



Cahier des charges

Document n°02, rév. du 30/05/2011

VIANDE DE PORC FRANÇAISE

Référentiel révision 10 du 30/05/2011

**ASSOCIATION POUR L'IDENTIFICATION, LA QUALITE
ET LA TRACABILITE DE
LA VIANDE DE PORC FRANÇAISE**

**CAHIER DES CHARGES
« VIANDE DE PORC FRANÇAISE »**

I - PRESENTATION GENERALE

La filière porcine Française souhaite garantir l'origine française de ses produits et porter cette information à la connaissance du consommateur.

C'est l'objet du logo *V.P.F. : Viande de Porc Française*.

Les produits VPF sont des produits du porc issus d'animaux nés, élevés, abattus, découpés, désossés, et transformés en France dans le cas des produits de charcuterie utilisant des viandes VPF.

L'objectif de la démarche est de structurer différentes informations aux différents stades de la filière afin de permettre un échange de ces informations entre opérateurs et d'apporter plus de transparence aux consommateurs sur la vie des produits. Les opérateurs désireux d'utiliser le logo V.P.F. s'engagent en complétant les fiches d'engagement.

Les opérateurs sont autorisés à utiliser le logo V.P.F. après attribution de leur numéro de référencement émis par l'Association V.P.F.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

II – LISTE DES PRODUITS CONCERNES
--

Les produits concernés par la démarche V.P.F. sont l'ensemble des viandes porcines (réfrigérées ou congelées) et produits issus de viande et les abats, entrant dans les catégories suivantes :

Catégories de produits V.P.F.
Viandes de porc charcutier : <ul style="list-style-type: none"> - Carcasses - Pièces de découpe primaire - Pièces de découpe secondaire - Pièces de découpe tertiaire
Abats de porc : abats rouges et blancs, sang, têtes, pieds et couennes issus de lots d'abattage VPF
Viandes et abats de coche
Viandes de porcelet
Produits de saucisserie Utilisant des viandes de porc, et / ou coche, et / ou abats V.P.F.
Produits cuits, fumés et/ou saumurés Utilisant des viandes de porc, et / ou coche, et / ou abats V.P.F.
Autres produits de charcuterie Utilisant des viandes de porc, et / ou coche, et / ou abats V.P.F.

Pour toute commercialisation en V.P.F. d'un produit n'entrant pas dans ces catégories, une demande d'autorisation doit être faite au préalable auprès de l'association « Viande de Porc Française ».

NB : Tous les ingrédients carnés entrant dans la composition d'un produit VPF doivent être des produits du porc identifiés VPF (ex : barde pour les rôtis) à l'exception des boyaux utilisés en tant qu'enveloppe et de la gélatine de porc.

Toutes les préparations incluant une autre viande que la viande porcine (exemple : viande bovine) ne peuvent pas être estampillées VPF.

Tout ingrédient autre que de la viande (exemple poivron pour les brochettes) n'empêche pas d'utiliser le logo VPF.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

III - CAHIER DES CHARGES « ELEVEUR »

L'objectif de ce cahier des charges "Eleveur" est de maîtriser l'information sur l'origine des animaux afin de garantir aux consommateurs l'information sur l'origine française des produits VPF qui lui sont proposés.

L'éleveur participant au programme V.P.F., après avoir pris connaissance du présent cahier des charges, s'engage à respecter les dispositions ci-après en signant une fiche d'engagement dûment complétée avec les informations suivantes :

- Pour l'exploitation :
 - o Raison sociale de l'exploitation,
 - o N° SIRET si disponible,
 - o Adresse (n° voie, lieu dit, CP ville) ;
- Pour chacun des sites d'élevage rattachés à l'exploitation :
 - o Adresse (n° voie, lieu dit, CP ville),
 - o Indicatif de Marquage pour chacun des sites d'élevage,

III A NAISSAGE : PORCELETS

1 – Caractéristiques des animaux :

- Les animaux conformes au présent cahier des charges sont nés et élevés et abattus en France.

2 – Traçabilité des mouvements et identification des animaux

- Tous les mouvements de sortie de porcelets, que ce soit vers un autre élevage ou un abattoir, doivent être notifiés par l'éleveur ou son délégataire dans la base de données BDPORC dans un délai maximum de 7 jours suivant la date du mouvement.
- L'origine des animaux doit être systématiquement notifiée par l'éleveur ou son délégataire dans BDPORC en même temps que le mouvement de ces animaux.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

- Les porcelets quittant le site d'élevage de naissance vers un autre site ou vers l'abattoir doivent être identifiés conformément à la réglementation : l'indicatif de marquage du site de naissance par tatouage auriculaire ou par une boucle auriculaire.

