

CAHIER DES CHARGES CERTUS

Version 01/01/2016

Annexe bien-être animal 01/01/2020



vzw **Belpork** asbl

Koning Albert II-laan 35, bus 54 – Boulevard du Roi Albert II 35, boîte 54
1030 Brussel – 1030 Bruxelles

tél.: 02/552.81.44

fax : 02/552.81.30

email : info@belpork.be

site internet : www.certus-info.be

BTW BE 0470.805.831 TVA

CONDITIONS GÉNÉRALES

Tout participant au Label de Qualité Certus s'engage à respecter scrupuleusement tant la législation européenne, que nationale et régionale d'application pour la production, le transport, la transformation et la commercialisation des porcs et de la viande porcine notamment en ce qui concerne, de façon non exhaustive :

- les permis de bâtir, d'exploitation et environnementaux pour les exploitations de bétail,
- la production de matières premières d'aliments composés pour bétail,
- la détention et l'utilisation d'aliments pour bétail (médicamenteux ou non),
- l'identification et l'enregistrement : (p.ex. SANITEL en Belgique)
- les conditions d'équipement liées à l'élevage de porcs,
- la prévention et la lutte contre les maladies porcines et les zoonoses,
- la détention et l'utilisation de médicaments vétérinaires (mélangés ou non aux aliments)
- la détention et l'utilisation de substances interdites produisant un effet hormonal, anti hormonal, bêta-adrénergique et corticoïde,
- la production, la commercialisation et l'hygiène de la viande : atelier, entrepôt, point de vente...,
- le bien-être animal,
- le transport de viande fraîche, de produits de viande et de préparations à base de viande,
- l'acquisition, l'entreposage et l'administration de médicaments par le responsable des animaux, le suivi vétérinaire de l'exploitation,
- l'autocontrôle et la traçabilité
- le contrôle de la viande et le commerce de la viande,
- l'agrément et les conditions d'installation des abattoirs et ateliers de découpe,
- le respect rigoureux des dispositions légales relatives aux cotisations obligatoires en vue de la promotion et de l'amélioration de l'écoulement des produits agricoles, horticoles et agro-alimentaires.

Tout participant est non seulement tenu de respecter les prescriptions légales ci-dessus, mais il doit aussi répondre au moins aux directives nationales et régionales en vigueur sur le territoire belge.

En outre, le participant au Label de Qualité Certus s'engage à respecter scrupuleusement toutes les conditions complémentaires émanant de l'asbl Belpork, lesquelles sont consignées dans le cahier des charges Certus et le règlement interne Certus.

Les définitions mentionnées dans le règlement Certus sont également applicables au cahier des charges Certus.

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

Différentes mesures correctives y sont liées dans le règlement Certus.

A. GENERALITES

		infraction
A1	Seules les carcasses et/ou la viande provenant de porcs de boucherie d'éleveurs agréés Certus peuvent être commercialisées sous le label Certus.	A
A2	La viande de truie peut entrer dans le système QS à l'aide du module 'truies' de TRACY, mais pas sous le label Certus.	A
A3	Seule de la viande fraîche distribuée par une filière de participants agréés au sein d'un seul et même groupement agréé peut être commercialisée sous le label Certus.	A

A4	Au cas où un maillon agréé Certus souhaite vendre à un maillon non agréé dans la chaîne de production, la carcasse et/ou la viande du maillon non agréé ne peut plus être commercialisée sous le label de qualité Certus.	B
A5	Chaque maillon agréé Certus doit disposer d'une procédure de plainte. Les plaintes sont communiquées aux intéressés et une copie de la plainte est conservée. Les plaintes reçues sont également conservées et leur suivi est enregistré. L'enregistrement et le traitement des plaintes peuvent se faire par écrit ou sous forme électronique. Les plaintes relatives à la certification, à l'inspection, etc. peuvent également être mentionnées.	B

