

FILIERE «Bleue des Prés»



FILIERE BLEUE des PRES
PROANIWAL asbl
Bureau 06, Bâtiment 52
Aéroport de Liège
B-4460 Grâce-Hollogne
Belgique
e-mail : proaniwal@sab.be

CAHIER DES CHARGES « Bleue des Prés »

Exemplaire attribué à :	
Date d'attribution :	
Signature du titulaire :	

Pour la Filière « Bleue des Prés »
Représentée par
Monsieur Pascal LEROY

Pour Procerviq asbl
Représenté par
Monsieur Charles LEFERT

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.
	Date de rédaction :	24/09/07	
	Date d'approbation :	28/09/07	Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07	Page 2 sur 18

SOMMAIRE

<i>A Ø</i>	<i>GESTION DU CAHIER DES CHARGES</i>
<i>B Ø</i>	<i>DOMAINE D'APPLICATION</i>
<i>C Ø</i>	<i>ENGAGEMENT DES PARTICIPANTS</i>
<i>D Ø</i>	<i>IDENTIFICATION ET INSCRIPTION DES ANIMAUX DANS LA FILIERE</i>
<i>E Ø</i>	<i>ELEVAGE ET HABITAT</i>
<i>F Ø</i>	<i>ALIMENTATION</i>
<i>G Ø</i>	<i>SOINS ET TRAITEMENTS THERAPEUTIQUES</i>
<i>H. Ø</i>	<i>TRANSPORT – ABATTAGE – ATELIER DE DECOUPE</i>
<i>I. Ø</i>	<i>DISTRIBUTION</i>
<i>J. Ø</i>	<i>L'ORGANISME DE CONTROLE</i>

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.	
	Date de rédaction :	24/09/07		F2182
	Date d'approbation :	28/09/07		Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07		Page 3 sur 18

A / GESTION DU CAHIER DE CHARGE

<u>Version</u>	<u>Responsable de la mise à jour</u>	<u>Portée de la mise à jour</u>	<u>Date de la mise à jour</u>
<u>0</u>	<u>LEROY Pascal</u>	<u>Création du cahier des charges</u>	<u>Avril 2003</u>
<u>1</u>	<u>LEFERT Charles</u>	<u>Évaluation et formalisation du cahier des charges</u>	<u>Juillet 2003</u>
<u>2</u>	<u>LEROY Pascal</u>	<u>Article 7. Type Blanc-Bleu</u>	<u>Novembre 2003</u>
<u>3</u>	<u>LEROY Pascal</u>	<u>Article 19. OGM</u>	<u>Avril 2004</u>
<u>4</u>	<u>LEROY Pascal</u>	<u>Articles 7; 34; 42 et Annexe 1</u>	<u>Mai 2004</u>
<u>5</u>	<u>LEROY Pascal</u>	<u>Articles 39 et 45</u>	<u>Avril 2005</u>
<u>6</u>	<u>LEROY Pascal</u>	<u>Articles 46; 47 et 48</u>	<u>Juin 2005</u>
<u>7</u>	<u>LEROY Pascal</u>	<u>Article 7.</u>	<u>Septembre 2005</u>
<u>8</u>	<u>LEROY Pascal</u>	<u>Article 38.</u>	<u>Juin 2006</u>
<u>9</u>	<u>LEROY Pascal</u>	<u>Article 41.</u>	<u>Septembre 2007</u>

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.
	Date de rédaction :	24/09/07	
	Date d'approbation :	28/09/07	Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07	Page 4 sur 18

B / DOMAINE D'APPLICATION

Art. 1. : Le présent cahier des charges contient les exigences que doivent respecter les différents intervenants en matière de production de viande bovine de qualité mise en vente ou vendue sous la marque commerciale « Bleue des Prés ». La viande hachée et les abats ne font pas partie de la marque commerciale.

