

BePork-kwaliteitshandboek

Versie 01/01/2021



Belpork vzw

Koning Albert II-laan 35, bus 54
1030 Brussel

T: 02/552.81.44

F: 02/552.81.30

E: info@Belpork.be

www.Belpork.be/BePork

BTW BE 0470.805.831

ALGEMENE VOORWAARDEN

Tout participant au manuel de Qualité BePork s'engage à respecter la réglementation tant européenne que nationale et régionale applicable à la production, au transport, à la transformation et à la commercialisation des porcs et de la viande porcine.

Pour se conformer à l'Arrêté Royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité (AR 14/11/2003), et donc pour assurer la sécurité alimentaire, la traçabilité et la santé des animaux, le participant BePork doit être certifié/attesté pour le guide sectoriel G-040 'Production primaire' (Module C : Partie générale et partie spécifique 'Porcs') ou G-018 'Guide générique d'autocontrôle pour les abattoirs, ateliers de découpe et établissements de transformation'. Afin de garantir les exigences légales relatives au bien-être animal, l'éleveur porcin doit être en possession d'un certificat Codiplan Animal Welfare.

Le participant au label de qualité BePork s'engage en outre à respecter scrupuleusement toutes les conditions complémentaires de l'ASBL Belpork, contenues dans le manuel de qualité et le règlement BePork.

Les définitions qui figurent dans le règlement BePork sont également applicables au manuel de qualité BePork.

Les infractions aux normes sont classées en catégories NC A1 (knock out), A2 (majeur), B (mineur) et C (recommandation).

Différentes mesures correctives y sont liées dans le règlement BePork.

A. ALGEMEEN

		Infraction
A1	Seuls les carcasses, la viande et/ou les sous-produits provenant de porcs de boucherie d'éleveurs agréés Certus peuvent être commercialisés sous le label Certus.	A2
A2	La viande de truie peut entrer dans le système QS à l'aide du module 'truies' de TRACY, mais pas sous le label Certus.	A2
A3	Seuls de la viande fraîche ou des sous-produits distribués par une filière de participants agréés au sein d'un seul et même groupement agréé peuvent être commercialisés sous le label Certus.	A2
A4	Au cas où un maillon agréé Certus souhaite vendre à un maillon non agréé dans la chaîne de production, la carcasse, la viande et/ou les sous-produits du maillon non agréé ne peuvent plus être commercialisés sous le label de qualité Certus.	B
A5	Chaque maillon agréé Certus doit disposer d'une procédure de plainte. Toutes les plaintes reçues et envoyées ainsi que le suivi de ces plaintes doivent être enregistrés. Une analyse des causes doit être réalisée et des corrections adéquates et mesures correctives doivent être exécutées. L'enregistrement et le traitement des plaintes peuvent se faire par écrit ou sous forme électronique. Les plaintes relatives à la certification, à l'inspection, etc. peuvent également être mentionnées. Les plaintes et leur suivi sont conservés pendant 5 ans.	B

B. PAR MAILLON

PARTIE I : CONDITIONS PAR RAPPORT AUX ALIMENTS POUR PORCS		Infraction
P1	Tous les aliments pour animaux achetés par l'éleveur porcin (aliments composés, aliments simples pour animaux, additifs et prémélanges) (pour tous types de porcs) doivent provenir de fabricants agréés FCA ou de fabricants possédant une certification équivalente. Les preuves d'achat des aliments pour animaux seront conservées.	A2
P2	Tous les aliments pour animaux achetés par l'éleveur porcin (pour tous types de porcs) doivent provenir de fabricants agréés FCA ou de fabricants possédant une certification équivalente, qui peuvent prouver l'achat de soja durable. Les preuves suivantes sont acceptées par l'ASBL Belpork : - Affiliation à la BFA pour les membres belges - Pour les non-membres (non-Belges) de la BFA : une attestation ou un certificat valable de participation à l'une des normes de qualité suivantes : soja certifié socialement responsable (soja-sr ou CRS), RTRS, SFAP non conversion, ISCC plus et ProTerra.	B
P3	L'achat d'aliments simples (matières premières) pour animaux auprès de collègues agriculteurs n'est possible que pour autant que ces collègues agriculteurs disposent d'un certificat d'autocontrôle (G-40 module A et/ou B Production primaire), d'un certificat du Standard Vegaplan, ou d'un certificat pour un système équivalent, agréé par Belpork.	A2
P4	Les automixeurs utilisant des additifs ou des prémélanges pour la fabrication d'aliments composés destinés exclusivement à couvrir les besoins de l'exploitation agricole ont besoin d'une autorisation de l'AFSCA.	B

P5	Les installations de mélange externes mobiles doivent être reconnues FCA pour la production d'aliments composés.	A2
P6	Les aliments destinés aux porcs de boucherie dont le poids sur pied excède 40 kg ne peuvent contenir de la farine de poisson.	A2
PARTIE II : CONDITIONS AU NIVEAU DE LA PRODUCTION PORCINE		Infraction
1. NORMES GENERALES		
P7	Le (candidat-)éleveur porcin aura introduit un formulaire d'adhésion dûment complété auprès de l'ASBL Belpork, dont il ressort que l'éleveur porcin marque son accord sur le contenu du manuel de qualité BePork et du règlement y afférent et le respectera.	A2
P8	Une exploitation porcine ne peut être certifiée comme exploitation BePork que si elle dispose d'une attestation/d'un certificat d'autocontrôle conformément au guide sectoriel G 040 'Production Primaire' (Module C : Partie générale et partie spécifique 'Porcs') et au Codiplan Animal Welfare.	A2
P9	L'éleveur porcin est tenu de respecter la réglementation régionale en vigueur en matière de nutriments.	B
2. EXCLUSIVITE		
P10	Tous les porcs présents dans l'exploitation doivent satisfaire aux normes du cahier des charges Certus.	A2
3. LOGEMENT		

