



ASSOCIATION NATIONALE INTERPROFESSIONNELLE DU BETAIL ET DES VIANDES

**CONTRAT DE TRANSPARENCE
VIANDE BOVINE
EN RESTAURATION HORS DOMICILE (RHD)**

Règles d'utilisation du logo et Procédures ; Contrôle du dispositif

Réf.: CAviandeRHD01c- Rév.3 – 28 mars 2001

Pour INTERBEV

Nom : Monsieur Jean-Louis BIGNON

Fonction : Délégué Général INTERBEV

Date :

Visa :

SOMMAIRE

1. PRESENTATION GENERALE	3
1.1. PREAMBULE	3
1.2. CHAMP D'APPLICATION	4
1.3. ORIGINE DES VIANDES ENTRANT DANS LE CONTRAT	4
1.4. ENGAGEMENT DES OPERATEURS et MODALITES D'INSTRUCTION DES DOSSIERS	4
2. DISPOSITIONS TECHNIQUES	11
2.1. ABATTEURS	11
2.2. GROSSISTES	10
2.3. ATELIERS DE DECOUPE VIANDES PIECES OU TRANCHEES	12
2.4. ATELIERS DE FABRICATION DE VIANDE HACHEE ET DE PREPARATIONS A BASE DE VIANDE HACHEE	13
2.5. ARTISANS BOUCHERS DE PROXIMITE POUR LES VIANDES PIECES OU TRANCHEES	16
2.6. RESTAURATION HORS DOMICILE	17
3. PLAN DE CONTRÔLE	18
3.1. NATURE DES CONTROLES	18
3.2. FREQUENCE DES INTERVENTIONS	19
3.3. OBJETS ET METHODES DE CONTROLE	19

1. PRESENTATION GENERALE

1.1. PREAMBULE

La viande de bœuf est un élément important en Restauration Hors Domicile (RHD). Piécée ou tranchée, hachée ou servie sous forme de préparation à base de viande hachée, elle permet de varier les menus des quelques 3 milliards 360 millions de repas servis chaque année en restauration collective en France. Dans les 22 700 restaurants des groupes scolaires et établissements secondaires, elle contribue à l'équilibre nutritionnel des repas. Ainsi, chaque année en France, ce sont 310 000 tonnes de viande bovine qui sont distribuées dans ces circuits.

La crise de l'ESB a soulevé de nombreuses inquiétudes quant à l'origine, la traçabilité et la composition des produits à base de viande bovine, particulièrement de la part des fédérations et unions de parents d'élèves et des municipalités.

Les professionnels de la filière viande avaient, dès 1999, apporté un premier élément de réponse au secteur de la Restauration Hors Domicile en signant l'accord interprofessionnel relatif à la traçabilité des viandes bovines en RHD : Transparence Traçabilité Viande (TTV). Ils proposent maintenant de prolonger et de compléter ce dispositif avec l'établissement d'un **Contrat de Transparence**, entre les fournisseurs et le secteur de la RHD, en particulier celui de la restauration scolaire.

Ce document définit les modalités de mise en œuvre des éléments du « Contrat de Transparence Viande bovine en RHD » pour les viandes bovines :

- d'origine française selon les dispositions du cahier des charges « VBF » enregistré sous le n° 98-02, son avenant relatif à l'origine locale, au type racial et la maturation et l'addendum viande hachée.
- d'importation selon les dispositions du cahier des charges enregistré sous le n° 98-03 et son avenant pour les importations en vif.

Le présent document comprend :

- . les prescriptions techniques et les procédures à respecter,
- . les formulaires d'engagement et les procédures d'instruction du dossier,
- . le plan de contrôle,

Les contrôles de la filière en France sont opérés par un organisme tiers, accrédité selon la norme EN45011, et mandaté par INTERBEV.

L'application de ce document permettra de garantir que la viande bovine fournie aux gestionnaires de restauration collective est identifiée par des informations selon les dispositions relatives à l'origine des viandes et à leur composition.

1.2. CHAMP D'APPLICATION

Les viandes et produits à base de viande bovine, **frais ou surgelés**, entrant dans le champ d'application du présent contrat sont les suivants :

- ☞ La **viande bovine piécée ou tranchée** (présentée sous forme de rôti, bifteck, bourguignon,...). Il s'agit de pièces de viandes découpées, désossées ou non, n'ayant subi aucun traitement autre qu'un traitement par le froid.
- ☞ La **viande hachée** (à 5%,10% , 15% ou 20% de matière grasse, présentée sous différentes formes : steaks, cheveux d'ange, boulettes, ...). C'est un produit « pur bœuf » comportant **obligatoirement** 100% de muscle bovin et rien d'autre.
- ☞ Les **préparations à base de viande hachée**, de type haché à la tomate ou boulettes, qui contiennent d'autres produits que la viande de bœuf. Ces préparations doivent contenir plus de 50% de viande bovine, le restant ne pouvant être composé que des produits suivants, avec précision obligatoire sur l'étiquetage :
 - protéines d'origine végétale (dans la limite de 30% du poids total),
 - autres ingrédients d'origine végétale (tomates, oignons, etc),
 - viande d'autres espèces (ovine, porcine, caprine),à l'exception des abats
 - condiments ou additifs (sel, poivre, épices...).

