

Conditions d'élevage des reproducteurs

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C12 C28	PM14 Conception des logements des animaux reproducteurs	Conditions d'élevage optimales des animaux reproducteurs	Assurer un confort optimal et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires : Sol béton ou bois sans aspérités ou parties glissantes sur lesquelles les animaux pourraient se blesser. Surface total minimum par animal : 2,25m ² par truie gestante, 1,65m ² par cochette, 10m ² par verrat utilisé pour la monte, 6m ² dans le cas contraire. Distribution des aliments quotidienne, en même temps pour tous les animaux, sauf en cas de distribution automatique. Chaque truie ou cochette dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression. Accès permanent à l'eau fraîche en quantité suffisante. Animaux reproducteurs jamais attachés.
C12	PM15 Systèmes d'alimentation		Alimentation à même le sol (bouchons) ou dans des auges (soupe).
C13	PM16 Gestion des lots des truies ou cochettes reproductrices en verraterie		Truies et cochettes gérées en petits lots selon leur stade physiologique, de leur état d'engraissement et de la taille de la portée.

Naissage

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C14 C15 C18	PM17 Conditions de logement des truies au naissage	Conditions d'élevage optimales des animaux reproducteurs	Si les truies sont logées en bâtiment, pendant la phase de naissage (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. Si naissage en plein air, la présence permanente d'un couvert végétal régulier est impérative. Celle-ci est conditionnée par une densité inférieure à 13 truies par hectare de parc (couloirs de circulation inclus), densité qui pourra être abaissée en fonction de la nature des sols. Les sols fortement argileux doivent être exclus. Les parcs " maternité " doivent être individuels. Le paillage de la surface des abris doit être suffisant pour assurer la protection thermique des porcelets et la satisfaction du comportement de nidation de la truie. Logement maîtrisé : abris béton ou abris bois avec des copeaux ou de la paille
C18	PM18	Alimentation des truies au naissage	Alimentation suffisante en fonction du stade physiologique et du besoin d'allaitement. Elles disposent de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression. La composition des aliments est donnée dans le plan d'alimentation.

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C16	PM19 Type de porcelets au naisage	Conditions d'élevage optimales des porcelets	Animaux de type femelle ou mâle castré. Exclusion des cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, mâles non castrés, verrassons et truies de réforme.
C18	PM20 Conditions de logement des porcelets au naisage		
C17	PM21 Réalisation de la traçabilité relative à la semaine de naissance		Les animaux sont identifiés par la semaine de naissance ou le quantième jour de naissance et portent l'indicatif de marquage de l'élevage de naissance.
E7			<p>Le naisseur conserve les enregistrements sur un document de naissance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'identifiant de chaque truie ; - le nombre de porcelets nés vivants ; - la date de mise-bas ; - la semaine de naissance ; - la date de sevrage ; <p>Le bouclage des porcelets peut se faire à la naissance ou après sevrage. Les animaux morts ou présentant des défaillances sont enregistrés.</p> <p>Quand les porcelets sont engraisés sur un autre site : Le naisseur fournit à l'engraisseur un bon de livraison sur lequel figure : <ul style="list-style-type: none"> - Identifiant de l'élevage de naisage ; - Semaine de naissance ; - Nombre de porcelets par semaine de naissance. </p>

Conditions d'élevage en post-sevrage et engraissement

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C19	PM22 Élevages des porcs Label Rouge séparés physiquement ou dédiés	Conditions d'élevage optimales	<p>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.</p> <p>Si une exploitation présente plusieurs sites d'élevage dont certains sont dédiés à une production de porcs label et d'autres sont affectés à une autre production de porc standards, la séparation physique des sites doit être stricte, l'alimentation destinée aux porcs label doit avoir son propre circuit de stockage et de distribution. La traçabilité de l'alimentation et des porcs sous label doit être maîtrisée.</p> <p>Si l'exploitation n'est pas capable d'assurer de séparation physique, la production sous label doit être dédiée.</p> <p>Pour accompagner une transition vers la démarche Label Rouge des élevages engraisseurs ou dans le cas d'exploitations contenant plusieurs bâtiments, les bâtiments pourront être dédiés un par un jusqu'au dernier à la production de porcs sous label, à condition que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les animaux concernés soient spécifiquement identifiés ; - les circuits de stockage et de distribution de l'alimentation soient strictement séparés ; - le délai entre la première affectation d'un bâtiment nouvellement dédié à la production de porc sous label et la dernière qui permet d'obtenir un site dédié entièrement à la production, soit inférieur à 2 ans. <p>La capacité de production de porcs charcutiers de l'exploitation doit être adaptée à sa capacité d'épandage des effluents produits.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Au moins 40% des effluents sont répartis sur la zone de l'élevage. - Épandage des effluents à distance des points d'eau. - Evacuation régulière des excréments depuis les abris.
C20	PM23 Gestion des effluents		

