

GIE OVINS DU LIMOUSIN  
2 Bvd des Arcades  
87060 LIMOGES Cedex 2  
Tel : 05-55-79-71-11  
Fax : 05-55-79-83-07

**CAHIER DES CHARGES « FILIERE Agneau Baronet du Limousin et autres marques »**

**Référence : CC/15/03 CABAR02A-révision 2 du 01/09/10**

**CARACTERISTIQUES CERTIFIEES**

Pour la marque BARONET et pour les autres marques :

- **Agneaux élevés avec leur mère au lait maternel pendant 60 jours et recevant une alimentation complémentaire**
- **Viande sélectionnée sur la conformation de la carcasse et la qualité des gras**
- **Viande d'agneaux identifiés et contrôlés de la naissance jusqu'au consommateur**

Le Secrétaire du GIE OVINS DU LIMOUSIN	Le Président du GIE OVINS DU LIMOUSIN	Le Président du Comité de Certification Agro- Alimentaire de QUALISUD
Nom : Michel FOURGEAUD Date : 9 septembre 2010 Visa : 	Nom : François VANNIER Date : 9 septembre 2010 Visa : 	Nom : Michel SEON Date : 16 septembre 2010 Visa : 

Fournisseur au sens de la norme 45011 : Après validation de ce cahier des charges CC/15/03, Le GIE OVINS DU LIMOUSIN en confie la Gestion à l'Association Agneau du Limousin., 2 Boulevard des Arcades 87060 LIMOGES cedex2

Organisme certificateur : QUALISUD, 15 Avenue de Bayonne, 40500 SAINT SEVER  
Tel : 05-58-06-15-21 Fax : 05-58-75-13-36

<b>SOMMAIRE</b>
-----------------

<b>1. PREAMBULE.....</b>	<b>3</b>
1.1. PRESENTATION GENERALE.....	3
1.2. DOMAINE D'APPLICATION.....	4
<b>2. TEXTES DE REFERENCE .....</b>	<b>7</b>
<b>3. SCHEMA DE VIE DE LA VIANDE FRAICHE D'AGNEAU DU LIMOUSIN .....</b>	<b>8</b>
<b>4. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT .....</b>	<b>13</b>
4.1 ETAPE 1 : FABRICATION DES ALIMENTS POUR LES AGNEAUX.....	14
4.1.1. Valeurs cibles implicites .....	14
4.1.2. Valeurs cibles explicites .....	15
4.2 ETAPE 2 : NAISSANCE ET ELEVAGE DES AGNEAUX.....	16
4.2.1 Valeurs cibles implicites .....	16
4.2.2 Valeurs cibles explicites .....	18
4.3. ETAPE 3 : TRANSPORT DES ANIMAUX.....	25
4.3.1 Valeurs cibles implicites .....	25
4.3.2 Valeurs cibles explicites .....	26
4.4 ETAPE 4 : ABATTAGE, RESSUAGE, REFRIGERATION ET DECOUPE DES PIECES DE GROS .....	28
4.4.1. Valeurs cibles implicites .....	28
4.4.2. Valeurs cibles implicites .....	30
4.4.3. Valeurs cibles explicites .....	31
4.5. ETAPE 5 : ENTREPOSAGE – EXPEDITION ET TRANSPORT DES PRODUITS.....	33
4.5.1. Valeurs cibles implicites .....	33
4.5.2. Valeurs cibles explicites .....	34
4.6 ETAPE 6 : DECOUPE ET FABRICATION DES UVC .....	35
4.6.1 Valeurs cibles implicites .....	35
4.6.2. Valeurs cibles explicites .....	37
4.7 ETAPE 7 : VENTE AU CONSOMMATEUR .....	38
4.7.1. Valeurs cibles implicites.....	38
4.7.2. Valeurs cibles explicites.....	40
<b>5. RESUME DES ELEMENTS DE TRAÇABILITE.....</b>	<b>41</b>
<b>ANNEXE 1 : PROTOCOLE DE VALIDATION DE LA DLC .....</b>	<b>43</b>
<b>ANNEXE 2 : ALIMENTATION.....</b>	<b>44</b>
1- Alimentation détaillée des agneaux de bergerie .....	44
2- Alimentation détaillée des agneaux mixtes .....	45
<b>ANNEXE 3 : ETIQUETAGE.....</b>	<b>47</b>

# 1. PREAMBULE

## 1.1. PRESENTATION GENERALE

Cette filière de production de la viande d'agneau est alimentée par la production d'environ 1.000 éleveurs, pour 207 000 brebis engagées, adhérents aux organisations de producteurs :

- la Coopérative des Eleveurs de la Marche (CELMAR) située à La Souterraine (Creuse),
- LIM OVIN situé à Limoges.

Les agneaux provenant d'autres organisations de producteurs, qui respectent le cahier des charges, pourront bénéficier de la certification par l'intermédiaire de l'une des deux structures d'abattage citées ci-dessous.

Les agneaux collectés issus de ces deux groupes (250.000 en 2009) sont abattus dans deux abattoirs (Bellac et Bessines) et commercialisés exclusivement par deux sociétés :

- la Société Malonze Ferrand (SOMAFER), située à Bessines sur Gartempe (Haute-Vienne),
- LIMOVIN, situé à Limoges.

CELMAR et SOMAFER d'une part, LIMOVIN amont et aval d'autre part constituent le GIE OVINS DU LIMOUSIN (2 Boulevard des Arcades - 87060 LIMOGES Cedex 2).

Les agneaux conformes au cahier des charges sont sélectionnés après un tri à l'abattoir. En 2009, environ 43.000 carcasses d'agneaux ont été commercialisées sous la marque "LE BARONET Agneau du Limousin" et 47 000 sous d'autres marques certifiées par 420 distributeurs répartis dans 65 départements : boucheries charcuteries artisanales ou grandes et moyennes surfaces, soit en rayon traditionnel, soit en libre-service.

## 1.2. DOMAINE D'APPLICATION

Le présent cahier des charges s'applique pour les opérations de naissance, d'élevage, de transport, d'abattage, de découpe et de commercialisation des viandes d'agneau livrées en carcasses, pièces de gros ou UVC. La commercialisation de ces produits s'effectue en boucherie traditionnelle, en GMS ou en restauration.

La viande certifiée conforme à ce cahier des charges répond aux caractéristiques réglementaires implicites **ainsi qu'aux caractéristiques certifiées explicites relatives** :

- 
- à la conduite des élevages et à l'alimentation des agneaux : les agneaux sont élevés sous la mère au minimum pendant 60 jours, nourris de fourrages de la ferme ou de même nature, disponibles à volonté et de concentrés complémentaires en cas de nécessité, à base de céréales ou de plantes fourragères et ne contenant aucun constituant d'origine animale, ni d'additifs antibiotiques utilisés comme activateurs de croissance, ni de sulfamide, ni d'antibiotique.
- Tenue d'un carnet d'agnelage permettant d'enregistrer toutes les opérations relatives à l'élevage,
- Un âge d'abattage de 70 jours à 180 jours au maximum pour les agneaux de bergerie et de 80 à 300 jours au maximum pour les agneaux mixtes.
- La qualité intrinsèque des carcasses :
  - Exemptes de traces de coups ou de piqûres,
  - de classement E2, E3, U2, U3, R2 ou R3,
  - d'un gras blanc ou légèrement rosé et ferme.

Les découpes possèdent les mêmes caractéristiques que les carcasses. Elles peuvent néanmoins être issues, après parage, de carcasses classées E4, U4, R4.

Les viandes d'agneaux certifiées sont commercialisées sous la marque "LE BARONET" et d'autres marques ; les GMS peuvent également choisir une autre marque de commercialisation.

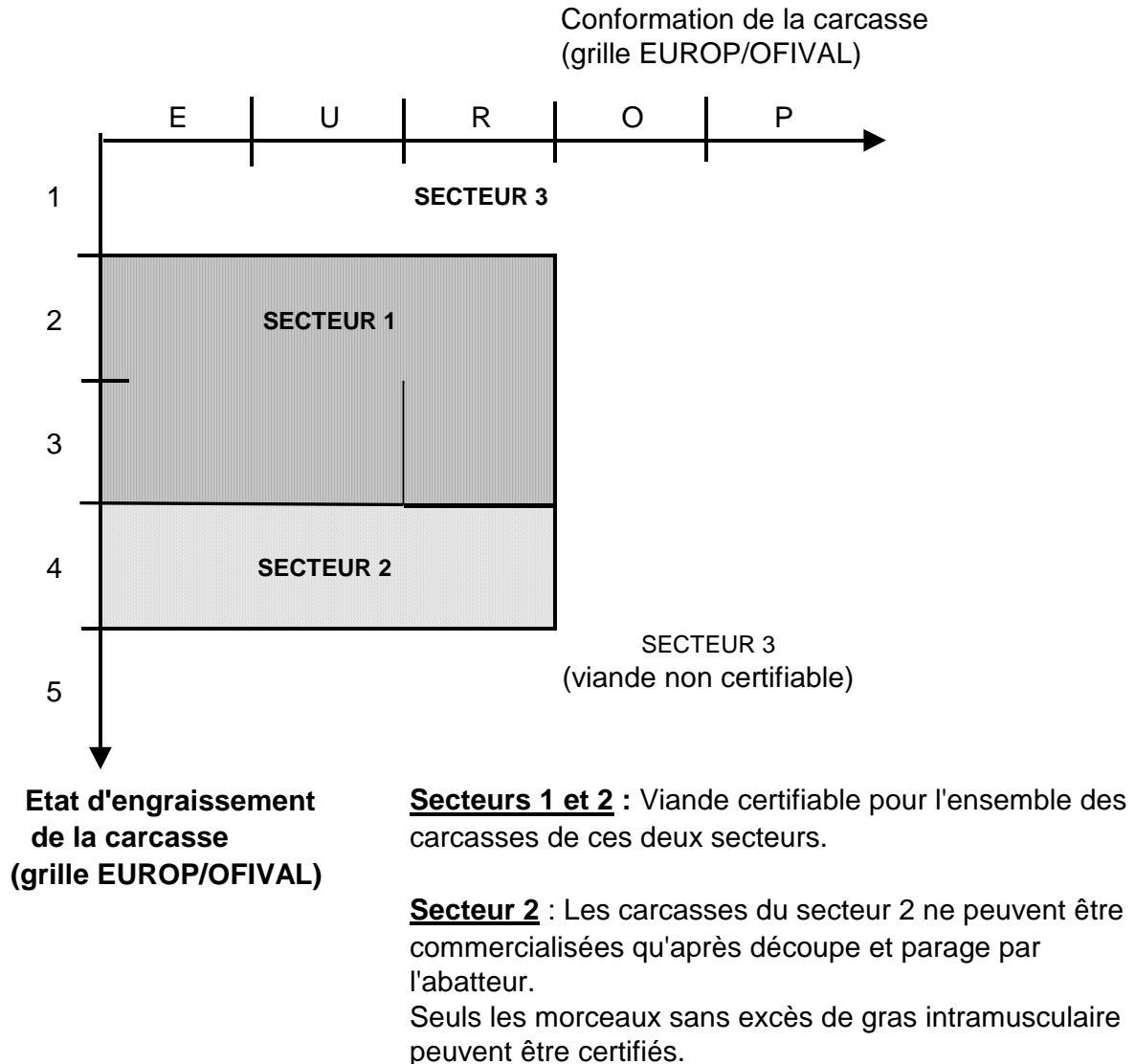
La certification des Agneaux en CCP CC/15/03, filière Baronet et autres marques est le fruit de l'engagement qualité des opérateurs et de l'organisation de la filière qui se traduisent par la contractualisation des relations à chaque stade de la filière. Les agneaux sont payés selon une grille de qualité « EUROP » ; et pour toutes les carcasses certifiables, l'éleveur perçoit une plus-value différente selon les marques : Baronet ou autres marques.

**Tableau 1 : Eléments de différenciation du produit certifié**

<b>produit courant</b>	<b>produit certifié</b>	<b>Incidence sur la qualité</b>
Toutes races	Brebis de races à viande ou croisement de ces races et béliers de races à viande: Berrichon Charollais, Dorset, Ile de France, Limousin, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel, Vendéen, Charmois, croisés issus de ces races	Morceaux de viande plus charnus
Toutes les conformations et états d'engraissement des carcasses sont retenus	Les conformations O et P sont exclues de même que les états d'engraissement 4 (pour les carcasses entières) et 5,	La viande trop grasse et pas suffisamment charnue est exclue,
Pas d'obligation pour le lait maternel	Lait maternel au moins jusqu'à 60 jours	Qualité gustative et information sur l'alimentation, Bien être animal
Alimentation complémentaire non contrôlée	Aliments complémentaires achetés contrôlés et vérifiés par des analyses (absence d'antibiotique; contamination croisée, etc...)	Informations sur l'alimentation des agneaux
Age maximum 365 jours	Agneaux de bergerie : de 70 à 180 jours. Agneaux mixtes : de 80 à 300 jours.	Eviter une saveur trop soutenue ou un manque de tendreté
Pas de contractualisation	Contractualisation entre les opérateurs de la filière et vérification par un Organisme Certificateur indépendant	Communication d'informations précises et fiables aux consommateurs sur le lieu de vente, Assurance de trouver le produit toute l'année,
Pas d'obligation de paiement à la qualité et de reversement de valeur ajoutée au producteur	Paiement des agneaux suivant une grille de qualité et reversement d'une valeur ajoutée au producteur variant de 0,15 à 0,65 € HT/ kg de carcasse, Motivation de l'éleveur,	Satisfaction de la demande du consommateur et maintien d'un tissu actif en zone rurale,

La Figure 1 dresse un récapitulatif des critères de classement des carcasses et des découpes certifiées.