1.3. ORIGINE DES VIANDES ENTRANT DANS LE CONTRAT

Par anticipation des dispositions issues du règlement CE 1760/2000 du 17 juillet 2000, les viandes bovines faisant l'objet du présent document doivent être identifiées à tous les stades de commercialisation à l'aide des mentions relatives à l'origine des animaux dont elles sont issues : **pays de naissance, pays d'élevage, pays d'abattage**.

Les modalités d'indication de ces mentions, ou de tout autre mention facultative, s'appuieront sur le respect des exigences des cahiers des charges d'INTERBEV, enregistrés sous les n° 98-02 et 98-03, et leurs avenants respectifs, selon les dispositions de l'article 16 du règlement CE 1760/2000.

Cette information doit figurer sur les produits eux-mêmes ou sur leurs conditionnements et, le cas échéant, sur les documents commerciaux (bons de livraison, factures).

1.4. ENGAGEMENT DES OPERATEURS ET MODALITES D'INSTRUCTION DES DOSSIERS

Sont concernés par le présent document, les opérateurs suivants :

- les abatteurs avec ou sans activité d'importation,
- les grossistes avec ou sans activité d'importation
- les ateliers de découpe avec ou sans activité d'importation,
- les transformateurs avec ou sans activité d'importation, (ateliers bénéficiant d'un agrément sanitaire CEE ou loco-régional)

- les artisans de proximité, pour les seules viandes piécées ou tranchées, bénéficiant d'une dispense d'agrément conformément à l'arrêté du 08/09/94,¹
- les restaurateurs de collectivité (scolaires, de santé, entreprises, administrations) et les restaurateurs commerciaux...

Les opérateurs fournisseurs de viandes bovines piécées, hachées ou de préparations à base de viande hachée doivent nécessairement être engagés dans les cahiers des charges d'INTERBEV, « Viande Bovine Française » n° 98-02 et/ou « Viande Bovine d'Importation » n°98-03 et leurs avenants respectifs et en respecter les dispositions. Ils peuvent, sur demande, communiquer à leurs clients leur numéro d'engagement dans les dites démarches. Dans le cas contraire ils doivent préalablement à leur engagement dans le Contrat de Transparence, s'adresser à INTERBEV pour obtenir un engagement en 98/02 et/ou 98/03.

1.4.1. Engagement des fournisseurs de viande ou de produits à base de viande.

L'entreprise qui souhaite respecter les dispositions du présent document adresse un dossier d'engagement dûment renseigné à INTERBEV (ou aux organisations membres d'INTERBEV mandatées spécifiquement à cet effet)composé de la fiche 1, ci-après. Après instruction, INTERBEV(ou les fédérations membres mandatées à cet effet par INTERBEV)adresse à l'entreprise un récépissé d'engagement.

En s'engageant dans la démarche, l'entreprise accepte :

- ◆ de communiquer à INTERBEV les informations relatives aux viandes commercialisées : origine, numéro d'agrément du cahier des charges, caractéristiques ou conditions de production ainsi que leur libellé dans la langue d'origine et sa traduction, le cas échéant,
- ◆ de respecter la norme NFV 46-007 Viandes de gros bovins - Traçabilité des viandes identifiées en abattoir
- ◆ de respecter la norme NF V 46-010 Gros bovins - Traçabilité des viandes identifiées - Ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente,
- ◆ de respecter le « Guide d'achat des viandes de bovins piécées réfrigérées » CERTIVIANDE (édition de décembre 2000)(1),
- ◆ de respecter le « Code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance » élaboré par CERTIVIANDE(1),
- ◆ les contrôles de(s) organisme(s) EN 45011 mandaté(s) par INTERBEV.

1.4.2. Engagement des artisans bouchers de proximité

Le boucher artisan qui souhaite respecter les dispositions du présent document adresse un dossier d'engagement dûment renseigné à INTERBEV composé de la fiche 2, ci-après. Après instruction, INTERBEV lui adresse un récépissé d'engagement.

¹ Arrêté du 8 septembre 1994 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.

En s'engageant dans la démarche, le boucher artisan accepte :

- ◆ de respecter la norme NF V 46-010 Gros bovins - Traçabilité des viandes identifiées
 - Ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente, pour les aspects pouvant le concerner,
- ◆ de respecter les dispositions du « Guide d'achat des viandes de bovins piécées réfrigérées » (fiches produits), **relatives au tri et au travail de la viande,(1)**
- ◆ de respecter, conformément à l'arrêté du 8 septembre 1994, les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène en boucherie artisanale.
- ◆ de se soumettre aux contrôles de(s) organisme (s) 45011 mandaté(s) par INTERBEV

Conformément à la réglementation, cet engagement ne vaut que pour les seules viandes piécées ou tranchées.

