

Coopérative
« Groupement des Eleveurs Girondins »
 Route de Labarthe
 33190 GIRONDE SUR DROPT

CAHIER DES CHARGES DE LA CERTIFICATION DE CONFORMITE
« VIANDE DE GROS BOVINS COMMERCIALISEE PAR
LE GROUPEMENT DES ELEVEURS GIRONDINS »

CC/14/99

Caractéristiques Certifiées

- ♦ Bovins élevés au pâturage 6 mois minimum, nourris avec des fourrages, des céréales, d'autres végétaux, vitamines et minéraux.
- ♦ Races à viande : BLONDE D'AQUITAINE, LIMOUSINE, BAZADAISE, CHAROLAISE ET CROISEMENTS ENTRE CES RACES.
- ♦ Pour une meilleure tendreté : maturation de 9 jours minimum pour les pièces à griller et à rôtir (sauf le filet, la hampe et l'onglet).
- ♦ Bovins sélectionnés depuis les élevages jusqu'au point de vente.

Le Président de la Coopérative « GROUPEMENT DES ELEVEURS GIRONDINS »

Nom : Serge CHIAPPA

Date : Avril 2015

Visa :

Indice	Date	Evolution
0	08/06/00	Validation du cahier des charges par la CNLC
1	15/01/01	Intégration du socle INTERBEV (1998)
2	23/11/06	Prise en compte des exigences et recommandations de la CNLC
3	02/01/14	Prise en compte des exigences et recommandations de l'arrêté du 19/12/2012 et de l'évolution des procédures et de la filière.
4	14/04/2015	Modification de la maturation minimum pour les pièces à griller et à rôtir (sauf le filet, la hampe et l'onglet)

SOMMAIRE

I- PREAMBULE.....	3
1.1- PRESENTATION DE LA DEMARCHE	3
1.2- DOMAINE D'APPLICATION	4
II- TEXTES DE REFERENCE	5
2.1- TEXTES REGLEMENTAIRES.....	5
2.2- AUTRES DOCUMENTS	8
III- SCHEMA DE VIE	9
IV- CARACTERISTIQUES DU PRODUIT	12
4.1- ETAPE 1 : NAISSANCE	12
4.1.1- <i>Caractéristiques implicites</i>	12
4.1.2- <i>Méthode de maîtrise et de contrôle des exigences chez l'éleveur naisseur</i>	13
4.2- ETAPE 2 : ELEVAGE - FINITION	15
4.2.1- <i>Caractéristiques implicites</i>	15
4.2.2- <i>Caractéristiques explicites</i>	15
4.2.3- <i>Contrôle des caractéristiques d'élevage</i>	20
4.3- ETAPE 3 : TRANSPORT DES ANIMAUX.....	22
4.3.1- <i>Caractéristiques implicites</i>	22
4.3.2- <i>Caractéristiques explicites</i>	22
4.3.3- <i>Maîtrise et contrôle des conditions de transport des animaux</i>	22
4.4- ETAPE 4 : ABATTAGE, RESSUAGE, REFRIGERATION, MISE EN QUARTIERS ET EN PIECE DE GROS	24
4.4.1- <i>Caractéristiques implicites</i>	24
4.4.2- <i>Caractéristiques explicites</i>	24
4.4.3- <i>Maîtrise et contrôle des conditions d'abattages, ressuage, réfrigération et sélection des carcasses</i>	26
4.5- ETAPE 5 : FABRICATION DE PAD OU UVC	30
4.5.1- <i>Caractéristiques implicites</i>	30
4.5.2- <i>Caractéristiques explicites</i>	30
4.5.3- <i>Maîtrise et contrôle des conditions de découpe en PAD ou UVC</i>	32
4.6- ETAPE 6 : MATURATION, PREPARATION DES VIANDES ET COMMERCIALISATION	33
4.6.1- <i>Caractéristiques implicites</i>	33
4.6.2- <i>Caractéristiques explicites</i>	33
4.6.3- <i>Maîtrise et contrôle</i>	34
V- ETIQUETAGE DU PRODUIT CERTIFIE	35
ANNEXES : Tableau récapitulatif de la traçabilité.....	36
Plan d'alimentation durant l'élevage et la finition des animaux.....	39
Modèle d'Etiquetage.....	41

I- PREAMBULE

1.1- PRESENTATION DE LA DEMARCHE

Depuis son démarrage en 1983 la coopérative des éleveurs Girondins n'a cessé de fédérer une part grandissante des éleveurs allaitants du département de la Gironde et même des départements limitrophes.

Hormis dans sa partie Sud-Est, le département de la Gironde est, traditionnellement, un pays d'herbage producteur d'animaux maigres de grande qualité.

Après avoir subi avec injustice, les effets dévastateurs de la "Crise de la vache folle", les professionnels du groupement ont enclenché une réflexion visant à accéder rapidement au produit fini puis à le démarquer vis à vis du produit tout venant.

L'objectif était simple, rassurer le consommateur local au travers d'une garantie d'origine de proximité des animaux produits selon les règles locales.

En octobre 1996, le dépôt à l'I.N.P.I. de la marque commerciale "La Signature des Eleveurs Girondins" marqua l'aboutissement de cette démarche.

Dès lors les services techniques et commerciaux du groupement menèrent de front :

- une politique d'incitation à l'engraissement chez les producteurs de maigres.
- une sensibilisation des points de ventes locaux aux atouts de la provenance de proximité.

A l'automne 1997, l'inauguration officielle des points de vente se déroula sous l'œil intéressé de l'ensemble des médias régionaux.

Aujourd'hui le processus entame sa phase finale : accéder à une certification officielle par le biais du certificat de conformité du produit (C.C.P.). La zone d'influence du groupement (Gironde et départements limitrophes) se trouve à la confluence des berceaux de race de la Blonde d'Aquitaine et de la Bazadaise au sud mais aussi de la Limousine et la Charolaise au Nord. "La Signature des Eleveurs Girondins" est donc élaborée à partir de ces 4 excellentes races à viande. Elle se situe pleinement dans le créneau des viandes Haut de Gamme.

Les troupeaux sont conduits traditionnellement à l'herbe de prairie naturelle le plus souvent puis rentrent en stabulation en période hivernale.

A l'intérieur, l'alimentation se fait principalement à base de fourrages secs ou ensilés et de céréales notamment pour la finition.

Le souci permanent des professionnels de la coopérative est de veiller à ce que les carcasses obtenues présentent des caractéristiques de conformation, d'état d'engraissement et de maturation, optimales garantissant ainsi des qualités organoleptiques sans reproches.

1.2 DOMAINE D'APPLICATION

Le présent cahier des charges s'applique aux viandes fraîches de gros bovins issues du troupeau allaitant et commercialisées en boucherie traditionnelle (artisanale ou en G.M.S.) ou en rayon libre-service des G.M.S. sous la marque "La Signature du Groupement des Eleveurs ". Il est accompagné d'un plan de contrôle.

Les bovins conformes au présent cahier des charges et les viandes qui en sont issues répondent aux caractéristiques réglementaires implicites ainsi qu'aux caractéristiques certifiées explicites communiquées aux consommateurs, à savoir,

- ↳ Bovins élevés au pâturage 6 mois minimum, nourris avec des fourrages, des céréales, d'autres végétaux, vitamines et minéraux.
- ↳ Races à viande : BLONDE D'AQUITAINE, LIMOUSINE, BAZADAISE, CHAROLAISE ET CROISEMENTS ENTRE CES RACES.
- ↳ Pour une meilleure tendreté : maturation de 9 jours minimum pour les pièces à griller et à rôtir (sauf le filet, la hampe et l'onglet).
- ↳ Bovins sélectionnés depuis les élevages jusqu'au point de vente.

II - TEXTES DE REFERENCE

Les textes ci-après sont en vigueur à la date de validation du cahier des charges. En cas d'évolution, les nouvelles versions s'appliquent automatiquement.

2.1. TEXTES REGLEMENTAIRES

Signes Officiels de Qualité

- **Code rural** – Partie réglementaire du livre VI « **Productions et marchés** » – Titre IV - La valorisation des produits agricoles et alimentaires
 - Chapitre II « Les appellations d'origine protégées, indications géographiques protégées et attestations de spécificité »
 - Chapitre III « Les labels et la certification »
 - Chapitre IV « La CNLC »
- **Code de la consommation** L 115-24

Sanitaire, hygiène et conservation des produits

Paquet Hygiène :

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.
- Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
- Règlement (CE) N° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- **Arrêté du 3 avril 1996** fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.
- **Arrêté du 8 juin 1996 modifié** déterminant les conditions de l'inspection sanitaire post mortem des volailles.
- **Arrêté du 20 juillet 1998** modifié fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 06/08/1998).

Elevage – Traitements vétérinaires

- **Directive 91/629/CEE du Conseil du 19 novembre 1991** modifié, établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux.
- **Directive 98/58/CE du Conseil du 20 juillet 1998** concernant la protection des animaux dans les élevages (JOCE n° L 221 du 08/08/1998).

- **Loi n°2001-6 du 4 janvier 2001** portant diverses dispositions d'adaptation au droit communautaire en matière de santé des animaux et de qualité sanitaire des denrées d'origine animale et modifiant le code rural (JO du 5 janvier 2001).
- **Code Rural** (articles 258, 259, 262 relatifs à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale et article 276 sur les mauvais traitements et actes de cruauté).
- **Code de la Santé Publique** (articles L612 : plan sanitaire d'élevage ; L617-1 : AMM ; L617-2 : temps d'attente ; article R. 5146-51 : ordonnances).
- **Loi n° 82-1019 du 3 décembre 1982** modifiant diverses dispositions du livre V du code de la santé publique et relative à la pharmacie vétérinaire (JO du 4 décembre 1982).
- **Décret n° 80-791 du 1er octobre 1980** pris pour l'application de l'article 276 du code rural (JO du 5 octobre 1980).
- **Décret n° 84-1003 du 16 novembre 1984** modifiant diverses dispositions du chapitre III du titre II du livre V du code de la santé publique (partie Réglementaire) relatif à la pharmacie vétérinaire.
- **Décret n° 98-764 du 28 août 1998** relatif à l'identification du cheptel bovin (JO n°200 du 30 août 1998).
- **Décret n° 99-260 du 2 avril 1999** relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines (JO du 4 avril 1999).
- **Arrêté du 25 octobre 1982** modifié relatif à l'élevage, la garde et la détention des animaux.
- **Arrêté du 3 septembre 1998** modifié relatif aux modalités de réalisation de l'identification du cheptel bovin (JO du 13 septembre 1998).
- **Arrêté du 10 février 2000** portant création de la base de données nationale d'identification et de traçage des bovins et de leurs produits (JO du 26 février 2000).
- **Arrêté du 5 juin 2000** relatif au registre d'élevage (JO du 25 juin 2000).
- **Arrêté du 9 juin 2000** relatif à la police sanitaire de l'encéphalopathie spongiforme bovine (JO du 15 juin 2000).
- **Arrêté du 14 août 2000** modifiant l'arrêté du 29 février 1992 fixant les règles techniques auxquelles doivent satisfaire les élevages de veaux de boucherie et/ou de bovins à l'engraissement soumis à autorisation au titre de la protection de l'environnement (JO du 14 septembre 2000).