B. PAR MAILLON

PARTIE I : CONDITIONS PAR RAPPORT AUX ALIMENTS POUR PORCS		Infraction
B.I.1	Tous les aliments pour animaux achetés par les engraisseurs (pour les porcelets, les truies et les porcs de boucherie) doivent provenir de fabricants agréés FCA. Les bons de livraison, les factures, la composition et le lot de production de tous les aliments doivent être conservés par ordre chronologique dans l'exploitation durant 5 ans au moins.	A
B.I.2	Les aliments destinés aux porcs de boucherie dont le poids sur pied excède 40 kg ne peuvent contenir de la farine de poisson.	A
B.I.3	Tous les aliments complets pour animaux pour les porcs dans la phase d'engraissement (> 23 kg) doivent être conformes à la Convention 'Zinc (Zn)'.	B
B.I.4	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 (G40 Production primaire) ou d'un certificat du Standard Vegaplan. La preuve du certificat devra être présentée sur demande.	B
B.I.5	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
B.I.6	Les aliments pour animaux ne peuvent contenir que des aliments simples certifiés sur la base d'un des standards autorisés (G 40 ou Vegaplan) ou achetés auprès d'un fournisseur agréé FCA.	A
B.I.7	Les installations de mélange externes mobiles doivent être reconnues FCA pour la production d'aliments composés.	A
B.I.8	Tous les aliments pour animaux achetés par l'éleveur porcin (pour les porcelets, truies et porcs de boucherie) doivent provenir de fabricants agréés FCA et attestés pour le Cahier des charges 'Production et livraison d'aliments composés pour animaux à base de soja certifié socialement responsable (soja-sr)'.	B

PARTIE II : CONDITIONS AU NIVEAU DE LA PRODUCTION PORCINE		infraction
1. NORMES GENERALES		
	1. AUTOCONTROLE	
B.II.1	Une exploitation porcine ne peut être agréée comme exploitation Certus que si elle dispose d'une attestation/un certificat d'autocontrôle dans le cadre du guide sectoriel G 040 'Production Primaire' (Module C : Partie générale et partie spécifique 'Porcs').	A
B.II.2	Chaque année, l'éleveur complète personnellement la check-liste du guide sectoriel G 040 (Module C: Partie générale et partie spécifique 'Porcs') et la check-liste des conditions supplémentaires Codiplan ^{Plus} Porc, indiquant les mesures correctives pour d'éventuelles anomalies. Il conserve cette check-liste pendant 3 ans à des fins de contrôle (www.codiplan.be).	A
	2. EXCLUSIVITE	
B.II.3	Tous les porcs présents dans l'exploitation doivent satisfaire aux normes du cahier des charges Certus.	A
	3. LOGEMENT	
B.II.4	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
B.II.5	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	
B.II.6	Si nécessaire, les porcs malades ou blessés doivent pouvoir être isolés dans des locaux/enclos adaptés pour être soignés ou traités de manière adéquate. Pour éviter toute souffrance animale, les porcs souffrant de maladies incurables doivent être euthanasiés de manière appropriée.	B
B.II.7	Afin de stimuler le comportement naturel d'exploration, du matériel de distraction doit être prévu. Il peut s'agir de matériel éparpillé (p.ex. paille, bois, tourbe, sciure de bois, compost de champignon), de jouets commerciaux (y compris des chaînes à condition qu'elles soient suspendues à au moins 10 cm du mur ou de la paroi de séparation, facilement accessibles pour les animaux et avec les bouts en caoutchouc ou en bois non-traité) ou de produits de recyclage (p. ex. cordes ou bandes de tissu attachées aux séparations). L'utilisation de pneus et de bois (dur) traité (planches/bâtons) comme matériel de distraction est interdite. Tous les jouets (tant commerciaux que recyclables) doivent être échangés au long du cours de vie des porcs pour éviter l'accoutumance. Le matériel réutilisé doit être facile à nettoyer et à désinfecter (entre autres en cas de changement d'enclos).	B
	5. SOINS DE SANTE ET PREVENTION DES MALADIES	
B.II.8	Un contrat de guidance doit être conclu entre l'éleveur porcin et le vétérinaire de guidance ou le cabinet vétérinaire avec une visite obligatoire de l'exploitation tous les deux mois.	A
B.II.9	Il existe une relation d'égal à égal avec le vétérinaire de guidance : seul le vétérinaire de guidance peut émettre des prescriptions pour des aliments médicamenteux contenant des antibiotiques, de l'oxyde de zinc (ZnO) et des moyens antibactériens. Seul le vétérinaire de guidance peut fournir directement des moyens antimicrobiens pour approvisionner le stock de l'élevage prévu pour couvrir une période de 2 mois. Ce n'est qu'en cas d'indisponibilité du vétérinaire de guidance pour des raisons de force majeure (p.ex. maladie, de longue durée ou non), que son suppléant peut le remplacer.	A
B.II.10	L'éleveur porcin participe au projet 'Registre AB' et respecte le Règlement 'Registre AB'. Le(s) fournisseur(s) enregistrent toutes les livraisons de produits antibactériens (PAB), d'aliments médicamenteux contenant des antibiotiques et (l'utilisation) d'oxyde de zinc (ZnO) en tant que prémélange médicamenteux dans le 'Registre AB' conformément à la procédure prévue à cet effet dans le Règlement 'Registre AB'. Cette obligation s'applique dès la certification de l'éleveur porcin dans le système Certus. L'éleveur porcin marque son accord avec les éventuelles modifications apportées au Règlement 'Registre AB' sur décision du Conseil	A