1.4.3. Engagement des restaurateurs de collectivités ou commerciaux souhaitant communiquer sur les dispositions du présent document auprès de leurs clients

Le restaurant ou la collectivité qui souhaite respecter les dispositions du présent document adresse un dossier d'engagement dûment renseigné à INTERBEV composé de la fiche 3, ci-après. Après instruction, INTERBEV adresse à l'entreprise un récépissé d'engagement.

En s'engageant dans la démarche, l'entreprise accepte :

- ◆ de communiquer auprès de ses clients sur ses approvisionnements en viande bovine uniquement selon les dispositions du présent document,
- ◆ les contrôles de(s) organisme(s) EN 45011 mandaté(s) par INTERBEV.

(1) Le guide d'achat de viandes de gros bovins piécées et réfrigérées ainsi que le code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance sont disponible sur demande à CERTIVIANDE 49 Avenue de la Grande Armée – 75116 PARIS au prix de 190 F TTC l'unité.

FICHE 1**FORMULAIRE D'ENGAGEMENT FOURNISSEUR**

Je soussigné, en qualité de

de l'entreprise Raison Sociale :

Adresse :

.....
n° de téléphone :

n° de télécopie :

E-mail :

Type d'activité (cocher la case correspondante) :

- abatteur / découpeur sans activité d'importation
- abatteur / découpeur avec activité d'importation
- grossiste importateur sans activité de découpe
- grossiste importateur avec activité ou atelier de découpe
- transformateur sans activité d'importation
- transformateur avec activité d'importation

Champ d'application (cocher la case correspondant) :

- Viande piécée et tranchée
- Viande hachée fraîche et surgelée
- Préparation à base de viande hachée

N° agrément cahier des charges « Viande bovine française » 98-02 :.....*

et/ou

N° agrément cahier des charges « Viande bovine d'importation » 98-03 INT/IMP :.....*

déclare avoir pris connaissance des dispositions du présent document (procédures et plan de contrôle relatifs au Contrat de Transparence),

déclare appliquer les dispositions du présent document aux seules viandes bovines qui répondent aux cahiers des charges agréés par les autorités compétentes selon les dispositions du Règlement Européen CE 1760/2000 du 17 juillet 2000 et enregistrés sous les n° 98-02 et 98-03,

m'engage à respecter les dispositions de la charte graphique relative à l'utilisation du logo « Contrat de Transparence Viande Bovine » ou « Viande Hachée »,

m'engage à respecter les dispositions du présent document et accepter les contrôles des agents de(s) organisme(s) 45011 mandaté(s) par INTERBEV.(raison sociale de l'organisme choisi)

accepte de voir mon nom figurer sur une liste diffusée sur site Internet d'Interbev(1) dans le cadre d'une information générale sur la démarche « contrat de transparence viande bovine en RHD »

A, le

Signature et cachet de l'entreprise

*N° délivrés par INTERBEV, à demander préalablement si nécessaire.

*N° délivrés par INTERBEV ou par les fédérations mandatées à cet effet par INTERBEV, à demander préalablement si nécessaire.

(1)Conformément aux dispositions de la Loi Informatique et libertés, du 06/01/1978 un droit d'accès et de rectification des données est ouvert, par simple lettre adressée à Interbev

A retourner dûment renseigné et signé à INTERBEV, 149 rue de Bercy, 75595 PARIS CEDEX 12

**FICHE 1Bis****FORMULAIRE D'ENGAGEMENT FOURNISSEUR**

Pour les entreprises privées adhérentes ou non à la F.N.I.C.G.V.

Je soussigné,, en qualité de

de l'entreprise Raison Sociale :

Adresse :

.....
n° de téléphone :

n° de télécopie :

E-mail :

Type d'activité (cocher la case correspondante) :

- abatteur / découpeur sans activité d'importation
- abatteur / découpeur avec activité d'importation
- grossiste importateur sans activité de découpe
- grossiste importateur avec activité ou atelier de découpe
- transformateur sans activité d'importation
- transformateur avec activité d'importation

Champ d'application (cocher la case correspondant) :

- Viande piée et tranchée
- Viande hachée fraîche et surgelée
- Préparation à base de viande hachée

