

Manuel de qualité BePork

Version 04/09/2023



Belpork vzw

Koning Albert II-laan 35, bus 54
1030 Brussel

T: +32 (0) 2 486 64 96

E: info@Belpork.be

www.Belpork.be/BePork

BTW BE 0470.805.831

Contenus

A. GENERALITES	5
B. PAR MAILLON	6
PARTIE I : CONDITIONS PAR RAPPORT AUX ALIMENTS POUR PORCS	6
PARTIE II : CONDITIONS AU NIVEAU DE LA PRODUCTION PORCINE	7
1. NORMES GENERALES	7
2. EXCLUSIVITE	7
3. LOGEMENT	8
4. BIEN-ETRE ANIMAL	8
5. SOINS DE SANTÉ ET PRÉVENTION DES MALADIES	8
6. LE TRANSPORT D'ANIMAUX VIVANTS	12
7. STATUT RESIDUS	13
8. MONITEUR DE DURABILITE	13
PARTIE III : CONDITIONS AU NIVEAU DES ELEVAGES DE PORCELETS ET DE TRUIES	14
1. LOGEMENT ET BIEN-ETRE ANIMAL	14
2. FOURNISSEURS DE PORCELETS	14
3. CONDITIONS D'IMPORTATION DE PORCELETS	14
PARTIE IV : CONDITIONS AU NIVEAU DE LA PRODUCTION DE PORCS DE BOUCHERIE	15
1. PERIODE DE SUIVI	15
2. UTILISATION DE MEDICAMENTS A USAGE VETERINAIRE	15
3. SOINS DE SANTE ET PREVENTION	15
4. MISE A JEUN	16
5. TRACABILITE	16
PARTIE V : CONDITIONS DE TRANSPORT COMMERCIAL	19
1. PÉRIMETRE	19
2. LÉGENDE	20
3. CONDITIONS GENERALES	20
4. EXIGENCES RELATIVES AU MOYEN DE TRANSPORT	23
5. METHODE DE TRANSPORT	24
6. NETTOYAGE ET DESINFECTION DU MOYEN DE TRANSPORT	27
PARTIE VI : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'ABATTOIR	28
1. GENERALITES	28
2. ARRIVEE / DECHARGEMENT	29
3. GUIDAGE	30
4. STATUT SANITAIRE	30
5. TEMPERATURE	31

6. TRACABILITE	31
PARTIE VII : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'ATELIER DE DECOUPE	33
1. GENERALITES	33
2. TEMPERATURE	33
3. TRACABILITE	33
PARTIE VIII : CONDITIONS AU NIVEAU DES FABRICANTS DE VIANDE HACHÉE, PRÉPARATIONS À BASE DE VIANDE ET PRODUITS CARNÉS	36
1. DISPOSITIONS GENERALES	36
2. CONTRÔLE D'ENTRÉE	36
3. STOCKAGE EXTERNE	37
4. DÉCOUPEUR	37
5. MONITEUR DE DURABILITE	37
6. TRACABILITE	38
7. ÉTIQUETAGE	39
C. APERCU DES REVISIONS	40

CONDITIONS GÉNÉRALES

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'), G-018 'Guide d'autocontrôle générique pour les abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, préparations à base de viande et viande séparée mécaniquement d'ongulés élevés comme ongulés domestiques' ou G-019 'Guide pour le développement de systèmes d'autocontrôle lors de la production d'aliments dans les secteurs des produits carnés, plats à emporter, sauces, bouillons et potages, salades et boyaux naturels'. 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 [corrections](#) et mesures correctives y sont liées dans le règlement BePork.