P11	En cas d'utilisation d'un système automatique d'aération, le système d'aération de secours et le système d'alarme (par GSM) doivent être testés au moins deux fois par an. La date, les modalités du test, le résultat (en état de fonctionnement ou non) et les mesures prises en cas de problèmes doivent être documentés par écrit ou sous forme électronique.	B
P12	Un éclairage d'une intensité lumineuse de minimum 40 lux doit être prévue à la hauteur des porcs pendant au moins 8 heures par jour avec un rythme jour/nuit.	B
4. BIEN-ETRE ANIMAL		
P13	Une politique d'euthanasie détaillée est établie, sous forme électronique ou sur papier, en collaboration avec le vétérinaire de guidance, et conservée dans l'exploitation. Cette politique précise dans quels cas un animal doit être euthanasié et à quel moment l'éleveur porcin doit contacter le vétérinaire de guidance pour procéder à l'euthanasie. Le document « Aide à l'euthanasie BePork » fourni par Belpork peut servir de fil conducteur (voir : http://www.belpork.be > BePork > Documenten > Kwaliteitsdocumenten > Hulpdocumenten > Euthanasiehulp BePork).	C
5. GEZONDHEIDSZORG EN ZIEKTEPREVENTIE		
P14	Un contrat de guidance doit être conclu entre l'éleveur porcin et le vétérinaire de guidance ou le cabinet vétérinaire.	A2
P15	Il existe une relation d'égal à égal avec le vétérinaire de guidance : seul le vétérinaire de guidance peut émettre des prescriptions pour des aliments médicamenteux contenant des antibiotiques, de l'oxyde de zinc (ZnO) et des moyens antibactériens. Seul le vétérinaire de guidance peut fournir directement des moyens antimicrobiens pour approvisionner le stock de l'élevage prévu pour couvrir une période de 2 mois. Ce n'est qu'en cas d'indisponibilité du vétérinaire de guidance pour des raisons de force majeure (p.ex. maladie, de longue durée ou non), que son suppléant peut le remplacer.	A2
P16	L'éleveur porcin participe au projet 'Registre AB' et respecte le Règlement 'Registre AB'.	A2

	<p>Le(s) fournisseur(s) enregistrent toutes les livraisons de produits antibactériens (PAB), d'aliments médicamenteux contenant des antibiotiques et (l'utilisation) d'oxyde de zinc (ZnO) en tant que prémélange médicamenteux dans le 'Registre AB' conformément à la procédure prévue à cet effet dans le Règlement 'Registre AB' (https://www.abregister.be). Cette obligation s'applique dès la certification de l'éleveur porcin dans le système Certus.</p> <p>L'éleveur porcin marque son accord avec les éventuelles modifications apportées au Règlement 'Registre AB' (https://www.abregister.be) sur décision du Conseil d'Administration de Belpork asbl.</p>	
P17	L'éleveur porcin active son compte pour le 'Registre AB' en suivant la procédure de démarrage dès qu'il reçoit ses données de connexion.	A2
P18	L'éleveur reçoit à intervalles réguliers un rapport d'exploitation contenant une analyse de l'usage d'antibiotiques dans son exploitation. L'éleveur porcin contrôle le rapport d'exploitation dans le 'Registre AB' dans les 2 mois suivant sa réception.	A2
P19	Si l'éleveur reçoit un rapport d'erreur, cela signifie que l'analyse de tout ou partie des enregistrements ne peut pas être réalisée. La raison spécifique de ce rapport d'erreur est consignée dans le tableau récapitulatif du rapport d'erreur. Les adaptations et corrections requises doivent être effectuées dans un délai d'un mois suivant la réception du rapport.	A2
P20	Les exploitations qui, selon le rapport d'exploitation périodique, se situent dans la zone rouge ou jaune pour une ou plusieurs catégories d'animaux, ont une discussion sur leur rapport d'exploitation avec le vétérinaire de guidance ou son remplaçant. Le vétérinaire signe le rapport d'exploitation qui a fait l'objet de la discussion ou mentionne la discussion dans le registre des médicaments ou dans un compte rendu du suivi vétérinaire de l'exploitation (daté et signé). Le rapport d'exploitation le plus récent doit toujours être conservé sur un support électronique ou sur papier.	A2
P21	Chaque participant BePork est tenu d'établir chaque année (à intervalles de maximum 12 mois), en concertation avec son vétérinaire d'exploitation, un plan sanitaire d'exploitation. Celui-ci comprendra une évaluation de paramètres liés à la santé de l'exploitation, la définition des points de désaccord, les actions concrètes qui seront entreprises et l'évaluation d'actions du plan précédent. Ce plan sanitaire d'exploitation sera conservé (sous forme électronique) dans l'exploitation et pourra être consulté par l'auditeur lors d'un audit. Les exploitations qui font un usage excessif persistant d'antibiotiques (exploitation en alerte (voir: http://www.belpork.be > BePork >	A2

