



CAHIER DES CHARGES

LABEL AGRÉÉ
PAR UN ORGANISME
DE CERTIFICATION
INDÉPENDANT EXTERNE





SOMMAIRE

Chapitre 1.0:	Description générale	5
Chapitre 2.0:	Délimitation	6
Chapitre 3.0:	Objectifs	7
Chapitre 4.0:	Obligations de production	8
Chapitre 5.0:	Gestion de la production	9
Chapitre 6.0:	Traçabilité et étiquetage	10
Chapitre 7.0:	Caractéristiques des animaux	11
Chapitre 8.0 :	Race	12
Chapitre 9.0:	Alimentation	12
Chapitre 10.0:	Tenue du troupeau	15

Chapitre 11.0:	Santé du bétail	16
Chapitre 12.0:	Transport des animaux	17
Chapitre 13.0:	Propreté des animaux avant abattage	18
Chapitre 14.0:	Mise sur le marché des produits finis	18
Chapitre 15.0:	Conditions d'abattage	19
Chapitre 16.0:	Maturation et conditionnement	20
Chapitre 17.0:	Distribution et mise en vente	20
Chapitre 18.0:	Certification	21
Chapitre 19.0:	Sanctions	22
Chapitre 20.0:	Désaccord et/ou résiliation	22
Chapitre 21.0:	Documentation complémentaire	23
	21.5: Schéma Hoftorbilanz	25
Chapitre 22.0:	Annexe: Conventions et étiquettes	26
Chapitre 23.0:	Annexe: Schéma du système de contrôle interne	28
Chapitre 24.0:	Annexe: Schéma du système de contrôle externe	34
Chapitre 25.0:	Annexe: Charte de Qualité	36
Chapitre 26.0:	Annexe: Programmes de contrôle pour broutards	37
Chapitre 27.0:	Annexe: Aliments autorisés dans le label.....	38

CAHIER DES CHARGES "BOVINS À VIANDE" POUR LES SUPERMARCHÉS CACTUS

Chapitre 1.0: Description générale

Le présent cahier des charges concerne la production de bovins de boucherie (taurillons et génisses) depuis leur conception en passant par leur naissance, leur élevage et leur engraissement jusqu'à leur mise sur le marché, leur abattage, la maturation des carcasses, la transformation de la viande, sa distribution, sa commercialisation et la promotion de la filière viande de qualité Cactus "Rëndflesch vum Lëtzebuerger Bauer" des supermarchés CACTUS.

Article 1.1:

Les supermarchés CACTUS s'engagent à commercialiser prioritairement cette viande bovine d'une qualité supérieure en incluant dans la définition de la qualité intrinsèque de la viande la caractérisation objective et vérifiable des processus inhérents à la production de viande bovine et répondant au présent cahier des charges.

Article 1.2:

CONVIS Herdbuch Service Elevage et Génétique, société coopérative et organisme agréé pour la tenue des livres généalogiques et le contrôle des performances en élevage dans les cheptels bovins et porcins, se charge de l'animation, du contrôle et de la certification des critères de production et standards de qualité retenus suivant le plan de contrôle interne (voir chapitre 23.0).

Article 1.3:

Les supermarchés CACTUS portent la responsabilité de l'application du cahier des charges depuis le départ en ferme des animaux pour l'abattage jusqu'à la commercialisation de la viande transformée selon les critères spécifiques retenus.

Les supermarchés CACTUS se chargent du contrôle des critères de qualité internes de la réception des pièces techniques découpées, conditionnées et étiquetées jusqu'à la commercialisation et ce conformément au présent cahier des charges. Les critères de qualité et les plans de contrôle sont repris dans le chapitre 23.0/III, IV.

Article 1.4:

La société anonyme CARNESA et CONVIS société coopérative sont coopérants du label Cactus "Rëndflesch vum Lëtzebuerger Bauer". Le titulaire du label Cactus "Rëndflesch vum Lëtzebuerger Bauer" est CARNESA sise aux 6-8 Parc d'activité L-8050 Capellen au nom des supermarchés Cactus.

Chapitre 2.0: Délimitation

Seuls les animaux élevés (=engraissés) au Grand-Duché de Luxembourg sur des fermes agricoles gérées par des agriculteurs-éleveurs qui sont membres de CONVIS sont concernés.

Article 2.1:

L'origine des broutards (=animaux destinés à l'engraissement) doit être connue et rester traçable. Les veaux et/ou broutards éventuellement d'origine étrangère doivent répondre strictement aux mêmes critères spécifiques définis dans le présent cahier des charges que les animaux nés au Grand-Duché de Luxembourg. Afin d'assurer l'équilibre entre l'offre et la demande tant au niveau qualitatif que quantitatif en taureillons, seuls les broutards importés par un des 3 commissionnaires ayant signé une convention avec Cactus sont admis au label.

Article 2.2:

À l'exception des exploitations naisseur-engraisseur, les bovins doivent être enregistrés dans le cadre d'un programme de contrôle spécifique pour troupeaux allaitants garantissant la filiation et, les gains journaliers de croissance depuis la naissance jusqu'au sevrage et/ou jusqu'à la sortie des veaux du troupeau.

Article 2.3:

Les troupeaux allaitants d'où les broutards sont originaires doivent avoir été contrôlés du point de vue de la complémentation alimentaire éventuelle pendant la phase d'allaitement et spécialement en ce qui concerne les articles 9.3, 11.4 et 11.5 du présent cahier des charges.

Article 2.4

Les bovins sont tenus pendant toute leur période d'engraissement dans les élevages agréés répertoriés; la période minimale étant de cinq mois.

Chapitre 3.0: Objectifs

L'objectif fondamental - depuis la première idée jusqu'à la réalisation pratique des critères de production du présent cahier des charges - est de fournir et au producteur et au consommateur de cette viande bovine un maximum de garanties, à savoir:

- *minimisation des impacts de cette production sur la nature et l'environnement (article 3.1)*
- *élimination des risques connus et potentiels pour la santé humaine (article 3.2)*
- *pérennisation de cette production agricole sur le terroir luxembourgeois (article 3.3)*

Article 3.1:

Le premier objectif tente d'améliorer de manière significative et durable l'efficacité biologique des systèmes de production de viande bovine au sens large du terme par:

- *la minimisation des pertes en nutriments,*
- *la maximisation des gains en énergie par le principe de la photosynthèse*
- *et le maintien sinon l'amélioration de la fertilité des sols*

Et ceci dans le cadre des possibilités données par la politique agricole de l'Union Européenne.

Voilà pourquoi en tant qu'obligation générale, chaque éleveur-membre voulant participer doit soumettre les processus de production de son élevage au contrôle des flux énergétiques et minéraux globaux au moyen de bilans annuels établis suivant le procédé de la "Hoftorbilanz", expliqué à l'article 21.5 du présent cahier des charges.

Article 3.2:

Le deuxième objectif a pour but la sécurité des consommateurs. Celle-ci est garantie par une définition et un contrôle stricts de tous les intrants de toute la filière de production et complétés d'une part par une analyse étendue de résidus potentiels dans le produit final et d'autre part par l'application d'un système d'autocontrôle de la chaîne de transformation (HACCP).

Article 3.3:

Le troisième objectif est de rendre à moyen terme cette production de viande bovine dite de qualité aussi autonome que possible en essayant de produire un maximum de brouillards, d'aliments et autres intrants sur le territoire du Grand-Duché de Luxembourg pour en faire à long terme un vrai produit du terroir.

Chapitre 4.0: Obligations de production

Afin de pouvoir assurer la mise à nu des processus de production, tous les intrants et extrants y relatifs doivent être qualitativement et quantitativement répertoriés dans des livres, dossiers et/ou carnets d'élevage adéquats. Toutes les données financières sont exemptes de cette contrainte.

Article 4.1:

Ainsi l'origine, la qualité et les quantités des animaux, des aliments distribués et de tous les intrants - élevés, cultivés et/ou achetés du commerce - doivent être connus, archivés et rester traçables.

Article 4.2:

L'identification officielle des animaux est enregistrée et la présélection relative à leurs aptitudes bouchères et sanitaires est effectuée par CONVIS. Une importation de bétail issu de régions en crise est prohibée.