III B NAISSAGE : COCHES

1 – Origine des animaux reproducteurs :

- Les animaux conformes au présent cahier des charges sont nés, élevés et abattus en France.
- Tout site d'élevage qui introduit des animaux destinés à la reproduction nés ailleurs qu'en France perd son statut VPF pour les cochons.

NB : Les élevages qui détiennent des animaux reproducteurs qui ne sont pas nés et élevés en France perdent leur statut VPF pour les cochons mais peuvent garder leur statut VPF pour les porcs charcutiers et les porcelets si ceux-ci sont nés et élevés en France.

2 – Traçabilité des mouvements et identification des animaux :

- Tous les mouvements d'entrée d'animaux destinés à la reproduction et de sortie de cochons doivent être notifiés par l'éleveur ou son délégataire dans la base de données BDPORC dans un délai maximum de 7 jours suivant la date du mouvement.
- L'origine des animaux doit être systématiquement notifiée par l'éleveur ou son délégataire dans BDPORC en même temps que le mouvement de ces animaux.
- Les cochons qui ne sont pas issus de l'autorenouvellement sont identifiés conformément à la réglementation :
 - Numéro d'identification individuel, composé des caractères de l'indicatif de marquage du site de naissance et d'un numéro d'ordre millésimé de 6 caractères inscrit par tatouage sur une ou deux oreilles de l'animal.
 - Indicatif de marquage inscrit par tatouage à l'arrière de l'épaule avant leur sortie vers l'abattoir.
- Les éleveurs naisseurs et naisseurs – engraisseurs qui pratiquent l'autorenouvellement identifient leurs animaux reproducteurs femelles conformément à la réglementation :
 - Indicatif de marquage inscrit par tatouage à l'arrière de l'épaule avant leur sortie vers l'abattoir.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

III C POST-SEVRAGE

1 – Origine des animaux :

- Les animaux conformes au présent cahier des charges sont nés et élevés et abattus en France.
- Tout site d'élevage qui introduit des porcelets nés ailleurs qu'en France est exclu du dispositif.
- Les éleveurs post-sevrage et post-sevrage-engraisseurs s'approvisionnent en porcelets auprès d'élevages identifiés.

2 – Traçabilité des mouvements et identification des animaux :

- Tous les mouvements d'entrée et de sortie de porcelets doivent être notifiés par l'éleveur ou son délégataire dans la base de données BDPORC dans un délai maximum de 7 jours suivant la date du mouvement.
- L'origine des animaux doit être systématiquement notifiée par l'éleveur ou son délégataire dans BDPORC en même temps que le mouvement de ces animaux.
- Les porcelets quittant le site de post sevrage vers un autre site d'élevage doivent être identifiés conformément à la réglementation :
 - Dans le cas où les porcelets sont nés sur le site de post sevrage :

L'indicatif de marquage du site de naissance est apposé à une des oreilles, sous la responsabilité du détenteur-éleveur, par tatouage ou par boucle auriculaire.

- Dans le cas où les porcelets ne sont pas nés sur le même site que le post sevrage :

L'indicatif de marquage du site de post-sevrage est apposé, sous la responsabilité du détenteur - éleveur, à l'oreille ne portant pas de marquage officiel, par un tatouage ou par une boucle auriculaire. Ces porcs portent donc l'indicatif de marquage du site de naissance à une oreille, et celui du site de post-sevrage à l'autre oreille.

- Les porcelets quittant le site de post-sevrage vers un abattoir doivent être identifiés avec l'indicatif de marquage du site de post sevrage conformément à la réglementation :
 - Soit par tatouage à l'arrière de l'épaule,
 - Indicatif de marquage par tatouage à l'oreille ou par boucle auriculaire si les animaux ne sont pas assez conformés et présenteraient des risques d'hématome en cas de tatouage à l'épaule.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

III D - ENGRAISSEMENT

1 – Origine des animaux :

- Les animaux conformes au présent cahier des charges sont nés, élevés et abattus en France.
- Tout site d'élevage qui introduit des porcelets nés ailleurs qu'en France est exclu du dispositif.
- Les éleveurs engraisseurs spécialisés, référencés dans le cadre du programme V.P.F. s'engagent à ne s'approvisionner qu'en porcelets nés en France et identifiés conformément à la réglementation. Ces derniers doivent être issus d'élevages identifiés.
- Les éleveurs naisseurs-engraisseurs référencés dans le cadre du programme V.P.F. s'engagent à ne pas introduire de porcelets nés ailleurs que dans leur élevage, sauf s'ils s'approvisionnent en porcelets nés et élevés en France auprès d'élevages identifiés.