	<p>Documenten > Kwaliteitsdocumenten > Hulpdocumenten > Definitie alertbedrijf)) doivent établir un plan d'action complémentaire. Pour le 31/12/2021, chaque exploitation disposera d'un premier plan sanitaire d'exploitation.</p>	
P22	<p>La prescription, la fourniture et l'administration d'antibiotiques à l'importance critique avec un code-couleur rouge dans les formulaires rédigés par l'asbl AMCRA (https://formularium.amcra.be/a/3) visant à mettre en place un traitement métaphylactique et curatif sont exclusivement autorisées dans le stock de l'entreprise si les conditions suivantes sont réunies :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La maladie concerne une affection bactérienne. 2. Le vétérinaire a préalablement effectué un examen clinique du ou des animaux à traiter, a prélevé des échantillons sur les animaux ou demandé une autopsie. Sur la base des échantillons prélevés ou de l'autopsie, un examen doit déterminer la souche bactérienne à l'origine de l'infection (diagnostic). 3. Un test de sensibilité à l'antibiotique est réalisé en laboratoire sur la souche bactérienne identifiée comme étant à l'origine de l'infection. Ce test de sensibilité doit comparer la sensibilité de la souche bactérienne identifiée pour les antibiotiques à l'importance critique avec au moins 7 autres antibiotiques à l'importance non critique, appartenant à au moins 5 classes d'antibiotiques différentes. Les résultats historiques d'examens en laboratoire complémentaires et/ou de tests de sensibilité aux antibiotiques (sur plusieurs classes d'antibiotiques) peuvent être utilisés à condition qu'ils datent d'il y a moins de 6 mois, qu'ils aient trait à la même affection et au même groupe / lot d'animaux que celui actuellement traité. S'il n'est pas possible d'obtenir une culture pure de la souche bactérienne qui est supposée être à l'origine de l'infection ou si aucun test de sensibilité à l'antibiotique standardisé n'est disponible pour la souche bactérienne identifiée ou si la pathologie envisagée ne permet pas le prélèvement d'échantillons, le vétérinaire doit justifier le choix de l'antibiotique à l'importance critique (code-couleur rouge) à l'aide des données scientifiques actuelles (relatives à la résistance aux antibiotiques de la souche bactérienne identifiée). Ces données scientifiques actuelles doivent démontrer que seul l'antibiotique à l'importance critique est actif sur l'affection / le pathogène en question. Ce motif sera joint au cas par cas dans un rapport écrit au résultat négatif du laboratoire. <p>Le formulaire édité par l'asbl AMCRA rassemble les connaissances scientifiques disponibles sur la sensibilité pour les indications les plus fréquentes chez les porcs (voir par affection sous 'remarques / compléments') et peut donc être utilisé.</p>	B

P23	L'ajout de produits antimicrobiens (« top dressing ») dans les mangeoires est interdit. En raison de problèmes de calibrage et vu l'importance du dosage correct des médicaments, il est interdit d'utiliser le « petit moulin » pour l'ajout de moyens antimicrobiens dans les aliments au sein de l'exploitation.	A2
P24	L'éleveur fait analyser l'eau de consommation au niveau des tétines au moins une fois tous les 3 ans. En cas de non-conformité par rapport aux paramètres, un plan d'action sera dressé. Une nouvelle analyse sera ensuite réalisée afin de vérifier la conformité. Les conditions de l'analyse de l'eau potable sous BePork sont décrites dans la 'procédure d'analyse de l'eau potable', qui fait partie intégrante du manuel de qualité BePork. Pour la procédure interne, voir Fout! De hyperlinkverwijzing is ongeldig. > Procédure drinkwateranalyse .	A2
P25	L'exploitation doit disposer d'un plan de lutte anti-vermine. Celui-ci comprend au moins un plan des lieux incluant les emplacements (indication des numéros des appâts), les noms des produits utilisés et les états (entamés ou non) des appâts. Les dates de contrôle exactes doivent être mentionnées (au moins deux fois par an). Seule l'utilisation de produits de lutte anti-vermine agréés est autorisée.	B
P26	Chaque participant BePork doit obligatoirement participer au monitoring de la Salmonelle organisé par l'ASBL Belpork. L'analyse bactériologique de la Salmonelle porte sur les ganglions lymphatiques collectés dans l'abattoir.	A2
6. LE TRANSPORT D'ANIMAUX VIVANTS		
P27	Le transport commercial par des tiers de porcs vivants vers les (candidats-)élevages porcins BePork et vers des abattoirs certifiés BePork ou QS doit être effectué par des entreprises de transport certifiées BePork ou possédant une certification équivalente (p. ex. QS), qui sont enregistrées dans le système TRACY de l'ASBL Belpork.	A2
P28	En cas de transport d'animaux par l'éleveur porcin lui-même, celui-ci doit répondre à la définition du transport interne (voir: http://www.belpork.be > BePork > Documenten > Kwaliteitsdocumenten > Beslissingsboom eigen vervoer commercieel vervoer) et en informer par écrit (par e-mail ou par courrier) le secrétariat de l'ASBL Belpork et le transport doit être effectué conformément aux normes définies dans le guide sectoriel G-040-C (Conditions générales, Chapitre 1.8) et le Codiplan Animal Welfare.	A2