A. GENERALITES

		Infraction
A1+	Seuls les carcasses, découpes, viande fraîche, produits annexes, préparations à base de viande et/ou produits carnés provenant de porcs (porcelets, porcs d'élevage et de reproduction et porcs de boucherie) de maillons agréés BePork peuvent être commercialisés sous le label BePork.	A2
A2+	Seuls les porcs, carcasses, découpes, viande fraîche, produits annexes, préparations à base de viande et/ou produits carnés peuvent être commercialisés sous le label BePork par une succession de participants enregistrés ou agréés BePork.	A2
A3+	<p>Si un maillon agréé BePork souhaite vendre à un maillon non agréé ou non enregistré dans la chaîne de production, des porcs, carcasses, découpes, viande fraîche, produits annexes, préparations à base de viande et/ou produits carnés ne peuvent plus continuer à être commercialisés sous le label de qualité BePork par le maillon non agréé ou non enregistré.</p> <p>Les points de vente peuvent commercialiser de la viande de porc de qualité BePork si celle-ci a été achetée conformément à BePork auprès d'un participant agréé BePork et lorsqu'elle est revendue intacte au consommateur.</p>	B
A4+	<p>Chaque maillon agréé BePork 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 correctrices doivent être effectuées. L'enregistrement et le traitement des plaintes peuvent se faire sur papier ou sous forme électronique. Les plaintes relatives à la certification, à l'inspection, etc. peuvent également être mentionnées. Les plaintes et la suite qui leur est donnée sont conservées pendant 2 ans après l'expiration de la période de conservation du produit concerné ou, à défaut, pendant minimum 2 ans. Pour la production primaire, la durée de conservation de ces documents est de 5 ans. Les transporteurs conservent les documents pendant 3 ans.</p>	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/commerçants agréés FCA ou de fabricants/commerçants 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 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-)producteur porcin a introduit lors de son adhésion au système de qualité BePork un formulaire d'adhésion complet et correct 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. En cas de reprise d'exploitation dans un contexte familial ou par des tiers, Belpork doit en être informée au préalable par l'introduction d'un formulaire d'adhésion.	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 BePork.	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 > Documents > Aide à l'euthanasie BePork).	C
5. SOINS DE SANTÉ ET PRÉVENTION DES MALADIES		
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 et/ou fournir pour des aliments médicamenteux contenant des antibiotiques 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+	<p>L'éleveur porcin participe au projet 'Registre AB' et respecte le Règlement 'Registre AB'.</p> <p>Le(s) fournisseur(s) enregistrent toutes les livraisons de produits antibactériens (PAB), d'aliments médicamenteux contenant des antibiotiques et prémélange médicamenteux dans le 'Registre AB' conformément à la procédure prévue à cet effet dans le Règlement 'Registre AB' (https://www.abregister.be). L'affection bactérienne pour laquelle le médicament a été prescrit, fourni ou administré est inscrite au registre AB depuis le 01/03/2023. L'affection bactérienne a été confirmée par un ou plusieurs des moyens suivants</p> <ul style="list-style-type: none"> - un examen clinique de l'animal ou des animaux à traiter - l'identification de la souche bactérienne après un échantillonnage approprié - un antibiogramme réalisé par un laboratoire. <p>L'inscription au registre AB est obligatoire dès la certification de l'éleveur porcin dans le système BePork.</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>	A2
P17+	<p>L'éleveur porcin active son compte pour le 'Registre AB' en suivant la procédure de démarrage à l'aide du guide des producteurs (voir : https://www.abregister.be/fr/accueil/) dès qu'il reçoit ses données de connexion.</p>	A2
P18+	<p>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.</p>	A2
P19+	<p>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.</p>	A2
P20+	<p>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 dans les 2 mois suivant la réception du rapport. Le vétérinaire signe le rapport d'exploitation qui a fait l'objet de la discussion ou mentionne la discussion dans</p>	A2

	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.	
P21+	<p>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.</p> <p>Si le rapport de l'exploitation se situe dans la zone rouge pour une ou plusieurs catégories d'animaux, le participant au programme BePork, en collaboration avec le vétérinaire accompagnateur de l'exploitation, doit également établir un plan de traitement de l'exploitation dans les deux mois suivant la réception du rapport. Un plan de traitement de l'entreprise décrit brièvement le traitement à suivre pour les troubles les plus fréquents dans l'exploitation. Si un plan de traitement a été établi auparavant, il est vérifié et ajusté si nécessaire.</p> <p>Les exploitations qui font un usage excessif persistant d'antibiotiques (exploitation en alerte (voir: http://www.belpork.be > BePork > Documents > Definitie alertbedrijf)), prendront des mesures supplémentaires pour réduire leur utilisation d'antibiotiques. Les entreprises qui, dans des rapports d'exploitation successifs, font état d'un niveau élevé et durable d'utilisation d'antibiotiques prendront systématiquement des mesures supplémentaires pour résoudre ce problème. Ces mesures sont décrites dans la "procédure de mesures progressives pour alerter l'entreprise", qui fait partie intégrante du manuel de qualité de BePork (voir : http://www.belpork.be > BePork > Documents > Procédure de mesures progressives pour alerter l'entreprise).</p>	A2
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> <p>La maladie concerne une affection bactérienne.</p> <p>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).</p>	B

	<p>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 ou au moins avec toutes les classes d'antibiotiques non critiques autorisées pour l'espèce animale et l'indication concernées. Le test de sensibilité aux antibiotiques doit être effectué par un laboratoire ayant atteint une norme générale de qualité.</p> <ul style="list-style-type: none"> - sur la réalisation d'essais, y compris un essai de bague - ou sur l'échantillonnage pour l'examen bactériologique et l'isolement des bactéries - ou à la réalisation d'antibiogrammes dont au moins un test a été accrédité par BELAC (l'organisme belge d'accréditation) ou une institution similaire. <p>Le vétérinaire peut faire appel à plusieurs laboratoires pour les différents aspects de l'antibiogramme.</p> <p>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 comparables (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> <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>	
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 http://www.belpork.be > BePork > Documents > Procédure d'analyse de l'eau potable.	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 <i>Salmonelle</i> organisé par l'ASBL Belpork. L'analyse bactériologique de la <i>Salmonelle</i> porte sur les ganglions lymphatiques collectés dans l'abattoir.	A2
6. LE TRANSPORT D'ANIMAUX VIVANTS		
P27+	Le transport par des tiers de porcelets, d'animaux d'élevage et de reproduction et de porcs de boucherie BePork vers des exploitations porcines BePork et de porcelets, d'animaux d'élevage et de reproduction et de porcs de boucherie BePork vers des abattoirs certifiés BePork, QS, qui sont enregistrées dans le système Tracy® de l'ASBL Belpork (voir : http://www.belpork.be > BePork > Documents > Arbre de décision transport). Le transport des porcs de reproduction BePork est soumis à un régime transitoire. A partir de la notification par Belpork, cette catégorie d'animaux devra également être transportée par un transporteur certifié BePork ou équivalent.	A2
P28+	En cas de transport de propres porcelets, d'animaux d'élevage et de reproduction et de porcs de boucherie BePork par l'éleveur porcin lui-même, celui-ci doit répondre à la définition du transport interne (transport de ses propres animaux avec ses propres moyens de transport) (voir: http://www.belpork.be > BePork > Documents > Arbre de décision BePork transport) et en informer par écrit (par e-	A2