2 – Traçabilité des mouvements et identification des animaux :

- Tous les mouvements d'entrée et de sortie des animaux doivent être notifiés par l'éleveur ou son délégataire dans la base de données BDPORC dans un délai maximum de 7 jours suivant la date du mouvement.
- L'origine des animaux doit être systématiquement notifiée par l'éleveur ou son délégataire dans BDPORC en même temps que le mouvement de ces animaux.
- L'éleveur naisseur-engraisseur, post-sevreur-engraisseur ou engraisseur identifie ses porcs :
 - à l'aide d'une marque encrée (tatouage), à l'arrière de l'épaule,
 - comportant l'indicatif de marquage du dernier site d'engraissement

Conformément à la réglementation, cette identification intègre les caractères « FR » en début de marquage.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

Annexe 1 : Engagements de l'éleveur :

L'éleveur qui s'engage dans la démarche VPF s'engage :

- à notifier tous les mouvements d'entrée et de sortie d'animaux (ou à vérifier leur notification par le délégataire) et à notifier leur provenance dans la base de données BDPORC dans un délai maximum de 7 jours suivant la date du mouvement,
- à identifier tous les animaux, quelque soit leur stade, conformément au cahier des charges VPF et à la réglementation,
- Pour les porcs charcutiers, à notifier dans BDPORC l'origine des animaux entrant sur le site d'élevage. Lorsque des porcelets étrangers sont introduits dans l'élevage, le site d'élevage perd son statut VPF pendant 6 mois minimum et jusqu'à un nouvel engagement une fois ces animaux sortis.
- Pour les cochons, à notifier dans BDPORC l'origine des animaux destinés à la reproduction, quelque soit leur âge, entrants sur le site d'élevage. Lorsque des animaux étrangers destinés à la reproduction sont introduits dans l'élevage, le site d'élevage perd son statut VPF pour les cochons jusqu'à un nouvel engagement une fois ces animaux sortis.

L'éleveur qui s'engage dans la démarche VPF prend connaissance et accepte:

- Que des déclarations frauduleuses (ex : absence de notification dans BDPORC de l'introduction d'animaux étrangers) l'exposent à une pénalité financière de 4 000 € ou 1 € par porc vendu l'année précédente si plus de 4 000 porcs ont été vendus et à une période d'une année d'impossibilité de re-référencement dans VPF.
- Que ses données réglementaires à caractère personnel transmises à BDPORC soient utilisées par l'association VPF pour les seuls contrôles concernant la mise en œuvre du cahier des charges (*).

(*) VPF s'engage à préserver la confidentialité des informations fournies. Les données à caractère personnel font l'objet d'un traitement informatique et sont destinées au secrétariat de l'association VPF, y compris dans le cadre des contrôles par organisme tiers pouvant être diligentés par l'association VPF. En application des articles 39 et suivants de la loi du 6 janvier 1978 modifiée, vous bénéficiez à tout moment d'un droit d'accès, d'opposition, de rectification et de suppression aux informations qui vous concernent.

Si vous souhaitez exercer ce droit et obtenir communication des informations vous concernant, veuillez vous adresser à : vpf@vpf.asso.fr . Aucune information personnelle n'est collectée à votre insu.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

Annexe 2 : Liste des Associations Régionales Porcines référentes pour VPF :

