



**ASSOCIATION POUR L'IDENTIFICATION, LA QUALITE
ET LA TRACABILITE DE
LA VIANDE DE PORC FRANCAISE**

**CAHIER DES CHARGES
« VIANDE DE PORC FRANÇAISE »**

I - PRESENTATION GENERALE

La production porcine française a réalisé ces quinze dernières années des efforts considérables d'adaptation aux nouvelles conditions des marchés européens et mondiaux.

Outre sa compétitivité économique et ses performances techniques qui ont permis à la France de devenir autosuffisante en viande de porc, la filière porcine dispose d'atouts essentiels qu'elle doit faire connaître pour rester compétitive :

- des génétiques adaptées aux marchés,
- encadrement et maîtrise sanitaire des élevages, prophylaxie nationale des principales maladies,
- maîtrise de la qualité technologique des viandes,
- investissements importants dans l'activité d'abattage et découpe permettant une grande maîtrise de l'hygiène et le respect de la qualité des matières premières.

La filière française produit une viande de porc de qualité, garantissant aux consommateurs le meilleur niveau d'hygiène et de sécurité. Cette garantie est aujourd'hui contrôlée et attestée ; elle doit être portée à la connaissance des utilisateurs (clients français, consommateurs, ...).

C'est l'objet du logo *V.P.F. : Viande de Porc Française*.

L'objectif de la démarche est de structurer différentes informations aux différents stades de la filière afin de permettre un échange de ces informations entre opérateurs et d'apporter plus de transparence aux consommateurs sur la vie des produits. Les opérateurs désireux d'utiliser le logo V.P.F. s'engagent en complétant les fiches d'engagement.

Les opérateurs sont autorisés à utiliser le logo V.P.F. après attribution de leur numéro de référencement émis par l'Association V.P.F.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

II – LISTE DES PRODUITS CONCERNES

Les produits concernés par la démarche V.P.F. sont l'ensemble des viandes porcines (réfrigérées ou congelées) et produits issus de viande et les abats, entrant dans les catégories suivantes :

Catégories de produits V.P.F.
Viandes de porc : <ul style="list-style-type: none"> - Carcasses - Pièces de découpe primaire - Pièces de découpe secondaire - Pièces de découpe tertiaire
Abats de porc : abats rouges et blancs, sang, têtes, pieds et couennes issus de lots d'abattage VPF
Viandes et abats de coche
Produits de saucisserie issus de viandes de porc, et / ou coche, et / ou abats V.P.F.
Produits cuits, fumés et/ou saumurés issus de viandes de porc, et / ou coche, et / ou abats V.P.F.
Autres produits de charcuterie issus de viandes de porc, et / ou coche, et / ou abats V.P.F.

Pour toute commercialisation en V.P.F. d'un produit n'entrant pas dans ces catégories, une demande d'autorisation doit être faite au préalable auprès de l'association « Viande de Porc Française ».

NB : Tous les ingrédients carnés entrant dans la composition d'un produit VPF doivent être des produits du porc identifiés VPF (ex : barde pour les rôtis).

Toutes les préparations incluant une autre viande que la viande porcine (exemple : viande bovine) ne peuvent pas être estampillées VPF.

Tout ingrédient autre que de la viande (exemple poivron pour les brochettes) n'empêche pas d'utiliser le logo VPF.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

III - CAHIER DES CHARGES « ELEVEUR »

L'objectif de ce cahier des charges "Eleveur" est de maîtriser les bonnes pratiques relatives aux conditions sanitaires et aux autres conditions d'élevage afin de garantir aux consommateurs un niveau de qualité et de sécurité optimal des viandes de porc.

Ce niveau de qualité est déterminé par la maîtrise et le contrôle de spécifications ou pratiques propres à chacune des étapes depuis la naissance des animaux jusqu'à leur arrivée à l'abattoir.

L'éleveur participant au programme V.P.F., après avoir pris connaissance du présent cahier des charges, s'engage à respecter les dispositions suivantes.

III A NAISSAGE : PORCELETS

1 – spécifications pour les porcelets :

- Les animaux conformes au présent cahier des charges sont nés et élevés en France.
- Les animaux conformes au présent cahier des charges sont de type femelle ou mâle castrés.
- Dans le cas des mâles castrés, la douleur post-opératoire consécutive à la castration doit être prise en charge sous prescription vétérinaire (par exemple par injection d'un anti inflammatoire non stéroïdien de type méloxicam ou toute autre molécule ayant reçu une AMM pour cette indication)

III B NAISSAGE : COCHES *

() Les élevages qui détiennent des cochons qui ne sont pas nés en France peuvent être référencés VPF. Pour être éligibles à la démarche VPF, les lots de cochons au départ de l'élevage ne doivent comporter que des cochons nés et élevés en France, conformes aux dispositions suivantes dans le cahier des charges, et dans ce cas, être signalés par la mention « Lot de cochons nés et élevés en France » sur le bon d'enlèvement des animaux, dans l'encart « commentaire » ou « démarche qualité ». Les lots de cochons qui comportent au moins une cochon non-née en France ou non-élevée en France ne sont pas éligibles et ne nécessitent pas d'être signalés.*

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

1 - Caractéristiques des cochons

- Les animaux conformes au présent cahier des charges sont nés, élevés, abattus en France.

