

Manuel de qualité Bien-être animal

Version 06/10/2021

ASBL Belpork

Boulevard du Roi Albert II 35, boîte 54
1030 Bruxelles

T : 02/552.81.44

F : 02/552.81.30

E: info@Belpork.be

www.Belpork.be/BePork

TVA BE 0470.805.831

Table des matières

CONDITIONS GÉNÉRALES	4
A. GÉNÉRALITÉS	5
B. PAR MAILLON	6
B.1. PRODUCTION PRIMAIRE	6
PARTIE I : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'ALIMENTATION DES PORCS	6
PARTIE II : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'EAU D'ABREUUREMENT	7
PARTIE III : CONDITIONS AU NIVEAU DES PORCELETS	8
PARTIE IV : CONDITIONS AU NIVEAU DE LA BIOSÉCURITÉ	8
PARTIE V : CONDITIONS AU NIVEAU DE LA SANTÉ DES ANIMAUX	9
PARTIE VI : CONDITIONS AU NIVEAU DU LOGEMENT DES ANIMAUX	13
1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES	13
1.1. INFRASTRUCTURE	13
1.2. GROUPE	14
1.3. PRÉVENTION INCENDIE ET SITUATIONS D'URGENCE	14
2. INFIRMERIE	15
3. MATÉRIEL D'ENRICHISSEMENT	16
4. CLIMAT DE LA PORCHERIE	17
5. SUPERFICIE	20
PARTIE VII : CONDITIONS AU NIVEAU DU PERSONNEL	21
PARTIE VIII : CONDITIONS AU NIVEAU DU TRAÇAGE	22
B.2. PRODUCTION PRIMAIRE : conditions complémentaires partie 1	23
PARTIE I : CONDITIONS AU NIVEAU DES ALIMENTS POUR PORCS	23
PARTIE II : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'EAU D'ABREUUREMENT	23
PARTIE III : CONDITIONS AU NIVEAU DU LOGEMENT DES ANIMAUX	24
1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES	24
2. INFIRMERIE	25
3. SUPERFICIE	25
B.3. PRODUCTION PRIMAIRE : conditions complémentaires partie 2	27
PARTIE I : CONDITIONS AU NIVEAU DU LOGEMENT DES ANIMAUX	27
1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES	27
2. SUPERFICIE	27
B.4. ABATTOIR	29
PARTIE I : CONDITIONS AU NIVEAU DU PROCESSUS D'ABATTAGE	29
1. ARRIVÉE DES ANIMAUX	29

2. GUIDAGE	29
3. AIRE D'ATTENTE	30
4. L'ÉTOURDISSEMENT EN GÉNÉRAL.....	30
5. ÉTOURDISSEMENT ÉLECTRIQUE	30
6. ETOURDISSEMENT PAR GAZ.....	31
7. ÉTOURDISSEMENT D'URGENCE.....	32
8. SAIGNEE	32
PARTIE II : CONDITIONS AU NIVEAU DU PERSONNEL	33
PARTIE III : CONDITIONS AU NIVEAU DU TRAÇAGE	34
PARTIE IV : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'INFRASTRUCTURE	35
1. SURVEILLANCE PAR CAMÉRA	35
2. AIRE D'ARRIVÉE.....	35
3. BOX D'ATTENTE	36
4. COULOIR DE GUIDAGE	36
B.5. ATELIER DE DÉCOUPE	38
PARTIE I : CONDITIONS AU NIVEAU DU TRAÇAGE.....	38
C. APERÇU DES RÉVISIONS	39

CONDITIONS GÉNÉRALES

Tout participant au manuel de qualité Bien-être animal (BEA) 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 de porc.

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 Bien-être animal 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 installations 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. En outre, le participant au label de qualité Bien-être animal s'engage à être certifié pour le manuel de qualité BePork.

Le participant au label de qualité Bien-être animal respecte scrupuleusement toutes les conditions complémentaires de l'ASBL Belpork, contenues dans le manuel de qualité Bien-être animal et le règlement BePork.

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

Les infractions aux normes sont classées en catégories NC A1 (Knock out), A2 (Majeur), B (Mineur) et C (Recommandation).

Diverses corrections et mesures correctrices y sont associées dans le règlement BePork.

A. GÉNÉRALITÉS

		Infraction
BEA A1	Seuls les carcasses, la viande et/ou les sous-produits provenant de porcs de boucherie de participants agréés en Bien-être animal peuvent être commercialisés comme BEA.	A2
BEA A2	La viande et les sous-produits ne peuvent être commercialisés sous le label BEA que par l'intermédiaire d'une succession de participants agréés BEA.	A2
BEA A3	Si un maillon agréé BEA souhaite vendre à un maillon non agréé dans la chaîne de production, la carcasse, la viande et/ou le sous-produit ne peuvent plus continuer à être commercialisés par le maillon non agréé sous le label de qualité BEA.	B
BEA A4	<p>Le dirigeant de l'exploitation évalue, développe et améliore en permanence la politique de bien-être animal dans l'exploitation. Cela implique au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une évaluation pour déterminer si l'exploitation répond à toutes les normes pour l'audit initial et une fois par année civile en collaboration avec le vétérinaire d'exploitation • Un plan d'approche accompagné de mesures correctrices et préventives • Une détermination de la mesurabilité des mesures • Une appréciation de l'efficacité des mesures <p>L'évaluation et l'établissement d'un plan d'approche peut faire partie du plan sanitaire d'exploitation.</p>	B
BEA A5	Une exploitation ne peut être agréée comme exploitation BEA que si elle est en possession d'un certificat BePork.	A2

B. PAR MAILLON

B.1. PRODUCTION PRIMAIRE

PARTIE I : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'ALIMENTATION DES PORCS		Infraction
BEA P1	Les porcelets allaités reçoivent à partir de l'âge de 14 jours un peu d'aliments solides (aliments secs ou bouillie). Ce qui répond au besoin naturel des porcelets allaités de copier le comportement de la truie. Les porcelets allaités ont une croissance plus solide et moins de problèmes (intestinaux) lors du sevrage.	A2
BEA P2	Des aliments riches en fibres (granulés aux fibres brutes (10-14% de cellulose brutes ou min. 340 g/kg d'autres matières organiques), paille ou foin) sont distribués en fonction de la condition de la truie gestante. Des aliments riches en fibres contribuent à une digestion saine et à une impression de satiété.	A2
BEA P3	Dans des loges de plus de 40 cochettes, truies ou porcs de boucherie, du fourrage grossier (paille/foin/luzerne/...) est fourni. Le fourrage grossier doit être disponible pendant la majeure partie de la journée afin de répondre au besoin naturel de recherche approfondie et prolongée d'aliments.	A2
BEA P4	En cas d'alimentation à l'auge (alimentation en bouillie ou aliments secs), tous les porcelets sevrés doivent pouvoir se nourrir simultanément. La largeur d'alimentation de l'auge est de minimum 18 cm par porcelet sevré.	B
BEA P5	Lorsque des truies (vides et portantes) sont alimentées au moyen d'une auge, les truies sont protégées, pendant qu'elles s'alimentent, par de petites cloisons qui surplombent l'auge afin qu'une truie dominante ne puisse pas occuper deux places.	A2
BEA P6	En cas d'alimentation à l'auge (alimentation en bouillie ou aliments secs), toutes les truies doivent pouvoir s'alimenter simultanément. La largeur d'alimentation de l'auge est de minimum 30 cm par truie.	B
BEA P7	En cas d'alimentation à l'auge (alimentation en bouillie ou aliments secs), tous les porcs de boucherie doivent pouvoir s'alimenter simultanément. La largeur d'alimentation de l'auge est de minimum 30 cm par porc de boucherie.	B
BEA P8	Lorsqu'un système d'alimentation prévoit un nourrissage ad libitum (illimité), il comporte au moins un réfectoire pour 8 porcelets sevrés. Tous les porcelets sevrés ont la garantie de pouvoir absorber suffisamment d'aliments en mangeant jour et nuit.	B
BEA P9	Lorsqu'un système d'alimentation prévoit le nourrissage ad libitum (illimité) des porcelets sevrés, la largeur d'alimentation est de 18 cm par case d'alimentation.	B