Alimentation animale et Fabricants d'aliments

- **Règlement CEE n° 90-2377 du Conseil du 26 juin 1990** (JOCE du 18 août 1990) modifié établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus vétérinaires dans les aliments d'origine animale (JOCE du 18 août 1990).
- **Directive 88/186/CEE** relative à l'interdiction d'administration des substances anabolisantes aux animaux dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine.
- **Décision du Conseil du 4 décembre 2000** relative à certaines mesures de protection à l'égard des encéphalopathies spongiformes transmissibles et à l'utilisation de protéines animales dans l'alimentation des animaux (JOCE du 7 décembre 2000).
- **Décret n° 73-1101 du 28 novembre 1973** modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires, en ce qui concerne les additifs destinés à l'alimentation animale (JO du 15 décembre 1973).
- **Décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986** modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne la commercialisation des produits et substances destinées à l'alimentation animale.
- **Arrêté du 19 septembre 1983** modifié portant fixation de modes de prélèvements d'échantillons et de méthodes d'analyse pour le contrôle officiel des aliments des animaux.
- **Arrêté du 27 novembre 1985** fixant les conditions auxquelles doivent répondre les installations destinées à la fabrication des aliments médicamenteux visées à l'article L610-1 du code de la santé publique (JO du 6 décembre 1985).
- **Arrêté du 27 août 1987** (JO du 27 septembre 1987) modifié concernant certains produits azotés utilisés dans l'alimentation des animaux.
- **Arrêté du 16 mars 1989** modifié portant application du décret n°86-1037 du 15 septembre 1986 relatif à la commercialisation des produits et substances destinés à l'alimentation animale.

- **Arrêté du 24 juillet 1990** (JO du 11 août 1990) modifié portant interdiction de l'emploi de certaines protéines et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux et fixant des conditions supplémentaires à la commercialisation, aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation animale et à la fabrication d'aliments des animaux.
- **Arrêté du 13 février 1992** (JO du 13 mars 1992) modifié fixant la liste et les conditions d'incorporation des additifs aux aliments pour animaux.
- **Arrêté du 10 novembre 2000** relatif aux conditions sanitaires régissant l'emploi, la commercialisation, les échanges, les importations et les exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation animale et à la fabrication d'aliments des animaux (JO du 11 novembre 2000).

Transport

- **Directive 91/628/CEE** modifiée relative à la protection des animaux en cours de transport.
- **Décret n° 95-1285 du 13 décembre 1995** relatif à la protection des animaux en cours de transport (JO du 15 décembre 1995).
- **Arrêté du 5 novembre 1996** modifié relatif à la protection des animaux en cours de transport (JO du 23 novembre 1996).
- **Arrêté du 9 avril 1997** définissant les catégories de denrées et produits périssables pour le transport.
- **Arrêté du 20 juillet 1998** fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (J.O. du 6 août 1998).

Abattoirs – Découpe – Mise en marché

- **Règlement (CEE) n° 1208/81** établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins.
- **Règlement (CEE) n° 2930/81** arrêtant des dispositions complémentaires pour l'application de la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins, modifié par le règlement (CEE) n° 2237/91
- **Directive 93/119/CEE** relative à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort.
- **Décret n°71-636 du 21 juillet 1971** pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (JO du 1^{er} août 1971).
- **Décret 94-808 du 12 septembre 1994** portant application du code de la consommation et relatif à la présentation, à la pesée, à la classification et au marquage des carcasses des espèces bovine, ovine et porcine (JO du 17 septembre 1994).
- **Décret n° 97-903 du 1^{er} octobre 1997** relatif à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort.
- **Arrêté du 21 décembre 1979** (J.O du 19 janvier 1980) modifié relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.
- **Arrêté du 10 avril 1981** relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux de boucherie, de charcuterie, de basse-cour et des gibiers d'élevage destinés à l'abattage (JO du 17 avril 1981).
- **Arrêté du 5 juin 1981** relatif à l'agrément d'instruments, installations et appareils utilisés pour l'immobilisation et l'étourdissement des animaux au moment de leur abattage (JO du 25 juin 1981).
- **Arrêté du 6 mars 1984**, relatif aux conditions hygiéniques d'entreposage, de manutention, d'exposition à la vente et de vente des viandes dans les marchés de gros (JO du 22 mars 1984).
- **Arrêté du 17 mars 1992** modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucheries pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire.
- **Arrêté du 28 juin 1994** modifié relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (J.O. du 31 juillet 1994).

- **Arrêté du 2 août 1994** portant modification d'arrêtés relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes de boucherie.
- **Arrêté du 8 septembre 1994** modifié fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JO du 20 septembre 1994).
- **Arrêté du 9 mai 1995** réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (JO du 16 mai 1995).
- **Arrêté du 3 avril 1996** fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale (JO du 19 avril 1996).
- **Arrêté du 6 juillet 1998** relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (JO du 28 juillet 1998).
- **Arrêté du 26 décembre 2000** relatif à la pesée et à la présentation des carcasses de bovins (JO du 29 décembre 2000).

Commercialisation - Etiquetage

- **Règlement (CE) n°1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000** établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
- **Règlement (CEE) n° 1318/93** portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 2067/92 du Conseil relatif à des actions de promotion et de commercialisation en faveur de la viande bovine de qualité.
- **Loi n° 93-949** relative au code de la consommation.
- **Code de la Consommation** (partie réglementaire) - Articles R112-1 et suivants relatifs à l'information du Consommateur.
- **Décret n° 2000-705 du 20 juillet 2000** modifiant les dispositions réglementaires du code de la consommation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires (JO du 28 juillet 2000).
- **Arrêté du 7 décembre 1984** (JO du 21 décembre 1984) modifié relatif à l'identification de la date du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires.
- **Arrêté du 18 mars 1993** relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie.
- **Arrêté du 18 février 1997** portant extension d'un accord interprofessionnel relatif à l'étiquetage des viandes bovines, conclu dans le cadre de l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et viande.
- **Arrêté du 7 février 2000** portant extension d'un accord interprofessionnel relatif à l'étiquetage des viandes bovines, conclu dans le cadre de l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes (JO du 11 février 2000).
- **Arrêté du 1^{er} décembre 2000** suspendant la remise directe au consommateur de certaines pièces de découpe de viandes bovines (JO du 2 décembre 2000).
- **Avis du Conseil National de la Consommation** du 7/10/96 concernant l'étiquetage des viandes.

2.2 AUTRES DOCUMENTS

- NF V 46-001 Viandes de gros bovins : conditions de valorisation du potentiel de tendreté (décembre 1996).
- NF V 46-007 Gros bovins - Traçabilité des viandes identifiées (février 1997).
- FD V 46-008 Bovins en production de viande - Bonnes pratiques d'élevages.
- Avis du Conseil National de la Consommation du 7/10/96 concernant l'étiquetage des viandes.
- OFIVAL - Grille EUROP.
- Accord interprofessionnel relatif aux mentions obligatoires en matière d'étiquetage et de promotion de la viande bovine.
- Guide d'application de la méthode HACCP – Certiviande - Octobre 1994
- Guide de bonnes pratiques hygiéniques en découpe de gros bovins – Certiviande – Mars 1996.
- Guide de mise en place du contrôle bactériologique en abattoir et atelier de découpe de bovins – Documents 1 et 2 – OFOVAL et INTERBEV – septembre 1996.
- Base commune aux référentiels de certification de produits viande qui impliquent les élevages de bovins (Institut de l'Elevage – Interbev – septembre 1998).

III - SCHEMA DE VIE

Etape	Exigence du produit courant	Caractéristiques implicites	Caractéristiques explicites	Caractéristiques certifiées communicantes n°1	Caractéristiques certifiées communicantes n°2	Caractéristiques certifiées communicantes n°3	Caractéristiques certifiées communicantes n°4
				Bovins élevés au pâturage 6 mois minimum, nourris avec des fourrages, des céréales, d'autres végétaux, vitamines et minéraux.	Races à viande : blonde d'aquitaine, limousine, bazadaise, charolaise et croisements entre ces races.	Pour une meilleure tendreté : maturation de 9 jours minimum pour les pièces à griller et à rôtir (sauf le filet, la hampe et l'onglet).	Bovins sélectionnés depuis les élevages jusqu'au point de vente.
Qualification des élevages	- Pas de qualification						- Elevage qualifiés et contrôlés chaque année
Naissance	- Identification des animaux.	- Identification des animaux.			- Origine raciale : Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise Charolaise et croisement entre ces races.		
Elevage-Finition Race des reproducteurs	- Toutes races				- Origine raciale : Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise Charolaise et croisement entre ces races.		
Elevage-Finition Conduite des veaux	- Pas d'obligation concernant le sevrage		- Pas de sevrage des veaux avant 4 mois				
Elevage-Finition Conduite du troupeau	- Tout type de conduite est autorisé	- Maintien de l'identification des animaux, tenu du registre d'élevage.	- Chargement de 30 ares par UGB minimum - Période de finition au minimum de 3 mois - Condition de vie assurant le bien-	- Période de pâturage de 6 mois minimum - Plan d'alimentation défini			- Elevage qualifié et contrôlé une fois par an.