2 - Alimentation des truies reproductrices

- L'éleveur s'engage à ne s'approvisionner en aliments complets ou complémentaires que chez des fournisseurs référencés (fabricants industriels et négociants) dans le cadre du programme V.P.F. (liste disponible auprès de l'association V.P.F., de ses membres concernés ou des structures professionnelles régionales). Les fournisseurs de CMV (Complément minéral et Vitaminique) ne sont pas concernés par le référencement.
- L'éleveur doit conserver les factures d'achat ou les bons de livraison des aliments pour truies reproductrices pendant cinq ans à compter de la date de facturation (aliments industriels et/ou matières premières utilisées dans les fabrications d'aliments à la ferme autres que celles produites sur l'exploitation).
- Les factures d'aliments industriels (ou les bons de livraison) doivent comporter des références univoques permettant de retrouver, chez le fabricant, la formule correspondante.
- L'éleveur qui fabrique son aliment à la ferme doit enregistrer les formules et conserver ces enregistrements pendant cinq ans à compter de la date de fabrication et d'utilisation dans l'élevage ; le cas échéant, les factures d'achat ou les bons de livraison des matières premières doivent être conservés 5 ans.

3 - Spécifications sanitaires

- Traitements vétérinaires : L'éleveur doit conserver les ordonnances vétérinaires pendant cinq ans à compter de la date de la prescription.
- Traitements vétérinaires individuels ou collectifs : l'éleveur doit enregistrer les traitements individuels ou collectifs réalisés durant la période de présence des truies reproductrices en précisant la date du traitement, la nature du traitement, les animaux concernés et la date d'abattage minimale. Cet enregistrement doit être conservé pendant 5 ans à compter de la date de traitement.
- Prophylaxie : L'éleveur s'engage à respecter les plans de prophylaxie réglementaires ou professionnels en vigueur dans son département ou dans sa région.
- L'éleveur conserve les bons d'équarrissage.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

- Les aiguilles usagées doivent être stockées dans un récipient approprié.
- L'éleveur s'engage à respecter la démarche interprofessionnelle de gestion des risques « aiguille cassée ».
- L'éleveur doit :
 - Utiliser exclusivement des aiguilles en alliage détectable. Ces aiguilles sont listées dans la plaquette « aiguille cassée » disponible auprès des Organisations de Producteurs ou après de l'association VPF.
 - Signaler les animaux ayant eu un incident « aiguille cassée » selon la convention suivante :
 - Une boucle ronde et rouge aux deux oreilles ;
 - Un tatouage XXXXX ou XXXXXX (5 ou 6 X) aux deux épaules ;
 - Le signalement du (des) porcins concernés dans l'encart pour la transmission des Informations sur la Chaîne Alimentaire (ICA) sur le bon d'enlèvement.
- La mise à disposition de pneumatiques aux truies est proscrite.
- Le stockage des médicaments vétérinaires est réalisé conformément aux indications du fabricant. Ces produits sont regroupés soit dans un réfrigérateur, soit dans une armoire à pharmacie, soit dans un local aménagé.

4 - Préparation des animaux de réforme

- L'usage des tranquillisants est interdit dans les 36 heures précédant l'embarquement des truies reproductrices à l'abattoir.

5 – Traçabilité des cochons

- L'éleveur naisseur ou naisseur – engraisseur doit, à chaque arrivée de cochette(s), enregistrer la date d'arrivée, son (leurs) origine(s) et son (leur) nombre.
- Les naisseurs et naisseurs – engraisseur enregistrent les flux d'animaux de type femelle destinés à la reproduction ou mis à la reproduction : enregistrement par case et/ou par salle et/ou par bande ou un global Entrées / Pertes / Sorties. (nombre, indicatif de marquage, date d'arrivée, date de sortie).
- Les cochons qui ne sont pas issues de l'autorenouvellement sont identifiées conformément à la réglementation :

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

- Numéro d'identification individuel, composé des caractères de l'indicatif de marquage du site de naissance et d'un numéro d'ordre millésimé de 6 caractères inscrit par tatouage sur une ou deux oreilles de l'animal.

- Indicatif de marquage inscrit par tatouage à l'arrière de l'épaule avant leur sortie vers l'abattoir.

- Les éleveurs naisseurs et naisseurs – engraisseur qui pratiquent l'autorenouvellement s'engagent à identifier leurs animaux reproducteurs femelles conformément à la réglementation :
 - Indicatif de marquage inscrit par tatouage à l'arrière de l'épaule avant leur sortie vers l'abattoir.
- L'indicatif de marquage apposé sur les animaux destinés au référencement VPF intègre les caractères « FR » en début de marquage.
- Chaque lot de truies destinées à l'abattage doit être accompagné d'un bon d'enlèvement dûment rempli mentionnant au minimum :
 - ⇒ le nom et l'adresse du propriétaire des cochons et l'indicatif de marquage du site d'élevage,
 - ⇒ la date et l'heure de l'enlèvement, la date et l'heure quand l'auge est vide (heure de dernier repas),
 - ⇒ le nombre de cochons livrés,
 - ⇒ le nombre d'animaux concernés par des Informations sur la Chaîne Alimentaire et/ou des anomalies mineures de transportabilité.
 - ⇒ les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux,
 - ⇒ signatures de l'éleveur et du chauffeur

Le propriétaire et l'éleveur conservent une copie du bon d'enlèvement pendant 5 ans.

- Les lots de cochons éligibles à la démarche VPF au départ de l'élevage ne doivent comporter que des cochons nés et élevés en France, et dans ce cas, être signalés par la mention « Lot de cochons nés et élevés en France » sur le bon d'enlèvement des animaux, dans l'encart « commentaire » ou « démarche qualité ».

Les lots de cochons au départ de l'élevage qui comportent au moins une coche non-née ou non-élevée en France ne sont pas éligibles.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

III C POST-SEVRAGE

1 - Origine des porcelets

- Tout site d'élevage qui introduit des porcelets nés ailleurs qu'en France est exclu du dispositif.
- Les éleveurs post-sevreurs et post-sevreurs-engraisseurs s'approvisionnent en porcelets auprès d'élevages identifiés et référencés VPF.