BEA P10	Lorsqu'un système d'alimentation prévoit un nourrissage ad libitum (illimité), il comporte au moins un réfectoire pour 12 truies. Toutes les truies ont la garantie de pouvoir absorber suffisamment d'aliments en mangeant jour et nuit.	B
BEA P11	Lorsqu'un système d'alimentation prévoit le nourrissage ad libitum (illimité) des truies, la largeur d'alimentation est de 30 cm par case d'alimentation.	B
BEA P12	Lorsqu'un système d'alimentation prévoit un nourrissage ad libitum (illimité) des porcs de boucherie, il comporte au moins un réfectoire pour 12 porcs de boucherie. En cas de nouvelle construction et/ou de transformation, mais au plus tard à partir du 01/01/2025, la norme de minimum un réfectoire pour 8 porcs de boucherie s'applique. Tous les porcs de boucherie ont la garantie de pouvoir absorber suffisamment d'aliments en mangeant jour et nuit.	B
BEA P13	Lorsqu'un système d'alimentation prévoit le nourrissage ad libitum (illimité) des porcs de boucherie, la largeur d'alimentation est de 30 cm par case d'alimentation.	B
BEA P14	Il est recommandé de ne pas nourrir les porcelets sevrés par portions, mais ad libitum (de façon illimitée).	C
PARTIE II : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'EAU D'ABREUVEMENT		Infraction
BEA P15	Le traitement préliminaire de l'eau s'effectue en fonction de la composition chimique de l'eau, par exemple l'acidification ou la désinfection, et en concertation avec le vétérinaire de guidance d'exploitation. Outre son effet bactériostatique/bactéricide, l'acidification de l'eau peut contribuer à la digestion et à la saveur de l'eau. La désinfection de l'eau peut réduire la pression bactériologique dans l'eau.	A2
BEA P16	L'éleveur porcin fait effectuer au moins une fois par an une analyse de l'eau d'abreuvement (au niveau de l'abreuvoir à tétine) par source d'eau. L'analyse doit démontrer que l'eau d'abreuvement est de qualité suffisante pour les porcs, du fait qu'elle répond à la norme. En cas de paramètres non conformes, un plan d'action accompagné de mesures correctrices est établi à cet effet et par la suite, une nouvelle analyse est effectuée pour ces paramètres afin d'en démontrer la conformité. Les conditions de l'analyse de l'eau d'abreuvement sont décrites dans la 'procédure d'analyse de l'eau potable bien-être animal', qui fait partie intégrante du manuel de qualité BEA. Pour la procédure, voir http://www.belpork.be > BePork > Documents > Procédure d'analyse de l'eau potable bien-être animal'.	A2
BEA P17	Il y a au moins 1 abreuvoir exclusif pour 12 porcelets sevrés. En cas d'alimentation en bouillie, 1 abreuvoir à tétine exclusif suffit pour 24 porcelets sevrés.	B

BEA P18	Il y a au moins 1 abreuvoir exclusif pour 12 truies. En cas d'alimentation en bouillie, 1 abreuvoir à tétine exclusif suffit pour 24 truies.	B
BEA P19	Il y a au moins 1 abreuvoir exclusif pour 12 porcs de boucherie. En cas d'alimentation en bouillie, 1 abreuvoir à tétine exclusif suffit pour 24 porcs de boucherie.	B
BEA P20	Le débit d'eau optimal est de 0,3-0,5 l/min pour les porcelets non sevrés (> 5 kg), de 0,5-0,8 l/min pour les porcelets sevrés (> 10 kg), de 1-1,5 l/min pour les porcs de boucherie, de 1-2,2 l/min pour les truies gestantes, de 2-4 l/min pour les truies portantes et de 1-2,2 l/min pour les verrats.	C
BEA P21	<p>Les abreuvoirs disponibles près du réfectoire ne sont pas admis comme abreuvoirs exclusifs, mais uniquement comme abreuvoirs supplémentaires s'ajoutant à l'abreuvoir séparé du réfectoire.</p> <p>Une exception s'applique dans les cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les abreuvoirs situés au-dessus de l'auge peuvent être utilisés comme abreuvoirs exclusifs si l'alimentation est rationnée et si le nombre d'animaux est inférieur ou égal au nombre de réfectoires (conformément à la largeur d'alimentation). • Une auge utilisée pour une alimentation rationnée, qui est remplie entre les périodes d'alimentation d'une eau propre et claire, peut être considérée comme un abreuvoir exclusif si le nombre d'animaux est inférieur ou égal au nombre de réfectoires. 	C
BEA P22	Si des truies sont tenues individuellement, l'auge peut être utilisée à la fois pour la distribution d'aliments et d'eau. Les aliments doivent être fournis par rations et l'eau d'abreuvement doit être disponibles immédiatement après l'absorption des aliments.	C
PARTIE III : CONDITIONS AU NIVEAU DES PORCELETS		
BEA P23	Si des porcelets sont achetés, ils proviennent d'exploitations certifiées BEA.	A2
PARTIE IV : CONDITIONS AU NIVEAU DE LA BIOSÉCURITÉ		
BEA P24	<p>L'exploitation possède un plan d'hygiène spécifique à l'exploitation, qui indique systématiquement les mesures d'hygiène prises dans l'exploitation pour garantir l'hygiène dans l'exploitation.</p> <p>Le plan d'hygiène comprend au moins :</p>	A2

	<ul style="list-style-type: none"> • Un plan de l'exploitation • L'origine et le lieu de stockage des aliments, indiqués sur le plan de l'exploitation. Pour la détermination de l'origine des aliments, une distinction doit être faite entre les aliments provenant de son propre élevage, d'un collègue agriculteur ou d'une firme d'alimentation animale. • L'origine et la qualité de l'eau (tant l'eau d'abreuvement que l'eau de nettoyage). • Une indication de l'itinéraire propre (zone d'accès limité où séjournent les animaux) et de l'itinéraire sale (zone librement accessible) sur le plan de l'exploitation. Il est recommandé d'avoir une séparation stricte entre l'itinéraire propre et l'itinéraire sale. En cas d'impossibilité de séparation stricte, la méthodologie par mesures de biosécurité est indiquée. • Une procédure de nettoyage et de désinfection des porcheries. Par produit utilisé, il y aura lieu de conserver au minimum la fiche technique (avec mention de la concentration, du temps de réaction et de la température de fonctionnement) ainsi que la fiche d'information de sécurité (safety data sheet, information sur les risques d'un produit accompagnée de recommandations pour son utilisation en toute sécurité). 	
BEA P25	L'accès à la partie propre de l'exploitation pour les travailleurs, fournisseurs et visiteurs passe obligatoirement par un sas d'hygiène où ils peuvent changer de vêtements et de chaussures et se laver les mains afin d'éviter la transmission de germes de maladies. Le sas d'hygiène répond au minimum aux exigences légales. Il est recommandé d'équiper le sas d'hygiène d'une douche afin de pouvoir enfiler les vêtements de travail après la douche.	A2
PARTIE V : CONDITIONS AU NIVEAU DE LA SANTÉ DES ANIMAUX		
BEA P26	<p>Une politique d'euthanasie détaillée est établie, sous forme électronique ou sur papier, en collaboration avec le vétérinaire de guidance d'exploitation, et conservée dans l'exploitation. Cette politique précise dans quels cas un animal doit être euthanasié et dans quelles situations l'éleveur porcin doit contacter le vétérinaire de guidance d'exploitation pour procéder à l'euthanasie. L'euthanasie au moyen d'un pistolet d'abattage est autorisée à condition que l'utilisateur possède à cet effet les permis nécessaires (stockage et possession des munitions). Le document « Aide à l'euthanasie BePork » fourni par l'ASBL Belpork peut servir de fil conducteur (voir : http://www.belpork.be > BePork > Documents > Aide à l'euthanasie BePork).</p> <p>La politique d'euthanasie est évaluée au moins 1 fois par an avec le vétérinaire de guidance d'exploitation.</p>	A2

BEA P27	<p>Les chiffres relatifs à l'euthanasie dans l'exploitation sont enregistrés en pourcentage et de manière claire et concise par mois ou par mise en place et pour chaque catégorie animale (porcelets en loge de maternité - porcelets sevrés - truies - porcs de boucherie) et sont conservés dans l'exploitation pendant une période de minimum 5 ans. Le participant est totalement libre de choisir la manière dont il enregistre ces chiffres (à l'aide d'un logiciel / document écrit / registre d'entreprise (porcs de boucherie) / formulaire standard établi par Belpork/...).</p> <p>Les chiffres relatifs à l'euthanasie sont évalués au moins 1 fois par an avec le vétérinaire de guidance d'exploitation. Pour soutenir l'interprétation des résultats d'exploitation, les résultats au niveau de la population peuvent être utilisés comme fil conducteur. Il est possible d'évaluer où une exploitation individuelle se situe dans la population. Les données sont mises à disposition par l'ASBL Belpork.</p> <p>En cas de causes structurelles¹ à l'euthanasie, l'éleveur porcin établit, en concertation avec le vétérinaire de guidance d'exploitation, un plan d'approche permettant de réduire au maximum ces causes et de diminuer le pourcentage d'animaux euthanasiés.</p>	A2
BEA P28	<p>Les chiffres de mortalité dans l'exploitation sont enregistrés en pourcentage et de manière claire et concise par mois ou par mise en place et pour chaque catégorie animale (porcelets en loge de maternité - porcelets sevrés - truies - porcs de boucherie) et sont conservés dans l'exploitation pendant une période de minimum 5 ans. Le participant est totalement libre de choisir la manière dont il enregistre ces informations (à l'aide d'un logiciel / document écrit / registre d'entreprise (porcs de boucherie) / formulaire standard établi par Belpork/...). Le formulaire standard mis à disposition par l'ASBL Belpork peut être utilisé.</p> <p>La mortalité des porcelets en loge de maternité est calculée comme suit :</p> $\text{Mortalité} = \frac{\text{nombre d'animaux morts à partir de l'âge de 3 jours (hors animaux euthanasiés)}}{\text{nombre d'animaux à partir de l'âge de 3 jours}} \times 100$ <p>La mortalité des porcelets sevrés, des truies et des porcs de boucherie est calculée comme suit :</p> $\text{Mortalité} = \frac{\text{nombre d'animaux morts (hors animaux euthanasiés)}}{\text{nombre d'animaux}} \times 100$	A2

¹Les causes structurelles ne sont pas des causes fortuites, uniques ou exceptionnelles. Les causes consistent en certains manquements dans le système. Tant que l'on ne s'attaque pas aux causes, les problèmes se reproduiront.