**FIGURE 1 : CONFORMATION, ET ETAT D'ENGRAISSEMENT DES VIANDES D'AGNEAU CERTIFIEES.**



- Identification et Traçabilité des animaux tout au long de la filière, permettant de garantir le produit, de la naissance de l'animal jusqu'au consommateur et vice-versa. Cette traçabilité est vérifiable a posteriori sur les documents administratifs

Outre les mentions d'étiquetage prévues par la réglementation en vigueur, l'agneau certifié est identifié par une étiquette validée par l'organisme certificateur et la CNLC. Les caractéristiques communiquées au consommateur sur cette étiquette sont :

Pour la marque BARONET et les autres marques :

- **Agneaux élevés avec leur mère au lait maternel pendant 60 jours et recevant une alimentation complémentaire**
- **Viande sélectionnée sur la conformation de la carcasse et la qualité des gras**
- **Viande d'agneaux identifiés et contrôlés de la naissance jusqu'au consommateur**

## 2. TEXTES DE REFERENCE

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

- Directive 92/102/CEE concernant l'identification et l'enregistrement des animaux.
- Règlement (CEE) n° 461/93 du 26 Février 1993 établissant les modalités de la grille communautaire de classement des carcasses d'ovins.
- Directive 88/186/CEE relative à l'interdiction d'administration des substances anabolisantes aux animaux dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine.
- Décret n° 94-808 du 12 septembre 1994 portant application du code de la consommation et relatif à la présentation, à la pesée, à la classification et au marquage de la viande des espèces ovines, bovines et porcines.
- Décret n° 95-1285 du 13 Décembre 1995 relatif à la protection des animaux en cours de transport.
- Décret n°97-903 du 1<sup>er</sup> octobre 1997 relatif à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort.
- Décret n° 2000-951 du 22 septembre 2000 modifiant le décret n°96/193 du 12 Mars 1996 relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés.
- Décret n°2002-1544 DU 20 décembre 2002 relatif à l'identification des ovins et des caprins ainsi qu'à l'application de l'article L.231-6 du code rural.
- Arrêté du 21 décembre 1979 modifié relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.
- Arrêté du 24/07/1990 modifié portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine et étendant cette interdiction à certaines graisses animales et pour l'alimentation d'autres animaux
- 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 d'inspection de ces établissements.
- 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.
- Arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie.
- Arrêté « modifié » du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.
- Arrêté « modifié » du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.
- Arrêté du 14 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 24/07/1990 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine et étendant cette interdiction à certaines graisses animales et pour l'alimentation d'autres animaux.
- Arrêté du 5 Novembre 1996 relatif à la protection des animaux en cours de transport.
- Arrêté du 30 Mai 1997 relatif à l'identification des animaux des espèces ovine et caprine.
- Arrêté du 12 Décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs.
- Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques relatives au transport de denrées alimentaires périssables.
- Règlement (CE) n°1651/2000 de la Commission du 26 juillet 2000 complétant l'annexe du règlement (CE) n°2400/96 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le "Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées" prévues au règlement (CEE) n°2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.
- Arrêté du 27 janvier 2003 fixant les mesures de police sanitaire relatives à la tremblante ovine
- Code rural, articles L641-20 à L641-24 et articles R641-58 à R641-68 Règlement européen (CE) n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Arrêté du 30 juin 2008 fixant les exigences et recommandations en matière de certification de conformité de viande d'agneau.
- Règlement (CE) 1505/2006 de la commission du 11 octobre 2006 pour les lignes directrices et procédures relatives à l'identification électronique des animaux des espèces ovine et caprine.
- Arrêté du 19 décembre 2005 (version consolidée au 19/12/2009) relatif à l'identification des animaux des espèces ovine et caprine.

### 3. SCHEMA DE VIE DE LA VIANDE FRAICHE D'AGNEAU DU LIMOUSIN

ETAPES DE VIE	CARACTERISTIQUES			
	Implicites	Explicites		
	Réglementation et usage	Caractéristique communicante n°1	Caractéristique communicante n°2	Caractéristique communicante n°3
		Elevés avec leur mère au lait maternel pendant 60 jours et recevant une alimentation complémentaire	Viande sélectionnée sur la conformation de la carcasse et la qualité des gras	Viande d'agneaux identifiés et contrôlés de la naissance jusqu'au consommateur
1_ Fabrication des aliments pour les agneaux	Conformes à la réglementation: pas de farine de viande et d'os et de constituant d'origine animale			Référencement des fabricants d'aliments et des formules agréées, Signature d'une convention
	Hygiène des locaux, équipement et installations			Connaissance de la composition et de la traçabilité des aliments achetés
				Absence d'additif antibiotique et de sulfamide
2_ Renouveaulement du cheptel reproducteur	L'éleveur respecte la législation en vigueur en ce qui concerne les mesures de police sanitaire relatives à la tremblante ovine		Le troupeau reproducteur est constitué d'animaux des races citées plus haut (cf. paragraphe 4.2.1.origine génétique). L'éleveur note sur le carnet d'agnelage le n° individuel de l'agneau, en face du n° individuel de la brebis mère. Habilitation et engagement des éleveurs sur la base des exigences définies dans le cahier des charges ; contrat entre éleveur et l'organisation de producteurs	
3 - Naissance et élevage				



ETAPES DE VIE	CARACTERISTIQUES			
	Implicites	Explicites		
	Réglementation et usage	Caractéristique communicante n°1	Caractéristique communicante n°2	Caractéristique communicante n°3
des agneaux				
			Races: Brebis de race à viande ou croisement ; Béliers de race à viande	
	Identification des animaux			Identification des agneaux dès la naissance par une boucle électronique individuelle officielle définitive avec un indicatif de marquage précisant la correspondance avec le n° de cheptel et le n° unique de l'agneau à 5 chiffres, Double des fiches du carnet d'agnelage envoyé chaque mois
	Confort optimal de l'animal et maintien d'une ambiance favorable			
		Alimentation: lait maternel au moins jusqu'à 60 jours, absence d'additif antibiotique, aliments complémentaires référencés, provenant d'un fabricant référencé		
	Réglementation vétérinaire	Délai d'attente de 15 jours minimum, après interruption du traitement, avant abattage		
	Respect de l'environnement et accès à l'élevage			
			Agneaux de bergerie : de 70 à 180 jours. Agneaux mixtes : de 80 à 300 jours	
<b>4- Transport des animaux</b>	Conditions générales de transport et de traçabilité			Durée du transport n'excède pas 10 heures

ETAPES DE VIE	CARACTERISTIQUES			
	Implicites	Explicites		
	Réglementation et usage	Caractéristique communicante n°1	Caractéristique communicante n°2	Caractéristique communicante n°3
				Bon d'enlèvement : soit l'éleveur établi un bon d'enlèvement spécifique pour chaque type d'agneaux , le cas échéant: certifiables et non certifiables; soit sur le même bon, il note les n° individuels à 6 chiffres en indiquant ceux qui ne sont pas certifiables
				Contractualisation et apport total entre l'éleveur et l'abatteur habilité; contrat annuel renouvelable par tacite reconduction
<b>5 - Abattage et découpe</b>				Abattoir : certificat d'habilitation
	Hygiène de l'abattoir et plan HACCP			
	Réfrigération des carcasses: 7°C à cœur maximum			
			Délai maximum d'attente à l'abattoir: 20 heures	
			Classement des carcasses: E2, E3, U2, U3, R2 ou R3	
			Poids de carcasse: 13 à 24 kg	
				Le n° individuel de chaque agneau est relevé à l'abattage, noté sur les documents administratifs (facture éleveur, ticket de pesée...) et contrôlable a posteriori,
<b>6 - Entreposage et expédition des produits</b>	Camions nettoyés et désinfectés avant chargement			Contractualisation : Contrat: abatteur (ou grossiste éventuellement)- distributeur-GIEOL et éventuellement convention: abatteur-grossiste- GIEOL
	Température du camion < 3° C			A l'expédition: identification des carcasses par le n° individuel de naissance à 6 chiffres ou par un n° d'ordre permettant de remonter au n° individuel de chaque agneau, La traçabilité montante et descendante est contrôlable, à tout moment et a posteriori, sur les documents administratifs ( factures, bons de livraison...). Dans le cas de livraison de morceaux de découpe ou de carcasses livrés

ETAPES DE VIE	CARACTERISTIQUES			
	Implicites	Explicites		
	Réglementation et usage	Caractéristique communicante n°1	Caractéristique communicante n°2	Caractéristique communicante n°3
				par des grossistes intermédiaires habilités, un n° de lot permettra de remonter aux n° individuels des carcasses constituant le lot,
<b>7- Découpe et fabrication des UVC</b>	Hygiène de l'atelier de découpe			Identification des UVC: Agneau du Limousin, caractéristiques certifiées et mention "Baronet" ou autre marque. L'UVC porte le n° du lot de découpe constitué uniquement de carcasses ou morceaux de carcasses conformes au cahier des charges.
	Plan HACCP			Bilan matière de découpe
	Critères microbiologiques réglementaires des UVC			DLC des UVC et UVCI: frais: J+6; frais sous atmosphère contrôlée: J+10
	Température UVCI			
<b>8 - Vente au consommateur</b>	Température des chambres froides et rayons < 3° C			Contractualisation : distributeur- fournisseur-GIEOL
	Propreté et hygiène			Vente en exclusivité ou, si vente en rayon séparé, tenue d'une comptabilité matière spécifique au sein de la comptabilité matière agneau
	Critères microbiologiques réglementaires			Délimitation claire du rayon
				Identification des viandes en chambre froide
				Mise en place d'une PLV et information du consommateur
				Traçabilité de la viande
				Etiquetage des UVC



## 4. CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Ce chapitre présente, pour chaque étape du schéma de vie, les caractéristiques de la viande fraîche d'agneau certifiée ainsi que les moyens de maîtrise et les méthodes de contrôles mis en œuvre par les opérateurs de la filière pour garantir la conformité du produit au présent cahier des charges.

Les caractéristiques sont classées en deux catégories, les caractéristiques **implicites** qui sont des caractéristiques réglementaires, et les caractéristiques **explicites** qui sont les caractéristiques certifiées par l'organisme Certificateur.

Les caractéristiques peuvent être de trois ordres :

- les spécifications **intrinsèques du produit** telles que l'âge d'abattage, la conformation et l'état d'engraissement, le poids des carcasses et la couleur de la viande fraîche d'agneau,
- les spécifications **relatives au mode de production**, telles que l'alimentation et la conduite d'élevage,
- les spécifications **garantissant la traçabilité** du produit.

## 4.1 ETAPE 1 : FABRICATION DES ALIMENTS POUR LES AGNEAUX

Cette étape, située en amont du schéma de vie du produit lui-même, comprend la fabrication et la distribution des aliments complémentaires destinés à l'alimentation des agneaux. Les exigences de maîtrise nécessaires à cette étape sont :

- Le référencement préalable des fabricants.
- Les conditions sanitaires de la fabrication des aliments.
- La composition des aliments.
- La traçabilité des aliments fabriqués.

### 4.1.1. Valeurs cibles implicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Qualité sanitaire des aliments	<p>- Les aliments fabriqués sont conformes à la réglementation et notamment ne contiennent ni farines de viandes et d'os ni aucune protéine d'origine animale, à l'exception des protéines issues du lait, des produits laitiers et des ovo produits.</p> <p>- Hygiène des locaux, équipement et installations</p>	<p>La maîtrise des conditions sanitaires de la fabrication des aliments repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'existence et l'application d'un plan de nettoyage-désinfection des locaux et du matériel,</li> <li>- la sensibilisation du personnel par le biais de consignes orales ou affichées,</li> <li>- la sélection des fournisseurs de matières premières, de pré mélanges et d'additifs,</li> <li>- le respect de la réglementation concernant les matières premières autorisées.</li> <li>- l'absence de risques contaminations croisées au niveau de la fabrication et du transport des matières 1ères et des produits finis</li> </ul> <p>Le contrôle repose sur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la vérification documentaire des résultats d'analyses microbiologiques des lots de matières premières, le cas échéant.</li> <li>- Prélèvement et analyses microbiologiques des lots d'aliments fabriqués, le cas échéant.</li> <li>- la vérification visuelle de la propreté des locaux.</li> <li>- la vérification des modalités d'application du plan de nettoyage-désinfection.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglementation.</li> <li>- Plan de nettoyage-désinfection.</li> <li>- Consignes.</li> <li>- Liste des fournisseurs de matières premières, pré mélange et additifs.</li> <li>- Résultats d'analyses relatives aux matières premières, le cas échéant.</li> <li>- Résultats d'analyses relatives aux aliments fabriqués, le cas échéant</li> </ul>

### 4.1.2. Valeurs cibles explicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Référencement des fabricants	Les fabricants sont référencés par l'Association Agneau du Limousin. Les fabricants s'engagent par convention à respecter le cahier des charges matières premières établi par l' Association Agneau du Limousin. Ce document indique les matières premières interdites, dans les différentes catégories d'aliments composés.	La maîtrise et le contrôle du référencement des fabricants d'aliments repose sur l'existence et l'application d'une procédure de référencement des fabricants d'aliments prévoyant que : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le fabricant s'engage par convention,</li> <li>- chaque fabricant transmet au GIE la liste des aliments entrant dans le cadre de la qualification</li> <li>- le GIE diffuse la liste des fabricants aux éleveurs, au moins une fois par an</li> <li>- En cas de modification de la liste des produits interdits le GIE transmet cette modification aux fabricants dont il a assuré le référencement puis s'assure de la mise en œuvre effective des modifications</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Convention fournisseur d'aliments du bétail</li> <li>- Liste des fabricants référencés</li> <li>- Listes des aliments référencés</li> <li>- Listes des produits interdits</li> </ul>
Composition des aliments complémentaires	Les aliments destinés aux élevages référencés par l' Association Agneau du Limousin ne contiennent pas d'additifs antibiotiques, ainsi que des sulfamides et sont à base de céréales ou de plantes fourragères.  Les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires, doivent être constitués à partir de :  Céréales et (ou) de plantes fourragères	La maîtrise et le contrôle de la composition des aliments fabriqués repose sur : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'existence et l'application d'une procédure de formulation,</li> <li>- l'établissement des formules d'aliments respectant la Convention Fournisseur d'Aliments du Bétail et toute annexe de cette convention concernant les fabricants d'aliments du bétail</li> <li>- la mise en œuvre de procédures de gestion des risques de contaminations croisées en cas de fabrication d'aliments contenant des produits interdits sur le site.</li> <li>- la vérification documentaire des formulations et des listings de fabrication par le responsable qualité du site</li> <li>- La recherche par sondage d'inhibiteurs bactériens dans des formules d'aliments référencés</li> <li>- Les matières premières entrant dans la composition des aliments composés ainsi que les différents systèmes d'élevage, sont décrits dans l'annexe 2 – alimentation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de formulation et de gestion des contaminations croisées.</li> <li>- Convention fournisseur d'aliment du Bétail</li> <li>- Formulations.</li> <li>- Listing des fabrications (dosages, horaires).</li> </ul>
Traçabilité des aliments achetés	La traçabilité permet de retrouver la provenance des matières 1ères utilisées pour la fabrication de chaque lot d'aliments ainsi que leur destination.	La maîtrise de la traçabilité des aliments fabriqués repose sur l'existence et l'application d'une procédure de traçabilité prévoyant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'enregistrer et identifier le cas échéant à réception les lots de matières 1ères</li> <li>- d'identifier chaque lot de fabrication,</li> <li>- de conserver les résultats d'analyse, le cas échéant, de chaque lot fabriqué, ou de conserver un échantillon de chaque lot fabriqué,</li> <li>- d'enregistrer les identifiants des lots livrés aux éleveurs</li> </ul> Le contrôle de la traçabilité des aliments fabriqués reposent sur l'existence et l'application par le responsable qualité des sites de fabrication des aliments référencés : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la vérification visuelle de l'identification des aliments par un n° de lot.</li> <li>- la vérification documentaire des enregistrements relatifs à la réception, la fabrication et la livraison.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de traçabilité.</li> <li>- Listing des fabrications (dosages, horaires, identifiant du lot).</li> <li>- Résultats d'analyse, le cas échéant.</li> <li>- Bons de réception ou tous documents équivalents</li> <li>- Bons de livraison ou équivalent avec n° des lots livrés.</li> <li>- Etiquettes aliments avec N° de lot</li> </ul>