	d'Administration de Belpork asbl.	
B.II.11	L'éleveur porcin active son compte pour le 'Registre AB' en suivant la procédure de démarrage dès qu'il reçoit ses données de connexion.	A
B.II.12	L'éleveur porcin contrôle mensuellement si les données enregistrées dans le 'Registre AB' sont correctes et complètes. Les enregistrements d'antibiotiques erronés sont signalés au(x) fournisseur(s).	A
B.II.13	Le producteur reçoit, à intervalles réguliers, un rapport d'exploitation présentant une analyse de l'utilisation d'antibiotiques dans son exploitation. Le producteur discute de ce rapport avec le vétérinaire de guidance ou son suppléant. Le vétérinaire signe le rapport d'exploitation après cette discussion ou il la mentionne dans le registre des médicaments ou dans un rapport de guidance (daté et signé). Le dernier rapport d'exploitation doit toujours être conservé sur papier ou sous forme électronique.	A
B.II.14	Les exploitations qui, selon le rapport d'exploitation périodique, se situent dans la zone rouge pour une ou plusieurs catégories animales, sont tenues de rédiger un compte-rendu de la discussion menée à ce sujet avec le vétérinaire de guidance ou son suppléant. Ce compte-rendu doit être envoyé dans les 2 mois à info@belpork.be . Le modèle "Compte-rendu de l'examen du rapport d'exploitation du Registre AB" sert de base pour la rédaction du compte-rendu (voir : http://www.certus-info.be > documents > cahier de charges > Examen du rapport d'exploitation usage d'antibiotiques. Lors de sa prochaine visite (après 2 mois), le vétérinaire de guidance doit évaluer la mise en œuvre des mesures envisagées.	A
B.II.15	Le mélange uniforme d'un prémélange médicamenteux enregistré dans un aliment composé pour animaux lors de la livraison dans l'exploitation agricole peut s'effectuer uniquement à l'aide d'un appareil de dosage de précision agréé au sein de FCA monté sur le camion et sous la responsabilité d'un producteur d'aliments composés pour animaux agréé par l'AFSCA à cet effet.	A

B.II.16	<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 (http://www.amcra.be/sites/default/files/files/Kleurcodes%20werkzame%20bestanddelen.pdf) visant à mettre en place un traitement métagyactique et curatif sont exclusivement autorisées dans le stock de l'entreprise si les conditions suivantes sont réunies :</p> <p>1. La maladie concerne une affection bactérienne.</p> <p>2. Le vétérinaire a préalablement effectué un examen clinique du ou des animaux à traiter, a prélevé des échantillons sur les animaux ou demandé une autopsie. Sur la base des échantillons prélevés ou de l'autopsie, un examen doit déterminer la souche bactérienne à l'origine de l'infection (diagnostic).</p> <p>3. Un test de sensibilité à l'antibiotique est réalisé en laboratoire sur la souche bactérienne identifiée comme étant à l'origine de l'infection. Ce test de sensibilité doit comparer la sensibilité de la souche bactérienne identifiée pour les antibiotiques à l'importance critique avec au moins 7 autres antibiotiques à l'importance non critique, appartenant à au moins 5 classes d'antibiotiques différentes. Les résultats historiques d'exams en laboratoire complémentaires et/ou de tests de sensibilité aux antibiotiques (sur plusieurs classes d'antibiotiques) peuvent être utilisés à condition qu'ils datent d'il y a moins de 6 mois, qu'ils aient trait à la même affection et au même groupe / lot d'animaux que celui actuellement traité. S'il n'est pas possible d'obtenir une culture pure de la souche bactérienne qui est supposée être à l'origine de l'infection ou si aucun test de sensibilité à l'antibiotique standardisé n'est disponible pour la souche bactérienne identifiée ou si la pathologie envisagée ne permet pas le prélèvement d'échantillons, le vétérinaire doit justifier le choix de l'antibiotique à l'importance critique (code-couleur rouge) à l'aide des données scientifiques actuelles (relatives à la résistance aux antibiotiques de la souche bactérienne identifiée). Ces données scientifiques actuelles doivent démontrer que seul l'antibiotique à l'importance critique est actif sur l'affection / le pathogène en question. Ce motif sera joint au cas par cas dans un rapport écrit au résultat négatif du laboratoire.</p> <p>Le formulaire édité par l'asbl AMCRA rassemble les connaissances scientifiques disponibles sur la sensibilité pour les indications les plus fréquentes chez les porcs (voir par affection sous 'remarques / compléments') et peut donc être utilisé.</p>	B
B.II.17	<p>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.</p>	A
B.II.19	<p>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. Pour la procédure interne, consultez http://www.certus-info.be > documents > procédure pour l'analyse de l'eau potable.</p>	A