	mail ou par courrier) le secrétariat de l'ASBL Belpork afin qu'il soit enregistré dans le système Tracy® 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.	
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.	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 radiés . Le statut doit être abrogé avant qu'ils puissent à nouveau livrer au sein du système. Un nouvel audit BePork positif doit ensuite avoir eu lieu. L'éleveur prendra lui-même l'initiative pour le nouvel audit BePork en fournissant la preuve de l'annulation du statut 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 sont radiés . Le statut doit être abrogé avant qu'ils puissent à nouveau livrer au sein du système. Un nouvel audit BePork positif doit ensuite avoir eu lieu. L'éleveur prendra lui-même l'initiative pour le nouvel audit BePork en fournissant la preuve de l'annulation du statut au gestionnaire du cahier des charges.	A1
8. MONITEUR DE DURABILITE		
P32+	Le producteur porcin indique chaque année dans la check-liste « Moniteur de durabilité » toutes les initiatives de durabilité qu'il prend dans son exploitation (voir: http://www.belpork.be > BePork > Documents > Moniteur de durabilité).	A2

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. Les conditions d'application de la castration chirurgicale des porcelets par le producteur porcin sont décrites dans la 'Procédure de castration chirurgicale des porcelets', qui fait partie intégrante du manuel de qualité BePork (voir https://belpork.be/fr/bepork> Documents > Procédure de castration chirurgicale des porcelets).	B
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,...) transportés par un transporteur BePork ou QS.	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 BePork 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 BePork 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 d'inspection pertinentes doivent être présentes dans le troupeau (par voie électronique ou sur papier) pour chaque lot amené et rester dans l'exploitation pendant au moins un an après la livraison. L'abattoir transmet ces données au moins une fois par mois. 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+	<p>Pour chaque livraison de porcelets, porcs d'élevage et de reproduction et porcs de boucherie qui part de l'exploitation porcine BePork vers l'abattoir BePork, des e-ICA doivent être établies dans Tracy® par le responsable sanitaire au plus tard 24 heures avant l'abattage.</p> <p>Si des animaux nécessitant de l'attention sont présents, il y a lieu de l'indiquer sur les e-ICA.</p>	A2
P46+	<p>Pour chaque transport de porcelets, porcs d'élevage et de reproduction et porcs de boucherie BePork entre des exploitations porcines BePork ou de porcs BePork vers un abattoir BePork, un document de déplacement BePork est établi dans Tracy®. Le document de déplacement BePork est établi par lieu de chargement ou de déchargement et par catégorie animale (porcelets, porcs d'élevage et de reproduction et porcs de boucherie BePork).</p> <p>Le responsable de l'encodage de ce document dépend de la situation.</p> <p>Le transporteur établit ce document :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en cas de transport de porcs entre établissements (troupeaux, abattoir etc.) en Belgique ou - en cas d'importation ou d'exportation directement dans le troupeau ou à partir de celui-ci par une entreprise de transport belge. <p>Le producteur porcin établit ce document :</p> <ul style="list-style-type: none"> - s'il est le transporteur des porcs - si l'exportation/l'importation est effectuée par une entreprise de transport étrangère. <p>La date pour laquelle le document de déplacement doit être établi dépend du type de lieu de livraison.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si les porcs partent à l'abattoir, le document de déplacement est établi au plus tard lors du déchargement des porcs. - Si les porcs sont livrés à une autre exploitation porcine, le document de déplacement est établi au plus tard 7 jours après le déplacement. 	A2

	<p>L'enregistrement des données de déplacement en cas d'importation ou d'exportation directement dans un troupeau ou à partir de celui-ci n'entre en vigueur qu'à partir de la notification de l'ASBL Belpork.</p> <p>Si des animaux nécessitant de l'attention sont présents, il y a lieu de l'indiquer sur le document de déplacement.</p>	
P47+	<p>Le profil sanitaire de l'exploitation porcine dans Tracy® est tenu à jour par le producteur porcin.</p>	A2