	<p>Les chiffres de mortalité sont évalués au moins 1 fois par an avec le vétérinaire de guidance d'exploitation, ce qui peut faire partie du plan sanitaire d'exploitation. Pour soutenir l'interprétation des résultats de l'exploitation, les résultats au niveau de la population peuvent être utilisés comme fil conducteur. Il est possible d'évaluer où une exploitation individuelle se situe dans la population. Les données sont mises à disposition par l'ASBL Belpork.</p> <p>En cas de causes structurelles à la mortalité, l'éleveur porcin établit, en concertation avec le vétérinaire de guidance d'exploitation, un plan d'approche permettant de réduire au maximum ces causes et de diminuer le pourcentage de mortalité.</p>	
BEA P29	<p>L'état de santé général des porcelets sevrés, des truies portantes et des porcs séjournant dans une infirmerie est évalué au moins deux fois par jour pour déceler notamment des signes indicateurs d'un abaissement du niveau de bien-être animal et/ou de santé de l'animal (besoin de soins, signes de blessures, mauvaise santé, stress, etc.). L'éleveur porcin prend ensuite les mesures requises. Lors de ce contrôle, l'éclairage est suffisant pour permettre l'exécution d'une inspection approfondie.</p>	B
BEA P30	<p>Les données d'abattage et d'inspection et les résultats de laboratoire et d'autopsie sont évalués au moins 1 fois par an avec le vétérinaire de guidance d'exploitation, ce qui peut faire partie du plan sanitaire d'exploitation.</p> <p>En cas de problèmes structurels relatifs aux données d'abattage et d'inspection et aux résultats de laboratoire et d'autopsie, l'éleveur porcin établit, en concertation avec le vétérinaire de guidance d'exploitation, un plan d'approche permettant de réduire au maximum ces causes et de diminuer le pourcentage de mortalité.</p>	A2
BEA P31	<p>L'état des onglons (accessoires) de minimum 30 truies est inspecté au moins 1 fois par an pour déceler une surcharge, une croissance excessive ou une infection, par le biais de <u>l'inspection des onglons</u>. Les résultats de l'inspection des onglons sont évalués au moins 1 fois par an avec le vétérinaire de guidance d'exploitation.</p> <p>En cas de causes structurelles aux problèmes d'onglons, l'éleveur porcin établit, en concertation avec le vétérinaire de guidance d'exploitation, un plan d'approche permettant de réduire au maximum ces causes et de diminuer le pourcentage de problèmes d'onglons.</p> <p>Ce paramètre peut faire partie du plan sanitaire d'exploitation.</p>	A2
BEA P32	<p>L'éleveur porcin effectue un suivi permanent des conditions d'exploitation afin de prévenir la caudophagie et de définir les possibilités de la réduire en concertation avec le vétérinaire de guidance d'exploitation et si nécessaire, le conseiller en aliments pour bétail.</p>	A2

	<p>Lors de l'évaluation des risques de caudophagie, il faut dans tous les cas être attentif aux éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le matériel d'enrichissement fourni ; • La propreté des porcs ; • Le confort thermique et la qualité de l'air ; • L'état de santé ; • La compétition pour l'alimentation et l'espace ; • Le régime. <p>Au moins 95% des reproducteurs ne présentent pas de caudophagie. Le mode opératoire de l'évaluation est décrit dans la 'procédure d'évaluation de la caudophagie', qui fait partie intégrante du manuel de qualité BEA. Pour la procédure interne, voir http://www.belpork.be > BePork > Documents > Procédure d'évaluation de la caudophagie.</p>	
BEA P33	<p>Il n'y a pas de rognage routinier des dents chez les porcelets nouveau-nés.</p> <p>En cas de rognage des dents chez les porcelets nouveau-nés, l'autorisation du vétérinaire de guidance d'exploitation est nécessaire à cet effet, et la nécessité vétérinaire est décrite et consignée dans une attestation du vétérinaire de guidance d'exploitation.</p>	A2
BEA P34	<p>Lorsque des dents sont rognées en raison de problèmes, il existe un plan d'approche en vertu duquel les problèmes sont résolus dans un délai d'un an (lors du prochain contrôle) et le rognage des dents est à nouveau arrêté. Ce plan est établi en concertation avec le vétérinaire de guidance d'exploitation. Ce paramètre peut faire partie du plan sanitaire d'exploitation.</p>	A2
BEA P35	<p>La caudectomie doit être une mesure exceptionnelle et doit être explicitement motivée.</p> <p>En cas de caudectomie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'autorisation du vétérinaire de guidance d'exploitation est requise à cet effet ; • la nécessité vétérinaire est décrite et consignée par le vétérinaire de guidance d'exploitation et revue au moins tous les trimestres ; • la caudectomie est effectuée par une personne suffisamment compétente et entraînée dans les 72 heures suivant la naissance ; 	A2

	<ul style="list-style-type: none"> • elle doit être effectuée de manière à ce que les porcelets conservent au moins 2,5 cm de queue, ce qui garantit chez les animaux adultes une longueur de queue de >5 cm, et ; • l'éleveur porcin a établi avec son vétérinaire de guidance d'exploitation un plan d'action pour réduire les morsures de queue et, si possible, garder les queues plus longues. <p>Ce paramètre peut faire partie du plan sanitaire d'exploitation.</p>	
BEA P36	Les porcelets individuels ne sont pas sevrés avant l'âge de 23 jours.	B
PARTIE VI : CONDITIONS AU NIVEAU DU LOGEMENT DES ANIMAUX		
1. DISPOSITIONS GENERALES		
1.1. INFRASTRUCTURE		
BEA P37	<p>Le sol est plein à raison de minimum 40% pour les porcs d'engraissement en cas de nouvelle construction et/ou de transformation. Un sol plein est défini comme un bout de sol d'un seul tenant sur lequel 1 porc au moins peut s'allonger complètement. Le sol ou une partie du sol peut présenter des orifices ajourés si :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le total des orifices ajourés ne dépasse pas 5 % de la superficie totale du sol plein, et • la largeur des fentes ajourées est de maximum 10 mm et • le diamètre des orifices circulaires ajourés est de maximum 20 mm. <p>Le sol pour les porcelets sevrés est plein à raison de minimum 33% en cas de nouvelle construction et/ou de transformation.</p>	B
BEA P38	<p>L'aire de défécation doit être conçue pour que les truies, porcelets et porcs de boucherie aient une adhérence et une stabilité suffisantes pour adopter la position accroupie naturelle pour déféquer et uriner.</p> <p>L'aire de défécation se compose :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'une grille en plastique dur/d'une grille plastifiée/d'une grille en métal profilé/en béton répondant lors de l'acquisition à une rugosité de 63 Leroux ou à une valeur FSC2000 0,60, ou 	B

	<ul style="list-style-type: none"> d'un sol plein recouvert de paille ou de matériau comparable. 	
BEA P39	Le sol du gisoir/de la niche à porcelets cloisonnés est plein.	B
BEA P40	Lorsque le gisoir de la truie de la loge de maternité est entièrement composé de grilles, celles-ci doivent, pour accroître le confort de couchage et en particulier le rafraîchissement, être constituées par exemple de métal enduit, de fonte ou de plastique dur.	B
BEA P41	Lorsque la truie est attachée lors de la mise bas, un espace de minimum 30 cm doit être dégagé derrière la truie pour la mise bas des porcelets.	B
BEA P42	Il ressort de l'observation de l'attitude naturelle que les porcs apprennent instinctivement à déféquer en dehors de l'aire de repos, ce qui crée finalement une aire de défécation fixe unique. Il est dès lors recommandé de viser 3 zones fonctionnelles (aire de sommeil ou de couchage, aire de défécation et aire d'alimentation) dans la loge, en veillant à ce que l'aire de couchage et l'aire de défécation soient le plus éloignées possible et en stimulant la défécation dans une aire de défécation.	C
1.2. GROUPE		
BEA P43	Dans la nature, les porcs vivent en groupes familiaux socialement stables. Un mélange signifie un changement de cette structure stable et donc une cause de stress. Les porcs de boucherie sont dès lors maintenus en groupes présentant une stabilité maximale et ne sont pas mêlés à des porcs de cycles successifs.	B
1.3. PRÉVENTION INCENDIE ET SITUATIONS D'URGENCE		
BEA P44	Il existe une fiche d'information à objet, directement disponible en cas de calamités, placée à un endroit visible en dehors de la porcherie pour les pompiers/services de secours. La fiche d'information à objet est accompagnée d'un plan indiquant notamment la répartition en loges, portes d'accès, équipements d'utilité publique, point d'eau d'extinction, lieux de stockage de substances et d'exercice d'activités présentant un danger d'incendie, possibilités d'évacuation des animaux et des travailleurs. Le but de la fiche d'information à objet consiste à fournir des informations améliorées pour les services de secours en cas de calamités. La sensibilisation à la sécurité incendie auprès de l'éleveur porcin lui-même est accrue par l'établissement de la fiche d'information à objet.	A2
BEA P45	Le personnel est familiarisé avec la méthodologie en cas de situations d'urgence (p. ex. incendie, inondations, ...).	A2