A ce sujet, les informations et rapports réguliers de l'Administration des Services Vétérinaires Luxembourgeois (ASVL) servent à la définition et à la délimitation d'une région dite en crise du point de vue sanitaire.

Article 4.3:

Au niveau de chaque élevage des plans annuels d'assolement, d'affouragement, des fertilisations organiques et minérales et des traitements phytopharmaceutiques sont scrupuleusement dressés afin de rendre transparents les différents stades en amont de la production de viande et de permettre d'initier des mesures potentielles susceptibles d'améliorer l'efficacité biologique des processus de production. Dans ce même ordre d'idées, des analyses de sol doivent être réalisées sur toutes les parcelles de l'exploitation au moins une fois tous les cinq ans.

Article 4.4:

Le recyclage des effluents de l'élevage est optimisé et leur épandage est réalisé sur les surfaces agricoles disponibles selon la réglementation en vigueur. L'épandage de boues d'épuration et de compost industriel (mis à part le fumier composté de la ferme) est interdit sur toutes les parcelles de l'exploitation agricole. Toutefois une dérogation de la présente contrainte est possible, si - suite à un contrôle sévère se basant obligatoirement sur des analyses approfondies et répétées pour détecter les résidus potentiellement nocifs contenus dans ces produits organiques - leur épandage s'avère inoffensif. Dans tous les cas leur emploi exige à chaque campagne d'épandage un agrément de l'ASTA (Administration des Services Techniques de l'Agriculture).

Article 4.5:

L'alimentation et la fertilisation constituent les intrants principaux de la production de viande bovine. Leurs applications doivent donc être optimisées dans le sens de l'objectif défini à l'article 3.1 à savoir l'amélioration significative et durable de l'efficacité biologique du processus de production mesurée par l'intermédiaire de bilans minéraux et énergétiques annuels ainsi que par des analyses de sol.

Chapitre 5.0: Gestion de la production

Une gestion dynamique du cheptel sélectionné et en cours d'engraissement est effectuée par CONVIS pour garantir une offre d'animaux finis adaptée aux besoins des supermarchés CACTUS.

Article 5.1:

L'élevage de broutards de qualité à pérenniser sur place doit se baser sur un programme d'amélioration génétique et de contrôle des performances pour troupeaux de vaches allaitantes clairement définis suivant des critères de sélection spécifiques comme p. ex. le choix obligatoire de taureaux de reproduction inscrits au livre principal de leur race et contrôlés sur leurs performances.

Tous les taureaux importés, accompagnés de leur pédigrée et de leurs certificats des performances, seront examinés par les agents de CONVIS et avant la mise à la reproduction, afin de vérifier qu'ils remplissent au moins les mêmes niveaux de performances et de morphologie requis pour l'inscription des taureaux de la même race au Luxembourg.

Les génisses candidates aux labels devront obligatoirement venir d'une exploitation BLQ ou d'une exploitation Cactus.

Article 5.2:

La sélection et l'agrément primaire des animaux destinés à l'abattage dans le cadre du présent cahier des charges doivent être effectués à leur mise à l'engraissement.

Article 5.3:

CONVIS s'engage à saisir et à archiver toutes les données de production, de marché, d'abattage et de transformation pour réaliser des évaluations continues des résultats en vue de pouvoir intervenir au cours des différentes étapes de production et de transformation pour améliorer, uniformiser et standardiser la qualité du produit.

Chapitre 6.0: Traçabilité et étiquetage

Afin de maintenir la confiance des consommateurs, la traçabilité et l'étiquetage jouent un rôle important pour la commercialisation et la sécurité de la viande bovine.

La traçabilité est définie comme étant l'aptitude de retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation des produits par le moyen d'une identification enregistrée.

Article 6.1:

Tous les animaux aspirant à la certification doivent avoir été identifiés et rester identifiables par un marquage officiel après leur naissance conformément à la réglementation en vigueur dans leur pays d'origine. L'identification de chaque animal est extériorisée par une carte d'identité officielle (Sanitel).

Article 6.2:

Au sein du label Cactus "Rëndflesch vum Lëtzebuerger Bauer", chaque animal sélectionné est en plus identifié et extériorisé par une fiche individuelle, appelée Passeport Qualité.

Article 6.3:

Le Passeport Qualité, sur lequel la date de naissance, le sexe, le pays de naissance (L, F, B), la note de propreté, l'identification (N°Sanitel), la race, le détenteur de l'animal et depuis l'abattoir, le numéro de marché, l'année et la semaine d'abattage, suit chaque animal agréé depuis l'élevage à travers l'abattoir jusque chez CARNESA.

Article 6.4:

Au niveau des abattoirs et des ateliers de découpe, l'étiquetage se fait suivant les dispositions du présent cahier des charges et la législation en vigueur (voir l'article 22.3 et le chapitre 23.0/ II.1, II.2). Chaque non-conformité constatée fait l'objet d'un enregistrement par le responsable de l'abattoir et de l'atelier de découpe agréés.

Article 6.5:

Pour chaque bovin, une oreille et/ou un échantillon de tissu cellulaire est/ sont conservée(s) pendant au moins huit semaines. L'oreille portant la marque auriculaire, est munie de la même étiquette "carcasse" que celle apposée sur les quartiers y relatifs (voir article 22.3.1). Les contrôles de correspondance entre les échantillons de tissu cellulaire et/ou d'oreilles et les morceaux de viande sont basés sur la méthode d'analyse des empreintes génétiques.

Article 6.6:

Les carcasses, demi-carcasses, quartiers ainsi que toute partie de découpe sont identifiés de manière univoque afin de garantir la traçabilité des viandes depuis la mise en barquettes jusqu'à leur origine, et ce conformément aux règlements en vigueur (voir l'article 22.3 et le chapitre 23.0/IV.1, IV.2 IV.3).

Article 6.7:

L'étiquetage final des morceaux de viande et des abats est réalisé avant leur mise en rayon. Chaque étiquette porte les mentions obligatoires conformément aux règlements:

- Européen n°1760/2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande (version consolidée).
- Européen n°1169/2011 concernant l'information au consommateur sur les denrées alimentaires.
- le nom du morceau de viande, le N° d'identification de l'animal, le lieu de naissance, d'engraissement, d'abattage (+ N° agrément) et de découpage (+ N° agrément) de l'animal, la date limite de consommation (DLC), le prix au kilogramme, le poids net à l'emballage et le prix
- les mentions facultatives conformément au présent cahier de charges:
le N° d'identification interne Cactus, le nom et la localité de l'éleveur, l'âge et la race (voir article 22.3.3)

Pour chaque morceau de viande commercialisé, une étiquette de l'atelier de découpe agréé est disponible sur le point de vente traditionnel.

Les préparations de viande pur boeuf, ainsi que les rognons et les queues sont identifiés au moyen d'un numéro de lot.

Chapitre 7.0: Caractéristiques des animaux

Exclusivement les animaux de races allaitantes, ainsi que les produits croisés issus des races à viande spécialisées sont sélectionnés.

Article 7.1:

Seuls les animaux présentant à l'abattage les caractéristiques suivantes, pourront prétendre à l'agrément:

Taurillon	Poids froid en carcasse (kg):	300 - 475
	Age à l'abattage:	≥ 16 mois et ≤ 22 mois
	Conformation:	E, R, U
	Etat d'engraissement:	1 à 3

Génisse	Poids froid en carcasse (kg)	300 – 485
	Age à l'abattage	≥ 22 mois et ≤ 48 mois
	Conformation	E, R, U
	Etat d'engraissement	2 à 3

A titre exceptionnel, les animaux mâles dont la fourchette de poids froid se situe 475 kg-485 kg peuvent être acceptés, mais seront marqués uniquement «CBC». Le prix pour ces bêtes est fixe, mais peut être adapté trimestriellement en fonction de l'évolution du prix du marché de bétail.

Ces critères seront continuellement revus et complétés par des appréciations plus objectives et scientifiquement traçables comme la mesure du pH (voir article 15.5), les couleurs de la viande et du gras, le pourcentage de persillé, le rendement en viande commercialisable ainsi que des tests de dégustation dans le sens de mieux faire ressortir les qualités nutritives et gustatives.