P29	En cas de transport par une entreprise de transport certifiée externe, l'éleveur prévoit l'aide nécessaire lors du chargement afin d'éviter le passage du transporteur certifié et de son convoyeur dans les étables. A leur tour, les membres du personnel de l'élevage ne pénètrent pas dans l'aire de chargement et la cabine du véhicule (recommandation).	C
7. STATUT RESIDUS		
P30	Les élevages auxquels l'AFSCA a attribué un statut H, N1 ou N2 doivent en informer immédiatement Belpork asbl et ensuite confirmer par écrit (par lettre recommandée). Ils sont temporairement exclus. Le statut H doit être abrogé avant qu'ils puissent à nouveau livrer au sein du système. Un nouvel audit Certus positif doit ensuite avoir eu lieu. L'éleveur prendra lui-même l'initiative pour le nouvel audit Certus en fournissant la preuve de l'annulation du statut H au gestionnaire du cahier des charges.	A1
P31	Les élevages auxquels l'AFSCA a attribué un statut M1, M2, R doivent en informer immédiatement Belpork asbl et ensuite confirmer par écrit (par lettre recommandée). Ils ne peuvent plus fournir de porcs Certus tant qu'ils portent le statut R.	A1
8. MONITEUR DE DURABILITE		
P32	Dans la checklist 'moniteur de durabilité', l'éleveur porcin indiquera quelles initiatives de durabilité il prend dans son exploitation et aura rassemblé à cet effet les preuves demandées.	C

PARTIE III : CONDITIONS AU NIVEAU DES ELEVAGES DE PORCELETS ET DE TRUIES		Infraction
1. LOGEMENT ET BIEN-ETRE ANIMAL		
P33	La longueur des canines ne peut être réduite qu'à la lime et uniquement lorsque ceci est absolument nécessaire (c'est-à-dire lorsque les mamelles des truies et les oreilles et queues des porcs sont blessées suite à la longueur des canines et après qu'il ait été vérifié si ces problèmes ne peuvent être évités ou solutionnés à l'aide d'adaptations à l'organisation de l'exploitation.	B
P34	Lors de la castration chirurgicale des porcelets, il est procédé à une anesthésie et à un procédé anti-douleur.	A2
2. FOURNISSEURS DE PORCELETS		
p35	En cas d'achat de porcelets, ceux-ci proviendront de BePork ou d'une exploitation possédant une certification équivalente (p. ex. BePork, QS, IKB Varken, IKB Nederland Varken, Danish Product Standard,...).	A2
3. CONDITIONS D'IMPORTATION DE PORCELETS		
p36	Le transport ne peut être effectué qu'en direct d'une seule exploitation étrangère vers une seule exploitation porcine en Belgique, sans passer par un marchand et/ou point de rassemblement. Les engraisseurs belges qui achètent des porcelets à l'étranger entretiennent une relation un à un avec l'élevage étranger. Chaque cheptel Certus ne peut être composé que de porcs de boucherie provenant de maximum 2 exploitations étrangères.	B
P37	Les porcelets importés peuvent uniquement provenir d'exploitations disposant d'un système de qualité certifié par Q&S (IKB aux Pays-Bas, QSG au Danemark). L'élevage agréé Certus qui achète des porcelets doit pouvoir soumettre une preuve de certification/attestation du fournisseur.	A2

PARTIE IV : CONDITIONS AU NIVEAU DE LA PRODUCTION DE PORCS DE BOUCHERIE		Infraction
1. PERIODE DE SUIVI		
P38	<p>Au cours des trois derniers mois précédant la date de l'abattage (c'est-à-dire après la période de batterie à un poids de +/-30kg, à l'âge de +/- 10 semaines), les porcs de boucherie doivent rester présents dans le même troupeau BePork.</p> <p>À l'exception des deux cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si les porcs de boucherie sont abattus à un âge supérieur à 6 mois, les porcs doivent rester présents dans le même troupeau BePork pendant au moins 4 mois avant l'abattage. - Si les porcs sont abattus à un âge inférieur à 6 mois, à un poids inférieur à 80 kg, les animaux doivent être maintenus dans le même troupeau de la naissance à l'abattage. 	A2
2. UTILISATION DE MEDICAMENTS A USAGE VETERINAIRE		
P39	En cas de traitement individuel, le porc de boucherie doit être marqué de manière distincte, jusqu'à la fin du délai d'attente.	A2
3. SOINS DE SANTE ET PREVENTION		
P40	Si une aiguille se brise lors d'un traitement, l'engraisseur est tenu d'enregistrer le numéro Sanitel de l'animal et de marquer le porc de boucherie dès le bris de l'aiguille jusqu'au départ pour l'abattoir. Cette information doit être communiquée à l'abattoir lors de la livraison de l'animal et le porc concerné doit être isolé à son arrivée à l'abattoir.	A2
P41	L'utilisation d'aiguilles détectables par un détecteur de métaux est obligatoire.	A2

