



ASSOCIATION NATIONALE INTERPROFESSIONNELLE DU BETAIL ET DES VIANDES

**CAHIER DES CHARGES
ET PLAN DE CONTROLE ASSOCIE**

DEMARCHE RACE A VIANDE

Réf.: CARVI01h.doc- Rév.0 – 7 juillet 2004

Pour INTERBEV

Nom : Monsieur Jean-Louis BIGNON

Fonction : Délégué Général INTERBEV

Date :

Visa :

SOMMAIRE

1. PREAMBULE.....	3
2. EXIGENCES TECHNIQUES.....	4
2.1. PROVENANCE DES BOVINS	4
2.2. SELECTION DES BOVINS	4
2.3. TRAVAIL DES VIANDES	5
2.4. ELABORATION DES VIANDES HACHEES	6
2.5. TRAÇABILITE DES VIANDES	6
3. REGLES D'USAGE DES LOGOS.....	7
4. ENGAGEMENT DES OPERATEURS.....	7
5. PLAN DE CONTROLE DE L'AVENANT AU CAHIER DES CHARGES VBF : PRECISION DE L'ORIGINE – DE LA RACE – CATEGORIE - DUREE DE MATURATION	8
5.1. CONTROLE DES ABATTEURS ET ABATTOIRS ASSOCIES, DES ATELIERS DE DECOUPE ET DES GROSSISTES	8
5.2. CONTROLE DES POINTS DE VENTE	8
5.3. FREQUENCE DES INTERVENTIONS	9
5.4. OBJETS ET METHODES DE CONTROLE	9
6. SUIVI DES ECARTS - CODES CONCLUSIONS.....	15
6.1. FOURNISSEURS	15
6.2. DISTRIBUTION	16
7. ANNEXE 1 : MOYENS DE MAITRISE DES CRITERES DE LA NORME NF V 46-001....	18
7.1. MAITRISE DU RESSUAGE	18
7.2. MAITRISE DU PH	18
8. ANNEXE 2 : LISTE DES RACES BOVINES	19

1. PREAMBULE

Pour répondre aux attentes des consommateurs et des professionnels, une stratégie visant à structurer la dynamique du troupeau allaitant a été développée autour d'une communication « Race à viande », associée à un logo spécifique. Plusieurs axes de réassurance ont été identifiés de l'amont à l'aval de la filière, déterminant les spécificités de cette démarche.

Le présent cahier des charges définit les exigences à respecter pour commercialiser des viandes bénéficiant de la mention « Race à viandes ». Il décrit l'articulation avec le cahier des charges « VIANDE BOVINE FRANCAISE » et ses avenants, déposé le 18 mai 1998 par INTERBEV auprès du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation et du Ministère de l'Economie et des Finances.

Il est destiné aux entreprises qui souhaitent compléter la démarche VBF par un étiquetage mentionnant la communication « Race à viande » et portant sur la précision de la **race bovine**, le cas échéant. Les entreprises désirant asseoir leur communication sur le présent cahier des charges ont l'obligation préalable de s'engager préalablement auprès d'INTERBEV dans la démarche « Avenant au 98-02 ».

Les viandes éligibles à la démarche « Race à viande » sont les viandes fraîches, en carcasses, quartiers, pièces de gros, conditionnées sous film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée, les viandes surgelées et les viandes hachées, commercialisées en grandes et moyennes surfaces et en boucheries artisanales (champ d'application du règlement CE 1760/00 concernant la viande de gros bovins).

Dans le présent document, on distinguera plusieurs cas, précisés au chapitre 3, en fonction des types de communication retenus.

Ce cahier des charges doit faire l'objet, pour chaque démarche particulière, d'une demande d'utilisation auprès d'INTERBEV, au moyen de formulaires reproduits au chapitre 3. Chaque demande est adressée à INTERBEV individuellement par l'opérateur concerné : abatteur, distributeur, propriétaire de marque, etc.

Le présent document définit enfin les modalités de contrôle des opérateurs par la société SGS ICS, organisme de contrôle indépendant mandaté par INTERBEV.