N° agrément cahier des charges « Viande bovine française » 98-02 :.....*

et/ou

N° agrément cahier des charges « Viande bovine d'importation » 98-03 INT/IMP :.....*

déclare avoir pris connaissance des dispositions du présent document (procédures et plan de contrôle relatifs au Contrat de Transparency),

déclare appliquer les dispositions du présent document aux seules viandes bovines qui répondent aux cahiers des charges agréés par les autorités compétentes selon les dispositions du Règlement Européen CE 1760/2000 du 17 juillet 2000 et enregistrés sous les n° 98-02 et 98-03,

m'engage à respecter les dispositions de la charte graphique relative à l'utilisation du logo « Contrat de Transparency Viande Bovine » ou « Viande Hachée »,

m'engage à respecter les dispositions du présent document et accepter les contrôles des agents de(s) organisme(s) 45011 mandaté(s) par INTERBEV.(raison sociale de l'organisme choisi)

accepte de voir mon nom figurer sur une liste diffusée sur site Internet d'Interbev(1) dans le cadre d'une information générale sur la démarche « contrat de transparence viande bovine en RHD »

A, le

Signature et cachet de l'entreprise

*N° délivrés par INTERBEV, à demander préalablement si nécessaire.

*N° délivrés par INTERBEV ou par les fédérations mandatées à cet effet par INTERBEV, à demander préalablement si nécessaire.

(1)Conformément aux dispositions de la Loi Informatique et libertés, du 06/01/1978 un droit d'accès et de rectification des données est ouvert, par simple lettre adressée à Interbev

A retourner dûment renseigné et signé à F.N.I.C.G.V. 17 Place des Vins de France 75012 Paris

**FICHE 2**

**FORMULAIRE D'ENGAGEMENT
VIANDES PIECES OU TRANCHEES
ARTISAN BOUCHER DE PROXIMITE**

Je soussigné,, en qualité de

de l'entreprise Raison Sociale :

Adresse :

.....
n° de téléphone :

n° de télécopie :

E-mail :

N° agrément CEE :

N° d'engagement VBF.....*

Atelier dérogataire

N° d'engagement 98-03

En dispense d'agrément (arrêté du 8/09/94)

(viandes importées) *

déclare avoir pris connaissance des dispositions du présent document (procédures et plan de contrôle relatifs au Contrat de Transparence),

m'engage à respecter les dispositions de la charte graphique relative à l'utilisation du logo « Contrat de Transparence Viande Bovine »,

m'engage à respecter les dispositions du présent document et accepter les contrôles des agents de(s) organisme(s) 450011, mandaté(s) par INTERBEV.

accepte de voir mon nom figurer sur une liste diffusée sur site Internet d'Interbev⁽¹⁾ dans le cadre d'une information générale sur la démarche « contrat de transparence viande bovine en RHD »

A, le

Signature et cachet de l'entreprise

*N° délivrés par INTERBEV, à demander préalablement si nécessaire.

⁽¹⁾ Conformément aux dispositions de la Loi Informatique et libertés, du 06/01/1978 un droit d'accès et de rectification des données est ouvert, par simple lettre adressée à Interbev

A retourner dûment renseigné et signé à CFBCT, 98 Boulevard Pereire, 75850 PARIS CEDEX 17

**FICHE 3**

FORMULAIRE D'ENGAGEMENT RESTAURATEUR

Je soussigné,, en qualité de

de l'entreprise Raison Sociale :

Adresse :

.....
n° de téléphone :

n° de télécopie :

E mail :

Type d'activité (cocher la case correspondante) :

- restaurateur de collectivité (scolaires, de santé, entreprises, administrations)
- restaurateur commercial

déclare avoir pris connaissance des dispositions du présent document (procédures et plan de contrôle relatifs au Contrat de Transparence),

m'engage à transmettre à INTERBEV, préalablement à toute utilisation, les éléments de communication relatives aux dispositions du présent document,

m'engage à respecter les dispositions de la charte graphique relative à l'utilisation du logo « Contrat de Transparence Viande Bovine » ou « Viande Hachée »,

m'engage à respecter les dispositions du présent document et accepter les contrôles de(s) organisme(s) EN 45011 mandaté(s) par INTERBEV.

accepte de voir mon nom figurer sur une liste diffusée sur site Internet d'Interbev⁽¹⁾ dans le cadre d'une information générale sur la démarche « contrat de transparence viande bovine en RHD »

A, le

Signature et cachet de l'entreprise

⁽¹⁾ Conformément aux dispositions de la Loi Informatique et libertés, du 06/01/1978 un droit d'accès et de rectification des données est ouvert, par simple lettre adressée à Interbev

A retourner dûment renseigné et signé à INTERBEV, 149 rue de Bercy, 75595 PARIS CEDEX 12