P42	Les données d'abattage et de contrôle ainsi que les informations concernant la ligne d'abattage doivent être présentes dans l'exploitation et y rester à disposition pendant au moins un an après la livraison. Au cas où les circonstances n'ont pas permis de récolter les informations concernant la ligne d'abattage, le responsable de l'exploitation doit pouvoir produire un document de motivation provenant de l'abattoir expliquant l'absence des informations concernant la ligne d'abattage.	A2
P43	Les données d'abattage et de contrôle ainsi que les informations concernant la ligne d'abattage doivent au moins contenir les informations suivantes : le nombre de pièces, le poids de carcasse chaude, la classification, l'état de remplissage de l'estomac, les lésions suite aux pneumonies (3 codes), aux pleurésies (2 codes), les anomalies hépatiques (3 codes), le nombre de refus + raisons.	B
4. MISE A JEUN		
P44	Les porcs de boucherie doivent être complètement à jeun au moins 12 heures avant l'abattage. En cas de problèmes signalés par l'abattoir (contrôle visuel des estomacs), les mesures correctives nécessaires sont prises.	B
5. TRACABILITE		
P45	Pour chaque livraison de porcs de boucherie BePork qui quitte l'exploitation porcine vers l'abattoir (national), une fiche de départ doit être établie par l'éleveur porcin, quelle que soit la qualité du client.	A2

PARTIE V : CONDITIONS DE TRANSPORT COMMERCIAL		Infraction
1. CONDITIONS GENERALES		
T1	<p>Le transport commercial de porcs vivants vers les élevages BePork ou de porcs de boucherie vers un abattoir BePork agréé doit être effectué par des transporteurs certifiés qui sont enregistrés dans le système TRACY de Belpork asbl. Pour être enregistré dans le système BePork, chaque transporteur devra disposer des documents mentionnés ci-dessous et en fournir une copie au secrétariat de Belpork (par fax, scan ou courrier postal). Toute modification devra être signalée immédiatement. Belpork disposera toujours des données les plus récentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 'Autorisation pour les transporteurs' (= autorisation AFSCA pour les sociétés de transport) → décernée par les UPC locales; - 'Certificat d'aptitude professionnelle pour les chauffeurs et convoyeurs/accompagnateurs d'animaux (= Certificat de transport d'animaux vivants)' pour <u>chaque</u> chauffeur et chaque accompagnateur occupé dans l'entreprise et actif dans le transport de porcs → émis par DGZ (Flandre) et par CER Groupe (Wallonie) ; - 'Enregistrement transport routier. Le secrétariat de Belpork asbl doit disposer du document 'Enregistrement transport par route' dûment rempli et mis à jour pour chaque moyen de transport utilisé pour le transport de porcs. <p>Le transport de porcs de boucherie vivants provenant d'une exploitation porcine certifiée BePork vers un abattoir certifié QS doit également être effectué par des entreprises de transport certifiées enregistrées auprès de l'ASBL Belpork dans le système TRACY.</p> <p>Les entreprises de transport étrangères qui transportent des porcs vivants vers des élevages BePork ou des porcs de boucherie vers un abattoir BePork agréé doivent être enregistrées dans le système TRACY.</p>	A2
T2	<p>Toute entreprise de transport étrangère qui fournit des porcelets aux élevages BePork ou des porcs de boucherie à un abattoir BePork agréé doit disposer d'un certificat délivré par un système de qualité reconnu par QS (p.ex. certificat QS). Une copie de ce certificat doit être envoyée au secrétariat de Belpork asbl. Belpork doit toujours disposer d'une copie du certificat le plus récent.</p>	A2

T3	Pendant le transport, les animaux doivent toujours être accompagnés des documents de circulation et des fiches de départ dûment remplis, sauf si ceux-ci ont été établis sous forme électronique. Au siège de l'exploitation, un registre de tous les animaux déplacés sera également tenu à jour (registre de transport) sur la base d'un document de déplacement qui doit être établi lors de chaque transport. Ce registre peut être conservé sur papier (conservation des documents de circulation (partie blanche) ou sous forme électronique).	A2
T4	En cas de transport transfrontalier, les animaux doivent être accompagnés d'un certificat de santé. Ce certificat est conservé par le destinataire avec le registre de transport.	A2
T5	Une procédure relative au bien-être des animaux axée sur la conduite, les mesures correctives en cas de conditions climatiques extrêmes (température extérieure < 5°C or > 32°C), la procédure de chargement et de déchargement et la procédure d'urgence en cas de retard doit se trouver à bord de chaque véhicule et doit être respectée. Une version électronique ou papier est également conservée au siège de l'entreprise. Cette procédure peut être élaborée par l'entreprise mais le document doit au moins contenir les données mentionnées dans le document établi par Belpork asbl (disponible sur http://www.belpork.be > BePork > Documenten > Kwaliteitsdocumenten > Hulpdocumenten).	B
T6	L'évaluation périodique de l'abattoir/des abattoirs concernant le transport et/ou les chauffeurs et les mesures correctives prises par la société de transport sont enregistrées et conservées par la société de transport pendant 5 ans.	B
T7	Toutes les notifications relatives aux incidents/non-conformités (p.ex. aiguilles cassées) de la part de l'éleveur ou de l'engraisseur de porcs de boucherie sont transmises par le chauffeur à l'engraisseur ou à l'abattoir dès son arrivée.	B
T8	Les non-conformités/incidents qui se sont produits en cours de route ou lors du chargement ou du déchargement, y compris les mesures correctives prises, sont communiqués sur le lieu de déchargement ainsi qu'au siège de l'entreprise. Ces non-conformités (y compris les mesures correctives prises) sont enregistrées par écrit ou sous forme électronique au siège de l'entreprise (à combiner éventuellement avec le registre des plaintes et les évaluations périodiques de l'abattoir).	B