C / ENGAGEMENT DES PARTICIPANTS

Art. 2. : Les participants (les naisseurs, les naisseurs-engraisseurs, les engraisseurs, les marchands de bestiaux, les ateliers de découpe, les dépôts et les distributeurs) qui adhèrent au présent cahier des charges de la Filière Bleue des Prés, s'engagent à respecter les points suivants :

Législation européenne, nationale et régionale en matière de :

- permis de bâtir et d'exploitation, autorisations relatives à l'environnement pour les entreprises d'élevage de bétail ;
- identification sanitaire : SANITEL ;
- détention et utilisation de produits vétérinaires (mélangés ou non à l'alimentation) ;
- détention et utilisation de stimulateurs de croissance : thyrostatiques, anabolisants, corticostéroïdes, B-agonistes, antibiotiques ;
- détention et utilisation d'aliments pour bétail (utilisés ou non) ;
- classification des carcasses bovines ;
- étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine ;
- production, commercialisation et hygiène de la viande et des produits de viande : atelier, dépôt, point de vente, ...

Les réglementations légales des autorités européennes, nationales et régionales stipulent les conditions minimales auxquelles tout participant de la Filière Bleue des Prés est tenu de se conformer.

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.
	Date de rédaction :	24/09/07	
	Date d'approbation :	28/09/07	Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07	Page 5 sur 18

Exigences spécifiques

Art. 3. : Les participants s'engagent à respecter les procédures et adaptations apportées au présent cahier des charges en vue d'améliorer la qualité des produits et le fonctionnement du système.

Inscription des participants dans la filière

Art. 4. : Lors de son adhésion à la filière, l'**engraisseeur** candidat qui aura accordé l'autorisation à l'organisme certificateur pour recueillir sur support informatique les données relatives à l'enregistrement des animaux auprès de SANITEL, sera audité (méthode d'engraissement, sites et bâtiments d'engraissement) par l'organisme certificateur. Si l'audit révèle des lacunes, l'organisme certificateur informe le candidat de sa décision en la motivant. Un délai de mise à niveau peut être accordé et clôturé par un audit. Si le second audit n'est toujours pas satisfaisant, le candidat ne pourra pas adhérer à la filière.

Si l'engraisseeur satisfait à l'audit préalable, il signe la convention d'agrément. L'engraisseeur est identifié par l'organisme certificateur et reçoit son numéro d'identification, *il devient membre de la Filière Bleue des Prés.*

Dans le cas où un engraisseeur a déjà fait l'objet d'un audit d'adhésion dans le cadre d'une filière bovine déjà contrôlée par Procerviq, celui-ci pourrait en être dispensé s'il respecte les exigences du présent cahier des charges.

Est considéré au sens du présent cahier des charges :

- Comme site d'engraissement : l'ensemble des bâtiments d'engraissement localisés à une adresse légale commune (rue, n°, commune)
- Comme bâtiment d'engraissement : toute construction fixe, de conception définitive sur le site d'engraissement.

Art. 5. : Un audit d'adhésion est également prévu pour **les grossistes et les distributeurs** suivant une procédure similaire à celle prévue pour l'engraisseeur.

De même que pour l'engraisseeur, si les grossistes et les distributeurs sont déjà contrôlés par Procerviq dans le cadre d'une filière bovine, cette disposition pourrait ne pas être d'application (cfr. Art. 4).

Art. 6. : Les audits se font aux frais des candidats participants.

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.	
	Date de rédaction :	24/09/07		F2182
	Date d'approbation :	28/09/07		Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07		Page 6 sur 18

D / IDENTIFICATION ET INSCRIPTION DES ANIMAUX DANS LA FILIERE

Type d'animal

Art. 7. : La viande doit provenir d'un animal de type Blanc-Bleu Belge de sexe femelle, né, élevé ou engraisé en Région Wallonne, âgé d'au minimum 30 et d'au maximum 72 mois au moment de l'abattage et ayant bénéficié d'au moins deux saisons de pâturage.

Art 8. : Tous les animaux doivent porter les boucles auriculaires en plastique délivrées par la Fédération des Luttés contre les Maladies du Bétail. Dès le début de leur engraissement, l'engraiséur renseignera dans les cinq jours ouvrables sur un formulaire adéquat les animaux auprès de l'organisme certificateur. La date de réception du formulaire marque le début de l'inscription. Tout autre système d'inscription mis au point par Procerviq pourra être proposé. Les animaux proposés (ou choisis) dans la filière Bleue des Prés doivent avoir été inscrits auprès de l'organisme certificateur au moins 3 mois avant l'abattage.