BEA P46	<p>L'éleveur porcin satisfait aux réglementations européenne, fédérale, régionale et locale relatives à la prévention incendie.</p> <p>Au moins une fois tous les 5 ans, une inspection des installations électriques de l'exploitation porcine est effectuée par un organisme indépendant (reconnu).</p> <p>Au moins 1x/5 ans, une inspection des installations électriques est réalisée par un organisme (agrée) indépendant dans l'exploitation porcine.</p>	A2
2. INFIRMERIE		
BEA P47	Un local séparé est prévu pour les porcs malades/affaiblis/blessés, d'une capacité de minimum 1 % du nombre total de places pour animaux présentes, toutes catégories animales confondues. L'infirmierie peut être construite dans la salle existante avec des pairs afin qu'aucun contact ne puisse avoir lieu avec des animaux sains.	B
BEA P48	Le climat de l'infirmierie doit être adapté aux besoins de l'animal, par exemple être réchauffé par une carpeite en caoutchouc ou une litière.	A2
BEA P49	Le sol de l'infirmierie doit par exemple être parsemé de paille ou de sciure de bois. La partie pleine du sol peut être composée d'une carpeite en caoutchouc recouverte de litière. Lorsque le vétérinaire de guidance d'exploitation déconseille la litière pour des raisons vétérinaires, celle-ci peut être abandonnée.	A2
BEA P50	Un porc qui séjourne à l'infirmierie doit avoir la possibilité d'être en contact visuel avec d'autres porcs.	B
BEA P51	L'infirmierie doit être construite de manière à pouvoir aisément être nettoyée et désinfectée entre chaque occupation et à pouvoir retirer aisément un éventuel animal mort, avec un risque minimum de contact avec d'autres animaux. L'urine et le fumier de l'infirmierie peuvent se retrouver dans la même fosse à purin que l'urine et le fumier des animaux en bonne santé.	B
BEA P52	L'urine et les déjections qui se trouvent dans l'infirmierie ne peuvent pas entrer en contact avec les animaux sains et doivent être éliminées de manière à réduire à un strict minimum le risque de contact avec les animaux sains. L'infirmierie sera par exemple localisée au bout de la porcherie pour qu'il ne faille pas éliminer les excréments et l'urine en passant par d'autres loges.	B
BEA P53	L'infirmierie doit être équipée d'un sol plein à 40 %, à moins que le vétérinaire ne le déconseille pour des motifs vétérinaires.	B

	<p>Un sol plein est défini comme un bout de sol d'un seul tenant sur lequel 1 porc au moins peut s'allonger complètement. le sol ou une partie du sol peut présenter des orifices ajourés si :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le total des orifices ajourés ne dépasse pas 5 % de la superficie totale du sol plein, et • la largeur des interstices ajourés est de maximum 10 mm et • le diamètre des orifices circulaires ajourés est de maximum 20 mm. 	
3. MATÉRIEL D'ENRICHISSEMENT		
BEA P54	<p>Un dispositif de frottement est présent en permanence dans chaque loge (à l'exception des loges de saillie et de maternité où séjournent des truies). P. ex.</p> <ul style="list-style-type: none"> • un poteau de frottement (par exemple un poteau de bois d'un diamètre de minimum 15 cm) • une brosse à récurer (par exemple la brosse d'un balai fixée à une paroi ou à un poteau) • une cloison de loge en béton brut • une cornière en fer 	A2
BEA P55	<p>Tous les porcs de tous les groupes d'âge/toutes les catégories animales doivent disposer en permanence dans leur loge d'un matériel d'enrichissement suffisant à explorer et à utiliser comme jouet. Le matériel d'enrichissement présente les caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • comestible – pour que les porcs puissent le manger en toute sécurité sans risquer d'absorber des substances nocives ; • masticable – pour que les porcs puissent le mordiller ; • manipulable – pour que les porcs puissent le changer d'endroit et en modifier l'aspect et la structure ; • et explorable – pour que les porcs puissent l'explorer. <p>En outre, le matériel d'enrichissement fourni doit être aisément accessible à tous les porcs (par exemple ne pas être monté à côté de l'abreuvoir à tétine ou de la mangeoire). Par ailleurs, le matériel d'enrichissement sera propre.</p>	A2
BEA P56	<p>Le matériel d'enrichissement encourage l'attitude exploratrice des porcs et est régulièrement remplacé ou complété.</p> <p>Si l'appréciation de l'attitude exploratrice indique que moins de 18 % des porcs de boucherie font usage du matériel d'enrichissement, cela signifie que l'attitude exploratrice est minime et un matériel d'enrichissement différent ou supplémentaire</p>	A2

	doit être proposé. Entre 18,1 et 86,3 %, l'attitude exploratrice est qualifiée de moyenne. Pour une valeur située entre 86,4 et 100 %, l'attitude exploratrice est qualifiée de maximale.	
BEA P57	En cas d'épandage libre de matériel d'enrichissement (par exemple paille, luzerne), ce matériel d'enrichissement doit être rafraîchi au moins quotidiennement et en parallèle, une forme au moins de matériel d'enrichissement permanent doit être proposée (par exemple une corde).	A2
4. CLIMAT DE LA PORCHERIE		
BEA P58	<p>Un contrôle du climat de la porcherie est effectué une fois par année civile. Les conditions du contrôle du climat de la porcherie sont décrites dans la 'procédure de contrôle du climat de la porcherie', qui fait partie intégrante du manuel de qualité BEA. Pour la procédure, voir http://www.belpork.be > BePork > Documents > Procédure de contrôle du climat de la porcherie.</p> <p>En cas de manquements, l'éleveur porcin établit un plan d'approche. Ce paramètre peut faire partie du plan sanitaire d'exploitation.</p> <p>Les avis recueillis lors du projet '<u>Monitoring et optimisation du climat dans les porcheries</u>' peuvent être utilisés lors du contrôle.</p>	A2
BEA P59	<p>Les porcelets ont besoin d'une température ambiante d'environ 35°C et se mettront donc en quête de chaleur. Le gisoir/la niche à porcelets cloisonnés doivent pouvoir être chauffés par une lampe pour porcelets et/ou un chauffage au sol en fonction de l'attitude de couchage des porcelets. L'attitude de couchage des porcelets doit être déterminante pour le réglage de la température.</p> <p>Pour l'évaluation de l'attitude de couchage des porcelets, il faut distinguer les catégories suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • entassement et regroupement près de la truie (trop froid) ; • étalement dans la niche à porcelets (souhaitable) ; • les porcelets sont couchés et répartis autour de la niche à porcelets (trop chaud) ; • les porcelets sont couchés et répartis dans l'ensemble de la loge (beaucoup trop chaud). 	A2
BEA P60	Il est recommandé de régler la température dans l'ordinateur de climatisation en fonction du poids/de l'âge des porcs. Une largeur de bande (différence entre le niveau de ventilation minimum et maximum) de 5 à 6 °C peut être maintenue. Lors du conditionnement de l'arrivée d'air, une largeur de bande de 2 à 4° C peut être maintenue en fonction de la variation de	C

température quotidienne de l'arrivée d'air. Le tableau ci-dessous indique les températures d'installation possibles. Ces températures de réglage peuvent être ajustées après validation des températures ambiantes atteintes par les animaux.

Catégorie animale	Réglage de température (°C)
Truies non portantes	20
Truies gestantes	20
Truies portantes avant mise bas	20
Truies portantes pendant la mise bas	23*
Truies portantes 1 semaine après la mise bas	20
Truies portantes à la fin de la période de mise bas	20
Porcelets sevrés lors de la mise en place	28
Porcelets sevrés jour 21	25
Porcelets sevrés jour 42	22
Porcs de boucherie lors de la mise en place	25
Porcs de boucherie jour 5	22
Porcs de boucherie jour 50	20
Porcs de boucherie jour 100	20

Le climat qui règne dans une loge de maternité doit trouver l'équilibre délicat entre les besoins de la truie et ceux des porcelets. Au-delà de 23° C, chaque degré C diminuera l'alimentation de la truie de 150 à 300 g par jour. En outre, une température trop élevée réduira le confort de la truie et l'amènera à se lever et à se coucher plus souvent, augmentant ainsi le risque d'écraser les porcelets sous le poids de son corps.

Les porcelets ont cependant besoin d'une température >30° C (32 à 35°C). En-deçà de cette température, l'absorption de colostrum diminuera, réduisant la protection des animaux contre les maladies et les infections. La température au niveau de la niche à porcelets peut être évaluée par l'observation des porcelets.