Critère		Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible	
C21	PM24	Traitement des effluents	Conditions d'élevage optimales des animaux reproducteurs	Aucun traitement chimique à l'aide de produits de synthèse, excepté les traitements désodorisants, n'est autorisé pour traiter les effluents d'élevage Immédiat. Exception aux bâtiments d'élevage construits moins de 5 ans avant le 21/09/2002 => transition de 10 ans à date de réception des travaux Alimentation des porcelets à volonté	
C22	PM25	Délai d'application			
C23	PM26	Alimentation jusqu'à 12 semaines			
C24	PM27	Systèmes d'alimentation durant la phase d'engraissement et au plus tard à l'âge de 17 semaines.			
C25					
C28					
C26	PM28	Systèmes d'abreuvement			Plusieurs types possibles (conjointement ou non) : - Alimentation sur dalle béton ou auge(s) conçue (s) pour octroyer au minimum 0,33m d'auge/porc (système « soupe ») ou 7cm/porc (système « nourrisseur ») ou 1 pour 15 porcs (système « nourrisoupe »). - Possibilité d'utiliser des aliments sous forme de bouchons. - Nourriture trouvée sur la zone de plein air issue de la végétation présente aux alentours. Alimentation à la demande sans restriction garantissant que chaque animal dispose de nourriture en quantité suffisante sans subir d'agression
C27					Plusieurs types possibles (conjointement ou non) : - Eau de source disponible sur la zone de plein air - Canalisation d'eau courante filtrée ou doublement décantée Accès permanent à l'eau depuis la naissance Ne s'applique pas dans le présent cahier des charges

Critère		Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C 29 à C52	PM29	Élevage en plein air	Conditions d'élevage optimales des animaux reproducteurs	Ne s'appliquent pas dans le présent cahier des charges.
	C53			
E8	PM30	Origine des porcelets	Sélection des animaux destinés à l'abatage	Élevages situés sur des zones de plein air. Ces zones présentent des parties ensoleillées et ombragées.
C16	PM31	Critères de choix des animaux		Approvisionnement des porcelets auprès des éleveurs naisseurs habilités. Enregistrement dans le registre d'élevage : - Leur date d'arrivée ; - Leur provenance ; - Leur nombre.
C54	PM32	Taux de remplissage	Conditions d'élevage optimales	Animaux de type femelle ou mâle castré. Exclusion des cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, mâles non castrés, verrassons et truies de réforme. Taux de remplissage des parcs clôturés ou cloisonnés environ 50 porcs/ha maximum soit un minimum de 200m ² /animal. Accès permanent à l'extérieur
C28	PM33	Conception des logements présents sur la zone de plein air		Abris béton ou abris bois avec des copeaux ou de la paille. Boxes en béton avec sol en béton Cabanes bois et structure métallique.
C55	PM34	Nettoyage/désinfection à l'issue du départ des porcs		Nettoyage et désinfection réalisés
C56	PM35	Protocole de nettoyage et désinfection		Protocole de nettoyage/désinfection tel que recommandé par l'IFIP est appliqué. Enregistrement des modalités de vide sanitaire sur le registre d'élevage ou tout autre document.
C57	PM36	Désinfection du matériel et des cases entre chaque bande		Désinfection du matériel et des cases réalisée entre chaque bande
C58	PM37	Durée minimale d'élevage	Sélection des animaux destinés à l'abatage	Animaux élevés 12 mois minimum