Etape	Exigence du produit courant	Caractéristiques implicites	Caractéristiques explicites	Caractéristiques certifiées communicantes n°1	Caractéristiques certifiées communicantes n°2	Caractéristiques certifiées communicantes n°3	Caractéristiques certifiées communicantes n°4
				Bovins élevés au pâturage 6 mois minimum, nourris avec des fourrages, des céréales, d'autres végétaux, vitamines et minéraux.	Races à viande : blonde d'aquitaine, limousine, bazadaise, charolaise et croisements entre ces races.	Pour une meilleure tendreté : maturation de 9 jours minimum pour les pièces à griller et à rôtir (sauf le filet, la hampe et l'onglet).	Bovins sélectionnés depuis les élevages jusqu'au point de vente.
			<ul style="list-style-type: none"> - être animal. - Bâtiments aérés, paillés, désinfectés. - Enregistrement des interventions sanitaires - Accès à l'élevage stabilisé 				
Transport des animaux	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la législation sur le transport - Document de traçabilité : passeport bovin et bon de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la législation sur le transport - Document de traçabilité : passeport bovin et bon de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> - Animaux chargés et déchargés dans le calme - Transport sans à-coup, durée inférieure à 8h 				<ul style="list-style-type: none"> - Contrôle du maintien de la traçabilité : boucles d'identification, passeport.
Abattage, ressuage, découpe de gros	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la législation sur l'attente en bouverie - Agrément de l'abattoir - Principe HACCP - Pas de sélection des animaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la législation sur l'attente en bouverie : pas de stress, eau à volonté - Agrément de l'abattoir 	<ul style="list-style-type: none"> - descente en température > +10°C en moins de 10 h. - pH < 6 au bout de 24h - Maintien de la traçabilité : ticket de pesée, tampon d'identification sur la carcasse 				<p>Contrôle des caractéristiques des carcasses :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agent habilité pour la sélection des carcasses - Provenance d'élevages qualifiés depuis 1 an. - Races conformes - Age et poids conformes : <ul style="list-style-type: none"> ➤ vache 310 kg, 3 à 12 ans ➤ génisse 300 kg,

Etape	Exigence du produit courant	Caractéristiques implicites	Caractéristiques explicites	Caractéristiques certifiées communicantes n°1	Caractéristiques certifiées communicantes n°2	Caractéristiques certifiées communicantes n°3	Caractéristiques certifiées communicantes n°4
				Bovins élevés au pâturage 6 mois minimum, nourris avec des fourrages, des céréales, d'autres végétaux, vitamines et minéraux.	Races à viande : blonde d'aquitaine, limousine, bazadaise, charolaise et croisements entre ces races.	Pour une meilleure tendreté : maturation de 9 jours minimum pour les pièces à griller et à rôtir (sauf le filet, la hampe et l'onglet).	Bovins sélectionnés depuis les élevages jusqu'au point de vente.
							<ul style="list-style-type: none"> ➤ 30 mois à 12 ans ➤ bœuf 350 kg, 36 mois à 12 ans - Conformation : E, U, R ; Etat d'engraissement 2,3 <p>Identification des carcasses certifiées : étiquettes suiveuses, certificat de provenance. Enregistrement sur le registre de certification.</p>
Fabrication de PAD et UVC	- Respect de la législation en matière d'hygiène	- Respect de la législation en matière d'hygiène	- Pas de mélange des viandes certifiées et non certifiées				- Maintien de la traçabilité par l'identification des lots de viande avant et après découpe.
Maturation, préparation des viandes et commercialisation	- Respect de la législation en matière d'hygiène	- Respect de la législation en matière d'hygiène				- 9 jours de maturation de la viande	- Maintien de la traçabilité par la conservation des étiquettes suiveuses, des certificats de provenance et des factures
Mise à disposition du consommateur	- Respect de la législation en matière d'hygiène	- Respect de la législation en matière d'hygiène	- Information du consommateur par le certificat de provenance				- Maintien de la traçabilité par le certificat de provenance

IV- CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Ce chapitre présente, pour chaque étape du schéma de vie, les caractéristiques de la viande fraîche de gros bovins certifiée commercialisée sous la marque « La Signature du Groupement des Eleveurs » ainsi que les moyens de maîtrise et les méthodes de contrôle mis en œuvre par les opérateurs pour garantir la conformité du produit au présent cahier des charges.

Les caractéristiques sont classées en deux catégories, les caractéristiques **implicites** qui sont des caractéristiques réglementaires et les caractéristiques **explicites** qui sont des caractéristiques certifiées par QUALISUD.

Les caractéristiques peuvent être de trois ordres :

- Les spécifications **intrinsèques du produit**, telle que la race du bovin ou l'état d'engraissement de la carcasse,
- Les spécifications **relatives aux modes de production ou de transformation**, telle que la conduite des animaux,
- Les spécifications **garantissant la traçabilité** du produit.

Ces caractéristiques respectent la base commune aux référentiels de certification pour les élevages bovins (socle INTERBEV - 1998).

4.1- ETAPE 1 : NAISSANCE

L'étape naissance comprend *stricto sensu* la naissance de l'animal. Les exigences applicables au-delà de la naissance sont décrites dans l'étape 2.

4.1.1- Caractéristiques implicites

◆ Identification des animaux

- Les animaux nés avant le 1^{er} juillet 1995 sont identifiés :
 - par une boucle à l'oreille portant le numéro à dix chiffres attribué dans le cadre de l'identification.
 - par le DAUB détenu par l'éleveur sur lequel sont renseignés le numéro à dix chiffres, la date de naissance de l'animal et le numéro de cheptel naisseur, c'est à dire de l'élevage de naissance de l'animal.
- Les animaux nés entre le 1^{er} juillet 1995 et le 1^{er} septembre 1998 sont pré-identifiés conformément au décret n° 95-276 du 9 mars 1995 et à l'arrêté du 14 juin 1995 relatifs aux modalités de réalisation de l'identification permanente et généralisée du cheptel bovin.

- Pour les animaux nés à partir du 1er septembre 1998, ils sont identifiés, conformément à l'arrêté du 3 septembre 1998, grâce à la pose de 2 boucles plastiques identiques comportant le numéro national d'identification à 10 chiffres. Un passeport est délivré automatiquement par l'EDE six semaines après la naissance du veau.

L'éleveur s'assure en permanence que chaque bovin dispose bien de 2 boucles ; au besoin, il fait le nécessaire pour remplacer la ou les boucles perdues dans les meilleurs délais à l'aide du document de notification.

◆ *Traçabilité*

Le naisseur tient à jour un registre des bovins contenant les données d'identification des animaux.

4.1.2. Méthode de maîtrise et de contrôle des exigences chez l'éleveur-naisseur

◆ *Sélection des élevages*

Les élevages sont qualifiés et suivis par une structure de qualification habilitée à la demande de la Coopérative des Eleveurs Girondins suite à la signature d'une convention d'engagement dans la certification. La qualification est réalisée au vu des résultats d'une évaluation de l'élevage ayant pour objet la vérification du type racial du troupeau et des conditions d'élevage.

♦ *Maîtrise et contrôle*

Les modalités de maîtrise et de contrôle de la naissance jusqu'au sevrage sont décrites dans le tableau suivant :

Procédés et/ou caractéristiques	Points de maîtrise et/ou de contrôle	Valeurs cibles et tolérances		Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Origine de la viande	Origine des animaux		C	Evaluation des élevages lors de la qualification		Document de qualification
			C	Audit de la structure de qualification	Contrôle documentaire	Registre des éleveurs qualifiés
			C	Contrôle en élevage	Contrôle visuel et documentaire	D.A.B./passeport,
Identification des animaux	Identification des veaux	Respect de la réglementation	M C	Application des exigences réglementaires Contrôle en élevage	Contrôle visuel et documentaire	Passeport Registre des bovins Boucles, D.A.B./ Passeport, registre des bovins
Protection des animaux	Conditions d'élevage, bâtiments, ambiance	Respect de la réglementation	M	Aménagement des bâtiments	Contrôle visuel des bâtiments et des animaux	
	Etat des animaux		C	Evaluation des élevages lors de la qualification		
			C	Contrôle en élevage		
Race	Race du troupeau, génétique	Blonde d'Aquitaine, Limousine, Charolaise, Bazadaise, et croisements entre ces races.	C C	Evaluation des élevages lors de la qualification Contrôle en élevage	Contrôle documentaire et visuel	Passeport Registre des bovins
Allaitement maternel	Conduite du troupeau	Allaitant exclusif	C C	Evaluation des élevages lors de la qualification Contrôle en élevage	Contrôle visuel	
Castration des mâles	Age de castration	Avant 12 mois	M	Enregistrement des dates de castration		Registre des bovins, Cahier sanitaire, ordonnance ...
			C	Contrôle en élevage	Contrôle documentaire et visuel	

M : Maîtrise C : Contrôle

4.2- ETAPE 2 : ELEVAGE - FINITION

4.2.1- *Caractéristiques implicites*

◆ *Respect de la législation sur l'alimentation*

L'éleveur respecte la réglementation sur la composition des aliments distribués aux animaux.

◆ *Bien-être des animaux :*

Les animaux ne sont pas maltraités.

◆ *Traçabilité*

Conformément à l'arrêté du 5 juin 2000, l'éleveur tient à jour un registre d'élevage et y consigne notamment les données concernant l'entretien des animaux et les soins qui lui sont apportés ainsi que les données concernant les mouvements des animaux.

L'éleveur conserve le registre d'élevage pendant un délai minimum de 5 ans, dont les ordonnances délivrées par le vétérinaire.

4.2.2- *Caractéristiques explicites*

◆ *Race des animaux*

Les bovins certifiables sont de race spécialisée viande, appartenant à l'une des races suivantes : blonde d'aquitaine, limousine, bazadaise, charolaise ainsi que les croisements entre ces races. Dans le cas des croisés, le DAUB/DAB/Passeport doit comporter le code de race des deux parents pour les animaux nés à compter du 1er septembre 1998.

◆ *Conduite de troupeau et alimentation*

Les veaux sont élevés, au pis, sous la mère, pendant 4 mois minimum. Le maintien du couple mère-veau permet d'obtenir des animaux à croissance harmonieuse en l'absence de tout stress, tout en préservant les qualités de docilité.

Si besoin, les veaux élevés en plein air sont complémentés afin que l'alimentation fournie couvre les besoins d'entretien, de croissance et d'adaptation aux conditions extérieures.

◆ *Durée de séjour en exploitation qualifiée*

Les bovins dont est issue la viande certifiée doivent avoir séjourné dans une ou plusieurs exploitations qualifiées au minimum les 12 derniers mois de leur vie. De plus, la durée de finition dans la dernière exploitation doit être d'au moins 3 mois.

◆ Alimentation en phase d'élevage

Les bovins sont conduits traditionnellement selon un cycle respectant une période de pâturage à l'herbe d'au moins 6 mois par an. Cette durée minimale de 6 mois ne concerne pas les animaux entrant en période de finition pendant la période habituelle de pâturage.

La sortie et la rentrée des animaux sont définies par les conditions météorologiques locales.

La surface en herbe destinée à l'alimentation des bovins ne doit pas être inférieure à 30 ares/UGB.

Les ressources alimentaires de l'exploitation sont identifiées.

Selon la disponibilité en herbe une complémentation à base de fourrage séché, enrubanné ou ensilé, de céréales, de racines, tubercules et pailles peut être distribuée.

Cette complémentation peut éventuellement être réalisée à partir d'aliments concentrés du commerce constitués de la liste non exhaustive des principales matières premières pour aliments des animaux contenu dans le règlement UE n°242/2010 de la commission du 19 mars 2010 :

- Fourrages
- grains de céréales, leurs produits et sous-produits
- graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous-produits
- graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
- Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits
- Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits
- autres plantes, leurs produits et sous-produits
- produits laitiers
- éléments minéraux
- divers
- produits et sous-produits de fermentation et sels d'ammonium

En période hivernale, les animaux sont généralement rentrés à l'étable. Ils y reçoivent des fourrages séchés, éventuellement complétés par les mêmes aliments cités ci-dessus.

◆ Alimentation en phase de finition

La période de finition est au minimum de 3 mois. Elle peut se faire soit à l'étable, soit au pâturage.