2. EXIGENCES RELATIVES AU MOYEN DE TRANSPORT		
T9	<p>Le moyen de transport doit être conçu, utilisé et entretenu de manière à éviter des douleurs et souffrances pour les animaux et à les protéger contre les conditions climatiques changeantes ou extrêmes. (QS)</p> <p>Le moyen de transport est conforme aux exigences légales et répond aux moins aux critères suivants : rampe de chargement antidérapante, équipé ou non d'un hayon élévateur, muni de parois fermées, équipé d'aération et d'éclairage suffisants (afin de pouvoir aisément examiner les animaux pendant le transport), muni d'isolants acoustiques à l'intérieur, plancher antidérapant ou pourvu de litière, des cloisons suffisamment solides. Si la rampe de chargement est utilisée pour le chargement et le déchargement, l'inclinaison doit être < 20° ; si l'inclinaison est > 10°, un système doit être prévu (p.ex. des lattes transversales) permettant l'entrée et la sortie des animaux sans danger ou difficulté.</p>	B
T10	La présence d'animaux vivants doit être clairement indiquée sur le véhicule.	A2
3. METHODE DE TRANSPORT		
3.1. DISPOSITIONS GENERALES		
T11	Seuls les animaux ayant été identifiés conformément à la législation avant leur transport peuvent être transportés. Les éventuels problèmes sont signalés à l'éleveur/au transporteur responsable selon la procédure de plainte. Les marteaux à tatouer utilisés pendant l'identification des porcs de boucherie ne peuvent être utilisés pour le guidage des porcs et chaque porc ne peut porter plus de deux tatouages (un sur chaque flanc).	A2
T12	Le départ des animaux en direction de leur destination doit avoir lieu le plus tôt possible après leur chargement (éviter les retards inutiles).	B
T13	Le chemin parcouru pour le transport des porcs doit être le plus court possible (max. 8 heures).	B

T14	Le transfert d'animaux vers un autre moyen de transport sur la voie publique est interdit, sauf en cas de force majeure (panne, accident, ...).	A2
3.2. CHARGEMENT/DECHARGEMENT DES PORCS		
T15	<p>Le transporteur devra respecter les dispositions suivantes lors du chargement/déchargement des porcs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le chauffeur met des vêtements propres pour chaque transport ; - le chauffeur n'entre pas dans les étables lors du chargement et du déchargement, et si ceci s'avère tout de même nécessaire à titre d'exception, le chauffeur doit porter une salopette et des bottes de l'exploitation ; - le personnel de l'exploitation porcine n'entre pas dans l'espace de chargement ni dans la cabine du véhicule de transport ; - le chauffeur doit éviter tant que possible tout contact avec l'environnement de l'endroit de chargement/déchargement ; - le chauffeur utilise les panneaux de guidage du véhicule pour le chargement/déchargement. Si le chauffeur ou son convoyeur doit entrer dans les étables à titre d'exception, les panneaux de guidage du lieu de chargement ou de déchargement seront utilisés ; - le chargement/déchargement se déroule dans le calme et en petits groupes ; la taille des groupes lors du chargement correspond à la taille des compartiments du camion ; - lors du chargement/déchargement, les porcs doivent être dirigés vers la lumière sans toutefois être éblouis par une lumière artificielle. 	B
T16	<p>Les porcs blessés, physiologiquement faibles et malades ne sont pas chargés. On entend par cela :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les animaux incapables de se déplacer sans assistance ou de bouger sans souffrir ; - les animaux qui présentent des blessures graves ou un prolapsus (masse charnue rouge foncé qui sort de l'anus ou du vagin) ; - les animaux nouveau-nés chez qui l'ombilic n'est pas encore complètement cicatrisé ; - les truies gestantes qui ont passé au moins 90% de la période de gestation ou qui ont mis bas au cours de la semaine précédente ; - les porcelets de moins de trois semaines. <p>L'aptitude au transport est vérifiée avant le départ sous la responsabilité de l'éleveur et du transporteur.</p>	A1

T17	Les moyens de guidage sont utilisés de telle manière qu'ils ne causent pas de douleurs ni de blessures aux animaux.	A1
T18	Les camions disposant de plus d'un pont de chargement doivent être équipés d'une plate-forme élévatrice, dont l'utilisation est obligatoire pour le chargement/déchargement des porcs en cas d'absence de rampe de chargement. La plate-forme élévatrice ne peut être surencombrée lors de son utilisation et elle ne peut être activée que lorsque tous les animaux sont complètement installés sur la plate-forme. Les plates-formes élévatoires et les ponts supérieurs doivent être pourvus de barrières de sécurité afin d'éviter que des animaux ne tombent ou ne s'échappent.	A1
T19	Les porcelets/porcs en provenance de différents troupeaux transportés dans un même camion doivent être chargés dans des compartiments séparés.	B
T20	Il est conseillé de grouper les porcelets/porcs provenant d'un même enclos dans le camion et d'éviter de les mélanger à des porcelets/porcs provenant d'autres enclos. (Recommandation)	C
T21	Conformément à la législation, les animaux suivants sont transportés séparément : les verrats reproducteurs adultes, les mâles et les femelles sexuellement matures.	B
T22	Tous les porcs doivent tout au moins pouvoir être couchés simultanément et adopter une position debout naturelle. La superficie minimale de 0,50 m ² /110 kg doit être respectée lors du transport.	A1
3.3. TRAITEMENT DES ANIMAUX VIVANTS		
T23	Interdiction de toute utilisation d'aguillons électriques avant, pendant et après le transport.	A1
T24	Interdiction de toute utilisation de tranquillisants pharmaceutiques.	B