B.II.20	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
B.II.21	<p>6. STATUT RESIDUS</p> <p>Les élevages auxquels l'AFSCA a attribué un statut H, N1 ou N2 doivent en informer immédiatement Belpork asbl et ensuite confirmer par écrit (par lettre recommandée). Ils sont temporairement exclus.</p> <p>Le statut H doit être abrogé avant qu'ils puissent à nouveau livrer au sein du système. Un nouvel audit Certus positif doit ensuite avoir eu lieu. L'éleveur prendra lui-même l'initiative pour le nouvel audit Certus en fournissant la preuve de l'annulation du statut H au gestionnaire du cahier des charges.</p>	KO
B.II.22	Les élevages auxquels l'AFSCA a attribué un statut M1, M2, R doivent en informer immédiatement Belpork asbl et ensuite confirmer par écrit (par lettre recommandée). Ils ne peuvent plus fournir de porcs Certus tant qu'ils portent le statut R.	KO
B.II.23	<p>7. ENVIRONNEMENT</p> <p>L'entreprise répond à la réglementation régionale s'appliquant au lisier.</p>	B

2. CONDITIONS AU NIVEAU DES ELEVAGES DE PORCELETS ET DE TRUIES		infraction
	1. LOGEMENT ET BIEN-ETRE ANIMAL	
B.II.24	<p>La superficie libre par enclos et par porcelet sevré mesure au moins :</p> <p>0,15 m² pour les porcelets de moins de 10 kg dans l'infrastructure existante, 0,20 m² pour les porcs d'un poids moyen entre 10 et 20 kg dans l'infrastructure existante, 0,30 m² pour les porcs d'un poids moyen entre 20 et 30 kg, 0,40 m² pour les porcs d'un poids moyen entre 30 et 50 kg.</p> <p>A partir de 30-35 kg, il faut prévoir une taille d'enclos suffisante pour parfaire l'engraissement afin d'éviter les changements d'enclos et les regroupements pouvant engendrer un comportement agressif.</p>	B
B.II.25	L'anesthésie ou l'utilisation d'analgésiques sont maintenant obligatoires lors de la castration chirurgicale des porcelets.	A
B.II.26	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
	2. FOURNISSEURS DE PORCELETS	
B.II.27	Les élevages agréés Certus peuvent uniquement acheter des porcelets auprès d'exploitations non agréées Certus à condition que celles-ci disposent d'un certificat/une attestation Codiplan ^{Plus} . L'élevage agréé Certus qui achète des porcelets doit pouvoir soumettre une preuve de certification/attestation du fournisseur.	A

	<p>3. LE TRANSPORT D'ANIMAUX VIVANTS</p>	
B.II.28	<p>Le transport professionnel d'animaux vivants vers les élevages Certus doit être effectué par des entreprises de transport certifiées qui sont enregistrées dans le système TRACY de Belpork asbl. A partir du 31 décembre 2016, chaque entreprise de transport devra disposer d'un certificat délivré par Certus ou un autre système de qualité pour le transport reconnu par QS.</p> <p>Au cas où l'éleveur effectue lui-même le transport, il est tenu d'en informer le secrétariat de Belpork asbl (par courriel, fax ou téléphone). Le transport doit alors se dérouler dans le respect des normes décrites dans le guide sectoriel G040-C (Conditions générales, Chapitre 1.9).</p> <p>Conformément à la législation, les animaux qui ne peuvent se déplacer de manière autonome ou sans souffrir, qui portent des plaies ouvertes importantes ou qui souffrent de prolapsus (= une masse rouge foncé qui sort de l'anus ou du vagin), les animaux nouveau-nés dont le nombril n'est pas encore complètement guéri et les porcelets de moins de 3 semaines ne peuvent être transportés.</p>	A
B.II.29	<p>En cas de transport par une entreprise de transport certifiée externe, l'éleveur prévoit l'aide nécessaire lors du chargement afin d'éviter le passage du transporteur certifié et de son convoyeur dans les étables. A leur tour, les membres du personnel de l'élevage ne pénètrent pas dans l'aire de chargement et la cabine du véhicule (recommandation).</p>	C
	<p>4. CONDITIONS D'IMPORTATION DE PORCELETS</p>	
B.II.30	<p>Le transport ne peut être effectué qu'en direct d'une seule exploitation étrangère vers une seule exploitation porcine en Belgique, sans passer par un marchand et/ou point de rassemblement. Les engraisseurs belges qui achètent des porcelets à l'étranger entretiennent une relation un à un avec l'élevage étranger. Chaque cheptel Certus ne peut être composé que de porcs de boucherie provenant de maximum 2 exploitations étrangères.</p>	B
B.II.31	<p>Les porcelets importés peuvent uniquement provenir d'exploitations disposant d'un système de qualité certifié par Q&S (IKB aux Pays-Bas, QSG au Danemark). L'élevage agréé Certus qui achète des porcelets doit pouvoir soumettre une preuve de certification/attestation du fournisseur.</p>	A