## 4.2 ETAPE 2 : NAISSANCE ET ELEVAGE DES AGNEAUX

Cette étape, qui comprend la naissance et l'élevage des animaux, se déroule dans les élevages qualifiés par l' Association Agneau du Limousin. Les exigences de maîtrise à cette étape sont :

- le référencement des élevages,
- l'alimentation des animaux,
- les conditions de vie des animaux,
- environnement et accès à l'élevage
- la durée d'élevage,
- l'identification et la traçabilité.

### 4.2.1 Valeurs cibles implicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Identification des animaux	L'identification des mères et des agneaux est conforme aux exigences réglementaires en vigueur, notamment les dispositions prévues le décret n° 2010-312 du 22 mars 2010	La maîtrise de l'identification repose sur : - L'identification du troupeau reproducteur est réalisée conformément aux règles départementales en vigueur, par des boucles apposées à l'oreille. - L'identification de l'agneau est réalisée à la naissance dans un délai de 7 jours maximum, dans l'ordre de naissance, à l'aide d'une boucle électronique réglementaire posée à l'oreille gauche, comportant le code pays, un indicatif de marquage à 6 chiffres et un numéro d'ordre de naissance millésimé à 5 chiffres. Ce numéro est reporté sur le carnet d'agnelage, ce qui permet de retrouver la date de naissance de l'agneau et le numéro de sa mère. - L'éleveur doit tenir à jour son registre d'élevage. - L'éleveur s'assure que tout agneau issu de son troupeau dispose d'une boucle et est bien enregistré sur son carnet d'agnelage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Guide éleveur concernant les nouvelles modalités de l'identification ovine applicable au 1 juillet 2010 et le décret du 22 mars 2010</li> <li>- Registre d'élevage</li> <li>- Carnet d'agnelage</li> </ul>
Renouvellement du troupeau	L'éleveur respecte la réglementation en vigueur sur la tremblante, Arrêté du 27 juin 2003.	L'éleveur respecte la législation en vigueur en ce qui concerne les mesures de police sanitaire relatives à la tremblante ovine	



EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Condition d'habitat	Selon la réglementation en vigueur, la conception de la bergerie doit répondre à deux objectifs essentiels : un confort optimal de l'animal et le maintien d'une ambiance favorable au bon développement des animaux et à la réduction des problèmes sanitaires.	<p>La maîtrise du respect des conditions d'habitat repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sur face de couchage et longueur d'auge.</li> <li>- Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux afin d'évacuer l'humidité, le gaz carbonique, l'ammoniac et la chaleur produite par les animaux.</li> <li>- Les abreuvoirs, à raison de 1 pour 20 à 50 brebis, doivent être installés à une hauteur suffisante afin d'éviter la souillure de l'eau par les animaux.</li> <li>- La litière est obligatoire. Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.</li> <li>- Une fois par an la bergerie doit être : vidée de ses animaux et du mobilier (claires et auges amovibles), curée, nettoyée et désinfectée.</li> </ul> <p>Les moyens de maîtrise des conditions d'habitat reposent :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'application des recommandations des normes lors des constructions ou aménagements des bâtiments d'élevage.</li> <li>- Le contrôle lors de l'habilitation initiale (vérification visuelle, appréciation de l'ambiance).</li> <li>- Le contrôle lors des visites d'élevage (vérification visuelle, appréciation de l'ambiance).</li> </ul>	- Dossier d'habilitation.
Réglementation vétérinaire	L'éleveur respecte la législation en vigueur en ce qui concerne la thérapie des agneaux ainsi que les mesures de police sanitaire relatives à la tremblante ovine.	Le risque sanitaire relatif à la tremblante est pris en compte conformément à la réglementation en vigueur par le respect des mesures de police sanitaire relatives à la tremblante ovine.	- cahier sanitaire - notices techniques des médicaments reprenant les délais d'attente
Environnement et accès à l'élevage	L'éleveur respecte la réglementation concernant les installations classées.	<p>La maîtrise et le contrôle de l'environnement et accès à l'élevage repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'engagement de l'éleveur à tenir propre les abords, les bâtiments ainsi que les installations d'élevage.</li> <li>- Les voies d'accès à l'élevage sont stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage.</li> <li>- La vérification visuelle de ces différents points par le technicien d'élevage à chaque passage en élevage.</li> </ul>	- Comptes rendus de visite.

## 4.2.2 Valeurs cibles explicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTRÔLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Renouvellement du troupeau reproducteur	Le troupeau reproducteur est constitué d'animaux des races traditionnellement élevées dans la région (cf. paragraphe 4.2.1.origine génétique). Les mâles sont sélectionnés sur leurs aptitudes bouchères et/ou maternelles (monte naturelle ou insémination). Pour les femelles, l'éleveur pratique en général l'auto-renouvellement.	-Conformité des animaux par rapport aux races (cf. paragraphe 4.2.1). -Visite annuelle du technicien habilité de l'O.P. -L'éleveur note, sur le carnet d'agnelage, le n° individuel de l'agneau, en face du n° individuel de la brebis mère.	-Contrôle visuel. -Carnet d'agnelage.
Référencement des éleveurs	Engagement de chaque éleveur et dispositions de l'élevage conforme au cahier des charges	Les moyens de maîtrise du référencement des élevages repose sur : - L'application par l'Association Agneau du Limousin d'une procédure garantissant le référencement des élevages sur la base des exigences définies dans le cahier des charges Notamment les élevages sont agréés sur la base d'un système qualité comprenant : - une procédure de qualification et de suivi des élevages - un classeur d'élevage mis en place dans chaque élevage - un plan d'alimentation, - l'information des éleveurs sur le contenu du cahier des charges - Les éleveurs doivent s'engager par contrat à respecter les règles de bonnes pratiques d'élevage (alimentation, l'hygiène et le bien être des animaux, l'environnement et l'accès à l'élevage, la santé des ovins, l'identification des animaux) - la réalisation d'une visite initiale d'évaluation puis au minimum annuelle de chaque élevage par un technicien désigné par l' Association Agneau du Limousin et habilité par l'OC - la liste des élevages certifiables est transmise au GIEOL en début de chaque semestre. De plus il reçoit une télécopie à chaque fois qu'un élevage est suspendu ou qu'un nouvel élevage est qualifié. - la suspension des élevages non conformes jusqu'à mise en œuvre des actions correctives  Un contrôle visuel et documentaire de la mise en œuvre effective de la partie élevage du cahier des charges est effectué à chaque visite du technicien chargé de suivre l'élevage .Dans le cadre du contrôle, il devra vérifier : - le respect des conditions initiales d'habilitation, - le respect des règles d'identification des animaux, - la tenue du carnet d'agnelage, - le respect des conditions d'élevage et d'alimentation, - le respect des règles sanitaires (traitement vétérinaire).	- Cahier des charges - Contrat éleveur- organisation de producteurs - Procédures de référencement et de suivi des élevages - Classeur d'élevage - Comptes rendus annuels d'agrément - Liste des élevages habilités
Origine génétique	Les brebis sont de races à	Les moyens de maîtrise et de contrôle reposent sur :	- Compte rendu de

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTRÔLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
du cheptel de souche	viande couramment utilisée dans la région en croisement ou en race pure. Les béliers sont de races à viande améliorant les qualités bouchères des agneaux : Berrichon, Charollais, Dorset, Ile de Contrôle, Limousin, Rouge de l'ouest, Suffolk, Texel, Vendéen, Charmois, Croisés issus de ces races	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'habilitation des élevages lors de la visite initiale.</li> <li>- La vérification documentaire et visuelle des races et croisements de races présents dans le troupeau.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- qualification</li> <li>- Facture d'achat des reproducteurs et insémination artificielle</li> </ul>

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTRÔLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
<p>Identification des animaux</p>	<p>Identification de chaque agneau, avant l'âge de 7 jours, par une boucle électronique individuelle officielle définitive avec un indicatif de marquage précisant la correspondance avec le n° de cheptel et le n° unique de l'agneau à 5 chiffres.</p> <p>Les animaux sont nés et élevés, jusqu'à leur départ pour l'abattoir, sur la même exploitation.</p> <p>Le transfert entre éleveurs habilités est accepté dans la mesure où l'identification individuelle unique a permis, de vérifier et garantir le respect du cahier des charges. Les agneaux achetés dans ces conditions peuvent être certifiés.</p>	<p>La maîtrise de l'identification des animaux repose sur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les agneaux ayant perdu leur boucle individuelle sont rebouclés conformément à la réglementation en vigueur par l'éleveur. Ils sont par la même exclus de la certification de conformité. Pour les différencier, ils sont marqués physiquement au moyen d'une encoche <u>dans</u> la boucle ou autre moyen. En cas de perte de boucle lors du transport ou en bergerie d'attente avant abattage, les agneaux sont exclus de la certification.</li> <li>- L'éleveur conserve le carnet d'agnelage pendant 3 ans après la période d'agnelage afin de le présenter à tout contrôle de l'Organisme Certificateur.</li> <li>- l'engagement de l'éleveur à respecter le cahier des charges</li> <li>- la tenue à jour de l'inventaire de l'exploitation et l'enregistrement de tous les agnelages sur le carnet d'agnelage avec rapprochement systématique du n° d'identification de la mère.</li> </ul> <p>L'éleveur doit faire parvenir en fin de chaque mois à son organisation de producteur le double des fiches de son carnet d'agnelage. L'organisation de producteur suit et conserve l'enregistrement au moins un an après la commercialisation des agneaux.</p> <p>Le contrôle de l'identification des animaux repose sur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le contrôle visuel d'une boucle d'identification individuelle pour les agneaux,</li> <li>- le contrôle visuel de la présence d'un identifiant individuel pour les brebis</li> <li>- le contrôle documentaire du carnet d'agnelage : <ul style="list-style-type: none"> <li>. pour le repérage des agneaux sur le carnet d'agnelage permettant de faire le lien entre le numéro de l'animal et sa date de naissance.</li> <li>. pour l'enregistrement du numéro de chaque agneau et de l'identifiant brebis.</li> <li>. pour la vérification que les agneaux sont exclusivement nés sur l'exploitation,</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compte rendu de contrôle d'élevage</li> <li>- Carnet d'agnelage ou registre de bergerie</li> </ul>

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTRÔLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
<p>Conduite d'élevage des agneaux</p>	<p>Les agneaux sont nourris au lait de la mère au moins jusqu'à 60 jours.</p> <p>Identification des agneaux mixtes ou de bergerie au plus tard à 120 jours</p>	<p>La maîtrise du délai d'allaitement maternel de 60 jours repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'engagement des éleveurs à respecter le cahier des charges,</li> <li>- Une visite d'habilitation de chaque élevage par le technicien de l'OP qui s'assure de la compréhension par l'éleveur des exigences du cahier des charges et notamment du respect de l'alimentation des agneaux au minimum 60 jours au lait maternel ainsi qu'une information sur les modalités de gestion des agneaux ne pouvant être allaités par leur mère (naissances multiples, accident, maladie, ...)</li> <li>- L'enregistrement dans le carnet d'agnelage des agneaux élevés entièrement ou complétés avec des aliments d'allaitement, ces agneaux ne pouvant pas être certifiés.</li> <li>- L'enregistrement de la date de sevrage de chaque lot d'agneaux.</li> <li>- La conservation des factures d'achat des aliments d'allaitement et l'enregistrement des stocks de début et de fin pour chaque campagne.</li> <li>- l'enregistrement des agneaux non conformes sur le carnet d'élevage.</li> </ul> <p>La maîtrise de la distinction entre les agneaux d'herbe et de bergerie repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La déclaration de mise à l'herbe de l'éleveur, tout agneau non déclaré comme mis à l'herbe, au plus tard à 120 jours, sera noté comme « bergerie »</li> </ul> <p>Le contrôle du mode d'élevage repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la vérification par le technicien de l'OP lors de ses contrôles annuels que les agneaux élevés entièrement ou complétés avec des aliments d'allaitement sont signalés dans le carnet d'agnelage, qu'ils sont identifiés par un moyen visuel spécifique (encoche à la boucle code-barres, boucle spécifique...).</li> <li>- A partir des factures d'achat d'aliments d'allaitement et des stocks de début et de fin, le technicien de l'OP vérifie la cohérence entre le nombre d'agneaux élevés entièrement ou complétés avec des aliments d'allaitement et la quantité d'aliments d'allaitement consommée.</li> <li>- la vérification visuelle par le technicien de l'OP de l'identification des agneaux non conformes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Engagement de l'éleveur</li> <li>- Visite de qualification</li> <li>- Factures d'achats d'aliments d'allaitement</li> <li>- Carnet d'agnelage</li> </ul>