T25	Il est interdit d'infliger quelconque traitement causant des douleurs ou des souffrances inutiles (p.ex. frapper, donner des coups de pieds, exercer des pressions à des endroits sensibles, utiliser des instruments pointus, soulever ou traîner les animaux par certaines extrémités du corps telles que la tête, la queue, les oreilles, ...).	A1
4. NETTOYAGE ET DESINFECTION DU MOYEN DE TRANSPORT		
T26	L'entreprise de transport dispose d'une procédure N&D pour le nettoyage et la désinfection du moyen de transport et d'une procédure de validation N&D (qui consiste en un contrôle visuel de la propreté après N&D). Au cas où l'entreprise dispose de sa propre installation certifiée : également un bilan massique des biocides destinés à la désinfection du moyen de transport (action virucide). Une version papier de la procédure N&D est présente dans chaque véhicule (p.ex. schéma N&D). Une version papier ou électronique est disponible au siège de l'entreprise. Cette procédure peut être établie par l'entreprise même, mais doit tout au moins comprendre les informations mentionnées dans le document rédigé par Belpork asbl (disponible sur http://www.belpork.be > BePork > Documenten > Kwaliteitsdocumenten > Hulpdocumenten).	B
T27	Après le déchargement des animaux, le camion doit être soumis à un nettoyage et une désinfection approfondis conformément à la législation en vigueur (UE). Le nettoyage et la désinfection du moyen de transport (date, lieu, exécutant, biocide utilisé et certificat en cas d'utilisation d'une installation certifiée appartenant à un tiers) doit être enregistrée dans le registre N&D. Les registres N&D sont utilisés pendant 5 ans au siège de l'entreprise (EU, QS).	A2

PARTIE VI : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'ABATTOIR		Infraction
1. GENERALITES		
S1	L'abattoir doit disposer d'un certificat Febev ^{Plus} valide.	A2
S2	Chaque participant BePork doit obligatoirement participer au monitoring de la <i>Salmonelle</i> organisé par l'ASBL Belpork. L'analyse bactériologique de la <i>Salmonelle</i> porte sur des ganglions lymphatiques collectés par l'abattoir conformément au protocole y afférent.	A2
2. ARRIVEE / DECHARGEMENT		
S3	<p>A l'arrivée à l'abattoir, il convient de respecter une période de repos d'au moins 1 heure et de maximum 4 heures, une période de repos de 2 heures étant optimale.</p> <p>Lorsque la température excède 25°C, l'abattage immédiat des porcs de boucherie est autorisé.</p> <p>En cas de stress causé par la chaleur ou le froid (température ambiante supérieure à 25°C ou inférieure à 5°C), l'abattoir détermine si les porcs de boucherie doivent être abattus immédiatement ou s'il faut allonger le temps d'attente et utiliser des mesures adaptées à la situation (telles que le rafraîchissement par la pulvérisation d'eau dans l'aire d'attente). La pulvérisation d'eau est obligatoire à partir d'une température de 25°C dans l'étable.</p>	B
S4	Le niveau sonore dans l'aire d'attente doit être enregistré et ne peut en moyenne dépasser 85 dB (moyenne de 3 mesures à des endroits différents). En cas de dépassement du niveau maximum, un plan d'action prévoyant des mesures correctives doit être établi (recommandation).	C

S5	L'évaluation périodique du transport et/ou des chauffeurs par l'abattoir est transmise à l'entreprise de transport. Un maximum de 2 marques de frappe (une sur chaque flanc) peut être apposé.	B
3. GUIDAGE		
S6	<p>Le guidage des porcs BePork s'effectue par petits groupes. Aucun aiguillon électrique ne peut être utilisé lors du guidage des porcs vers l'anesthésie, excepté lors des derniers mètres avant l'anesthésie chez les porcs adultes qui refusent de se déplacer, et uniquement à condition que les porcs aient devant eux de l'espace pour avancer. Les chocs ne peuvent durer plus d'une seconde, doivent être suffisamment échelonnés et ne peuvent être administrés que sur les muscles des pattes arrière. Si les animaux ne réagissent pas, les chocs ne peuvent pas être administrés à plusieurs reprises.</p> <p>Il est toutefois conseillé de ne pas utiliser d'instruments électriques (excepté les portes battantes automatiques).</p>	A1
S7	Les moyens de guidage électriques sont conservés dans une armoire fermée à clé, ne sont retirés qu'en cas de nécessité (conformément à la norme S6) et sont rangés après usage dans cette même armoire prévue à cet effet.	A1
S8	Les moyens de guidage ne seront utilisés que de manière à ne pas occasionner de douleur ni de dommages aux animaux.	A1
4. STATUT SANITAIRE		
S9	<p>Les porcs de boucherie doivent être complètement à jeun au moins 12 heures avant leur transport vers l'abattoir.</p> <p>Ceci signifie qu'au moins 10% des estomacs dans la ligne d'abattage seront soumis à un examen visuel.</p> <p>En cas de problèmes constatés lors de l'abattage, l'abattoir remettra ses remarques à l'éleveur et lui demandera de prendre les mesures correctives nécessaires afin d'éviter le problème à l'avenir. L'abattoir devra sanctionner l'éleveur en cas d'infractions répétées.</p>	B