* Si la niche à porcelets est couverte, la température réglée dans la loge de maternité peut être abaissée de 2° C en fonction de la finition de la niche à porcelets couverte. En cas d'utilisation d'une lampe chauffante à porcelets et/ou d'un chauffage au sol, la température réglée peut également être abaissée de 2° C.

BEA P61	<p>Pour chaque catégorie de porcs, une ventilation minimale est nécessaire pour garantir suffisamment d'air frais. Qui plus est, il est important que la capacité des ventilateurs soit réglée sur la ventilation maximale nécessaire, afin que les porcs aient aussi suffisamment d'air frais les journées très chaudes et pour éviter les courants d'air.</p>	C																																										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie animale</th> <th>Ventilation minimale par porc (m³/h)</th> <th>Ventilation maximale par Porc (m³/h)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Truies non portantes</td> <td>18</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Truies gestantes</td> <td>25</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>Truies portantes avant mise bas</td> <td>25</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Truies portantes pendant la mise bas</td> <td>25</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Truies portantes 1 semaine après la mise bas</td> <td>35</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Truies portantes à la fin de la période de mise bas</td> <td>60</td> <td>250</td> </tr> <tr> <td>Porcelets sevrés lors de la mise en place</td> <td>3</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>Porcelets sevrés jour 21</td> <td>6</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td>Porcelets sevrés jour 42</td> <td>8</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Porcs de boucherie lors de la mise en place</td> <td>6</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Porcs de boucherie jour 5</td> <td>8</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Porcs de boucherie jour 50</td> <td>14</td> <td>80</td> </tr> <tr> <td>Porcs de boucherie jour 100</td> <td>17</td> <td>80</td> </tr> </tbody> </table>		Catégorie animale	Ventilation minimale par porc (m ³ /h)	Ventilation maximale par Porc (m ³ /h)	Truies non portantes	18	150	Truies gestantes	25	150	Truies portantes avant mise bas	25	250	Truies portantes pendant la mise bas	25	250	Truies portantes 1 semaine après la mise bas	35	250	Truies portantes à la fin de la période de mise bas	60	250	Porcelets sevrés lors de la mise en place	3	12	Porcelets sevrés jour 21	6	18	Porcelets sevrés jour 42	8	25	Porcs de boucherie lors de la mise en place	6	40	Porcs de boucherie jour 5	8	40	Porcs de boucherie jour 50	14	80	Porcs de boucherie jour 100	17	80
	Catégorie animale		Ventilation minimale par porc (m ³ /h)	Ventilation maximale par Porc (m ³ /h)																																								
	Truies non portantes		18	150																																								
	Truies gestantes		25	150																																								
	Truies portantes avant mise bas		25	250																																								
	Truies portantes pendant la mise bas		25	250																																								
	Truies portantes 1 semaine après la mise bas		35	250																																								
	Truies portantes à la fin de la période de mise bas		60	250																																								
	Porcelets sevrés lors de la mise en place		3	12																																								
	Porcelets sevrés jour 21		6	18																																								
	Porcelets sevrés jour 42		8	25																																								
	Porcs de boucherie lors de la mise en place		6	40																																								
	Porcs de boucherie jour 5		8	40																																								
Porcs de boucherie jour 50	14	80																																										
Porcs de boucherie jour 100	17	80																																										
BEA P62	<p>La qualité de l'air dans la porcherie est à niveau afin d'éviter les irritations des yeux/du groin/du nez chez les porcs et les humains. Lorsque la nuisance olfactive est déterminée, la teneur en ammoniac est mesurée et enregistrée. Le taux d'ammoniac observé au niveau des porcs de boucherie doit être limité à 20 ppm. Lorsque ce niveau est dépassé, un plan d'action avec des mesures correctives est requis.</p>	B																																										
BEA P63	<p>Des mesures sont prises pour éviter le stress lié à la chaleur. L'ASBL Belpork fait référence, pour des mesures efficaces, pratiques et économiquement réalisables, au projet de recherche '<u>COOLPIGS</u>' de l'ILVO et UGent.</p>	B																																										
BEA P64	<p>Si un groupe électrogène est présent, il est testé au moins à chaque mise en place et au minimum tous les deux mois, en charge, pour vérifier son bon fonctionnement.</p>	A2																																										

	La date, les modalités du test, le résultat (en état de fonctionnement ou non) et les mesures prises en cas de problèmes doivent être consignés sur papier ou sous forme électronique.	
5. SUPERFICIE		
BEA P65	Tous les porcelets allaités d'un même lot ont ensemble à leur disposition un gisoir cloisonné de 0,6 m ² .	B
BEA P66	La superficie de la loge par porcelet sevré est de minimum 0,33 m ² . La superficie minimale de la loge s'applique à partir de la mise en place jusqu'au déplacement vers une loge de porcs de boucherie jusqu'à 25 kg en moyenne.	B
BEA P67	La superficie de la loge par porc de boucherie est à partir de la mise en place jusqu'au déplacement à 110 kg de minimum 1,10 m ² . A partir de 110 kg jusqu'à l'abattage la superficie minimale de la loge est de minimum 1,10 m ² .	B
BEA P68	La superficie minimale de la loge par animal est respectée :	
	Nombre de porcs	Superficie minimale de la loge par animal
	jusqu'à 5 cochettes	2,04 m ² / cochette
	6 à 39 cochettes	1,82 m ² / cochette
	à partir de 40 cochettes	1,65 m ² / cochette
	jusqu'à 5 truies	2,75 m ² / truie
	6 à 39 truies	2,48 m ² / truie
à partir de 40 truies	2,26 m ² / truie	
BEA P69	La superficie d'une loge de mise bas est de minimum 3,8 m ² , la truie pouvant être enfermée afin d'éviter l'écrasement des porcelets.	B
BEA P70	Lorsque l'exploitation fait usage de stalles avec abreuvoir et parcours extérieur, il y a lieu d'aménager derrière la stalle un espace libre de min. 2,2 m, afin que la truie puisse sortir normalement de la stalle et se retourner.	B
BEA P71	Lorsque l'exploitation fait usage de stalles avec abreuvoir et parcours extérieur, les stalles avec abreuvoir peuvent être fermées pendant max. 2 heures aux environs du nourrissage. Une exception est autorisée en cas de problèmes de pattes chez les truies.	A2

PARTIE VII : CONDITIONS AU NIVEAU DU PERSONNEL		
BEA P72	<p>L'exploitant possède les connaissances et les compétences requises en matière de santé animale, de bien-être animal, de comportement animal, ...</p> <p>L'exploitant a suivi au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un enseignement de type A2 ou un enseignement supérieur à orientation en agriculture ou • un enseignement professionnel : 7^e année ou • de type B <p>Ses diplômes et certificats sont conservés dans l'exploitation. Un relevé de ceux-ci est tenu à jour.</p>	A2
BEA P73	<p>Les éleveurs porcins doivent toujours être au courant des connaissances techniques les plus récentes et participer régulièrement à des recyclages. Des connaissances pertinentes diverses y sont dispensées, par exemple sur des sujets tels que la gestion d'un élevage, les soins aux animaux et les dispositions légales.</p> <p>Chaque éleveur porcine doit participer au moins une fois par année civile à un recyclage pertinent (par exemple un cours sur l'interaction entre l'homme et l'animal). Une preuve valable doit en être fournie.</p>	A2
BEA P74	<p>Le personnel possède les connaissances et les compétences requises en matière de santé animale, de bien-être animal, de comportement animal, ...</p> <p>Le personnel de l'exploitation a suivi au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un enseignement de type A2 ou un enseignement supérieur à orientation en agriculture ou • un enseignement professionnel : 7^e année ou • de type B • une année d'expérience professionnelle dans l'élevage porcine intensif ou • un cours sur l'interaction entre l'homme et l'animal auprès de Belpork (en collaboration avec des centres de formation existants) ou 	A2

	<ul style="list-style-type: none"> travaille sous la responsabilité d'une personne possédant les qualifications citées. <p>Ses diplômes et certificats sont conservés dans l'exploitation. Un relevé de ceux-ci est tenu à jour.</p>	
PARTIE VIII : CONDITIONS AU NIVEAU DU TRAÇAGE		
BEA P75	Pour chaque livraison de porcs de boucherie BEA 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