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTRÔLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Alimentation	<p>Absence d'additifs antibiotiques dans l'alimentation des agneaux</p> <p>Alimentation des agneaux au lait maternel</p> <p>Alimentation complémentaire composée exclusivement de fourrages et d'aliments composés</p>	<p>La maîtrise et le contrôle de l'absence d'utilisation de produits interdits repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'engagement des éleveurs sur l'interdiction absolue de ces éléments</li> <li>- L'existence et application d'une procédure permettant de déceler l'utilisation d'additifs antibiotiques en élevage et après abattage, en cas de suspicion et (ou) de réclamation client.</li> <li>- Le déréférencement de l'éleveur en cas de non-respect de ces exigences</li> </ul> <p>La maîtrise et le contrôle de l'alimentation des agneaux au lait maternel repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'engagement de l'éleveur à respecter le cahier des charges</li> <li>- L'information et la sensibilisation des éleveurs par le technicien d'élevage</li> <li>- L'identification par un repère (encoche à la boucle) des animaux non alimentés au lait maternel et l'enregistrement sur le carnet d'agnelage</li> <li>- Le contrôle documentaire par le technicien d'élevage lors des visites annuelles de la tenue à jour du registre d'élevage</li> <li>- Le contrôle visuel par le technicien d'élevage et le déclassement des animaux non conformes</li> <li>- Le déréférencement de l'éleveur en cas de récidive</li> </ul> <p>La maîtrise et le contrôle de l'utilisation des aliments complémentaires repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'intégration de l'apport d'aliments complémentaires dans les plans d'alimentation</li> <li>- L'information et sensibilisation des éleveurs par le technicien d'élevage</li> <li>- La mise en garde puis <b>suspension</b> en cas de récidive des élevages ne respectant pas le plan d'alimentation</li> <li>- La vérification visuelle des aliments présents et documentaires des d'aliments achetés par le technicien d'élevage à chaque passage en élevage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnet d'agnelage</li> <li>- Plan d'alimentation</li> <li>- factures d'achat des aliments</li> <li>- Comptes rendus de visite</li> </ul>

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTRÔLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Provenance des aliments utilisés	Les aliments complémentaires proviennent d'un fabricant référencé et sont conformes au cahier des charges (voir chapitre 1)	<p>La maîtrise et le contrôle de l'utilisation des aliments reposent sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La diffusion de la liste des fabricants et des aliments référencés aux éleveurs</li> <li>- L'approvisionnement exclusif des éleveurs auprès des fabricants référencés</li> <li>- La vérification documentaire des étiquettes et bons de livraison des aliments composés par l'éleveur pour chaque réception d'aliment</li> <li>- La vérification de la provenance des aliments par le technicien de la structure d'élevage 1 fois par an minimum</li> <li>- Le refus de la livraison en cas d'aliments non conformes</li> <li>- Le retrait de l'habilitation des élevages utilisant de l'aliment non-conforme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrat éleveur – organisme</li> <li>- Liste des fabricants et des aliments habilités</li> <li>- Compte rendu de visite annuelle</li> <li>- Etiquettes d'aliment</li> <li>- Bons de livraison</li> </ul>
Soins des animaux et traitements vétérinaires	<p>Les traitements sont effectués selon les dispositions réglementaires : AMM pour chaque produit utilisé. Les soins prodigués sont enregistrés</p> <p>L'éleveur détient et conserve les ordonnances émises pour chaque médicament présent sur l'élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La maîtrise du respect des délais d'attente repose sur :</li> <li>- la mise en place d'un cahier sanitaire ou tout autre document où sont enregistrés les traitements effectués : l'éleveur note systématiquement, pour les traitements collectifs et individuels l'identification de(s) l'animal (aux) traité(s) ou du lot et les dates de début et fin de traitements</li> <li>- La vérification avant chaque embarquement des animaux pour l'abattoir du respect des délais d'attente par contrôle documentaire et calcul d'après les dates de traitement notées des délais d'attente. Dans tous les cas l'abattage ne pourra se faire que 15 jours minimum après l'interruption du traitement (voir plus si le temps d'attente lié à l'administration du médicament est supérieur à 15 jours).</li> <li>- L'arrêt du référencement des élevages ne respectant pas les délais d'attente</li> <li>- La maîtrise et le contrôle des soins vétérinaires repose sur :</li> <li>- le référencement des éleveurs sur la base du respect des exigences du présent cahier des charges, c'est à dire le respect du plan sanitaire d'élevage.</li> </ul> <p>Le suivi régulier de l'élevage par un vétérinaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la vérification visuelle des médicaments présents sur l'élevage et la vérification documentaire des ordonnances</li> <li>- Les traitements individuels sont notés pour les agneaux de plus de deux mois</li> <li>- Les thérapies ponctuelles dont l'utilisation d'antibiotiques sont strictement limitées au rétablissement de la bonne santé des animaux et sont réalisés sous contrôle vétérinaire</li> <li>- Tout traitement réalisé est conforme au Plan Sanitaire d'Elevage, avec une ordonnance remise à l'éleveur qu'il doit conserver 5 ans</li> <li>- L'éleveur n'a pas de médicaments sans ordonnance</li> <li>- Toutes les interventions sanitaires collectives ou individuelles sont notées et datées sur un carnet sanitaire d'élevage.</li> <li>- Le suivi documentaire à chaque passage du technicien de la structure d'élevage des enregistrements des incidents sanitaires</li> </ul> <p>L'éleveur devra laisser effectuer tout prélèvement jugé nécessaire par l'organisme certificateur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ordonnances</li> <li>- Contrat éleveur – organisme</li> <li>- Notices d'utilisation des produits</li> <li>- Carnet sanitaire (ou calendrier sanitaire)</li> </ul>

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTRÔLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Produits vétérinaires	Les produits vétérinaires sont entreposés dans un local clos, approprié, identifié et les produits périmés sont régulièrement éliminés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en œuvre de moyens adéquats pour l'entreposage des produits vétérinaires</li> <li>- Vérification périodique lors de ses passages par le technicien d'élevage</li> <li>- Contrôle visuel du lieu de stockage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compte rendu de visites du technicien</li> </ul>
Age des animaux à l'abattage	<p>Agneaux de bergerie âgés de 70 à 180 jours maximum.</p> <p>Agneaux mixtes âgés de 80 à 300 jours maximum.</p>	<p>La maîtrise de l'âge des animaux repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la tenue du cahier d'agnelage sur lequel aura été reportée la date d'agnelage</li> <li>- la programmation des enlèvements dans la semaine qui précède l'abattage</li> <li>- La vérification par l'éleveur de l'âge des agneaux à l'enlèvement par contrôle documentaire du cahier d'agnelage</li> <li>- La vérification de la déclaration de mise à l'herbe</li> <li>- Vérification par rapport à la catégorie préalablement enregistrée sur le registre d'élevage : « bergerie » ou « mixte »</li> <li>- Le déclassement des lots non-conformes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carnet d'agnelage.</li> <li>- Programmation des enlèvements</li> <li>- Bon d'enlèvement des agneaux précisant la catégorie</li> <li>- Registre chez l'éleveur indiquant clairement la catégorie des agneaux « bergerie » ou « mixte »</li> </ul>



### 4.3. ETAPE 3 : TRANSPORT DES ANIMAUX

Cette étape située entre la ferme et l'abattoir constitue un point critique pour la maîtrise de la qualité de la viande lié au stress des animaux. C'est également une étape critique pour le bien être des agneaux. De ce fait, les exigences de maîtrise nécessaires sont :

- les conditions de chargement des animaux
- les conditions générales de transport,
- la durée du transport,
- la traçabilité.

#### 4.3.1 Valeurs cibles implicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTRÔLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Conditions générales de transport et traçabilité	Les conditions de transport des animaux vivants sont conformes aux dispositions de la directive 91/628/CEE relative à la protection des animaux en cours de transport : les animaux sont ramassés avec des bétailières aux normes d'hygiène en vigueur équipées de planchers antidérapants qui permettent un transport en toute sécurité et sans stress, et de fermetures qui amoindrissent les bruits	La maîtrise des conditions de manipulation et de transport des animaux consiste, pour chaque transporteur (organisme d'élevage ou abatteur), à : <ul style="list-style-type: none"> <li>- organiser le transport ou les tournées de façon à limiter les trajets et les arrêts,</li> <li>- vérifier la traçabilité lors de l'enlèvement : identification des animaux, renseignements portés sur le bon de livraison (ou d'enlèvement ou d'apport). De plus le bon d'enlèvement comportera les mentions suivantes : le nom de l'éleveur, son numéro de cheptel, le nom de l'acheteur, le nombre d'agneaux livrés, la date de livraison</li> <li>- l'éleveur identifie les agneaux non certifiables et les signale sur le bon d'enlèvement</li> <li>- le bon d'enlèvement est signé par le chauffeur et par l'éleveur. Celui ci en conserve un exemplaire.</li> <li>- informer et former les chauffeurs afin de manipuler les animaux sans brutalité et conduire sans à-coups,</li> <li>- nettoyer le matériel de transport après chaque livraison à l'abattoir.</li> <li>- s'engager dans des démarches de demande d'agrément auprès des Services Vétérinaires de son département.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Liste des éleveurs qualifiés</li> <li>- Consignes aux chauffeurs, le cas échéant</li> <li>- Documents de formation, le cas échéant- Document d'ordonnancement des camions</li> <li>- Liste de présence aux formations, le cas échéant</li> </ul>
	Un document attestant la livraison est remis à l'éleveur (bon d'enlèvement, bon de livraison ou bon d'apport). Ce document reprend au minimum l'identification de l'éleveur, la date d'enlèvement et le nombre d'agneaux enlevés	Le contrôle du respect des conditions générales de transport et de traçabilité repose sur : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le contrôle visuel du bouclage des agneaux lors de l'enlèvement</li> <li>- le contrôle documentaire des bons d'enlèvement ou des bons d'apport.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bons de livraison ou équivalents</li> </ul>

### 4.3.2 Valeurs cibles explicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTRÔLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Durée de transport	Le ramassage est effectué dans un périmètre réduit de façon à ne pas fatiguer les animaux, <b>la durée de transport n'excède pas dix heures</b>	La maîtrise de la durée de transport des animaux consiste, pour chaque transporteur (organisme d'élevage ou abatteur), à s'approvisionner auprès d'éleveurs situés dans une zone limitée et à planifier les tournées, ce qui limite la durée du trajet. Les heures de départ de l'exploitation et d'arrivée à l'abattoir des camions sont notées sur un ou des document(s) d'enregistrement (plan de tournée, bon d'enlèvement ...) contrôlable sur les différents sites par l'Organisme Certificateur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Liste des éleveurs qualifiés</li> <li>- Plans de tournée des camions ou bons d'enlèvement</li> </ul>
Condition de manipulation et de transport des animaux	Le chargement est opéré avec calme et sans brutalité. Le transport s'effectue sans à-coup et sans arrêt prolongé de manière à maintenir les animaux le plus calme possible. De plus l'entassement et la surcharge des animaux seront évités.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- entretien avec les chauffeurs.</li> <li>- contrôle visuel des bétailières (plancher, rampe, fermeture) et vérification du nettoyage des camions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consignes aux chauffeurs</li> </ul>
Traçabilité	Les agneaux sont triés en élevage par l'éleveur. Le tri a pour objectif de présélectionner en fin d'engraissement les animaux potentiellement certifiables. L'éleveur trie les agneaux lorsqu'il estime qu'ils ont atteint l'âge, le poids et la qualité adéquats et constituent un lot. L'éleveur identifie les agneaux non certifiables par un signe particulier, ils sont séparés des agneaux certifiables. Soit l'éleveur établit un bon d'enlèvement spécifique pour chaque type d'agneaux ; soit sur le même bon, il note les n° individuels à 6 chiffres en mentionnant ceux qui ne sont pas certifiables. Il doit préciser sur le bon d'enlèvement, la catégorie de chaque agneau ou groupe d'agneaux « bergerie » ou « mixte » et vérifier l'âge pour chaque catégorie.	La maîtrise de la traçabilité des animaux certifiables repose sur l'information des chauffeurs, des éleveurs et des techniciens L'éleveur identifie les agneaux non certifiables et les signale sur le bon d'enlèvement Le contrôle est assuré par une vérification documentaire régulière à l'abattoir de la concordance entre les indications portées sur les bons d'enlèvement et les animaux abattus et certifiés par le responsable qualité de l'organisme d'élevage.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de bouclage des animaux avant départ pour l'abattoir</li> <li>- Consignes aux chauffeurs</li> <li>- Bons d'enlèvement ou d'apport.</li> <li>- Liste des éleveurs qualifiés</li> </ul>

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTRÔLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Prise en charge des animaux	<p>Les agneaux sont pris en charge par des agents désignés par le GIE et habilités par l'organisme certificateur.</p> <p>La prise en charge a lieu soit en ferme, ou soit à l'entrée de la bergerie de l'abattoir pour les agneaux livrés par l'éleveur.</p> <p>Les agneaux sont pris en charge par l'abatteur habilité avec lequel l'éleveur a contractualisé la totalité de sa production</p>	<p>Les moyens de maîtrise reposent sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'habilitation des agents par le GIE.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dossier d'habilitation</li> <li>- Contrat d'apport total de l'éleveur à l'abatteur, habilité, choisi au moment de la signature du contrat. Engagement de l'abatteur, vis à vis de l'éleveur, de prendre en charge, la totalité des agneaux dans des délais raisonnables. Ce contrat est annuel et reconduit par tacite reconduction. L'éleveur peut changer d'abatteur, s'il le désire, à la fin de chaque période d'un an.</li> </ul>
Centre d'allotement	<p>Dans le cas où les agneaux sont allotés avant leur livraison à l'abattoir, la structure émet un bon de livraison accompagnant les lots livrés qui mentionne au minimum pour chaque lot : l'identification de la structure, la date de livraison, le nombre d'agneaux livrés, l'identification du cheptel de naissance de chaque agneau</p> <p>La durée maximum de séjour en centre d'allotement est de 5 jours.</p> <p>Les agneaux disposent d'eau à volonté ; de plus, dans le cas où les agneaux seraient alimentés, l'alimentation fournie respecte strictement le plan d'alimentation présenté en annexe.</p>	<p>Les moyens de maîtrise reposent sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Engagement des centres d'allotement à respecter le présent cahier des charges</li> <li>- Vérification des bons de livraison</li> <li>- Vérification documentaire du respect de la durée maximale de séjour en centre d'allotement</li> <li>- Vérification visuelle de l'identification des agneaux</li> <li>- Vérification documentaire de la conformité des aliments fournis aux animaux</li> <li>- Vérification visuelle de la présence d'eau à volonté et d'une alimentation conforme</li> </ul> <p>Moins de 5 % des agneaux transitent par un centre d'allotement pour améliorer la logistique. Il s'agit de petits lots, éloignés du lieu d'abattage. La durée de l'allotement est, en général, inférieure à 24 heures sauf conditions météorologiques exceptionnelles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Engagement</li> <li>- Bons de livraison et factures d'aliments</li> <li>- Etiquettes d'aliments</li> <li>- Bons de livraison</li> </ul>

#### 4.4 ETAPE 4 : ABATTAGE, RESSUAGE, REFRIGERATION ET DECOUPE DES PIECES DE GROS

Cette étape débute lors du déchargement des animaux en bergerie. Elle comprend l'attente avant abattage, l'abattage, le ressuage, la réfrigération complémentaire, le stockage des carcasses et la découpe des pièces de gros.