2 - Alimentation des animaux (pour la partie post – sevrage)

- L'éleveur s'engage à ne s'approvisionner en aliments complets ou complémentaires que chez des fournisseurs référencés (fabricants industriels et négociants) dans le cadre de la démarche V.P.F. (liste disponible auprès de l'association VPF, de ses membres concernés ou des structures professionnelles régionales). Les fournisseurs de CMV (Complément Minéral et Vitaminique) ne sont pas concernés par le référencement.
- L'éleveur doit conserver les factures d'achat ou les bons de livraison des aliments pendant cinq ans à compter de la date de facturation (aliments industriels et/ou matières premières utilisées dans les fabrications d'aliments à la ferme autres que celles produites sur l'exploitation).
- Les factures d'aliments industriels (ou les bons de livraison) doivent comporter des références univoques permettant de retrouver, chez le fabricant, la formule correspondante.
- L'éleveur, qui fabrique son aliment à la ferme, doit enregistrer les formules et conserver ces enregistrements pendant cinq ans à compter de la date de fabrication et d'utilisation dans l'élevage ; le cas échéant, les factures d'achat ou les bons de livraison des matières premières doivent être conservées 5 ans.

3 - Spécifications sanitaires (pour la partie post – sevrage)

- Traitements vétérinaires : L'éleveur doit conserver les ordonnances vétérinaires pendant cinq ans à compter de la date de la prescription.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

- Traitements vétérinaires individuels ou collectifs : L'éleveur doit enregistrer les traitements individuels ou collectifs réalisés durant la période de post-sevrage en précisant la date du traitement, la nature du traitement et les animaux concernés. Cet enregistrement doit être conservé pendant 5 ans à compter de la date du traitement.
- Prophylaxie : L'éleveur s'engage à respecter les plans de prophylaxie réglementaires ou professionnels en vigueur dans son département ou sa région.
- L'éleveur conserve les bons d'équarrissage.
- Le stockage des médicaments vétérinaires est réalisé conformément aux indications du fabricant. Ces produits sont regroupés soit dans un réfrigérateur, soit dans une armoire à pharmacie, soit dans un local aménagé.
- A l'issue du départ des animaux, l'éleveur doit laver et désinfecter ses locaux. Les factures d'achat des produits désinfectant doivent être conservées pendant 5 ans et disponibles sur simple demande à partir de la comptabilité. Pour les élevages sur litière, le nettoyage et la désinfection sont réalisés après chaque enlèvement complet de la litière.
- Les aiguilles usagées sont stockées dans un récipient approprié.
- L'éleveur s'engage à respecter la démarche interprofessionnelle de gestion des risques « aiguille cassée ».
- L'éleveur doit :
 - Utiliser exclusivement des aiguilles en alliage détectable. Ces aiguilles sont listées dans la plaquette « aiguille cassée » disponible auprès des Organisations de Producteurs,
 - Signaler les animaux ayant eu un incident « aiguille cassée » selon la convention suivante :
 - Une boucle ronde et rouge aux deux oreilles,
 - Le tatouage XXXXX ou XXXXXX (5 ou 6 X).

Lorsque les porcelets sont déplacés vers un autre site d'élevage, les animaux ayant connu un incident aiguille cassée doivent être signalés sur le document d'accompagnement.

- La mise à disposition de pneumatiques dans les cases de post-sevrage est proscrite.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

4 - Traçabilité

- Les porcelets quittant le site d'élevage de naissance vers un autre site doivent être identifiés conformément à la réglementation. Cette identification comporte l'indicatif de marquage du site de naissance.
- Au départ d'un site d'élevage de post-sevrage collectif ou d'un centre de regroupement dans lequel ils ont passé plus de 10 jours, l'identification du site de naissance est complétée d'une seconde identification comportant l'indicatif de marquage du site de post-sevrage ou du centre de regroupement
- Lors de tout transport, les porcelets sont accompagnés d'un bon d'enlèvement mentionnant au minimum l'indicatif de marquage du site d'origine, les coordonnées de celui-ci, le nombre de porcelets et la date de l'enlèvement.
- Les éleveurs ayant un post-sevrage ou les responsables de post-sevrage collectif, et de centres de regroupement s'engagent à enregistrer tout mouvement de porcelets : enregistrements par case et/ou par salle et/ou par bande ou un global Entrées/ Pertes/ Sorties. En ce qui concerne les entrées, ces enregistrements doivent mentionner le ou les indicatifs de marquage des sites d'origine. Ce registre doit être conforme aux dispositions de l'arrêté du 5 juin 2000.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

III D - ENGRAISSEMENT

1 - Origine des porcelets

- Tout site d'élevage qui introduit des porcelets nés ailleurs qu'en France est exclu du dispositif.
- Les éleveurs engraisseurs spécialisés, référencés dans le cadre du programme V.P.F. s'engagent à ne s'approvisionner qu'en porcelets nés en France et identifiés conformément à la réglementation. Ces derniers doivent être issus d'élevages naisseurs ou naisseurs-engrailleurs identifiés et référencés VPF.
- Les éleveurs naisseurs-engrailleurs référencés dans le cadre du programme V.P.F. s'engagent à ne pas introduire de porcelets nés ailleurs que dans leur élevage, sauf s'ils réalisent un suivi séparé entre les animaux nés dans l'élevage et ceux introduits. Ces derniers doivent porter une double identification (du site de naissance et du site d'engraissement) au plus tard trois semaines avant le départ des animaux pour l'abattoir.

