JORF du 2 juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-27

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA 02/97

CHAPON DE PINTADE

Caractéristiques communicantes

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 150 jours
- Suivi et contrôlé de l'élevage jusqu'au point de vente

COMPOSITION du DOSSIER

SOMMAIRE TRONC COMMUN

1-GROUPEMENT DEMANDEUR

2-NOMS DES LABELS ROUGES CONCERNES

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

4- TRACABILITE

5-METHODE D'OBTENTION:

1-SCHEMA DE VIE
2- CARACTERISTIQUES

21 – SELECTION
211- Création et maintien des lignées
212- Production des parentaux
213- Maîtrise et contrôle

22 – MULTIPLICATION / ACCOUVAGE
221- Jeunes animaux livrés
222- Homogénéité des jeunes animaux livrés

23 – FABRICATION D'ALIMENTS
231- Matières premières utilisées
232- Additifs
233- Aliments médicamenteux
234- Phases d'alimentation / Plan d'alimentation

24- ORGANISATION DE LA PRODUCTION

25- ELEVAGE
251- Provenance des volailles
252- Bâtiments
253- Utilisation du bâtiment
254- Parcours
255 -Conditions sanitaires d'élevage
256- Enlèvement de la bande

26- RAMASSAGE ET TRANSPORT A L 'ABATTOIR

27- ABATTAGE
271- Attente avant abattage
272- Abattage
273- Sélection et pesées des carcasses labellisables
274- Ressuyage

28- CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

29- DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

291- Critères particuliers à la découpe

292- présentations possibles pour la découpe
293- Conditionnement et identification des découpes

2-10- SURGELATION

6- ETIQUETAGE

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTRÖLER ET METHODES D'EVALUATION

ANNEXE 1 – EXIGENCES MINIMALES DE CONTRÖLE

FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE LA/02-97 – CHAPON de PINTADE

1-GROUPEMENT DEMANDEUR

2-NOM DU LABEL ROUGE CONCERNE

3-DESCRIPTION DU PRODUIT

4-TRACABILITE

5-METHODE D'OBTENTION:

6- ETIQUETAGE

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTRÖLER ET METHODES D'EVALUATION

TRONC COMMUN

1- Groupement demandeur

Les FERMIERS du Val de LOIRE

Boulevard PASTEUR
BP 50 262
44158- ANCENIS cedex
Tel 02 40 98 82 52

2- Nom du label rouge concerné par le tronc commun de présentation

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences spécifiques au label rouge considéré.

3- Description du produit

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences spécifiques au label rouge considéré.

4-Traçabilité

C1 - Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière, du sélectionneur au consommateur, de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire.

Notion de lot :
Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs :
La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

Lot / identification à l'abattoir : au niveau abattage / découpe / conditionnement :
Le lot abattu en provenance d'un producteur et d'un bâtiment identifié est affecté d'un N°d'abattage qui va suivre physiquement le lot durant l'abattage, le ressuyage, la découpe, le conditionnement. Ce N° d'abattage est porté sur l'étiquetage poids / prix du produit labellisé.

Archivage: tous les documents ci dessous sont archivés sous la responsabilité de chaque opérateur pendant une durée de 5 ans

ELEMENTS RECAPITULATIFS CONCERNANT LA TRACABILITE RELATIVE AUX PRODUITS FINAUX ET AUX PRODUITS INTERMEDIAIRES - ALIMENTS

Éléments récapitulatifs concernant la traçabilité produits finaux

italique - Produit intermédiaire aliment

Étape		DETENTION par les ENTREPRISES							
d'élaboration du produit	DOCUMENTS PREUVES détenus sur site	Couvoir	Usine Nutrition animale	G. P.	Elev.	Ab.	S. D.	SURG	ODG
Couvoir	- Certificat d'origine des souches de reproducteurs livrés par les sélectionneurs	**x**							**X**
	- Documents de comptabilité matière œufs/poussins	**x**							
	- Bons de livraison et certificats d'origine des poussins livrés aux élevages précisant le type de production	**x**			**x**				**x**
Élevages	- Bons de livraison poussins livrés à l'élevage précisant le type de production				**x**				X
	- Fiches techniques d'élevage			**x**	**x**				x
	- *Bons de livraison d'aliment*		*x*		*x*				
	- Bons d'enlèvement des lots par l'abattoir précisant le type de production				**x**				x
Usines de Nutrition Animale	- *État des commandes*		*x*						
	- *Caractéristiques nutritionnelles - bases d'élaboration des formules*		*x*						*X*
	- *Formules d'aliment*		*x*						
	- *États de fabrication*		*x*						*x*
	- *État des livraisons*		*x*						
Abattoirs	- Bons d'enlèvement - déclaration des abattages					**x**			**X**
	- Liste de codification des lots abattus (N° d'abattage)					**x**	**x**		
	- Déclaration des n° d'étiquettes par lot - rattachement à la codification du lot					**x**			**x**
	- Document de transfert (cas du transfert)					**x**			**x**
Salle de découpe	- Documents de comptabilité matière découpe						**x**		
	- Déclarations des n° d'étiquettes par lot rattachement à la codification du lot (N° d'abattage)						**x**		**X**
	- Document de transfert (cas du transfert)						**x**		**x**
Site de surgélat.	- Certificat de transfert en provenance de l'abattoir ou de la salle de découpe					**x**	**x**	**X**	**X**
	.Documents de comptabilité matière								**X**

Traçabilité montante

☞A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l' O.D.G. est capable, à partir d'une réclamation client, de :

1 - Retracer l'historique complet de l'élaboration du produit :

. le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu (N° de lot abattu / N°d'abattage)

. la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot

. le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné

. l'identification de l'élevage et du bâtiment concerné est liée au certificat d'origine et au bon de livraison des poulets fermiers

. le certificat d'origine et le bon de livraison permet l'identification du troupeau reproducteur concerné

. l'identification de l'élevage, du bâtiment, des éléments de traçabilité tenus par l'élevage permettent d'identifier les dates de livraison des aliments et d'identifier les dates de fabrication de ces derniers.

2 - De conduire ensuite, au regard de la nature de la réclamation, l'analyse des causes et la mise en place d'actions correctives appropriées.

Traçabilité descendante

☞ Chaque abattoir, salle de découpe, met en place des dispositions internes de traçabilité "descendante", afin d'être constamment en mesure de " rappeler" les produits dans les magasins livrés en direct ou les produits encore stockés en plates formes dans le cas de livraisons effectuées sur plates formes de distribution ou grossistes.

Étape d'élaboration – distribution du produit	Documents détenus	Exploitation
Abattoir	- Liste de codification des lots abattus (1 numéro/lot) - Déclaration des n° d'étiquettes par lot codifié - Listing informatique des clients auxquels les produits du lot concerné ont été adressés avec le jour d'expédition	- Apposition n° de lot sur l'étiquetage poids/prix - Apposition du n° de lot sur le colisage des produits (chaque colis du lot concerné) - L'abattoir est ainsi en mesure : 1/ - d'informer les clients distributeurs à partir du listing informatique pour un rappel des produits. Les clients distributeurs identifient les produits concernés avec le n° du lot sur colisage ou sur l'étiquette poids/prix 2/ - d'informer le cas échéant les clients consommateurs sur le n° de lot concerné. Ces derniers peuvent identifier les produits concernés avec le numéro de lot figurant sur l'étiquetage poids/prix
Salle de découpe	La codification du n° de lot est transmise avec les produits à la salle de découpe	e périmètre d'exploitation précisé ci-dessus est appliqué.

5-Méthode d'obtention

NB- sont ajoutées aux caractéristiques C de la notice technique label rouge, les 2 caractéristiques suivantes relatives à l'organisation de la production :

E1 - Dispositions de maîtrise d'organisation de la production

E2 - Maîtrise de la planification

1- SCHEMA DE VIE

SELECTION

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
Création des lignées et des croisements parentaux Auto contrôles/ c.externe	- détention de la notice technique nationale label rouge - protocoles de sélection - essais du croisement terminal	- croissance lente - rusticité - homogénéité - respect du phénotype - qualité des carcasses - conformation - rendement des découpes pour les labels rouges	C2
Élevage des lignées et des grands parentaux / incubation / éclosion / livraison aux couvoirs Auto contrôles / C.externe	Maîtrise des conditions de production des parentaux	- conformité des croisements parentaux aux croisements définis dans chaque fiche label rouge	C3

COUVOIR

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
Élevage des parentaux, des troupeaux de ponte/ incubation / éclosion Auto contrôles / C.externe	Maîtrise de la constitution des lots livrés en élevage: .Nombre de parquets constituant les lots .Poids de l'œuf mis en incubation .Poids du jeune animal	Respect des valeurs cibles définies dans les fiches label rouge	C3/ C4
Livraison aux élevages Auto contrôles / c. externe	.détention des cahiers des charges label rouge concernés . respect des commandes transmises par l'organisation de production .Conditions de livraison des pintadeaux aux élevages .Respect des dates de livraison	36 heures maximum entre éclosion et livraison	C5

USINE de NUTRITION ANIMALE

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C/E
Matières premières entrant dans la fabrication des aliments Auto contrôles/ c.externe	. Détention des cahiers des charges label rouge . Formalisation des exigences aux fournisseurs / sélection des fournisseurs . Plan de contrôles matières premières .Maîtrise de la qualité des huiles végétales .contrôles des matières premières sur le plan nutritionnel	.Incorporation dans les aliments des matières premières autorisées.	C6 / C8/ C9/
Formulation des aliments Spécifications techniques Autocontrôles/ c.externe	. Paramétrage des logiciels de formulation sur matières premières autorisées, sur les caractéristiques techniques spécifiques aliments label rouge / par formule du plan d'alimentation label rouge .Qualification du paramétrage	MG totales < ou = 6 % . 50 % de céréales dans aliment démarrage . minimum 70 % dans aliment croissance .minimum 75 % minimum dans aliment engraissement et finition (80 % pour les oies) . En pondéré; aliment croissance, engraissement et finition = 75 % de céréales minimum (80 % pour les oies) .incorporation de produits dérivés de céréales dans chaque formule limitée à 15 % de l'ensemble des céréales et produits dérivés	C7 C10 C11

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
Maîtrise de la Planification Auto contrôles/ c.externe	.Détention d'une base actualisée des surfaces de bâtiments, des parcours herbeux des producteurs .Détention en permanence des dates d'enlèvement des lots précédents / producteur. .Système de gestion de la planification permet l'édition d'informations fiables transmises aux couvoirs pour la mise en place des lots et transmises aux abattoirs pour les abattages. . Dispositions en matière de gestion de la planification	. respect des densités définies dans les fiches label rouge . respect des VSE (Vide Sanitaire effectif) : règle des 14 jours . respect des densités sur parcours herbeux définies dans les fiches label rouge Respecter à chaque fois que ceci est possible, la règle d'un seul âge par espèce par site d'élevage.	
Maîtrise des intrants aux élevages, du processus production, des produits finis Auto contrôles/ c.externe	Remise d'un MANUEL de CONSIGNES d'élevage à chaque producteur qui comprend notamment les dispositions relatives au bien être animal .Mise en place un plan sanitaire d'élevage. . Visites techniques régulières chez ses adhérents afin de vérifier l'état de santé des animaux. **.**dispositions pour assurer des conditions d'utilisation raisonnée des produits vétérinaires.	Maîtrise des croissances des poulets et de l'homogénéité des lots . Présence du manuel de consignes d'élevages chez le producteur . Détention par le producteur du P.S.E. .Comptes rendus des visites techniques détenus par le producteur	

ELEVAGE

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C/E
Vide sanitaire Auto contrôles/ c.externe	. Durée du vide sanitaire effectif ou durée totale des 3 derniers vides sanitaires effectifs - abords, sas sanitaire désinfecté - procédure de nettoyage / désinfection des bâtiments et des abords.	Respect des VSE (vides sanitaires effectifs): règle des 14 jours .abords bâtiments propres et désinfectés à chaque bande .sas sanitaire désinfecté à chaque bande .respect du protocole de nettoyage désinfection	C30
Réception des poussins Auto contrôles/ c.externe	.Croisements à croissance lente. . Nombre de croisements par label rouge .Elevage en bande unique (Tolérance de 3 âges) .Caractéristiques des bâtiments	.Croisements répertoriés dans les fiches label rouge .Conformité aux valeurs cibles définies dans le tronc commun et les fiches de chaque label rouge	C12/ C13/ C14/ C15 C16/ C17/ C18/ C20/ C21/ C22/

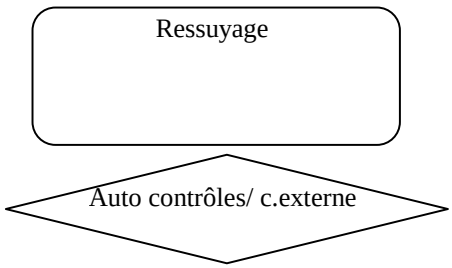
Sortie sur Parcours herbeux Auto contrôles/ c.externe	. Spécificité	.Réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.	C19/ C23/ C25/
	Sortie sur parcours herbeux: Surface des parcours Rotation:	.Respect des conditions de sortie indiquées dans les fiches de chaque label rouge .7 semaines minimum de repos entre chaque bande	C26/ C27
Enlèvement de la bande Auto contrôles/ c.externe	. Jeun . âge minimal d'abattage . Propreté des animaux . Conditions d'enlèvement	.Minimum de 6 heures . cf – fiche label rouge . appréciation abattoir sur Compte rendu abattage .Enlèvement des poulets dans le calme	C31/ C32

TRANSPORT a L'ABATTOIR

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C/E
Enlèvements / transport / Dispositions prises Auto contrôles/ c.externe	.Le faible niveau de stress. .Les densités de chargement à l'intérieur des caisses et conteneurs.	.Instruction de travail aux chauffeurs. Pendant le transport, la densité maximale des animaux dans les caisses ou conteneurs ne doit pas excéder x kg/ m². (cf – fiches label rouge)	C33
Durée de transport Auto contrôles/ c.externe	. Maîtrise de la durée de transport	.inférieure à 3 heures .chrono datage des temps de transport (temps de départ/ temps d'arrivée) .Carte d'implantation des élevages	C34