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C28	PM38 Système d'élevage intégré dans l'environnement	Prise en compte de l'environnement	Logement conçu pour assurer aux animaux (truires et porcelets) un confort optimal (surfaces suffisantes pour assurer le mouvement) et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires. Séparation des aires fonctionnelles (alimentation, repos et excréation) afin d'éviter le contact direct des excréments dans le gisoir. Protection thermique sous abris en béton (ou aires totalement bétonnée) ou abris en bois, avec des copeaux ou de la paille. - Écoulement des effluents prévu ; - Les épandages sont interdits : - les vendredis (sauf si enfouissement immédiat) ; - les samedis et dimanches ; - ainsi qu'en juillet-août (sauf si enfouissement immédiat).
C28	PM39 Système préservant l'environnement		Ferrage des porcs à 6 mois maximum Nettoyage des châtaigneraies et des zones gagnées par la végétation.
C59	PM40 Système de traçabilité	Traçabilité des produits labellissables	Traçabilité assurée par un registre d'élevage ou des fiches bandes jusqu'au départ des porcs pour l'abattoir. Le bouclage s'effectue environ 10 mois avant l'abattage.
C60	PM41 Marquage des porcs		Identification avec indicatif de marquage de l'élevage d'engraissement au plus tard lors du passage à l'engraissement, soit à la 13ème semaine en sortie de post-sevrage, soit à la 17ème semaine à la sortie du pré-engraissement
C61	PM42 Identification des incidents d'élevage	Sélection des produits labellissables	Marquage des porcs ayant subi des incidents d'élevage (notamment identifiés 6X) selon la procédure interprofessionnelle de gestion du danger du danger des aiguilles cassées. Ces animaux sont exclus. Incidents d'élevage enregistrés dans le registre d'élevage.

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

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C62	PM43 Dispositif d'attente avant chargement	Conditions de transport optimales	Présence et utilisation d'un dispositif d'attente et d'embarquement composé d'un local de repos et d'un quai de chargement. Élevage en bande unique : dispositif d'attente pas nécessaire.
C63	PM44 Conception du local et du quai de chargement		Élevage en plusieurs bandes : Pas de mélange de porcs issus de différents lots d'engraissement. Local d'attente doit contenir la totalité du chargement. Quai de chargement ayant une largeur minimale de 1,2 m et une pente maximale de 20%.
C64	PM45 Mise à jeun avant abattage		Mise à jeun des animaux avec abreuvement 12 h min et 18 h max avant embarquement.
C65 C66	PM46 Conditions de transport des animaux		Animaux transportés par cases de 15 à 25 animaux maximum Si véhicules à étages, soit étage hydraulique soit hayon élévateur
C67	PM47 Douchage au chargement		Quelque soit la durée du transport, douche ou brumisation des animaux sauf si T°C extérieure ≤ 10°C
C68	PM48 Procédures lors de l'enlèvement		Utilisation de médicaments tranquillisants interdite dans les 48 h précédant l'enlèvement. L'utilisation du bâton ou de l'aiguillon électrique ou encore le tuyau de caoutchouc est à proscrire lors des manipulations des porcs. Le matériel de base est le panneau.
C69	PM49 Informations sur le bordereau d'enlèvement	Traçabilité des produits Labelisables	Informations figurant sur le bordereau d'enlèvement de chaque lot: - Date et heure du dernier repas ; - Date et heure de l'enlèvement ; - Réserves éventuelles sur l'état des animaux, identification des incidents d'élevage, identifiés 6X.

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C70	PM50 Durée/distance de transport	Conditions de transport optimales	Durée maximale de transport 6 h ou 200 km entre l'élevage et l'abattoir En cas de fermeture de l'abattoir, et pour permettre l'abattage des porcs provenant d'élevages existants, une dérogation peut être accordée par arrêté du ministre chargé de l'économie et des finances et 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.