2. DISPOSITIONS TECHNIQUES

2.1. ABATTEURS

- Les **abatteurs** engagés par les dispositions du présent document bénéficient d'un agrément CEE ou loco-régional conformément à l'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.
- Les opérations d'abattage, de réfrigération et de mise en quartiers sont conduites selon les dispositions réglementaire en vigueur :
 - l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements,
 - l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.
- Pour garantir la traçabilité des opérations d'abattage, l'entreprise doit appliquer les règles suivantes, conformément aux cahiers des charges « Viande Bovine Française » n° 98-02 et « Viande Bovine d'Importation » n° 98-03, avec leurs avenants respectifs, à savoir :
 - vérifier l'existence d'un passeport pour chaque bovin, et la correspondance, pour chaque animal, entre le numéro figurant sur le passeport et celui d'identification auriculaire ;
 - vérifier que les passeports permettent de retrouver l'identification des cheptels dans lesquels chaque bovin est né puis a séjourné ;
 - identifier les carcasses et les quartiers avec le numéro de tuerie, et enregistrer ce numéro pour chaque bovin de façon à faire le lien avec le passeport ;
 - pour les quartiers destinés à être commercialisés en l'état, identifier chaque quartier par une étiquette indiquant « né en [pays A], élevé en [pays B] et abattu en France ». Si toutes les étapes se déroulent dans le même pays, la mention apposée peut être « origine France » ;
 - conserver les informations relatives aux passeports des bovins et les tickets de pesée, selon la durée légale (registre d'abattage notamment).

2.2. GROSSISTES

- Les **opérateurs** se livrant à l'importation et à la mise sur le marché français de carcasses, demi-carcasses ou muscles, engagés par les dispositions du présent document, bénéficient d'un agrément CEE ou loco-régional conformément à l'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.

➤ Pour garantir la traçabilité des opérations d'importation, l'entreprise doit appliquer les règles suivantes, conformément au cahier des charges « Viande Bovine d'Importation » n° 98-03, à savoir :

- vérifier la présence sur les étiquettes qui accompagnent les viandes d'un numéro d'agrément et de sa correspondance avec le numéro d'agrément du cahier des charges délivré par les autorités locales compétentes selon le Règlement européen n° 1760/2000 ;
- vérifier que les viandes sont identifiées par un numéro de lot ou de carcasse et sont accompagnées d'un document présentant les caractéristiques attendues sur l'origine. Ce document peut être une étiquette d'identification du produit ou un document livré avec les viandes. Dans ce cas, le document porte les mêmes identifiants que les viandes commercialisées ;
- conserver les documents émis par les fournisseurs, mentionnant les caractéristiques des viandes, selon les dispositions légales ;
- stocker les viandes importées, par lots homogènes, correspondant aux mêmes caractéristiques, de façon identifiée, ou dans des locaux clairement repérés ;
- pour les viandes destinées à être commercialisées en l'état, émettre une facture ou un bon de livraison comportant les identifiants (n° de lot ou de carcasse) ainsi que la mention d'origine correspondant aux lots expédiés : « bovins nés en [pays A], élevés en [pays B] et abattus en [pays C] », selon les cas. Si A, B et C sont égaux, la mention apposée peut être « origine [nom pays] ».

2.3. ATELIERS DE DECOUPE VIANDES PIECES OU TRANCHEES

➤ Les ateliers de découpe se livrant à la fabrication de viandes piécées ou tranchées, engagés par les dispositions du présent document, bénéficient d'un agrément CEE ou loco-régional conformément à l'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.

➤ Les opérations de découpe, de stockage et d'expédition des viandes sont conduites selon les dispositions réglementaire en vigueur, conformément à l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.

➤ Le travail des muscles entrant dans l'élaboration des viandes piécées est effectué conformément aux prescriptions du « Guide d'achat des viandes de bovins piécées réfrigérées » élaboré par Certivianide, garantissant en particulier que :

- les viandes piécées sont issues exclusivement de muscles striés de bovins identifiés, dont les niveaux de parage sont définis dans le guide cité ci-dessus ;
- tous les autres produits y compris le cœur, les graisses et aponévroses non attenantes aux muscles et les matériaux à risque spécifique (MRS) **sont interdits** pour la fabrication des viandes piécées.

➤ Pour garantir la traçabilité des opérations de découpe, l'entreprise doit appliquer les règles suivantes, conformément aux cahiers des charges « Viande Bovine Française » n° 98-02 et/ou « Viande Bovine d'Importation » n° 98-03 et leurs avenants respectifs, à savoir :

- vérifier que les viandes sont identifiées par un numéro de lot ou de carcasse et sont accompagnées d'un document présentant les caractéristiques attendues sur l'origine. Ce

document peut être une étiquette d'identification du produit ou un document livré avec les viandes. Dans ce cas, le document porte les mêmes identifiants que les viandes commercialisées ;

- constituer des lots de viandes homogènes, c'est-à-dire dont les caractéristiques d'origine (pays de naissance, d'élevage et d'abattage) sont identiques ;
- attribuer un numéro de lot de découpe aux viandes découpées en assurant la correspondance avec les n° des carcasses ou viandes constituant le lot et le reporter sur chaque pièce constituant le lot ;
- reporter sur une étiquette identifiant les viandes du lot de découpe les informations relatives à leur origine : « bovins nés en [pays A], élevés en [pays B] et abattus en [pays C] », selon les cas, A, B, et C pouvant être égaux. Si toutes les étapes se déroulent dans le même pays, la mention apposée peut être « origine [nom pays] » ;
- tenir une comptabilité matière des entrées et sorties de la découpe ;
- émettre une facture ou un bon de livraison comportant les identifiants (n° de lots de découpe) ainsi que la mention d'origine correspondant aux lots expédiés : « bovins nés en [pays A], élevés en [pays B] et abattus en [pays C] », selon le cas, et vérifier la correspondance des viandes expédiées avec leurs documents d'accompagnement ;
- conserver un double des documents des fournisseurs et de ceux destinés aux clients selon les dispositions légales.