ABATTOIR

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
Conditions d'attente avant abattage Auto contrôles/ c.externe	. Existence de protections / dispositions en place lors de l'attente avant abattage.	.Existence de chapiteau / toit et parois protégeant du vent et des intempéries . Ombre / Existence de ventilateurs / brumisateurs en saison chaude	C35/ C36/ C37/ C33
	.Temps de récupération des volailles avant abattage	. 30 minutes de temps d'attente minimal	
	.Délai maximum d'attente entre l'enlèvement des volailles et leur abattage.	.12 heures maximum de délai	
	.Séparation des lots sur le quai d'attente avant abattage : identification.	Existence de moyens d'identification des lots en place	
Accrochage, anesthésie, saignée échaudage, plumaison, éviscération des volailles Auto contrôles/ c.externe	.Ordonnancement des abattages	Abattage des volailles labellisables en priorité et en aucun cas après des poules.	C38/ C39/ C40
	.Dispositions en place limitant le stress lors de l'accrochage et l'anesthésie	.lumière faible sur le quai d'accrochage .Acheminement des volailles vers le poste d'anesthésie avec barres de guidage . Pas d'ébattement intempestif de volailles après l'accrochage	
	Conditions de saignée	. X " maximum entre anesthésie et saignée (cf- fiche label rouge) . X de saignée : 1 ' minimum (cf- fiche label rouge)	
	. Conditions d'échaudage . Conditions de plumaison	. Contrôle de la saignée .Température d'échaudage	
	. Eviscération	.Plumaison parfaite, sans érosion de la peau. . Seule la présence des reins est tolérée, sans déchirement de la peau	
Sélection et la pesée des carcasses Présentation des carcasses Auto contrôles/ c.externe	Contrôle des points de process abattage: -après plumaison et éviscèration, -avant entrée en ressuyage, -au moment du conditionnement.	. Contrôle effectif des 3 points de process	C41/ C42
	. Critères de tri de saisies et de déclassements des volailles	. Justification du tri des saisies, des déclassements élevage et abattoir	
	.Présentation des carcasses	.Respect des critères de présentation	



. Entrée en ressuyage	60 minutes après l'accrochage de la volaille. (sauf pour le process d'abattage à caractère rituel – caschérisation des viandes pour les labels rouges concernés)	C43/
La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuyage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuyage. Durée minimale de ressuyage:	. Volailles égouttées au moment de leur entrée en salle de ressuyage . ressuyage par air pulsé . descente de façon progressive et ce, dans la limite maximum de X heures (cf – fiche label rouge) à une température à cœur entre 0°C et + 4 °C) x heures minimum (cf – fiche label rouge).	
Réglage de la température et la ventilation dans les salles de ressuyage.	.Absence de condensation et toute formation de glace à la surface des carcasses.	
Maîtrise par l'abattoir de justifier, sur la base des essais de qualification, de la capacité de chaque salle de ressuyage à assurer les conditions de ressuyage précitées et son maintien dans le temps.	. Essais de qualification, de la capacité de chaque salle de ressuyage à assurer les conditions de ressuyage et son maintien dans le temps.	

CONDITIONNEMENT

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
Pose des étiquetages sur les produits Auto contrôles/ c.externe	.L'étiquette apposée sur le produits comporte un numéro individuel. . État tenu par le conditionnement des étiquettes apposées pour chaque lot:	. N° individuel .État pour chaque lot: - Le numéro d'ordre du lot - Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot. La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.	C45/
Apposition de la DLC sur les produits / Présentation des produits conditionnés Auto contrôles/ c.externe	. Apposition de la durée de la DLC .Maîtrise informatique de l'apposition de la DLC sur la ligne de conditionnement .Maîtrise de la présentation des produits conditionnés	. Justification de la validation des DLC apposées . Conformité de la date A.C.J.A. (A Consommer Jusqu'au) apposée sur l'étiquette poids / prix en cohérence avec la validation des DLC .Respect des critères de présentation des carcasses conditionnées	C46/ C47

DECOUPE (Pour les label **rouge**s concernés)

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
Prise en charge des carcasses ressuyées destinées à la découpe Auto contrôles/ c.externe	.Délais La découpe automatisée est autorisée (pour les labels rouges concernés) si les volailles sont réparties par calibre de poids.	Délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuyage. Délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe. . Carcasses prélevées en salle de ressuyage calibrées	C51/
Opérations de découpe Auto contrôles/ c.externe	.Séparation, dans le temps des opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents. . Maîtrise du process de découpe assistée . Types de produits découpés /présentation des produits	.instructions de travail en place .instructions de travail en place .Respect des types de découpes prévues et de leur présentation (cf – fiche label rouge)	C50/ C51/ C52/

Conditionnement des découpes Auto contrôles/ c.externe	. Process de conditionnement en nu, sous film, sous vide sous atmosphère modifiée .Maîtrise des dispositions de présentation des découpes conditionnées	Instructions de travail en place	C53/ C54
Pose des étiquettes Auto contrôles/ c.externe	.L'étiquette apposée sur le produits comporte un numéro individuel. . État tenu par le conditionnement des étiquettes apposées pour chaque lot:	. N° individuel .État pour chaque lot: - Le numéro d'ordre du lot - Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot. La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.	C53 / avec renvoi aux dispositions C45
Apposition de la DLC Auto contrôles/ c.externe	. Apposition de la durée de la DLC .Maîtrise informatique de l'apposition de la DLC sur la ligne de conditionnement	. Justification de la validation des DLC apposées . Conformité de la date ACJA apposée sur l'étiquette poids / prix en cohérence avec la validation des DLC	C54

SURGELATION

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C/E

Surgélation des produits	. délai d'entrée en surgélation . Capacité de réaliser la surgélation.	. 24 H après l'abattage .tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et – 40°C.	C86/ C84/ C85/ C88
Auto contrôles/ c.externe	.Durée de surgélation	.obtention d'une température à cœur des carcasses de -18° C dans les 6 heures après le début de la surgélation.	
	Le tunnel de surgélation est équipé d'enregistreurs de température en continu.	Carcasses de -1, 6 kg / 8 h; carcasses + 1,6 Kg ; 1,5 H pour découpes en IQF (découpes de – de 1, 6 kg)	
Apposition de la DDM	. Apposition de la durée de la DDM	. Conformité de la date DDM apposée sur l'étiquette poids / prix	C85/
Auto contrôles/ c.externe	.Maîtrise de l'apposition de la DDM		

2- CARACTERISTIQUES

21- SELECTION

2.11.Création et maintien des lignées

C2 - La création des lignées doit permettre d'atteindre les objectifs suivants :

.Croissance lente permettant, dans les conditions d'élevage requises (alimentation à volonté, utilisation de parcours, etc.), d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans la fiche du label rouge concerné, des carcasses homogènes atteignant les objectifs minima de calibres en mort fixés dans cette même fiche, l'obtention d'une composition corporelle (développement musculaire, dépôts adipeux, peau…) satisfaisant les objectifs du positionnement dans la qualité supérieure du produit et des caractéristiques permettant la découpe pour les labels rouges concernés.
.Rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage requises tant par la notice commune que par la fiche de chaque label rouge.
La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps des caractéristiques suivantes :
- Les objectifs de croissance.
- Les caractéristiques phénotypiques décrites dans les fiches de chaque label rouge.

Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogènes en taille, en phénotype et en conformation.

2.1.2. Production des parentaux

C3 - Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point 2.1.1.
Les croisements de parentaux utilisés sont précisés dans la fiche de chaque label rouge.

2.1.3-Maîtrise et contrôle

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF.
Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et un protocole d'essai peuvent être spécifiées dans les fiches label rouge.

2.2 MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

2.2.1 Jeunes animaux livrés

C3 - Les croisements de parentaux livrés aux élevages des organismes de production doivent être ceux définis dans les fiches de chaque label rouge.

2.2.2- Homogénéité des jeunes animaux livrés

C4 - Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, la constitution des lots, les œufs mis à couver mis en incubation et les jeunes animaux livrés doivent répondre aux caractéristiques définies dans chaque fiche label rouge.

C5 -Le délai de livraison des jeunes animaux dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

2.3- FORMULATION/FABRICATION/ LIVRAISON DES ALIMENTS AUX ELEVAGES

2.3.1 - Matières premières utilisées

C6 - Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des vitamines et des minéraux.
Les catégories de matières premières autorisées définies dans le catalogue communautaire sont énoncées ci-après. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci sont autorisées dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.

- Grains de céréales et produits dérivés
- Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés
  Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
- Graines de légumineuses, et produits dérivés
- Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave, pomme de terre
- Autres graines et fruits, et produits dérivés: raisin
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés
- Autres plantes, algues et produits dérivés: mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines
- Minéraux et produits dérivés

Maîtrise de la qualité des matières grasses végétales utilisées
Les exigences de l'usine de Nutrition Animale concernant la qualité des matières grasses végétales formalisées aux fournisseurs et signées par ceux-ci, comportent les caractéristiques et la composition précise du produit. Le fournisseur s'engage sur l'absence de contamination du produit livré par des huiles de friture, des graisses d'origine animale et produits toxiques.
L'usine de Nutrition Animale s'assure régulièrement (cf. procédures internes de chaque usine de Nutrition Animale) du respect par le fournisseur de la qualité des produits livrés (preuves fournies par le fournisseur et contrôles internes usines de Nutrition Animale : composition du produit, oxydation du produit).

Maîtrise des contaminations croisées lors du process de fabrication : gestion des incompatibilités en matière de résidus d'additifs ou médicamenteux, de farines et graisses animales.
L'usine de nutrition animale identifie les familles de produits à risque en fabrication - 1 des fabrications aliments label rouge.
Un plan de gestion des incompatibilités concernant l'ensemble du process - dosage - granulation -cellules de stockage avant expédition est mis en place et son application vérifiée.

C7 - Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.

2.3.2 -Additifs

C8 - Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

2.3.3 - Aliments médicamenteux

C9 - Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

2.3.4- Phases d'alimentation - plan d'alimentation

2.3.4.1. Phases d'alimentation par espèce et pourcentage minimal de céréales par période

Les valeurs de référence (durée de la période de démarrage et % minimum de céréales par phase d'alimentation) sont définies dans les fiches label rouge.

*A/ Dispositions qui s'appliquent à tous les labels **rouge**s*

Le « pourcentage moyen pondéré » est égal à :

$$\text{pourcentage moyen pondéré de 75 \% au stade de l'engraissement} = \frac{\text{quantité de céréales distribuée pendant tout l'engraissement}}{\text{quantité d'aliment distribuée pendant tout l'engraissement}}$$

75 % et quantité de céréales représentent les céréales et produits dérivés.

C10 - Pour tous les labels rouges, le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement est égal ou supérieur à 75 %.

B/ Dispositions qui s'appliquent dans le cas d'une communication sur l'alimentation

C11 - Chaque fiche-espèce fixe les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation.

C/ Définitions complémentaires

- Expression du taux de céréales :

Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et produits dérivés.

- Calcul du pourcentage de produits dérivés de céréales :

Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés.
Le taux de céréales de la formule de démarrage étant de 50 % minimum, le taux de produits dérivés de céréales est au maximum égal à : 50 % * 15 % = 7,5 % de la formule d'aliment.
Le taux de céréales de la formule croissance étant de 70 % minimum, le taux de produits dérivés de céréales est au maximum égal à : 70 % * 15 % = 10.5 % de la formule d'aliment.
Le taux de céréales des formules engraissement et pré abattage étant de 75 % ou 80 % selon les labels rouges, le taux de produits dérivés de céréales est au maximum égal à :
75 % * 15 % = 11.25 % de la formule d'aliment.
80 % * 15 % = 12 % de la formule d'aliment.

2.3.4.2. Plan d'alimentation dans les cahiers des charges

La liste de catégories de matières premières et additifs autorisée est précisée (Cf - C6).
Le plan d'alimentation (nom et période de distribution de chaque aliment), les fourchettes d'incorporation des principales matières premières dans l'aliment, sous forme de tableau (taux donnés en % du poids de la formule) figurent dans chaque fiche label rouge.

2.4 – ORGANISATION DE LA PRODUCTION

E 1 - Dispositions de maîtrise d'organisation de la production

Le groupement de producteurs remet à chaque producteur un MANUEL de CONSIGNES d'ELEVAGE qui comporte les dispositions relatives à la charte sanitaire (mesures de bio sécurité, dératisation, protocole de nettoyage désinfection, enregistrements des opérations de nettoyage désinfection). Ce manuel de consignes d'élevage comporte également les règles de bonne conduite de l'élevage et les dispositions relatives au bien être animal.

Le groupement de producteurs assure des visites techniques régulières chez ses adhérents afin de vérifier l'état de santé des animaux. Des prélèvements d'animaux sont effectués pour s'assurer en cas de besoin de l'état de santé des animaux.

Le groupement de producteurs prend de façon générale, toutes dispositions pour s'assurer de conditions d'approvisionnement, de détention, d'utilisation raisonnée des produits vétérinaires.

Le groupement de producteurs, par ailleurs :
- Planifie les visites techniques chez les producteurs
- Enregistre les comptes rendu de visites

E2 - Maîtrise de la planification

Les dispositions prises par le groupement de producteurs en matière d'établissement de la planification doivent permettre de prévenir de toute non-conformité relative à :
- la densité
- au délai de vide sanitaire
- au respect de l'âge d'abattage minimum des lots

En conséquence, le groupement de producteurs détient une base actualisée des surfaces de bâtiments, de parcours herbeux des adhérents,
Le groupement de producteurs détient en permanence les dates d'enlèvement des lots précédents.
Chaque adhérent détient les éléments relatifs à sa surface de bâtiment, de parcours herbeux, les dates d'enlèvements de ses lots précédents.
Le système de gestion de la planification permet l'édition d'informations fiables transmises aux couvoirs pour la mise en place des lots et aux abattoirs pour les abattages.

L'organisation de production doit diffuser à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours…).

L'organisme chargé de la planification et de la production doit également diffuser à chaque éleveur une charte sanitaire du type de la charte sanitaire DGAL à respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires…).

2.5 -ELEVAGE

2.5.1- Provenance des volailles

C12 - Les volailles proviennent de croisements produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Les croisements utilisés figurent dans la fiche label rouge concernée.

C13 - Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et proviennent d'une même catégorie (phénotype, couleur de pattes, couleur de peau, cou nu ou non cou nu ...)

Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils font l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls peuvent être labellisables, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label rouge.

C14 - L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.

C15 - Sur un même site d'élevage il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est toléré

Les jeunes animaux d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les pintadeaux doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label rouge.