Conditions avant abattage

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C71	PM51 Système de douchage à l'abattoir	Préparation à l'abattage limitant le stress	Système de douchage présent et utilisé à la réception des porcs avant la conduite en anesthésie
E9	PM52 Enregistrement des informations relatives au transport		Enregistrement de : - heure d'arrivée à l'abattoir ; - heure de déchargement ; - incidents éventuels de transport ou déchargement.
C72 C73	PM53 Durée d'attente avant l'abattage		Animaux maintenus au calme afin de subir le moins de stress possible. Durée d'attente avant abattage est de 3 h min.
C74	PM54 Délai entre l'enlèvement et l'abattage		Durée maximale entre le chargement des animaux et leur abattage 18 h max.
C75	PM55 Délai entre la mise à jeun et l'abattage		Durée entre mise à jeun et l'abattage des animaux limitée à 30 h.

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C76	PM56 Surface allouée à l'animal à l'abattoir		Surface prévue 0,5 m ² /animal minimum. Nombre de porcs par case de stockage de 15 à 25. Pas de mélange de lots de transport.
C77	PM57 Sol de la zone d'attente		Non glissant. Bon écoulement de l'eau et des déjections.
E13	PM58 Distinction porcs Label/ porcs conventionnels	Traçabilité des produits labellisés	Porcs labellisés séparés des autres porcs.
C78	PM59 Douchage avant abattage	Préparation à l'abattage limitant le stress	Douchage des porcs pendant 20 à 30 minutes à leur arrivée à l'abattoir, et 1/2h avant l'anesthésie. Si la température extérieure est < 10°C, la durée de douchage est réduite de 10 min. Si la température extérieure est négative : douchage facultatif.

Caractéristiques des carcasses

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C79	PM60 Poids chaud des carcasses	Sélection des produits labellisés	Poids chaud des carcasses ≥ 80 kg.
C80 C81	PM61 Mesure de muscle et de gras ou d'un TMP des carcasses	Caractéristiques des produits finis	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 TMP de 54 à 64 inclus. Un même segment de marché ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses d'une plage de 8 points contiguës au maximum. Le cumul des plages ne doit pas excéder 10 points. Un segment de marché peut aller jusqu'à un client.

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C16	PM62 Exclusion des carcasses	Sélection des produits labellissables	- Exclusion des carcasses d'animaux cryptorchides, monorchides, hermaphrodites, verrats, verrassons, truies de réforme. - Femelles et mâles castrés.
C82	PM63 Tri des carcasses : Caractéristiques du gras de bardière	Caractéristiques des produits finis	Gras de bardière blanc et ferme (pouvant être congelé).
C93 C94 C95	PM64 Caractéristiques des gras de bardière pour la congélation		Les gras de bardière destinés à la congélation sont mis sous vide, étiquetés avec un numéro de lot correspondant à la carcasse de porc labellisée dont ils sont issus, la date d'abattage, la date et l'heure de la congélation, la DLUO. Les gras de bardière sont issus des carcasses labellissables. Ils sont reconnus de qualité supérieure. Les gras congelés respectent les mêmes caractéristiques qualitatives que le produit frais.
C96 et C97			Ne s'appliquent pas dans le présent cahier des charges.
C98 C101	PM65 Maîtrise de la congélation des gras de bardière		La congélation doit avoir lieu dans les 72 heures après l'abattage. Les gras de bardière sont conservés à l'état congelé 1 mois maximum. Les conditions de congélation et de décongélation, sont maîtrisées. Si un lot de matière grasse congelée est réalisé sur plusieurs jours, la date de congélation correspond à la date de la première congélation. La DLUO est limitée à 12 mois pour les UVC, et 1 mois pour les gras, sous réserve de vérification du maintien des qualités organoleptiques des UVC et des caractéristiques qualitatives des gras.
C99 C100	PM66 Conditions de congélation	Maîtrise du procédé de congélation	Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement. Les enregistrements sont conservés au minimum 3 ans.