PARTIE V : CONDITIONS DE TRANSPORT COMMERCIAL	Infraction
1. PÉRIMETRE	
<p>Dans chaque situation, l'arbre de décision (voir : http://www.belpork.be > BePork > Documents > Arbre de décision sur le transport) donne une représentation schématique des exigences à respecter pour le transport de porcs BePork.</p> <p>Toutes les normes du manuel de qualité transport s'appliquent si un transport commercial est effectué par un participant dont cette activité est l'activité principale.</p> <p>Si le transport commercial est effectué par un éleveur porcin qui procède au transport de porcs appartenant à des tiers et/ou par un moyen de transport de tiers, le manuel de qualité réduit relatif au transport, indiqué par les hachures gris clair, s'applique (A4+, T1+, T3+, T5+ B, T7+, T8+, T10+, T11+, T13+, T14+, T15+, T17+, T18+, T19+, T20+, T21+, T22+, T25+, T27+, T28+, P46+).</p> <p>Si le transport commercial est effectué par un éleveur non porcin qui procède au transport de porcs appartenant à des tiers et/ou par un moyen de transport de tiers, le manuel de qualité réduit relatif au transport, marqué par les hachures gris clair et/ou les indications en gras, s'applique (A4+, T1+, T3+, T5+ B, T7+, T8+, T9+, T10+, T11+, T13+, T14+, T15+, T16+, T17+, T18+, T19+, T20+, T21+, T22+, T23+, T24+, T25+, T27+, T28+, P46+).</p> <p>Si le transport commercial est réalisé par un éleveur non porcin qui effectue le transport de ses propres porcs, le manuel de qualité relatif au transport, indiqué en gras, s'applique (A4+, T1+, T3+, T9+, T16+, T23+, T24+, T27+, T28+, P46+).</p> <p>Selon les définitions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Moyen de transport propre : moyen de transport du responsable sanitaire, du fournisseur ou des acquéreurs des porcs, de la société ou de la famille au 1^{er}, 2^e ou 3^e degrés. • Moyen de transport de tiers : pas de moyen de transport propre • Porcs propres : le responsable sanitaire ou le propriétaire financier (y compris l'actionnaire de société) des porcs, ou des porcs de la famille du 1^{er} ou du 2^e degré (si la famille du 1^{er} ou du 2^e degré est en société, elle doit détenir au minimum 50 % des actions et être propriétaire) • Porcs de tiers : pas de porcs propres (p. ex. porcs de la famille du 3^e degré). 	

Attention : si l'éleveur porcin effectue un transport de porcs vers l'Allemagne (QS), une certification conforme à toutes les normes du manuel de qualité transport est cependant requise.

2. LÉGENDE

Couleur	Applicable à
Ombres grises	Transport commercial par un éleveur porcin de porcs de tiers et/ou par un moyen de transport de tiers.
Ombrage gris et/ou marquage en gras	Transport commercial par un éleveur non porcin de porcs de tiers et/ou par un moyen de transport de tiers.
Marquage en gras	Transport commercial par un éleveur non porcin de ses propres porcs

3. CONDITIONS GENERALES

T28+	Le transporteur (candidat) a introduit lors de son adhésion au système de qualité BePork un formulaire d'adhésion complet et correct, montrant que le transporteur est d'accord avec le contenu du manuel de qualité BePork et des règlements associés et qu'il s'y conformera. En cas de reprise d'exploitation dans un contexte familial ou par des tiers, Belpork doit en être informée au préalable par l'introduction d'un formulaire d'adhésion.	A2
T1+	Le transport de porcs BePork vivants (porcelets, porcs d'élevage et de reproduction et porcs de boucherie) vers et entre des exploitations porcines BePork ou de porcs BePork vers un abattoir certifié BePork ou QS doit être effectué par des transporteurs certifiés BePork ou équivalent (QS) agréés par l'ASBL Belpork dans le système Tracy®. Le transport des porcs de reproduction BePork est soumis à un régime transitoire. A partir de la notification par Belpork, cette catégorie d'animaux devra également être transportée par un transporteur certifié BePork ou équivalent.	A2

	<p>Pour être agréé comme transporteur certifié QS dans le système Tracy®, il y a lieu d'introduire entièrement et correctement le formulaire d'adhésion auprès de l'ASBL Belpork.</p> <p>Chaque transporteur BePork ou QS doit mettre les documents ci-dessous à la disposition de l'ASBL Belpork. Toute modification, telle que l'entrée en service ou le départ du service d'un chauffeur ou d'un moyen de transport, doit être signalée immédiatement via Tracy® par l'entreprise de transport elle-même. Belpork disposera toujours des données et des documents les plus récents.</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) ; - Les données de chaque moyen de transport propre ou loué utilisé pour le transport de porcs (plaque d'immatriculation et dimensions intérieures). 	
T2+	<p>Une entreprise de transport étrangère qui livre des porcs BePork (porcelets, porcs d'élevage et de reproduction et porcs de boucherie) à des exploitations porcines BePork ou des porcs BePork à un abattoir agréé BePork ou QS doit disposer d'un certificat conforme à un système de qualité agréé par QS (p.ex. certificat QS). Une copie de ce certificat est envoyée à l'ASBL Belpork durant la procédure d'adhésion. Le certificat mis à disposition dans Tracy® est toujours le plus récent. Dès qu'un nouveau certificat est délivré, celui-ci doit être placé par l'entreprise de transport sur le portail Tracy®.</p>	A2
P46+	<p>Pour chaque transport de porcelets, porcs d'élevage et de reproduction et porcs de boucherie BePork entre des exploitations porcines BePork ou de porcs BePork vers un abattoir BePork, un document de déplacement BePork est établi dans Tracy®. Le document de déplacement BePork est établi par lieu de chargement ou de déchargement et par catégorie animale (porcelets, porcs d'élevage et de reproduction et porcs de boucherie BePork).</p> <p>Le transporteur établit ce document :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en cas de transport de porcs entre établissements (troupeaux, abattoir etc.) en Belgique ou 	A2