Lorsqu'il y a, exceptionnellement, des bandes de volailles fermières d'âges différents sur le même site d'élevage, une instruction de travail rédigée par l'organisme de production, visée par l'O.D.G. et destinée aux producteurs concernés, précisant les précautions particulières à mettre en œuvre relatives à la conduite simultanée de lots d'âges différents.

Les situations rencontrées dans ce cadre sont les suivantes :

1- production d'un atelier neuf sur le site d'élevage entrant en production en cours de cycle de production des autres ateliers. Cette situation est temporaire : des mesures ultérieures de planification sont prises pour replacer rapidement les ateliers sur le même cycle de production.
2- Cas d'ateliers mis en production sur des productions à durée d'élevage plus longue. Là encore des mesures ultérieures de planification sont prises pour replacer rapidement les ateliers sur le même cycle de production.

En tout état de cause, le maximum de 3 âges par espèce est toléré à condition que les dispositions suivantes pour la séparation effective et la traçabilité des animaux soient détaillées :
- identification différente : s'il s'agit de productions de poulet fermier, dans le cas de lots de poulets d'âges différents, les lots doivent être de phénotype différents à savoir : poulet fermier noir cou nu ; poulet fermier jaune cou nu.
- bâtiments séparés et identifiés : chaque lot est affecté à un bâtiment spécifique qui est identifié par un numéro et qui suit le lot du couvoir à l'abattoir.
- parcours parfaitement distincts et sans communication entre eux: les producteurs sont tenus de vérifier à chaque nouveau lot, l'état des clôtures.

2.5.2 – Bâtiments

2.5.2.1. Caractéristiques du bâtiment

C16 - Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.
La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation. Ainsi une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.

C17 - Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment respect des critères suivants :

- Présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ;

- Isolation : le choix des matériaux doit permettre de répondre aux attentes en termes de bien être animal et de facilité de nettoyage et désinfection

- Des couleurs de matériaux permettant d'insérer le plus harmonieusement possible le bâtiment dans l'environnement. A tout projet de réalisation de bâtiment est joint un projet de plantation autour du bâtiment permettant de faciliter son insertion dans l'environnement.

- Implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…) ;

  L'équipement minimum en matériel des bâtiments d'élevage (nombre de mangeoires, abreuvoirs en pipettes, radiants) est précisé dans le manuel de consignes d'élevage transmis à chaque producteur.

- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;
  Les aménagements concernant la sécurité sanitaire sont précisés dans le manuel de consignes d'élevage remis à chaque producteur.

Pour les structures légères, les pignons doivent être "en dur", avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne « fasse pas mèche » et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.

Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire :

- Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter : deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) ; une poubelle ; des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.
  En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pédisacs spécifiques pour le bâtiment ; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

- Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.
  Sur chaque bâtiment d'élevage, une affiche « interdiction d'entrée » est apposée, les règles de gestion du sas Zone propre / Zone sale sont formalisées et sont affichées.

Le producteur respecte scrupuleusement les règles de bio sécurité transmises par l'O.D.G.

C18 - Tous les bâtiments d'élevage Label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.

C19 - Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006, la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment.

La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C20 - Les critères ci-dessous doivent être respectés :

	Toutes volailles de chair	Dinde à rôtir et oie en bâtiment spécialisé et réservé
Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage	400 m²	500 m²
Largeur maximale du bâtiment d'élevage	9 mètres	1/2 de la longueur du bâtiment

Hauteur minimale des trappes	0,35 mètres
Largeur minimale combinée des trappes	– en plein air : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment

2.5.3- Utilisation du bâtiment

C21 - Les bâtiments d'élevage habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que :

- ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge ;
- leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur.
- Il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.

A compter du 29ème jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.

C22 - La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-espèces. Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

Toute exploitation dispose au maximum :

- De deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles,
- De quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Dans tous les cas, les sites d'élevages doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans les fiches espèces.

L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisantes es sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. Dans ce cas, des éléments naturels (relief, autres bâtiments d'exploitation agricole, végétation) permettent de séparer les 2 sites. La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être de 100 m au minimum.

C23 - Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.
En cas de température inférieure ou égale à -5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien être des volailles et l'intégrité du matériel.

C24 - La litière doit être épaisse, sèche, non croûteuse.
- La litière est composée de paille de bonne qualité récoltée et conservée dans de bonnes conditions.
- L'épaisseur de la litière doit assurer l'isolement thermique des volailles par rapport au sol et le confort des volailles. La quantité mise est de 10 cm d'épaisseur au minimum.
- La litière peut être également constituée d'autres matériaux comme par exemple des copeaux de bois, non traités, sans poussières.
- En dehors de la paille et des copeaux, l'utilisation d'une autre matière est subordonnée à l'accord de l'O.D.G. pour être intégrée dans le cahier des charges.
Il est toléré que les volets soient obscurcis de façon transitoire en cas de picage des poulets (contrôle visuel).

La densité dans le bâtiment est définie dans les fiches de chaque label rouge.
Le calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (« le pourcentage gratuit »).

2.5.4 – Parcours

C25 - L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles label rouge. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.
Hors décision réglementaire, l'accès au parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.
Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG qui lui même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription

La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée du confinement.

C26 Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments.

Les parcours doivent disposés d'au moins 20 arbres qui peuvent être constitutifs d'espaces arborés ou de haies.

Les dispositions suivantes relatives à l'entretien des parcours s'appliquent :
- aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.
- Les parcours sont régulièrement entretenus : l'herbe est fauchée régulièrement au printemps.
- En période estivale et automnale, les mauvaises herbes sont fauchées régulièrement.
- Les parcours herbeux sont refaits (réensemencés) à chaque fois que la situation l'exige.
- Les eaux usées du bâtiment d'élevage et les eaux de ruissellement sont collectées. Aucun écoulement d'eaux usées sur les parcours herbeux n'est toléré.

C27 - La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.

Les surfaces minimales de surface du parcours ainsi que l'âge minimal d'accès au parcours sont définies dans les fiches label rouge.

2.5.5 - Conditions sanitaires d'élevage

2.5.5.1 Traitements

C29 - Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
Ils sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des volailles. L'utilisation des produits vétérinaires allothérapiques (antibiotiques, anticoccidiens) doit s'inscrire dans une approche raisonnée ou la décision s'appuie sur la séquence suivante (j'observe, je mesure, j'agis) et avec la philosophie d'intervention suivante: " le moins possible mais autant que nécessaire "

L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

2.5.5.1- Vide sanitaire

C30 -Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des pintadeaux).

Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux possibilités :
.soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ;
.soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes selon des modalités précisées dans le cahier des charges (cf – C15); dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

2.5.6- Enlèvement de la bande

C31 - Les volailles label rouge sont abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches-espèces, sans dérogation. Lorsqu'un âge plus avancé est retenu par un cahier des charges, l'âge d'abattage doit être indiqué en nombre de jours. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.
Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

C32 - Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 6 heures avant enlèvement.

LES VOLAILLES DOIVENT ETRE PRIVEES D'ALIMENT COMPOSE ET DE BLE EN GRAINS PENDANT LES 6 HEURES QUI PRECEDENT LE DEBUT DU CHARGEMENT DES VOLAILLES.
MISE A JEUN :
Le producteur note sur sa fiche technique d'élevage l'heure de la mise à jeun.
LE PRODUCTEUR VEILLE A CE QUE LES VOLAILLES AIENT DURANT CETTE PERIODE DE L'EAU CONSTAMMENT A DISPOSITION.

2.6- RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

C33 - Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.
Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

PROPRETE DES ANIMAUX :Le producteur prend toutes dispositions notamment au niveau de la tenue de la litière pour fournir aux abattoirs des volailles avec un plumage propre de manière à souiller le moins possible les installations de l'abattoir et minorer les risques de contaminations croisées lors de l'échaudage.

Tout est mis en œuvre pour générer le moins de stress possible aux volailles enlevées, stress préjudiciable à la qualité finale des produits.
ON EVITERA LE BRUIT, LES ENTASSEMENTS EXCESSIFS DES VOLAILLES AINSI QUE LES MANIPULATIONS BRUTALES DES VOLAILLES LORS DU CHARGEMENT.
La prise des animaux se fait par les 2 pattes, sans brutalité.(oies : par le cou et les pattes)
La mise en place dans les tiroirs des conteneurs est effectuée par des personnes parfaitement habituées à cette opération : les volailles ne sont pas poussées brutalement au fond des tiroirs des conteneurs. Il est veillé à ce qu'aucune volaille déposée dans les conteneurs ne demeure sur le dos.
Dans le cas de transport par caisses, la manipulation des caisses pleines s'effectue sans brutalité.
Ces opérations doivent s'effectuer dans le calme. L'absence de bruit fait par les animaux est le témoin de la qualité des opérations conduites.
Tout sera mis en œuvre pour faciliter la rapidité des opérations d'enlèvement dans le respect des points évoqués ci-dessus.
Les producteurs sont tenus de respecter les instructions de travail transmises par l'abattoir concernant l'enlèvement (approche des camions, nombre de personnes à l'enlèvement).

Le transporteur établit une instruction de travail qui doit préciser l'intérêt de minorer le stress des animaux, les conditions de chargement des volailles, les consignes pour assurer une conduite souple et sans à coups de l'élevage à l'abattoir.
Pendant le transport, la densité maximale des animaux dans les caisses ou conteneurs ne doit pas excéder les kg / m² précisés dans chaque fiche label rouge.

C34 -La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.
Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4h de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG si les conditions suivantes sont respectées :

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7h00,
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (km/m²…),
- une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère. Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.

Une instruction de travail précise les responsabilités et les conditions du contrôle visuel des volailles convoyées à l'arrivée à l'abattoir.
Un enregistrement des mortalités en conteneurs ou en caisses est tenu par lot.

2.7 - ABATTAGE

2.7.1 Attente avant abattage

C35 - Lors de l'attente avant abattage, les volailles sont protégées:
- vents / pluies / intempéries/ froid: les volailles en attente sont protégées par un chapiteau.
- chaleur / soleil: en saison estivale, l'aire d'attente est ombragée, ventilée par des ventilateurs / brumisateurs.

C36 - Un temps de récupération aux volailles de 30 minutes minimal, suite au transport, est respecté avant abattage, et ne doit pas dépasser 6 heures.

C37 - Les lots sont séparés physiquement sur les quais.
Si les caisses ou les conteneurs chargés de volailles sous label rouge en attente d'abattage, sont déchargés du camion, une identification des lots est réalisée sur les caisses ou conteneurs.

2.7.2 - Abattage

C38 - Les volailles labellisables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.

C39 - Attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux.
Dans les conditions hors caractère rituel, les conditions d'accrochage, d'acheminement des volailles accrochées au poste anesthésie s'effectuent sous lumière faible, bleutée. L'acheminement des volailles accrochées jusqu'au poste d'anesthésie est muni de barres de guidage qui permettent d'éviter l'ébattement des volailles.
L'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse doit être réalisée dans une ambiance avec peu de lumière limitant ainsi le stress des animaux.

C40 - Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie.(10 secondes pour les oies)
La durée de saignée ne peut être inférieure à 1 minute pour toutes les volailles.
La saignée est contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).
La température d'échaudage est enregistrée pour chaque lot (sauf pour les oies et les canettes /canards où il n'y a pas d'échaudage à l'eau car plumaison à sec): températures de l'eau et durées d'échaudage spécifiées dans chaque fiche label rouge)
Plumage à l'eau. Le plumage à sec est également autorisé.(concerne les oies et les canettes / canards)
Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
Pour les volailles vendues prêtes à cuire : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.
La mise en œuvre doit préserver la qualité du produit, tant sur le plan sensoriel que sur le plan bactériologique.
Les produits abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

2.7.3- Sélection et pesée des carcasses labellisables

C41 - Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum sont mis en place par l'abattoir à cet effet :
- après plumaison et éviscèration,
- avant entrée en ressuyage,
- au moment du conditionnement.

L'ABATTOIR DOIT JUSTIFIER EN PERMANENCE DES DISPOSITIONS PRISES EN MATIERE DE TRI DES SAISIES, de DECLASSEMENT DES VOLAILLES : DECLASSEMENT TECHNIQUE ABATTOIR (carcasses abîmées par le process) et ELEVAGE (carcasses non labellisables, déclassements poids au calibrage).

C42 - Les carcasses de volailles sous label rouge peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.

Pour être labellisable, une carcasse respecte les caractéristiques minimales suivantes :
La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans les fiches-espèces.
Poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats : défini dans les fiches-espèces.
Aspect :
Pour les pièces entières : carcasses de classe A.
Pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent

provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.
Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé avec un très grand soin, de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.
. sans décalage avant / arrière des cuisses ou en hauteur
. avec des brides bien posées

LES CARCASSES BRIDEES POSEES AVANT LE RESSUYAGE SUR LES CHARIOTS DE RESSUYAGE NE SONT PAS SERREES AFIN d'ASSURER: 1- UN PARFAIT RESSUYAGE D E LA CARCASSE 2- ET D'EVITER LA DEFORMATION DE LA CARCASSE

2.7.4. - Ressuyage

C43 - L'entrée en ressuyage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille (sauf pour les labels rouges concernés par le process d'abattage à caractère rituel – cashérisation des viandes).
Le process d'abattage doit permettre, en fin de process, d'assurer un égouttage des carcasses.
LES VOLAILLES DOIVENT ETRE EGOUTTEES AU MOMENT DE LEUR ENTREE EN SALLE DE RESSUYAGE.

Seul le ressuyage par air pulsé est autorisé.
La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuyage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuyage.
Durée minimale de ressuyage: définie dans chaque fiche label rouge.
L'abattoir justifie des dispositions prises pour s'assurer du fonctionnement en froid des salles de ressuyage avant tout chargement en début de journée.
Le ressuyage (ou refroidissement à l'air), effectué selon un procédé autorisé, doit être réalisé dans une salle ventilée.
Les installations et les caractéristiques du froid généré doivent permettre aux carcasses de volailles fermières de descendre de façon progressive et ce, dans la limite maximum de X heures (cf- fiche label rouge) à une température à cœur entre 0°C et + 4°C. En aucun cas, la descente de température à cœur ne doit être brutale. Une durée minimale de X heures (cf- fiche label rouge) est donc fixée. Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais de qualification de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4° C en moins de X heures (cf- fiche label rouge).
Le réglage de la température et la ventilation dans les salles de ressuyage et de conditionnement doit être effectué de façon à éviter toute condensation et toute formation de glace à la surface des carcasses.
L'abattoir est constamment en mesure de justifier, sur la base des essais de qualification, de la capacité de chaque salle de ressuyage à assurer les conditions de ressuyage précitées et son maintien dans le temps.
Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (pas de suintement d'eau ou de sang).