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C83	PM67 Tri des carcasses : Défauts d'aspect des carcasses ou pièces de gros	Caractéristiques des produits finis	Pas de défaut d'aspect marqué : défaut d'épilation*, hématomes*, défaut de couenne, points de sang (pétéchies)*, griffures, fractures, substances étrangères (graisse, fèces) . * Le défaut est pris en compte lorsque sa surface excède 2,5 cmx5 cm soit 12,5 cm² . Une tolérance de 5 % de présence des défauts d'aspects est acceptée.
C84	PM68 Délai de mesure du pH ultime		pH pris minimum 18 h après abattage avec des appareils fréquemment calibrés et dont les électrodes font l'objet d'un entretien régulier.
C85	PM69 Mesure du pH ultime		L'opérateur effectuant cette mesure devra avoir reçu une formation appropriée.
C86	PM70 Critères de tri pour les pièces de viande		pH compris entre 5,40 et 6,10 (si mesuré dans le long dorsal à 5 cm de profondeur entre la vertèbre dorsale et la 1 ^{ère} vertèbre lombaire) ou entre 5,50 et 6,20 (si mesuré dans le semi-membraneux)
C87	PM71 Labellisation des abats	Sélection des produits labellisables	Exclusion de défauts d'aspects marqués et des viandes pâles et exsudatives et les risques de jambon déstructuré Tri des produits de découpe sur la couleur qui doit être homogène et soutenue.
C88	PM72 Critères de tri des abats commercialisés frais	Caractéristiques des produits finis	Abats : foie, cœur, rognons, rate, langue, têtes et produits issus du désossage des têtes. Abats Label Rouge issus des carcasses de porc labellisables. Le numéro de lot attribué correspond à la carcasse de porc dont les abats sont issus.
E11	PM73 Traçabilité des abats	Traçabilité	Pas de traces de souillure et de tâches. Procédure interne permettant d'exclure les pièces à défauts. qui inclut un référentiel photo est disponible et consultable auprès de l'ODG (critères de sélection sur la couleur). Identifiés par lot sur la chaîne d'abattage (identification des balancelles). Identification par type de produit et n° de lot.

Stockage et transport des découpes

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C89	PM74 Critères de transport permettant de maintenir la qualité des pièces de découpe	Caractéristiques des produits finis	A chaque étape de stockage et transport éviter : - toute condensation à la surface des carcasses - tout frottement os contre muscle et/ou gras des carcasses.

Identification

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
C90	PM75 Marquage des carcasses	Traçabilité	- Marque AREP (apposée au tampon, roulette, scellé) sur carcasses labellissables et notamment pièces de gros ; - Étiquetage spécifique au label rouge ; - Information spécifique au label rouge ; - Commercialisation dans un circuit label.

Découpe

Critère	Points à maîtriser	Critère qualité	Valeur cible
E12	PM76 Transfert de carcasses vers un atelier de découpe	Traçabilité	Site de découpe distinct du lieu d'abattage. Carcasses identifiées : - Identifiant d'élevage - N° individuel d'abattage - Document de traçabilité
E13	PM77 Conditions de découpe à l'atelier		Pièces de découpe issues de carcasses label rouge. Séparation physique des carcasses label rouge des carcasses conventionnelles. Présentation et découpe conformes aux fiches techniques des produits définies par l'ODG.
C91	PM78		Identification avec leur numéro de traçabilité. Les opérations de conditionnement doivent être réalisées l'établissement de découpe.
C92	PM79 Modes de conditionnement des découpes	Conditionnement	Différents types de conditionnement possible : Sous vide, sous film, sous atmosphère ou sans pré-emballage. Quelque soit le type de conditionnement, pièce de découpe accompagnée de son n° de traçabilité et d'une étiquette de certification ou un scellé. Chaque lot de découpe présente un numéro de traçabilité.
E14	PM80 Traçabilité	Traçabilité	Document de traçabilité : - carcasses composant ce lot ; - pièces issues de la découpe de ce lot. Numéro de traçabilité présent sur étiquette des pièces emballées. Pièces non emballées : marquage au moyen d'un tampon ou roulette.