2. EXIGENCES TECHNIQUES

Les exigences techniques complétant la démarche VBF portent sur des critères relatifs au statut de l'élevage par rapport à la Charte des Bonnes Pratiques d'Elevage, sur la sélection des animaux selon leur race, leur état d'engraissement et leur catégorie, et sur les critères de travail des viandes établis dans la norme NF V 46-001, définissant les conditions de valorisation du potentiel de tendreté.

2.1. PROVENANCE DES BOVINS

Les viandes pouvant bénéficier de la communication « Race à viande » sont issues exclusivement d'animaux provenant d'élevages adhérents à la Charte de Bonnes Pratiques d'Elevage (CBPE).

Tout élevage adhérent à la CBPE s'engage à respecter des critères relatifs à l'identification, au suivi sanitaire, à l'alimentation, au bien-être et à l'environnement des bovins.

Tout abatteur engagé dans le présent dispositif est tenu de vérifier l'origine des animaux destinés à être commercialisés avec la communication « Race à viande » et l'adhésion de leur dernier élevage de provenance à la CBPE.

2.2. SELECTION DES BOVINS

Les carcasses éligibles à la présente démarche ont les caractéristiques suivantes :

- Type racial : race à viande,
- Conformation : E, U ou R,
- Etat d'engraissement 2, 3 ou 4.

Les animaux sont considérés de race à viande, s'ils sont de race à viande pure (parents de même race) ou s'ils sont issus d'un croisement de parents de codes race pures. La vérification des codes race parentaux existant sur le passeport de l'animal est donc une obligation systématique à l'entrée en abattoir.

Exemples d'animaux éligibles au présent cahier des charges :

- bovin 38 x 38
- bovin 34 x 38

Exemple d'animaux ne pouvant bénéficier de la communication « Race à viande » :

- bovin 34 x 39, même si le type racial figurant sur son passeport est « limousine ».

Les race éligibles à la présente démarche correspondent à la liste des race à viande précisées dans l'annexe 2 du présent cahier des charges.

Libellés complémentaires possibles pour l'indication de la race lors de la commercialisation des bovins :

- « (nom de la race) »,
- « Race (nom de la race) », ou « Race bovine (nom de la race) »,
- « Bovin de race (nom de la race) », ou « Bovin (nom de la race) »,
- « Bœuf (ou autre catégorie) (nom de la race) »,
- « Viande bovine (nom de la race) », ou « Viande (nom de la race) »,
- « Race à viande ».

Pour indiquer le nom d'une race, les deux parents doivent être de cette même race, il n'est pas possible d'indiquer le nom d'une race, si l'un des parents est un « croisé » (code 39).

*Ex : Bovin 34*34 => « Viande bovine de race limousine »*

2.3. TRAVAIL DES VIANDES

Les viandes commercialisées avec la communication de la démarche « Race à viande » sont produites dans le respect de la norme NF V 46-001, qui fixe les critères de maîtrise du ressuage, du pH et de la maturation pour l'optimisation du potentiel de tendreté.

Pour ne pas compromettre la tendreté de la viande, la maîtrise du ressuage doit être assurée. En cas de réfrigération lente, la température de la viande ne doit pas descendre à moins de +10°C dans les 10 heures après abattage (tant que le pH est supérieur à 6). Elle doit, par ailleurs, atteindre +7°C à cœur au plus en 36 heures.

En cas de réfrigération rapide, les carcasses doivent être stimulées électriquement sur la ligne d'abattage. L'efficacité de cette stimulation est vérifiée par l'appréciation de l'installation de la rigidité cadavérique (impossibilité du pliage de l'épaule) à l'entrée en réfrigération rapide (soit un pH inférieur à 6,2).

Chaque carcasse doit avoir un pH ultime, inférieur ou égal à 6,0.

Pour ne pas compromettre la tendreté de la viande, un délai suffisant doit être respecté entre l'abattage et la mise à la consommation des morceaux à griller et à rôtir. La durée de maturation doit être de 7 jours minimum pour les viandes à griller et à rôtir, conservées en carcasses et quartiers avant mise à la consommation et de 10 jours minimum pour les viandes conservées sous vide.