C44 - Vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuyage pour les installations à ressuyage et stockage séparés ; pour les autres installations, un vide total au moins une fois par semaine.

2.8- CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.

C45 - Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification.

Sur chaque pièce entière labellisée en nu destinée à la restauration, une étiquette informative label rouge est apposée sur le produit ainsi que la D.L.C. (date ACJA - à consommer jusqu'au)

CHAQUE ETIQUETTE PORTE UN NUMERO INDIVIDUEL.
UN ETAT TENU PAR LE CONDITIONNEMENT PRECISE POUR CHAQUE LOT :
- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)
- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.
La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.
CET ETAT EST TRANSMIS A L'O.D.G. dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.

MAITRISE :
Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.
L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'O.D.G. avant toute réimpression.
La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'O.D.G. et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'O.D.G. sur le type d'étiquettes.
L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.
Ces informations permettent à l'O.D.G. de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.

COMPTABILITE :
L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées
Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'O.D.G. permettent :
- de VERIFIER la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.
- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.

La saisie informatisée des CERTIFICATS D'ORIGINE émanant des sociétés d'accouvage et des DÉCLARATIONS D'ABATTAGE émanant des abattoirs permet, outre le contrôle des spécifications techniques suivantes : conformité de la souche, densité mise en place, âge d'abattage, durée du vide sanitaire, de tenir une comptabilité matière de chaque lot.
Cette comptabilité matière permet de connaître le nombre de volailles entrées abattoir, le nombre de déclassées, le nombre de carcasses saisies, le nombre de carcasses labellisées, le taux de labellisation global du lot et la labellisation par type d'étiquette.

C46 - La DLC maximale des volailles entières est définie dans les fiches-espèces. Elle concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit.

C47 - Formes de Présentation :
- Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses.
- Effilée.

Modes de conditionnement :

- Volaille nue :
  - estampille sanitaire et étiquette de DLC positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel)
  - étiquette positionnée de manière symétrique sur la carcasse.

- Sous film, sous vide, sous atmosphère modifiée (process sous atmosphère modifiée décrit en partie découpe) :
  - film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ;
  - étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel).

  Sous coque, sous poche :
  - étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées sur le conditionnement

Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.

Dans le cas de conditionnement sous atmosphère modifiée, les dispositions décrites en C54 bis (partie découpe) sont appliquées.

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement:

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée dans les conditions ci-dessous.

Les opérations de ressuyage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.

C48 - Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilités.

Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.

Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot considéré :
- soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition.
- soit l'indication de la date limite de consommation, fournie par l'abattoir avant expédition.

2.9 - DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES (sauf LABEL ROUGE DINDE et OIE)

Ceci ne concerne que les opérations de préparation d'unité de vente consommateur et non les opérations effectuées en présence du consommateur.

C49 - Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées sauf celles de dinde de Noël et d'oie.

2.9.1 - Critères particuliers à la découpe

C50 - L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents.

Le responsable dispose de l'ordonnancement journalier des lots à découper. Entre chaque lot, un espace temps est assuré; durant celui ci les équipes découpes sont informées de la nature du lot suivant à découper.

C51 - Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :

Température dans la salle de découpe : inférieure ou égale à 10°C.
Délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuyage.
Délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe.
La découpe automatisée est autorisée uniquement pour les labels rouges poulet fermier et pintade si les volailles sont réparties par calibre de poids.

Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.
Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

2.9.2 - Présentations possibles pour la découpe

Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur.
D'autres présentations que celles d'ores et déjà approuvées par la DGCCRF sont possibles si elles sont définies dans le cahier des charges.
Les présentations des découpes sont définies dans chaque fiche label rouge concernée

C52 - L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être :

- exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ;
- exemptes de toute odeur étrangère ;
- exemptes de taches visibles de sang.
- parées

2.9.3 - Conditionnement et identification des découpes

C53 - Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.

Les dispositions de maîtrise des étiquetages apposées sur les découpes suivent les dispositions de la caractéristique C45 (conditionnement volailles entières).

L'atelier de découpe justifie des dispositions prises (procédures, I.T, Fiches Produits) auprès du personnel pour assurer une présentation irréprochable des produits :
- Présentation U.V.C. (Unité de vente consommation) sur barquettes : (type de barquettes, nombre, pose sur barquette, filmage, pose de l'étiquette informative) – sous film, sous vide, sous atmosphère modifiée.
- Présentation en nu - vrac : type de conditionnement, nombre, présentation, pose de l'étiquette informative sur le conditionnement (pose d'une étiquette informative sur la caisse précisant le type de morceaux découpés en vrac, à "cheval" sur le couvercle et le fond de caisse) pose d'une étiquette individuelle avec numéro individuel d'identification sur chaque morceau découpé.
L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles "internes" concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.
Les produits découpés respectent les critères classe A définis par la réglementation. Certains petits défauts (effleurage, peau fendue) s'ils ne nuisent pas à la présentation ni à la qualité bactériologique des produits sont tolérés. Les ampoules au bréchet ne sont pas tolérées.

C54 - La DLC maximale des pièces découpées est définie dans les fiches-espèces. Elle est comptabilisée à compter du jour qui suit le jour d'abattage.

Dispositions de maîtrise relative au conditionnement des pièces découpées sous atmosphère modifiée
Conditions de maîtrise du process sur les produits conditionnés sous atmosphère modifiée
Les produits découpés peuvent être conditionnés sous atmosphère modifiée avec présentation des produits sur barquette sous film, dans poche.
NB - pour les entiers: sous film, sous coque, dans poche.
description du process :
Intrants : produits découpés – barquette, film plastique – gaz , (sous film, coque, poche pour les entiers)
Étapes du process :

Entrée du produit dans une enceinte où s'opèrent simultanément la pose et soudure du film pour les conditionnements et le remplacement de l'air ambiant dans la barquette, dans la coque ou la poche par le gaz atmosphère modifiée.
Sortie du produit de l'enceinte et apposition des étiquetages informatifs et poids prix portant la mention conditionné sous atmosphère modifiée
Les dispositions de maîtrise sont les suivantes :

5M	Dispositions de maîtrise
MATIERES	☒Contrôles Intrants : Produits : produits découpés correspondant à la classe A. Gaz atmosphère modifiée : exigence gaz qualité alimentaire – ☒Produits conditionnées en début et en cours de process : Vérification de la composition de l'atmosphère modifiée par analyseur de gaz (perçage du conditionnement – contrôle destructeur). ☒Produits finis en fin de process : Vérification de l'étanchéité du film, de la coque, de la poche.
MOYENS	☒Ligne de conditionnement sous atmosphère modifiée comprenant les opérations suivantes. . pose sur barquette, dans coque, dans poche, soudure du film. . remplacement de l'air ambiant par l'atmosphère modifiée
METHODES	☒Dispositions suivantes formalisées dans le système qualité des entreprises : .Dispositions formalisées relatives à la maintenance du matériel précité .Dispositions relatives au fonctionnement de la ligne de process et notamment aux réglages. . Dispositions relatives aux autocontrôles finaux portant sur la qualité des conditionnements réalisés (enregistrements formalisés) . Dispositions relatives aux opérations de désinfection de la ligne de conditionnement sous atmosphère modifiée.
	☒Dispositions relatives à la formation / qualification du personnel en charge notamment des réglages sur la ligne de process, des contrôles de la composition

MAIN D'ŒUVRE	de l'atmosphère modifiée des barquettes, coque ou poche en début et en cours de process et des contrôles des conditionnements en fin de process.
MILIEU	☒Les dispositions générales de l'entreprise relatives entre autres à l'encadrement du personnel, aux conditions d'hygiène et à la maîtrise du froid s'appliquent aux opérations relatives au process de conditionnement des produits sous atmosphère modifiée.

2.10 - SURGELATION

C84 - La surgélation des volailles Label rouge est autorisée, pas la congélation.

C85 - L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles. Une instruction de travail formalisée sur site doit préciser les conditions de séparation de la surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles.
La surgélation des carcasses doit être effectuée sans adjonction d'eau.
Le tunnel de surgélation doit permettre d'obtenir une température à cœur des carcasses de -18° C dans les 6 heures après le début de la surgélation.
Le site de surgélation doit avoir connaissance de l'évolution de la température à cœur des produits en phase de surgélation afin de justifier, pour chaque lot surgelé, de l'obtention de la température à cœur (-18°C) dans les - premières heures du process.
Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et – 40°C.

C86 -Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24h (jour N pour jour N+1).

Le tunnel de surgélation est équipé d'enregistreurs de température en continu.

Type de produit surgelé	Délai maximum pour atteindre - 18°C
Poulets de moins de 1,6 kg	6 h
Poulets de plus de 1,6 kg	8 h
Découpes toutes volailles de petit calibre (c'est à dire de poids inférieur à 1,6 kg)	1,5 h
Découpes toutes volailles de gros calibres (volailles festives, dindes …) et découpe en vrac calibre	2h

La surgélation est réalisée :
-par air pulsé pour les volailles entières
-Les découpes sont surgelées en I.Q.F (Individual Quick Freezer). Chaque pièce découpée est surgelée une à une dans le tunnel de surgélation.
La DDM est définie dans les fiches-espèces.

C87 - Outre les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :
-la dénomination de vente complétée par la mention « surgelé »
-les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C88 - Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.
Le responsable de la surgélation note sur le certificat de transfert :
- L'heure de fin de chargement du tunnel de surgélation.
- La température du tunnel de surgélation
- La température à cœur des produits à surgeler X heures après le début du process de surgélation.
- L'heure de transfert des produits surgelés en salle de stockage.
- La température de la salle de stockage au moment du transfert.
Conditions de stockage après surgélation:
Le stockage est réalisé à une température inférieure à - 18 °C, conformément à la réglementation en vigueur concernant les produits surgelés.
Les installations de stockage sont équipées d'enregistreurs de température en continu.

6- Étiquetage

Sans préjudice des exigences réglementaires, l'étiquetage des produits comporte les éléments suivants :
L'étiquetage des produits labellisés porte à minima les mentions suivantes :

.Le logo label rouge avec en dessous le N° d'homologation du label rouge
.Le nom et l'adresse de l'O.D.G. détenteur du label rouge
.Le nom et L'adresse de l'organisme certificateur précédés de Certifié par :

.Les caractéristiques contribuant à la qualité supérieure

.Les produits abattus selon un abattage rituel, ne respectant pas au moins un des critères C38, C39, C40 doivent être commercialisé avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel

7-Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

(cf – FICHE LABEL ROUGE)
Les principaux points à contrôler sont ceux qui concourent à la qualité supérieure du produit
et notamment les points relatifs aux caractéristiques certifiées communicantes.

FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE CONSIDERE

1 -Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

2- Nom du label rouge

CHAPON de PINTADE– N° LA 02/97

3- Description du produit

Présentation des produits :

En entier :
.PAC nu
.PAC sous film
.PAC sous atmosphère modifiée sous film ou sous coque, sous poche
.PAC sous film sous vide
.EFFILE en nu (Commercialisation uniquement en frais)

En découpes:
.en nu
.sous film
.sous atmosphère modifiée sous film ou dans poche
.sous film sous vide

Tous les produits du label rouge sus mentionné, commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

.Fermeté: produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
.Tendreté: filets tendres jugés moelleux en perception par le consommateur

Comparaison avec le produit courant :

La qualité supérieure du label rouge par rapport à un produit courant (pintade de 77 jours maximum, élevée en claustration) repose sur les critères suivants :
1-1es conditions de production qui influent directement sur les qualités organoleptiques du produit et la régularité du produit.
2-les caractéristiques organoleptiques du produit et leur perception
3-l'image du produit au regard de ses conditions de production
4-les éléments de présentation et de service

Les exigences suivantes à chaque étape de l'élaboration du produit influent sur les critères sus mentionnés et permettant au produit de se positionner dans le champ de la qualité supérieure:

Étape	Produit courant	Produit label rouge	Exigences minimales NT
CONDITIONS DE PRODUCTION qui influent directement sur la qualité organoleptique du produit et sa régularité			
Alimentation			
Alimentation avec minima de céréales et maximum de produits dérivés de céréales	Pas de minima imposé de céréales et de maxima de produits dérivés de céréales / ou à l'initiative de chaque opérateur	Alimentation avec 75 % de céréales durant la période engraissement dont 15 % maximum de produits dérivés de céréales 80% de céréales durant les 4 dernières semaines	Alimentation avec 75 % de céréales durant la période d'engraissement, dont 15 % maximum de produits dérivés de céréales 80% de céréales durant les 4 dernières semaines
Maximum de graisses	Pas de maximum de graisses / à l'initiative de chaque opérateur	Alimentation avec un maximum de 6 % de graisses	Alimentation avec un maximum de 6 % de graisses
Élevage			
Durée d'élevage	Durée d'élevage minimale à l'initiative de chaque opérateur	Durée d'élevage de 150 jours minimum	Durée d'élevage de 150 jours minimum
Abattage / découpe			
Délai d'attente entre la fin de l'abattage et la découpe	A l'initiative de chaque opérateur	Minimum 6 heures d'attente.	Minimum 6 heures d'attente.