2 - Caractéristiques des animaux

- Les animaux conformes au présent cahier des charges sont nés, élevés, abattus en France.
- Sont exclus les animaux des types suivants : pifs, mâles non castrés, verrassons.
- Sont également exclus les porcs qui seront classés « légers » (carcasses de moins de 70 kg).

3 - Alimentation des porcs charcutiers sur la période d'engraissement

- L'éleveur s'engage à ne s'approvisionner en aliments complets ou complémentaires que chez des fournisseurs référencés (fabricants industriels et négociants) dans le cadre du programme V.P.F. (liste disponible auprès de l'association V.P.F., de ses membres concernés ou des structures professionnelles régionales). Les fournisseurs de CMV (Complément minéral et Vitaminique) ne sont pas concernés par le référencement.
- L'éleveur doit conserver les factures d'achat ou les bons de livraison des aliments pour porcs charcutiers pendant cinq ans à compter de la date de facturation (aliments industriels et/ou matières premières utilisées dans les fabrications d'aliments à la ferme autres que celles produites sur l'exploitation).

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

- Les factures d'aliments industriels (ou les bons de livraison) doivent comporter des références univoques permettant de retrouver, chez le fabricant, la formule correspondante.
- L'éleveur, qui fabrique son aliment à la ferme, doit enregistrer les formules et conserver ces enregistrements pendant cinq ans à compter de la date de fabrication et d'utilisation dans l'élevage ; le cas échéant, les factures d'achat ou les bons de livraison des matières premières doivent être conservées 5 ans.
- Les aliments doivent respecter la spécification suivante :
 - l'utilisation des farines de poissons est interdite pendant le dernier mois de l'engraissement (= stade finition).

4 - Spécifications sanitaires

- Traitements vétérinaires : L'éleveur doit conserver les ordonnances vétérinaires pendant cinq ans à compter de la date de la prescription.
- Traitements vétérinaires individuels ou collectifs : L'éleveur doit enregistrer les traitements individuels ou collectifs réalisés durant la période d'engraissement en précisant la date du traitement, la nature du traitement, les animaux concernés et la date d'abattage minimale. Cet enregistrement doit être conservé pendant 5 ans à compter de la date de traitement.
- Traitements vétérinaires individuels pendant le dernier mois d'engraissement: Les porcs ayant fait l'objet d'un traitement individuel pendant le dernier mois d'engraissement doivent être repérés au sein de l'élevage par un type de boucles spécifiques pour le suivi des traitements individuels, de sorte que l'éleveur puisse s'assurer au moment du départ des animaux du respect du délai d'attente.
- Prophylaxie : L'éleveur s'engage à respecter les plans de prophylaxie réglementaires ou professionnels en vigueur dans son département ou dans sa région,
- L'éleveur conserve les bons d'équarrissage.
- Les aiguilles usagées doivent être stockées dans un récipient approprié.
- L'éleveur s'engage à respecter la démarche interprofessionnelle de gestion des risques « aiguille cassée ».
- L'éleveur doit :
 - Utiliser exclusivement des aiguilles en alliage détectable. Les références de ces aiguilles sont listées dans la plaquette « aiguille cassée » disponible auprès des Organisations de Producteurs ou auprès de l'association VPF.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

- Signaler les animaux ayant eu un incident aiguille cassée selon la convention suivante :
 - o Une boucle ronde et rouge aux deux oreilles ;
 - o Un tatouage XXXXX ou XXXXXX (5 ou 6 X) aux deux épaules ;
 - o Le signalement du (des) porc(s) concerné(s) dans l'encart pour la transmission des Informations sur la Chaîne Alimentaire (ICA) sur le bon d'enlèvement.
- La mise à disposition de pneumatiques dans les cases de porcs est proscrite.
- Le stockage des médicaments vétérinaires est réalisé conformément aux indications du fabricant. Ces produits sont regroupés soit dans un réfrigérateur, soit dans une armoire à pharmacie, soit dans un local aménagé.
- A l'issue du départ des animaux, l'éleveur doit laver, et désinfecter ses locaux. Les factures d'achat des produits désinfectants doivent être conservées pendant 5 ans et disponibles sur simple demande à partir de la comptabilité. Pour les élevages sur litière, le lavage et la désinfection sont réalisés après chaque enlèvement complet de la litière.

5 - Préparation des animaux

- L'élevage est équipé d'un dispositif d'embarquement comprenant une aire d'attente et un quai d'embarquement.

Une aire d'attente est un espace qui doit être séparé des salles d'engraissement et équipé d'un dispositif d'arrosage. Ce dispositif permet d'arroser les porcs lorsque la température est supérieure à + 10°C. Cette aire d'attente permet au chauffeur de n'avoir accès qu'au lieu de stockage des animaux prêts à partir. Cette aire doit permettre de stocker l'ensemble des animaux du lot prêts à partir. Un point d'eau est situé à proximité du quai d'embarquement ou de l'aire d'attente.

Seuls les éleveurs travaillant en bande unique ne sont pas obligés d'avoir une aire d'attente. Pour être considéré en « conduite en bande unique », le site d'élevage devra répondre aux critères suivants :

- tenue d'une fiche traçabilité (mouvements d'animaux) par bâtiments ;
- séparation physique des bâtiments entre eux : fondations et entrées distinctes par bâtiment ;
- existence d'un quai d'embarquement par bâtiment ;

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

- présence d'un seul stade physiologique par bâtiment.
- L'usage des tranquillisants est interdit dans les 36 heures précédant l'embarquement des porcs à l'abattoir.