3. CONDITIONS AU NIVEAU DE LA PRODUCTION DE PORCS DE BOUCHERIE		infraction
	1. PERIODE DE SUIVI	
B.II.32	Les porcs de boucheries doivent être logés dans le même cheptel pendant les trois derniers mois avant la date d'abattage.	A
	2. LOGEMENT	
B.II.33	Taux d'ammoniac (NH3) maximum : 20 ppm, mesuré à hauteur des porcs de boucherie.	B
	3. UTILISATION DE MEDICAMENTS A USAGE VETERINAIRE	
B.II.34	L'administration de tout médicament avec un temps d'attente est à éviter pendant les 30 jours avant l'abattage. Si une maladie devant être traitée à l'aide de médicaments avec un temps d'attente se présente dans les 30 jours avant l'abattage, le temps d'attente du médicament doit être doublé pour le groupe d'animaux traités.	KO
B.II.35	En cas de traitement individuel, le porc de boucherie doit être marqué de manière distincte, jusqu'à la fin du délai d'attente.	A
	4. SOINS DE SANTE ET PREVENTION	
B.II.36	Chaque participant Certus élevant des porcs de boucherie doit obligatoirement participer au monitoring de la Salmonella organisé par Belpork asbl. Belpork asbl organise automatiquement l'analyse des salmonelles sur les échantillons sanguins prélevés pour la maladie d'Aujeszky. Le résultat de la dernière analyse et le degré de risque de l'exploitation sont mentionnés dans le document ICA. Les éleveurs en attente de certification doivent participer au monitoring de la Salmonella dès la première prise de sang visant à vérifier la présence de la maladie d'Aujeszky suivant leur certification Certus.	A
B.II.37	Si une aiguille se brise lors d'un traitement, l'éleveur 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.	A

B.II.38	L'utilisation d'aiguilles détectables par un détecteur de métaux est obligatoire.	A
B.II.39	Les données d'abattage et de contrôle ainsi que les informations concernant la ligne d'abattage doivent être présentes dans l'exploitation et y rester à disposition pendant au moins un an après la livraison. Au cas où les circonstances n'ont pas permis de récolter les informations concernant la ligne d'abattage, le responsable de l'exploitation doit pouvoir produire un document de motivation provenant de l'abattoir expliquant l'absence des informations concernant la ligne d'abattage.	A
B.II.40	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
	5. MISE A JEUN	
B.II.41	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
	6. TRACABILITE	
B.II.42	Une fiche de départ (sur papier ou électronique) doit être établie pour chaque livraison de porcs Certus. Si le producteur utilise une fiche de départ électronique, celle-ci doit être remplie complètement et correctement sur le site internet https://administratie.certus.be .	A
B.II.43	Le code de frappe et le logo Certus doivent être apposés de manière lisible sur les deux flancs de tous les porcs de boucherie mentionnés sur la fiche de départ avant leur transport vers l'abattoir. Les porcs de boucherie non accompagnés d'une fiche de départ ne peuvent pas porter le logo Certus.	
B.II.44	Au cas où les porcs de boucherie sont vendus à l'abattoir par un marchand devenu propriétaire des animaux, le marchand est considéré comme participant de la chaîne Certus. Le marchand doit alors remplir le formulaire d'adhésion et le faire parvenir à Belpork asbl au travers des associations concernées. La fiche de départ Certus sur papier doit contenir l'identité du marchand.	B

	7. ENREGISTREMENTS DU BIEN-ÊTRE ANIMAL	
B.II.45	Une politique d'euthanasie détaillée est élaborée 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 Certus » fourni par Belpork peut servir de guide.	C
B.II.46	Les chiffres de mortalité dans l'exploitation sont enregistrés en pourcentage et de manière claire et concise par mise en place et par catégorie animale (porcelets sous la mère - porcelets sevrés - truies - porcs de boucherie) et sont conservés dans l'exploitation pendant au moins.... Le participant Certus est libre de choisir la manière dont il enregistre ces informations (à l'aide d'un logiciel / document écrit / registre d'entreprise (porcs de boucherie) / formulaire standard établi par Belpork/...).	B
PARTIE III : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'ABATTOIR		infraction
	1. GENERALITES	
B.III.1	L'abattoir doit disposer d'un certificat Febev ^{plus} valide.	KO
	2. ARRIVEE / DECHARGEMENT	
B.III.2	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. Lorsque la température excède 25°C, l'abattage immédiat des porcs de boucherie est autorisé. 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.	B
B.III.3	Le niveau sonore dans l'aire d'attente doit être enregistré et ne peut en moyenne dépasser 85 dB (moyenne de 3 mesures à des endroits différents). En cas de dépassement du niveau maximum, un plan d'action prévoyant des mesures correctives doit être établi (recommandation).	C