Cette étape est importante du point de vue de la qualité sanitaire, de la sélection des carcasses ainsi que de la traçabilité pour faire le lien entre l'animal vivant et les carcasses ou pièces de gros. Les exigences de maîtrise portent donc sur :

- les conditions d'hébergement et de conduite des agneaux avant l'abattage.
- , l'agrément CEE et les conditions d'hygiène des abattoirs.
- les caractéristiques des carcasses sélectionnées.

##### 4.4.1. Valeurs cibles implicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Hygiène de l'abattoir	L'abattoir répond aux directives communautaires et arrêtés français en vigueur et met notamment en œuvre un plan HACCP	<p>Existence et application d'un plan de nettoyage-désinfection des installations et des équipements</p> <p>Conception de la chaîne d'abattage : à chacun des postes de la chaîne d'abattage l'opérateur effectue entre deux tâches successives une désinfection de son matériel. Le convoyage des carcasses est automatisé jusqu'au poste de coupe et évite toute contamination bactérienne et optimise la qualité bactériologique du produit.</p> <p>La maîtrise de l'hygiène du personnel repose sur la diffusion de consignes générales d'hygiène au personnel, la formation régulière du personnel sur ce thème afin de garantir son information sur la tenue, la circulation des personnes et les règles d'hygiène à observer</p> <p>La révision du plan de nettoyage – désinfection en cas de non-conformités répétées et la mise en œuvre d'une nouvelle formation du personnel le cas échéant</p> <p>Le contrôle de l'hygiène repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la vérification du bon fonctionnement des installations et des pratiques de travail.</li> <li>- la vérification auprès du personnel de la diffusion et de la connaissance des consignes d'hygiène par le responsable atelier par vérification visuelle quotidienne et discussion avec le personnel</li> <li>- la vérification de l'existence et de l'application du plan de nettoyage – désinfection- par le responsable qualité par vérification visuelle environ 1 fois par mois</li> <li>- la vérification de l'efficacité du nettoyage – désinfection par contrôle visuel avant démarrage du travail et prélèvements hebdomadaires pour analyses de surface</li> <li>- le contrôle documentaire des résultats d'analyse de surface.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- plan HACCP</li> <li>- Consignes d'hygiène.</li> <li>- Plan de nettoyage-désinfection.</li> <li>- Analyse HACCP</li> <li>- Résultats d'analyses de surface</li> <li>- Résultats des suivis visuels</li> <li>- Synthèse annuelle dans le compte rendu d'audit interne</li> </ul>
Réfrigération Température des carcasses	Le process de réfrigération permet d'éviter toute condensation d'eau en surface des carcasses déjà réfrigérées De plus, avant expédition la température doit être de +7°C à cœur maximum	<p>La maîtrise de la température lors du refroidissement des carcasses repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'absence de mélange de viandes de températures trop différentes.</li> <li>- la mise en œuvre d'une procédure de ressuage et stockage qui prévoit le réglage des chambres froides et d'une procédure de maintenance des installations.</li> <li>- la surveillance des températures des frigos et du respect de la procédure de qualification des températures par enregistrement en continu des températures</li> <li>- l'application d'une procédure d'expédition qui prévoit la mesure des températures des carcasses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de ressuage et stockage</li> <li>- Procédure de maintenance relevés de maintenance des équipements</li> <li>- Enregistrements de températures</li> </ul>

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
		- avant expédition par contrôle et l'enregistrement des températures à cœur des carcasses - le réglage des chambres froides le cas échéant	

#### 4.4.2. Valeurs cibles implicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Hygiène de l'abattoir	L'abattoir répond aux directives communautaires et arrêtés français en vigueur et met notamment en œuvre un plan HACCP	<p>Existence et application d'un plan de nettoyage-désinfection des installations et des équipements</p> <p>Conception de la chaîne d'abattage : à chacun des postes de la chaîne d'abattage l'opérateur effectue entre deux tâches successives une désinfection de son matériel. Le convoyage des carcasses est automatisé jusqu'au poste de coupe et évite toute contamination bactérienne et optimise la qualité bactériologique du produit.</p> <p>La maîtrise de l'hygiène du personnel repose sur la diffusion de consignes générales d'hygiène au personnel, la formation régulière du personnel sur ce thème afin de garantir son information sur la tenue, la circulation des personnes et les règles d'hygiène à observer</p> <p>La révision du plan de nettoyage – désinfection en cas de non-conformités répétées et la mise en œuvre d'une nouvelle formation du personnel le cas échéant</p> <p>Le contrôle de l'hygiène repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la vérification du bon fonctionnement des installations et des pratiques de travail.</li> <li>- la vérification auprès du personnel de la diffusion et de la connaissance des consignes d'hygiène par le responsable atelier par vérification visuelle quotidienne et discussion avec le personnel</li> <li>- la vérification de l'existence et de l'application du plan de nettoyage – désinfection- par le responsable qualité par vérification visuelle environ 1 fois par mois</li> <li>- la vérification de l'efficacité du nettoyage – désinfection par contrôle visuel avant démarrage du travail et prélèvements hebdomadaires pour analyses de surface</li> <li>- le contrôle documentaire des résultats d'analyse de surface.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- plan HACCP</li> <li>- Consignes d'hygiène.</li> <li>- Plan de nettoyage-désinfection.</li> <li>- Analyse HACCP</li> <li>- Résultats d'analyses de surface</li> <li>- Résultats des suivis visuels</li> <li>- Synthèse annuelle dans le compte rendu d'audit interne</li> </ul>
Réfrigération Température des carcasses	Le process de réfrigération permet d'éviter toute condensation d'eau en surface des carcasses déjà réfrigérées De plus, avant expédition la température doit être de +7°C à cœur maximum	<p>La maîtrise de la température lors du refroidissement des carcasses repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'absence de mélange de viandes de températures trop différentes.</li> <li>- la mise en œuvre d'une procédure de ressuage et stockage qui prévoit le réglage des chambres froides et d'une procédure de maintenance des installations.</li> <li>- la surveillance des températures des frigos et du respect de la procédure de qualification des températures par enregistrement en continu des températures</li> <li>- l'application d'une procédure d'expédition qui prévoit la mesure des températures des carcasses avant expédition par contrôle et l'enregistrement des températures à cœur des carcasses</li> <li>- le réglage des chambres froides le cas échéant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de ressuage et stockage</li> <li>- Procédure de maintenance</li> <li>- relevés de maintenance des équipements</li> <li>- Enregistrements de températures</li> </ul>

### 4.4.3. Valeurs cibles explicites

EXGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Attente à l'abattoir	Les réglementations en matière de protection animale et relatives à l'hygiène des abattoirs doivent être respectées. Délai d'attente maximum de 18 heures	Les moyens de maîtrise et de contrôle de l'attente à l'abattoir reposent sur : <ul style="list-style-type: none"> <li>- les bergeries d'attente devront être maintenues propres et convenablement aérées,</li> <li>- les agneaux disposent d'une litière et d'eau à volonté. L'attente ne doit pas excéder 20 heures.</li> <li>- l'amenée de la bergerie d'attente au poste d'étourdissement sera effectuée en évitant toute brutalité. Les couloirs seront parfaitement entretenus et le sol doit être non glissant.</li> <li>- évaluation initiale de l'abattoir par un audit d'habilitation</li> <li>- contrôle visuel</li> </ul>	- Certificat d'agrément
Caractéristiques des carcasses	Exemptes de coups ou de piqûres,  Classement E2, E3, U2, U3, R2 ou R3, Les découpes possèdent les mêmes caractéristiques que les carcasses. Elles peuvent néanmoins être issues, après parage, de carcasses classées E4, U4, R4.  Gras blanc ou légèrement rosé et ferme.  Poids froid 13 à 24 kg	La maîtrise de la sélection des carcasses conformes au cahier des charges repose sur : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la mise en œuvre d'une procédure de sélection des carcasses prévoyant l'information des différents intervenants de la chaîne d'abattage et notamment au poste de pesée fiscale et classement de l'agent assermenté de l'OFIVAL.</li> <li>- la qualification d'une personne pour l'appréciation visuelle de la couleur,</li> <li>- la qualification d'une personne pour l'appréciation visuelle et tactile du gras,</li> <li>- la maintenance des appareils de pesée,</li> <li>- le contrôle des informations enregistrées lors de l'abattage, la pesée et le classement pour vérification du poids, de l'état d'engraissement et de la conformation des carcasses certifiées par le responsable qualité de l'entreprise lors de sondages hebdomadaires sur quelques livraisons de carcasses certifiées.</li> <li>- Vérification visuelle de la couleur et de la tenue du gras selon le référentiel décrit dans : « Guide Pratique : apprécier la qualité du gras de couverture des carcasses d'agneaux. Couleur et fermeté du gras. » Collection Interbev-Ovins- OFIVAL. 2002. Rédaction Institut de l'Elevage.</li> </ul>	- Registre d'abattage - Relevés de maintenance des appareils
Critères de sélection des carcasses	Provenance d'élevage qualifié Respect de la durée d'élevage Critères définis au point précédent Le n° individuel à 6 chiffres de chaque agneau est relevé à l'abattage (lecture optique), noté sur les documents administratifs (facture éleveur, ticket de pesée,...) et contrôlable à posteriori.	La maîtrise et le contrôle des critères de sélection des carcasses reposent sur : <ul style="list-style-type: none"> <li>- en bergerie : la vérification des boucles d'identification, des bons d'enlèvement et, le cas échéant, mise à l'écart des agneaux indiqués non certifiables puis allotement en vue d'un abattage</li> </ul> En abattoir : le maintien de la traçabilité des informations de l'animal à la carcasse par : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la correspondance N° de boucle – N° de carcasse (tuerie) garantit la traçabilité individuelle par le n° unique à 6 chiffres attribué à la naissance.</li> <li>- la vérification des informations : numéro cheptel (provenance), identification des animaux (bouclage réglementaire et spécifique), nombre d'agneaux livrés, conformité du lot,</li> <li>- la vérification visuelle des boucles d'identification</li> <li>- le déclassement des agneaux non conformes</li> </ul>	- Liste des élevages qualifiés - bons d'enlèvement - Registre d'abattage - Ticket de pesée. - Facture éleveur
Lot d'abattage	L'abattage s'effectue par lots issus d'un même élevage. Le responsable de bergerie attribue un n° de lot d'abattage à chaque lot d'agneaux provenant d'un même élevage. Chaque lot est identifié au	Ordonnancement des abattages et identification des animaux Contrôle de la constitution des lots par le responsable abattage, contrôle visuel des boucles et documentaire des bons d'enlèvement	- Registre d'abattage avec heure d'abattage

EXGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
	moyen d'une plaque de lot accroché en tête de chaîne d'abattage sur le premier animal du lot concerné. Cette plaque comporte le code abatteur et le n° de lot.		
Identification des carcasses	Les carcasses et quartiers sont identifiées en sortie d'abattage par un numéro spécifique porté sur la carcasse et/ou sur une étiquette puis avant expédition par un marquage spécifique à la certification (étiquette).	<p>La maîtrise de la sélection et de l'identification consiste en l'application de la procédure de traçabilité qui, au stade pesée fiscale, prévoit l'acquisition et l'enregistrement du poids et du classement, l'apposition du numéro de carcasse et du classement, à l'encre alimentaire sur la carcasse. L'abatteur équipé d'un lecteur code barre et du matériel informatique enregistre les informations nécessaires à chaque agneau et identifie la carcasse en y apposant une étiquette carcasse renseignée donc du numéro individuel et unique de l'agneau, du poids, du classement, de la conformation et du numéro de cheptel. L'édition du ticket de pesée reprend ces informations, ainsi que le n° à 6 chiffres de l'agneau. Le tri, la sélection et l'identification des carcasses certifiables se fera par une personne habilitée par le GIEOL et l'OC. Cette personne ne sélectionne pour la certification que les carcasses répondant aux critères définis précédemment. Il identifie les carcasses sélectionnées au moyen de 3 étiquettes qui comportent les informations suivantes :</p> <p>Etiquette de certification délivrée par le GIEOL :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nom du produit : « BARONET » ou une autre marque de commercialisation</li> <li>- Coordonnées et adresse de l'organisme certificateur</li> <li>- Les caractéristiques certifiées, le logo de la certification et le logo IGP « Agneau du Limousin »</li> </ul> <p>Etiquette d'information de la carcasse :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- N° individuel de la carcasse qui est soit le N° à 6 chiffres de l'agneau soit un N° d'ordre permettant de remonter à ce N° à 6 chiffres (éventuellement, le nom et l'adresse de l'éleveur).</li> <li>- Le nom de l'abatteur</li> </ul> <p>Etiquette de transport :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le nom de l'abatteur</li> <li>- Le destinataire</li> </ul> <p>Un numéro d'abattage, unique, individuel, est inscrit à l'encre alimentaire directement sur chaque carcasse. Il permet de garantir la traçabilité en cas de perte d'étiquette. La totalité de ces données relatives aux agneaux certifiés est reportée sur le registre d'abattage. Le contrôle de l'identification correcte des carcasses repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- au stade de la pesée – classement – identification : vérification de la correspondance n° de boucle – n° d'abattage</li> <li>- vérification visuelle et documentaire par le responsable expédition de la conformité des caractéristiques carcasses</li> <li>- vérification visuelle et documentaire du respect de la procédure par le responsable qualité au cours des audits internes</li> <li>- le déclassement des carcasses non conformes</li> <li>- l'organisation de formations des opérateurs en cas de non-conformités</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de traçabilité et de sélection des carcasses</li> <li>- Tickets de pesée</li> <li>- Registre d'abattage</li> <li>- Etiquettes d'identification</li> </ul>



#### 4.5. ETAPE 5 : ENTREPOSAGE – EXPEDITION ET TRANSPORT DES PRODUITS.

Cette étape comprend le stockage, l'expédition et le transport des carcasses et pièces de gros. Cette étape se déroule dans les chambres froides d'entreposage des entreprises commercialisant la viande certifiée (entreprises d'abattage, de découpe et grossistes) ainsi que dans le circuit de transport de la viande. Les points à maîtriser pour ne pas dégrader la qualité de la viande et garantir la traçabilité à ce stade sont :

- la température d'entreposage des produits, les conditions de conservation et les températures de chargement,
- les conditions d'hygiène du transport,
- la traçabilité.