Il n'est pas nécessaire d'effectuer une maturation du filet, de la hampe et de l'onglet ni des viandes à braiser ou à bouillir.

Tout fournisseur de viande engagé dans la présente démarche est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres, tels que décrits dans le plan de contrôle joint au présent document et dans l'annexe 1.

2.4. ELABORATION DES VIANDES HACHEES

La commercialisation de viandes hachées bénéficiant de la communication « Race à viande » est soumise aux mêmes exigences que celles décrites aux paragraphes 2-1 à 2-3, hormis pour le critère de respect de durées de maturation minimales des viandes.

2.5. TRAÇABILITE DES VIANDES

Les viandes destinées à une commercialisation dans la démarche « Race à viande » doivent faire l'objet d'une vérification des informations relatives à la race sur le passeport de l'animal correspondant à l'entrée en abattoir, ainsi que d'une vérification de l'adhésion de l'élevage de provenance à la CBPE.

Les carcasses reconnues comme éligibles sont alors identifiées au moyen d'une étiquette carcasse ou d'une attestation spécifique portant la mention « Race à viande », éditable selon un modèle informatique validé au préalable par INTERBEV.

Outre les informations r glementaires tracées par ailleurs, cette attestation ou étiquette comporte :

- La mention « race à viande »
- La date d'abattage
- L'identifiant de l'animal
- Le numéro d'autorisation

Pour la viande conditionnée sous- vide, la date de conditionnement pourra remplacer la date d'abattage pour gérer la maturation chez les distributeurs.

3. REGLES D'USAGE DES LOGOS

La démarche « Race à viande » est mise en valeur auprès des consommateurs par l'utilisation de deux logos, figurant dans la charte graphique.

Le logo « Race à viande » est destiné à l'usage des grandes et moyennes surfaces s'engageant dans la démarche.

Le logo « Race à viande Tradition Bouchère » est réservé à l'usage exclusif des artisans bouchers s'engageant dans la démarche.

Tous les logos « Race à viande » sont conçus et diffusés par INTERBEV auprès des opérateurs engagés. Ceux-ci sont décrits dans une charte graphique, dont l'utilisation est obligatoire.

Les logos « Race à viande » peuvent être couplés à des marques privées, après accord d'INTERBEV.

Dans le cas où un opérateur souhaite développer un support de communication spécifique associant le logo « Race à viande » ou « Race à viande de Tradition Bouchère » à sa propre marque, il doit se conformer strictement à la charte d'utilisation du logo "Race à viande"

4. ENGAGEMENT DES OPERATEURS

Les opérateurs partenaires de la filière doivent s'engager en utilisant les formulaires :

- . E1 pour les opérateurs autres que bouchers : abatteurs, ateliers de découpe, grossistes, GMS
- . E2 pour les bouchers,

Le tableau 1 précise les engagements requis pour chaque filière, en fonction des cas.

Après validation du dossier, INTERBEV enregistre chaque opérateur en lui attribuant un numéro d'engagement et en lui retournant un récépissé d'engagement.

5. PLAN DE CONTROLE DE L'AVENANT AU CAHIER DES CHARGES VBF : PRECISION DE L'ORIGINE – DE LA RACE – CATEGORIE - DUREE DE MATURATION

Le présent chapitre présente les modalités de contrôle de SGS-ICS, mandaté par INTERBEV pour effectuer le contrôle auprès des différents opérateurs de la filière.

Le plan de contrôle du cahier des charges VBF est défini dans le document CTVBF01.