	3. GUIDAGE	
B.III.4	Le guidage des porcs Certus s'effectue en petits groupes. Aucun aiguillon électrique ne peut être utilisé lors du guidage des porcs, excepté lors des derniers mètres avant l'anesthésie. Mais il est conseillé de ne pas utiliser d'instruments électriques (excepté les portes battantes automatiques).	B
	4. STATUT SANITAIRE	
B.III.5	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. 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.	B
	5. TEMPERATURE	
B.III.6	La température à cœur de la carcasse ne peut dépasser 7°C après 24 heures suivant l'abattage.	KO
	6. TRACABILITE	
B.III.7	Lors de la livraison à l'abattoir, les porcs de boucherie Certus doivent être toujours déchargés, mis en attente et abattus par cheptel.	A
B.III.8	Seuls les porcs Certus accompagnés de leur fiche de départ (version papier ou numérique) et tatoués du logo Certus peuvent être abattus comme porcs de boucherie Certus.	A
B.III.9	Le mélange de carcasses Certus et d'autres carcasses non Certus au sein d'un même lot Certus est interdit.	A
B.III.10	L'abattoir peut composer des lots sur la base de l'identification individuelle du cheptel. Définition d'un lot Certus : carcasses de porcs de boucherie provenant d'un maximum de 10 cheptels, abattus le même jour dans un même abattoir.	A

--	--	--

B.III.11	<p>Afin d'assurer la traçabilité et l'identification des lots de viande porcine Certus au départ de l'abattoir vers un maillon suivant de la chaîne, il est obligatoire d'établir un certificat Certus lors de chaque livraison Certus.</p> <p>Un abattoir agréé est tenu de fournir des lots Certus accompagnés de leur certificat spécimen à un maillon suivant de la chaîne non encore agréé (en cours d'agrément). Les abattoirs en cours d'agrément doivent également utiliser des certificats spécimens.</p> <p>(Exception : pour l'exportation de viande porcine Certus au départ d'un abattoir agréé Certus vers un bénéficiaire allemand agréé QS, il faut établir un certificat original).</p> <p>L'abattoir est tenu de remplir le certificat Certus de manière complète et correcte sur le site internet https://administratie.certus.be.</p>	A
B.III.12	Si un lot a des destinations différentes, un certificat original Certus par destination devra être établi.	A
B.III.13	Lors de la commercialisation et du transport de viande porcine Certus, le document d'accompagnement du transport et la facture doivent préciser qu'il s'agit de viande porcine Certus.	A
B.III.14	<p>Les deux jambons Certus de chaque carcasse pour laquelle un certificat a été établi doivent être tatoués au nom de Certus et/ou porter le logo Certus. Le mode de marquage doit être soumis à l'asbl Belpork pour accord.</p> <p>Les jambons des carcasses Certus pour lesquelles aucun certificat n'a été établi ne peuvent être marqués du nom Certus et/ou porter le logo Certus.</p>	A

PARTIE IV : CONDITIONS AU NIVEAU DE L'ATELIER DE DECOUPE		infraction
	1. GENERALITES	
B.IV.1	L'atelier de découpe doit disposer d'un certificat Febev ^{Plus} valide.	KO
	2. TEMPERATURE	
B.IV.2	La température à cœur de la carcasse ne peut dépasser 7°C après 24 heures suivant l'abattage.	KO
	3. TRACABILITE	
B.IV.3	La découpe doit être regroupée dans le temps ou séparée dans un local, par cheptel ou par lot Certus. Le lot Certus est défini par l'abattoir.	A
B.IV.4	L'identification en fin de découpe se fait au moyen d'étiquettes, apposées sur l'emballage ou sur la viande mentionnant de manière très lisible le numéro de lot, de certificat ou de livraison correspondant.	A
B.IV.5	Lors de la commercialisation et du transport de viande porcine Certus, le document d'accompagnement du transport et la facture doivent préciser qu'il s'agit de viande porcine Certus.	A
B.IV.6	Afin d'assurer la traçabilité et l'identification des lots de viande porcine Certus au départ de l'atelier de découpe vers un maillon suivant de la chaîne, il est obligatoire d'établir un certificat Certus lors de chaque livraison Certus. Un atelier de découpe agréé est tenu de fournir des lots Certus accompagnés de leur certificat spécimen à un maillon suivant de la chaîne non encore agréé (en cours d'agrément). Les ateliers de découpe en cours d'agrément doivent également utiliser des certificats spécimens. Pour l'exportation de viande porcine Certus au départ d'un atelier de découpe agréé Certus vers un bénéficiaire allemand agréé QS, il faut établir un bon de livraison original sur la base d'un certificat original. L'atelier de découpe est tenu de remplir le certificat Certus de manière complète et correcte sur le site internet https://administratie.certus.be .	A