2.4. ATELIERS DE FABRICATION DE VIANDE HACHEE ET DE PREPARATIONS A BASE DE VIANDE HACHEE

- **Les ateliers** se livrant à **la fabrication de viandes hachées et préparations à base de viande hachées**, engagés par les dispositions du présent document, sont agréés CEE conformément à l'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.
- Les opérations de découpe, de stockage et d'expédition des viandes sont conduites selon les dispositions réglementaire en vigueur, conformément à l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.
- Le travail des muscles entrant dans l'élaboration du mineraï, destiné à la fabrication des viandes hachées ou préparations à base de viande hachée, est effectué conformément aux prescriptions du « Code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance » élaboré par Certiviande, garantissant en particulier que :
 - les minerais sont issus exclusivement de muscles striés de bovins identifiés, conformément aux niveaux de parage définis dans le « code des usages » CERTIVIANDE ;
 - tous les autres produits y compris le cœur, les graisses et aponévroses non attenantes aux muscles et les matériaux à risque spécifique (MRS) **sont interdits** pour la fabrication des minerais.
- Les opérations de préparation des mélées, de fromage et de surgélation, le cas échéant, sont conduites selon les dispositions réglementaire en vigueur :
 - l'arrêté du 29 février 1996, modifié par l'arrêté du 1^{er} décembre 1999, fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes,

- le décret n° 97-74 du 28 janvier 1997 relatif à la composition, la préparation et l'étiquetage des viandes hachées et préparations de viandes qui ne sont pas destinées à être cédées au consommateur final.

➤ Les viandes hachées et préparations à base de viande hachée doivent être fabriquées conformément aux prescriptions du « Code des usages CERTIVIANDE », garantissant en particulier que :

- La viande hachée est élaborée à partir de 100% de muscles striés, préparés selon les prescriptions du « Code des Usages pour les viandes hachées et préparations à base de viandes hachées préparées à l'avance »,
- La viande bovine **congelée** ne peut être utilisée pour la fabrication de viande hachée fraîche et réfrigérée.
- Entre la date d'abattage et l'utilisation de la matière première destinée à la fabrication de viande hachée congelée et surgelée, le délai maximal de fabrication est de
 - 6 jours après abattage pour la matière première réfrigérée,
 - 18 mois après abattage, désossage préalable et congélation pour la matière première congelée.
- La matière première désossée et conditionnée sous vide doit être conditionnée dans un délai de 4 jours maximum après abattage, pour être utilisée dans un délai maximum de 9 jours après l'abattage.

➤ Les viandes hachées et préparations à base de viande hachée sont fabriquées à partir de muscles striés de bovin issus de carcasses identifiées et, le cas échéant, des tissus graisseux attenants à ces muscles. Ces muscles peuvent être parés ou semi-parés, c'est-à-dire plus ou moins dégraissés avec enlèvement total ou partiel de l'aponévrose. Les niveaux de parage à respecter sont précisés dans le « Code des usages pour les viandes hachées » de CERTIVIANDE.

➤ Pour la fabrication des viandes hachées et préparations à base de viande hachée, **sont interdits** :

- les abats, y compris le cœur,
- les viandes séparées mécaniquement (VSM),
- les viandes contenant des fragments d'os ou de cartilage,
- les ligaments,
- les déchets de découpe issus de la préparation de la viande (aponévroses, gras et petites viandes considérées séparément ou en mélange comme dans le cas du trimming),
- les matériaux à risque spécifique (MRS),
- les poils et peaux sur les viandes,
- les viandes avec sciures d'os, glandes, caillots de sang, hématomes, ecchymoses, abcès, noeuds lymphatiques, gros vaisseaux sanguins et souillures d'abattage.

- Les caractéristiques microbiologiques et physico-chimiques des produits finis sont conformes aux dispositions de l'arrêté du 29 février 1996 modifié (pour les aspects microbiologiques) et du décret du 28 janvier 1997 (pour les aspects physico-chimiques).

La teneur en matière grasse du produit est contrôlée sur le produit fini réfrigéré ou surgelé conformément à un plan de contrôle interne.

Les viandes hachées présentent les caractéristiques physico-chimiques suivantes :

Taux de matières grasses	Rapport collagène sur protéine (C/P)
≤ 7%	≤ 12
≤ 20%	≤ 15

Les critères de composition sont interprétés selon le code des usages en vigueur.