Art 9. : Lors de l'achat d'animaux, l'origine et l'identification des animaux doivent être contrôlées par l'engraiséur. Pour permettre l'identification ou la traçabilité de chaque animal tout au long de l'ensemble de la chaîne de production et de commercialisation, toute unité de production doit tenir à jour une fiche d'identification (F2107) délivrée par l'organisme certificateur par animal présent sur le site de production.

Cette fiche d'identification individuelle contient pour chaque animal, en période de suivi, inscrit au sein de la Filière Bleue des Prés les données suivantes :

1. la date d'enregistrement de l'animal auprès de l'organisme certificateur ;
2. le numéro unique de marque auriculaire SANITEL ;
3. la date de naissance, la race , le sexe ;
4. la date d'achat ou la mention d'élevage propre ;
5. la date de départ de l'unité de production.

Un bovin candidat à la certification, prêt à l'abattage, ne pourra quitter l'unité de production que si le marchand et le transporteur ont signé la fiche d'identification individuelle sous la mention de leur nom.

La fiche d'identification est établie en un exemplaire, et accompagne à l'abattoir le bovin candidat à la certification.

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.	
	Date de rédaction :	24/09/07		F2182
	Date d'approbation :	28/09/07		Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07		Page 7 sur 18

A la ferme, pour des raisons pratiques, les fiches d'identification individuelles seront rangées dans un classeur qui sera consulté par l'organisme certificateur ou par un responsable de la Filière Bleue des Prés lors des contrôles périodiques. Après abattage, certification et commercialisation d'un bovin dans la Filière Bleue des Prés, la fiche d'identification correspondante est conservée et archivée par l'organisme certificateur pendant une période minimale de deux ans.

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.
	Date de rédaction :	24/09/07	
	Date d'approbation :	28/09/07	Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07	Page 8 sur 18

E / ELEVAGE ET HABITAT

Art. 10. : L'animal séjourne dans l'exploitation d'engraissement et de finition au moins pendant 90 jours. A partir de la date d'introduction dans la filière Bleue des Prés, les animaux seront élevés suivant les exigences du cahier des charges.

Art. 11. : Les animaux sont maintenus en stabulation libre ; les étables sont confortables et aérées, nettoyées à la fin de l'engraissement et désinfectées une fois par an. La surface permettant l'éclairage naturel doit représenter au moins 1/15 de la surface au sol et les aires de couchage restent propres et sèches.

Art. 12. : Les animaux sont élevés sur litière paillée, les lots ne pourront dépasser 15 animaux et la surface par animal sera d'au moins 5m².

Les locaux doivent être correctement ventilés. Afin d'éviter l'accumulation de gaz nuisibles à la santé des animaux (méthane, acide carbonique, ammoniac,...) les bouches d'arrivée et d'évacuation d'air seront réparties d'une façon égale et judicieuse sur toute la longueur de l'étable (étable fermée). Les courants d'air doivent être évités. Le volume d'air sera au minimum de 3m³ / 100 kg de poids vif.

Art. 13. : Les diverses opérations comme le paillage, l'alimentation, ... tendront à dégager le moins de poussière possible.

Art. 14. : Les auges doivent avoir au minimum 10 cm de longueur / 100 Kg de poids vif et être maintenues propres

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.	
	Date de rédaction :	24/09/07		F2182
	Date d'approbation :	28/09/07		Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07		Page 9 sur 18

F / ALIMENTATION

Art. 15. : La formule alimentaire dès l'introduction des animaux à l'engraissement jusqu'à l'abattage comporte des fourrages, des concentrés, des minéraux, des acides aminés. L'aliment d'engraissement ne contiendra ni graisse végétale recyclée, ni graisse animale, ni farine de viande, ni farine de poisson, ni urée. Sont interdits les hormones et produits à action hormonale et similaire, les facteurs de croissance de synthèse, les anticoccidiens, les antibiotiques, les tranquillisants et autres substances médicamenteuses. Seules sont permises dans le régime alimentaire, les matières premières reprises dans la liste de l'annexe 1, point 1.