S10	<p>Les données d'abattage et d'inspection doivent être transmises à l'éleveur porcin. Au cas où les circonstances n'auraient pas permis de collecter les données à l'abattoir, celui-ci devra présenter à l'éleveur porcin un document de motivation justifiant l'absence des données d'abattage et d'inspection.</p> <p><i>Au cas où les porcs de boucherie seraient vendus à l'abattoir par un marchand devenu propriétaire des animaux, les données d'abattage et d'inspection doivent également être transmises à l'éleveur porcin.</i></p>	A2
S11	<p>Les données d'abattage et de contrôle doivent au moins contenir les informations suivantes : le nombre de pièces, le poids de carcasse chaude, la classification, l'état de remplissage de l'estomac, les lésions suite aux pneumonies (3 codes), aux pleurésies (2 codes), les anomalies hépatiques (3 codes), le nombre de refus + raisons.</p>	B
5. TEMPERATURE		
S12	<p>La température à cœur de la carcasse, <i>mesurée au cœur du jambon</i>, ne peut dépasser 7°C après 24 heures suivant l'abattage.</p>	A1
6. TRACABILITE		
S13	<p>Lors de la livraison à l'abattoir, les porcs de boucherie Certus doivent être toujours déchargés, mis en attente et abattus par cheptel.</p>	A2
S14	<p>Seuls les porcs Certus accompagnés de leur fiche de départ (version papier ou numérique) et tatoués du logo Certus peuvent être abattus comme porcs de boucherie Certus.</p>	A2
S15	<p>Le mélange de carcasses <i>ou de sous-produits</i> Certus et d'autres carcasses <i>ou sous-produits</i> non Certus au sein d'un même lot Certus est interdit.</p>	A2

S16	L'abattoir peut composer des lots sur la base de l'identification individuelle du cheptel. Les codes de tatouage qui font partie du lot doivent être mentionnés sur le certificat établi pour le client.	A2
S17	Afin d'assurer la traçabilité et l'identification des lots de viande porcine ou de sous-produits BePork au départ de l'abattoir vers un maillon suivant de la chaîne, il est obligatoire d'établir un certificat lors de chaque livraison. Un maillon suivant peut par exemple être un atelier de découpe BePork, un participant national à un label qui continue à s'appuyer sur BePork ou un bénéficiaire étranger. Un abattoir certifié est tenu de fournir des lots BePork accompagnés d'un spécimen de certificat à un maillon suivant de la chaîne non (encore) certifié (en cours de certification). Un abattoir en cours de certification doit également utiliser des spécimens de certificats. Pour l'exportation de carcasses, de pièces de viande, de viande porcine et de sous-produits BePork au départ d'un abattoir certifié BePork vers un bénéficiaire allemand certifié QS, il faut établir un certificat original. L'abattoir est tenu de remplir le certificat de manière complète et correcte au moyen de l'application en ligne 'TRACY'. L'établissement d'un certificat pour des sous-produits entre en vigueur à partir du 01/04/2021.	A2
S18	Si un lot a des destinations différentes, un certificat original Certus par destination devra être établi.	A2
S19	Lors de la commercialisation et du transport de viande porcine ou de sous-produits Certus, le document d'accompagnement du transport et la facture doivent préciser qu'il s'agit de viande porcine ou de sous-produits Certus.	A2

PARTIE VII : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'ATELIER DE DECOUPE		Infraction
1. GENERALITES		
U1	L'atelier de découpe doit disposer d'un certificat Febev ^{plus} valide.	A1
2. TEMPERATURE		
U2	La température à cœur de la carcasse, mesurée au cœur du jambon , ne peut dépasser 7°C après 24 heures suivant l'abattage.	A1
3. TRACABILITE		
U3	La découpe doit être regroupée dans le temps ou séparée dans un local, par cheptel ou par lot Certus. Le lot Certus est défini par l'abattoir.	A2
U4	L'identification en fin de découpe se fait au moyen d'étiquettes, apposées sur l'emballage ou sur la viande mentionnant de manière très lisible le numéro de lot, de certificat ou de livraison correspondant.	A2
U5	Lors de la commercialisation et du transport de viande porcine ou de sous-produits Certus, le document d'accompagnement du transport et la facture doivent préciser qu'il s'agit de viande porcine ou de sous-produits Certus.	A2
U6	Afin d'assurer la traçabilité et l'identification de la viande porcine ou de sous-produits BePork au départ de l'atelier de découpe vers un maillon suivant de la chaîne, il est obligatoire d'établir un bon de livraison lors de chaque livraison. Un maillon suivant peut par exemple	A2

<p>être un bénéficiaire national qui achète de la viande ou des sous-produits BePork, un participant national à un label qui continue à s'appuyer sur BePork ou un bénéficiaire étranger.</p> <p>Un atelier de découpe agréé est tenu de fournir des lots BePork accompagnés d'un spécimen de bon de livraison à un maillon suivant de la chaîne non (encore) certifié (en cours de certification). Un atelier de découpe en cours de certification doit également utiliser des spécimens de bons de livraison.</p> <p>Pour l'exportation de viande porcine ou de sous-produits BePork au départ d'un atelier de découpe certifié BePork vers un bénéficiaire allemand certifié QS, il faut établir un bon de livraison original basé sur un certificat original.</p> <p>L'atelier de découpe est tenu de remplir le bon de livraison de manière complète et correcte au moyen de l'application en ligne 'TRACY'.</p> <p>L'établissement d'un certificat pour des sous-produits entre en vigueur à partir du 01/04/2021.</p>	
--	--