	<ul style="list-style-type: none"> - en cas d'importation ou d'exportation directement dans le troupeau ou à partir de celui-ci par une entreprise de transport belge. <p>La date pour laquelle le document de déplacement doit être établi dépend du type de lieu de livraison.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Si les porcs partent à l'abattoir, le document de déplacement est établi au plus tard lors du déchargement des porcs. - Si les porcs sont livrés à une autre exploitation porcine, le document de déplacement est établi au plus tard 7 jours après le déplacement. <p>L'enregistrement des données de déplacement en cas d'importation ou d'exportation directement dans un troupeau ou à partir de celui-ci n'entre en vigueur qu'à partir de la notification de l'ASBL Belpork.</p> <p>Si des animaux nécessitant de l'attention sont présents, il y a lieu de l'indiquer sur le document de déplacement.</p>	
T3+	<p>Pendant le transport, les animaux doivent toujours être accompagnés des documents de déplacements légaux complétés correctement, 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) et est conservé pendant minimum 3 ans.</p>	A2
T4+	<p>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.</p>	A2
T5+ A	<p>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 > Documents).</p>	B

T5+ B	Chaque chauffeur/convoyeur actif/ indépendant en service salarié dans la firme de transport et qui est actif dans le transport de porcs peut démontrer qu'il/elle possède les connaissances et les aptitudes requises en matière de bien-être animal lors du transport, axées sur le traitement des animaux, le comportement animal, les symptômes généraux de maladies et indicateurs de bien-être animal tels que le stress et la douleur, le comportement au volant, les mesures en cas de conditions météorologiques extrêmes (température extérieure >32° C), la procédure de chargement et de déchargement et la procédure en cas d'implication dans un accident. En cas de non-conformités, des corrections et des mesures correctrices sont documentées.	A2
T6+	L'évaluation de l'abattoir/des abattoirs relative au transport et/ou aux chauffeurs et les mesures correctives prises sont enregistrées et conservées par l'entreprise de transport pendant 3 ans. Cette évaluation a lieu au moins une fois par an. Les constatations ou remarques formulées et documentées au cours de l'année y sont reprises. Les critères d'évaluation englobent également les anomalies enregistrées concernant la présence et le nombre de marques de frappe (maximum 2, une sur chaque flanc).	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
4. EXIGENCES RELATIVES AU MOYEN DE TRANSPORT		
T9+	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) 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	B

	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.	
T10+	La présence d'animaux vivants doit être clairement indiquée sur le véhicule.	A2
5. METHODE DE TRANSPORT		
5.1. 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
5.2. CHARGEMENT/DECHARGEMENT DES PORCS		
T15+	Le transporteur devra respecter les dispositions suivantes lors du chargement/déchargement des porcs : - le chauffeur met des vêtements propres pour chaque transport ;	B

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
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	A1

	sur la plate-forme. Les plates-formes élévatrices et les ponts supérieurs doivent être pourvus de barrières de sécurité afin d'éviter que des animaux ne tombent ou ne s'échappent.	
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
5.3. TRAITEMENT DES ANIMAUX VIVANTS		
T23+	Interdiction de toute utilisation d'aiguillons 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

6. NETTOYAGE ET DESINFECTION DU MOYEN DE TRANSPORT		
T26+	<p>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 > Documents).</p>	B
T27+	<p>Après le déchargement des animaux, le moyen de transport et tous les matériaux y associés (pelles, brosses, planches de guidage, ...) sont nettoyés et désinfectés en profondeur, conformément à la législation (UE) existante. Les responsables, les produits, les modes d'emploi, le dosage, les zones à nettoyer, le processus de nettoyage et la fréquence du nettoyage et de la désinfection sont connus. Le nettoyage et la désinfection du moyen de transport (date, lieu, exécutant, désinfectant utilisé et certificat en cas d'utilisation d'une installation certifiée appartenant à un tiers) sont enregistrés dans le registre N&D. Les registres N&D sont conservés pendant 5 ans au siège de l'exploitation (UE, QS). L'efficacité du nettoyage et de la désinfection est vérifiée au minimum par une inspection visuelle. En cas de non-conformités, des corrections et des mesures correctrices sont documentées.</p>	A2

PARTIE VI : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'ABATTOIR		Infraction
1. GENERALITES		
S1+	L'abattoir a introduit lors de son adhésion au système de qualité BePork un formulaire d'adhésion complet et correct, montrant que l'abattoir est d'accord avec le contenu du manuel de qualité BePork et du règlement d'accompagnement, et qu'il s'y conformera. En cas de reprise d'exploitation dans un contexte familial ou par des tiers, Belpork doit en être informée au préalable par l'introduction d'un formulaire d'adhésion.	A2
S2+	L'abattoir doit disposer d'un certificat Febev ^{Plus} Porc valide.	A2
S3+	Si des verrats intacts ou traités à l'Improvac sont abattus, une détection de la souillure du verrot est réalisée selon les modalités décrites dans le cahier des charges Febev ^{Plus} .	A2
S4+	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
S5+	Des inspections officielles (rapports d'inspection de l'AFSCA, PV éventuels, ...) et des rapports des audits G-018 peuvent être présentés durant l'audit BePork.	A2