La ration de finition (fourrage + concentrés) distribuée durant les 90 jours de finition doit être enrichie en vitamines E, en acide linoléique C18:3 et en fer (cfr Annexe 1, point 2).

Formule de fabrication des aliments

Art. 16. : La composition du régime alimentaire en ce compris la formule de fabrication des aliments, est connue de l'organisme certificateur, de même que le nom des fabricants de tous les composants. A des fins de contrôle, chaque unité de production conservera une liste (document F3133) de tous les aliments achetés en mentionnant leur origine, leur nom et leur quantité. Ces données peuvent être contrôlées par les inspecteurs de l'organisme certificateur en consultant les factures reprenant le numéro et/ou le nom commercial qui permet d'identifier de façon univoque la formule d'aliment livrée, les quantités livrées, le lieu de livraison (adresse et numéro de silo) et la date de livraison.

L'engraisseur autorisera l'organisme certificateur à collecter les données qui concernent la formule des aliments achetés chez le fabricant d'aliment. La formule alimentaire utilisée sur un même site d'engraissement doit être conforme au présent cahier des charges.

Art. 17. : Les engraisseurs qui fabriquent eux-mêmes les mélanges destinés à l'engraissement des bovins doivent tenir à jour un registre d'entrée et de sortie des matières premières dont le modèle F3133 est approuvé par l'organisme certificateur. En cas de modification de la formule alimentaire, l'engraisseur est tenu d'informer l'organisme certificateur dans les huit jours.

GMP

Art. 18. : Tous les aliments commerciaux distribués aux bovins candidats à la certification dans la Filière Bleue des Prés devront être fabriqués conformément aux

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.	
	Date de rédaction :	24/09/07		F2182
	Date d'approbation :	28/09/07		Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07		Page 10 sur 18

prescriptions décrites dans la dernière version en vigueur du code de Bonnes Pratiques de Fabrication (GMP) pour le secteur de l'alimentation animale, rédigé et mis en œuvre par l'asbl Ovocom.

Afin de démontrer le respect de ces critères, le fournisseur d'aliments devra soit :

- 1) Être certifié ou avoir introduit sa demande pour être certifié GMP-Aliments pour animaux ;
- 2) S'engager à satisfaire à des critères de production au moins équivalents à ceux établis par le code GMP évoqué plus haut. A cette fin il devra préalablement introduire un dossier de mise en œuvre auprès de l'organisme certificateur qui décidera de son acceptation comme fournisseur agréé « Filière Bleue des Prés ».

OGM

Art. 19. : Dans le but d'éviter au maximum l'utilisation de matières premières génétiquement modifiées, les aliments produits et livrés aux exploitations doivent être fabriqués en respectant le cahier des charges concernant « la production, la livraison des matières premières et d'aliments composés contrôlés OGM ($\leq 1\%$) », élaboré par l'APFACA (dernière version en vigueur) ainsi que le règlement de certification du cahier des charges.

Le fabricant d'aliments doit se soumettre à un audit réalisé par un organisme de certification (OC) qui attestera que l'entreprise de fabrication est apte à produire un ou des aliment(s) composé(s) OGM contrôlés.

Art. 20. : L'engraisser informera régulièrement l'organisme certificateur en remplissant et en envoyant le formulaire « Déclaration des aliments F3130 ».

Art. 21. : De l'eau est mise en permanence à disposition des animaux. Les abreuvoirs ne peuvent pas rester souillés.

Présence d'autres spéculations

Art. 22. : Si d'autres spéculations animales sont pratiquées sur le même site d'exploitation (production laitière, élevage porcin, avicole,...), le stockage des aliments destinés à l'alimentation des bovins inscrits dans la Filière Bleue des Prés doit se faire séparément des aliments destinés aux autres spéculations animales.

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.	
	Date de rédaction :	24/09/07		F2182
	Date d'approbation :	28/09/07		Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07		Page 11 sur 18

Stockage des aliments

Art. 23. : Pour maintenir la qualité des aliments, l'engraisser assure un stockage préservant la propreté et l'hygiène de ceux-ci.