Chapitre 8.0: Race

Dans le label Cactus "Rendfleisch vom Lëtzebuerger Bauer", tous les pères des produits susceptibles d'être présentés en vue de la certification à la mise en engraissement sont obligatoirement des reproducteurs de race pure inscrit au Herdbook et contrôlés sur performances.

La race de chaque animal aspirant à la certification est déterminée individuellement à la première inspection par les techniciens agréés de CONVIS selon le standard de la race et en suivant la procédure déterminée par CONVIS à savoir:

Article 8.1

Si les bovins remplissent les critères du standard de race qui est en principe celle du taureau inscrit "père du produit", la race qui leur sera certifiée est celle du père. Cette information sera transmise tout au long de la filière.

Article 8.2

Si les bovins ne remplissent pas tous les critères du standard de la race qui est en principe celle du taureau inscrit "père du produit", les bovins se verront attribuer la race du père inscrit, suivi de la mention "croisé" (ex.: père Limousin inscrit et mère avec race non-connue = croisé limousin). Cette information sera transmise tout au long de la filière.

Chapitre 9.0: Alimentation

L'alimentation des bovins à l'engrais est un point déterminant pour la qualité de la viande.

La base de l'alimentation sont les fourrages grossiers (ex.: pâtures, herbes, trèfles, luzerne, colza, foin, ensilages), énergétiques (ex.: céréales, maïs-grain, betteraves fourragères, pommes de terre) et protéiques (ex.: haricots, pois, féveroles) issus des cultures autochtones et dont la composition en matière sèche, en protéines digestibles (PDI, nXP, DVE), en énergie (UFV, ME, VEV), en cellulose, en éléments minéraux majeurs ainsi que la qualité de la conservation des fourrages ensilés et stockés (degré d'humidité, NH₃, pH) sont connues.

Article 9.1:

L'alimentation doit être adaptée aux besoins des animaux. Ceux-ci varient selon l'âge et la catégorie des bovins à l'engrais.

Article 9.2:

Seulement les matières premières se trouvant dans le chapitre 27 sont autorisés dans le cadre du label.

Article 9.3:

L'utilisation des produits d'origine animale comme les graisses (suif, saindoux, extractions d'os et de laine), les huiles, les poudres d'os et de sang desséché, les farines de viandes, d'os et de plumes, les farines de poisson, y-compris dans les lacto-remplaceurs destinés aux veaux non sevrés, à l'exception des produits laitiers (lait maternel, poudre de lait, petit lait, lactose), conformément à la législation en vigueur.

CONVIS effectue des contrôles spécifiques:

- lors de chaque visite en ferme, CONVIS contrôle visuellement la composition inscrite sur les étiquettes des lacto-remplaceurs utilisés dans l'alimentation des jeunes bovins non sevrés, les photocopies et les archives (voir chapitre 23.0II).
- chaque année, CONVIS prélève les aliments (lacto-remplaceurs) pour broutards dans 5% des fermes, un échantillon est envoyé au laboratoire pour analyse, et un deuxième échantillon est conservé par CONVIS, pour permettre une contre-analyse si cela s'avère nécessaire. Lorsque le laboratoire suspecte la présence de farine de poisson, un nouvel échantillon est prélevé en ferme en présence d'un employé assermenté des Services Techniques de l'Agriculture ou d'un huissier de justice.

Si cet échantillon contient toujours des farines de poisson, des sanctions seront prises par CONVIS après concertation avec les responsables de CARNESA.

Article 9.4:

Chaque fournisseur/fabricant d'aliments doit être agréé. Une convention à part est signée avec les fournisseurs / fabricants d'aliments.

Seuls les aliments inscrits sur la "Positive Futtermittelliste" sont agréés dans le label. Une déclaration de la part du producteur d'aliment doit être fournie avec chaque livraison.

Article 9.5:

La brochure «Optimale Versorgung der Fleischrinder-Jungbullen und praktische Tipps zur erfolgreichen Bullenmast» réalisé par CONVIS aide dans la nutrition des taurillons. CONVIS assiste les engraisseurs dans la définition des rations optimales en fonction des quantités et qualités des fourrages disponibles.

Article 9.6

Les génisses candidates à la certification devront avoir suivi des règles d'alimentation précises développées ci-dessous.

- La base de l'alimentation des génisses est l'herbe. L'ensilage de maïs et l'ensilage d'herbe sont proscrits 5 mois avant la date d'abattage. Toutes autres sources de fourrage grossier sont acceptées.

Sont acceptées en complément les matières premières suivantes:

- Céréales*
- Coproduits de céréales*
- Pulpes de betteraves*
- Tourteau de colza*
- Melasse*
- Bicarbonate de soude*
- Complément minéral*

Les génisses sont engraisées pendant une période minimale de 3 mois avant abattage.

La ration totale contient au minimum: - 25% d'amidon
- 12% de protéines brutes
- 920 VEM
- 0,9 UFV

Article 9.7

Pour juger du bon équilibre des rations et plus particulièrement du rapport fourrage grossier/compléments d'engraissement, un monitoring hebdomadaire des saisies de foies à l'abattoir sera réalisé par la Carnesa. Une augmentation de la fréquence d'apparition des problèmes observés entraînera un renforcement des contrôles des rations par Convis pour les éleveurs concernés.

Chapitre 10.0: Tenue du troupeau

Toute forme de stabulation libre est acceptée* à condition que le bien-être des animaux soit assuré.

*Exception: stabulation entravée dans le cadre de mesures spéciales (isolement de l'animal, etc.).

Les étables ou stabulations sont propres et calmes. Les abreuvoirs sont faciles d'accès et propres.

Article 10.1:

Un contrôle du micro-climat des étables doit être réalisé régulièrement et dans les cas où il existe un soupçon sur la qualité de l'air ambiant (voir chapitre 23.0): un contrôle du dioxyde de carbone (CO₂) et du taux d'ammoniac (NH₃) est obligatoire.

Les taux maximaux tolérés sont: - CO₂ < 3,50 l/m³
- NH₃ < 0,05 l/m³

Il est recommandé que dans les étables fermées l'humidité de l'air soit maintenue au-dessus de 50% et que le renouvellement de l'air soit assuré en raison d'un débit de ventilation de 1m³/kg de poids vif/heure sans que la vitesse de l'air au niveau des animaux n'excède 0,25 m/s en conditions hivernales.

Article 10.2:

La densité des animaux élevés par surface donnée est adaptée rigoureusement au bien-être des animaux. Elle ne peut être inférieure à 0,5 m² par 100 kg de poids vif pour les surfaces à caillebotis et de 0,7 m²/100kg pour les loges paillées. La largeur d'auge est adaptée au système d'alimentation.

Article 10.3:

Le voisinage immédiat entre animaux mâles et femelles lors de la phase d'engraissement (âge > 14 mois) est proscrié. La séparation minimale sera une cloison pleine ou un box d'écart.

Article 10.4:

L'aménagement sur l'exploitation d'un couloir de contention et d'un box de chargement est impératif dans les cas où le chargement des animaux ne peut se faire dans le calme et dans le respect du bien-être des animaux (voir également le chapitre 12.0).

Chapitre 11.0: Santé du bétail

La tenue et la conduite du troupeau sont réalisées de façon à garantir une santé optimale des animaux. Le rapport du contrôle officiel d'épidémiologie-surveillance servira de contrôle prophylactique et veillera à l'état de santé des animaux.

Article 11.1:

La vaccination contre les maladies à forte pression d'infection comme p.ex. IBR/IPV, RS, BVD, PI3 est recommandée, si le degré potentiel de contamination est tel que des traitements thérapeutiques prolongés risquent de dégrader voire déjouer la production et pour éviter la formation d'éventuelles résistances bactériennes aux traitements répétés aux antibiotiques.

Les vaccins et les méthodes d'applications doivent être autorisés au préalable par l'ASVL.

Article 11.2:

Un déparasitage complet contre les parasites internes (ex.: douve, strongle, varron) et externes (ex.: poux, gale) est effectué systématiquement avant la mise à l'engraissement sous réserve de l'article 11.3.