La ration de base est constituée par de l'ensilage de maïs ou des céréales moulues et/ou des aliments concentrés du commerce. Ces derniers sont exclusivement constitués de :

- Fourrages
- grains de céréales, leurs produits et sous-produits
- graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous-produits
- graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits
- Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits
- Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits

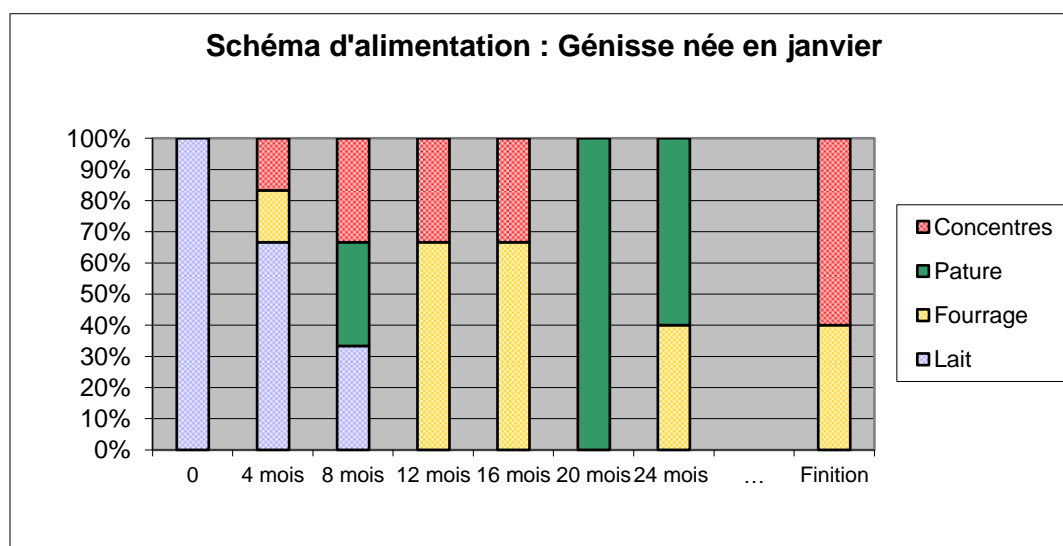
- autres plantes, leurs produits et sous-produits
- produits laitiers
- éléments minéraux
- divers
- produits et sous-produits de fermentation et sels d'ammonium

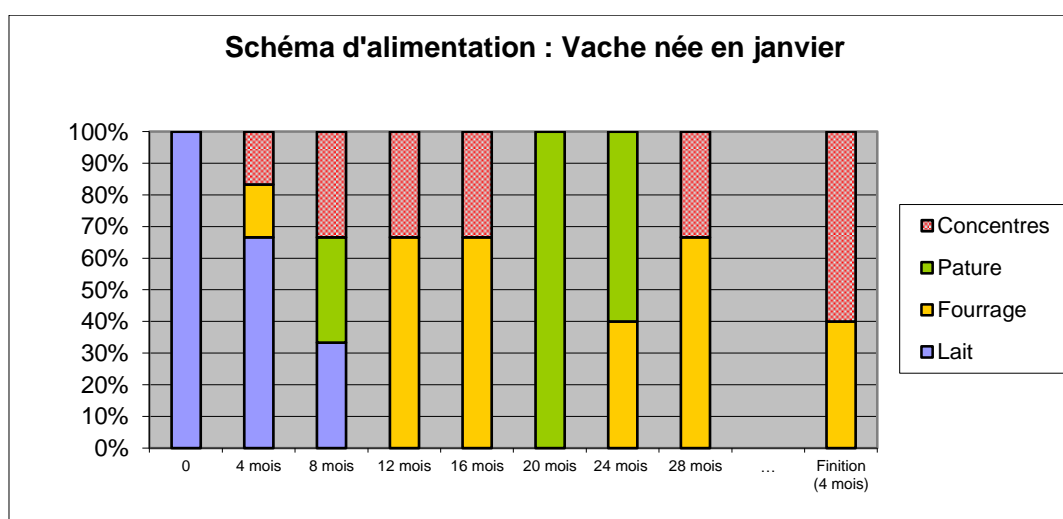
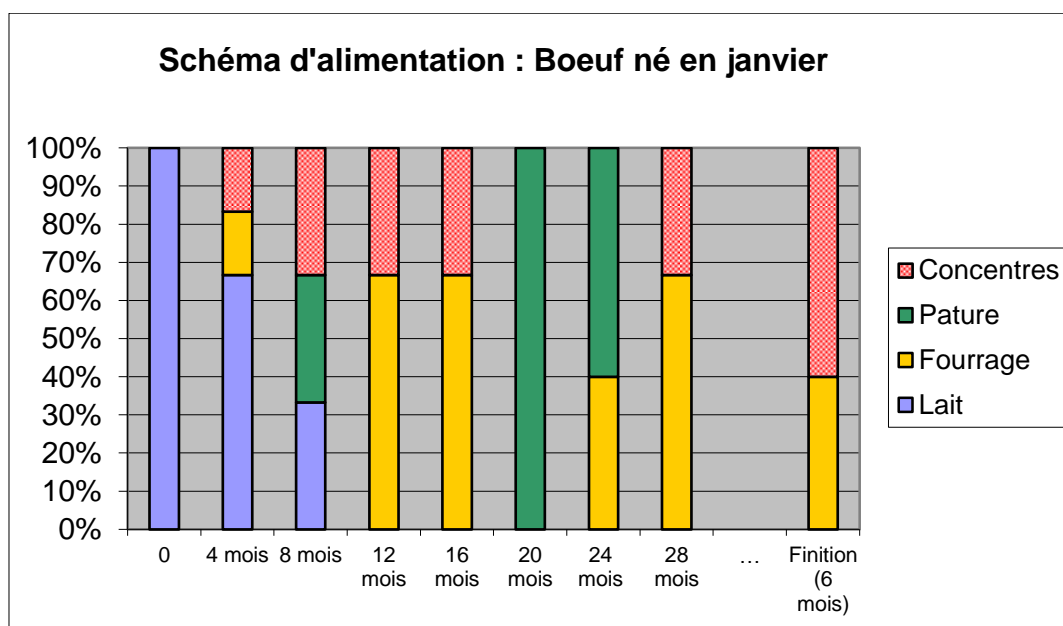
Celle-ci est complétée par des fourrages grossiers (pâturage, fourrages séchés, enrubbannés ou ensilés, de graminées et/ou de légumineuses, d'ensilage de maïs et/ou de sorgho) afin d'assurer une bonne digestion.

L'éleveur engraisseur devra adapter la ration à l'état biologique de l'animal et à son appétit. La distribution de fruits, de racines et tubercules, de tourteaux et de minéraux éventuellement supplémentés en vitamines est autorisée.

La satisfaction des besoins des animaux est appréciée au moyen d'une note d'état corporel établie à partir d'une grille d'évaluation objective.

Les éleveurs disposent et appliquent un plan d'alimentation équilibré (dont les principaux exemples sont illustrés ci-dessous) tout au long de la vie de l'animal afin de préserver les meilleures qualités organoleptiques en période de finition.





L'éleveur conserve les étiquettes des aliments pour animaux et les consigne dans le registre d'élevage.

L'eau destinée à l'abreuvement des animaux dans l'étable doit être propre.

Les abreuvoirs sont approvisionnés en permanence en eau et nettoyés régulièrement.

◆ *Hygiène et bien-être des animaux*

Les conditions de vie des animaux répondent à leurs besoins physiologiques, éthologiques et sanitaires sans leur occasionner inutilement de douleur et de stress.

Les éleveurs prennent toutes dispositions pour respecter le bien-être des animaux et pour éviter les désordres physiologiques susceptibles d'avoir une incidence néfaste sur la qualité organoleptique de la viande consécutive :

- au stress en cours d'élevage et en particulier dans des opérations de chargement (les manipulations d'animaux indispensables en cours d'élevage sont réalisées à l'aide d'équipements appropriés),
- à la maladie,
- aux changements de régime alimentaire en particulier lors du passage à la phase de finition qui doit se faire progressivement sur une période d'une quinzaine de jours.

◆ *Surveillance sanitaire des animaux*

L'éleveur assure une surveillance régulière de ses animaux afin de déceler le plus rapidement possible toute maladie.

Il doit limiter les traitements aux indications thérapeutiques sous contrôle vétérinaire. En cas de traitement sanitaire, il enregistre sur un carnet sanitaire : la date du traitement, le n° de l'animal traité, le motif du traitement, le nom du médicament utilisé. Il conserve les ordonnances pendant un délai nécessaire et suffisant pour permettre un contrôle par l'organisme certificateur et l'Etat. Il respecte scrupuleusement les délais d'attente avant abattage.

◆ *Conditions d'habitat*

Lorsque les bovins ne sont pas au pâturage, ils sont logés dans des étables saines et correctement aérées. En étable close, le renouvellement de l'air doit être satisfaisant de manière à éviter toute condensation.

L'étable assure un bon état de propreté et préserve l'intégrité physique des bovins.

La litière sous forme de paille, sciure ou autre sous-produit végétal pouvant absorber l'excès d'humidité, est obligatoire. Les bâtiments sont vidés et nettoyés au moins une fois par an. Les animaux doivent être dans un état de propreté correct.

En stabulation libre, tous les animaux doivent pouvoir accéder à l'auge simultanément.

Au niveau du logement, les normes dimensionnelles suivantes sont respectées :

	- 550 kg	+ 550 kg
- Etable à stabulation entravée dimension stalle long. x larg. (m)	1,70 x 1,10	1,80 x 1,15
- Etable à stabulation libre à logette dimension stalle long. x larg. (m)	2,40 x 1,15	2,50 x 1,20
- Etable à stabulation libre sur litière accumulée surface de couchage en m ²	5	5

◆ *Accès à l'élevage*

Les voies d'accès à l'élevage destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage.

4.2.3 Contrôle des caractéristiques d'élevage

◆ *Qualification et suivi des élevages*

- L'éleveur est sélectionné, qualifié et suivi par une structure de qualification habilitée à la demande du Groupement des Eleveurs. La qualification est réalisée au vu des résultats d'une évaluation de l'élevage.
- L'éleveur est adhérent à la charte des bonnes pratiques d'élevage
- Afin de garantir un approvisionnement régulier et homogène en animaux finis, le Groupement des Eleveurs Girondins assurera seul la sélection et la qualification des élevages assurant la finition des animaux.
- La qualification des éleveurs repose sur leurs aptitudes à respecter les critères du présent référentiel et la réglementation en vigueur et à tenir les enregistrements correspondants ; cahier sanitaire d'élevage, plan d'alimentation, factures concernant l'alimentation...