##### 4.5.1. Valeurs cibles implicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Propreté des camions	camions nettoyés et désinfectés avant les chargements	La maîtrise de la propreté des camions repose sur : le nettoyage des camions avant chargement ou la vérification visuelle de la propreté des camions avant chargement. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits ne reposent pas sur le sol</li> <li>- La vérification avant chaque chargement du respect du cahier des charges de transport de la propreté des camions par le responsable expédition de l'entreprise et de la position des produits dans le camion après chargement</li> <li>- L'information des chauffeurs et responsables de transport en cas de manquements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier des charges transporteur</li> <li>- Contrat transporteurs</li> </ul>
Température des produits lors du transport	Le chargement de la marchandise dans les camions s'effectue par sas réfrigérés pour avoir une continuité de la chaîne du froid. La température du camion devra être inférieure à 3°C	La maîtrise de la chaîne du froid repose sur : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la sélection des prestataires de transport et la signature d'un contrat avec chacun d'entre eux.</li> <li>- l'existence et la mise en œuvre d'un cahier des charges de transport reprenant les valeurs cibles du présent cahier des charges</li> <li>- la vérification de la capacité du transporteur à maîtriser la chaîne du froid au niveau des camions et des plates-formes,</li> <li>- le chargement par sas réfrigérés et la vérification de la température des caisses au chargement par lecture de la température de la caisse du camion (affichée dans la cabine, le cas échéant)</li> <li>- la mise en œuvre d'une nouvelle formation des chauffeurs et responsables de transport en cas de manquements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier des charges transporteur</li> <li>- Contrat transporteurs</li> <li>- Enregistrement des températures camion</li> </ul>

#### 4.5.2. Valeurs cibles explicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
<p>Maintien de l'identification des produits</p>	<p><b>La viande expédiée en carcasses ou morceaux</b> est identifiée par des étiquettes définies à l'étape 4. Les produits sont accompagnés d'une facture ou d'un bon de livraison mentionnant la raison sociale de l'expéditeur, le destinataire, le nombre et le poids des agneaux certifiés, la mention de certification</p>	<p>Application de la procédure de traçabilité lors de l'expédition, après abattage, qui prévoit à ce stade :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'édition des documents de livraison, avec la mention de certification reprenant le numéro individuel à 6 chiffres de l'agneau ou tout autre N° d'ordre de tuerie permettant de remonter , a posteriori, (factures, bons de livraison...) au N° individuel unique de l'agneau. Pour les morceaux de découpe, le N° de lot permet de remonter aux N° individuels des carcasses constituant le lot. Lorsque les carcasses certifiées transitent par un grossiste habilité qui revend les agneaux à des points de vente reconnus, la traçabilité sur les documents est établie par un N° de lot spécifique à chaque arrivage de l'abatteur expéditeur. Ces grossistes sont incités fortement à recourir aux N° individuel de carcasse pour garantir la traçabilité sur leurs documents (factures, bons de livraison, ...)</li> <li>- la vérification de l'identification des viandes,</li> <li>- la vérification de l'identification des viandes expédiées par contrôles visuels et le contrôle documentaire des factures et bons de livraison ainsi que la vérification de la correspondance avec la viande expédiée permet de s'assurer du maintien de la traçabilité à ce stade.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de traçabilité.</li> <li>- Documents d'accompagnement</li> <li>- Contractualisation : abatteur (ou grossiste éventuellement)-distributeur-GIEOL</li> <li>- Le cas échéant, convention : abatteur-grossiste-GIEOL.</li> </ul>

## 4.6 ETAPE 6 : DECOUPE ET FABRICATION DES UVC

Cette étape correspond à la fabrication des unités de vente consommateur magasin (UVC). Elle est effectuée **en atelier de grande distribution (UVC Magasin)**. Elle peut également être effectuée dans les ateliers de découpe fournisseurs des GMS (UVC Industrielles). Les points à maîtriser pour assurer la qualité gustative et sanitaire de la viande, maintenir la traçabilité et garantir l'information du consommateur sont :

- Agrément CEE de l'atelier de découpe conditionnement si l'atelier n'est pas attenant au point de vente,
- la qualité et la conformité des viandes réceptionnées,
- la qualité microbiologique des UVC,
- l'étiquetage des UVC et la traçabilité des fabrications.

### 4.6.1 Valeurs cibles implicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Hygiène de l'atelier de découpe	L'atelier de découpe doit répondre aux exigences des directives communautaires et arrêtés français en vigueur et met en place un plan HACCP validé par les Services Vétérinaires.	<p>La maîtrise de l'hygiène des installations et des équipements repose sur l'existence et l'application <b>d'un plan de nettoyage/désinfection des installations et des équipements</b></p> <p>La maîtrise de l'hygiène du personnel repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la diffusion de consignes générales d'hygiène au personnel,</li> <li>- la formation régulière du personnel sur ce thème afin de garantir l'information du personnel sur la tenue en adéquation avec le poste occupé, la circulation des personnes et les règles d'hygiène à observer,</li> </ul> <p>La vérification de l'efficacité du nettoyage repose sur le contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection, sur la surveillance du personnel et sur la mise en place de contrôle sur produits finis (voir point 4.7.1)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les contrôles visuels des locaux et du matériel quotidiennement par les responsables ateliers- - la mise en œuvre de contrôles microbiologiques de surface par le service qualité.</li> <li>- contrôle visuel du respect des consignes par le personnel</li> <li>- des analyses microbiologiques des produits finis et la vérification des résultats des contrôles par le responsable qualité au cours de ses audits internes</li> <li>- la révision du plan de nettoyage – désinfection en cas de non-conformités répétées</li> <li>- la mise en œuvre d'une nouvelle formation du personnel le cas échéant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan HACCP.</li> <li>- Consignes d'hygiène.</li> <li>- Plan de nettoyage-désinfection.</li> <li>- Résultats d'analyses de surface</li> <li>- Résultats des suivis visuels</li> <li>- Synthèse annuelle dans le compte rendu d'audit interne</li> </ul>

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Critères microbiologiques réglementaires des UVC	<p>La qualité microbiologique des muscles est conforme à l'arrêté du 21 décembre 1979 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- germes aérobies à 30°C &lt; 5 10<sup>4</sup></li> <li>- Salmonelles : absence dans 25 g</li> <li>- Anaérobies sulfite réducteurs &lt; 2 germes / g</li> <li>- E Coli : &lt; 100 / g</li> <li>- Coliformes fécaux &lt; 10<sup>2</sup> / g</li> </ul> <p>Listeria monocytogenes : absence dans 25g</p>	<p>La maîtrise de la qualité microbiologique des UVCI repose sur l'existence et l'application d'un plan HACCP.</p> <p>Le contrôle de la qualité microbiologique des muscles repose sur le dénombrement des flores sur un muscle selon une fréquence à définir puis sur le contrôle documentaire des résultats microbiologiques relevés dans les bulletins d'analyse</p> <p>Analyse des prélèvements de muscles et/ou d'UVC selon les méthodes ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- NF V 08.011</li> <li>- NF V 08.013</li> <li>- Arrêté du 21/12/79</li> <li>- NF V 08.016</li> <li>- NF V 08.015</li> </ul> <p>L. mono : la recherche doit être effectuée tous les mois</p> <p>Révision du plan de nettoyage – désinfection en cas de non-conformités répétées- déclassement des produits non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan HACCP.</li> <li>- Consignes d'hygiène.</li> <li>- Plan de nettoyage-désinfection.</li> <li>- Résultats d'analyse</li> <li>- Synthèse annuelle dans le compte rendu d'audit interne</li> </ul>
Température UVCI	<p>Température des grosses pièces avant mise en fabrication : 3° C à cœur,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Température de l'atelier de découpe : 10°C maximum tolérance de 2°C,</li> <li>- Les installations d'entreposage permettent de maintenir, avant expédition ou mise en rayon une température à cœur de 3°C maximum des UVC</li> </ul>	<p>La maîtrise de la chaîne du froid repose sur l'existence et la mise en œuvre d'une procédure prenant en compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la maintenance des équipements et le réglage des installations de froid et la qualification des installations de froid et le réglage des chambres froides le cas échéant</li> <li>- l'ordonnement de la production afin de ne découper que des grosses pièces ayant la température réglementaire</li> <li>- la mesures des températures de l'atelier et des chambres froides d'entreposage par enregistrement en continu des températures des ateliers et frigo</li> <li>- la vérification de l'application de la procédure de sélection des grosses pièces entrées en découpe par contrôle documentaire au cours des audits internes par le responsable qualité</li> <li>- la mesure par sondage de la température interne des UVC avant expédition entre deux sacs sous-vides et contrôle documentaire au cours des audits internes par le responsable qualité de l'enregistrement et de conformité des températures à l'expédition</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Consignes «froid »</li> <li>- relevés de maintenance des équipements</li> <li>- Enregistrements de températures</li> </ul>

#### 4.6.2. Valeurs cibles explicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
<p>Identification des UVC</p> <p>Bilan matière de la découpe</p>	<p>Dénominations des morceaux de viande d'agneau définies par l'arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie. La mention "Baronet ou autres marque", les caractéristiques certifiées et le nom et l'adresse de l'organisme certificateur figurent sur l'étiquette.</p> <p>Réalisation d'un bilan matière quotidien</p>	<p>L'identification et la traçabilité sont assurées à ce stade par la mise en œuvre d'une procédure prévoyant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'organisation de l'atelier doit permettre de séparer nettement, dans le temps et l'espace, les opérations de découpe des produits certifiés et des autres produits.</li> <li>- La fabrication des UVCI par lot homogène et vérifie la conformité des pièces à découper (défaut, température, qualité bactériologique) et réalise la découpe sans interruption</li> <li>- Lors de la découpe des UVCI, l'opérateur relève sur un registre de deuxième découpe le n° d'étiquette de certification</li> <li>- L'identification par une étiquette spécifique des morceaux destinés à la fabrication des UVCI certifiées</li> <li>- L'établissement d'une fiche de lot de découpe (ou tenue d'un cadencier de coupe) précisant les quantités entrées et les quantités fabriquées afin d'établir un bilan matière. Justification des entrées par les bons de livraison (magasin) et de sortie par les poids des produits fabriqués</li> <li>- L'identification de chaque UVCI avec une étiquette permettant de retrouver le lot de découpe correspondant au minimum à la journée (par exemple la date de conditionnement).</li> <li>- Chaque barquette UVC est identifiée avec un autocollant qui comprend : un numéro chronologique, nom du produit : « Baronet » ou autre marque, coordonnées de l'organisme certificateur, caractéristiques certifiées, logos de la certification et de l'IGP « Agneau du Limousin ».</li> <li>- Les modalités de suivi de traçabilité à la découpe en UVC sont identiques en atelier industriel (UVCI) ou en atelier de magasin (UVCM).</li> <li>- Chaque UVC porte une étiquette mentionnant le N° de lot de découpe, constitué uniquement de carcasses et (ou) de morceaux de carcasses certifiés.</li> <li>- La vérification des dénominations inscrites sur les étiquettes des UVCI ainsi que des informations relatives à l'animal ou aux lots d'animaux Contrôle visuel des produits en chambre froide avant fabrication : étiquette certifiée et numéro de lots fournisseur ( morceaux et ou grossiste intermédiaire) ou numéro individuel de chaque carcasse constitue une vérification de la traçabilité.</li> <li>- La vérification documentaire des étiquettes et de la comptabilité matière spécifique complète ce contrôle.</li> <li>- Le déclassement des fabrications pour lesquelles le bilan n'est pas cohérent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de traçabilité et d'identification</li> <li>- Fiches de lot de découpe ou équivalent</li> <li>- Bilan matière</li> <li>- Etiquettes UVCI</li> <li>- Factures ou bons de livraison des produits livrés</li> </ul>
<p>Protocole de validation de la DLC</p>	<p>La DLC des PAD et UVC fabriquées au niveau de l'atelier de découpe est de J+6 avec J date de conditionnement, afin d'assurer une qualité microbiologique du produit fini à la vente qui corresponde à la réglementation (critères microbiologiques de l'arrêté du 21 décembre 1979).</p> <p>Pour les UVCI .La DLC est de J+6 pour le frais et J+ 10 pour le frais sous atmosphère contrôlé</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'entreprise applique un protocole de détermination de la DLC décrit en annexe 4, il précise les modalités de prélèvement des échantillons, les conditions de conservation des échantillons témoins ainsi que les analyses effectuées au moins à J0 et en fin de DLC, ainsi que la fréquence des vérifications effectuées.</li> <li>- La vérification de la validité du protocole est basée sur le contrôle documentaire des résultats d'analyses microbiologiques à DLC</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de détermination de la DLC</li> <li>- Méthodes d'analyse microbiologique</li> <li>- Résultats d'analyses à J0 et à DLC</li> </ul>

## 4.7 ETAPE 7 : VENTE AU CONSOMMATEUR

Cette étape comprend la vente au consommateur dans les boucheries traditionnelles, dans les restaurants ou dans les GMS soit au rayon Libre Service en linéaire sous forme d'UVCM soit au rayon traditionnel à la coupe. Les exigences pour cette étape permettent de conserver le potentiel gustatif de la viande, d'assurer sa qualité sanitaire, de maintenir la traçabilité et d'informer le consommateur sur les caractéristiques du produit.