Les animaux doivent être mis à jeun, à l'exception de l'eau, au minimum 12 heures avant l'embarquement. L'éleveur enregistre la date et l'heure quand l'auge est vide suite au dernier repas sur le bon d'enlèvement des animaux à destination de l'abattage. Dans le cas spécifique d'animaux ayant eu leur dernier repas et étant chargés le même jour (J0) (dernier repas le matin, chargement en milieu d'après midi dernier délai) pour un abattage à J+1, une dérogation sur la durée de 12 heures peut être accordée. L'abattoir ou l'Organisation de Producteur s'engage à prévenir l'éleveur 36 heures à l'avance du ramassage de ses porcs. Dans le cas où ce délai n'est pas respecté, l'éleveur l'indique sur le bon d'enlèvement et le lot ne sera pas déqualifié pour un défaut d'ajeunement..

- Contrôle de l'ajeunement à l'abattoir : **Sur demande de l'abatteur**, un contrôle des estomacs des lots douteux **peut être réalisé**. Pour cela, 30 estomacs par lot sont pesés, quelle que soit la taille du lot.

Si la moyenne des poids des 30 estomacs est :

- inférieure à 1,4 kg : le lot est qualifié.
- supérieure à 1,4 kg : le lot est déqualifié. Dans ce cas, 2 estomacs sont ouverts afin de vérifier que le contenu stomacal est bien de l'aliment. Si tel est le cas, le lot est déqualifié.

Une information est faite à l'éleveur et à l'Organisation de Producteurs lorsque la moyenne des poids est supérieure à 1,4 kg.

6 - Traçabilité

- Les naisseurs-engraisseurs, les post-sevreurs-engraisseurs et les engraisseurs enregistrent les flux d'animaux en engraissement : enregistrement par case et/ou par salle et/ou par bande ou un global Entrées / Pertes / Sorties. (nombre, indicatif de marquage, date d'arrivée, date de sortie).
- L'éleveur naisseur-engraisseur, post sevrer engraisseur ou engraisseur doit à chaque arrivée de porcelets enregistrer la date d'arrivée, leurs origines et leur nombre.
- L'éleveur naisseur-engraisseur, post-sevrer-engraisseur ou engraisseur s'engage à identifier ses porcs :

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

- au plus tard 3 semaines avant le départ prévu pour l'abattoir,
- à l'aide d'une marque encrée (tatouage), à l'arrière de l'épaule,
- comportant l'indicatif de marquage,

Cette identification se fait conformément à la réglementation.

- L'indicatif de marquage apposé sur les animaux destinés au référencement VPF intègre les caractères « FR » en début de marquage.
- Chaque lot doit être accompagné d'un bon d'enlèvement dûment rempli mentionnant au minimum :
 - ⇒ le nom et l'adresse du propriétaire des porcs et l'indicatif de marquage du site d'engraissement, le nom et l'adresse de l'engraisseur si elles sont différentes,
 - ⇒ la date et l'heure de l'enlèvement, la date et l'heure quand l'auge est vide,
 - ⇒ le nombre de porcs livrés,
 - ⇒ le nombre d'animaux concernés par des Informations sur la Chaîne Alimentaire et/ou des anomalies mineures de transportabilité.
 - ⇒ les réserves éventuelles sur l'état de certains animaux,
 - ⇒ signatures de l'éleveur et du chauffeur

Le propriétaire et l'éleveur conservent une copie du bon d'enlèvement pendant 5 ans.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

- **Récapitulatif des documents à conserver**

- **ALIMENTS :**

- les factures d'aliments ou les bons de livraison
 - les fiches de suivi de fabrication de l'aliment à la ferme

- **SANITAIRE**

- les ordonnances
 - les enregistrements individuels et collectifs à tous stades de l'élevage
 - les factures et/ou bons de livraison de produits de désinfection et/ou de prestations de désinfection (les factures doivent être disponibles sur demande à partir de la comptabilité)
 - les bons d'enlèvements d'équarrissage

- **TRACABILITE**

- les bons d'enlèvement de porcelets (*pour les Naisseurs*)
 - les bons de livraison de porcelets (*pour les engraisseurs et post sevrageurs engraisseurs*)
 - Les bons de livraison de reproducteurs
 - les bons d'enlèvements des porcs charcutiers pour les naisseurs engraisseurs, post sevrageurs engraisseurs et les engraisseurs
 - les documents de Post-sevrage (fiches d'enregistrement des flux)
 - les documents d'Engraissement (fiches d'enregistrement des flux) y compris les documents d'enregistrement des mouvements d'animaux en salle tampon et/ou infirmerie dans le cadre d'enregistrement par salle.

Ces documents doivent être conservés 5 ans.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

ANNEXE ZONE UNIPORC OUEST

au cahier des charges VPF

Contrôle du tatouage à l'abattoir : Cette mission est confiée à UNIPORC.

Un animal est déclaré bien identifié lorsque sa frappe est classée par UNIPORC «lisible» ou «moyennement lisible».

*Un animal est déclaré **mal identifié** lorsque le numéro est illisible sur la carcasse prise individuellement. Cela correspond aux classes "difficilement lisible", "illisible" et "sans tatouage" définies le 09/02/98 par UNIPORC et modifiées le 1^{er} avril 2008.*

Tout animal mal identifié est obligatoirement déqualifié.