5.1. CONTROLE DES ABATTEURS ET ABATTOIRS ASSOCIES, DES ATELIERS DE DECOUPE ET DES GROSSISTES

Le contrôle des abatteurs et abattoirs associés à la présente démarche porte notamment sur les modalités des contrôles effectués par ces opérateurs lors de l'abattage sur :

- le rapprochement du n° IPG et du passeport
- sur la vérification de la provenance d'un élevage adhérent à la CBPE
- sur la vérification des races « père » et « mère » sur le passeport
- sur la conformation et l'état d'engraissement des carcasses
- sur les conditions de ressuyage des carcasses ainsi que les pH
- sur la date d'abattage (pour assurer la maturation)

Le contrôle des abatteurs et abattoirs associés, des ateliers de découpe et des grossistes porte notamment sur :

- la traçabilité des carcasses, des quartiers et des pièces avec n° de traçabilité (n° de carcasse ou de lot) et présence de l'identifiant relatif à la demande sur les carcasses quartiers, pièces de gros, sous-vide (étiquettes ou attestations spécifiques)

5.2. CONTROLE DES POINTS DE VENTE

Le contrôle des points de vente porte notamment sur :

- l'engagement des fournisseurs engagés dans la démarche,
- les modalités des contrôles effectués par les opérateurs lors de la réception des carcasses, des quartiers, des PAD, des UVC (le cas échéant),
- les modalités des contrôles réalisés lors de la découpe (le cas échéant),
- le respect de la durée minimale de maturation pour les pièces à griller et à rôtir

- la traçabilité des viandes découpées mises en rayon avec la signature « Race à viande » et les mentions complémentaires le cas échéant,
- l'existence et la conformité des documents et des enregistrements correspondants.

5.3. FREQUENCE DES INTERVENTIONS

SGS ICS applique pour chaque intervention les fréquences résumées dans le tableau 2.

Tableau 2 : Fréquence des contrôles de SGS-ICS

INTERVENTIONS	Fréquence des interventions de SGS-ICS
- Abatteurs et abattoirs associés - Ateliers de découpe - Atelier de viande hachée	- 1 audit par an.
- Grossistes (non découpeur) ¹	- 1 audit par an.
- Bouchers abatteurs (bouchers acheteurs en vif)	- 50 % par an des opérateurs engagés
- Points de vente	- 30 % par an des opérateurs engagés.

5.4. OBJETS ET METHODES DE CONTROLE

Les méthodes de contrôle internes et de SGS ICS pour chaque point à contrôler du présent avenant, pour chaque opérateur de la démarche, sont résumées dans le tableau 3.

Les contrôles sont réalisés selon des procédures documentées et donnent lieu à la remise d'un compte-rendu et le cas échéant, de fiches d'écart permettant le suivi des non-conformités ou remarques constatées par l'auditeur ou le contrôleur.

¹ - Est considéré comme « grossiste » l'opérateur ne découpant pas une carcasse de gros bovin en plus de huit morceaux de pièces de gros. Dans le cas contraire, l'opérateur est enregistré comme « atelier de découpe »

TABLEAU 3 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour chaque opérateur

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS ICS	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
⇒ ORIGINE FRANCE, ⇒ PROVENANCE ELEVAGE ADHERENT CHARTRE DES BONNES PRATIQUES D'ELEVAGE	- Abattoir.	- Abatteur, pour chaque bovin abattu.	- Vérification des passeports : n° cheptel naisseur et localisation des détenteurs successifs des animaux, - Vérification par interrogation des bases informatiques agréées par INTERBEV de l'adhésion de l'élevage de provenance à la CBPE	- Abatteur, pour chaque bovin abattu, par un contrôleur SGS ICS, selon les fréquences de contrôle du tableau 2.	- Vérification des passeports : n° cheptel naisseur et localisation des détenteurs successifs des animaux, - Vérification par interrogation des bases informatiques agréées par INTERBEV de l'adhésion de l'élevage de provenance à la CBPE
	- Atelier de découpe, grossiste, distributeur	- Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande.	- Vérification du report de l'attestation sur les viandes et documents de livraison.	- Atelier de découpe, grossiste, distributeur, par un contrôleur SGS ICS, selon les fréquences de contrôle du tableau 2.	- Vérification du report de l'attestation sur les viandes et documents de livraison.