Étape	Produit courant	Produit label rouge	Exigences minimales NT
LES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT ET SA PERCEPTION			
Détenteur du label rouge			
Suivi de la perception du produit par les consommateurs	A l'initiative de chaque opérateur	Réalisation de tests Hédoniques (perception par les consommateurs)	Exigence de suivi des produits sur le plan sensoriel

Étape	Produit courant	Produit label rouge	Exigences minimales NT
IMAGE DU PRODUIT AU REGARD DE SES CONDITIONS DE PRODUCTION – BIEN ETRE ANIMAL			
Élevage			
Densité	Pas d'exigence de densité Pratique courante 9 à 10 chapons / M² sans maximum de kg / M²/ bande	13 sujets au M²maximum avec un maximum de charge de 25 Kg / M² / bande jusqu'au prélèvement des pintades mâles à l'âge 100 jours ; au delà densité de 10 sujets / m² avec un maximum de charge de 35 Kg / M²/ bande	13 sujets au M²maximum avec un maximum de 25 Kg / M² / bande jusqu'au prélèvement des pintades mâles à l'âge 100 jours ; au delà densité de 10 sujets / m² avec un maximum de charge de 35 Kg / M²/ bande
Élevage dans des	Bâtiments d'élevage	Élevage dans des	Élevage dans des bâtiments clairs avec

Étape	Produit courant	Produit label rouge	Exigences minimales NT
IMAGE DU PRODUIT AU REGARD DE SES CONDITIONS DE PRODUCTION – BIEN ETRE ANIMAL			
bâtiments clairs avec fenêtres	généralement obscurs en lumière artificielle	bâtiments clairs avec fenêtres	fenêtres
Élevage en plein air	Élevage en claustration	Élevage en plein air sortie sur parcours herbeux à partir du 49ème jour en été et du 53ème jour autres saisons	Élevage en plein air : sortie sur parcours herbeux entre 6 et 8 semaines selon les saisons

Abattage			
Délai d'attente entre la fin du transport et l'abattage	A l'initiative de chaque opérateur	Minimum 30 minutes.	Minimum 30 minutes.
Délai maximum entre le départ élevage après l'enlèvement et le début de l'abattage	A l'initiative de chaque opérateur	Maximum de 12 heures	Maximum de 12 heures

Étape	Produit courant	Produit label rouge	Exigences minimales NT
LES ELEMENTS DE PRESENTATION ET DE SERVICE			

Abattage			
Délai entre l'anesthésie et la saignée	A l'initiative de chaque opérateur	Minimum 5 secondes.	Minimum 5 secondes.
Durée de saignée	A l'initiative de chaque opérateur	Minimum 1 minute.	Minimum 1 minute.
Température de l'eau pour l'échaudage	A l'initiative de chaque opérateur	Des températures définies	Suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison.
Règles de déclassement des volailles	A l'initiative de chaque opérateur au delà des exigences réglementaires	Règles de déclassement spécifiques label rouge	Règles de déclassement spécifiques label rouge
Un étiquetage indiquant le service consommateur	. Pas d'informations relatives au mode d'élevage/ pas ou peu de références à un service consommateurs	Des informations relatives au mode d'élevage .Un étiquetage indiquant le service consommateur	Des informations relatives au mode d'élevage Un étiquetage indiquant le service consommateur

4- Traçabilité

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

5 - Méthode d'obtention

5.1-Sélection

5.2-Multiplication accouvage

C3 - Détail des croisements autorisés pour ce label rouge :

Croisements suivants :
Mâle GI 55*Femelle GI43 = Croisement GI 543
Mâle ESSOR MI*Femelle ESSOR LF = Croisement MI.LF
Mâle GF 36 * Femelle GF 48 = Caringa Nimba

Les lots à chaponner doivent être déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en chapons de pintade, avec le numéro de label rouge chapon de pintade, pour le nombre d'animaux prévus après chaponnage. Les autres animaux installés dans le bâtiment doivent être déclarés en pintades, avec le numéro de label rouge pintade correspondant.

C4 - Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, la constitution des lots, les œufs mis à couver mis en incubation et les jeunes animaux livrés doivent répondre aux caractéristiques suivantes:
Constitution des lots :
La provenance de la production d'un seul parquet de reproducteur par lot de jeunes animaux livrés est la règle:
lot = œufs issus d'un seul parquet.
Quand cette règle n'est pas applicable par le couvoir, le producteur est informé. Il peut procéder pendant les 10 premiers jours de démarrage à la séparation des jeunes animaux des différents parquets.
Les parquets de reproducteurs dont la production va constituer le lot doivent dans ce cas provenir du même croisement et avoir des âges voisins pour éviter une dispersion des poids d'œufs.
Maîtrise de l'homogénéité des œufs à couver:

L'entreprise justifie des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation d'œufs à couver de poids homogènes: dispositions qui restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs

L'entreprise doit justifier des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
Concernant le tri, les pintadeaux petits, mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

5.3 - Alimentation

Pour tous les cahiers des charges : taux minimum de céréales par phase d'alimentation :

C10 - exigence d'un minimum de 75% de céréales du 29ème jour à la période de finition en claustration : ce qui suppose, compte tenu du plan d'alimentation, avec un aliment croissance à 70 % de céréales, d'être en aliment engrais, pré abattage à 78% jusqu'à 100 jours, puis engraissement chapon de pintade à 75 % et super finition chapon de pintade à 80 % mini de céréales.

Exigence d'un minimum de 80 % de céréales durant la phase finition en claustration (4 dernières semaines maximum)

C11 - Taux minimum de céréales par phase d'alimentation:

période de démarrage (28 jours maximum)	période d'engraissement (elle démarre au plus tard le 29ème jour)	Phase de finition en claustration
50 %	La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée (calcul à présenter selon la méthode du paragraphe 3.5.4.1) : − 75 % de céréales et produits dérivés de	Minimum de 80 % de céréales et sous produits de céréales pendant les 4 dernières semaines.

Période d'alimentation du 29ème jour jusqu'au 100ème jour, date maximum d'enlèvement des pintades mâles non castrés:

La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de céréales et produits dérivés / par sujet

75 % minimum = 4,670 kg de céréales dont les 10 % de céréales en grains et produits dérivés / 6,220 kg d'aliment total consommé durant la période d'engraissement

période de croissance	période de croissance (du 29ème jour au 59èème jour)
70 %	70 % minimum de céréales et produits dérivés
période d'aliment engrais / finition	période d'aliment engrais / finition (du 60ème jour jusqu'à l'enlèvement)
78 %	78 % minimum de céréales et produits dérivés

Familles de matières premières/ matière première	**Aliment démarrage 50% de céréales minimum ----- Durée de distribution 0 à 28 jours maximum**	**Aliment croissance 70% de céréales minimum ----- Durée de distribution 29ème au 59ème jour maximum**	**Aliment engrais / finition 78% de céréales minimum ----- Durée de distribution du 60ème jour minimum à l'enlèvement**
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum Dont 7,5% maxi produits dérivés de céréales	70 à 80 % maximum Dont 10,5 % maxi de produits dérivés de céréales	78 à 85 % maximum Dont 11,7 % maxi de produits dérivés de céréales
Graines ou fruits, oléagineux et produits dérivés	0 à 48%	0 à 39 %	0 à 29 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 12%	0 à 15%	0 à 20%
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre, manioc	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10%
Autres graines et fruits, produits dérivés : raisin	0 à 1%	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5 %	0,2 à 5%
ACIDES AMINES DE SYNTHESE :	0 à 1.5%	0 à 1% / 0 à 1%	0 à 1%
PIGMENTS	SELON LEGISLATION EN VIGUEUR		
PREMIX/VITAMINES	SELON BESOINS DES ANIMAUX ET LEGISLATION EN VIGUEUR		
ADDITIFS	SELON BESOINS DES ANIMAUX ET LEGISLATION EN VIGUEUR		

Période d'alimentation du 101ème jour, jusqu'à la phase de finition en claustration :

La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de céréales et sous-produits de céréales

période d'aliment super engrais	période d'aliment engrais (du 101ème jour au 124ème jour au plus tard)
75 %	75 % minimum de céréales et produits dérivés

Période d'alimentation correspondante à la phase de finition en claustration :

période d'aliment super finition	période d'aliment super finition pendant 4 semaines de claustration
80 %	80 % minimum de céréales et produits dérivés

Familles de matières premières/ matière première	**Aliment super engrais 75 % de céréales minimum ------ Durée de distribution du 101ème jour au 124ème jour au plus tard**	**Aliment super finition 80% de céréales minimum ----- Durée de distribution du 125ème jour minimum à l'enlèvement ou plus tôt au 150ème jour**
Grains de céréales et produits dérivés	75% à 85 % maximum Dont 11,25% maxi de produits dérivés	80 % minimum Dont 12% maxi de produits dérivés
Graines ou fruits, oléagineux et produits dérivés	0 à 35 %	0 à 35 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 20%	0 à 20%
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre, manioc	0 à 10 %	0 à 10%
Autres graines et fruits, produits dérivés : raisin	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	0 à 4%	0 à 4%
Autres plantes, algues produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	0 à 5%	0 à 5%
ACIDES AMINES DE SYNTHESE :	0 à 1%	0 à 1%
PIGMENTS	SELON LEGISLATION EN VIGUEUR	
PREMIX/VITAMINES	SELON BESOINS DES ANIMAUX ET LEGISLATION EN VIGUEUR	
ADDITIFS	SELON BESOINS DES ANIMAUX ET LEGISLATION EN VIGUEUR	

5.4 - Élevage:

E3 - Enregistrements du producteur / Maîtrise du chaponnage:
Le producteur tient les enregistrements suivants qui constituent le tableau de bord de surveillance technique et sanitaire du lot :
- Évolution journalière de la mortalité.
- Pesées hebdomadaire du lot (2 % minimum du lot).
- Évolutions des consommations d'eau.

Toute dérive sur ces points, appréciés par rapport aux bases théoriques d'évolution du lot, est transmise aux groupements de producteurs.
Un examen visuel attentif quotidien de l'état de santé des volailles est réalisé par le producteur. Tout comportement anormal du lot est signalé au groupement de producteurs.

Maîtrise du chaponnage:

Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. Cette opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux en parfaite santé. Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 13 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale.
Préparation des animaux avant l'intervention :
- Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération
- Une diète des animaux doit être assurée avant l'intervention d'au moins 6 h et d'au plus 48 h.
- L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress.
- La densité des animaux dans les caisses doit être au maximum de 30 kg/m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques.
- Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries.
Intervention :

-L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié.
-L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération.
-Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications post-opératoires.
-Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive.
Les animaux peuvent être enfermés 6 jours après l'opération.
Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué dans l'intérêt de la santé des animaux. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons.

Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon de pintade, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons.
Dans ce cas sur prescription vétérinaire, il est également possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment.
Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur en informe l'ODG qui lui même informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

L'élimination des sujets non labellisables en élevage s'effectue au minimum en 2 fois :
- avant le 101ème jour (enlèvement des pintades mâles non castrés + sujets castrés triés)
- au 125e jour au plus tard : sujets castrés triés (élimination notamment des sujets présentant des difficultés d'aplombs)

FICHE TECHNIQUE D'ELEVAGE :
- Le producteur note sur une fiche technique d'élevage:
- la date de réception des pintadeaux, la souche, le couvoir, les observations relatives à ses auto contrôles portant sur l'appréciation de la qualité des poussins livrés
- le programme d'alimentation, les quantités hebdomadaires de blé en grains distribués.
- les dates et types d'interventions prophylactiques, les dates et traitements effectués
- la mortalité journalière et cumulée
- la date de sortie des volailles sur parcours
- les enregistrements relatifs à la croissance hebdomadaire du lot
- la durée de mise à jeun des animaux avant l'enlèvement.
- la date de fin des opérations de nettoyage désinfection après l'enlèvement de la bande

Lors des pesées des 3 dernières semaines, les producteurs apprécient la qualité de l'engraissement de leurs volailles : examen de la '' veine de graisse '' ; appréciation de la ''rondeur'' des masses musculaires autour du bréchet.

5.4.1 – Bâtiments

PERCHOIRS:

Le perchage faisant partie du comportement naturel des pintades, Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs.
Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés.
Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles jusqu'au 100ème jour au plus tard.

Caractéristiques du bâtiment

- Les bâtiments sont équipés de cloisons intérieures amovibles permettant de cloisonner les bandes d'élevage par 1300 sujets maximum: la mise en place ou non de ces cloisons intérieures selon les saisons est décidée par l'organisation de production.
L'équipement minimum en matériel des bâtiments d'élevage (nombre de mangeoires, abreuvoirs en pipettes, radiants) est précisé dans le manuel de consignes d'élevage transmis à chaque producteur.

C20 - Les critères ci-dessous doivent être respectés :

Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage	400 m²
Largeur maximale du bâtiment d'élevage	9 mètres
Hauteur minimale des trappes	0,35 mètres
Largeur minimale combinée des trappes	en plein air : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment

5.4.2- Utilisation du bâtiment

CONDITIONS GENERALES D'ELEVAGE **:**
-Conditions d'ambiance dans les bâtiments: la plus grande attention est portée à la maîtrise des conditions d'ambiance (humidité relative, ammoniac) par les producteurs.

C24 - La litière doit être épaisse, sèche, non croûteuse.

La densité dans le bâtiment: La densité d'occupation du bâtiment par m^2 ne peut dépasser 13 sujets au démarrage pourcentage de pertes compris. (Le calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (« le pourcentage gratuit »).

La densité dans le bâtiment:

En bâtiment de 400 M²: mise en place de pas plus de 5200 pintadeaux dont 2 % gratuits, soit 5099 payés au couvoir. Cette densité s'applique dès le 1er jour de la période considérée.

Valeurs de référence à respecter pour la densité des chapons :
-Effectif maximal par bâtiment : 4000 chapons
-Effectif maximal par site d'élevage : 8 000 chapons
-Densité maximale en bâtiment :
- de la mise en place au jour de détassage : 13 sujets/m² et 25 kg/m²,
- du jour de détassage à l'âge d'abattage fixé dans le cahier des charges : 10 sujets/m² et 35 kg/m²,
- après l'âge d'abattage fixé dans le cahier des charges : 10 sujets/m².

La durée entre le jour de détassage et le jour d'abattage fixé dans le cahier des charges ne doit pas être inférieure à 49 jours.

5.4.3 – Parcours

C25 - L'accès au parcours est obligatoire pour tous les poulets et chapons label rouge. Il est réservé aux poulets et chapons pendant la période d'élevage sur parcours.

Élevage en plein air sortie sur parcours herbeux à partir du 49ème jour en été et du 53ème jour autres saisons

C27 - La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.
Surface minimale du parcours : 2 m² par sujet jusqu'à 100 jours puis au delà de 100 jours : 3 m^2 par sujet.

5.4.4- Enlèvement de la bande

C31 - Les volailles label rouge sont abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches-espèces, sans dérogation.
Durée d'élevage minimum pour ce label rouge : 150 jours

L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.
Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

5.5- Ramassage et transport à l'abattoir

C34 - Pendant le transport, la densité maximale des animaux dans les caisses et conteneurs ne doit pas excéder 60 Kg / m²
La prise des animaux se fait par les 2 pattes, sans brutalité.