PARTIE V : ANNEXE BIEN-ÊTRE ANIMAL		Infraction
	1. GÉNÉRALITÉS	
B.V.1	Il faut éviter les bruits soudains, ainsi que les niveaux sonores continus de 85 dB ou plus.	B
B.V.2	Pour les porcheries construites après le 1/1/2003 : une porcherie possède des ouvertures translucides dans le toit et/ou les murs d'une taille qui correspond à minimum 3% de la surface au sol afin de permettre un éclairage naturel.	B
B.V.3	Des mesures doivent être prises pour prévenir les comportements déviants, par exemple les combats violents.	B
B.V.4	Les porcs très agressifs ou menacés, blessés ou malades, peuvent être mis temporairement dans un box séparé. L'animal doit pouvoir se retourner facilement dans le box, sauf avis vétérinaire contraire.	B
B.V.5	Une fois qu'un groupe est constitué, on évite au maximum d'y ajouter de nouveaux animaux. La mise en groupe de porcelets se déroule le plus rapidement possible, de préférence avant le sevrage ou au plus tard une semaine après. Si des porcs sont ajoutés, ils doivent avoir suffisamment de possibilités d'échapper aux autres porcs ou de s'en protéger.	B
B.V.6	Ce n'est que dans les cas exceptionnels et sur avis du vétérinaire qu'un calmant peut être donné. L'administration systématique de calmants pour faciliter l'ajout de nouveaux animaux dans un lot est interdite.	A
B.V.7	La surface libre au sol minimale pour les porcs logés en groupe est de : 0,55 m ² pour les porcs ayant un poids moyen entre 50 et 85 kg 0,65 m ² pour les porcs ayant un poids moyen entre 85 et 110 kg 1,00 m ² pour les porcs ayant un poids moyen supérieur à 110 kg 1,64 m ² pour les cochettes saillies 2,25 m ² pour les truies	B

	<p>Cette surface est réduite ou augmentée de 10% si le groupe compte respectivement moins de 6 ou plus de 40 animaux. Les cochettes saillies disposent au minimum de 0,95 m² et les truies gravides de minimum 1,30 m² de sol plein ou de sol comportant maximum 15% de vides d'évacuation.</p>																
B.V.8	<p>Les caillebotis en béton pour les porcs logés en groupe ont les dimensions suivantes :</p> <table border="1" data-bbox="533 453 1648 655"> <thead> <tr> <th></th> <th>Largeur minimum des traverses</th> <th>Largeur maximum des rainures</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Porcelets</td> <td>50 mm</td> <td>11 mm</td> </tr> <tr> <td>Porcs sevrés</td> <td>50 mm</td> <td>14 mm</td> </tr> <tr> <td>Porcs de production</td> <td>80 mm</td> <td>18 mm</td> </tr> <tr> <td>Truies</td> <td>80 mm</td> <td>20 mm</td> </tr> </tbody> </table>		Largeur minimum des traverses	Largeur maximum des rainures	Porcelets	50 mm	11 mm	Porcs sevrés	50 mm	14 mm	Porcs de production	80 mm	18 mm	Truies	80 mm	20 mm	B
	Largeur minimum des traverses	Largeur maximum des rainures															
Porcelets	50 mm	11 mm															
Porcs sevrés	50 mm	14 mm															
Porcs de production	80 mm	18 mm															
Truies	80 mm	20 mm															
B.V.9	<p>L'éleveur évalue quotidiennement l'état sanitaire général des animaux et prend les mesures nécessaires pour garantir leur bien-être de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'état sanitaire général des animaux est évalué quotidiennement de manière scrupuleuse – par exemple par le contrôle de l'état de la peau et des articulations, la prévention de la toux, de la morve, de la diarrhée. • L'éleveur prend les mesures de précaution nécessaires afin d'éviter les blessures chez les animaux – par exemple en sécurisant les bâtiments, en supprimant les objets tranchants, en soignant les plaies, en assurant une alimentation suffisante et équilibrée, un approvisionnement constant en eau d'abreuvement et des soins adaptés • L'éleveur fait déplacer ses animaux sans utiliser une pile électrique ou un autre objet acéré ou coupant. • Lors du traitement, les animaux sont attachés avec précaution en vue de la sécurité des animaux, des personnes et de l'environnement. L'éleveur essaye d'éviter l'agitation, la souffrance et la douleur aux animaux. 	B															
B.V.10	<p>Le logement garantit le bien-être aux animaux de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un espace suffisant permettant à l'animal de se reposer, de rester debout, de bouger, de manger et de boire. - l'aménagement de la porcherie – y compris les parois, sols, mangeoires, abreuvoirs – ne risque pas de provoquer des blessures aux animaux. - l'installation de nourriture et d'abreuvement est facilement accessible aux animaux. Le sol ne peut certainement pas être trop glissant. - Les matériaux doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés – p.ex. en disposant de surfaces lisses. 	B															