Le dispositif d'attribution de la prime est le suivant :

➤ *Lorsque le lot de porcs compte plus de 95% de porcs lisibles, la prime qualité est versée au prorata des tatouages lisibles*

➤ *Lorsque le lot de porcs compte moins de 95% de porcs lisibles, 2 mécanismes jouent :*

- *d'une part l'incitation positive par la prime « Qualité » accordée au prorata des tatouages lisibles : 2 cts €/kg × % lisibles*
- *d'autre part une pénalisation des porcs seulement mal tatoués de 5 cts €/kg avec une franchise de 5 % [- 5 cts €/kg × (% illisibles – 5 %)]*

Toutefois, étant donné le poids de la pénalité, il est convenu que la pénalité totale sur un lot ne peut être supérieure à celle d'un lot standard qui est de 3 cts €/kg appliquée sur tous les porcs mal identifiés du lot.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

ANNEXE Région Rhône-Alpes (INTERPORC Rhône-Alpes)

Au cahier des charges VPF



Afin de bénéficier du logo : « AGRICULTURES Rhône Alpes », dans le cadre d'une démarche VPF, l'ensemble des 5 points suivants doivent être respectés :

1 - Naissance des porcelets :

Les porcelets doivent être nés en région Rhône Alpes.

2 - Post Sevrage des porcelets :

Le post-sevrage des porcelets nés en Rhône-Alpes, est réalisé en région Rhône-Alpes.

3 - Engraissement des porcs charcutiers :

Les porcs charcutiers nés en Rhône-Alpes, sont engraisés en région Rhône Alpes.

4 - Abattage & découpe des porcs charcutiers et porcelets :

Les porcs charcutiers doivent être abattus et découpés en région Rhône Alpes. Le cas échéant, les porcelets le sont également.

5 - Conditionnement des produits :

Le conditionnement des produits doit se faire en région Rhône Alpes.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

IV - CAHIER DES CHARGES « ABATTEUR / DECOUPEUR »

1 – Localisation des sites réalisant l’abattage / découpe / la préparation ou le conditionnement

- Tout site d’abattage ou de découpe, atelier de préparation ou conditionnement, qui n’est pas situé en France est exclu du dispositif.

2 – Traçabilité des carcasses

Remarque : Ces opérations de traçabilité qui sont sous la responsabilité du propriétaire des viandes, peuvent être sous-traitées à un prestataire de service (abattoir prestataire et/ou opérateur technique de pesée-classement). Dans ce cas, il est recommandé de définir dans le contrat de sous-traitance les responsabilités respectives de l’entreprise et du sous-traitant.

- Mettre en place, en relation avec les structures de production, un dispositif de consultation du fichier des élevages référencés au titre du programme V.P.F.
- Enregistrer les informations du bon d’enlèvement relatives à l’identification et à la traçabilité au plus tard avant l’abattage des animaux (si possible dès le déchargement du lot).
- Au poste de pesée, l’indicatif de marquage est lu et enregistré. Pour bénéficier de l’identification V.P.F., cet indicatif de marquage doit être celui d’un élevage référencé ; les Organisations de Producteurs ou l’interprofession régionale transmettent aux abattoirs les listes des éleveurs référencés V.P.F. ; une mise à jour permanente est effectuée.
- Au plus tard au poste de pesée, chaque carcasse reçoit un numéro de tuerie sur chaque demi-carcasse conformément aux prescriptions de la norme NF V 46-011
- Le numéro de tuerie est enregistré en correspondance avec l’indicatif de marquage du site engraisseur pour les porcs charcutiers, et avec l’indicatif de marquage du dernier site d’élevage pour les cochons de réforme.
- Marquer ce numéro de tuerie à l’encre alimentaire sur chaque demi-carcasse.
- Marquer, après consultation du fichier visé ci-dessus, la lettre « T » ou une autre marque spécifique définie par l’entreprise, à l’encre alimentaire, sur chaque demi-carcasse des porcs provenant d’un élevage référencé et conformes au cahier des charges.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

- Pour les PORCS CHARCUTIERS, les motifs de non-conformité sont les suivants :
 - ⊗ Indicatif de marquage absent ou illisible,
 - ⊗ Incident « aiguille cassée »,
 - ⊗ Types non-conformes (pifs, mâles non castrés, verrassons),
 - ⊗ Porcs classés légers soit moins de 70 kg poids chaud,
 - ⊗ En cas de contrôle de l'ajeunement réalisé **sur demande de l'abattoir** (lot douteux), déqualification des lots dont la moyenne des poids de 30 estomacs > 1,4 kg, sauf si le contenu des estomacs est principalement constitué de la paille ou d'eau.

 - Pour les COCHES, les motifs de non-conformité sont les suivants :
 - ⊗ Coche venant d'un lot non signalé par la mention « Lot de cochés nées et élevées en France » dans l'encart « commentaire » ou « démarche qualité » sur le bon d'enlèvement des animaux,
 - ⊗ Indicatif de marquage absent ou illisible,
 - ⊗ Incident « aiguille cassée ».

 - Pour la commercialisation en carcasses ou demi-carcasses : indiquer sur le document commercial accompagnant la viande (facture, B.L....) la mention « Viande de Porc Française » et les numéros de tuerie de chaque carcasse ou demi-carcasse expédiée avec les codifications d'articles spécifiques à « V.P.F. » fixées par l'entreprise.

 - La carcasse de porc charcutier est identifiée V.P.F. lorsque :
 - l'indicatif de marquage a été lu et enregistré,
 - l'élevage engraisseur d'origine (naisseur engraisseur ou engraisseur spécialisé) est référencé V.P.F.,
 - l'indicatif de la carcasse provient d'un porc né, élevé et abattu en France et d'une catégorie d'animaux éligible à V.P.F.

 - La carcasse de coche est identifiée V.P.F. lorsque :
 - la coche vient d'un lot signalé par la mention « Lot de cochés nées et élevées en France » dans l'encart « commentaire » ou « démarche qualité » sur le bon d'enlèvement des animaux.
 - l'indicatif de marquage a été lu et enregistré,
- l'élevage qui envoie les cochés à l'abattoir est référencé V.P.F.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

3 – Traçabilité des pièces de découpe, primaire, secondaire et tertiaire

A la réception :

- Constituer des **lots homogènes sur le caractère « V.P.F. » et les stocker de façon séparée** des autres (rails différents, localisation spécifique dans la chambre froide, chambre froide spécifique ...).