5.6- Abattage

C40 - Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie.
La durée de saignée ne peut être inférieure à 1 minute pour toutes les volailles.
La durée d'échaudage : 2,30 min à 3,30 min; Température du bain d'échaudage : 50°à 55°C

C42 - poids minimums en effilé et en éviscéré
-Poids minimum effilé : 1800 g
-Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 1400 g

C43 - L'entrée en ressuyage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.
Les installations et les caractéristiques du froid généré doivent permettre aux carcasses de chapons de pintades de descendre de façon progressive et ce, dans la limite maximum de 6 heures à une température à cœur entre 0°C et + 4°C. En aucun cas, la descente de température à cœur ne doit être brutale. Une durée minimale de 3 heures est donc fixée. Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais de qualification de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4° C en moins de 3 heures.

5.7- Conditionnement des volailles entières

C46 / C54 -
- DLC : Les DLC ne dépassent pas les valeurs maximales suivantes.
  DLC maximale (jour d'abattage non compris) en jours, pour les produits frais

Chapon entier nu et sous film	Découpe nue ou sous film	Chapon entier sous vide ou sous atmosphère protectrice et Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice
15	13	15

5.8- Découpe et conditionnement des découpes

Présentations possibles pour la découpe :

Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur.

Suprême de chapon de pintade : Il s'agit de la moitié de la poitrine sans os avec première phalange de l'aile attenante et avec peau.

Blanc de chapon de pintade : C'est la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet, ni les côtes avec ou sans peau attenante (la dénomination de vente devra préciser la présence de peau).

Blanc de chapon de pintade : C'est le bréchet et les côtes, en totalité ou non, réparties de chaque côté sur os, avec la masse musculaire les enveloppant. Il peut être présenté en moitié ou divisé en deux.
S'il est accompagné de peau, celle-ci doit être adhérente aux masses musculaires. Dans tous les cas, la dénomination de vente devra le préciser.

Coffre de chapon de pintade : Il s'agit de la poitrine, filets avec os comprenant le bréchet et les côtes et (terme professionnel) avec peau. Il peut être présenté en entier ou divisé en deux.

Escalope de chapon de pintade: C'est un filet sans peau éventuellement tranché.

Cuisse de chapon de pintade déjointée : C'est la cuisse entière non désossée: le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations. Elle est présentée avec peau attenante.

Haut de cuisse de chapon de pintade : C'est le morceau non désossé ayant pour support osseux le fémur de poulet détaché par section à la hanche et à l'articulation fémuro-tibiale, avec peau attenante.

Pilon de chapon de pintade : C'est le morceau non désossé ayant pour support osseux le tibia et le péroné, détachés par section à hauteur des deux articulations avec peau attenante.

Demi chapon de pintade : Il s'agit d'une moitié d'une carcasse de chapon résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine
Le terme « demi » peut être remplacé par le terme « moitié ».

Aile de chapon de pintade : l'humérus, le radius et le cubitus avec la masse musculaire les enveloppant.
La pointe, y compris les os du carpe peut avoir été enlevé ou non.
Elles sont présentées avec peau attenante.

5.9- Surgélation

C60 - DDM Maximale après surgélation : 10 mois
L'abattoir et la salle de découpe justifie, sur la base des résultats bactériologiques conduits à fin DLC,
DDM, des durées de DLC, DDM apposées sur les produits dans la limite maximale des durées figurant ci dessus.

6 - Étiquetage

Les caractéristiques certifiées communicantes spécifiques au produit sont les suivantes:

. Fermier - élevé en plein air
. Alimenté avec 100 % de produits végétaux, (dont 75 % de céréales), minéraux et vitamines.
. Durée d'élevage: 150 jours minimum
. Suivi et contrôlé de l'élevage jusqu'au point de vente.

7 - Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Les principaux points à contrôler sont ceux qui concourent à la qualité supérieure du produit et notamment les points relatifs aux caractéristiques certifiées communicantes.

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
DE PRODUCTION qui influent sur la régularité et sur la qualité sensorielle	***Croisements à croissance lente***	*3 croisements maximum*	***.documentaire :*** *. contrôle couvoir* *.Contrôle élevage: certificat d'origine* *.Contrôle Organisation de production: commandes poussins.* *.Contrôle O.D.G: certificat d'origine*
	Alimentation 100 % végétale, ***% de céréales et produits dérivés***	*75 % de céréales minimum dont 15 % maximum de produits dérivés*	***.documentaire :*** *. contrôle formules à l'UNA et des états de fabrication* *.Contrôle bons de livraisons à l'élevage* *. Analyses:* *. Contrôle de l'absence de MP animales* *. Contrôle du % de céréale .*
	Maximum de graisses dans l'alimentation	*6 % maximum*	***.documentaire :*** *. contrôle formules à l'UNA et des états de fabrication* *.Contrôle bons de livraisons à l'élevage*
	Durée d'élevage	*150 jours minimum*	*. Documentaire:* *. Contrôle à l'abattoir (âges minimaux d'abattage) - bons d'enlèvements* *. Contrôle à l'élevage (âges minimaux d'abattage) - bons d'enlèvements* *Contrôle à l'O.D.G. (âges minimaux d'abattage) - bons d'enlèvements*
	Délai d'attente entre la fin de l'abattage et la découpe	*Minimum 6 heures*	*. Documentaire:* *. Contrôle à l'abattoir (enregistrements du site d'abattage)*
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT ET SA PERCEPTION	***Suivi des descripteurs sensoriels et de sa perception par les consommateurs***	*Suivi des descripteurs (Fermeté, tendreté)* *Suivi du % de consommateurs satisfaits*	*. Analyses: rapports d'essais sensoriels détenus par l'O.D.G.* *. Profils sensoriels* *. Tests hédoniques*

IMAGE DU PRODUIT AU REGARD DE SES CONDITIONS DE PRODUCTION	***Densité***	*13 sujets au M²maximum avec un maximum de 25 Kg / M² / bande jusqu'au prélèvement des pintades mâles à l'âge 100 jours ; au delà densité de 10 sujets / m² avec un maximum de charge de 35 Kg / M²/ bande*	*. Documentaire / mesure :* *Contrôle à l'élevage (bons de livraisons des poussins / Surface du bâtiment)* *.Contrôle à l'Organisation de production : caractéristiques des élevages surfaces) dans la base de planification*
	Elevage dans des bâtiments clairs avec fenêtres	*Présence de fenêtres permettant une luminosité naturelle de pénétrer dans les bâtiments d'élevage*	*. Visuel :* *.Contrôle à l'élevage*
	Elevage en plein air	*Élevage en plein air sortie sur parcours herbeux à partir du 49ème jour en été et du 53ème jour autres saisons*	*. Visuel :* *. Contrôle à l'élevage (bons de livraisons des poussins / date de sortie sur parcours herbeux)* *.Documentaire :* *Contrôle à l'élevage: notation de la date de sortie sur parcours herbeux sur la fiche d'élevage*
	Délai d'attente entre la fin du transport et le début de l'abattage	*Minimum 30 minutes*	*.Documentaire :* *Contrôle à l'abattoir des enregistrements* *.Mesure:* *contrôle à l'abattoir lors des contrôles sur site*
	Délai maximum entre le départ de l'élevage et le début de l'abattage	*12 heures*	*.Documentaire :* *Contrôle à l'abattoir des enregistrements*

LES ELEMENTS DE PRESENTATION ET DE SERVICE	***Délai entre anesthésie et saignée***	*Minimum 5 secondes*	*.Mesure:* *contrôle à l'abattoir lors des contrôles sur site*
	Durée de saignée	*Minimum 1 minute*	*.Mesure:* *contrôle à l'abattoir lors des contrôles sur site*
	Température de l'eau d'échaudage	*Température du bain d'échaudage : 50°à 55°C*	*.Documentaire :* *Contrôle à l'abattoir:* *IT formalisées et enregistrements*
	Règles de déclassement des volailles	*Critères de déclassement formalisés*	*Visuel:* *Contrôle à l'abattoir des carcasses labellisables*
	Etiquetage comportant des informations sur le mode d'élevage	*Caractéristiques communicantes*	*Visuel:* *Contrôle à l'abattoir (conditionnement) des carcasses et découpes conditionnées étiquetées*
	Étiquetage comportant des informations sur le service consommateurs	*Adresse du service consommateurs*	*Visuel:* *Contrôle à l'abattoir (conditionnement) des carcasses et découpes conditionnées étiquetées*

Liste des élevages qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours (construits avant le 21 décembre 2006) :

EARL la TONNELLE
La Tonnelle
79150 - ETUSSON

BAT C construit en 1967

GAEC RIVIERE
La Rivière

79700 – La PETITE BOISSIERE

BAT B constuit en 1968
BAT C constuit en 1969

EARL LE PETIT VARNELLE
Le Petit Varnelle
37320 LOUANS

Bâtiment construit en 1989

JORF du 2 juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-27

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA 60/88

PINTADE FERMIERE

Caractéristiques communicantes

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 94 jours
- Suivie et contrôlée de l'élevage jusqu'au point de vente

COMPOSITION du DOSSIER

SOMMAIRE TRONC COMMUN

1-GROUPEMENT DEMANDEUR

2-NOMS DES LABELS **ROUGE**S CONCERNES

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

4- TRACABILITE

5-METHODE D'OBTENTION:

1-SCHEMA DE VIE
2- CARACTERISTIQUES

21 – SELECTION
211- Création et maintien des lignées
212- Production des parentaux
213- Maîtrise et contrôle

22 – MULTIPLICATION / ACCOUVAGE
221- Jeunes animaux livrés
222- Homogénéité des jeunes animaux livrés

23 – FABRICATION D'ALIMENTS
231- Matières premières utilisées
232- Additifs
233- Aliments médicamenteux
234- Phases d'alimentation / Plan d'alimentation

24- ORGANISATION DE LA PRODUCTION

25- ELEVAGE
251- Provenance des volailles
252- Bâtiments
253- Utilisation du bâtiment
254- Parcours
255 -Conditions sanitaires d'élevage
256- Enlèvement de la bande

26- RAMASSAGE ET TRANSPORT A L 'ABATTOIR

27- ABATTAGE
271- Attente avant abattage
272- Abattage
273- Sélection et pesées des carcasses labellisables
274- Ressuyage

28- CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

29- DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

291- Critères particuliers à la découpe

292- présentations possibles pour la découpe
293- Conditionnement et identification des découpes

2-10- SURGELATION

6- ETIQUETAGE

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTRÖLER ET METHODES D'EVALUATION

ANNEXE 1 – EXIGENCES MINIMALES DE CONTRÖLE

FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE LA/60-88 – PINTADE FERMIERE

1-GROUPEMENT DEMANDEUR

2-NOM DU LABEL ROUGE CONCERNE

3-DESCRIPTION DU PRODUIT

4-TRACABILITE

5-METHODE D'OBTENTION:

6- ETIQUETAGE

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTRÖLER ET METHODES D'EVALUATION

TRONC COMMUN

1- Groupement demandeur

Les FERMIERS du Val de LOIRE

Boulevard PASTEUR
BP 50 262
44158- ANCENIS cedex
Tel 02 40 98 82 52

2- Nom du label rouge concerné par le tronc commun de présentation

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences spécifiques au label rouge considéré.

3- Description du produit

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences spécifiques au label rouge considéré.

4-Traçabilité

C1 - Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière, du sélectionneur au consommateur, de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire.

Notion de lot :
Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs :
La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

Lot / identification à l'abattoir : au niveau abattage / découpe / conditionnement :
Le lot abattu en provenance d'un producteur et d'un bâtiment identifié est affecté d'un N°d'abattage qui va suivre physiquement le lot durant l'abattage, le ressuyage, la découpe, le conditionnement. Ce N° d'abattage est porté sur l'étiquetage poids / prix du produit labellisé.

Archivage: tous les documents ci dessous sont archivés sous la responsabilité de chaque opérateur pendant une durée de 5 ans

ELEMENTS RECAPITULATIFS CONCERNANT LA TRACABILITE RELATIVE AUX PRODUITS FINAUX ET AUX PRODUITS INTERMEDIAIRES - ALIMENTS

Éléments récapitulatifs concernant la traçabilité produits finaux

italique - Produit intermédiaire aliment

Étape		DETENTION par les ENTREPRISES							
d'élaboration du produit	DOCUMENTS PREUVES détenus sur site	Couvoir	Usine Nutrition animale	G. P.	Elev.	Ab.	S. D.	SUR G	ODG
Couvoir	- Certificat d'origine des souches de reproducteurs livrés par les sélectionneurs	**x**							**X**
	- Documents de comptabilité matière œufs/poussins	**x**							
	- Bons de livraison et certificats d'origine des poussins livrés aux élevages précisant le type de production	**x**			**x**				**x**
Élevages	- Bons de livraison poussins livrés à l'élevage précisant le type de production				**x**				X
	- Fiches techniques d'élevage			**x**	**x**				x
	- *Bons de livraison d'aliment*		*x*		*x*				
	- Bons d'enlèvement des lots par l'abattoir précisant le type de production				**x**				x
Usines de Nutrition Animale	- *État des commandes*		*x*						
	- *Caractéristiques nutritionnelles - bases d'élaboration des formules*		*x*						*X*
	- *Formules d'aliment*		*x*						
	- *États de fabrication*		*x*						*x*
	- *État des livraisons*		*x*						
Abattoirs	- Bons d'enlèvement - déclaration des abattages					**x**			**X**
	- Liste de codification des lots abattus (N° d'abattage)					**x**	**x**		
	- Déclaration des n° d'étiquettes par lot - rattachement à la codification du lot					**x**			**x**
	- Document de transfert (cas du transfert)					**x**			**x**
Salle de découpe	- Documents de comptabilité matière découpe						**x**		
	- Déclarations des n° d'étiquettes par lot rattachement à la codification du lot (N° d'abattage)						**x**		**X**
	- Document de transfert (cas du transfert)						**x**		**x**
Site de surgélat.	- Certificat de transfert en provenance de l'abattoir ou de la salle de découpe					**x**	**x**	**X**	**X**
	.Documents de comptabilité matière								**X**

Traçabilité montante

☞A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l' O.D.G. est capable, à partir d'une réclamation client, de :

1 - Retracer l'historique complet de l'élaboration du produit :

. le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu (N° de lot abattu / N°d'abattage)

. la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot

. le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné

. l'identification de l'élevage et du bâtiment concerné est liée au certificat d'origine et au bon de livraison des poulets fermiers

. le certificat d'origine et le bon de livraison permet l'identification du troupeau reproducteur concerné

. l'identification de l'élevage, du bâtiment, des éléments de traçabilité tenus par l'élevage permettent d'identifier les dates de livraison des aliments et d'identifier les dates de fabrication de ces derniers.