Région	Association Régionale Porcine	Contact
Alsace	COPVIAL Rue de l'Abattoir - 67170 BRUMATH	Romain GERUSSI 03 88 64 67 00
Aquitaine	INPAQ Abiopôle - Route de Samadet - 64410 ARZACQ	David DUTOYA 05 59 04 49 35
Auvergne + Limousin	IPAL Cité régionale de l'Agriculture - 9, allée Pierre de Fermat 63170 AUBIERE	David PASSAT 04 73 28 77 81
Bourgogne	INTERPORC Bourgogne 3, rue du Golf - 21800 QUETIGNY	Catherine CHALLAN BELVAL 03 80 48 43 38
Bretagne	UGPVB 104, rue Eugène Pottier - CS 26553 - 35065 RENNES Cedex	Laurie DETRIMONT 02 99 65 03 01
Centre	URGPP et ARIPORC Centre 1, avenue de Vendôme - BP 1306 41013 BLOIS Cedex	Véronique PELLETIER 02 54 56 06 20
Champagne Ardenne	INTERPORCS Champagne Ardenne Chambre d'agriculture de la Marne - Complexe agricole du Mont Bernard - Route de Suippes - BP 525 51009 CHALONS-EN-CHAMPAGNE Cedex	Emilie RUBAT 03 26 64 90 17
Franche-Comté	INTERPORC Franche-Comté Valparc - Espace Valentin Est - 25048 BESANCON Cedex	Florence PIERRON 03 81 54 71 70
Languedoc Roussillon	PORC D'OC Maison des Agriculteurs B - Mas de Saporta - CS 40022 34875 LATTES Cedex	Vincent COPIN 04 67 06 23 60
Lorraine	ALIPORC 5, rue de la Vologne - 54524 LAXOU Cedex	Jean-Luc CLAIRE 03 83 96 63 58
Midi Pyrénées	MIDIPORC 2, avenue Daniel BRISEBOIS - BP 82256 31322 CASTANET TOLOSAN Cedex	Jean PERRIN 05 61 73 77 80
Normandie	ARIP Normandie 2, avenue du Pays de Caen - 14914 CAEN Cedex 9	Christiane GASNEREAU 02 31 70 88 58
Nord + Picardie + Île de France	INTER-PORC Nord Picardie 56, avenue Roger Salengro - BP 136 62054 St-LAURENT BLANGY Cedex	Sylvie DELFORGE 03 21 07 81 48
PACA	OREAM Maison régionale de l'élevage - Route de la Durance 04100 MANOSQUE	Liliane DOMERGUE 04 92 72 28 80
Pays de la Loire	CRP Pays de la Loire 9, rue André Brouard - BP 70510 49105 ANGERS Cedex 02	Dominique BELLANGER 02 41 18 60 20
Poitou Charente	ARPPC BP 50002 - 86550 MIGNALOUX-BEAUVOIR	Gilles CORVAISIER 05 49 44 74 81
Rhône Alpes	INTERPORC Rhône Alpes Arapole - 23, rue Baldassini - 69364 LYON	Martine DEBUT 04 72 69 91 97

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

IV - CAHIER DES CHARGES « ABATTEUR - DECOUPEUR »

L'objectif de ce cahier des charges " abatteur – découpeur " est de maîtriser l'information sur l'origine des animaux desquels sont issus les viandes et les abats afin de garantir aux consommateurs l'information sur l'origine française des produits VPF qui lui sont proposés.

L'opérateur participant au programme V.P.F., après avoir pris connaissance du présent cahier des charges, s'engage à respecter les dispositions ci-après en signant une fiche d'engagement dument complétée avec les informations suivantes :

- Pour le siège social de l'entreprise
 - o Raison sociale de l'entreprise,
 - o N° SIRET,
 - o Adresse (n° voie, lieu dit, CP ville),
 - o n° téléphone, n° fax et email ;
- Pour chacun des sites d'activité engagés VPF :
 - o Adresse (n° voie, lieu dit, CP ville) si différente du siège social,
 - o Le n° SIRET,
 - o Le numéro d'agrément CEE.

1 – Localisation des sites réalisant l'abattage / découpe / la préparation, le conditionnement ou le désossage :

- Tout site d'abattage ou de découpe, atelier de préparation, conditionnement ou désossage qui n'est pas situé en France est exclu du dispositif.

2 – Traçabilité des carcasses :

Remarque : Ces opérations de traçabilité qui sont sous la responsabilité du propriétaire des viandes, peuvent être sous-traitées à un prestataire de service (abattoir prestataire et/ou opérateur technique de pesée-classement). Dans ce cas, il est recommandé de définir dans le contrat de sous-traitance les responsabilités respectives de l'entreprise et du sous-traitant.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