2. ARRIVEE / DECHARGEMENT		
S6+	<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>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> <p>Un délai d'attente plus long peut être autorisé. Il peut aller jusqu'à 12 heures maximum à l'abattoir, à condition que ce délai soit associé au temps de mise à jeun chez les producteurs porcins, de sorte que la durée totale du jeûne ne dépasse pas 24 heures, et lorsque toutes les conditions supplémentaires ci-dessous sont remplies, afin d'éviter tous les inconvénients éventuels de l'allongement de la période de repos à l'abattoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les porcs sont réveillés paisiblement s'ils se sont endormis et traités avec le soin et le calme requis avant d'être amenés à l'anesthésie. • Du matériel d'enrichissement est mis à disposition dans les zones d'attente afin de combattre l'ennui et l'agressivité accrue qui pourrait en résulter. • Les porcs provenant d'une même loge de groupe chez l'éleveur porcin sont gardés ensemble et ne peuvent pas être mêlés à des porcs provenant d'autres loges dans le camion et dans les zones d'attente. • Dans les zones d'attente, des délais d'attente allongés ne seront pas appliqués à un groupe de verrats intacts en raison de l'éventualité d'un comportement agressif. Les verrats intacts peuvent toutefois être isolés dans les zones d'attente. • Le niveau sonore dans l'aire d'attente doit être mesuré et enregistré au moins 4 fois par an à l'endroit du pire scénario et ne peut pas dépasser 85 dB. En cas de dépassement de ce pic, un plan d'action prévoyant des mesures correctives s'impose. 	B
S7+	<p>Le niveau sonore dans l'aire d'attente doit être mesuré et enregistré au moins 4 fois par an à l'endroit du pire scénario et ne peut pas dépasser 85 dB. En cas de dépassement du niveau maximum, un plan d'action prévoyant des mesures correctives doit être établi (recommandation).</p>	C

S8+	L'évaluation du fournisseur comprend également une évaluation des chauffeurs/entreprises de transport et a lieu au moins une fois par an. Les constatations ou remarques formulées et documentées au cours de l'année y sont reprises. Les critères d'évaluation englobent également les anomalies enregistrées concernant la présence et le nombre de marques de frappe (maximum 2, une sur chaque flanc).	B
3. GUIDAGE		
S9+	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. Il est toutefois conseillé de ne pas utiliser d'instruments électriques (excepté les portes battantes automatiques).	A1
S10+	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
S11+	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		
S12+	Les porcs de boucherie doivent être complètement à jeun au moins 12 heures avant leur transport vers l'abattoir. Ceci signifie qu'au moins 10% des estomacs dans la ligne d'abattage seront soumis à un examen visuel.	B

	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.	
S13+	Les données d'abattage et d'inspection pertinentes doivent être transmises mensuellement au producteur porcin BePork pour chaque lot amené . 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. 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.	A2
S14+	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.	B
5. TEMPERATURE		
S15+	La température à cœur de la carcasse, mesurée au cœur du jambon, ne peut dépasser 7°C après 24 heures suivant l'abattage. Leur contrôle s'effectue par échantillonnage et est enregistré. La fréquence est basée sur une évaluation du risque.	A1
6. TRACABILITE		
S16+	Lors de la livraison à l'abattoir, les porcs de boucherie BePork doivent être toujours déchargés, mis en attente et abattus par cheptel.	A2
S17+	Seuls les porcs BePork accompagnés des e-ICA et du document de déplacement BePork dans le système Tracy® peuvent être abattus en tant que porcs BePork.	A2
S18+	Sur la base des documents de déplacement, l'abattoir crée des lots d'abattage. Un lot d'abattage est défini dans Tracy® comme un lot de porcs provenant d'un même code de tatouage, transportés par un même chauffeur/moyen de transport,	A2

	<p>et abattus au même moment. Pour chaque lot d'abattage, les informations suivantes sont transmises à Tracy® : date d'abattage, numéro de déplacement, nombre de porcs approuvés et rejetés.</p> <p>Des lots d'abattage sont créés pour tous les porcs BePork livrés, indépendamment de la livraison au client sous le label BePork. Le lot est créé au plus tard lors de la livraison de carcasses et de produits annexes au client.</p>	
S19+	L'abattoir peut prouver le statut de certification d'un produit. L'abattoir effectue le couplage dans le système de traçabilité interne entre les numéros de lot internes et les documents de traçabilité Tracy®. Cette preuve est obligatoire si ces produits sont livrés sous certification à un autre maillon certifié ou à un maillon qui en fait la demande.	A2
S20+	L'abattoir possède une procédure pour le bilan de masse. L'abattoir est en mesure de prouver la canalisation dans le bilan de masse pour le produit BePork.	A2
S21+	L'abattoir réalise au moins une fois par an un bilan de masse sur un lot d'animaux conformes à BePork. 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 étayé pour le lieu de production, le produit et le processus.	A2
S22+	<p>Pour suivre la traçabilité de carcasses ou de produits annexes BePork à partir de l'abattoir vers un maillon agréé BePork suivant ou un maillon qui demande BePork, il y a lieu d'établir à chaque livraison un bon de livraison par label, par client et par catégorie (carcasses ou produits annexes). Les bons de livraison sont établis par le regroupement de lots d'abattage. Le bon de livraison sortant contient toutes les informations (poids) concernant les carcasses ou produits annexes livrés, y compris des informations sur l'origine de la viande (codes de tatouage) et le ou les labels de qualité sous le(s)quel(s) la livraison a lieu. Pour les produits annexes et les carcasses, un bon de livraison distinct doit toujours être établi.</p> <p>L'abattoir doit établir le bon de livraison entièrement et correctement via l'application en ligne Tracy®, au plus tard lors de la livraison au client.</p>	A2
S23+	Lors de la commercialisation et du transport de viande porcine ou de sous-produits BePork, le document d'accompagnement du transport et la facture doivent préciser qu'il s'agit de viande porcine ou de sous-produits BePork.	A2