B.2. PRODUCTION PRIMAIRE : conditions complémentaires partie 1

PARTIE I : CONDITIONS AU NIVEAU DES ALIMENTS POUR PORCS		Infraction
BEA2 P1	En cas d'alimentation à l'auge (alimentation en bouillie ou aliments secs), tous les porcelets sevrés doivent pouvoir s'alimenter simultanément. La largeur d'alimentation de l'auge est de minimum 20 cm par porcelet sevré.	B
BEA2 P2	En cas d'alimentation à l'auge (alimentation en bouillie ou aliments secs), toutes les truies doivent pouvoir s'alimenter simultanément. La largeur d'alimentation de l'auge est de minimum 35 cm par truie.	B
BEA2 P3	En cas d'alimentation à l'auge (alimentation en bouillie ou aliments secs), tous les porcs de boucherie doivent pouvoir s'alimenter simultanément. La largeur d'alimentation de l'auge est de minimum 35 cm par porc de boucherie.	B
BEA2 P4	Lorsqu'un système d'alimentation prévoit le nourrissage ad libitum (illimité) des porcelets sevrés, la largeur d'alimentation est de 20 cm par case d'alimentation.	B
BEA2 P5	Lorsqu'un système d'alimentation prévoit le nourrissage ad libitum (illimité) des truies, la largeur d'alimentation est de 35 cm par case d'alimentation.	B
BEA2 P6	Lorsqu'un système d'alimentation prévoit le nourrissage ad libitum (illimité) des porcs de boucherie, la largeur d'alimentation est de 35 cm par case d'alimentation.	B
PARTIE II : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'EAU D'ABREUVEMENT		Infraction
BEA2 P7	Il y a au moins 1 abreuvoir exclusif pour 10 truies. En cas d'alimentation en bouillie, 1 abreuvoir à tétine exclusif suffit pour 20 truies.	B
BEA2 P8	Il y a au moins 1 abreuvoir exclusif pour 10 porcs de boucherie. En cas d'alimentation en bouillie, 1 abreuvoir à tétine exclusif suffit pour 20 porcs de boucherie.	B

PARTIE III : CONDITIONS AU NIVEAU DU LOGEMENT DES ANIMAUX

1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

BEA2 P9	<p>Les queues des animaux sont intactes. La caudectomie n'est pas autorisée.</p> <p>Lorsque, de l'avis du vétérinaire et sur la base des données de l'abattoir, une exploitation porcine est confrontée dans (une partie de) l'exploitation à des épisodes graves de caudophagie, l'exploitation peut procéder temporairement à la caudectomie et/ou mettre en place des porcs ayant subi une caudectomie dans (la partie concernée de) l'exploitation. Et ce aux conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none">• la caudectomie est effectuée par une personne suffisamment compétente et entraînée dans les 72 heures suivant la naissance,• les porcelets conservent au moins 2,5 cm de queue, ce qui correspond chez les animaux adultes à une longueur de queue > 5 cm• l'éleveur porcin a établi avec son vétérinaire de guidance d'exploitation un plan d'action pour maintenir la longueur des queues. En tout état de cause, il faut examiner les facteurs de risque :<ul style="list-style-type: none">○ Le matériel d'enrichissement fourni ;○ La propreté des porcs ;○ Le confort thermique et la qualité de l'air ;○ L'état de santé ;○ La compétition pour l'alimentation et l'espace ;○ Le régime.• Au bout d'un an, dans minimum 10 % des loges, des porcs n'ayant pas subi de caudectomie sont à nouveau mis en place.• S'il s'avère alors que les problèmes de caudophagie ne sont pas résolus, un expert vétérinaire indépendant est consulté. La pratique du vétérinaire de guidance d'exploitation n'engage pas l'expert vétérinaire indépendant.• Dans les 3 ans maximum, la caudectomie sera à nouveau arrêtée.	A2
---------	--	----

BEA2 P10	Les truies peuvent être attachées pendant maximum 5 jours dans la loge de maternité afin de lutter contre l'écrasement des porcelets. Ensuite, elles doivent pouvoir se déplacer librement dans la loge de maternité.	A2
BEA2 P11	Les porcelets sont sevrés à l'âge moyen de minimum 35 jours. Les porcelets individuels ne sont pas sevrés avant l'âge de 33 jours.	A2
BEA2 P12	Le gisoir de la truie dans la loge de maternité est plein et moelleux.	A2
2. INFIRMERIE		
BEA2 P13	<p>L'infirmerie doit être équipée d'un sol plein à 60%, à moins que le vétérinaire de guidance d'exploitation ne le déconseille pour des motifs vétérinaires.</p> <p>Une partie de sol d'un seul tenant sur lequel un porc au moins peut s'allonger entièrement est considéré comme un sol plein. Un sol plein est un sol ou une partie de sol qui présente des orifices ajourés. Il est considéré comme plein si :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le total des orifices ajourés ne dépasse pas 5 % de la superficie totale de la partie pleine du sol, et • la largeur des interstices ajourés est de maximum 10 mm et le diamètre des orifices circulaires ajourés de maximum 20 mm. 	B
3. SUPERFICIE		
BEA2 P14	La superficie minimale de la loge par porcelet sevré est en moyenne de 0,50 m ² et aucun porcelet individuel ne possède de superficie inférieure à 0,45 m ² . La superficie minimale de la loge s'applique à partir de la mise en place jusqu'au déplacement vers une loge de porcs de boucherie. Lorsque la taille du groupe est de 40 animaux ou plus, la superficie par animal peut être réduite de 10 %.	B
BEA2 P15	La superficie minimale de la loge par animal est respectée :	
	Nombre de porcs	Superficie moyenne de la loge par animal
	Jusqu'à 10 porcs de boucherie	En moyenne 1,5 m ² et pas moins de 1,45 m ²
	De 11 à 19 porcs de boucherie	En moyenne 1,3m ² et pas moins de 1,25m ²

	À partir de 20 porcs de boucherie	En moyenne 1,2m ² et pas moins de 1,15m ²	
BEA2 P16	La superficie minimale de la loge par animal est respectée :		B
	Nombre de porcs	Superficie minimale de la loge par animal	
	jusqu'à 5 truies	2,75 m ² /truie dont min. 1,30 m ² de sol plein recouvert de litière comme aire de couchage.	
	À partir de 6 truies	2,50 m ² /truie dont min. 1,30 m ² de sol plein, recouvert de litière comme aire de couchage.	
BEA2 P17	La loge des verrats a une superficie minimale de 8,0 m ² . Si la loge est également utilisée pour la saillie, une norme de superficie de 10,0 m ² s'applique.		B
BEA2 P18	La superficie d'une loge de maternité est de minimum 6,5 m ² .		B

B.3. PRODUCTION PRIMAIRE : conditions complémentaires partie 2

PARTIE I : CONDITIONS AU NIVEAU DU LOGEMENT DES ANIMAUX			
1. DISPOSITIONS GENERALES			
BEA3 P1	Les queues des animaux sont intactes. La caudectomie n'est pas autorisée.	A2	
BEA3 P2	Les truies peuvent être attachées pendant maximum 3 jours dans la loge de maternité afin de lutter contre l'écrasement des porcelets. Ensuite, elles doivent pouvoir se déplacer librement dans la loge de maternité.	A2	
BEA3 P3	Le sol plein est parsemé de paille ou de litière comparable.	A2	
2. SUPERFICIE			
BEA3 P4	<p>La superficie minimale de la loge par porcelet sevré est en moyenne de 0,60 m² et aucun porcelet individuel ne possède de superficie inférieure à 0,55 m². La superficie minimale de la loge s'applique à partir de la mise en place jusqu'au déplacement vers une loge de porcs de boucherie. Lorsque la taille du groupe est de 40 animaux ou plus, la superficie par animal peut être réduite de 10 %.</p> <p>Afin de stimuler le bon comportement de défécation, les porcelets sevrés peuvent être tenus par groupes de 20 animaux ou plus, pendant les 7 premiers jours suivant la mise en place, sur une superficie de 0,50 m² par porcelet sevré.</p>	B	
BEA3 P5	La superficie minimale de la loge par animal est respectée :		B
	Nombre de porcs	Superficie moyenne de la loge par animal	
	Jusqu'à 10 porcs de boucherie	En moyenne 1,7 m ² et pas moins de 1,65 m ²	
	De 11 à 19 porcs de boucherie	En moyenne 1,5 m ² et pas moins de 1,45m ²	
	À partir de 20 porcs de boucherie	En moyenne 1,3 m ² et pas moins de 1,25 m ²	

	La superficie minimale de la loge s'applique à partir de la mise en place jusqu'à l'abattage. Lorsque la taille du groupe est de 40 animaux ou plus, la superficie par animal peut être réduite de 10 %.	
BEA3 P6	La superficie d'une loge de maternité est de minimum 7,5 m ² .	B

B.4. ABATTOIR

PARTIE I : CONDITIONS AU NIVEAU DU PROCESSUS D'ABATTAGE		Infraction
1. ARRIVÉE DES ANIMAUX		
BEA S1	À la réception des porcs BEA, l'abattoir contrôle si les porcs n'ont pas été transportés pendant plus de 8 heures. La durée du transport débute lors du chargement du premier animal et se termine lors du déchargement du dernier animal.	B
BEA S2	Lorsque des porcs ont des besoins de bien-être spécifiques, l'abattoir doit prendre des mesures adéquates (y compris un timing approprié) pour répondre à ces besoins (p. ex. des mesures contre le stress lié à la chaleur, étourdissement, abattage le plus rapidement possible, ...). Lorsque, à leur arrivée à l'abattoir, des porcs ne parviennent plus ou parviennent péniblement à se mouvoir, ils sont étourdis et abattus le plus rapidement possible afin d'éviter toute souffrance. Cela peut signifier qu'ils sont déjà étourdis et euthanasiés dans le camion ou sur le quai de déchargement. Cet étourdissement s'effectue à l'aide d'une pince d'électronarcose. Les porcs sont ensuite menés vers la ligne d'abattage.	A2
BEA S3	Si un code jaune, orange ou rouge d'avertissement contre la chaleur est activé, les mesures figurant dans le plan chaleur de la FEBEV sont respectées.	A2
2. GUIDAGE		
BEA S4	Lors du guidage des porcs BEA, il n'est pas fait usage d'un aiguillon électrique.	A2
BEA S5	Les animaux ne peuvent pas glisser en raison de salissures ou d'un mauvais écoulement de l'eau.	A2