L'engraisser devra veiller à ce que les animaux, ainsi que les aliments qui leur sont destinés ne puissent entrer en contact avec des produits potentiellement toxiques pour ceux-ci (produits phytosanitaires, engrais, ...).

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.	
	Date de rédaction :	24/09/07		F2182
	Date d'approbation :	28/09/07		Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07		Page 12 sur 18

G / SOINS ET TRAITEMENTS THERAPEUTIQUES.

Respect du bien-être animal

Art. 24. : Toutes les bonnes pratiques d'élevage et d'engraissement seront mises en œuvre pour éviter la diffusion de maladies.

S'il y a écorchage, l'éleveur utilisera une technique la moins traumatisante possible pour l'animal.

Registres des produits et des traitements vétérinaires

Art. 25. : Chaque unité de production doit tenir un registre des traitements et des produits vétérinaires à des fins de contrôle, agréé par l'organisme certificateur. Ce registre pourra être consulté par l'organisme certificateur à sa demande expresse dans le cadre d'un contrôle. Les médicaments destinés au traitement des animaux doivent être conservés par l'engraisseur dans leur emballage d'origine.

Le vétérinaire traitant, désigné ci-dessous ou l'agriculteur sous le contrôle du premier indiquera dans le registre les pathologies à traiter, les dates d'intervention, la nature des produits utilisés, la durée des traitements, les quantités utilisées et les délais d'attente.

Guidance vétérinaire

Art. 26. : Chaque unité de production adhérant à la Filière Bleue des Prés doit disposer d'un vétérinaire d'exploitation qui veillera sur la santé des bovins de l'entreprise. Les coordonnées du(des) médecin(s) vétérinaire(s) doivent être consignées par l'engraisseur sur la page de garde du registre des produits et des traitements vétérinaires: nom, prénom, adresse, numéros de téléphone et de télécopie. Ces informations doivent être actualisées sans délai lors de tout changement de vétérinaire d'exploitation.

Art. 27. : L'engraisseur s'engage à ne détenir et à n'utiliser que les médicaments à usage vétérinaire prescrit par le vétérinaire d'exploitation. Il n'utilisera ces médicaments que sur l'avis et sous le contrôle de ce dernier. Tous les traitements à but préventif, à l'exception des vaccinations, sont interdits.

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.
	Date de rédaction :	24/09/07	
	Date d'approbation :	28/09/07	Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07	Page 13 sur 18

Résidus de produits à but thérapeutique et de contaminants

Art. 28. : Même en cas de traitement thérapeutique, l'usage de traitements hormonaux ou d'autres transformateurs et répartiteurs de graisse est interdit; l'usage de calmants est interdit. Les autres traitements thérapeutiques sont autorisés, sur prescription vétérinaire, mais les animaux subissant de tels traitements ne peuvent être abattus avant l'expiration du délai d'attente de la notice pharmacologique augmenté de 15 jours.

Toute intervention ponctuelle par antibiotique, doit être justifiée par le vétérinaire.

L'utilisation des médicaments dont le délai d'attente est inconnu est strictement interdite. (consulter le livret « Temps d'attente », édité par l'Association Générale de l'Industrie du Médicament)

Art. 29. : Conformément à la directive 96/23/CE du conseil qui définit les résidus de médicaments vétérinaires (voir délais de rémanence) et les contaminants interdits, une vigilance particulière sera accordée à l'absence des résidus suivants:

- Substances anti-bactériennes
- Tranquillisants
- Anti-inflammatoires non-stéroïdiens
- Composés organo-chlorés, les PCB

Art. 30. : Les animaux sont vermifugés et déparasités au début de l'engraissement. Les animaux ne peuvent pas avoir été traités dans le cadre de la reproduction depuis moins d'un mois avant leur entrée dans le site d'engraissement.

Art. 31. : La certification est refusée à tout animal présentant des anomalies morphologiques ou ayant présenté des pathologies répétées.

Tout animal ayant reçu plus de trois traitements par antibiotique sur la durée de l'engraissement sera déclassé et ne pourra être commercialisé dans la filière « Bleue des Prés ».