Les critères suivants seront vérifiés :

- races du cheptel,
 - conditions de logement,
 - règles d'hygiène et suivi sanitaire,
 - alimentation,
 - identification des animaux.
- L'éleveur signe un engagement écrit à respecter les exigences du référentiel.
 - L'éleveur est suivi par la structure de qualification dont il dépend qui lui fournit les informations sur la réalisation des exigences du présent référentiel et réalise des contrôles périodiques sur site.
 - La liste des éleveurs qualifiés est transmise régulièrement à l'organisme certificateur.
 - Les fabricants d'aliments complémentaires sont sélectionnés par le Groupement des Eleveurs Girondins et s'engagent par convention signée avec ce dernier à respecter les exigences du référentiel concernant les aliments pour les animaux.

◆ *Maîtrise et contrôle des conditions d'élevage*

Les modalités de maîtrise et de contrôle des conditions d'élevage sont décrites dans le tableau suivant :

Procédés et/ou caractéristiques	Points de maîtrise et/ou de contrôle	Valeurs cibles et tolérances		Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Origine de la viande	Origine des animaux		C	Evaluation des élevages lors de la qualification	Contrôle documentaire Contrôle documentaire	Document de qualification
			C	Audit de la structure de qualification		Registre des éleveurs qualifiés
			C	Contrôle en élevage		Registre des bovins, passeport
Bonne santé du troupeau	Traitements vétérinaires	Limités aux indications thérapeutiques	M	Traitement sous contrôle vétérinaire	Enregistrements des traitements, conservation des ordonnances Contrôle documentaire	Cahier sanitaire d'élevage, Ordonnances
			C	Contrôle en élevage		Cahier sanitaire d'élevage, Ordonnances
Protection de l'animal	Conduite d'élevage	Respect de la réglementation et des bonnes pratiques d'élevages Socle INTERBEV	C	Evaluation des élevages lors de la qualification	Contrôle visuel Contrôle visuel	Document de qualification
	Conditions d'habitat		C	Contrôle en élevage		
Race des animaux	Race des animaux destinés à la certification	Blonde d'Aquitaine, Limousine, Charolaise, Bazadaise, et croisements entre ces races	C	Contrôle en élevage	Contrôle documentaire et visuel	Passeport, Registre des bovins
Animaux issus d'élevage allaitants traditionnels	Conduite du troupeau,	alternance pâture stabulation Pâture durant 6 mois minimum/an	C	Evaluation des élevages lors de la qualification	Contrôle visuel Vérification documentaire et visuelle	Document de qualification
			C	Contrôle en élevage		Registre du troupeau, parcellaire d'exploitation
Alimentation saine et équilibrée	Matières premières	Respect de la réglementation	C	Contrôle en élevage	Contrôle visuel et documentaire	Contrôle des étiquettes d'aliments et factures d'achat
	Composition de la ration	Ration équilibrée adaptée à l'état physiologique des animaux	M	Application d'un plan d'alimentation	Contrôle visuel et documentaire Contrôle visuel et documentaire	Plan d'alimentation joint en annexe
			C	Evaluation des élevages lors de la qualification		Plan d'alimentation joint en annexe
			C	Contrôle en élevage		
Eau distribuée	Eau propre et saine	C	Contrôle en élevage	Contrôle visuel et documentaire		
Age à l'abattage	Age des animaux à l'abattage	Cf exigences du référentiel selon type d'animal.	C	Contrôle en élevage ou à l'abattoir	Contrôle documentaire	Registre du troupeau Passeport

4.3- ETAPE 3 : TRANSPORT DES ANIMAUX

4.3.1. *Caractéristiques implicites*

◆ *Conditions générales de transport et traçabilité*

Les conditions de transport des animaux vivants, leur chargement et déchargement sont conformes aux dispositions de la norme Afnor NF V 46001.

4.3.2. *Caractéristiques explicites*

◆ *Conditions de manipulation et de transport des animaux*

Le chargement est opéré avec calme et sans brutalité. Les opérations d'embarquement et de débarquement des animaux doivent se faire dans des conditions générant le minimum de stress. Des équipements adéquats facilitant la manipulation des animaux doivent être utilisés et vulgarisés.

L'utilisation de fourches ou d'aiguillons électriques est interdite. L'usage d'un bâton permet si besoin de guider l'animal et de se protéger. L'ensemble de ces précautions doit être scrupuleusement respecté afin de garantir les meilleures qualités organoleptiques.

Le transport s'effectue sans à-coup et sans arrêt prolongé, de manière à maintenir les animaux le plus calme possible. Les bétailières sont propres et régulièrement nettoyées et désinfectées. La durée de tout transport est inférieure à huit heures d'affilées.

Le délai entre l'enlèvement à la ferme et l'abattage ne doit pas excéder 72 heures.

4.3.3 *Maîtrise et contrôle des conditions de transport des animaux*

La maîtrise des conditions de manipulation et de transport des animaux consiste, pour chaque structure d'apport des animaux (éleveur, groupement, association) à :

- organiser le transport ou les tournées de façon à limiter les trajets et les arrêts,
- vérifier la traçabilité lors de l'enlèvement : identification des animaux, renseignements portés sur le bon de livraison (ou d'enlèvement ou d'apport), vérification des passeports,
- manipuler les animaux sans brutalité et conduire sans à-coup,
- nettoyer le matériel de transport après chaque livraison à l'abattoir.

Les recommandations relatives aux conditions de manipulation et de transport des animaux sont précisées dans un guide technique remis aux éleveurs et aux chauffeurs

Procédés et/ou caractéristiques	Points de maîtrise et/ou de contrôle	Valeurs cibles et tolérances		Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Etat sanitaire des animaux	Propreté des camions	Nettoyage et désinfection après chaque déchargement à l'abattoir	M C	Instruction de nettoyage et désinfection des véhicules Contrôle au chargement et au déchargement	Application plan de nettoyage Contrôle visuel et documentaire	Fiche véhicule
Protection de l'animal	Equipement du véhicule	Critères réglementaires	C	Contrôle des animaux au déchargement	Contrôle visuel	
	Conditions, prise en charge des animaux et conduite	Respect réglementation	M C	Respect guide technique remis au chauffeur Contrôle des animaux au déchargement	Guide technique Contrôle visuel	
	Durée de transport	La plus courte possible Respect de la réglementation	M C	Planification des tournées Enregistrements des horaires de chargement et déchargements Contrôle au déchargement des animaux	Contrôle documentaire sur bordereau de transport/fiche de véhicule	Planning de ramassage, Bons d'enlèvement
	Densité d'occupation des véhicules	Normes DGAL/SVSPA	C	Contrôle au déchargement des animaux	Contrôle visuel	

4.4 ETAPE 4 : ABATTAGE, RESSUAGE, REFRIGERATION, MISE EN QUARTIERS ET EN PIECES DE GROS

Cette étape débute au déchargement des animaux en boucherie. Elle comprend l'attente avant abattage, l'abattage, le ressuage, la réfrigération complémentaire, le stockage des carcasses et la mise en quartiers. Elle s'achève à la cession des quartiers à la boucherie ou à l'atelier de découpe de détail.

4.4.1- *Caractéristiques implicites*

◆ *Conditions d'acheminement et d'hébergement*

Les conditions d'acheminement et d'hébergement sont conformes aux dispositions prévues par la norme Afnor NF V 46001 :

- le chauffeur et le bouvier prennent des précautions lors de la manipulation des animaux,
- la présence d'un quai de déchargement et de couloir favorise de bonnes conditions de déchargement.

Si les animaux ne sont pas abattus rapidement, ils ont à disposition de l'eau claire et propre en libre-service et sont logés sur un sol antidérapant, avec enlèvement des déjections et aération suffisante. Les bruits insolites pouvant générer un état de stress sont limités au maximum.

◆ *Conditions d'hygiène des abattoirs*

L'abattoir répond aux exigences des directives communautaires et des arrêtés français en vigueur.

4.4.2. *Caractéristiques explicites*

◆ *Caractéristiques des carcasses*

Les carcasses certifiables présentent les caractéristiques suivantes :

- **Provenance** : Animal ayant séjourné pendant un an dans les élevages qualifiés pour la CCP 14/99 ou pour tout autre démarche de qualité.

- **Race spécialisée viande** : blonde d'aquitaine, limousine, bazadaise, charolaise, ainsi que les croisements entre ces races.

Dans le cas des croisements, le DAUB/DAB/Passeport doit comporter le code race des deux parents, au moins en ce qui concerne les animaux nés à partir du 1er Septembre 1998.

- **Catégorie, âge et poids carcasse** : Les catégories sont conformes aux catégories énoncées dans l'accord interprofessionnel et sa notice d'application.

- . génisses de 30 mois à 12 ans et d'un poids carcasse compris entre 300 et 800Kg
- . vaches de 36 mois à 12 ans et d'un poids carcasse compris entre 310 et 800Kg
- . bœufs de 36 mois à 12 ans et d'un poids carcasse compris entre 350 et 900Kg

Les bœufs sont castrés avant l'âge de 1 an.

- **Conformation** : E, U ou R

- **Etat d'engraissement** : 2, 3

◆ *Ressuage conduit selon les spécifications de la norme NF V 46.001*

La réfrigération appliquée aux carcasses après la pesée doit éviter le durcissement irréversible de la viande, lié au phénomène de contracture musculaire par le froid.

La température de la viande ne doit pas descendre à moins de + 10°C en moins de 10 heures.

Dans le cas où cette exigence ne peut être respectée (c'est à dire $T^{\circ} < 10^{\circ}\text{C}$ au bout de 10 heures après abattage), les carcasses doivent être stimulées électriquement sur la ligne d'abattage de façon efficace pour éviter les contractures au froid. L'efficacité de la stimulation électrique est alors appréciée par le test du pliage de l'épaule : conforme si l'épaule ne peut pas être pliée 1 h après la stimulation.

◆ *pH des carcasses 24 heures après abattage inférieur ou égal à 6*

◆ *traçabilité*

Les conditions de fonctionnement de l'abattoir permettent de faire la correspondance entre le n° DAUB/DAB, le numéro d'oreille et le numéro de tuerie marqué sur la carcasse et/ou les quartiers correspondants.

Chaque quartier ou pièce de gros de "La Signature du Groupement des Eleveurs" (SGE) doit être identifié par l'étiquette carcasse (étiquette suiveuse carcasse SGE), et éventuellement accompagné de l'attestation de provenance.

Ces documents, renseignés par le fournisseur, comprennent notamment :

- Pour l'étiquette suiveuse carcasse
 - . la mention "La Signature du Groupement des Eleveurs "
 - . le numéro de carcasse (n° d'identification ou n° de tuerie)
 - . le nom du destinataire
- Pour l'attestation de provenance :
 - . le nom du destinataire
 - . la catégorie de l'animal
 - . la race
 - . la date et lieu d'abattage
 - . le nom et l'adresse du producteur
 - . le n° de cheptel du producteur
 - . la date limite de garantie du certificat
 - . la mention "La Signature du Groupement des Eleveurs "

En outre, la facture ou le bon de livraison doit comporter le n° de carcasse (n° d'identification ou n° de tuerie) et la mention "Signature du Groupement des

Eleveurs" ou tout signe distinctif permettant d'identifier sur la facture les carcasses certifiées.