TABLEAU 3 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour chaque opérateur

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS ICS	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
⇒ RACE DES BOVINS « <i>Viande bovine de race à viande</i> »	<ul style="list-style-type: none"> - Abattoir. - Atelier de découpe, grossiste, distributeur - Distributeur. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abatteur, pour chaque bovin abattu. - Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande. - Responsable, quotidiennement. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification des passeports : indication des codes race père et mère. - Vérification du report de l'identifiant sur les viandes et documents de livraison et de la correspondance avec la communication choisie le cas échéant. - Vérification de la mise à jour de la communication, le cas échéant, et de la conformité avec les viandes livrées. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abatteur, pour chaque bovin abattu, par un contrôleur SGS ICS, selon les fréquences de contrôle du tableau 2. - Atelier de découpe, grossiste, distributeur, par un contrôleur SGS ICS, selon les fréquences de contrôle du tableau 2. - Distributeur, par un contrôleur SGS ICS, selon les fréquences de contrôle du tableau 2. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification des passeports et des codes race père et mère - Vérification du report de l'identifiant sur les viandes et documents de livraison et de la correspondance avec la communication affichée. - En cas de double rayon, vérification de la séparation des PLV et de la comptabilité matière et factures.
⇒ CONFORMATION ET ETAT D'ENGRAISSEMENT DES BOVINS <i>Conformation EUR et état d'engraissement 2,3 ou 4</i>	<ul style="list-style-type: none"> - Abattoir. - Atelier de découpe, grossiste, distributeur 	<ul style="list-style-type: none"> - Abatteur, pour chaque bovin abattu. - Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification du ticket de pesée : indication de la conformation et de l'état d'engraissement - Vérification du report de l'identifiant sur les viandes et documents de livraison. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abatteur, pour chaque bovin abattu, par un contrôleur SGS ICS, selon les fréquences de contrôle du tableau 2. - Atelier de découpe, grossiste, distributeur, par un contrôleur SGS ICS, selon les fréquences de contrôle du tableau 2. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification du ticket de pesée : indication de la conformation et de l'état d'engraissement - Vérification du report de l'identifiant sur les viandes et documents de livraison.

TABLEAU 3 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour chaque opérateur

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS ICS	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
⇒ MAITRISE DU RESSUAGE ET DU PH Ressuage lent : température carcasse > 10°C 10 heures après abattage. Ressuage rapide avec stimulation électrique. pH carcasse inférieur ou égal à 6,0 à partir de 18 heures après abattage	- Abattoir.	- Abatteur, pour chaque lot de bovins abattus. - Abatteur pour chaque bovin abattu	- Vérification des conditions de ressuage des carcasses : enregistrements des températures des locaux de ressuage, enregistrement des températures à cœur des carcasses 10 heures après abattage (ressuage lent) ou de l'efficacité de la stimulation électrique (ressuage rapide), selon plan d'échantillonnage interne. - Vérification du pH de la carcasse, au moins 18 heures après abattage, dans le respect des consignes de contrôle interne (fréquence d'étalonnage, méthode de mesure...) - Enregistrement des pH non conformes pour déclassement des carcasses par rapport à la démarche « Race à viande ».	- Abatteur, pour chaque lot de bovins abattus, par un contrôleur SGS ICS, selon les fréquences de contrôle du tableau 2. - Abatteur, pour chaque bovin abattu, par un contrôleur SGS ICS, selon les fréquences de contrôle du tableau 2.	- Vérification des conditions de ressuage des carcasses : enregistrements des températures des locaux de ressuage, enregistrement des températures à cœur des carcasses 10 heures après abattage (ressuage lent) ou de l'efficacité de la stimulation électrique (ressuage rapide), selon plan d'échantillonnage interne. - Vérification des mesures de pH effectuées pour chaque carcasse, au moins 18 heures après abattage, dans le respect des consignes de contrôle interne (fréquence d'étalonnage, méthode de mesure...) - Vérification des enregistrements de pH non conformes et des déclassements des carcasses par rapport à la démarche « Race à viande ».