Article 11.3:

Les vaccinations et les traitements thérapeutiques se feront sous contrôle vétérinaire et dans le respect scrupuleux de la législation en vigueur y inclus le respect des périodes de carences et délais d'abattage. De plus, un animal devenu malade à moins de six semaines avant l'abattage et ayant nécessité un traitement aux antibiotiques ou ayant fait l'objet d'un "abattage d'urgence", est exclu de la certification. Tout traitement médical, vaccination et vermifuges sont à indiquer dans le registre des traitements.

Article 11.4:

Un contrôle renforcé sur l'utilisation des substances interdites par la réglementation en vigueur est effectué.

Article 11.5:

Les ordonnances vétérinaires doivent être conservées pendant 5 ans.

Article 11.6:

Outre les implants, les hormones et les antibiotiques interdits par la législation, l'utilisation hors usage thérapeutique et hors prescription vétérinaire d'antibiotiques, de probiotiques et d'activateurs de croissance de synthèse est proscrite dans le cadre de ce programme de viande de qualité.

Article 11.7:

Un contrôle régulier des résidus potentiels dans la viande est effectué selon le plan de contrôle interne et va au-delà des contrôles officiels. Peuvent être analysées les traces de métaux lourds, de pesticides, d'antibiotiques, d'hormones de croissance et/ou toutes autres substances à risques connus et potentiels pour la santé du consommateur (voir article 18.8 et chapitre 23.0/II.4). Si un produit se révèle contaminé à un degré au-delà des seuils officiellement admis, il est exclu de la certification.

Chapitre 12.0: Transport des animaux

Le mélange d'animaux de provenance et de box différents est déconseillé; celui d'animaux de sexe différent est proscrit. Les manipulations sont à effectuer dans le calme et dans le respect du bien-être du bétail.

Ce transport est réalisé sous la responsabilité de chaque commissionnaire avec qui les supermarchés CACTUS signent une convention à part et est contrôlé par CONVIS.

Article 12.1:

Les embarquements et débarquements font l'objet d'attentions particulières. On veille à ce qu'il n'y ait ni surcharge, ni entassement des animaux dans les bétailières.

Le temps de séjour dans les bétailières est réduit au minimum et ne peut dépasser 5 heures.

Article 12.2:

Les bétailières utilisées pour la collecte et/ou l'acheminement des animaux doivent être équipées d'antidérapants efficaces et de cloisons.

Article 12.3:

Les bétailières sont nettoyées et désinfectées le jour du transport.

Article 12.4:

Les commissionnaires responsables du transport des animaux s'engagent à prévenir les éleveurs du jour et de l'heure approximative du passage du camion de collecte. Cette annonce est faite au plus tard 24 heures avant la collecte.

Chapitre 13.0:

Propreté des animaux avant abattage

Seuls les animaux propres sont acceptés à l'abattage. Les animaux des catégories C et D de la grille de notation de la propreté des bovins vivants reprise en annexe de la convention Cactus-Abattoir sont refusés à l'abattage.

Article 13.1:

Le degré de propreté de chaque bovin est évalué par le technicien CONVIS avant chargement des animaux. Les salissures jugées sont des salissures sèches. La note attribuée est enregistrée et reprise sur le passeport qualité du bovin. CONVIS transmet à CARNESA une fiche d'écarts reprenant l'identification de l'animal ainsi que la note attribuée.

Article 13.2:

L'éleveur ne sera pas tenu pour responsable de l'état de propreté de l'animal plus de 24h après son départ de la ferme.

Chapitre 14.0: Mise sur le marché des produits finis

Chaque éleveur reste libre du choix de la voie de commercialisation de ses produits.

Article 14.1:

Les supermarchés CACTUS achètent les animaux agréés aux intermédiaires (groupements de producteurs, courtiers, commissionnaires, marchands de bestiaux) opérant sur le marché du bétail gras du Grand-Duché de Luxembourg (voir article 22.1.3).

Article 14.2:

Les supermarchés CACTUS veillent à l'instruction et à l'information des intermédiaires quant aux exigences et contraintes leur incombant dans le cadre du présent cahier des charges pour ne point compromettre la qualité des produits élevés.

Les intermédiaires sont tenus à agir de toutes leurs forces en faveur de la réalisation du présent projet.

Chapitre 15.0: Conditions d'abattage

L'abattage doit avoir lieu dans un abattoir agréé par l'Etat luxembourgeois et l'UE.

Article 15.1:

L'abattage se fera le plus tôt deux heures et le plus tard vingt-neuf heures après l'arrivée des animaux sur le site de l'abattoir. L'attente se fait en logettes individuelles. Les couloirs sont équipés de barres antichevauchement et anti-recul.

Article 15.2:

L'emploi de tranquillisants est strictement interdit.

Article 15.3:

Les animaux entreposés doivent avoir à leur disposition de l'eau fraîche.

Article 15.4:

Les carcasses sont identifiées, contrôlées et classées immédiatement après l'abattage (poste de pesée), puis ressuyées et refroidies dans l'abattoir, conformément à la réglementation européenne.

Elles seront refroidies à au moins 4°C à coeur dans les 40 heures et à 3°C à coeur pour les abats (pour les prescriptions particulières, se référer au document interne: Plan de contrôle microbiologique des bovins destinés à CARNESA et Chapitre 23.0/III.5).

La congélation est interdite.

Article 15.5:

Un contrôle du pH est effectué sur chaque carcasse entre la 16e et la 24e heure suivant l'abattage.

La mesure du pH, définie dans la convention avec l'abattoir retenu, doit être inférieure à 6,0 (six) et sert principalement au contrôle et à la qualification de l'amont de la filière depuis l'étable jusqu'à l'abattage en concordance et dans le sens de l'article 14.2.

Une mesure du pH comprise entre 5,80 et 6 provoquera une diminution de la DLC.

Article 15.6:

A l'entrée en atelier de découpe agréé, la température d'un échantillon de carcasses est vérifiée et enregistrée (5% de l'abattage).

Article 15.7:

En plus du contrôle officiel, des audits d'hygiène de l'abattoir et un contrôle renforcé sur le refroidissement et l'hygiène des carcasses sont effectués.

Chapitre 16.0: Maturation et conditionnement

Le temps de maturation ou d'affinage minimum entre l'abattage des animaux et la mise en rayon des morceaux de viande est fixé à 3 jours pour les quartiers avants (morceaux à bouillir) et à 12 jours pour les quartiers arrières (morceaux à braiser, à rôti ou à griller).

Pour les génisses, les muscles issus du quartier arrière (ainsi que l'entrecôte) sont maturées 21 jours à l'os selon la technique Dry-Aged dans un frigo à température et humidité relative contrôlées. Le filet est quant à lui est mûré 21j sous-vide selon la technique wet-aged. Le processus concernant les avants (à l'exception de l'entrecôte) est identique aux taurillons.

La date limite de consommation (DLC) de la viande conditionnée sous-vide est déterminée comme égale à la date d'abattage + 36 jours.

Article 16.1:

La découpe primaire est réalisée dans un atelier de découpe agréé et certifié dans le cadre de la démarche, à une température ambiante de maximum 12°C.

Le conditionnement (mise en barquettes) est réalisé à la Carnesa et dans les boucheries décentralisées des magasins Cactus, à une température ambiante de maximum 12°C.

Conformément à la réglementation en vigueur, CARNESA, les différentes boucheries décentralisées des magasins Cactus ainsi que tout autre opérateur agréé intervenant dans la filière sont régulièrement contrôlés par les vétérinaires inspecteurs de l'ASVL.

Un autocontrôle interne de l'hygiène et de la qualité des produits commercialisés est pris en charge par le Service Assurance Qualité des Boucheries Cactus selon le plan de contrôle interne (voir chapitre 23.0/II.7, II.8, III.7, IV.4).

Chapitre 17.0: Distribution et mise en vente

L'étiquetage est réalisé à la mise en barquettes des morceaux de viande avant leur mise en rayon. Dans les rayons traditionnels les données et assertions qualitatives sont également disponibles pour le consommateur.

Article 17.1:

Les Dates Limites de Consommation (DLC), ainsi que la méthode permettant leur détermination, sont consignées dans une Circulaire Qualité interne de CARNESA.