4.4.3 Maîtrise et contrôle des conditions d'abattage, ressuage, réfrigération, sélection et transport des carcasses :

◆ Habilitation des abattoirs

Chaque abattoir devra être habilité par l'organisme certificateur : le champ de l'habilitation couvrira les installations d'abattage, l'exploitant de l'abattoir et l'ensemble des opérateurs intervenant au moment de l'abattage, du ressuage et du stockage des viandes.

L'habilitation devra permettre de vérifier :

- L'agrément sanitaire et la maîtrise des exigences sanitaires par application des principes de l'HACCP décrits dans des procédures et instructions de travail.
- Les modalités d'identification internes des animaux et des carcasses et la tenue des enregistrements correspondants,
- La conformité des locaux d'attente et installation de contention des animaux,
- La maîtrise des températures et de l'hygrométrie lors du ressuage
- La conformité des modalités de pesée et de classement des carcasses.

◆ Sélection des carcasses conformes au référentiel.

Les carcasses conformes aux exigences du présent référentiel sont sélectionnées et identifiées par un agent qualifié et habilité par l'organisme certificateur.

L'agent habilité, en accord avec les services vétérinaires de l'abattoir, consulte les documents d'identification réglementaires des animaux présentés à la certification et vérifie leur provenance d'un élevage qualifié. Il vérifie la concordance entre le numéro national de l'animal et l'identifiant interne de la carcasse ou demi-carcasse ou quartier.

A l'aide du document d'identification réglementaire, l'agent habilité vérifie la race, le type d'animal et l'âge à l'abattage, précisés aux paragraphes précédents.

A l'aide du ticket de pesée, l'agent habilité vérifie les caractéristiques relatives au poids, à la conformation et à l'état d'engraissement de la carcasse précisés précédemment.

L'agent habilité consulte l'enregistrement du pH ultime réalisé par l'abattoir.

Si la carcasse répond aux critères cités précédemment, l'agent habilité procédera à sa certification qui se matérialisera :

- par l'apposition sur la carcasse, demi-carcasse ou quartier d'une étiquette suiveuse contenant :
 - la mention "La Signature du Groupement des Eleveurs "
 - le numéro de carcasse (n° d'identification ou de tuerie)
 - le nom du destinataire
- par l'apposition sur la carcasse, demi-carcasse ou quartier d'un tampon à l'encre alimentaire comportant le n° de tuerie de l'animal

L'étiquette suiveuse accompagne la carcasse, demi-carcasse ou quartier jusqu'à la découpe ou vente au consommateur et devient la preuve de sa certification.

- La sélection des carcasses doit faire l'objet d'un enregistrement manuel ou automatique sur un registre de certification visé par l'agent habilité.
- Une fois connue la destination de la carcasse, demi-carcasse ou quartier vers un opérateur engagé dans la certification (atelier de découpe, distributeur), l'agent habilité établira pour chacun une attestation de provenance contenant les informations suivantes :
 - le nom du destinataire,
 - la catégorie de l'animal
 - la race ou croisement,
 - la date et lieu d'abattage,
 - le nom et adresse du producteur,
 - le n° de tuerie de l'animal,
 - le n° de cheptel du producteur,
 - la date limite de garantie du certificat,
 - la mention « La Signature du Groupement des Eleveurs »,

Pour les jours de vente en rayon traditionnel l'attestation de provenance devra être exposée à la vue de la clientèle.

Les agents chargés de la sélection des carcasses sont désigné par le Groupement des Eleveurs Girondins et s'engage par convention à respecter les exigences du cahier des charges.

Les agents chargés de la sélection des carcasses doivent disposer d'instructions documentées. L'utilisation et la gestion du matériel et des documents relatifs à l'identification des carcasses sélectionnées sont sous leur entière responsabilité.

◆ *Modalités de maîtrise et de contrôle :*

Les modalités de maîtrise et de contrôle de l'abattage des animaux et du ressuage des carcasses sont décrites dans le tableau suivant :

Procédés et/ou caractéristiques	Points de maîtrise et/ou de contrôle	Valeurs cibles et tolérances		Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Etat sanitaire des viandes	Conditions sanitaires d'abattage, de stockage des viandes : locaux, matériel, personnel Chaîne du froid	Agrément vétérinaire	M	Plan de maîtrise de l'hygiène	Etabli selon les principes de l'HACCP, procédures et instructions documentées	Documents générés par application du plan de maîtrise de l'hygiène
	Salubrité des viandes	Inspection réglementaire	C	Habilitation de l'abattoir	Audit d'évaluation	Agrément vétérinaire Plan de l'abattoir Plan maîtrise de l'hygiène
C			Contrôle des conditions d'abattage et conservation des viandes	Contrôle visuel et documentaire Mesure des températures réglementaires		
Protection des animaux Limiter le stress Qualité de la viande	Conditions d'attente : locaux, équipement, abreuvement Equipement de contention, amenée Conditions d'anesthésie	Réglementation Conditions d'attente Réglementation	C	Habilitation de l'abattoir	Audit d'Evaluation initiale de l'abattoir	Certificat d'agrément pour anesthésie
Protection des animaux Qualité de la viande	Conditions de manipulation des animaux lors des déchargements, attente et amenée des animaux	Dans le calme	C	Contrôle en abattoir	Contrôle visuel	
	Délai d'attente avant abattage	Attente courte	M	Suivi des livraisons		
Origine des viandes Traçabilité	Identification des animaux et des viandes	NF V 46-007	C	Contrôle en abattoir	Contrôle documentaire	Bordereaux de livraison
			M	Procédure interne d'identification et de traçabilité	Etabli selon norme NF V 46-007	Bordereaux internes Ticket de pesée
Origine des viandes Traçabilité	Identification des animaux à la réception	N° national Passport	C	Evaluation initiale de l'abattoir	Audit d'habilitation	
			C	Suivi de l'abattoir	Contrôle visuel et documentaire	
Origine des viandes Traçabilité	Identification des animaux à la réception	N° national Passport	C	Contrôle à la réception	Contrôle visuel et documentaire	Passport

Procédés et/ou caractéristiques	Points de maîtrise et/ou de contrôle	Valeurs cibles et tolérances		Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Origine des viandes Traçabilité	Identification des animaux en bouverie et avant abattage	Numéro interne à l'abattoir	C	Contrôle à l'abattoir	Contrôle visuel et documentaire	Bordereau interne
	Identification des carcasses après retrait de l'oreille droite Identification des demi-carcasses et des quartiers	Numéro de tuerie	C	Contrôle à l'abattoir	Contrôle visuel et documentaire	Bordereau interne Ticket de pesée
	Identification des carcasses ou demi-carcasses ou quartiers après certification	Etiquette suiveuse carcasse	C	Sélection par agent habilité	Examen visuel et documentaire Enregistrement sur bordereau de certification	Bordereau de certification Etiquette suiveuse Tampon avec n° du tuerie
			C	Contrôle de l'abattoir	Examen visuel et documentaire	
Qualité de la viande	Condition d'abattage : saignage	Saignage complet	M C C	Matériel adapté Formation des opérateurs Habilitation de l'abattoir Contrôle à la saignée	 Evaluation des conditions de saignée Contrôle visuel	
Qualité de la viande (suite)	Condition de ressuage : installations et équipements	Respect de la norme NF V 46-001	M	Réglage des équipements Formation des opérateurs	Instruction opérateur	
			C	Habilitation de l'abattoir	Audit d'évaluation	
	Conditions de ressuage : température à cœur, descente température Condition de ressuage : condensation	NF V 46-001 Absence	C M C	Contrôle température Contrôle de l'abattoir Régulation de l'hygrométrie Contrôle de l'abattoir	Enregistrement sur fiche frigo Contrôle visuel et documentaire Installations adaptées Contrôle visuel des carcasses	Fiches frigo

Procédés et/ou caractéristiques	Points de maîtrise et/ou de contrôle	Valeurs cibles et tolérances		Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Caractéristique des carcasses Présentation Qualité de la viande	Conditions de sélection des carcasses	Par agent habilité	M	Formation agent habilité	Evaluation qualification	Dossier agent habilité
			C	Habilitation des agents		
	Age de l'animal	Cf référentiel selon type d'animal	C	Procédure de sélection	Contrôle documentaire sur DAB	Passport Ticket de pesée Registre de certification
	Poids de carcasse	E,U,R	C	Contrôle en abattoir	Contrôle visuel et documentaire	
Classe de conformation	2,3					
Etat d'engraissement	12 mois					
	Durée dans les exploitations qualifiées	Absence				
	Défaut de présentation : hématome, pétéchies, fibrolipomatose, varron, émoussage excessif					
	pH ultime	6	C	Mesure du pH	Prise pH selon annexe B norme NF V 46-001	Registre de pH
			C	Procédure de sélection	Contrôle documentaire	Registre de certification
			C	Suivi abattoir	Contrôle documentaire	

4.5- ETAPE 5 : FABRICATION DE PAD OU UVC

4.5.1 Caractéristiques implicites

- ◆ *Conditions d'hygiène de l'atelier de découpe*
- ◆ *Température des ateliers : 12°C maximum*
- ◆ *Température de stockage des PAD : les installations de stockage permettent de maintenir, à l'expédition, une température à cœur de 7°C maximum.*
- ◆ *Température de stockage des UVC : les installations de stockage permettent de maintenir à l'expédition, une température à cœur de 4°C maximum*

4.5.2 Caractéristiques explicites

- ◆ *Traçabilité des PAD et UVC*

Les PAD et les UVC certifiés sont issus de quartiers certifiables "SGE" (La Signature du Groupement des Eleveurs).

La découpe et le conditionnement s'effectuent quartier par quartier ou par lots homogènes de quartiers certifiés.

Avant la découpe de chaque lot de quartiers certifiés, les tapis sont vidés de toute viande. L'atelier de découpe dispose, pour chaque lot SGE découpé, de l'enregistrement de l'identifiant des quartiers entrés mis en correspondance avec les identifiants des pièces sorties et de la comptabilité matière entrées/sorties.

Chaque PAD est identifié par une étiquette suiveuse "Muscles sous-vide" renseignée :

- du nom du fournisseur,
- du nom du morceau,
- du numéro de carcasse ou du numéro de lot de découpe,
- du poids,
- de la date d'abattage
- de la date d'emballage,
- de la date à partir de laquelle la découpe en U.V.C. peut être réalisée,
- de la mention "SGE".

Lorsque les PAD sont regroupés en container, chaque container est identifié par une étiquette "identification des containers" renseignée :

- du nom du fournisseur,
- du destinataire,
- de la désignation du contenu,
- du poids de viande total,
- de la date d'abattage,
- de la date de livraison,
- de la mention "SGE".