B.V.11	<p>Procédures autorisées pour les porcs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Perforation ou entaille de l'oreille uniquement pour le placement de marques et de plaques auriculaires - Perforation de la cloison nasale uniquement pour le placement d'un anneau nasal chez les porcs détenus à l'extérieur sur sol meuble et chez les verrats de reproduction - la section partielle de la queue uniquement dans les sept jours après la naissance et si cela est indispensable (en cas constat de blessures aux queues des porcs, et si les autres mesures prises au niveau de la gestion de l'entreprise ou par rapport aux taux de charge afin de prévenir la caudophagie s'avèrent inefficaces. Si cette intervention est pratiquée plus de sept jours après la naissance, une anesthésie complétée par une analgésie prolongée doit être réalisée par un vétérinaire. - La réduction des canines des verrats uniquement réalisée sous anesthésie par un vétérinaire. 	A
	2.TRUIES	
B.V.12	Les truies et cochettes ne sont pas attachées	B
B.V.13	Les truies et cochettes sont élevées en groupe à partir de 4 semaines après l'insémination jusqu'à une semaine avant la date de mise-bas prévue.	B
B.V.14	Les truies et cochettes ont une cage dont les côtés font plus de 2,8 m. Si le groupe compte moins de 6 animaux, les côtés font au moins 2,4 m.	B
B.V.15	Au cours de la semaine précédant la mise bas prévue, les truies et les cochettes doivent pouvoir disposer de matériaux de nidification en quantité suffisante à moins que le système utilisé dans l'établissement ne le permette pas.	B
B.V.16	Un espace libre doit être aménagé derrière la truie ou la cochette pour permettre une mise bas naturelle ou assistée. Les loges de mise bas où les truies peuvent se mouvoir librement doivent être munies de dispositifs de protection des porcelets tels que des barres.	B
B.V.17	Les truies et les cochettes doivent, si nécessaire, être traitées contre les parasites externes et internes.	B
B.V.18	Les truies et les cochettes doivent être débarrassées de toute saleté lorsqu'elles sont placées dans des loges de mise bas.	B

	3. PORCELETS	
B.V.19	Les porcelets doivent pouvoir disposer d'un espace suffisant dans la loge de mise bas pour pouvoir être allaités sans difficulté.	A
B.V.20	La surface au sol doit être suffisamment large pour permettre aux porcelets de se reposer en même temps et elle doit être suffisamment solide ou être couverte d'un revêtement, d'une litière de paille ou de tout autre matériau approprié.	B
B.V.21	Aucun porcelet ne doit être séparé de sa mère avant d'avoir atteint l'âge de 28 jours, sauf si le non-sevrage est préjudiciable au bien-être ou à la santé de la truie ou du porcelet. Cependant, les porcelets peuvent être sevrés jusqu'à sept jours plus tôt, s'ils sont déplacés dans des locaux spécialisés.	B
B.V.22	Avant l'introduction des porcelets, ces locaux doivent être <ul style="list-style-type: none"> - Complètement vidés - Complètement nettoyés et désinfectés - Séparés des locaux où les truies sont hébergées 	A
	4. VERRATS ADULTES	
B.V.23	Les cases pour les verrats adultes doivent être placées et construites de manière à ce que les verrats puissent se retourner, percevoir le grognement, l'odeur et la silhouette des autres porcs.	B
B.V.24	Les cases pour verrats sont débarrassées de tout obstacle.	B
B.V.25	La surface au sol, débarrassée de tout obstacle, disponible pour un verrat adulte doit avoir une dimension minimale de 6 m ² , et de 10 m ² lorsque les cases sont également utilisées pour la saillie naturelle.	B
B.V.26	Une partie de la surface totale au sol suffisamment large pour permettre aux verrats de se reposer en même temps doit être suffisamment solide ou être couverte d'un revêtement, d'une litière de paille ou de tout autre matériau approprié	B