3. AIRE D'ATTENTE		
BEA S6	La qualité de l'air dans l'aire d'attente est à niveau afin d'éviter les irritations des yeux/du groin/du nez chez les porcs et les humains. Lorsque la nuisance olfactive est déterminée, la teneur en ammoniac est mesurée et enregistrée. Le taux d'ammoniaque observé au niveau des porcs de boucherie doit être limité à 20 ppm. Lorsque ce niveau est dépassé, un plan d'action avec des mesures correctives est requis.	B
BEA S7	Le niveau sonore dans l'aire d'attente doit être mesuré et enregistré en continu au moins 4 fois par an, et ne peut dépasser 85 dB (la moyenne d'un mesurage à 3 points). En cas de dépassement de ce pic, un plan d'action accompagné de mesures correctrices s'impose.	A2
BEA S8	Les animaux ne peuvent pas glisser en raison de salissures ou d'un mauvais écoulement de l'eau.	A2
BEA S9	Tous les porcs doivent disposer en permanence dans leur loge d'un matériel d'enrichissement suffisant à explorer et à utiliser comme jouet. Le matériel d'enrichissement présente les caractéristiques suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • masticable – pour que les porcs puissent le mordiller • manipulable – pour que les porcs puissent le changer d'endroit et en modifier l'aspect et la structure ; • et explorable – pour que les porcs puissent l'explorer <p>En outre, le matériel d'enrichissement fourni doit être aisément accessible à tous les porcs. Par ailleurs, le matériel d'enrichissement sera propre et intact. Le matériel d'enrichissement encourage l'attitude exploratrice des porcs.</p>	A2
4. L'ÉTOURDISSEMENT EN GÉNÉRAL		
BEA S10	L'abattage sans étourdissement préalable n'est pas autorisé dans l'abattoir BEA. Tous les porcs abattus sur place sont étourdis (anesthésiés) préalablement à l'abattage pour induire une perte de conscience et une insensibilité aux stimuli temporaires afin qu'ils ne subissent pas de diminution de bien-être pendant l'abattage. Ce principe s'applique dans l'ensemble de l'abattoir et pour tous les porcs (de qualité BEA ou non) abattus à l'endroit en question.	A1
5. ÉTOURDISSEMENT ÉLECTRIQUE		
BEA S11	Le guidage peut être amélioré en donnant aux porcs plus de temps pour pénétrer dans le restrainer, par exemple en installant un second restrainer et en aménagement autrement le couloir de guidage menant vers le restrainer (par exemple des panneaux	C

	d'une hauteur suffisante pour que les objets étrangers et les collaborateurs ne soient pas visibles, pas de passage à un autre type de sol (couleur ou matériau), en évitant la formation d'ombres et de courants d'air).	
BEA S12	<p>Pour l'étourdissement électrique, l'intensité minimale du courant est de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,3 ampère minimum ; • Obtenu en 1 seconde ; • Minimum 3 secondes à partir de l'administration de l'intensité de courant optimale. <p>Si le fabricant du dispositif d'étourdissement électrique prescrit dans les notices d'utilisation que l'étourdissement d'une durée inférieure à 3 secondes est suffisant pour garantir l'étourdissement adéquat des porcs, les notices d'utilisation peuvent être respectées, même si une administration de moins de 3 secondes est prescrite.</p>	A2
BEA S13	<p>L'intensité du courant est contrôlée régulièrement.</p> <p>Un contrôle est effectué au moins au début du processus d'abattage, par exemple au moyen d'équipements de mesure se trouvant dans l'étourdisseur et qui indiquent si l'intensité du courant est atteinte, ou au moyen de dispositifs de test simulant la résistance d'un porc et pouvant mesurer le passage du courant et l'ampérage.</p>	A2
BEA S14	Lors de l'étourdissement électrique, l'approche est conçue pour que les porcs se dirigent vers le restrainer l'un derrière l'autre.	A2
BEA S15	L'intervalle entre l'étourdissement électrique et la saignée ne peut excéder 15 secondes.	A2
6. ETOURDISSEMENT PAR GAZ		
BEA S16	<p>En cas d'étourdissement par gaz, le dispositif de mesure est calibré conformément aux recommandations du fabricant au moyen de gaz de calibration certifiés et au moins deux fois par an. La calibration se définit comme la comparaison des appareils de mesure avec la norme de référence afin de déterminer un écart éventuel de l'appareil de mesure. Les calibrations sont enregistrées.</p> <p>En outre, le dispositif d'étourdissement (y compris le dispositif d'étourdissement de réserve) doit être contrôlé au moins 1 fois par jour pour détecter d'éventuels écarts et il y a lieu de contrôler chaque jour, avant le début de l'étourdissement par gaz, si une quantité suffisante de gaz est administrée pour étourdir tous les porcs dans l'aire d'étourdissement, et donc si les</p>	A2

	concentrations en gaz réglées sont atteintes. À cet égard, il faut également contrôler quotidiennement si l'alarme se déclenche au cas où les concentrations de gaz visées ne seraient pas (plus) atteintes.	
BEA S17	L'éclairage est suffisant, adéquat pour le système, dans le système de transport/l'élèveur et l'aire d'étourdissement. Les porcs peuvent voir d'autres porcs et leur environnement, ce qui incite les porcs à pénétrer dans le système de transport/l'élèveur ou dans l'aire d'étourdissement.	B
BEA S18	En cas d'étourdissement par gaz, les porcs sont guidés et étourdis par groupes. Il faut éviter que les porcs soient coincés ou se chevauchent, en empêchant la saturation du système en cas de guidage automatique.	A2
BEA S19	Deux porcs au moins peuvent pénétrer côte à côte dans le système de transport/l'élèveur ou dans l'aire d'étourdissement.	A2
BEA S20	Dès qu'un animal a pénétré dans l'aire d'étourdissement, l'animal atteint la concentration en CO ₂ maximale dans les 30 secondes dans un système de gondole ou de carrousel, dans les 20 secondes dans un système dip lift à 1 barre de levage.	A2
7. ÉTOURDISSEMENT D'URGENCE		
BEA S21	La pince d'électronarcose sera privilégiée comme méthode d'étourdissement en cas d'étourdissement d'urgence. L'utilisation d'un pistolet à tige perforante sera évitée si possible afin de prévenir des difficultés de positionnement à l'endroit correct de la tête.	C
8. SAIGNEE		
BEA S22	Après l'incision, l'animal est saigné pendant minimum 20 secondes, au moins jusqu'à l'arrêt de tous les réflexes depuis le tronc cérébral, avant d'être amené au bain d'échaudage.	A2
BEA S23	La dextérité des collaborateurs (sectionnement complet des carotides ou des vaisseaux afférents, ouverture suffisante pour permettre l'écoulement du sang vers l'extérieur), le matériel (pas de couteau émoussé ou trop court), l'agencement et la rapidité de la ligne d'abattage contribuent à l'efficacité de l'incision.	A2

PARTIE II : CONDITIONS AU NIVEAU DU PERSONNEL		
BEA S24	<p>Chaque trimestre, les activités et les éventuels problèmes/anomalies du trimestre précédent sont évalués en présence notamment de l'animal welfare officer et au besoin, les procédures sont adaptées. L'évaluation porte au minimum sur les activités suivantes (sur la base d'un échantillon représentatif et des images vidéo enregistrées) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le déchargement des animaux dans le box d'attente, • le parcours des animaux du box d'attente vers l'aire d'étourdissement, • l'étourdissement, y compris l'arrivée à l'aire d'étourdissement, • la suspension des animaux après étourdissement, et <p>la saignée des animaux. Les images vidéo enregistrées sont utilisées à cet effet.</p>	A2
BEA S25	Durant le processus d'abattage (le déchargement, le guidage et l'étourdissement des porcs), au moins un animal welfare officer ou un collaborateur ayant une formation équivalente est présent sur le terrain dans l'abattoir à tout moment.	A2
BEA S26	<p>Les collaborateurs adoptent une attitude positive en vue de l'amélioration du bien-être des porcs et doivent posséder des compétences et une formation. Par ailleurs, il est important qu'ils suivent une formation continue afin que leurs connaissances et leurs aptitudes soient à la hauteur des nouveaux développements technologiques.</p> <p>Le personnel qui travaille avec des porcs vivants doit suivre au moins une fois par an un cours de remise à niveau pertinent sur le bien-être des porcs.</p>	A2
BEA S27	Le personnel reçoit des instructions pour le déchargement et le guidage des porcs. Les porcs peuvent être stimulés à avancer par des moyens efficaces, moyennant un effort minimum du personnel (p. ex. un éclairage suffisant, des panneaux suffisamment hauts pour que les objets étrangers et les collaborateurs ne soient pas visibles, la prévention de la formation d'ombres et de courants d'air, l'absence d'objets étrangers dans le couloir de guidage). Une bonne gestion des porcs en mauvaise condition physique joue également un rôle ici.	B
BEA S28	Le personnel possède des connaissances et des aptitudes suffisantes pour l'exécution d'actes dérogatoires tels qu'un étourdissement d'urgence dans le camion ou sur le quai de déchargement. Une connaissance approfondie d'autres actes, tels que le positionnement des électrodes et l'incision des porcs, est indispensable.	A2