Les UVC sont identifiées par une étiquette POIDS/PRIX comportant le logo SGE, la race ou le croisement de l'animal concerné et le numéro de lot permettant de retrouver le lot de la fabrication d'origine.

Le fournisseur émet et renseigne de façon facultative une attestation de provenance renseignée :

- du nom du fournisseur,
- du nom de la GMS,
- de la date de livraison,
- du nom du producteur (facultatif),
- du n° d'identification de l'animal ou le n° de tuerie de l'animal,
- de la date d'abattage,
- de la mention "SGE".

En outre, la facture ou le bon de livraison doit comporter la mention "SGE" et l'identifiant de la viande (n° de carcasse ou de n° de lot de découpe).

Si l'entreprise n'émet pas d'attestation de provenance, la facture doit contenir au moins la désignation des produits et un numéro permettant de retrouver le numéro de tuerie correspondant.

4.5.3. Maîtrise et contrôle des conditions de découpe en PAD ou UVC

- Chaque atelier de découpe devra être habilité par l'organisme certificateur.
- L'habilitation devra permettre de vérifier :
 - l'agrément sanitaire (ou dispense d'agrément dans le cas de la découpe dans un laboratoire magasin) et la maîtrise des exigences sanitaires par application des principes de l'HACCP décrits dans des procédures et instructions de travail,
 - les modalités d'identification interne des viandes avant et après découpe et de traçabilité,
 - les modalités de gestion des étiquettes d'identification des viandes.
- Les modalités de maîtrise et de contrôle des conditions de découpe sont décrites dans le tableau suivant

Procédés et/ou Caractéristiques	Points de maîtrise et/ou de contrôle	Valeurs cibles et tolérances	Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Etat sanitaire des viandes	Conditions sanitaires de découpe et stockage des viandes : locaux, matériel, personnel Chaîne du froid	Agrément vétérinaire Ou dispense d'agrément	M Plan de maîtrise de l'hygiène	Etabli selon les principes de l'HACCP, procédures et instructions documentées	Documents générés par application du plan de maîtrise de l'hygiène
			C Habilitation de l'atelier de découpe C Contrôle de l'atelier de découpe	Audit d'évaluation Contrôle visuel et documentaire Mesure des températures réglementaires	Agrément vétérinaire, attestations DSV
Origine des viandes Traçabilité	Identification et traçabilité des viandes avant et après découpe	Suivi lot par lot	M Procédure d'identification et de traçabilité C Habilitation de l'atelier de découpe	Enregistrement d'une comptabilité matière Audit d'évaluation	Comptabilité matière
	Identification des viandes avant découpe	Etiquette suiveuse carcasse ou étiquette suiveuse muscle sous vide	C Contrôle à réception	Contrôle visuel	Etiquette suiveuse carcasse ou étiquette suiveuse muscle sous vide
Origine des viandes Traçabilité	Organisation de la découpe	Evite tout mélange de viande	M Organisation des locaux, instruction personnel C Contrôle de l'atelier de découpe	 Contrôle visuel	
	Identification des viandes après découpe	Etiquette suiveuse muscle sous vide ou étiquette UVC	M Instruction personnel	Enregistrement d'une comptabilité étiquette	Comptabilité étiquette

Procédés et/ou Caractéristiques	Points de maîtrise et/ou de contrôle	Valeurs cibles et tolérances		Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Origine des viandes Traçabilité			C	Contrôle de l'atelier de découpe	Contrôle visuel et documentaire	
Qualité de la viande	Conditions de préparations des viandes et de découpe	Maintien des qualités de la viande	M	Instruction personnel	Contrôle visuel	
	Chaîne du froid	Température réglementaire	C	Suivi de l'atelier de découpe		
C			Suivi des températures	Contrôle des températures dans locaux réfrigérés, enregistrements sur fiches température	Fiches température	
		C	Suivi de l'atelier de découpe	Contrôle documentaire		

4.6- ETAPE 6 : MATURATION, PREPARATION DES VIANDES ET COMMERCIALISATION

4.6.1 Caractéristique implicite

◆ Hygiène des aliments remis au consommateur

Les locaux et équipements, les opérations de préparation des viandes satisfont aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis au consommateur.

4.6.2 Caractéristiques explicites

◆ Durée de maturation

La maturation des viandes à griller ou à rôtir est de 9 jours, excepté pour le filet, la hampe et l'onglet. Le respect de ce délai est sous la responsabilité du détaillant conformément à la convention établie entre le fournisseur et ce dernier.

Pour les viandes conservées sous vide, la durée minimale de maturation est portée à 12 jours. Le respect de ce délai est sous la responsabilité du détaillant ayant assuré la découpe conformément à la convention établie entre le fournisseur et ce dernier.

Le délai de maturation est le délai entre l'abattage et le 1^{er} tranchage. On entend par 1^{er} tranchage, la 1^{ère} découpe en boucherie.

◆ Traçabilité des viandes

Les points de vente assurent la traçabilité des viandes "SGE" à partir de l'étiquette suiveuse, de la facture ou bon de livraison et le cas échéant de l'attestation de provenance (voir étape 4).

Le cas échéant, le point de vente fabrique et conditionne les UVC par lots de viandes "SGE". Dans ce cas, il tient à jour une fiche de lot pour chaque lot de découpe en enregistrant les entrées et les sorties.

Chaque UVC est identifiée par une étiquette comportant le logo "SGE" et un identifiant permettant de retrouver le lot de fabrication d'origine.

En cas de double rayon ("SGE" et autre) le point de vente tient une comptabilité matière spécifique "SGE" et une comptabilité générale pour la viande bovine.

◆ *Information du consommateur*

L'information du consommateur est assurée par la présentation des viandes "SGE" dans un rayon ou un linéaire identifié par la PLV "SGE". Ce rayon ou linéaire est nettement séparé de celui où sont présentées d'autres viandes bovines, dans le cas où le point de vente commercialise simultanément de la viande "SGE" et d'autres viandes bovines.

4.6.3.- Maîtrise et contrôle :

La viande certifiée pourra être mise en vente au consommateur dans tout type de magasin, vente à la coupe ou vente en rayon libre-service après découpe en UVC selon les modalités suivantes:

1. vente de viande certifiée uniquement en UVC découpées dans un atelier indépendant du magasin éventuellement à côté de viande non certifiée (double rayon),
2. vente de viande certifiée à la coupe ou UVC découpées dans l'atelier du magasin en présence de viandes non certifiée (double rayon),
3. vente de viande certifiée à la coupe ou en UVC découpées dans l'atelier du magasin en l'absence de viande non certifiée (point de vente spécialisé).

Les points de vente des systèmes de commercialisation 2 ou 3 devront s'engager à respecter les exigences relatives à la certification, et en particulier celles relatives à la traçabilité des viandes certifiées et à l'information du consommateur, par la signature d'une convention avec le Groupement des Eleveurs Girondins.

Chaque point de vente devra être habilité par l'organisme certificateur suite à la signature de la convention prévue au paragraphe précédent. La réglementation relative à l'hygiène du stockage, préparation et à remise des viandes directement au consommateur doit être respectée.

Les modalités de maîtrise et de contrôle des conditions de maturation, préparation et commercialisation des viandes sont précisées par convention et sont décrites dans le tableau suivant :

	Points de maîtrise et/ou de contrôle	Valeurs cibles et tolérances		Actions de maîtrise et/ou de contrôle	Méthodes	Documents associés
Origine des viandes	Identification des viandes avant mise en vente	Etiquettes suiveuse	M	Conservation des documents d'identification		Etiquettes suiveuse Factures
			C	Stockage bien identifié Contrôle en point de vente	Contrôle visuel et documentaire	
Origine des viandes	Identification des viandes après découpe UVC	Etiquette UVC	M	Instruction personnel	Enregistrement d'une comptabilité étiquette	Comptabilité étiquette
	Identification des viandes en découpe	pique-prix	C	Suivi du point de vente	Contrôle visuel et documentaire	
	Comptabilité matière si double rayon		M	Tenue d'une comptabilité matière	Enregistrement des entrées et des sorties	Comptabilité matière interne, rouleau de balances enregistreuses...
			C	Suivi du point de vente	Contrôle documentaire	
Tendreté	Maturation	9 jours à 12 jours minimum	M	Suivi des approvisionnements	Contrôle documentaire de l'étiquetage	Etiquette suiveuse PAD
			C	Contrôle en point de vente		
Information du consommateur	Etiquetage des produits : panon-ceau, étiquettes, certificats	Voir description paragraphe V	C	Validation des étiquettes		Modèles d'étiquetage validé
			C	Contrôle en point de vente	Contrôle visuel et documentaire	

V- ETIQUETAGE DU PRODUIT CERTIFIE

Le produit est identifié par le logo et la marque de commercialisation : "SGE".

L'étiquetage est conforme à l'accord interprofessionnel relatif aux mentions obligatoires en matière d'étiquetage et de promotion de la viande bovine.

Les caractéristiques certifiées figurant sur la PLV sont au nombre de 4 :

- ↳ Bovins élevés au pâturage 6 mois minimum, nourris avec des fourrages, des céréales, d'autres végétaux, vitamines et minéraux.
- ↳ Races à viande : BLONDE D'AQUITAINE, LIMOUSINE, BAZADAISE, CHAROLAISE ET CROISEMENTS ENTRE CES RACES.
- ↳ Pour une meilleure tendreté : maturation de 9 jours minimum pour les pièces à griller et à rôtir (sauf le filet, la hampe et l'onglet).
- ↳ Bovins sélectionnés depuis les élevages jusqu'au point de vente.

Un texte explicatif sur la qualité du produit et sur la présentation de la démarche qualité sera éventuellement mis à disposition du consommateur.

Les modèles d'étiquetage sont présentés en annexe 3.

ANNEXE 1 : TABLEAU RECAPITULALITIF DE LA TRACABILITE

La garantie de l'origine des animaux et des viandes sera apportée grâce à la maîtrise et au contrôle de l'identification et de la traçabilité des animaux et des viandes dans chaque étape selon les modalités définie dans les tableaux suivants.