TABLEAU 3 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour chaque opérateur

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS ICS	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
⇒ DUREE DE MATURATION <i>Maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet.</i> <i>Maturation minimale de 10 jours pour les viandes sous vide</i> <i>Non applicable pour la fabrication de viandes hachées</i>	- Abattoir, atelier de découpe, grossiste. - Distributeur.	- Responsable expédition, pour chaque expédition de viande à griller ou rôtir. - Responsable, quotidiennement.	- Vérification de la transmission de la date d'abattage ou de maturation minimale au client lors de l'expédition, et de la correspondance avec les viandes livrées. - Vérification de la transmission des mentions communicantes, de leur cohérence avec les mentions communiquées au consommateur, le cas échéant, et de la conformité avec les viandes livrées. - Vérification de la date de mise en vente au regard de la date d'abattage ou de maturation minimale.	- Abatteur, atelier de découpe, grossiste, pour chaque bovin abattu puis expédié, par un contrôleur SGS ICS, selon les fréquences de contrôle du tableau 2. - Distributeur, par un contrôleur SGS ICS, selon les fréquences de contrôle du tableau 2.	- Vérification du registre d'abattage chez l'abatteur. - Vérification de la transmission de la date d'abattage ou de maturation minimale au client lors de l'expédition, et de la correspondance avec les viandes livrées. - Vérification du respect de la durée de maturation : �tiquetage des viandes, documents de livraison, fiches de découpe, etc. - Vérification de la conformité de la communication. - En cas de double rayon, vérification de la séparation des PLV et de la comptabilité matière et factures.

TABLEAU 3 : Objets et méthodes de contrôles internes et externes pour toutes les étapes du schéma de vie du produit

OBJET DU CONTROLE	CONTROLES INTERNES			CONTROLES REALISES PAR SGS CONSUMER SERVICES	
	SITE DU CONTROLE	RESPONSABLE ET FREQUENCE	METHODE	SITE, FREQUENCE ET RESPONSABLE	METHODE
POUR L'ENSEMBLE DE LA FILIERE					
⇒ Engagement des partenaires amont et aval de chaque opérateur contrôlé	<ul style="list-style-type: none"> - Abattoir - Atelier de découpe, grossiste, point de vente 	<ul style="list-style-type: none"> - Abatteur, pour chaque bovin abattu - Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande reçu 	<ul style="list-style-type: none"> - Vérification par interrogation des bases informatiques agréées par INTERBEV de l'adhésion de l'élevage de provenance à la CBPE - Vérification de l'engagement dans la démarche « Race à viande » du fournisseur 	- Ensemble de la filière	- Relevé de l'identité des partenaires amont et aval des opérateurs contrôlés et vérification documentaire de leur engagement (base de données tenue par INTERBEV)
⇒ Traçabilité des bovins et communication	<ul style="list-style-type: none"> - Abattoir - Atelier de découpe, grossiste, point de vente 	<ul style="list-style-type: none"> - Abatteur, pour chaque bovin abattu - Personnel, pour chaque carcasse, quartier ou lot de viande reçu 	<ul style="list-style-type: none"> - Emission de l'étiquette carcasse / quartier ou attestation spécifique « Race à viande » selon modèle INTERBEV ; - Emission du certificat « Race à viande » reprenant spécifiquement la date d'abattage, la race du bovin, et le numéro d'autorisation selon modèle INTERBEV - Vérification de la présence des identifiants sur les viandes et dans les documents d'accompagnement et conservation des documents de preuve 	- Ensemble de la filière	- Relevé des identifiants successifs des viandes à chaque stade contrôlé, en remontant la filière, de façon à retrouver leur origine et à vérifier la conformité de la communication.

6. SUIVI DES ECARTS - CODES CONCLUSIONS

Afin de compléter le référentiel "Race à viande", ce chapitre présente une typologie des écarts relatifs à la démarche, suivis de leur code conclusion.

6.1. FOURNISSEURS

Le tableau 4 présente une typologie des écarts avec le code conclusion correspondant pour les fournisseurs (abatteurs, ateliers de découpe, grossistes).