Article 17.2:

Uniquement les viandes mise en vente et répondant au présent cahier des charges peuvent être identifiées par le logo Cactus "Rëndfleesch vum Lëtzebuerger Bauer" (cfr. Liste positive des articles Cactus).

Les génisses seront quant à elles identifiées par le logo "Lëtzebuerger Premium Quality Fleesch".

Chapitre 18.0: Certification

Les animaux offerts et mis en marché doivent scrupuleusement répondre aux contraintes précitées, contrôlées, vérifiées et certifiées par CONVIS.

Article 18.1:

Les tâches d'information des éleveurs, de contrôle et de certification de CONVIS s'étendent depuis l'élevage jusqu'au comptoir de distribution.

Article 18.2:

Ce contrôle est soutenu par une commission et/ou un groupe de travail supervisant l'application du présent cahier des charges.

Article 18.3:

Cette commission/groupe de travail a également la fonction d'arbitrage en cas de litige inhérent à quelque niveau de la mise en pratique du cahier des charges et se compose comme suit:

- *trois éleveurs participants (système tournant)*
- *un représentant CACTUS*
- *deux représentants CONVIS:*
- *un délégué du comité*
- *un conseiller technique*

Article 18.4:

Les tournées d'inspection des élevages servent en plus au brassage des connaissances et des expériences pratiques rencontrées. Elles sont organisées à la demande de CONVIS, de CACTUS et/ou d'éleveurs participants.

Article 18.5:

Par ailleurs CONVIS garde à la disposition des différentes administrations et services ministériels, comme l'Administration des Services Techniques de l'agriculture (ASTA), l'Administration des Services Vétérinaires (ASVL) ainsi que le Service d'Economie Rurale (SER), tous les protocoles de contrôle relatifs et nécessaires à la certification.

Article 18.6:

Conformément aux articles 6 et 7 du règlement européen n° 1825/2000 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 et au règlement n° 1760/2000, un contrôle externe est réalisé par un organisme indépendant et agréé par le Ministre de l'Agriculture.

La forme et la fréquence de ce contrôle sont décrites à l'article 24.2. Le plan de contrôle y relatif a été dressé suite à un pré-audit de fond et préliminaire à la demande d'agrément. L'organisme indépendant agréé par le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement Rural signe une convention avec les coopérateurs du présent projet.

Article 18.7:

Les boucheries CACTUS permettent aux agents de l'Etat de faire tous les contrôles nécessaires en vue de la vérification du respect du cahier des charges. Elles mettent à la disposition des agents de l'Etat des échantillons de viande en vue de l'analyse d'ADN et ne s'opposent pas à ce que l'Etat transmette les résultats des analyses d'ADN à l'organe de contrôle interne et à l'organisme indépendant de contrôle (conformément à la législation en vigueur).

Article 18.8:

Il va sans dire que toutes les contraintes et obligations officielles en rapport direct et/ou indirect avec la filière de la viande bovine, mais non relatées dans le présent cahier des charges, doivent être conformes aux lois, arrêtés et règlements en vigueur.

Article 18.9:

Annuellement un rapport des contrôles et des analyses effectués et des résultats des bilans minéraux et énergétiques est rendu public. Ce rapport sera tenu à la disposition du public auprès de CONVIS.

Chapitre 19.0: Sanctions

Suivant la gravité des cas de fautes et/ou de fraudes éventuellement rencontrées, trois niveaux de sanctions sont prévus:

- *exclusion d'animaux et de carcasses*
- *exclusion momentanée d'un acteur de la filière*
- *exclusion définitive d'un acteur*
(*exploitant, commissionnaire, transporteur, abattoir et autres*)

Chapitre 20.0: Désaccord et/ou résiliation

En cas de désaccord concernant l'exécution d'un des articles du présent cahier des charges, les parties conviennent expressément de faire appel à la commission prévue à l'article 18.3 qui exercera la fonction d'arbitrage pour trouver une solution d'accord.

Si le désaccord persiste sur un point jugé essentiel par l'une des parties, cette partie peut demander la résiliation de la convention moyennant un préavis écrit.

Chapitre 21.0: Documentation complémentaire

Plusieurs annexes expliquant, clarifiant ou approfondissant certains points du cahier des charges sont jointes.

Article 21.1: Promotion et publicité

Tout contenu de publicité en relation directe avec les processus de production agricole définis dans le présent cahier des charges est de la responsabilité de CONVIS.

La promotion de cette viande de qualité supérieure sert à informer les consommateurs des processus de production, des difficultés économiques et sociales et des contraintes de la nature avec lesquelles les éleveurs sont confrontés journallement.

Article 21.2: Financement du contrôle et de la certification

Les frais de la gestion des débouchés, du contrôle des processus de production ainsi que ceux de la certification subséquente décrits dans le présent cahier des charges et occasionnés par CONVIS au service de ses affiliés sont à charge du demandeur, en occurrence les supermarchés CACTUS.

Article 21.2.1:

Les deux parties proposent de se concerter régulièrement, c.à.d. au moins deux fois par an, pour définir les objectifs d'achat et de vente, le contenu et la forme de la promotion et les budgets de la certification. Un bilan trimestriel détaillé des frais de fonctionnement relatifs à l'exécution du cahier des charges est dressé et soumis aux responsables CARNESA pour évaluation.

Article 21.2.2:

Comme ce cahier des charges est évolutif, il est revu au moins annuellement à la lumière des expériences pratiques, des résultats scientifiques en la matière, des problèmes et besoins réels rencontrés et des désirs changeants des consommateurs afin de l'adapter à l'environnement économique et social du moment.

Article 21.3: Remarque

Dans le cas où à l'avenir des implications ou contraintes externes comme des directives européennes et/ou internationales, des règlements, des arrêtés ou même des lois nationales viendraient contrecarrer ou compromettre un ou plusieurs critères définis ci-avant ou entraîneraient une augmentation relative des coûts de production (comme par exemple dans le cas où l'utilisation de l'hormone de croissance BST serait permise dans l'UE), les critères concernés devraient être revus à la lumière de cet environnement nouveau.

Tout coût supplémentaire de production résultant du maintien du ou des critère(s) plus restrictif(s) que la législation en vigueur devra être compensé par le demandeur de la restriction.

Article 21.4: Description du système de la “Hoftorbilanz”

(article 3.1)

La Fédération des Herd-Books (aujourd’hui CONVIS) a mis au point et adopté depuis 1992 une méthodologie et des outils d’évaluation pour caractériser l’efficacité biologique des processus de production agricoles. Cette approche permet par ce biais d’estimer la durabilité environnementale des exploitations.

Ces outils sont les suivants:

- *Bilans des éléments nutritifs (N, P, K)*
- *Bilan énergétique (énergies totale et fossile)*

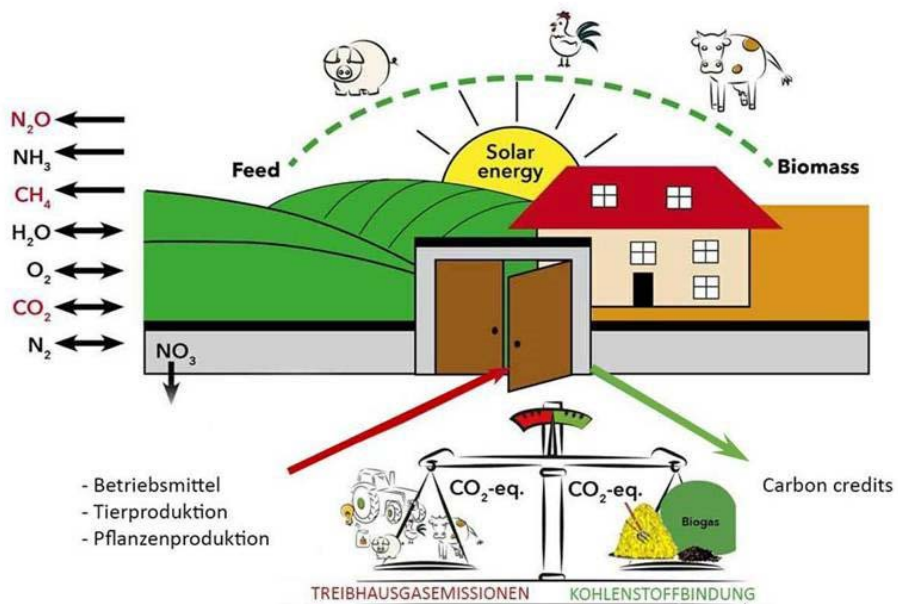
Comme le montre le schéma figuratif (Article 21.5), les bilans des éléments nutritifs et de l’énergie sont calculés avec la «méthode de la boîte noire» (en allemand: Hoftorbilanz; en anglais: Farm Gate Balance). En soi cette méthode ignore tous les flux matériels et énergétiques à l’intérieur de l’exploitation (d’où le nom de la boîte noire). Cette évaluation prend en compte tous les moyens de production, nommés intrants, ainsi que tous les produits mis sur le marché, c.-à-d. sortant de la ferme, les extrants.