Lors de la découpe :

- Organiser les opérations de découpe de façon à découper les porcs « V.P.F. » en séries homogènes et continues.
- Attribuer à chaque lot de découpe de porcs « V.P.F. » un numéro de lot, la taille maximale du lot étant limitée à une journée de découpe. Dans ce cas, conformément à la réglementation, le numéro de lot peut être la date de découpe.
- Dans le cas de découpe primaire, pouvoir fournir a posteriori, pour chaque lot de découpe, les numéros de tuerie de toutes les carcasses ou demi-carcasses constituant le lot.
- Pour les approvisionnements extérieurs, enregistrer également le numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir de provenance et archiver les documents commerciaux correspondants.
- Reporter la lettre « T » ou la marque spécifique correspondant à V.P.F. ou apposer une étiquette portant le logo « V.P.F. » sur les produits issus de la découpe ou sur leur contenant ou support. Ces contenants ou supports porteront également une identification permettant de retrouver le numéro de lot de découpe.
- Archiver les documents de traçabilité pendant 5 ans au minimum.

4 – Traçabilité des abats, des têtes, pieds, couennes et os

- Les abats sont définis comme les parties comestibles du 5^{ème} quartier (cœur, poumon, foie, reins, onglet, sang, coproduits du sang dont plasma déshydraté, masque dont museau, cervelle, oreille, pied, queue et autres abats rouges ; langue, rate, pancréas, crépine, estomac, menu, chaudin, fuseau, rosette et autres abats blancs).
- Les abats, têtes, pieds, couennes et os pouvant être estampillés VPF sont issus de lots d'abattage VPF, indépendamment des motifs de non-conformité décrits au point IV - 1 qui ne s'appliquent qu'aux carcasses.

Pour la commercialisation en pièces de découpe :

- Indiquer sur le document commercial accompagnant la viande (facture, B.L....), la

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

mention VPF et le numéro de lot d'expédition. La date d'expédition peut servir de numéro du lot expédié.

- Enregistrer les numéros de lots de découpe correspondants à chaque lot d'expédition.

5 – Traçabilité à l'atelier de préparation ou de conditionnement des pièces de découpe (fabrication d'UVC)

A la réception :

- Vérifier la correspondance entre les numéros de lot indiqués sur les documents commerciaux et ceux figurant sur les produits livrés.
- Archiver les documents commerciaux.
- Constituer des lots homogènes sur le caractère « V.P.F. » et les stocker de façon séparée des autres (localisation spécifique dans la chambre froide, chambre froide spécifique ...).

Lors des opérations de préparation ou de conditionnement :

- Organiser les opérations de façon à travailler les viandes « V.P.F. » en séries homogènes et continues.
- Attribuer à chaque séquence de travail de viandes « V.P.F. » un numéro de lot de fabrication, la taille maximum du lot étant limitée à une journée de travail. Dans ce cas, conformément à la réglementation, le numéro de lot peut être la date de préparation ou de conditionnement.
- Enregistrer, pour chaque lot fabriqué, les numéros des lots et l'identification du fournisseur de toutes les viandes « V.P.F. » mises en œuvre.
- Archiver les documents de traçabilité pendant 5 ans au minimum.

Pour la commercialisation en U.V.C. (viande fraîche ou préparée) :

- Apposer une étiquette portant le logo « V.P.F. » ou la mention « Viande de Porc Française », ainsi que le numéro de lot de fabrication sur les U.V.C.
- Indiquer sur le document commercial accompagnant la viande (facture, B.L....), la mention « V.P.F. » ou la dénomination ou codification article correspondante.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

V - CAHIER DES CHARGES « CHARCUTERIE –SALAISSON TRAITEUR »

- Pour bénéficier de l'identification « V.P.F. », les produits de charcuterie – salaison doivent être issus de viandes elles-mêmes identifiées « V.P.F. ».
- Tout site de transformation / charcuterie / salaison qui n'est pas situé en France est exclu du dispositif.

A la réception :

- Vérifier la correspondance entre les numéros de lot indiqués sur les documents commerciaux et ceux figurant sur les viandes livrées.
- Vérifier l'identification « V.P.F. » sur les documents d'accompagnement.
- Archiver les documents commerciaux.
- Constituer des lots homogènes sur le caractère « V.P.F. » et les stocker de façon séparée des autres (localisation spécifique dans la chambre froide, chambre froide spécifique ...).

Lors des opérations de fabrication :

- Organiser les opérations de façon à préparer les produits « V.P.F. » en séries homogènes et continues.
- Attribuer à chaque séquence de fabrication de produits « V.P.F. » un numéro de lot de fabrication, la taille maximum du lot étant limitée à une journée de travail pour les produits de salaison, et à une mûlée pour les produits de charcuterie. Selon le cas, conformément à la réglementation, le numéro de lot peut être la date de fabrication (produits de salaison) ou le numéro de mûlée (produits de charcuterie).
- Enregistrer, pour chaque lot fabriqué, les numéros des lots et l'identification du fournisseur de toutes les viandes « V.P.F. » mises en œuvre.
- Archiver les documents de traçabilité pendant 5 ans au minimum.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

Pour la commercialisation en vrac :

- Indiquer sur le document commercial accompagnant les produits (facture, B.L....), la mention « V.P.F. » et le numéro de lot d'expédition. La date d'expédition peut servir de numéro du lot expédié.
- Enregistrer les numéros des lots de fabrication correspondants à chaque lot d'expédition.