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.
	Date de rédaction :	24/09/07	
	Date d'approbation :	28/09/07	Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07	Page 14 sur 18

H/ TRANSPORT – ABATTAGE – ATELIER DE DECOUPE

Art. 32. : Les animaux doivent être propres au départ de l'exploitation et à l'arrivée à l'abattoir. La législation en vigueur doit être scrupuleusement respectée. L'utilisation de tranquillisants est interdite. L'usage d'aiguillons électriques est également interdit sauf dans le cas d'animaux refusant d'avancer en administrant des chocs brefs sur les muscles des membres postérieurs uniquement.

Art. 33. : Le débarquement se fait en douceur dans des stalles individuelles ou communes; dans ce dernier cas, les stalles ne pourront comporter que des animaux d'un même lot.

Art. 34. : L'abattoir est situé en Région Wallonne. A l'abattoir, le sol des stalles et des couloirs est antidérapant. Les animaux ont de l'eau potable à leur disposition.

Art. 35. : La fiche d'identification accompagnera tout animal candidat à la certification. A l'abattoir, la date et l'heure d'entrée sont enregistrées. Le transfert des stalles au poste d'abattage et l'étourdissement se font sans brutalité. L'abattage se fera par lots homogènes. L'éviscération a lieu au plus tard vingt minutes après l'abattage.

Art. 36. : La filière refuse l'attestation aux carcasses dont la viande présente des défauts d'aspect ou de coloration.

Qualité de la carcasse

Art. 37. : Les carcasses portent l'estampille C.E.E., l'abattoir doit être accepté par l'organisme certificateur. Vingt-quatre heures après l'abattage, le pH mesuré dans le long dorsal doit être compris entre 5,5 et 5,8.

Art. 38. : Les carcasses sont classées suivant la classification SEUROP. Seules les classes de conformation S et E sont retenues. Seules les classes 2 et 3 de l'état d'engraissement sont acceptées. Le poids de carcasse à chaud est compris entre 400 et 600 kg et est communiqué individuellement au propriétaire.

Art. 39. a.: Pour la réfrigération, les normes HACCP doivent être respectées. La congélation des carcasses est interdite. La température à cœur des viandes stockées pour être transportées ne doit pas dépasser 4° celsius.

Le marquage est effectué sur chaque demi-carcasse par l'organisme certificateur.

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.
	Date de rédaction :	24/09/07	
	Date d'approbation :	28/09/07	Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07	Page 15 sur 18

Art. 39. b.: Lors d'analyse de la viande, la somme des teneurs en acides gras Oméga 3, exprimée en mg par 100 g de matière fraîche et mesurée dans le muscle *Longissimus dorsi* au niveau de la 7^o côte, sera au minimum de 35mg/100g.

Art. 40. : En cas de fourniture de pièces découpées et portions consommateur, la découpe et le conditionnement doivent être pratiqués dans un atelier situé en Région Wallonne, conforme aux normes de l'UE et sous le contrôle régulier de l'organisme certificateur.

Traçabilité

Art. 41. : La traçabilité constitue l'un des piliers de la gestion de la qualité.

Chaque pièce individuelle de P.A.T doit contenir des pièces provenant de maximum 10 animaux différents et appartenant à un même engraisseur et correspondant à un jour d'abattage.

Chaque portion consommateur individuelle est traitée par lots individuels ou par série d'un maximum de 30 animaux provenant d'au maximum 3 ateliers d'engraissement différents. Dans la seconde éventualité, les portions consommateur sont conditionnées selon le système sous vide « skin »

Le moment du conditionnement de la viande Bleue des Prés dans l'atelier de découpe doit être communiqué à l'organisme certificateur à sa demande.

Des prélèvements de viande seront effectués en vue de réaliser des analyses de correspondance d'empreintes génétiques (test ADN).

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.
	Date de rédaction :	24/09/07	
	Date d'approbation :	28/09/07	Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07	Page 16 sur 18

I/ DISTRIBUTION

Art. 42. a.: L'atelier de découpe est situé en Région Wallonne ; toutefois, la carcasse peut-être conditionnée dans l'atelier du point de vente. Dans ce cas, les exigences hygiéniques et les méthodes de travail doivent correspondre à celles imposées à l'atelier de découpe des fournisseurs (cfr. Art. 39 à 41).