### 4.7.1. Valeurs cibles implicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Température des chambres froides d'entreposage et des rayons  Propreté, hygiène	Température < 3 ° C Réglementation en vigueur	La maîtrise de la chaîne du froid et de l'hygiène repose, en magasin sur - l'équipement «froid » du point de vente et la maintenance des appareils de froid et le réglage des frigos le cas échéant - un plan de nettoyage/désinfection des installations et des équipements, la diffusion de consignes générales d'hygiène au personnel, la formation régulière du personnel sur ce thème afin de garantir l'information du personnel, la mise à disposition de tenues en adéquation avec le poste occupé - la vérification du respect de la chaîne du froid par enregistrement en continu de la température des frigos de stockage et la mesure quotidienne des températures des linéaires et des rayons - la vérification de l'efficacité du nettoyage, la surveillance du personnel et la mise en place de contrôle sur les produits finis - le contrôle visuel des locaux et du matériel quotidiennement par les responsables ateliers - le contrôle visuel du respect des consignes par le personnel - la révision du plan de nettoyage – désinfection en cas de non-conformités répétées	- Consignes d'hygiène et «froid ». - Plan de nettoyage-désinfection. - Résultats d'analyse microbiologique
Critères microbiologiques réglementaires	La qualité microbiologique des muscles est conforme à l'arrêté du 21 décembre 1979 :  - germes aérobies à 30°C < 5 10 <sup>4</sup> - Salmonelles : absence dans 25 g - Anaérobies sulfite –réducteurs < 2 germes / g - E Coli : < 100 / g - Coliformes fécaux < 10 <sup>2</sup> / g Listeria monocytogenes: absence dans 25g	La maîtrise de la qualité microbiologique des UVCI repose sur l'existence et l'application d'un plan HACCP. Le contrôle de la qualité microbiologique des muscles repose sur le dénombrement des flores sur un muscle selon une fréquence à définir puis sur le contrôle documentaire des résultats microbiologiques relevés dans les bulletins d'analyse Analyse des prélèvements de muscles et/ou d'UVC selon les méthodes ci-dessous : - NF V 08.011  - NF V 08.013  - Arrêté du 21/12/79  - NF V 08.016 - NF V 08.015  L. mono : la recherche doit être effectuée tous les mois  Révision du plan de nettoyage – désinfection en cas de non-conformités répétées- déclassement des produits non conformes	- Plan HACCP. - Consignes d'hygiène. - Plan de nettoyage-désinfection. - Résultats d'analyse - Synthèse annuelle dans le compte rendu d'audit interne

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Critères microbiologiques réglementaires	<p>La qualité microbiologique des muscles est conforme à l'arrêté du 21 décembre 1979 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- germes aérobies à 30°C &lt; 5 10<sup>4</sup></li> <li>- Salmonelles : absence dans 25 g</li> <li>- Anaérobies sulfite –réducteurs &lt; 2 germes / g</li> <li>- E Coli : &lt; 100 / g</li> <li>- Coliformes fécaux &lt; 10<sup>2</sup> / g</li> </ul> <p>Listeria monocytogenes: absence dans 25g</p>	<p>La maîtrise de la qualité microbiologique des UVCI repose sur l'existence et l'application d'un plan HACCP.</p> <p>Le contrôle de la qualité microbiologique des muscles repose sur le dénombrement des flores sur un muscle selon une fréquence à définir puis sur le contrôle documentaire des résultats microbiologiques relevés dans les bulletins d'analyse</p> <p>Analyse des prélèvements de muscles et/ou d'UVC selon les méthodes ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- NF V 08.011</li> <li>- NF V 08.013</li> <li>- Arrêté du 21/12/79</li> <li>- NF V 08.016</li> <li>- NF V 08.015</li> </ul> <p>L. mono : la recherche doit être effectuée tous les mois</p> <p>Révision du plan de nettoyage – désinfection en cas de non-conformités répétées- déclassement des produits non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan HACCP.</li> <li>- Consignes d'hygiène.</li> <li>- Plan de nettoyage-désinfection.</li> <li>- Résultats d'analyse</li> <li>- Synthèse annuelle dans le compte rendu d'audit interne</li> </ul>

#### 4.7.2. Valeurs cibles explicites

EXIGENCES	VALEURS CIBLES ET TOLERANCES	ACTIONS DE MAITRISE ET DE CONTROLE	DOCUMENTS DE REFERENCE / DOCUMENTS DE PREUVES
Modalité vente	la viande d'agneau « Baronet » et autres marques est vendue en exclusivité ou, dans le cas contraire, le magasin, le restaurant ou la boucherie traditionnelle tient une comptabilité matière spécifique au sein de la comptabilité matière viande d'agneau	<p>Signature d'un contrat pour chaque magasin, restaurant et boucherie traditionnelle avec pour engagement du distributeur, du restaurateur ou du boucher la vente exclusive de viande ou la tenue de la comptabilité matière, l'affichage d'une PLV spécifique et le respect de l'étiquetage</p> <p>Dans le cas de vente en double rayon, la tenue d'une comptabilité matière est obligatoire : cela impose un enregistrement des poids de produits à l'entrée et des poids de viande commercialisée en sortie de magasin, ces deux valeurs doivent être comparées</p> <p>D'une manière générale, toutes dispositions devront être prises pour qu'à chaque stade de la filière puisse être appréhendée l'identité du produit permettant de remonter facilement tous les échelons situés en amont</p> <p>Les morceaux issus d'un approvisionnement non certifiés « Baronet » et autres marques devront être stockés et présentés séparément des autres pièces identifiées « Baronet » et autres marques .Le contrôle sera réalisé chez les distributeurs par un contrôle sur facture et une vérification des pièces mises en vente.</p> <p>Les distributeurs qui travaillent en UVC enregistrent la date d'abattage et de découpe ainsi que le N° de lot de découpe qui doit être aussi inscrit sur l'étiquette l'UVC, sur le registre de découpe des UVC.</p> <p><b>Contrôle des engagements</b> par vérification documentaire par le GIEOL de la liste des distributeurs livrés et de l'existence d'un contrat signé au cours des audits internes.</p> <p>Arrêt des livraisons aux fournisseurs ne respectant pas le contrat d'exclusivité ou tout autre point du cahier des charges</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrat distributeur – abatteur (éventuellement grossiste)-GIEOL</li> <li>- Liste des distributeurs agréés</li> </ul>
<p>Etiquetage des produits et information du consommateur</p> <p>Traçabilité de la viande</p>	Information du consommateur.	<p>Maintien, par le boucher, le restaurateur ou le magasin des étiquettes sur les produits entreposés en chambre froide.</p> <p>IL est indispensable que le consommateur puisse identifier facilement et reconnaître l'OC qui certifie le produit.</p> <p>Les étiquettes carcasse, l'autocollant UVCI permettent l'identification</p> <p>Délimitation claire du rayon</p> <p>Etiquetage du produit conformément à la réglementation et utilisation de l'étiquette certifiée marquée « Baronet » ou autres marques d'agneaux du Limousin</p> <p>Mise en place d'une PLV correspondant à la partie du linéaire où est offert le produit certifié.</p> <p>Vérification des produits entreposés en chambre froide Contrôle visuel des étiquettes de certification et des numéros d'abattage (morceaux et carcasses) afin de s'assurer de l'identification des viandes en chambre froide avec l'étiquette certifiée par le boucher, le restaurateur ou le responsable du rayon.</p> <p>Vérification de l'identification et de la traçabilité des produits mis en vente par contrôle documentaire (étiquettes, documents d'accompagnement des dénominations inscrites sur les étiquettes des UVC ainsi que des informations sur le produit certifié) par le boucher, le restaurateur ou le responsable du rayon boucherie par sondage périodique. Contrôle visuel de la PLV. Le N° de lot de découpe est inscrit sur l'UVC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrat distributeur – abatteur (éventuellement grossiste)-GIEOL</li> <li>- Etiquettes UVC</li> <li>- Bons de livraison</li> </ul>



## 5. RESUME DES ELEMENTS DE TRAÇABILITE

### Traçabilité descendante :

OPERATION	IDENTIFICATION ET TRACABILITE DES ANIMAUX ET DES VIANDES	DOCUMENT
Naissance et élevage des animaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification des agneaux, dès la naissance, par une boucle électronique individuelle officielle définitive avec un indicatif de marquage précisant la correspondance avec le n° de cheptel et le n° unique de l'agneau à 5 chiffres. Les animaux non certifiables sont visuellement identifiés</li> <li>- Enregistrement dans le carnet d'agnelage des informations relatives à la naissance des animaux, à la conduite de l'élevage et à la conduite sanitaire des agneaux.</li> </ul>	Carnet d'agnelage
Départ de l'exploitation	-Soit l'éleveur établit un bon d'enlèvement spécifique pour chaque type d'agneaux, le cas échéant, certifiables et non certifiables ; soit sur le même bon, il note les N° individuels, à 6 chiffres, en mentionnant ceux qui ne sont pas certifiables	Bon d'enlèvement
Abattage, pesée	<p>Le N° individuel de chaque agneau, relevé à l'abattage par lecture électronique, est noté sur les documents administratifs (facture éleveur, ticket de pesée,...) pour garantir la traçabilité contrôlable a posteriori.</p> <p>Chaque carcasse porte une étiquette où est mentionné le N° de l'agneau ou un N° d'ordre permettant de remonter à ce N°. De plus, chaque carcasse est identifiée individuellement par un N° d'ordre de tuerie inscrit, à l'encre alimentaire, sur la viande. Il permet de retrouver le N° de l'agneau si l'étiquette se décrochait accidentellement.</p>	Ticket de pesée, Facture éleveur, Registre d'abattage, avec N° individuel de la carcasse
Expédition-livraison	<p>Le N° individuel suit chaque carcasse jusqu'au distributeur et garantit une traçabilité montante et descendante vérifiable à posteriori.</p> <p>Dans le cas de livraison de morceaux de découpe à un distributeur ou de carcasses à des grossistes intermédiaires habilités, un N° de lot permet de retrouver les N° des agneaux constituant le lot. Le lot est constitué uniquement d'agneaux certifiés.</p> <p>L'identification des carcasses faite à l'abattoir est maintenue jusqu'à la livraison en magasin, restaurant ou boucherie traditionnelle.</p>	Bon de livraison et (ou) facture avec N° de carcasse, Tolérance du N° de lot pour la découpe et exceptionnellement les carcasses transitant par les grossistes intermédiaires
Découpe et fabrication d'UVC (UVCN ou UVCI)	<p>L'identification des carcasses faite à l'abattoir est maintenue durant la découpe et la fabrication d'UVC. Le numéro de lot de découpe permet de retrouver les N° individuels de toutes les carcasses utilisées pour constituer le lot.</p> <p>L'identification des UVC ou UVCI, faite à l'atelier de découpe, est maintenue jusqu'au consommateur.</p> <p>Le N° de lot de découpe est inscrit sur chaque UVC (UVCN ou UVCI).</p>	Bon de livraison et factures avec les numéros de carcasses N° de lot de découpe Etiquette certifiée sur chaque UVC
Découpe et vente en boucherie traditionnelle ou en magasin	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les carcasses certifiées ou partie de carcasse certifiée sont visuellement identifiables dans la chambre froide par le marquage spécifique (voir opération abattage – pesée).</li> <li>- Les produits en rayon sont identifiés par la marque de commercialisation.</li> <li>-Mise en place d'une PLV et de matériel d'information du consommateur</li> <li>-En magasin vente sur un rayon séparé.</li> <li>-Un identifiant permet de retrouver les lots de viande certifiée entrés en découpe.</li> <li>- Le distributeur établit des bilans matières périodiques dans le cas de commercialisation de viandes certifiées et non certifiées : ceci permet le rapprochement entre les quantités entrées et sorties de viande certifiées.</li> <li>-Les factures de viande certifiée livrée sont conservées.</li> <li>-Etiquetage des UVC avec marque, mention de la certification et de l'IGP et N° de lot de découpe. Ce N° permet de retrouver les N° des carcasses certifiées constituant le lot.</li> </ul>	Etiquette de certification avec marque de commercialisation sur la carcasse. N° individuel de la carcasse inscrit à l'encre alimentaire sur la viande Bilan matière tenu par le magasin Factures avec les numéros de carcasses et (ou) de lot. Etiquette de certification sur la barquette.

La traçabilité pratiquement individuelle des agneaux est donc assurée de la naissance chez le producteur jusqu'à la vente au consommateur.

A partir des numéros individuels des carcasses ou des N° des lots portés sur les documents administratifs et les carcasses, on contrôle la traçabilité descendante et ascendante a posteriori.