Pour la commercialisation en U.V.C. (produits frais de charcuterie - salaison) :

- Apposer une étiquette portant le logo « V.P.F. » ou la mention « Viande de Porc Française », ainsi que le numéro de lot de fabrication sur les U.V.C.
- Indiquer sur le document commercial accompagnant les produits (facture, B.L....) la mention « V.P.F. » ou la dénomination ou codification article correspondante.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

VI - CAHIER DES CHARGES « POINTS DE VENTE »

1 – Traçabilité en G.M.S.

- Les factures et/ou bons de livraison des viandes fraîches ou produits transformés portant la mention « V.P.F. » ou la dénomination ou codification article correspondante, sont conservées pendant 5 ans.
- Lors de leur présentation aux consommateurs, les viandes ou produits transformés V.P.F. sont clairement identifiés par l'apposition du logo « V.P.F. » ou la mention « Viande de Porc Française » sur les étiquettes (U.V.C.) ou sur les pique-prix (rayon traditionnel). Si des délais techniques sont nécessaires pour la mise en place de cet étiquetage, il convient au minimum de baliser le rayon avec la P.L.V. « V.P.F. » et d'indiquer la mention « Viande de Porc Française » sur l'étiquette poids-prix.
- Dans le cas où le point de vente ne s'approvisionnerait pas exclusivement en viande V.P.F., un système de traçabilité et de gestion matière assurera une différenciation du double flux entre les viandes « V.P.F. » et les viandes « non V.P.F. ». Ce dispositif doit permettre, pour chaque U.V.C., l'identification du fournisseur et des matières premières correspondantes (jour de livraison par exemple).
- Dans le cas où le magasin est découpeur, les viandes identifiées « V.P.F. » sont découpées en séries continues sans mélange avec des carcasses ou pièces « non V.P.F. ».

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

2 – Traçabilité en boucherie et/ou charcuterie, restaurateur

- Le boucher/charcutier/restaurateur conserve les factures et/ou bons de livraison des approvisionnements de viande fraîche et/ou des produits transformés portant la mention « V.P.F. » pendant 5 ans.
- Le boucher/charcutier/restaurateur sépare physiquement en chambre froide et en rayon les viandes « V.P.F. » et « non V.P.F. ».
- En cas de fabrication de produits de charcuterie ou traiteur mettant en œuvre des viandes de porc « V.P.F. », le boucher / charcutier / restaurateur tient un registre des quantités fabriquées en correspondance avec les factures de viande de porc « V.P.F. ».
- En cas de fabrication de produits de charcuterie ou traiteur, mettant en œuvre des viandes de porc non identifiées, le boucher / charcutier / restaurateur tient un registre des quantités fabriquées en correspondance avec les factures de viande de porc non identifiée.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

VII – ORGANIGRAMME DE LA TRACABILITE DANS LA FILIERE V.P.F.

STADE	PRODUIT SORTANT	IDENTIFIANT		ENREGISTREMENT	DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT DES PRODUITS, DES ANIMAUX OU DES VIANDES
		SUPPORT	NATURE		
FABRICATION D'ALIMENT DU BETAIL	sac/vrac	Etiquette B.L	N° de référencement de fabrication	Registre de fabrication	- Bon de livraison - facture
NAISSAGE	Porcelets Coches de réforme	Boucle Tatouage	indicatif de marquage du naisseur	Cahier d'élevage (G3T...)	- Bon d'enlèvement - DSAP ou document de mise en place
POST-SEVRAGE COLLECTIF	Porcelets	Boucle (Tatouage complémentaire)	N° de cheptel PS (indicatif de marquage)	Registre entrée-sortie	- Bon d'enlèvement - DSAP ou document de mise en place
ENGRAISSEMENT (y.c.naisseur-engraisseur)	Porcs charcutiers	Tatouage (Indicatif de marquage)	N° de cheptel engraisseur	Registre entrée-sortie	Bon d'enlèvement
ABATTAGE	Carcasses	Marquage à l'encre N° tuerie + signe distinctif V.P.F.	N° de tuerie Selon la norme NF V46-011	Entrée : bon d'enlèvement Sortie : bordereau de pesée classement	Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
DECOUPE PRIMAIRE	Pièces avec couenne	Marquage à l'encre étiquette sur produit ou support	N° de lot	Fiche de lot	Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
DECOUPE SECONDAIRE DECOUPE TERTIAIRE	Pièces découennées Pièces tranchées	Etiquette	N° de lot	Fiche de lot	Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
FABRICATION DE PRODUITS DE CHARCUTERIE - SALAISON	Fabrications charcutières Produits de salaison	Etiquette	N° de lot	Fiche de fabrication	Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
CONDITIONNEMENT COMMERCIALISATION	UVC	Etiquette logo V.P.F.	N° de lot logo V.P.F. ou mention équivalente	Comptabilité matière Registre – Bilan	Facture

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 03/01/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 9 du 03/01/2011	

Lot expédié :
Numéro de lot = date d'expédition

Lot expédié : Pièces de découpe ou U.V.C.



Lots découpés :
Numéro de lot = date de découpe primaire

LOT DE DECOUPE JOUR 1



LOT DE DECOUPE JOUR 2



LOT DE DECOUPE JOUR 3



Porcs NON V.P.F.
 (provenant d'élevages type B ou non conformes)

Porcs abattus :
Numéro = quantième du jour d'abattage + numéro d'ordre ou indicatif de marquage de l'élevage d'origine

Abattage jour 1

Abattage jour 2

Elevage A
Référencé V.P.F.

Elevage B
Non référencé