- Enregistrer les informations du bon d'enlèvement relatives à l'identification et à la traçabilité au plus tard avant l'abattage des animaux (si possible dès le déchargement du lot).
- Au poste de pesée, l'indicatif de marquage est lu et enregistré. Pour bénéficier de l'identification V.P.F., cet indicatif de marquage doit être celui d'un élevage référencé VPF pour la catégorie d'animaux concernée (porc charcutier ou coche). Ces informations sont disponibles sur consultation de la base de données BDPORC. Une mise à jour régulière de ces informations est effectuée avec les structures de production et BDPORC.
- Pour les PORCS CHARCUTIERS et les PORCELETS les motifs de non-conformité sont les suivants :
 - ⊗ Élevage non-référencé pour les porcs charcutiers et les porcelets dans la démarche VPF (descripteur VPF pour les porcs autre que « référencé » dans BDPORC) ;
 - ⊗ Indicatif de marquage absent ou illisible.
- Pour les COCHES, les motifs de non-conformité sont les suivants :
 - ⊗ Élevage non-référencé pour les cochons dans la démarche VPF (descripteur VPF pour les cochons autre que « référencé » dans BDPORC) ;
 - ⊗ Indicatif de marquage absent ou illisible.
- Marquer, après consultation des informations dans BDPORC, la lettre « F », à l'encre alimentaire, sur chaque demi-carcasse des porcins provenant d'un élevage référencé et conformes au cahier des charges.
- Au plus tard au poste de pesée, chaque carcasse reçoit un numéro de tuerie sur chaque demi-carcasse conformément aux prescriptions de la norme NF V 46-011.
- Le numéro de tuerie est enregistré en correspondance avec l'indicatif de marquage du site engraisseur pour les porcs charcutiers, et avec l'indicatif de marquage du dernier site d'élevage pour les cochons de réforme.
- Marquer ce numéro de tuerie à l'encre alimentaire sur chaque demi-carcasse.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

3 – Traçabilité des pièces de découpe, primaire, secondaire et tertiaire

A la réception :

- Constituer des **lots homogènes sur le caractère « V.P.F. »**.

Lors de la découpe :

- Organiser les opérations de découpe de façon à découper les porcs « V.P.F. » en séries homogènes, continues et sans mélange.
- Attribuer à chaque lot de découpe de porcs « V.P.F. » un numéro de lot, la taille maximale du lot étant limitée à une journée de découpe. Dans ce cas, conformément à la réglementation, le numéro de lot peut être la date de découpe.
- Pour la découpe primaire, enregistrement des numéros de tuerie de chaque demi-carcasse constituant un lot de découpe primaire
- Pour les approvisionnements extérieurs, enregistrer également le numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir de provenance et archiver les documents commerciaux correspondants.
- Reporter la lettre « F » ou la marque spécifique correspondant à V.P.F. ou apposer une étiquette portant le logo « V.P.F. » sur les produits issus de la découpe ou sur leur contenant ou support. Ces contenants ou supports porteront également une identification permettant de retrouver le numéro de lot de découpe.
- Archiver les documents de traçabilité pendant 5 ans au minimum.

Pour la commercialisation en pièces de découpe :

- Indiquer sur le document commercial accompagnant la viande (facture, B.L....), la mention VPF et le numéro de lot d'expédition. La date d'expédition peut servir de numéro du lot expédié.
- Enregistrer les numéros de lots de découpe correspondants à chaque lot d'expédition.

4 – Traçabilité des abats, des têtes, pieds, couennes et os :

- Les abats sont définis comme les parties comestibles du 5^{ème} quartier (cœur, poumon, foie, reins, onglet, sang, coproduits du sang dont plasma déshydraté, masque dont museau, cervelle, oreille, pied, queue et autres abats rouges ; langue, rate, pancréas, crépine,

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

estomac, menu, chaudin, fuseau, rosette et autres abats blancs).

- Les abats, têtes, pieds, couennes et os pouvant être estampillés VPF sont issus de lots d'abattage VPF.
- Indiquer sur le document commercial accompagnant les abats (facture, B.L....), la mention VPF et le numéro de lot d'expédition. La date d'expédition peut servir de numéro du lot expédié.

5 – Traçabilité à l'atelier de préparation ou de conditionnement des pièces de découpe (fabrication d'UVC)

A la réception :

- Vérifier la correspondance entre les numéros de lot indiqués sur les documents commerciaux et ceux figurant sur les produits livrés.
- Archiver les documents commerciaux.
- Constituer des lots homogènes sur le caractère « V.P.F. ».

Lors des opérations de préparation ou de conditionnement :

- Organiser les opérations de façon à travailler les viandes « V.P.F. » en séries homogènes, continues et sans mélange.
- Attribuer à chaque séquence de travail de viandes « V.P.F. » un numéro de lot de fabrication, la taille maximum du lot étant limitée à une journée de travail. Dans ce cas, conformément à la réglementation, le numéro de lot peut être la date de préparation ou de conditionnement.
- Enregistrer, pour chaque lot fabriqué, les numéros des lots et l'identification du fournisseur de toutes les viandes « V.P.F. » mises en œuvre.
- Archiver les documents de traçabilité pendant 5 ans au minimum.