Tableau 4 : typologie des écarts pour les fournisseurs:

LIBELLE	Code Conclusion
. Absence de vérification ou vérification non systématique de la provenance élevage adhérent CBPE	3
. Origine non conforme	2
. Provenance non conforme (élevage non adhérent CBPE)	3
. Registre d'abattage incomplet ou non conservation de la copie des passeports	2
. Race non conforme	3
- Conformation non conforme	2
- Etat d'engraissement non conforme	2
- Absence ou non respect du plan de contrôle interne du ressuage des carcasses	1
- Absence d'enregistrement des conditions de ressuage	2
- Absence ou non respect du plan de contrôle interne du pH des carcasses	1
- Absence d'enregistrement des résultats pH	1
- Absence de déclassement des carcasses de pH non conformes	2
- Commercialisation de viandes sous communication « Race à viande » provenant d'un fournisseur non engagé dans la démarche	3
- Absence d'utilisation des étiquettes carcasses ou attestations spécifiques	2
- Absence de transmission du certificat spécifique « Race à viande »	1
. Absence de transmission de la date de maturation ou d'abattage	2
. Traçabilité des viandes non satisfaisante ou non conforme	2
. Traçabilité documentaire non satisfaisante ou non conforme	2

6.2. DISTRIBUTION

Le tableau 5 présente les écarts type avec le code conclusion correspondant pour les points de vente.

Tableau 5 : typologie des écarts pour les points de vente

LIBELLE DE L'ECART	Code Conclusion
<i>Approvisionnements</i>	
- Pas de mention spécifique à la démarche sur les bons de livraison ou factures du fournisseur	1
- Commercialisation de viandes sous communication «Race à viande » provenant d'un fournisseur non engagé dans la démarche	3
- Traçabilité des viandes en frigo insuffisante ou non conforme	2
- Absence de date d'abattage sur les viandes à rôtir et à griller en frigo	2
<i>Activité de découpe (le cas échéant)</i>	
- Découpe avec mélange des viandes conformes à la démarche et autres	2
- Absence de n° de lot de découpe sur les UVC	2
- Bilan quantités de viande conformes à la démarche sorties > entrées	2
<i>Mise en vente</i>	
- PLV spécifique déborde sur les autres viandes bovines	2
- Utilisation d'une marque privée en association avec « Race à viande » sans enregistrement préalable auprès d'INTERBEV	2
- Double rayon et absence de tenue d'une comptabilité matière	2
- Non respect de la durée de maturation minimale	3

CAHIER DES CHARGES RACE A VIANDE

Codes conclusion

Code 0 :

- ◆ Aucune non-conformité constatée
- ◆ Respect de l'ensemble des caractéristiques de la démarche

Code 1 :

- ◆ Non-conformité(s) mineure(s) constatée(s) ne mettant pas en cause la traçabilité
- ◆ Actions correctives à mettre rapidement en place
- ☞ Contre-visite de contrôle

Code 2 :

- ◆ Au moins une non-conformité majeure constatée mettant en cause le principe même de traçabilité
- ◆ Non-conformité maintenue à l'issue de la contre-visite pour code 1
- ☞ Actions correctives à mettre rapidement en place
- ☞ Contre-visite de contrôle dans un délai rapproché

Code 3 :

- ◆ Non-conformité maintenue à l'issue de la contre-visite pour code 2
- ◆ Non-conformité majeure grave constatée, tromperie sur l'origine
- ☞ Traitement particulier d'INTERBEV (maintien ou retrait du logo au cas par cas)
- ☞ Transmission du dossier à la DGCCRF pour suites à donner

7. ANNEXE 1 : MOYENS DE MAITRISE DES CRITERES DE LA NORME NF V 46-001

7.1. MAITRISE DU RESSUAGE

La vérification de la qualité du ressuage s'effectue par prise à cœur de températures dans le *longissimus lumborum* (faux-filet) au niveau de la 13^{ème} vertèbre dorsale. Ces résultats peuvent être corrélés aux contrôles des températures des locaux de ressuage (enregistrements continus ou discontinus, courbe de descente en température...).

Un plan de surveillance doit être défini par l'abatteur (fréquences de contrôle et conservation des enregistrements).