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (1)				
ETAPE	Points de maîtrises ou de contrôle		METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ELEVAGE Naissance	Identification	M	<p>Avant le 7^{ème} jour, l'animal est identifié selon la réglementation par le détenteur-naisseur par l'apposition de 2 boucles plastiques identiques fournies par le maître d'œuvre de l'identification et par inscription sur le registre des bovins (document de notification).</p> <p>Création d'un document officiel, le passeport, qui mentionne pour chaque animal :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'adresse de l'éleveur, - le numéro national d'identification, - la date de naissance, - la race. 	<p>Registre des bovins</p> <p>Passeport</p>
Transfert entre élevages	Traçabilité élevage/élevage	M	<p>Le passeport accompagne l'animal. La date de transfert est mentionnée sur le registre des bovins et la facture d'achat de l'animal. L'animal est enregistré dans le registre des bovins du nouvel élevage</p>	<p>Registre des bovins</p> <p>Fichier du service d'identification</p>
		C	<p>Réalisation de contrôles visuels (identification) et documentaire (registre des bovins, passeport) en élevage. Réalisation de contrôle documentaire sur fichier du service d'identification</p>	
ABATTAGE Attente en bouverie	Identification	M	<p>L'animal est identifié en bouverie par ses boucles. Le passeport suit l'animal et est présent à l'abattoir. L'arrivée de l'animal est enregistrée dans un registre de bouverie.</p>	<p>Passeport</p> <p>Registre de bouverie</p>
		C	<p>Vérification visuelle des n° d'identifications et spécifique en bouverie.</p>	
	Traçabilité élevage/abattoir	C	<p>Vérification documentaire en bouverie de la relation entre le passeport qui doit être présent à l'abattoir et le numéro national d'identification.</p>	
Abattage	Traçabilité bouverie/pesée	M	<p>L'abattoir assure la traçabilité de l'animal et de la carcasse de la bouverie à la pesée fiscale selon une procédure interne vérifiée lors de l'habilitation initiale et conforme à la norme NF V46-007.</p>	<p>Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation</p>
		C	<p>Contrôle visuel et documentaire lors de l'audit de l'abattoir.</p>	

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (2)				
ETAPE	Points de maîtrises ou de contrôle		METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ABATTAGE Pesée	Identification pesée	M	La carcasse est identifiée avant la pesée par un numéro de tuerie marqué à l'encre alimentaire (ou autre dispositif) selon la procédure de traçabilité interne, conformément à la norme NF V46-007. Si la carcasse est destinée à la découpe en pièce de gros, le numéro est reporté sur chaque pièce.	Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation
		M	Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi conformément à la réglementation : il mentionne les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - la date d'abattage, - le numéro de tuerie, - le numéro national d'identification de l'animal, - le poids de la carcasse, - la conformation, - l'état d'engraissement. 	
	Traçabilité pesée	C	Contrôle visuel à la pesée et en frigo par la suite de la présence du numéro d'identification. Vérification documentaire et réalisation d'état de rapprochement entre numéro de tuerie/DAB/ticket de pesée.	DAB, ticket de pesée
Sélection des carcasses certifiables	Identification	C	L'agent habilité pour la sélection des carcasses vérifie l'identification de la carcasse, son origine, la traçabilité (relation identification/DAB/ticket de pesée) ainsi que les caractéristiques précisées dans le référentiel L'agent habilité identifie la carcasse conforme par une étiquette suiveuse Si la carcasse est destinée à la découpe en pièce de gros il veillera à ce que chaque pièce de gros soit identifiée.	Etiquette suiveuse Registre de certification
		M	L'agent habilité pour la sélection des carcasses renseigne un registre de certification. Contrôle visuel de la présence de la marque de certification en frigo.	
		C	Réalisation de contrôle documentaire, états de rapprochement entre le registre de labellisation, le ticket de pesée, le passeport.	

ORIGINE - IDENTIFICATION – TRACABILITE (3)				
ETAPE	Points de maîtrises ou de contrôle		METHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
DECOUPE (GROS, DEMI-GROS, MUSCLE)	Identification des viandes	C	Contrôle visuel en frigo de la présence des identifications. Réalisation de contrôles documentaires et d'états de rapprochement entre numéro carcasse/étiquette suiveuse/facture.	Etiquette suiveuse Facture
		M	Réalisation des sessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes certifiées et non certifiées. Identification des PAD avec une étiquette suiveuse.	
	Traçabilité découpe	M	Enregistrement des quantités découpées et conditionnées. Enregistrements de l'utilisation des étiquettes.	Enregistrement des quantités découpées et conditionnées
		C	Contrôle visuel du respect de la procédure de découpe. Contrôle documentaire matière : état de rapprochement des entrées et des sorties. Contrôle documentaire de l'utilisation des étiquettes.	
Expédition	Identification	M	La carcasse (ou pièce de gros) est identifiée par un numéro de tuerie et par son étiquette et est accompagnée d'une facture spécifiant le poids expédié.	Etiquette suiveuse Facture
		C	Contrôle visuel en frigo de la présence des identifications. Réalisation de contrôle documentaire et d'états de rapprochement entre numéro carcasse/certificat/registre de certification.	
VENTE Réception des viandes et stockage Vente à la coupe Découpe en UVC Mise en rayon	Identification des viandes	C	Contrôle visuel en frigo de la présence des identifications. Réalisation de contrôles documentaires et d'états de rapprochement entre numéro carcasse/certificat/facture.	Etiquette suiveuse Facture
		M	Présentation séparée des viandes certifiées et non certifiées au consommateur. Enregistrement des sorties.	
	Traçabilité si non exclusivité	C	Contrôle visuel de la présentation séparée. Contrôle documentaire matière : rapprochement entrées (certificats, factures) / sorties (enregistrements des ventes).	
		Traçabilité découpe	M	Réalisation des sessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes certifiées et non certifiées. Enregistrement des quantités découpées et conditionnées en UVC. Enregistrements de l'utilisation des étiquettes UVC.
C	Contrôle visuel du respect de la procédure de découpe. Contrôle documentaire matière : état de rapprochement des entrées et des sorties. Contrôle documentaire de l'utilisation des étiquettes.		Comptabilité étiquette	
	Information du consommateur	C	Contrôle visuel du respect des modalités d'information du consommateur prévues au chapitre V.	

ANNEXE 2

CCP VIANDE BOVINE « LA SIGNATURE DU GROUPEMENT DES ELEVEURS »
--

PLAN D'ALIMENTATION A RESPECTER POUR L'ELEVAGE ET LA FINITION DES ANIMAUX DE BOUCHERIE



AGE	POIDS / CROISSANCE	CONDUITE ALIMENTAIRE PROPOSEE (Pour des rations faisant intervenir d'autres aliments que ceux cités ci-dessous, s'adresser impérativement au service technique du Groupement pour conseil et accord)
0 à 6 mois poids au sevrage	500 à 700 g/jour 200 à 250 kg	- Elevage au pis de la mère jusqu'à 4 mois minimum Selon la production laitière de la mère, distribuer : * 0,5 à 1,5 kg/jour d'aliment concentré complémentaire * 1 à 3 kg/jour d'aliment « croissance » à partir du 4 ^{ème} mois
6 à 12 mois poids à 12 mois	500 à 700 g/jour 300 à 350 kg	- Adaptation progressive au régime adulte Ration à base d'herbe pâturée complétée si besoin avec : * du fourrage de qualité * ou 0,5 à 1 kg de céréales ou aliment concentré Ration hivernale à base de foin complétée avec : * 0,5 à 1kg de céréales ou d'aliment concentré Ration hivernale à base d'herbe préfanée (15 à 20 kg brut) complétée avec : * 300 g/jour de tourteau de soja 48 Ration hivernale à base de maïs plante entière ensilé complété avec : * du foin à volonté et 500 à 600 g de tourteau de soja 48
12 à 24 mois poids à 24 mois	300 à 700 g/jour 450 à 550 kg	- Herbe pâturée complétée selon besoin avec : * du fourrage de bonne qualité (sec, enrubanné ou ensilé) * ou environ 1 kg de céréales ou d'aliment concentré Foin à volonté complété selon besoin avec : * 0,5 à 1 kg/jour de céréales Ensilage d'herbe préfanée (20 à 25 kg brut) complétée selon besoin avec * 300 à 500 g/jour de tourteau de soja 48 Ensilage de maïs plante entière (10 à 13 kg brut) complétée si besoin avec : * du foin et 500 à 700 g de tourteau de soja 48
24 à 36 mois poids à 36 mois	200 à 500 g/jour 580 à 650 kg	- Herbe pâturée complétée selon besoin avec : * du fourrage de bonne qualité (sec, enrubanné ou ensilé) * ou environ 1 kg de céréales ou d'aliment concentré Foin à volonté complété selon besoin avec : 0,5 à 1,5 kg/jour de céréales Ensilage d'herbe préfanée (25 à 28 kg brut) complété selon besoin avec : * 500 à 700 g/jour de tourteau de soja 48 Ensilage de maïs plante entière (12 à 15 kg brut) complétée si besoin avec : * du foin et 500 à 700 g de tourteau de soja 48

AGE	POIDS / CROISSANCE	CONDUITE ALIMENTAIRE PROPOSEE (Pour des rations faisant intervenir d'autres aliments que ceux cités ci-dessous, s'adresser impérativement au service technique du Groupement pour conseil et accord)
Animaux en phase d'engraissement	800 à 1 200 g/jour	<ul style="list-style-type: none"> - Ration à base de céréales ou d'aliment concentré (7 à 10 kg brut) : * foin à volonté et 1,5 à 2 kg de tourteau de soja 48 - Ration à base d'ensilage de maïs plante entière (20 à 25 kg brut) complémentée avec : * 2 à 5 kg de céréales et/ou aliment concentré et 1,5 à 2 kg de tourteau de soja 48 - Ration à base d'herbe pâturée complémentée si besoin avec : * 2 à 3 kg de céréales et/ou aliment concentré et 1 à 2 kg de tourteau de soja 48
<p><i>Dans tous les cas, les animaux doivent disposer d'eau propre à volonté.</i></p> <p><i>Si besoin un complément minéral et/ou éventuellement vitaminisé peut être distribué.</i></p>		

ANNEXE 3

MODELE D'ETIQUETAGE

CERTIFICAT DE GARANTIE ET D'ORIGINE

	
<p>LE GROUPEMENT DES ELEVEURS GIRONDINS a fourni à la</p>	
Boucherie :	
un(e) : issu(e) d'un Bovin n° :	
de Race à viande : de Catégorie :	
abattu le : à : sous le n° :	
Cette viande provient de l'élevage :	
N° de Cheptel : régulièrement contrôlé par les services vétérinaires.	
Cette Viande sera disponible à l'étal du : au : Fait à Gironde-sur-Dropt	<p>CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES</p> <p>Bovins élevés au pâturage 6 mois minimum, nourris avec des fourrages, des céréales, d'autres végétaux, vitamines et minéraux.</p> <p>Race à viande : Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise, Charolaise et croisement entre ces races.</p> <p>Pour une meilleure tendreté : maturation de 9 jours minimum pour les pièces à griller et à rôtir (sauf le filet, la hampe et l'onglet).</p> <p>Bovins sélectionnés depuis les élevages jusqu'au point de vente.</p> <p>Certifié par QUALISUD 2, allée Brisebois 31320 AUZEVILLE TOLOSAINE</p>
le : CERTIFICAT N° : <input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>	
<p>GROUPEMENT DES ELEVEURS GIRONDINS - ROUTE DE LABARTHE - 33190 GIRONDE-SUR-DROPT - TEL. 05.56.71.14.45 - FAX 05.56.71.16.92</p>	