L'entreprise s'engage également à mettre en œuvre des analyses histologiques des viandes hachées, sur la base des protocoles établis par le CTSCCV.

- Pour garantir la traçabilité des opérations de fabrication du minerai, l'entreprise doit appliquer les règles suivantes, conformément aux cahiers des charges « Viande Bovine Française » n° 98-02 et/ou « Viande Bovine d'Importation » n° 98-03, à savoir :

- vérifier que les minerais sont identifiées par un numéro de lot ou de carcasse et sont accompagnées d'un document présentant les caractéristiques attendues sur l'origine. Ce document peut être une étiquette d'identification du produit ou un document livré avec les viandes. Dans ce cas, le document porte les mêmes identifiants que les viandes commercialisées ;
- constituer des lots de viandes homogènes, c'est-à-dire dont les caractéristiques d'origine (pays de naissance, d'élevage, d'abattage) sont identiques ;
- attribuer un numéro de lot de découpe au minerai en assurant la correspondance avec les n° des carcasses ou viandes constituant le lot et le reporter sur chaque pièce constituant le lot ;
- reporter sur une étiquette identifiant le lot de minerai les informations relatives à leur origine : « bovins nés en [pays A], élevés en [pays B] et abattus en [pays C] », selon les cas, A, B, et C pouvant être égaux. Si toutes les étapes se déroulent dans le même pays, la mention apposée peut être « origine [nom pays] » ;
- tenir une comptabilité matière des entrées et sorties de la découpe ;
- émettre une facture ou un bon de livraison comportant les identifiants (n° de lot) ainsi que la mention d'origine correspondant aux lots expédiés : « bovins nés en [pays A], élevés en [pays B] et abattus en [pays C] », selon le cas, et vérifier la correspondance des viandes expédiées avec leurs documents d'accompagnement ;
- conserver un double des documents des fournisseurs et de ceux destinés aux clients selon les dispositions légales.

➤ Pour garantir la traçabilité des opérations de fabrication des viandes hachées, l'entreprise doit appliquer les règles suivantes, conformément aux cahiers des charges « Viande Bovine Française » n° 98-02 et/ou « Viande Bovine d'Importation » n° 98-03, à savoir :

- vérifier que les minerais sont identifiés par un numéro de lot et sont accompagnés d'un document présentant les caractéristiques attendues sur l'origine. Ce document peut être une étiquette d'identification du produit ou un document livré avec les viandes. Dans ce cas, le document porte les mêmes identifiants que les minerais commercialisés ;
- constituer des lots de fabrication homogènes, c'est-à-dire dont les caractéristiques d'origine (pays de naissance, d'élevage et d'abattage) sont identiques ;
- attribuer un numéro de lot de fabrication en assurant la correspondance avec les n° de lot des minerais constituant le lot et le reporter sur chaque pièce constituant le lot ;
- reporter sur une étiquette identifiant le lot de fabrication les informations relatives à leur origine : « bovins nés en [pays A], élevés en [pays B] et abattus en [pays C] », selon les cas, A, B et C pouvant être égaux. Si toutes les étapes ont lieu dans le même pays, la mention apposée peut être « origine [nom pays] » ;
- tenir une comptabilité matière des entrées et sorties de la fabrication ;
- émettre une facture ou un bon de livraison comportant les identifiants (n° de lot) ainsi que la mention d'origine correspondant aux lots expédiés : « bovins nés en [pays A], élevés en [pays B] et abattus en [pays C] », selon le cas, et vérifier la correspondance des viandes expédiées avec leurs documents d'accompagnement (BL ou factures) ;
- conserver un double des documents des fournisseurs et de ceux destinés aux clients selon les dispositions légales.

2.5. ARTISANS BOUCHERS DE PROXIMITE POUR LES VIANDES PIECEES OU TRANCHEES

➤ Les artisans bouchers, engagés selon les dispositions du présent document, bénéficient d'une dispense d'agrément en tant qu'artisans de proximité, conformément à l'arrêté du 8 septembre 1994.

➤ Les opérations de découpe, de stockage et d'expédition des viandes sont conduites selon les dispositions réglementaire en vigueur, conformément à l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux aliments remis directement au consommateur.

➤ Le travail des muscles entrant dans l'élaboration des viandes piécées, tranchées, hachées ou préparations à base de viande hachée est effectué selon les dispositions **relatives au tri et au travail de la viande** :

- - du « Guide d'achat des viandes de bovins piécées réfrigérées » (fiche produit)
 -
 - du guide de bonnes pratiques d'hygiène en boucherie artisanale.