7.2. MAITRISE DU PH

Le contrôle du pH des carcasses s'effectue au moyen d'un appareil portatif, appelé pH-mètre, et muni d'une électrode de mesure.

La mesure s'effectue :

- pour une carcasse entière ou un quartier arrière, dans le *longissimus lumborum* au niveau de la 13^{ème} côte – 1^{ère} lombaire,
- pour une cuisse, dans le muscle *semi-membranosus* (tranche),
- pour un quartier avant, dans le *longissimus thoracis* (noix d'entrecôte) au niveau de la 5^{ème} côte.

En l'absence de stimulation électrique, le pH ne peut être valablement mesuré qu'à partir de 18 à 24 heures après abattage. Si on applique une stimulation électrique, la mesure peut être effectuée 10 heures après abattage.

Il est nécessaire d'effectuer deux mesures par muscle, en veillant à ce que les deux valeurs obtenues ne diffèrent pas de plus de 0,15 unités pH, pour en tirer la mesure moyenne.

La fiabilité de la mesure dépendant étroitement de l'étalonnage correct de l'appareil et de son entretien soigneux (en particulier pour le nettoyage de l'électrode), il est préconisé de réaliser un étalonnage avant chaque série de mesure et de se conformer aux recommandations du constructeur en la matière.

Un plan de surveillance doit être défini par l'abatteur (fréquences et méthodes d'étalonnage et de nettoyage, conservation des enregistrements, notification des pH non conformes pour gestion des déclassements...).

8. ANNEXE 2 : LISTE DES "TYPES RACIAUX" ACTIFS DE L'ESPECE BOVINE

Types Raciaux Laitiers	Code	Types Raciaux à Viande	Code
AYRSHIRE	18	ANGUS	17
BRETONNE PIE NOIRE	29	AUBRAC	14
DAIRY SHORTHORN	42	AUROCHS RECONSTITUE	30
GUERNESEY	74	BAZADAISE	24
JERSIAISE	15	BISON	10
PRIM'HOLSTEIN	66	BLANC BLEU	25
Autres races traites étrangères	44	BLEUE DU NORD	52
Tous croisés 39 entre Types Raciaux Laitiers et entre Type Racial Laitier et Type Racial Croisé	39	BLONDE D'AQUITAINE	79
Types Raciaux Mixtes		BRAHMA	81
ABONDANCE	12	CASTA (AURE et ST GIRONIS)	97
ARMORICAINE	43	CHAROLAISE	38
BEARNAISE	61	CHIANINA	32
BORDELAISE	26	CORSE	36
BRUNE	21	CREOLE	55
BUFFLE	20	DE COMBAT (ESPAGNOLE BRAVA)	51
CANADIENNE	92	GALLOWAY	73
FERRANDAISE	65	GASCONNE	72
FROMENT DU LEON	69	HEREFORD	85
GELBVIEH	78	HIGHLAND CATTLE	86
HERENS	82	INRA 95	95
LOURDAISE	33	LIMOUSINE	34
MONTBELIARDE	46	MARAICHINE	58
N'DAMA	54	MARCHIGIANA	49
NORMANDE	56	MIRANDAISE (Gasconne aréolée)	77
PIE ROUGE DES PLAINES	19	NANTAISE	76
ROUGE FLAMANDE	63	PARTHENAISE	71
SIMMENTAL FRANCAISE	35	PIEMONTAISE	75
TARENDAISE	31	RAÇO DI BIOU (CAMARGUE)	37
VILLARD DE LANS	53	ROUGE DES PRES (MAINE ANJOU)	41
VOSGIENNE	57	SALERS	23
Tous Croisés 39 entre Types Raciaux Mixtes et entre Type Racial Mixte et Type Racial Laitier ou Croisé	39	SAOSNOISE	88
		SOUTH DEVON	45
		Autres races allaitantes étrangères	48
		Tous Croisés 39 entre Types Raciaux Viande et entre Type Racial Viande et autre Type Racial (Laitier, Mixte ou Croisé)	39