Art. 42. b.: L'approvisionnement peut se faire en carcasses, demi-carcasses, pièces découpées et portions consommateur, toutes identifiées et comprenant la marque « Bleue des Prés », la date d'abattage et le numéro Sanitel.

Art. 43. : Au comptoir, la viande « Bleue des Prés » identifiée est présentée de façon bien séparée par rapport aux autres viandes. Les pièces certifiées sont stockées dans un endroit bien identifié.

Art. 44. : L'organisme certificateur vérifie le respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène dans le circuit de distribution. La température à coeur de la viande présentée dans le comptoir ne doit pas dépasser 7° Celsius.

Art. 45. : La marque commerciale des produits de la filière est « Bleue des Prés ». Néanmoins, si besoin est, des sous marques, définies et agréées au préalable par la filière qui en reste propriétaire, pourront être utilisées pour des commercialisations spécifiques.

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.	
	Date de rédaction :	24/09/07		F2182
	Date d'approbation :	28/09/07		Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07	Page 17 sur 18	

J / ORGANISME DE CONTROLE

Art. 46. : Le montant des frais que l'organisme certificateur est autorisé à facturer au demandeur est fixé comme suit :

31 € pour tout animal abattu et certifié. Ce montant est payable au moment de l'abattage.

Ces montants sont liés aux fluctuations de l'index des prix à la consommation. Il est rattaché à l'indice pivot du mois de juillet 1993.

Art. 47. : L'a.s.b.l. PROCERVIQ sise rue de l'Économie, 4 à Loncin est désignée en qualité d'organisme d'inspection et de certification pour la filière Bleue des Prés.

Art. 48. : L'organisme certificateur désigné s'assure que les conditions de l'obtention de l'attestation sont remplies en organisant les contrôles prévus, sans rupture, tout au long de la filière, depuis la production jusqu'à la distribution.

Art. 49. : Les organismes sous-traitants, auxquels l'organisme certificateur agréé peut déléguer, sous sa responsabilité, certaines tâches d'analyses, sont accrédités conformément à la norme ISO17025 quand ils existent.

FILIERE BLEUE DES PRES	CAHIER DES CHARGES BLEUE DES PRES		PROCERVIQ A.S.B.L.	
	Date de rédaction :	24/09/07		F2182
	Date d'approbation :	28/09/07		Version 9
	Date ultime de mise en application :	31/10/07		Page 18 sur 18

ANNEXE 1

1. Liste des matières premières autorisées dans la composition de l'aliment

- q Acides aminés
- q Additifs alimentaires
 - Les seules catégories d'additifs alimentaires autorisés sont les catégories B, E, F, G, H, I, M et N (voir annexe 2 de l'A.M. du 12.02.99 relatif au commerce et à l'utilisation des substances destinées à l'alimentation des animaux).
- q Ensilage d'herbe
- q Ensilage de maïs
- q Épeautre
- q Escourgeon
- q Foin
- q Froment
- q Gluten feed
- q Graines de Lin
- q Luzerne
- q Maïs
- q Mélasse
- q Minéraux (fer, sel, ...)
- q Paille
- q Pommes de terre (hachées)
- q Pulpes de Betteraves
- q Radicelles de malt
- q Rebulet de céréales
- q Tourteaux de Colza européen
- q Tourteaux de Lin (obtenus exclusivement par extraction mécanique)
- q Vitamines (pour la vitamine E, voir point 2 ci-dessous)

2. La ration de finition (fourrages et concentrés) **par kilo de matière sèche** distribuée durant les 90 jours de finition devra contenir 150 mg de vitamine E, 13 gr d'acide linoléique C18:3, 600 mg de fer. La consommation minimale d'acide linoléique C18:3 (Nutex - Interagri) sur 90 jours devra être de 14.000 g soit, pour indication, 12 kg minimum de matière sèche enrichie par jour.

Cette consommation minimale d'acide linoléique C18:3 pourra être obtenue au départ d'une autre source de lin extrudé que celle décrite ci-dessus. Dans ce cas, la proposition faite à PROANIWAL pourra être acceptée si elle est argumentée par des preuves expérimentales concluantes et si elle est contrôlable par l'organisme certificateur.