**Traçabilité ascendante :**

OPERATION	IDENTIFICATION ET TRACABILITE DES ANIMAUX ET DES VIANDES	DOCUMENT
Barquette UVC ou UVCI en magasin ou morceau en boucherie artisanale	Le N° de lot de découpe permet de remonter au lot de carcasses. Le boucher qui vend à la coupe peut retrouver le N° de carcasse utilisée, voir le N° du lot (constitué de carcasses certifiées) inscrit sur la facture ou la fiche de traçabilité qui accompagne la facture.	N° de lot de découpe inscrit sur la barquette. N° de carcasse ou N° du lot inscrit sur la facture ou la fiche de traçabilité jointe.
Grossiste, centrale et (ou) abatteur	Le point de vente retrouve sur les documents comptables et (ou) les fiches de traçabilité le nom de son fournisseur qui lui-même peut retrouver le N° de la carcasse certifiée sur la facture de l'abatteur (Limovin ou Somafer).	Facture du magasin de vente porte le N° de carcasse ou le N° de lot ; ou est accompagné de la fiche de traçabilité mentionnant ces numéros
Abattage	Chez les abatteurs reconnus (Limovin et Somafer), nous retrouvons les N° individuels des carcasses et le N° de cheptel de l'éleveur. Ces éléments sont d'une part archivés sur le registre d'abattage, d'autre part, indiqué sur le bordereau de règlement à l'éleveur	Ticket de pesée Bordereau de règlement des abatteurs au groupements de producteurs et (ou) aux éleveurs Registres d'abattage portant le N° individuel de l'agneau permettant de retrouver l'indicatif de marquage et le N° de cheptel de l'éleveur
Eleveur	Sur le bordereau de règlement à l'éleveur, est inscrit le N° de la carcasse qui va être retrouvé sur le carnet d'agnelage avec sa date de naissance et le N° de sa mère. Et à tout moment, l'abatteur peut détecter, voire rappeler toutes les carcasses (ou les lots constitués de carcasses) d'un même éleveur.	Bordereau de règlement Carnet de bons d'enlèvement Carnet d'agnelage

## ANNEXE 1 : PROTOCOLE DE VALIDATION DE LA DLC

### ① Définitions :

- PAD : Prêt à Découper
- DLC : Date Limite de Consommation
- UVC : Unité de Vente Consommateur
- J0 : «jour 0 », soit le jour de fabrication
- UVCI : Unité de Vente Consommateur Industrielle

### ② Produits concernés par le protocole :

Sont concernées :

- les « portions consommateur » conditionnées sous film, sous vide ou sous atmosphère
- les pièces de demi- gros PAD et SP

### ③ Détermination de la DLC :

La DLC est déterminée par l'industriel sur la base d'une étude réalisée à son initiative par un *laboratoire accrédité* de son choix.

L'industriel *analyse les dangers* liés à son produit. Selon les résultats de cette analyse, les tests seront réalisés sur tout ou partie du processus d'élaboration du produit.

L'industriel prélève, selon un effectif raisonné en fonction de critères objectifs et pertinents, les échantillons de produit et les expédie au laboratoire.

Le laboratoire réalise les tests microbiologiques :

- 1) répondant aux *exigences réglementaires* relatives au produit
- 2) nécessaires compte tenu des *résultats de l'analyse des dangers*

Le laboratoire utilise les méthodes AFNOR ou toute autre méthode officiellement reconnue équivalente.

L'analyse porte sur l'étude de la cinétique d'évolution des flores au cours du vieillissement des produits, conservés à 4°C, à :

- J0
- ½ DLC
- DLC
- DLC + 2 jours

➤ Si la chaîne du froid est reconnue comme partiellement maîtrisée, les analyses microbiologiques sont réalisés sur des produits conservés à :

- 4°C pour les 2/3 de la durée de vie microbiologique estimée
- une température représentative d'une rupture raisonnablement prévisible de la chaîne du froid (soit 8°C pour les UVC) pour le 1/3 de la durée de vie estimée.

➤ Si la chaîne du froid est totalement maîtrisée, les analyses microbiologiques sont réalisées sur des produits conservés à la température fixée par le conditionneur. Celle-ci ne peut en aucun cas être supérieure à la température réglementaire.

➤ Si le produit est remis directement au consommateur, le test doit impérativement comporter une rupture de la chaîne du froid.

➤ Si le produit est remis directement au consommateur, le test doit impérativement comporter une rupture de la chaîne du froid.

### ④ Périodicité :

La validation de la DLC se fait annuellement.

## ANNEXE 2 : ALIMENTATION

En fonction de la période de l'année, on distingue 3 grands systèmes d'élevage :

- ⇒ Les agneaux de bergerie : nés à l'automne ou en début de l'hiver, ils têtent le lait de la mère puis sont nourris de fourrages conservés, accompagnés de concentrés. Ils sont finis jeunes, à 180 jours maximum.
- ⇒ Les agneaux à la pâture : nés en fin d'hiver et au printemps, ils têtent le lait de la mère, progressivement complété, puis remplacé par le pâturage des prairies. Si nécessaire en période de sécheresse (été), un concentré complémentaire et des fourrages conservés sont ajoutés. La croissance de ces agneaux est généralement moins rapide.
- ⇒ Les agneaux à la pâture puis rentrés en bergerie : Il s'agit d'agneaux du système précédent, voire nés un peu plus tardivement pour lesquels le pâturage est insuffisant pour la finition en fin d'été (sécheresse) ou à l'automne (froid).

Pour clarifier les types d'agneaux selon leur alimentation, nous distinguerons 2 grandes catégories :

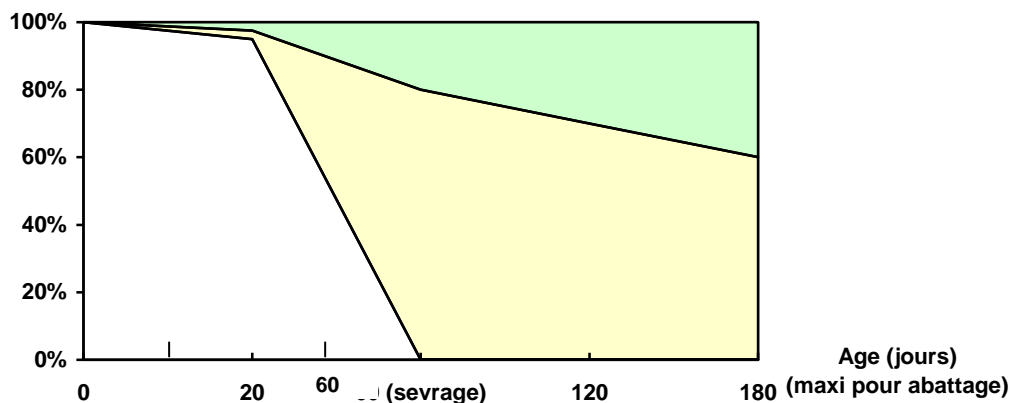
- ⇒ Les agneaux de bergerie qui ne pâturent pas, dont l'âge à l'abattage varie de 70 à 180 jours.
- ⇒ Les agneaux mixtes qui pâturent, dont une partie est rentrée en bergerie pour la finition. L'âge à l'abattage s'échelonne de 80 jours à 300 jours.

Tous les aliments distribués sont conformes aux prescriptions du paragraphe 4.1.2.

### 1- Alimentation détaillée des agneaux de bergerie

Composition de l'alimentation en pourcentage de la ration totale (matière sèche ingérée)

□ Fourrages conservés
□ Aliments composés concentrés
□ Lait maternel



Phase 1	Phase 2
Lait maternel	Allaitement maternel + aliments composés (croissance et finition) + fourrages conservés

Phase 1 : Pendant cette période qui dure de 15 à 20 jours, l'agneau est nourri principalement au lait de sa mère. Une alimentation complémentaire peut être introduite (aliment composé, concentré et fourrage).

Phase 2 : Puis, les éleveurs mettent à disposition des agneaux une alimentation complémentaire qui prend de plus en plus d'importance au fur et à mesure que la lactation diminue. Le sevrage a lieu après 60 jours. Sur la période de 20 à 60 jours, l'alimentation démarrage n'est pas obligatoire.

En plus du lait maternel, l'alimentation croissance et finition est composée de fourrages conservés à volonté et d'aliments composés des matières premières suivantes :

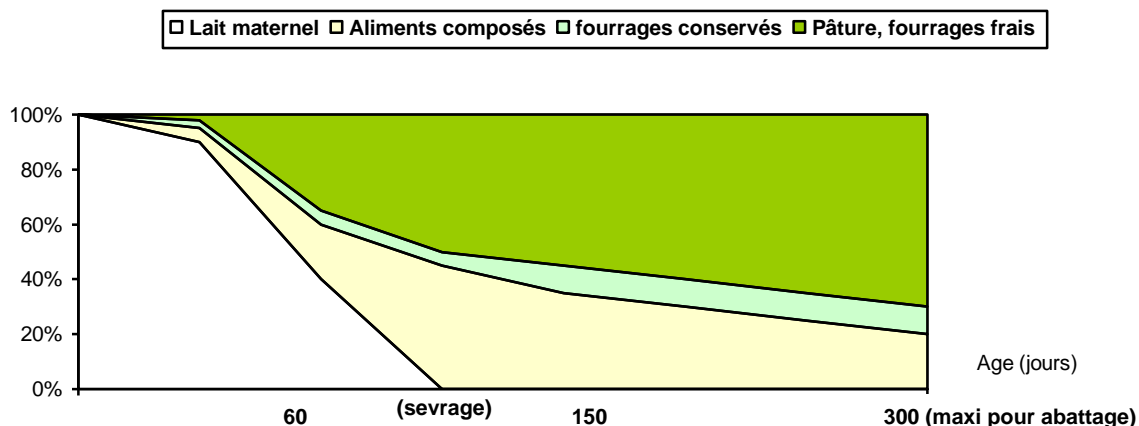
- ⇒ Graines de céréales, produits et coproduits de graines de céréales (maïs, blé, orge, avoine, sous produits de meunerie, etc. ...)
- ⇒ Graines oléagineuses, produits et coproduits de graines oléagineuses (soja, lin, etc. ...)
- ⇒ Graines protéagineuses, produits et coproduits de graines protéagineuses (tourteaux de soja, lin, tournesol, colza, graines de pois, fèves de lupin, etc. ...)
- ⇒ Graines légumineuses, produits et coproduits de graines légumineuses
- ⇒ Produits et coproduits de tubercules et de racines (pulpe de betterave, etc. ...)
- ⇒ Produits et coproduits de la fabrication du sucre
- ⇒ Produits et coproduits de la transformation des fruits
- ⇒ Fourrages séchés et produits celluloseux (luzerne, etc. ...)
- ⇒ Huiles végétales et leurs dérivés
- ⇒ Complément minéral éventuellement supplémenté en vitamines, additifs (agents conservateurs, substances aromatiques et apéritives)
- ⇒ Produits azotés non protéiques

Les additifs antibiotiques ainsi que les sulfamides et le chlorure d'ammonium sont exclus.

## 2- Alimentation détaillée des agneaux mixtes

### Cas 1 – agneaux à la pâture

Composition de l'alimentation en pourcentage de la ration totale (matière sèche ingérée)



Phase 1	Phase 2
Lait maternel	Allaitement maternel (jusqu'à 60 jours mini.) + fourrage frais, pâture qui devient la ration de base + ration complémentaire d'aliments composés et fourrages conservés si nécessaire

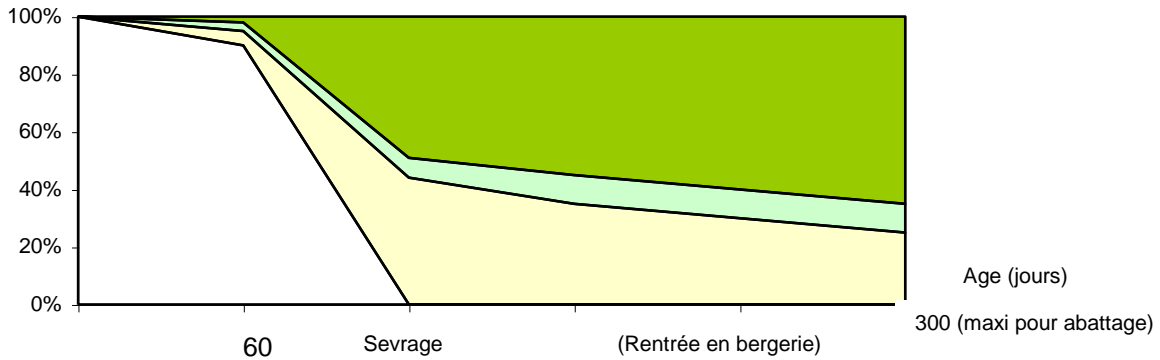
**Phase 1 :** Pendant cette période qui dure 15 à 20 jours, l'agneau est nourri principalement au lait de sa mère. Puis, l'herbe va être introduite comme alimentation complémentaire.

**Phase 2 :** L'alimentation démarrage en tant qu'alimentation complémentaire est facultative ; de même que les aliments composés et les fourrages conservés (ils seront distribués si nécessaire : sécheresse, etc. ...). Le plus souvent la ration de base est constituée exclusivement par l'herbe pâturée à volonté pour la croissance et la finition. Les matières premières pouvant entrer dans la ration complémentaire sont les mêmes que celles inscrites dans le paragraphe précédent sur les agneaux de bergerie ( cf. page 50).

Cas 2 – Agneaux à la pâture puis rentrés en bergerie en fin de croissance, pour la finition

□ Lait maternel □ Aliments composés □ fourrages conservés ■ Pâtture, fourrages frais

Composition de l'alimentation en pourcentage de la ration totale (matière sèche ingérée)



Phase 1	Phase 2	Phase 3
Lait maternel	Allaitement maternel (60 jours mini.) + pâture qui devient la ration de base + ration complémentaire d'aliments composés et fourrages conservés (éventuellement)	Ration de base est le fourrage conservé ; les aliments composés complètent la ration pour la finition

Les phases 1 et 2 sont les mêmes que dans le cas précédent puisque les agneaux sont à la pâture.

Phase 3 : Les agneaux sont rentrés pour la finition en bergerie. L'âge des agneaux à la rentrée en bergerie est fonction de la période de naissance et (ou) des conditions climatiques. L'herbe est remplacée par du fourrage conservé, à volonté, complété par des aliments composés.

Les matières premières pouvant entrer dans la composition des aliments composés sont les mêmes que celles décrites dans le paragraphe précédent sur les agneaux de bergerie (cf. page 50).

### Alimentation des adultes :

Les brebis sont alimentées principalement d'herbe et de fourrages à volonté. Elles peuvent recevoir une alimentation complémentaire avant et pendant la lutte, en fin de gestation, pendant la lactation ainsi que pendant les périodes de remise en état : sous forme d'aliment simple ou composé.

Les béliers sont également alimentés à base de fourrages frais et conservés et peuvent recevoir une alimentation complémentaire avant et pendant la lutte, ainsi que pendant la période de remise en état.

L'alimentation complémentaire est constituée d'aliments composés contenant des matières premières décrites dans le paragraphe précédent sur les agneaux de bergerie.

## **ANNEXE 3 : ETIQUETAGE**