VI. Etiquetage

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :

- Le logotype label rouge, dans le respect de la charte graphique.
- Le numéro d'homologation du label rouge.
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
 - . Porcs élevés en plein air
 - . Porcs élevés pendant 12 mois minimum
 - . Alimentation des porcs contenant 90% minimum de céréales, oléagineux, légumineuses et leurs sous-produits et en finition 10% minimum de châtaigne
- Le nom (acronyme) et l'adresse de l'ODG : AREP - 20157 FRASSETU

VII. TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

PM	PPC	POINTS DE MAÎTRISE	VALEUR CIBLE	METHODES D'EVALUATION
PM1	PPC1	Maîtrise de la traçabilité du produit lors des différentes étapes d'élaboration du produit	Schéma de traçabilité du produit, de la naissance de l'animal jusqu'au consommateur.	Documentaire
PM5	PPC2	Respect des pourcentages de matière première autorisée dans l'alimentation pour les animaux de plus de 12 semaines	- 90% au minimum de céréales, oléagineux, légumineuses et de leurs sous-produits, en poids de la formule d'aliments et en moyenne pondérée. - 10% minimum de châtaigne sous forme brute, farine ou aliment châtaigne dans l'aliment de finition.	Documentaire
PM10	PPC3	Races autorisées	Mâles et femelles parentaux issus des races ou des souches autorisées ou des croisements entre les races reconnues (notamment LANDRACE, DUROC, NUSTRAL, LARGE WHITE) exceptée la race PIETRAIN.	Documentaire et/ou Visuelle
PM29	PPC4	Elevage en plein air	Élevages situés sur des zones de plein air. Ces zones présentent des parties ensoleillées et ombragées.	Visuelle
PM32	PPC5	Taux de remplissage	Taux de remplissage des parcs clôturés ou cloisonnés environ 50 porcs/ha maximum soit un minimum de 200m ² /animal. Accès permanent à l'extérieur.	Visuelle
PM37	PPC6	Durée minimale d'élevage	Animaux élevés 12 mois minimum.	Documentaire et/ou Visuelle
PM75	PPC7	Marquage des carcasses	- Marque AREP (apposée au tampon, roulette, scellé) sur carcasses labellissables et notamment pièces de gros. - Étiquetage spécifique au label rouge pour les autres produits finis. - Informations spécifiques au label rouge.	Visuelle

VIII. DEFINITIONS ET ABREVIATIONS

8.1 Définitions

Allèle RN : les porcs porteurs de cet allèle (même hétérozygote) sont prédisposés à produire une viande à très bas pH ultime ("viande acide").

Cryptorchide : Porc dont les testicules ne sont pas descendus.

Découpe primaire : opérations de découpe des carcasses de porc séparant les pièces de gros (longe, jambon, poitrine, épaule, bardière, gorge)

Découpe secondaire : découpe des pièces brutes de découpe primaire en différents produits de découpe pouvant avoir plusieurs stades d'élaboration : découennage, dégraissage, de désossage, de dénervage, de tranchage.

Facteurs de croissance : ce terme est utilisé pour désigner toutes les substances à action non hormonale susceptibles de favoriser artificiellement la croissance des animaux, notamment en augmentant le gain moyen quotidien ou en diminuant l'indice de consommation.

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 :

- 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 prédisposés au syndrome de stress (taux de mortalité élevé) et au syndrome des viandes pâles et exsudatives.

Lot d'élevage : constitué de porcelets arrivés en élevage la même semaine

Lot d'abattage : constitué de porcs livrés d'un même élevage et abattus le même jour.

Mise à jeun : enlèvement de toute alimentation avec maintien de la distribution d'eau.

Monorchide : Porc dont un seul testicule est descendu

Naissage : phase dans la vie de l'animal allant de la naissance jusqu'au sevrage.

Sevrage : arrêt de l'alimentation lactée maternelle.

Temps d'attente : délai à observer entre la dernière administration du médicament à l'animal dans les conditions normales d'emploi et l'abattage de cet animal.

Traçabilité : aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées.

Verrasson : jeune verrat (mâle non castré) avant la maturité sexuelle.

8.2 *Abréviations*

D.S.A. : Document Sanitaire d'Accompagnement des Porcins.

G2 : épaisseur de gras latéral à 6 cm de la fente entre la 3^{ème}/4^{ème} dernière côte.

M2 : épaisseur de muscle obtenue au même site que G2.

T.V.M. : Teneur en Viande Maigre. Proportion de viande maigre contenue dans une carcasse de porc, calculée pour chaque animal à l'aide d'une sonde et basée sur les résultats d'une découpe normalisée validés par l'Union Européenne et le Ministère de l'Agriculture.