Pour la commercialisation en U.V.C. (viande fraîche ou préparée) :

- Apposer une étiquette portant le logo « V.P.F. » ou la mention « Viande de Porc Française », ainsi que le numéro de lot de fabrication sur les U.V.C.
- Indiquer sur le document commercial accompagnant la viande (facture, B.L....), la mention « V.P.F. » ou la dénomination ou codification article correspondante.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

V - CAHIER DES CHARGES « CHARCUTERIE –SALAIION TRAITEUR »
--

L'objectif de ce cahier des charges " transformateur " est de maîtriser l'information sur l'origine des viandes afin de garantir aux consommateurs l'information sur l'origine française des produits VPF qui lui sont proposés.

L'opérateur participant au programme V.P.F., après avoir pris connaissance du présent cahier des charges, s'engage à respecter les dispositions suivantes en signant une fiche d'engagement dument complétée avec les informations suivantes :

- Pour le siège social de l'entreprise
 - o Raison sociale de l'entreprise,
 - o N° SIRET,
 - o Adresse (n° voie, lieu dit, CP ville),
 - o n° téléphone, n° fax et email ;
 - Pour chacun des sites d'activité engagés VPF :
 - o Adresse (n° voie, lieu dit, CP ville) si différente du siège social,
 - o Le n° SIRET,
 - o Le numéro d'agrément CEE.
 - Pour bénéficier de l'identification « V.P.F. », les produits de charcuterie – salaison doivent être issus de viandes (maigres et gras) et abats de porc et coche eux-mêmes identifiés « V.P.F. ».
- Ce critère n'exclut pas l'utilisation de légumes, fruits, épices etc... mais exclut toute incorporation de matière première carnée autre que des viandes porcines tracées VPF.
- Ce critère ne s'applique pas aux boyaux utilisés en tant qu'enveloppe dont certains calibres n'existent pas chez le porc (ex : calibre 18 pour les chipolatas), ni à la gélatine de porc.
- Tout site de transformation / charcuterie / salaison / traiteur qui n'est pas situé en France est exclu du dispositif.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

A la réception :

- Vérifier la correspondance entre les numéros de lot indiqués sur les documents commerciaux et ceux figurant sur les viandes livrées.
- Vérifier l'identification « V.P.F. » sur les documents d'accompagnement.
- Archiver les documents commerciaux.
- Constituer des lots homogènes sur le caractère « V.P.F. ».

Lors des opérations de fabrication :

- Organiser les opérations de façon à préparer les produits « V.P.F. » en séries homogènes, continues et sans mélange.
- Attribuer à chaque séquence de fabrication de produits « V.P.F. » un numéro de lot de fabrication, la taille maximum du lot étant limitée à une journée de travail pour les produits de salaison, et à une mêlée pour les produits de charcuterie. Selon le cas, conformément à la réglementation, le numéro de lot peut être la date de fabrication (produits de salaison) ou le numéro de mêlée (produits de charcuterie).
- Enregistrer, pour chaque lot fabriqué, les numéros des lots et l'identification du fournisseur de toutes les viandes (maigres et gras) et abats « V.P.F. » mis en œuvre.
- Archiver les documents de traçabilité pendant 5 ans au minimum.

Pour la commercialisation en vrac :

- Indiquer sur le document commercial accompagnant les produits (facture, B.L....), la mention « V.P.F. » et le numéro de lot d'expédition. La date d'expédition peut servir de numéro du lot expédié.
- Enregistrer les numéros des lots de fabrication correspondant à chaque lot d'expédition.

Pour la commercialisation en U.V.C. (produits frais de charcuterie - salaison) :

- Apposer une étiquette portant le logo « V.P.F. » ou la mention « Viande de Porc Française », ainsi que le numéro de lot de fabrication sur les U.V.C.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

- Indiquer sur le document commercial accompagnant les produits (facture, B.L....) la mention « V.P.F. » ou la dénomination ou codification article correspondante.

VI - CAHIER DES CHARGES « POINTS DE VENTE »

1 – Traçabilité en G.M.S.

- Les factures et/ou bons de livraison des viandes fraîches ou produits transformés portant la mention « V.P.F. » ou la dénomination ou codification article correspondante, sont conservés pendant 5 ans.
- Lors de leur présentation aux consommateurs, les viandes ou produits transformés V.P.F. sont clairement identifiés par l'apposition du logo « V.P.F. » ou la mention « Viande de Porc Française » sur les étiquettes (U.V.C.) ou sur les pique-prix (rayon traditionnel). Si des délais techniques sont nécessaires pour la mise en place de cet étiquetage, il convient au minimum de baliser le rayon avec la P.L.V. « V.P.F. » et d'indiquer la mention « Viande de Porc Française » sur l'étiquette poids-prix.
- Dans le cas où le point de vente ne s'approvisionnerait pas exclusivement en viande V.P.F., un système de traçabilité et de gestion matière assurera une différenciation du double flux entre les viandes « V.P.F. » et les viandes « non V.P.F. ». Ce dispositif doit permettre, pour chaque U.V.C., l'identification du fournisseur et des matières premières correspondantes (jour de livraison par exemple).
- Dans le cas où le magasin est découpeur, les viandes identifiées « V.P.F. » sont découpées en séries continues sans mélange avec des carcasses ou pièces « non V.P.F. ».