Comme intrants sont considérés les importations de tous les moyens de production tels que fertilisants, aliments, semences, animaux d’élevage et de rente, fuel, électricité, machines. Comme extrants sont pris en compte tous les produits végétaux et animaux exportés de l’exploitation, mais aussi l’énergie biogène (électricité, chaleur) produite par exemple par la bio-méthanisation.

Le bilan résulte d’une comparaison entre les éléments nutritifs et l’énergie fossile qui entrent dans l’exploitation avec les moyens de production et les éléments nutritifs et l’énergie biogène qui sortent de l’exploitation avec les produits vendus.

La méthode de la «Hoftorbilanz» permet une description objective du système de production en caractérisant l’efficacité biologique de l’exploitation avec le but de l’optimiser. Le calcul des bilans nutritifs et énergétique n’est pas un but en soi, mais n’a de signification qu’en rapport à un objectif précis d’efficacité, pertes ou gains, et bien défini par rapport à une situation pratique de terrain donnée qu’on veut et se doit d’améliorer. Pourtant les buts de bilan ne peuvent qu’être différents et doivent être adaptés au type et aux conditions pédoclimatiques de l’exploitation.

Article 21.5: Schéma figuratif de la "Hoftorbilanz"



Chapitre 22.0: Annexe: Conventions et étiquettes

Article 22.1: Réalisation pratique

La réalisation pratique du cahier des charges est régie par les engagements et conventions suivants (Une copie de chacune de ces conventions et relations sera fournie en annexe de la demande d'agrément auprès du Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement Rural).

Article 22.1.1:

Une relation "CONVIS - CACTUS" décrite et engagée par le présent cahier des charges.

Article 22.1.2:

Une convention "Eleveur - "CONVIS" qui consiste à informer, recruter, motiver, contrôler, conseiller et certifier les élevages, leurs processus de production et les produits qu'ils engendrent et qui est assuré par une convention à part entre l'association agricole et les éleveurs participants.

Article 22.1.3:

Une relation "CACTUS - Commissionnaire - CONVIS" définie par une convention à part entre l'entité juridique CARNESA au nom des supermarchés CACTUS et celle de chaque commissionnaire.

Article 22.1.4:

Une convention entre l'entité des co-opérateurs "CACTUS-CONVIS et chaque négociant d'aliments".

Article 22.1.5:

Une convention entre l'entité des co-opérateurs 'CACTUS-CONVIS' et Abattoir' fixe le système d'enregistrement des bêtes et le contrôle des articles du cahier des charges concernant les abattoirs.

Article 22.1.6:

Une relation 'CACTUS - Consommateur' qui est basée sur une charte de qualité limitée à dix articles résumant dans un langage simple et peu technique l'essence même du présent cahier des charges et destinée au grand public (voir chapitre 25.0).


Article 22.1.7 :



Une convention de découpage « Cactus – Atelier de découpe agréé » définit les conditions à respecter, en particulier, sur le bilan des matières, l'étiquetage des produits, le contrôle des passeports qualité, les analyses ADN d'auto-contrôle et le respect du point 3 du chapitre 23.


Article 22.2: Reconduction des conventions

Tous les changements éventuels au cahier des charges depuis la version 1.0 sont notifiés à toutes les parties concernées. Les conventions sont reconduites automatiquement à défaut d'une opposition écrite endéans le mois suivant la lettre de notification.

Article 22.3: Schéma des étiquettes





ABATTOIR ETTTELBRUCK [CE LU-03]	
Carcasse de Bovin	ARRIERE
Eleveur : JEAN BERCHERM	
No. Sanitel : LU298912468	
Semaine d'abattage : 35	
Date d'abattage : 31.08.2012	
N° de marché : S543	
Destinataire : CLC (BOUCHERIE ESCH/LALLANGE)	
No. Fressure : 198305	
Classe : AU 2+	
Poids froid de la bête : 448.8 kg	
Pays de naissance : LUXEMBOURG	
Pays d'engraissement : LUXEMBOURG	
Lieu d'abattage : LUXEMBOURG 003	
	
(251) LU298912468 (99) 1	

Faux-filet boeuf dressé	
Eleveur : JEAN BERCHERM - OLM	
Race : Limousin	
Age en mois : 20	
Prix : 5,24 €	
€/Kg 19,40	Poids net 0,270 kg
A consommer jusqu'à : 19.09.12	
Conserver au frais : + 4°C	
Lot/Sanitel : LU298912468 2 538113 005240 CLC	
	
	

Faux-filet boeuf dressé	
Conditionné sous atmosphère protectrice	
Ingrédients : viande de boeuf (100%)	
Fabriqué dans un atelier utilisant : gluten, oeuf, soja, lait, céleri, moutarde, sésame	
Lot/Sanitel : Naissance : Engraissement : Lieu d'abattage : Lieu de découpage :	LU298912468 Luxembourg Luxembourg Luxembourg 003 Luxembourg 003
CLC 000543 35 CLC 70121531CBC8 13.09.12 302308	
www.cactus.lu	
Carnesa S.A. 6-8, Parc d'Activités L-8308 Capellen	 A consommer jusqu'au voir date sur emballage

Article 22.3.1:

*Etiquetage des carcasses
et des quartiers*

Carnesa S.A.		BOEUF	
70100045 [FAUX-FILET DE BOEUF - OS [S/V] [PAT]			
			
(00)054530028270345002			
Poids Net : 4.764 KG		Destinataire :	
Date d'emballage : 06.09.2012		Date Maturation : 12.09.2012	
DLC : 05.10.2012		CLC	
Sous-vide		Eleveur : JEAN BERCHERM	
			
(251)LU298912468(92)95003891			
			
(94)34(95)20(97)35(96)543(98)CLC			
			
(422)442(423)442(7030)442003(7031)442003			
N°Sanitel : LU298912468		N°marché : 543	
Sem. d'abattage : 35		Date d'abattage : 31.08.2012	
Race : Limousin		Age en mois : 20	
Naissance LUXEMBOURG	Engraissement LUXEMBOURG	Lieu d'abattage LUXEMBOURG 003	Lieu de découpe LUXEMBOURG 003
Température de conservation : T°C < 4°C			
06.09.2012 17:24:21			

Article 22.3.2:
*Etiquetage des différentes
parties de découpe*

Article 22.3.3:

*Etiquetage des morceaux
de viande à la mise en barquettes*

Chapitre 23.0:

Annexe: Schéma du système de contrôle interne:

Object	Fréquence	Responsable
1. ELEVAGE		
1.1 Habilitation des élevages	- A chaque habilitation	- CONVIS
1.2. Origine des animaux et génétique des reproducteurs	- A chaque visite de ferme - Chaque lot de broutards	- CONVIS - Eleveur
1.3. Identification des bovins	- En permanence - A chaque visite de contrôle	- Eleveur - CONVIS
1.4. Caractéristiques des broutards	-Chaque lot de broutards	- CONVIS / Commissionnaires - Eleveur
1.5. Efficacité biologique - Bilans énergétiques et minéraux	- Minimum 1x/an	- CONVIS - Eleveur
1.6. Caractéristiques générales de l'exploitation agricole	- Minimum 1x/an	- Eleveur
1.7. Définition des produits	- Chaque bovin	- Cactus - CONVIS
1.8. Alimentation	- En permanence - A chaque visite de ferme (une fois par an minimum)	- Eleveur - CONVIS
1.9. Lacto-remplaceur	- A chaque visite en ferme - Minimum 5% des fermes agréées	- CONVIS
1.10. Compléments	- Minimum 5% des fermes agréées et si suspicion	- CONVIS
1.11. Tenue du troupeau	- En permanence - A chaque visite de ferme	- Eleveur - CONVIS
1.12. Climat d'étable	- Minimum 1x/an	- CONVIS
1.13. Santé du bétail	- A chaque intervention	- Eleveur
1.14. Contrôle vétérinaire		- CONVIS