- Pour garantir la traçabilité des opérations de découpe, l'artisan boucher doit appliquer les règles suivantes :
- vérifier que les viandes reçues sont identifiées par un numéro de lot ou de carcasse et sont accompagnées d'un document présentant les caractéristiques attendues sur l'origine. Ce document peut être une étiquette d'identification du produit ou un document livré avec les viandes. Dans ce cas, le document porte les mêmes identifiants que les viandes réceptionnées ;
 - constituer des lots de viandes homogènes, c'est-à-dire dont les caractéristiques d'origine (pays de naissance, d'élevage et d'abattage) sont identiques ;
 - attribuer un numéro de lot de découpe aux viandes découpées en assurant la correspondance avec les n° des carcasses ou viandes constituant le lot et le reporter sur chaque pièce constituant le lot ;
 - tenir une comptabilité matière des entrées et sorties de la découpe ;
 - émettre une facture ou un bon de livraison comportant les identifiants (n° de lots de découpe) ainsi que la mention d'origine correspondant aux lots expédiés : « bovins nés en [pays A], élevés en [pays B] et abattus en [pays C] », selon le cas, et vérifier la correspondance des viandes expédiées avec leurs documents d'accompagnement ;
 - conserver un double des documents des fournisseurs et de ceux destinés aux clients selon les dispositions légales.

2.6. RESTAURATION HORS DOMICILE

- Les **restaurateurs** assurant le service de viandes piécées, tranchées hachées et préparations à base de viande hachées, engagés dans le présent Contrat de Transparence, garantissent que les opérations de réception, stockage et préparation des viandes sont conduites selon les dispositions réglementaires en vigueur :
- l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (restauration à caractère commercial),
 - l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables aux établissements de restauration collective à caractère social.
- Pour garantir la traçabilité des opérations d'utilisation des viandes, l'entreprise doit appliquer les règles suivantes :
- vérifier à réception que les informations relatives aux viandes livrées (viandes piécées, viandes hachées ou préparations à base de viande hachée) correspondent effectivement à celles-ci, grâce à l'apposition d'un même identifiant sur les viandes et les documents d'accompagnement ou grâce au report des mentions caractérisant ces viandes sur les bons de livraisons ou les factures ;
 - vérifier que les viandes sont accompagnées d'un document présentant les caractéristiques attendues sur l'origine (pays de naissance, pays d'élevage, pays d'abattage, pays de découpe et d'élaboration le cas échéant). Si toutes les phases de production ont lieu dans le même pays, la formulation « Origine [nom pays] est possible conformément aux dispositions du règlement européen n° 1760/2000 ;
 - conserver un double des documents des fournisseurs selon les dispositions légales ;
 - communiquer aux consommateurs les informations relatives au présent document définies conformément à leur engagement signé.

3. CONTROLE DU DISPOSITIF

Le respect des dispositions du présent document est contrôlé par un organisme EN 45011, mandaté par INTERBEV.

Les contrôles s'exercent au niveau des :

- Abatteurs / Découpeurs avec ou sans activité d'importation.
- Grossistes importateurs avec ou sans activité de découpe.
- Transformateurs fabricants de viandes hachées et préparations à base de viande hachée, avec ou sans activité d'importation ;
- Artisans bouchers de proximité pour les viandes piécées ou tranchées,
- Restaurateurs de collectivités ou commerciaux.

3.1. NATURE DES CONTROLES

Les contrôles pris en compte pour la surveillance de la conformité des produits sont les contrôles internes mis en oeuvre par les opérateurs eux-mêmes ainsi que les contrôles externes exercés par l'organisme de contrôle au niveau de chaque opérateur engagé dans la démarche.

Les interventions du plan de contrôle externe consistent en des contrôles au niveau des :

- Abatteurs avec ou sans activité d'importation.
- Grossistes importateurs.
- Découpeurs avec ou sans activité d'importation.
- Transformateurs fabricants de viandes hachées avec ou sans activité d'importation.
- Artisans Bouchers de proximité,
- Restaurateurs de collectivités ou commerciaux.

3.2. FREQUENCE DES INTERVENTIONS

L'organisme EN 45011 mandaté par Interbev applique pour chaque intervention les fréquences résumées dans le tableau 2.

Tableau 2 : Fréquence des contrôles de l'organisme de contrôle

INTERVENTIONS	Fréquence minimale des interventions
- Contrôle abatteurs / découpeurs avec ou sans activité d'importation	1 fois par an.
- Contrôle grossistes importateurs avec ou sans activité de découpe	1 fois par an.
- Contrôle transformateurs fabricants de viandes hachées	1 fois par an.
- Contrôle des artisans bouchers de proximité	20% par an
- Contrôle restaurants	10% par an

3.3. OBJETS ET METHODES DE CONTROLE

Les méthodes de contrôle interne et externe pour chaque étape et chaque point à contrôler sont décrites dans un plan de contrôle élaboré par Interbev et mis à disposition, sur simple demande auprès d'Interbev, 149 rue de Bercy, 75 595 Paris cedex 12.

Les contrôles donnent lieu à la remise d'un compte-rendu et si nécessaire, de fiches d'écart permettant le suivi des non-conformités ou remarques constatées par l'auditeur ou le contrôleur.