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

2 – Traçabilité en boucherie et/ou charcuterie, restaurateur

- Le boucher/charcutier/restaurateur conserve les factures et/ou bons de livraison des approvisionnements de viande fraîche et/ou des produits transformés portant la mention « V.P.F. » pendant 5 ans.
- Le boucher/charcutier/restaurateur sépare physiquement en chambre froide et en rayon les viandes « V.P.F. » et « non V.P.F. ».
- En cas de fabrication de produits de charcuterie ou traiteur mettant en œuvre des viandes de porc « V.P.F. », le boucher / charcutier / restaurateur tient un registre des quantités fabriquées en correspondance avec les factures de viande de porc « V.P.F. ».
- En cas de fabrication de produits de charcuterie ou traiteur, mettant en œuvre des viandes de porc non identifiée VPF, le boucher / charcutier / restaurateur tient un registre des quantités fabriquées en correspondance avec les factures de viande de porc non identifiée VPF.

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANÇAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

CHARTRE CHAPIQUE POUR L'UTILISATION DU LOGO VPF



Fiers de nos éleveurs

Pour toute demande relative au logo, contacter :

Association VPF

tél : 01 40 04 51 17

fax : 01 40 04 53 01

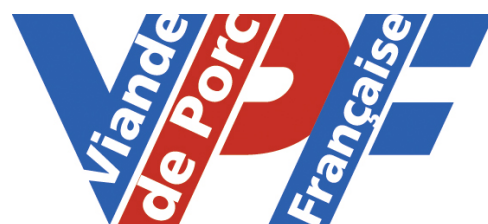
L'utilisation du logo VPF, qui est la propriété de l'association VPF, est soumise au respect du cahier des charges et des procédures de référencement VPF.

Ainsi, seuls les opérateurs référencés dans la démarche et ayant reçu un courrier de confirmation avec leur numéro de référencement, peuvent utiliser ce logo en respectant les prescriptions graphiques spécifiées ci-après.

UTILISATION DES COULEURS



■ PANTONE 485 C C : 0 M : 100 J : 90 N : 0	■ PANTONE 293 C C : 100 M : 55 J : 0 N : 0
---	--



Fiers de nos éleveurs

■ C100-M55-J0-N0	■ Pantone 293 C
■ C0-M100-J90-N0	■ Pantone 485 C

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

UTILISATION DU LOGO SUR VISUEL (quadrichromie ou aplat de couleur – packaging, édition, ...)

Lorsque le logo est utilisé sur un visuel, quadrichromie ou aplat de couleur, il doit s'inscrire sur un fond blanc



UTILISATION DU LOGO EN NOIR ET BLANC



L'utilisation du logo en noir et blanc se décline de la manière suivante :

- Le Bleu en pantone 293 C passe en noir tramé à 50 %,
- Le Rouge en Pantone 485 C passe en noir à 100 %.

UTILISATION DU LOGO SUR VISUEL EN NOIR ET BLANC OU APLAT NOIR
(packaging, édition, ...)

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	



Lorsque le logo est utilisé sur un visuel en noir et blanc ou aplat noir, il doit s'inscrire sur un fond blanc

Exemple d'utilisation du logo dans une publicité

Lorsque le logo est utilisé dans une publicité, il est préférable de le positionner en bas à droite, comme indiqué ci-dessous.



V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANÇAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

Taille d'utilisation du logo sur différents supports

La phrase « Fiers de nos éleveurs » figure en-dessous du logo VPF à partir d'une taille de 20 mm pour une meilleure lisibilité. (A) En-dessous de cette taille, la mention « Fiers de nos éleveurs » sera supprimée pour une meilleure lisibilité.

Le picto « VPF » ou la mention « Viande de Porc Française » figure en réserve blanche, à partir d'une largeur de 15 mm (B)

En dessous de cette taille, la mention « Viande de Porc Française » sera supprimée pour une meilleure lisibilité du picto. Sachant que la largeur minimum de ce dernier sera de 9 mm (C).