PARTIE III : CONDITIONS AU NIVEAU DU TRAÇAGE		Infraction
BEA S29	Seuls les porcs de boucherie BEA accompagnés d'une fiche de départ peuvent être abattus en tant que porcs de boucherie BEA.	A2
BEA S30	<p>Pendant l'ensemble du processus de production, l'abattoir applique une séparation visible et stricte entre les porcs/la viande de porc de différents domaines BEA et les porcs/la viande de porc non-BEA.</p> <p>Lors de la livraison à l'abattoir, les porcs de boucherie BEA doivent toujours être déchargés, parqués et abattus par troupeau.</p> <p>Durant l'ensemble du processus de production (du contrôle d'entrée à l'expédition en passant par l'attente dans le box d'attente, le processus d'abattage, le stockage et la découpe, le travail est effectué conformément au système de canalisation défini dans le manuel de qualité interne. La séparation peut être indiquée par des étiquettes de couleur, des autocollants, des cachets, des cageots colorés, des sacs de cageots colorés, etc</p>	A2
BEA S31	L'abattoir applique une procédure de bilan de masse à la quantité de viande abattue/désossée en tant que qualité BEA et de viande livrée en tant que qualité BEA.	A2
BEA S32	<p>L'exploitation effectuée au moins une fois par an un contrôle des quantités sur une période d'un an, basé sur un bilan de masse.</p> <p>Le bilan de masse doit être réalisé de façon adéquate et en cas de différences éventuelles, une explication étayée sera enregistrée. Le bilan de masse tient compte d'un pourcentage de perte raisonnable.</p>	A2
BEA S33	Le nombre de kilogrammes de porcs/viande qui cessent d'être canalisés sous le label BEA est enregistré dans le système de traçage interne.	A2
BEA S34	<p>Afin de suivre la traçabilité et l'identification des lots de viande de porc ou de sous-produits BEA au départ de l'abattoir vers un maillon suivant de la chaîne, il est obligatoire d'établir un certificat lors de chaque livraison.</p> <p>Un abattoir agréé est tenu de fournir des lots BEA accompagnés d'un spécimen de certificat à un maillon suivant de la chaîne qui n'est pas (encore) agréé (en cours d'adhésion). Un abattoir en cours d'adhésion doit également utiliser des spécimens de certificats.</p>	A2

	L'abattoir est tenu de compléter le certificat de manière complète et correcte au moyen de l'application en ligne 'TRACY'.	
BEA S35	Lors de la commercialisation et du transport de viande de porc ou de sous-produits BEA, le document d'accompagnement relatif au transport et la facture doivent préciser qu'il s'agit de viande de porc ou de sous-produits BEA.	A2
BEA S36	Sur le produit BEA à livrer figure le domaine BEA correspondant, avec indication du nombre exact de niveaux ou d'un niveau inférieur sous forme de texte ou de logo en business-to-business, ou de logo dans le cas d'emballages par le consommateur. Cette indication figure à la fois sur les produits eux-mêmes et sur le bon d'emballage et la facture qui l'accompagnent.	A2
PARTIE IV : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'INFRASTRUCTURE		
1. SURVEILLANCE PAR CAMÉRA		
BEA S37	Le positionnement des caméras est tel qu'il offre à tout moment une vue dégagée sur les processus qui font l'objet d'une surveillance.	A2
BEA S38	Il est possible de voir clairement les images de toutes les caméras à tout moment au moyen d'un ou plusieurs moniteurs.	A2
BEA S39	Les images vidéo enregistrées sont : <ul style="list-style-type: none"> • conservées au moins 4 semaines par l'abattoir • présentées pour consultation à l'auditeur sur simple demande 	A2
2. AIRE D'ARRIVÉE		
BEA S40	La pente entre le camion et le quai de déchargement n'est pas trop raide (< 20°) afin que les animaux ne glissent pas. Si l'angle de la pente est supérieur à 10°, un système est prévu pour que les animaux puissent quitter le véhicule sans problème ni risque (p. ex. traverses).	A2

BEA S41	Le hayon de chargement est contigu au quai de déchargement. Il n'y a pas d'ouverture entre le hayon de chargement du camion et le quai de déchargement.	A2
BEA S42	La plate-forme porteuse est lumineuse.	A2
BEA S43	La plate-forme porteuse est rugueuse pour éviter les glissades.	A2
BEA S44	Des cloisons de protection sont présentes.	A2
3. BOX D'ATTENTE		
BEA S45	Les parois du box d'attente sont lisses.	B
BEA S46	Les sols du box d'attente sont en légère pente pour éviter la formation de flaques.	B
BEA S47	La conception de l'aire d'arrivée et du box d'attente doit stimuler les porcs à avancer et doit : <ul style="list-style-type: none"> • comporter un minimum de tournants à angle droit et/ou d'angles morts • ne présenter aucune protubérance et aucun obstacle • être dotée d'un éclairage suffisant 	B
BEA S48	Tous les espaces doivent être conçus et construits pour que 2 porcs puissent y marcher de front.	B
4. COULOIR DE GUIDAGE		
BEA S49	La conception du couloir de guidage doit stimuler les porcs à avancer et doit : <ul style="list-style-type: none"> • comporter un minimum de tournants à angle droit et/ou d'angles morts • ne présenter aucune protubérance et aucun obstacle (creux dans le sol ou personnes autour des porcs) • être dotée d'un éclairage suffisant Plus l'aménagement est bon, moins il faut d'accessoires pour guider les porcs.	B

BEA S50	Les parois du couloir qui mène à l'aire d'étourdissement sont lisses.	B
BEA S51	Les porcs peuvent se suivre dans le couloir qui mène à l'aire d'étourdissement.	B
BEA S52	Le couloir qui mène à l'aire d'étourdissement est assez large pour permettre à 2 porcs de marcher de front. En cas d'étourdissement par CO ₂ , le nombre de porcs peut être dosé au moyen d'un portillon à l'approche de l'aire d'étourdissement. Les porcs peuvent se suivre en passant le portillon. Un portillon ne peut pas servir à séparer des porcs individuels du groupe. À tout moment, les porcs doivent toujours être étourdis en groupe.	B
BEA S53	Le sens de marche dans le couloir menant à l'aire d'étourdissement passe du sombre au clair.	B

B.5. ATELIER DE DÉCOUPE

PARTIE I : CONDITIONS AU NIVEAU DU TRAÇAGE		Infraction
BEA U1	Pendant l'ensemble du processus d'exploitation (pendant le stockage et la transformation), le transformateur pourra faire une distinction visible et stricte entre les produits BEA et les produits non-BEA. La viande BEA sera transformée et stockée de manière visiblement séparée. La séparation peut être indiquée par des cageots colorés, des autocollants, des sacs de cageots colorés, des étiquettes etc.	A2
BEA U2	L'atelier de découpe applique une procédure de bilan de masse à la quantité de viande abattue/désossée en tant que qualité BEA et de viande livrée en tant que qualité BEA.	A2
BEA U3	L'exploitation effectuée au moins une fois par an un contrôle des quantités sur une période d'un an, basé sur un bilan de masse. Le bilan de masse doit être réalisé de façon adéquate et en cas de différences éventuelles, une explication étayée sera enregistrée. Le bilan de masse tient compte d'un pourcentage de perte raisonnable.	A2
BEA U4	Le nombre de kilogrammes de viande qui cessent d'être canalisés sous le label BEA est enregistré dans le système de traçage interne.	A2
BEA U5	Afin de suivre la traçabilité et l'identification des lots de viande de porc ou de sous-produits BEA 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 atelier de découpe agréé est tenu de fournir des lots BEA accompagnés d'un spécimen de bon de livraison à un maillon suivant de la chaîne qui n'est pas (encore) agréé (en cours d'adhésion). Un atelier de découpe en cours d'adhésion doit également utiliser des spécimens de bons de livraison. L'atelier de découpe est tenu de compléter le bon de livraison de manière complète et correcte au moyen de l'application en ligne 'TRACY'.	A2
BEA U6	Lors de la commercialisation et du transport de viande de porc ou de sous-produits BEA, le document d'accompagnement du transport et la facture doivent préciser qu'il s'agit de viande de porc BEA.	A2
BEA U7	Sur le produit BEA à livrer figure le domaine BEA correspondant, avec indication du nombre exact de niveaux ou d'un niveau inférieur sous forme de texte ou de logo en business-to-business, ou de logo dans le cas d'emballages par le consommateur. Cette indication figure à la fois sur les produits eux-mêmes et sur le bon d'emballage et la facture qui l'accompagnent.	A2

C. APERÇU DES RÉVISIONS

Version	Référence	Applicable à partir du	Motif de la modification
06/10/2021	1.0	01/01/2022	Version originale