	Méthode de contrôle	Document d'enregistrement Document de référence
--	---------------------	--

	- Visite d'élevage	- Cahier des charges - Convention CONVIS-producteur
	- Documentaire - Visite d'élevage	- Cahier des charges - Certification des broutards
	- Visuelle	- Liste des bovins à certifier, Sanitel - Cahier des charges - Database-CONVIS (classeur III)
	- Documentaire	- Certificat de conformité/boucle de certification - Cahier des charges - Cahier des charges des broutards
	- Documentaire	- Factures / décomptes et/ou bilan économique - Cahier des charges - Classeur I
	- Documentaire	- Plans de fertilisation et d'assolement - Cahier des charges - Classeur II
	- Visuelle	- Passeport et bordereau de classification - Cahier des charges
	- Visuelle - Analyses des fourrages ensilés	- Cahier des charges - Normes scientifiques
	- Vérification des étiquettes de composition - Analyses en laboratoire	- Cahier des charges - Photocopies des étiquettes
	- Contrôle visuel des étiquettes de composition et de l'équilibre des rations	- Cahier des charges
	- Visuelle - Classification de l'état de propreté et de la stabulation	- Cahier des charges - Rapport de visite
	- Mesure par «Dräger» si suspicion - Appréciation du technicien qualifié	- Cahier des charges - Normes scientifiques - Rapport de visite
	- Contrôle visuel des listes de médicaments, ordonnances et des traitements - Attestations de traitements	- Cahier des charges - Recommandations - Législation en vigueur - Rapport de visite
	- Vérification des médicaments et des traitements - Compte rendu : EPIDEMIOSURVEILLANCE	- Cahier des charges

Object	Fréquence	Responsable
1.15. Propreté des animaux	- A chaque chargement - Chaque bovin	- Commissionnaire - CONVIS
1.16. Transport des animaux	- A chaque déchargement	- Commissionnaire - CONVIS
1.17. Détermination de la race	- Chaque bovin	- CONVIS

2. ABATTOIR

2.1. Enregistrement des animaux	- Chaque bovin	- Commissionnaire - CONVIS
2.2. Echantillon DNA	- Chaque bovin	- CONVIS - Abattoir
2.3. Conditions d'abattage	- Chaque carcasse	- Abattoir - CONVIS - Cactus
2.4. Contrôle des résidus	- Minimum 2% (tout type de résidus confondu) des abattages	- CONVIS - Laboratoire agréé
2.5. Refroidissement	- En permanence	- Abattoir - Cactus
2.6. Mesure de pH	- Chaque carcasse	- Abattoir - Cactus
2.7. Contrôle microbiologique	- 8 quartiers tous les 4 lots	- Abattoir
2.8. Audit d'hygiène	- Minimum 1 fois par an	- Assurance Qualité Cactus

3. CARNESA

3.1. Vérification de l'étiquetage des carcasses	- A chaque livraison	- Responsable réception - Cactus
3.2. Enregistrement de l'entrée en Centrale	- A chaque livraison	- Responsable réception - Cactus
3.3. Vérification de la correspondance entre les pièces de découpe et les passe-ports associés	- Vérification ponctuelle aléatoire 3 fois/semaine	- Chef de département Cactus

	Méthode de contrôle	Document d'enregistrement Document de référence
	- Contrôle visuel	- Passeport qualité - Grille de notation de la propreté des bovins vivants - Cahier des charges
	- Visuelle - Documentaire par sondage	- Cahier des charges - Convention Cactus – CONVIS avec Commissionnaires
	- Contrôle sur base des documents d'enregistrement - Contrôle visuel sur base du standard de race	- Liste des bovins à certifier - DataBase CONVIS - Pédigrée du père inscrit et contrôlé sur performances - Passeport Qualité

	- Vérification et encodage des passeports CONVIS et Sanitel	- Cahier des charges - Législation en vigueur
	- DNA-mapping: tissu cellulaire et/ou oreille avec marque auriculaire	- Cahier des charges - Rapport du laboratoire
	- Visuelle - Contrôle suivant convention abattoir	- Convention Cactus-Abattoirs - Cahier des charges - Législation en vigueur - Recommandations agréée
	- Echantillon suivant type d'analyse à la chaîne d'abattage	- Cahier des charges - Législation en vigueur
	- Mesure de la température à cœur	- Convention Cactus-Abattoirs - Législation en vigueur
	- Mesure du pH au niveau du muscle longissimus dorsi entre la 16e et la 24e heure suivant l'abattage	- Cahier des charges - Convention Cactus-Abattoirs
	- Contrôle microbiologique des carcasses à l'abattoir	- Convention Cactus-Abattoirs
	- Plan HACCP	- Convention Cactus-Abattoirs

	- Contrôle visuel FC004	- Procédure de traçabilité de la production - FC004
	- Contrôle par scanner	- Procédure de traçabilité de la production - Table de gestion des stocks
	- Visuelle	- Procédure de traçabilité de la production - Passeport de l'animal - FC002

Object	Fréquence	Responsable
3.4. Contrôle par sondage de l'identité correcte des morceaux quittant la Centrale	1x/6 mois (2 frais + 2 sous-vide)	- Assurance Qualité Cactus
3.5. CARNESA - Critères pour l'exécution de la découpe - Contrôle du refroidissement à cœur des quartiers réceptionnés	- A chaque livraison - En continu - 5% de la réception	- Cactus - Responsable réception et atelier
3.6. Contrôle du temps de maturation minimum - Enregistrement de la sortie de la Centrale	- Pour chaque quartier	- Chef de département Cactus
3.7. Autocontrôle (l'autocontrôle est assuré en continu par le Service Assurance Qualité des boucheries) de la qualité des opérations de transformation de la viande	- En continu	- Assurance Qualité Cactus
4. FILIALES		
4.1. Contrôle de la correspondance entre les morceaux reçus, le passeport et la feuille de marché	- En continu	- Chef-boucher filiale
4.2. Contrôle par sondage de l'étiquetage correct des morceaux mis en vente et des passeports (feed-back)	- 2 fois/jour	- Chef-boucher filiale
4.3. Contrôle par sondage de l'identité des morceaux vendus	- 1% des carcasses labellisées	- CONVIS
4.4. Autocontrôle* de la qualité des opérations de transformation et de commercialisation de la viande	- En continu	- Chef-boucher filiale

* L'autocontrôle est assuré en continu par le Service Assurance Qualité des boucheries

	Méthode de contrôle	Document d'enregistrement Document de référence
	- DNA-mapping	- Procédure de traçabilité de la production - Législation en vigueur
	- Mesure de la température au niveau du muscle semimembranosus : T°<4°C, cuisson: T°<7°C (à coeur) - Visuelle	- Procédure de traçabilité de la production - Législation en vigueur - FC001
	- Visuelle	- Cahier des charges - Etiquette de traçabilité - Système CSB
	- Contrôle microbiologique, physico-chimique et visuel	- Système HACCP
	- Visuelle	- Système Qualité des points de vente - Feuille de marché (FC004) et passeport
	- Visuelle	- Système Qualité des points de vente - Feuille de marché (FC004) et passeport
	- DNA-mapping	- Protocole d'analyse interne selon la législation en vigueur
	- Contrôle microbiologique et visuel	- Système Qualité des points de vente

Chapitre 24.0: Annexe:

Schéma du système de contrôle externe

Article 24.1: Le contexte

CONVIS Herdbuch Service Elevage et Génétique certifie depuis le 1er octobre 1996 la viande de gros bovins à l'attention de la chaîne de supermarchés Cactus.