A



B

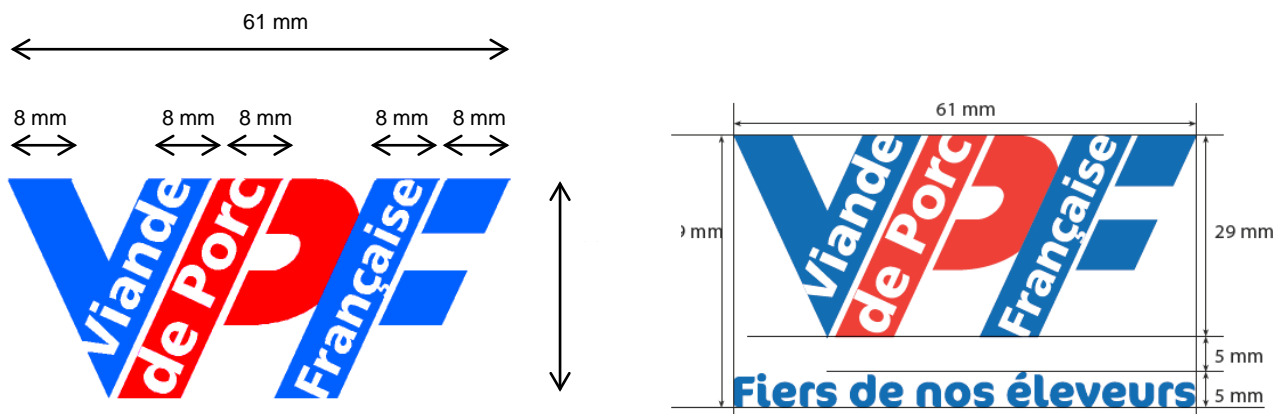


C

Indications techniques du logo

Dans le logo ci-dessous la mention « Viande » est en corps 40, la mention « de Porc » est en corps 42 et la mention Française est en corps 32.

La typographie est toujours utilisée en capitales et bas-de-casse en réserve blanche



Base Line «Fiers de nos éleveurs» :

Police : Cocon Bold / Corps 18 (approche -1)

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

VII – ORGANIGRAMME DE LA TRACABILITE DANS LA FILIERE V.P.F.

STADE	PRODUIT SORTANT	IDENTIFIANT		ENREGISTREMENT	DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT DES PRODUITS, DES ANIMAUX OU DES VIANDES
		SUPPORT	NATURE		
NAISSAGE	Porcelets Coches de réforme	Boucle Tatouage	indicatif de marquage du naisseur	Cahier d'élevage (G3T...)	- Bon d'enlèvement - DSAP ou document de mise en place
POST-SEVRAGE COLLECTIF	Porcelets	Boucle (Tatouage complémentaire)	N° de cheptel PS (indicatif de marquage)	Registre entrée-sortie	- Bon d'enlèvement - DSAP ou document de mise en place
ENGRAISSEMENT (y.c.naisseur-engraisseur)	Porcs charcutiers	Tatouage (Indicatif de marquage)	N° de cheptel engraisseur	Registre entrée-sortie	Bon d'enlèvement
ABATTAGE	Carcasses	Marquage à l'encre N° tuerie + signe distinctif V.P.F.	N° de tuerie Selon la norme NF V46-011	Entrée : bon d'enlèvement Sortie : bordereau de pesée classement	Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
DECOUPE PRIMAIRE	Pièces avec couenne	Marquage à l'encre étiquette sur produit ou support	N° de lot	Fiche de lot	Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
DECOUPE SECONDAIRE DECOUPE TERTIAIRE	Pièces découennées Pièces tranchées	Etiquette	N° de lot	Fiche de lot	Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
FABRICATION DE PRODUITS DE CHARCUTERIE - SALAISON	Fabrications charcutières Produits de salaison	Etiquette	N° de lot	Fiche de fabrication	Document commercial (Bon de Livraison ou facture)
CONDITIONNEMENT COMMERCIALISATION	UVC	Etiquette logo V.P.F.	N° de lot logo V.P.F. ou mention équivalente	Comptabilité matière Registre – Bilan	Facture

V.P.F.	Cahier des charges	Document n°02, rév. du 30/05/2011
	VIANDE DE PORC FRANCAISE Référentiel révision 10 du 30/05/2011	

Lot expédié :
Numéro de lot = date d'expédition

Lot expédié : Pièces de découpe ou U.V.C.



Lots découpés :
Numéro de lot = date de découpe primaire



Porcs NON V.P.F.
 (provenant d'élevages type B ou non conformes)

Porcs abattus :
Numéro = quantième du jour d'abattage + numéro d'ordre ou indicatif de marquage de l'élevage d'origine