PARTIE VII : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'ATELIER DE DECOUPE		Infraction
1. GENERALITES		
U1+	L'atelier de découpe a introduit lors de son adhésion au système de qualité BePork un formulaire d'adhésion complet et correct, prouvant que l'atelier de découpe est d'accord avec le contenu du manuel de qualité BePork et des règlements associés et qu'il s'y conformera. En cas de reprise d'exploitation dans un contexte familial ou par des tiers, Belpork doit en être informée au préalable par l'introduction d'un formulaire d'adhésion.	A2
U2+	L'atelier de découpe doit disposer d'un certificat Febev ^{Plus} Porc valide.	A2
U3+	Des inspections officielles (rapports d'inspection de l'AFSCA, PV éventuels, ...) et des rapports des audits G-018 peuvent être présentés durant l'audit BePork.	A2
2. TEMPERATURE		
U4+	La température à cœur de la carcasse, mesurée au cœur du jambon, ne peut dépasser 7°C après 24 heures suivant l'abattage. Leur contrôle s'effectue par échantillonnage et est enregistré. La fréquence est basée sur une évaluation du risque.	A1
3. TRACABILITE		
U5+	Les matières grasses BePork doivent être accompagnées d'un certificat BePork (en ligne dans Tracy®).	A2

U6+	L'atelier de découpe peut prouver le statut de certification d'un produit. L'atelier de découpe effectue le couplage dans le système de traçabilité interne entre les numéros de lot internes et les documents de traçabilité Tracy®. Cette preuve est obligatoire si ces produits sont livrés sous certification à un autre maillon certifié ou à un maillon qui en fait la demande.	A2
U7+	La découpe doit être groupée dans le temps ou séparée dans l'espace par lot BePork composé par l'atelier de découpe sur la base des lots BePork entrants.	A2
U8+	L'atelier de découpe possède une procédure pour le bilan de masse. L'atelier de découpe est en mesure de prouver la canalisation dans le bilan de masse pour le produit BePork.	A2
U9+	L'atelier de découpe réalise au moins une fois par an un bilan de masse sur un lot d'animaux conformes à BePork. 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 étayé pour le lieu de production, le produit et le processus.	A2
U10+	Lors de la commercialisation et du transport de viande porcine ou de sous-produits BePork, le document d'accompagnement du transport et la facture doivent préciser qu'il s'agit de viande porcine ou de sous-produits BePork.	A2
U11+	<p>Pour suivre la traçabilité de la viande de porc ou de produits annexes BePork à partir de l'atelier de découpe vers un maillon agréé BePork suivant ou un maillon qui demande BePork, il y a lieu d'établir à chaque livraison un bon de livraison par label, par client et par catégorie (découpes, carcasses, viande découpée ou produits annexes). Les bons de livraison sortants destinés aux clients sont établis par le regroupement de bons de livraison entrants. Il est possible de combiner plusieurs livraisons entrantes sur un seul bon de livraison sortant. Le bon de livraison sortant contient les nombres ou les poids des carcasses, des découpes, des produits annexes ou de la viande découpée livrés, y compris des informations sur l'origine de la viande (codes de tatouage) et le ou les labels de qualité sous le(s)quel(s) la livraison a lieu.</p> <p>Pour chaque catégorie (découpes, carcasses, viandes découpées ou produits annexes), un bon de livraison distinct doit toujours être établi. Toutefois, les viandes découpées et les préparations de viandes peuvent être combinées sur un seul bon de livraison.</p>	A2

	<p>Si la livraison est effectuée depuis une chambre froide et de congélation ou si l'atelier de découpe livre des produits provenant (en partie) d'une chambre froide et de congélation, ce maillon doit également être identifié sur le bon de livraison sortant.</p> <p>L'atelier de découpe doit établir le bon de livraison sortant entièrement et correctement via l'application en ligne Tracy®, au plus tard lors de la livraison au client.</p>	
--	---	--

PARTIE VIII : CONDITIONS AU NIVEAU DES FABRICANTS DE VIANDE HACHÉE, PRÉPARATIONS À BASE DE VIANDE ET PRODUITS CARNÉS		Infraction
1. DISPOSITIONS GENERALES		
V1+	Le fabricant a introduit lors de son adhésion au système de qualité BePork un formulaire d'adhésion complet et correct, prouvant que le fabricant est d'accord avec le contenu du manuel de qualité BePork et des règlements associés et qu'il s'y conformera. En cas de reprise d'exploitation dans un contexte familial ou par des tiers, Belpork doit en être informée au préalable par l'introduction d'un formulaire d'adhésion.	A2
V2+	Le fabricant doit disposer d'un système d'autocontrôle validé au périmètre correct (G-018 et/ou G-019).	A2
V3+	Le fabricant est certifié selon une norme GFSI (BRC, IFS, GRMS, FSSC 22.000) ou une norme IFS/BRC global market.	A2
V4+	Le fabricant notifiera à Belpork la perte (temporaire), le retrait ou la suspension (temporaire) de l'agrément de l'AFSCA/la perte du certificat ACS, GFSI ou global market.	A2
V5+	Tout incident relatif à un produit BePork pouvant entraîner des répercussions sur le secteur et/ou bénéficier d'une exposition médiatique est signalé à Belpork (p. ex. rappel) dans les 48 heures. Belpork fait une estimation de la mesure dans laquelle l'incident peut avoir un effet négatif sur le secteur en tant que tel afin d'organiser/de coordonner d'autres actions.	A2
2. CONTRÔLE D'ENTRÉE		
V6+	Les matières premières doivent être accompagnées à leur réception d'un certificat/bon de livraison BePork (en ligne dans Tracy®).	A2