La filière de production respecte un cahier des charges strict en matière de sélection génétique des brouillards, conduite du troupeau, alimentation, suivi sanitaire, respect de l'environnement, transport et manipulation des bovins, conditions d'abattage, de maturation et de commercialisation.

Afin de satisfaire aux articles 6 et 7 du règlement européen n° 1825/2000 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000, au règlement n° 1760/2000, ainsi qu'à la réglementation luxembourgeoise relative à la matière traitée, les co-opérateurs CONVIS et Cactus confient à un organisme indépendant les contrôles externes de la filière.

Le présent document précise les modalités de ce contrôle externe.

Article 24.2: Organisation et plan de contrôle

CONVIS effectuant déjà des contrôles de l'ensemble de la filière (voir plan de contrôle interne au chapitre 23.0), l'organisme indépendant effectuera des audits de CONVIS qui permettront de vérifier les comptes rendus des interventions ainsi que les résultats des analyses.

L'organisme indépendant effectuera également des contrôles de la filière afin de vérifier l'efficacité du dispositif de contrôle interne. La forme et la fréquence de ce contrôle externe sont décrites dans le tableau suivant:

Plan de contrôle externe de la filière Cactus "Rëndfleesch vum Lëtzebuurger Bauer"

Type d'intervention	Fréquence d'intervention de l'organisme indépendant
Audit de CONVIS	1 audit par an
Contrôle des éleveurs	3% par an avec un minimum de 5 éleveurs
Audit des abattoirs et des abatteurs	1 audit par an
Audit des ateliers de découpe agréés	2 audit par an
Contrôle des magasins Cactus	- Hypermarchés: 25% avec un minimum de 3 POS* par an - Marchés: 10% avec minimum de 1 POS* par an

*POS=Point of Sales

En ce qui concerne les analyses, l'organisme indépendant effectuera le contrôle documentaire des résultats des analyses effectuées par CONVIS.

Vu le nombre restreint d'intervenants et l'évaluation perspicace des risques aux points cruciaux du contrôle des assertions de qualité, de la traçabilité et de l'étiquetage, la Société Générale de Surveillance, SGS Controll-Co.m.b.H de Brème (RFA), ayant effectué un pré-audit de fond au mois de mai 1998, assure que le plan de contrôle externe ici proposé garantit une surveillance efficace et suffisante à l'application des règlements CE n° 820/97 et CE n° 1760/2000, et du cahier des charges Cactus "Rendfleisch vom Lëtzebuerger Bauer".

Article 24.3: Gestion et suivi des interventions

Chaque intervention de l'organisme indépendant donne lieu à la remise d'un compte rendu et, en cas de non-conformités constatées, d'une fiche spécifique par non-conformité.

L'organisme indépendant effectue le suivi des non-conformités et en informe périodiquement CONVIS.

Chaque année, l'organisme édite un bilan de l'ensemble des interventions et le communique aux coopérateurs, CONVIS et Cactus, et à l'Etat Luxembourgeois par l'intermédiaire du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural.

Article 24.4: Organisme indépendant de contrôle

L'organisme indépendant effectuant le contrôle externe dans le cadre de ce projet doit répondre aux critères des articles 6 et 7 du règlement européen n° 1825/2000 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000, du règlement n° 1760/2000, être conforme à la norme EN 45011 et EN ISO/CEI 17065 et être agréé par l'autorité compétente luxembourgeoise.

L'organisme indépendant est désigné par les co-opérateurs du présent projet. Ils informent le ministère de l'agriculture de leur choix et des changements éventuels au fil des années.

Chapitre 25.0: Annexe: Charte de Qualité

Toutes les informations publiées aux différents points de vente se basent sur les articles de la charte de qualité définie ci-après:

CHARTE DE QUALITÉ LABEL DE QUALITÉ CACTUS "RËNDFLEESCH VUM LËTZEBUERGER BAUER"

1. La race

Notre viande provient exclusivement de races à viande sélectionnées et de leurs croisements.

2. Le choix de l'élevage et la tenue du troupeau

Seules les fermes luxembourgeoises agréées et membres de CONVIS Herdbuch Service Elevage et Génétique sont producteurs dans le cadre du label de qualité. Des contrôles des conditions de la tenue garantissent le bien-être des animaux.

3. L'alimentation

Une alimentation d'origine et de qualité contrôlée au-delà de la législation en vigueur contribuent au respect de la santé humaine.

4. La santé

En plus du contrôle officiel, une surveillance renforcée régulière de résidus potentiels assure la santé des animaux agréés et du consommateur.

5. Le transport

Le transport, limité en principe à 5 heures, ainsi que d'autres conditions évitant le stress des animaux confèrent à cette production de viande bovine une dimension éthique supplémentaire.

6. L'abattage

L'abattoir agréé par l'État Luxembourgeois et la Communauté Européenne est soumis à un audit dans le cadre de la maîtrise de l'hygiène.

7. Les boucheries Cactus

Une maturation traditionnelle de minimum 3 jours pour les morceaux à bouillir et de 12 jours (respectivement 21 jours pour les génisses) pour les morceaux de viande à griller ou à rôti garantit une viande tendre et savoureuse.

8. La traçabilité

Le système de traçabilité individuelle reprenant notamment le nom du producteur sur chaque pièce de viande, permet de rassurer le consommateur sur l'origine contrôlée et démontrable de la viande.

9. La certification

Le contrôle interne réalisé par CONVIS et le contrôle externe par un organisme indépendant garantissent l'application efficace des critères de production du label de qualité Cactus "Rëndfleesch vum Lëtzebuerger Bauer". Le respect de tous les chapitres du cahier des charges permet de certifier cette viande bovine.

10. Vers une agriculture durable

Chaque ferme agréée fait obligatoirement calculer des bilans minéraux et énergétiques afin de caractériser les cycles naturels sous-jacents à cette production (minimisation des impacts de la production sur la nature et l'environnement). Un bilan annuel regroupe les résultats des contrôles et des analyses effectués et est rendu public.

Chapitre 26.0: Annexe:

Programmes de contrôle pour broutards

Les broutards nés chez des naisseurs autres que les engraisseurs agréés doivent avoir été enregistrés dans le cadre d'un programme de contrôle spécifique pour troupeaux allaitants.

CONVIS informe le ministère de l'agriculture des changements des programmes de suivi technique retenus et en demande l'agrément.

Une copie de chacun de ces cahiers des charges sera fournie en annexe de la demande d'agrément auprès du Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement Rural et est accessible à des fins de consultation auprès de CONVIS.

Chapitre 27.0:

Annexe: Aliments autorisé dans le label

Liste des aliments qui sont acceptés dans le label Cactus Rëndfleeesch vum Lëtzebuerger Bauer				
Aliments grossier	Aliments énergétiques	Aliments protéiques	Co-Produits énergétiques	Co-Produits protéiques
Ensilage d'herbe	Blé	Pois	Drêches de maïs	Tourteau de lin
Ensilage de maïs	Orge	Luzerne	Pulpes de betteraves	Gluten de Maïs
Foin	Avoine	Graine de lin	Son de blé	Tourteau de colza
Paille	Epeautre	Féveroles	Gluten de blé	Tourteau de soja
Betteraves	Maïs		Bissures de pois	Malte
Luzerne	Triticale		Pilpes de pommes de terre	Radicelle de malte
Pommes de Terre	Seigle		Melasse	Huile de Soja
			Vinasse	Drêches de blé
				Solubles de blé
				Drêches de brasserie

© Cactus s.a.
L-8050 BERTRANGE

CONVIS S.C.
4, zone artisanale et commerciale
L-9085 ETTELBRUCK

Aucun extrait de ce livre ne peut être reproduit d'aucune façon,
soit imprimé, soit photocopié, soit reproduit sur microfilm ou de quelque
manière que ce soit, sans l'autorisation des éditeurs.

Dépôt légal novembre 1996

VERSION 2.7. de février 2016



PARCE QUE
LE MEILLEUR
DU BŒUF
VIENT DE NOS PÂTURAGES!

ψ Cactus
Nëmmen dat Besch!