V7+	Le document qui accompagne le transport et la facture destinée au fabricant doivent mentionner qu'il s'agit de matières premières BePork.	A2
3. STOCKAGE EXTERNE		
V8+	Le fabricant dispose d'une liste de fournisseurs agréés pour le stockage de la viande. L'agrément d'un fournisseur pour le stockage de la viande est basé au minimum sur les paramètres ci-dessous : <ul style="list-style-type: none"> • Un audit physique annuel afin d'obtenir suffisamment de garanties relatives à l'hygiène minimale, au suivi de la température et à la traçabilité. Cet audit peut être remplacé par une certification du fournisseur conforme au G-017 Transport routier et stockage dans la chaîne alimentaire ou un certificat GFSI Logistics. • Une convention entre le fabricant et le fournisseur. 	B
V9+	Le fabricant évalue chaque année les prestations de ses fournisseurs pour le stockage de la viande sur la base de critères définis de façon univoque. Ceux-ci comprennent au minimum un suivi des plaintes et des résultats de l'audit annuel effectué sur place (hygiène, suivi de la température et traçabilité) (ou certification).	B
4. DÉCOUPEUR		
V10+	Le découpeur en sous-traitance ou au sein du groupe est certifié BePork (recommandation). En vigueur à partir de la notification par Belpork après un régime transitoire.	C
5. MONITEUR DE DURABILITE		
V11+	Le fabricant indique une fois par an dans la check-liste 'moniteur de durabilité' toutes les initiatives de durabilité il prend dans son exploitation et a rassemblé à cet effet les preuves demandées (voir : http://www.belpork.be > BePork > Documents > Moniteur de durabilité transformateurs de viande).	B

6. TRACABILITE		
V12+	Chaque trimestre, les chiffres de vente en Belgique et à l'étranger sont fournis à Belpork par type de produit BePork (p. ex. salami, jambon cuit, saucisson cuit, ...)	A2
V13+	Pendant l'ensemble du processus d'exploitation (pendant le stockage et la transformation), le fabricant fait une distinction visible et stricte entre les produits BePork et les produits non-Bepork. Les produits BePork sont transformés et stockés de manière visiblement séparée. La séparation peut être indiquée par des cageots colorés, des autocollants, des sacs de cageots colorés, des étiquettes etc.	A2
V14+	Le fabricant applique une procédure de bilan de masse à la quantité de viande transformée en tant que qualité BePork et de viande livrée en tant que qualité BePork.	A2
V15+	L'exploitation effectue au moins une fois par an un bilan de masse par type de produit BePork (p. ex. salami, jambon cuit, saucisson cuit, ...) sur une période d'1 an. 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 qui est justifiée pour le site de production, le produit et le processus.	A2
V16+	Lors de la commercialisation et du transport de viande hachée, produit carnés ou préparations à base de viande BePork, le document qui accompagne le transport et la facture doivent préciser qu'il s'agit d'un produit BePork.	A2
V17+	Pour suivre la traçabilité d'un produit BePork à partir du fabricant vers un maillon agréé BePork suivant ou un maillon qui demande BePork , il y a lieu d'établir à chaque livraison un bon de livraison par label et par client. Le fabricant doit établir le bon de livraison sortant entièrement et correctement via l'application en ligne Tracy® , au plus tard lors de la livraison au client.	A2

	<p>A partir du 01/01/2024, le format d'un bon de livraison sortant pour la viande hachée et les préparations à base de viande est obligatoire.</p> <p>Pour les produits carnés, la norme est d'application à partir de la notification par Belpork après un régime transitoire.</p>	
7. ÉTIQUETAGE		
V18+	<p>Le produit BePork à livrer est étiqueté selon le manuel d'utilisation BePork (voir : https://www.belpork.be/fr/manuels/).</p> <p>En vigueur à partir de la notification par Belpork après un régime transitoire.</p>	A2

C. APERCU DES REVISIONS

Version	Référence	Applicable depuis	Motif de la modification
01/01/2021	1.0	01/01/2021	Version originale
01/01/2021	1.1	18/11/2021	Ajout d'un délai d'attente à l'abattoir jusqu'à maximum 12 heures à certaines conditions
01/01/2021	1.2	16/05/2022	Ajout du champ d'application du manuel de qualité du transport, mesures graduelles en cas d'utilisation élevée et durable d'antibiotiques, forme de connexion, U4+ et U5+, tare de sanglier et fabricants de viande hachée, de préparations de viande et de produits à base de viande.
04/09/2023	2.0	04/09/2023	Modifications dans le cadre de la prochaine version de Tracy®, précisions