2 - De conduire ensuite, au regard de la nature de la réclamation, l'analyse des causes et la mise en place d'actions correctives appropriées.

Traçabilité descendante

☞ Chaque abattoir, salle de découpe, met en place des dispositions internes de traçabilité "descendante", afin d'être constamment en mesure de " rappeler" les produits dans les magasins livrés en direct ou les produits encore stockés en plates formes dans le cas de livraisons effectuées sur plates formes de distribution ou grossistes.

Étape d'élaboration – distribution du produit	Documents détenus	Exploitation
Abattoir	- Liste de codification des lots abattus (1 numéro/lot) - Déclaration des n° d'étiquettes par lot codifié - Listing informatique des clients auxquels les produits du lot concerné ont été adressés avec le jour d'expédition	- Apposition n° de lot sur l'étiquetage poids/prix - Apposition du n° de lot sur le colisage des produits (chaque colis du lot concerné) - L'abattoir est ainsi en mesure : 1/ - d'informer les clients distributeurs à partir du listing informatique pour un rappel des produits. Les clients distributeurs identifient les produits concernés avec le n° du lot sur colisage ou sur l'étiquette poids/prix 2/ - d'informer le cas échéant les clients consommateurs sur le n° de lot concerné. Ces derniers peuvent identifier les produits concernés avec le numéro de lot figurant sur l'étiquetage poids/prix
Salle de découpe	La codification du n° de lot est transmise avec les produits à la salle de découpe	Le périmètre d'exploitation précisé ci-dessus est appliqué.

5-Méthode d'obtention

NB- sont ajoutées aux caractéristiques C de la notice technique label rouge, les 2 caractéristiques suivantes relatives à l'organisation de la production :

E1 - Dispositions de maîtrise d'organisation de la production

E2 - Maîtrise de la planification

1- SCHEMA DE VIE

SELECTION

ETAPES POINTS DE MAITRISE VALEURS CIBLES C

Création des lignées et des croisements parentaux Auto contrôles/ c.externe	- détention de la notice technique nationale label rouge - protocoles de sélection - essais du croisement terminal	- croissance lente - rusticité - homogénéité - respect du phénotype - qualité des carcasses - conformation - rendement des découpes pour les labels rouges	C2
Élevage des lignées et des grands parentaux / incubation / éclosion / livraison aux couvoirs Auto contrôles / C.externe	Maîtrise des conditions de production des parentaux	- conformité des croisements parentaux aux croisements définis dans chaque fiche label rouge	C3

COUVOIR

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
Élevage des parentaux, des troupeaux de ponte/ incubation / éclosion Auto contrôles / C.externe	Maîtrise de la constitution des lots livrés en élevage: .Nombre de parquets constituant les lots .Poids de l'œuf mis en incubation .Poids du jeune animal	Respect des valeurs cibles définies dans les fiches label rouge	C3/ C4
Livraison aux élevages Auto contrôles / c. externe	.détention des cahiers des charges label rouge concernés . respect des commandes transmises par l'organisation de production .Conditions de livraison des pintadeaux aux élevages .Respect des dates de livraison	36 heures maximum entre éclosion et livraison	C5

USINE de NUTRITION ANIMALE

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C/E
Matières premières entrant dans la fabrication des aliments Auto contrôles/ c.externe	. Détention des cahiers des charges label rouge . Formalisation des exigences aux fournisseurs / sélection des fournisseurs . Plan de contrôles matières premières .Maîtrise de la qualité des huiles végétales .contrôles des matières premières sur le plan nutritionnel	.Incorporation dans les aliments des matières premières autorisées.	C6 / C8/ C9/
Formulation des aliments Spécifications techniques Autocontrôles/ c.externe	. Paramétrage des logiciels de formulation sur matières premières autorisées, sur les caractéristiques techniques spécifiques aliments label rouge / par formule du plan d'alimentation label rouge .Qualification du paramétrage	MG totales < ou = 6 % . 50 % de céréales dans aliment démarrage . minimum 70 % dans aliment croissance .minimum 75 % minimum dans aliment engraissement et finition (80 % pour les oies) . En pondéré; aliment croissance, engraissement et finition = 75 % de céréales minimum (80 % pour les oies) .incorporation de produits dérivés de céréales dans chaque formule limitée à 15 % de l'ensemble des céréales et produits dérivés.	C10 C11 C7

ORGANISATION DE LA PRODUCTION

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C

Maîtrise de la Planification Auto contrôles/ c.externe	.Détention d'une base actualisée des surfaces de bâtiments, des parcours herbeux des producteurs .Détention en permanence des dates d'enlèvement des lots précédents / producteur. .Système de gestion de la planification permet l'édition d'informations fiables transmises aux couvoirs pour la mise en place des lots et transmises aux abattoirs pour les abattages. . Dispositions en matière de gestion de la planification	. respect des densités définies dans les fiches label rouge . respect des VSE (Vide Sanitaire Effectif) : règle des 14 jours . respect des densités sur parcours herbeux définies dans les fiches label rouge Respecter à chaque fois que ceci est possible, la règle d'un seul âge par espèce par site d'élevage.
Maîtrise des intrants aux élevages, du processus production, Auto contrôles/ c.externe	Remise d'un MANUEL de CONSIGNES d'élevage à chaque producteur qui comprend notamment les dispositions relatives au bien être animal .Mise en place un plan sanitaire d'élevage. . Visites techniques régulières chez ses adhérents afin de vérifier l'état de santé des animaux. **.**dispositions pour assurer des conditions d'utilisation raisonnée des produits vétérinaires.	Maîtrise des croissances des poulets et de l'homogénéité des lots . Présence du manuel de consignes d'élevages chez le producteur . Détention par le producteur du P.S.E. .Comptes rendus des visites techniques détenus par le producteur

ELEVAGE

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C/E
Vide sanitaire Auto contrôles/ c.externe	. Durée du vide sanitaire effectif ou durée totale des 3 derniers vides sanitaires effectifs - abords, sas sanitaire désinfecté - procédure de nettoyage / désinfection des bâtiments et des abords.	respect des VSE (Vide Sanitaire Effectif) : règle des 14 jours .abords bâtiments propres et désinfectés à chaque bande .sas sanitaire désinfecté à chaque bande .respect du protocole de nettoyage désinfection	C30
Réception des poussins Auto contrôles/ c.externe	.Croisements à croissance lente. . Nombre de croisements par label rouge .Elevage en bande unique (Tolérance de 3 âges) .Caractéristiques des bâtiments	.Croisements répertoriés dans les fiches label rouge .Conformité aux valeurs cibles définies dans le tronc commun et les fiches de chaque label rouge	C12/ C13/ C14/ C15 C16/ C17/ C18/ C20/ C22/ C21

Sortie sur Parcours herbeux Auto contrôles/ c.externe	. Spécificité Sortie sur parcours herbeux: Surface des parcours Rotation:	.Réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours. .Respect des conditions de sortie indiquées dans les fiches de chaque label rouge .7 semaines minimum de repos entre chaque bande	C19/ C23/ C25/ C26/ C27
Enlèvement de la bande Auto contrôles/ c.externe	. Jeun . âge minimal d'abattage . Propreté des animaux . Conditions d'enlèvement	.Minimum de 6 heures . cf – fiche label rouge . appréciation abattoir sur Compte rendu abattage .Enlèvement des poulets dans le calme	C31/ C32

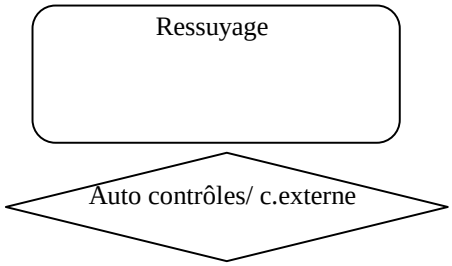
TRANSPORT a L'ABATTOIR

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C/E
Enlèvements / transport / Dispositions prises Auto contrôles/ c.externe	.Le faible niveau de stress. .Les densités de chargement à l'intérieur des caisses et conteneurs.	.Instruction de travail aux chauffeurs. Pendant le transport, la densité maximale des animaux dans les caisses ou conteneurs ne doit pas excéder x kg/ m². (cf – fiches label rouge)	C33
Durée de transport Auto contrôles/ c.externe	. Maîtrise de la durée de transport	.inférieure à 3 heures .chrono datage des temps de transport (temps de départ/ temps d'arrivée) .Carte d'implantation des élevages	C34

ABATTOIR

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C

Conditions d'attente avant abattage Auto contrôles/ c.externe	. Existence de protections / dispositions en place lors de l'attente avant abattage.	.Existence de chapiteau / toit et parois protégeant du vent et des intempéries . Ombre / Existence de ventilateurs / brumisateurs en saison chaude	C35/ C36/ C37/ C33
	.Temps de récupération des volailles avant abattage	. 30 minutes de temps d'attente minimal	
	.Délai maximum d'attente entre l'enlèvement des volailles et leur abattage.	.12 heures maximum de délai	
	.Séparation des lots sur le quai d'attente avant abattage : identification.	Existence de moyens d'identification des lots en place	
Accrochage, anesthésie, saignée échaudage, plumaison, éviscération des volailles Auto contrôles/ c.externe	.Ordonnancement des abattages	Abattage des volailles labellisables en priorité et en aucun cas après des poules.	C38/ C39/ C40
	.Dispositions en place limitant le stress lors de l'accrochage et l'anesthésie	.lumière faible sur le quai d'accrochage .Acheminement des volailles vers le poste d'anesthésie avec barres de guidage . Pas d'ébattement intempestif de volailles après l'accrochage	
	Conditions de saignée	. X " maximum entre anesthésie et saignée (cf- fiche label rouge) . X de saignée : 1 ' minimum (cf- fiche label rouge)	
	. Conditions d'échaudage . Conditions de plumaison	. Contrôle de la saignée .Température d'échaudage	
	. Eviscération	.Plumaison parfaite, sans érosion de la peau. . Seule la présence des reins est tolérée, sans déchirement de la peau	
Sélection et la pesée des carcasses Présentation des carcasses Auto contrôles/ c.externe	Contrôle des points de process abattage: -après plumaison et éviscèration, -avant entrée en ressuyage, -au moment du conditionnement.	. Contrôle effectif des 3 points de process	C41/ C42
	. Critères de tri de saisies et de déclassements des volailles	. Justification du tri des saisies, des déclassements élevage et abattoir	
	.Présentation des carcasses	.Respect des critères de présentation	



	. Entrée en ressuyage	60 minutes après l'accrochage de la volaille. (sauf pour le process d'abattage à caractère rituel – caschérisation des viandes pour les labels rouges concernés)	C43/
	La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuyage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuyage.	. Volailles égouttées au moment de leur entrée en salle de ressuyage . ressuyage par air pulsé . descente de façon progressive et ce, dans la limite maximum de X heures (cf – fiche label rouge) à une température à cœur entre 0°C et + 4 °C)	
	Durée minimale de ressuyage:	x heures minimum (cf – fiche label rouge).	
	Réglage de la température et la ventilation dans les salles de ressuyage.	.Absence de condensation et toute formation de glace à la surface des carcasses.	
	Maîtrise par l'abattoir de justifier, sur la base des essais de qualification, de la capacité de chaque salle de ressuyage à assurer les conditions de ressuyage précitées et son maintien dans le temps.	. Essais de qualification, de la capacité de chaque salle de ressuyage à assurer les conditions de ressuyage et son maintien dans le temps.	

CONDITIONNEMENT

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C

Pose des étiquetages sur les produits Auto contrôles/ c.externe	.L'étiquette apposée sur le produits comporte un numéro individuel. . État tenu par le conditionnement des étiquettes apposées pour chaque lot:	. N° individuel .État pour chaque lot: - Le numéro d'ordre du lot - Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot. La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.	C45/
Apposition de la DLC sur les produits / Présentation des produits conditionnés Auto contrôles/ c.externe	. Apposition de la durée de la DLC .Maîtrise informatique de l'apposition de la DLC sur la ligne de conditionnement .Maîtrise de la présentation des produits conditionnés	. Justification de la validation des DLC apposées . Conformité de la date A.C.J.A. (A Consommer Jusqu'Au) apposée sur l'étiquette poids / prix en cohérence avec la validation des DLC .Respect des critères de présentation des carcasses conditionnées	C46/ C47

DECOUPE (Pour les labels rouges concernés)

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C
Prise en charge des carcasses ressuyées destinées à la découpe Auto contrôles/ c.externe	.Délais La découpe automatisée est autorisée (pour les labels rouges concernés) si les volailles sont réparties par calibre de poids.	Délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuyage. Délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe. . Carcasses prélevées en salle de ressuyage calibrées	C51/
Opérations de découpe Auto contrôles/ c.externe	.Séparation, dans le temps des opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents. . Maîtrise du process de découpe assistée . Types de produits découpés /présentation des produits	.instructions de travail en place .instructions de travail en place .Respect des types de découpes prévues et de leur présentation (cf – fiche label rouge)	C50/ C51/ C52/

Conditionnement des découpes Auto contrôles/ c.externe	. Process de conditionnement en nu, sous film, sous vide sous atmosphère modifiée .Maîtrise des dispositions de présentation des découpes conditionnées	Instructions de travail en place	C53/ C54
Pose des étiquettes Auto contrôles/ c.externe	.L'étiquette apposée sur le produits comporte un numéro individuel. . État tenu par le conditionnement des étiquettes apposées pour chaque lot:	. N° individuel .État pour chaque lot: - Le numéro d'ordre du lot - Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot. La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro	C53 / avec renvoi aux dispositions C45
Apposition de la DLC Auto contrôles/ c.externe	. Apposition de la durée de la DLC .Maîtrise informatique de l'apposition de la DLC sur la ligne de conditionnement	. Justification de la validation des DLC apposées . Conformité de la date ACJA apposée sur l'étiquette poids / prix en cohérence avec la validation des DLC	C54

SURGELATION

ETAPES	POINTS DE MAITRISE	VALEURS CIBLES	C/E

Surgélation des produits Auto contrôles/ c.externe	. délai d'entrée en surgélation . Capacité de réaliser les surgélations. .Durée de surgélation Le tunnel de surgélation est équipé d'enregistreurs de température en continu.	. 24 H après l'abattage .tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et – 40°C. .obtention d'une température à cœur des carcasses de -18° C dans les 6 heures après le début de la surgélation. Carcasses de -1, 6 kg / 8 h; carcasses + 1,6 Kg ; 1,5 H pour découpes en IQF (découpes de – de 1, 6 kg)	C86/ C84/ C85/ C88
Apposition de la DDM Auto contrôles/ c.externe	. Apposition de la durée de la DDM .Maîtrise de l'apposition de la DDM	. Conformité de la date DDM apposée sur l'étiquette poids / prix	C85/

2- CARACTERISTIQUES

21- SELECTION

2.11.Création et maintien des lignées

C2 - La création des lignées doit permettre d'atteindre les objectifs suivants :

.Croissance lente permettant, dans les conditions d'élevage requises (alimentation à volonté, utilisation de parcours, etc.), d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans la fiche du label rouge concerné, des carcasses homogènes atteignant les objectifs minima de calibres en mort fixés dans cette même fiche, l'obtention d'une composition corporelle (développement musculaire, dépôts adipeux, peau…) satisfaisant les objectifs du positionnement dans la qualité supérieure du produit et des caractéristiques permettant la découpe pour les labels rouges concernés.
.Rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage requises tant par la notice commune que par la fiche de chaque label rouge.
La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps des caractéristiques suivantes :
- Les objectifs de croissance.
- Les caractéristiques phénotypiques décrites dans les fiches de chaque label rouge.

Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogènes en taille, en phénotype et en conformation.

2.1.2. Production des parentaux

C3: Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point 2.1.1.
Les croisements de parentaux utilisés sont précisés dans la fiche de chaque label rouge.

2.1.3-Maîtrise et contrôle

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF.
Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et un protocole d'essai peuvent être spécifiées dans les fiches label rouge.

2.2 MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

2.2.1 Jeunes animaux livrés

C3 - Les croisements de parentaux livrés aux élevages des organismes de production doivent être ceux définis dans les fiches de chaque label rouge.

2.2.2- Homogénéité des jeunes animaux livrés

C4 - Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, la constitution des lots, les œufs mis à couver mis en incubation et les jeunes animaux livrés doivent répondre aux caractéristiques définies dans chaque fiche label rouge.

C5 -Le délai de livraison des jeunes animaux dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

2.3- FORMULATION/FABRICATION/ LIVRAISON DES ALIMENTS AUX ELEVAGES

2.3.1 - Matières premières utilisées

C6 - Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des vitamines et des minéraux.
Les catégories de matières premières autorisées définies dans le catalogue communautaire sont énoncées ci-après. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci sont autorisées dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.

- Grains de céréales et produits dérivés
- Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés
  Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées
- Graines de légumineuses, et produits dérivés
- Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave, pomme de terre
- Autres graines et fruits, et produits dérivés: raisin
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés
- Autres plantes, algues et produits dérivés: mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines
- Minéraux et produits dérivés

Maîtrise de la qualité des matières grasses végétales utilisées
Les exigences de l'usine de Nutrition Animale concernant la qualité des matières grasses végétales formalisées aux fournisseurs et signées par ceux-ci, comportent les caractéristiques et la composition précise du produit. Le fournisseur s'engage sur l'absence de contamination du produit livré par des huiles de friture, des graisses d'origine animale et produits toxiques.
L'usine de Nutrition Animale s'assure régulièrement (cf. procédures internes de chaque usine de Nutrition Animale) du respect par le fournisseur de la qualité des produits livrés (preuves fournies par le fournisseur et contrôles internes usines de Nutrition Animale : composition du produit, oxydation du produit.

Maîtrise des contaminations croisées lors du process de fabrication : gestion des incompatibilités en matière de résidus d'additifs ou médicamenteux, de farines et graisses animales.
L'usine de nutrition animale identifie les familles de produits à risque en fabrication - 1 des fabrications aliments label rouge.
Un plan de gestion des incompatibilités concernant l'ensemble du process - dosage - granulation -cellules de stockage avant expédition est mis en place et son application vérifiée.

C7 - Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.

2.3.2 -Additifs

C8 - Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

2.3.3 - Aliments médicamenteux

C9 - Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

2.3.4- Phases d'alimentation - plan d'alimentation

2.3.4.1. Phases d'alimentation par espèce et pourcentage minimal de céréales par période

Les valeurs de référence (durée de la période de démarrage et % minimum de céréales par phase d'alimentation) sont définies dans les fiches label rouge.

A/ Dispositions qui s'appliquent à tous les labels rouges

Le « pourcentage moyen pondéré » est égal à :

$$\text{pourcentage moyen pondéré de 75 \% au stade de l'engraissement} = \frac{\text{quantité de céréales distribuée pendant tout l'engraissement}}{\text{quantité d'aliment distribuée pendant tout l'engraissement}}$$

75 % et quantité de céréales représentent les céréales et produits dérivés.

C10 - Pour tous les labels rouges, le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement est égal ou supérieur à 75 %.

B/ Dispositions qui s'appliquent dans le cas d'une communication sur l'alimentation

C11 - Chaque fiche-espèce fixe les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation.

C/ Définitions complémentaires

- Expression du taux de céréales :

Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et produits dérivés.

- Calcul du pourcentage de produits dérivés de céréales :

Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés.
Le taux de céréales de la formule de démarrage étant de 50 % minimum, le taux de produits dérivés de céréales est au maximum égal à : 50 % * 15 % = 7,5 % de la formule d'aliment.
Le taux de céréales de la formule croissance étant de 70 % minimum, le taux de produits dérivés de céréales est au maximum égal à : 70 % * 15 % = 10.5 % de la formule d'aliment.
Le taux de céréales des formules engraissement et pré abattage étant de 75 % ou 80 % selon les labels rouges, le taux de produits dérivés de céréales est au maximum égal à :
75 % * 15 % = 11.25 % de la formule d'aliment.
80 % * 15 % = 12 % de la formule d'aliment.

2.3.4.2. Plan d'alimentation dans les cahiers des charges

La liste de catégories de matières premières et additifs autorisée est précisée (Cf - C6).
Le plan d'alimentation (nom et période de distribution de chaque aliment), les fourchettes d'incorporation des principales matières premières dans l'aliment, sous forme de tableau (taux donnés en % du poids de la formule) figurent dans chaque fiche label rouge.

2.4 – ORGANISATION DE LA PRODUCTION

E1 - Dispositions de maîtrise d'organisation de la production

Le groupement de producteurs remet à chaque producteur un MANUEL de CONSIGNES d'ELEVAGE qui comporte les dispositions relatives à la charte sanitaire (mesures de bio sécurité, dératisation, protocole de nettoyage désinfection, enregistrements des opérations de nettoyage désinfection. Ce manuel de consignes d'élevage comporte également les règles de bonne conduite de l'élevage et les dispositions relatives au bien être animal.

Le groupement de producteurs assure des visites techniques régulières chez ses adhérents afin de vérifier l'état de santé des animaux. Des prélèvements d'animaux sont effectués pour s'assurer en cas de besoin de l'état de santé des animaux.

Le groupement de producteurs prend de façon générale, toutes dispositions pour s'assurer de conditions d'approvisionnement, de détention, d'utilisation raisonnée des produits vétérinaires.

Le groupement de producteurs, par ailleurs :
- Planifie les visites techniques chez les producteurs
- Enregistre les comptes rendu de visites

E2 - Maîtrise de la planification

Les dispositions prises par le groupement de producteurs en matière d'établissement de la planification doivent permettre de prévenir de toute non-conformité relative à :
- la densité
- au délai de vide sanitaire
- au respect de l'âge d'abattage minimum des lots.

En conséquence, le groupement de producteurs détient une base actualisée des surfaces de bâtiments, de parcours herbeux des adhérents,
Le groupement de producteurs détient en permanence les dates d'enlèvement des lots précédents.
Chaque adhérent détient les éléments relatifs à sa surface de bâtiment, de parcours herbeux, les dates d'enlèvements de ses lots précédents.
Le système de gestion de la planification permet l'édition d'informations fiables transmises aux couvoirs pour la mise en place des lots et aux abattoirs pour les abattages.

L'organisation de production doit diffuser à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours…).

L'organisme chargé de la planification et de la production doit également diffuser à chaque éleveur une charte sanitaire du type de la charte sanitaire DGAL à respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires…).

2.5 -ELEVAGE

2.5.1- Provenance des volailles

C12 - Les volailles proviennent de croisements produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Les croisements utilisés figurent dans la fiche label rouge concernée.

C13 - Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et proviennent d'une même catégorie (phénotype, couleur de pattes, couleur de peau, cou nu ou non cou nu ...)

Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils font l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls peuvent être labellisables, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label rouge.

C14 - L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.

C15 - Sur un même site d'élevage il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est toléré

Les jeunes animaux d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les poussins doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label rouge.

Lorsqu'il y a, exceptionnellement, des bandes de volailles fermières d'âges différents sur le même site d'élevage, une instruction de travail rédigée par l'organisme de production, visée par l'O.D.G. et destinée aux producteurs concernés, précisant les précautions particulières à mettre en œuvre relatives à la conduite simultanée de lots d'âges différents.

Les situations rencontrées dans ce cadre sont les suivantes :

1- production d'un atelier neuf sur le site d'élevage entrant en production en cours de cycle de production des autres ateliers. Cette situation est temporaire : des mesures ultérieures de planification sont prises pour replacer rapidement les ateliers sur le même cycle de production.
2- Cas d'ateliers mis en production sur des productions à durée d'élevage plus longue. Là encore des mesures ultérieures de planification sont prises pour replacer rapidement les ateliers sur le même cycle de production.

En tout état de cause, le maximum de 3 âges par espèce est toléré à condition que les dispositions suivante pour la séparation effective et la traçabilité des animaux soient détaillées :
- identification différente : s'il s'agit de productions de poulet fermier, dans le cas de lots de poulets d'âges différents, les lots doivent être de phénotype différents à savoir : poulet fermier noir cou nu ; poulet fermier jaune cou nu.
- bâtiments séparés et identifiés : chaque lot est affecté à un bâtiment spécifique qui est identifié par un numéro et qui suit le lot du couvoir à l'abattoir.
- parcours parfaitement distincts et sans communication entre eux: les producteurs sont tenus de vérifier à chaque nouveau lot, l'état des clôtures.

2.5.2 – Bâtiments

2.5.2.1. Caractéristiques du bâtiment

C16 - Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.
La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation. Ainsi une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.

C17 - Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment respect des critères suivants :

- Présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ;

- Isolation : le choix des matériaux doit permettre de répondre aux attentes en termes de bien être animal et de facilité de nettoyage et désinfection

- Des couleurs de matériaux permettant d'insérer le plus harmonieusement possible le bâtiment dans l'environnement. A tout projet de réalisation de bâtiment est joint un projet de plantation autour du bâtiment permettant de faciliter son insertion dans l'environnement.

- Implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…) ;

  L'équipement minimum en matériel des bâtiments d'élevage (nombre de mangeoires, abreuvoirs en pipettes, radiants) est précisé dans le manuel de consignes d'élevage transmis à chaque producteur.

- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;
  Les aménagements concernant la sécurité sanitaire sont précisés dans le manuel de consignes d'élevage remis à chaque producteur.

Pour les structures légères, les pignons doivent être "en dur", avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne « fasse pas mèche » et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.

Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire :

- Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter : deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) ; une poubelle ; des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.
  En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pédisacs spécifiques pour le bâtiment ; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

- Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.
  Sur chaque bâtiment d'élevage, une affiche « interdiction d'entrée » est apposée, les règles de gestion du sas Zone propre / Zone sale sont formalisées et sont affichées.

Le producteur respecte scrupuleusement les règles de bio sécurité transmises par l'O.D.G.

C18 -Tous les bâtiments d'élevage Label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.

C19 - Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006, la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment.

La liste des qui ne respectent pas les dispositions est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C20- Les critères ci-dessous doivent être respectés :

	Toutes volailles de chair	Dinde à rôtir et oie en bâtiment spécialisé et réservé
Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage	400 m²	500 m²
Largeur maximale du bâtiment d'élevage	9 mètres	1/2 de la longueur du bâtiment
Hauteur minimale des trappes	0,35 mètres	
Largeur minimale combinée des trappes	− en plein air : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment	

2.5.3- Utilisation du bâtiment

C21 - Les bâtiments d'élevage habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que :
- ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge ;
- leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur.
- Il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.

A compter du 29ème jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.

C22 - La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-espèces. Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

Toute exploitation dispose au maximum :
- De deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles,
- De quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Dans tous les cas, les sites d'élevages doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans les fiches espèces.

L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisantes es sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. Dans ce cas, des éléments naturels (relief, autres bâtiments d'exploitation agricole, végétation) permettent de séparer les 2 sites. La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être de 100 m au minimum.

C23 - Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.

En cas de température inférieure ou égale à -5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien être des volailles et l'intégrité du matériel.

C24 - La litière doit être épaisse, sèche, non croûteuse.
- La litière est composée de paille de bonne qualité récoltée et conservée dans de bonnes conditions.
- L'épaisseur de la litière doit assurer l'isolement thermique des volailles par rapport au sol et le confort des volailles. La quantité mise est de 10 cm d'épaisseur au minimum.
- La litière peut être également constituée d'autres matériaux comme par exemple des copeaux de bois, non traités, sans poussières.
- En dehors de la paille et des copeaux, l'utilisation d'une autre matière est subordonnée à l'accord de l'O.D.G. pour être intégrée dans le cahier des charges.

Il est toléré que les volets soient obscurcis de façon transitoire en cas de picage des poulets (contrôle visuel).

La densité dans le bâtiment est définie dans les fiches de chaque label rouge.
Le calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (« le pourcentage gratuit »).

2.5.4 – Parcours

C25 - L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles label rouge. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.
Hors décision réglementaire, l'accès au parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.
Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG qui lui même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription
La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée du confinement.

C26 - Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments.

Les parcours doivent disposés d'au moins 20 arbres qui peuvent être constitutifs d'espaces arborés ou de haies.
Les dispositions suivantes relatives à l'entretien des parcours s'appliquent :
- aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.
- Les parcours sont régulièrement entretenus : l'herbe est fauchée régulièrement au printemps.
- En période estivale et automnale, les mauvaises herbes sont fauchées régulièrement.
- Les parcours herbeux sont refaits (réensemencés) à chaque fois que la situation l'exige.
- Les eaux usées du bâtiment d'élevage et les eaux de ruissellement sont collectées. Aucun écoulement d'eaux usées sur les parcours herbeux n'est toléré.

C27 - La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.

Les surfaces minimales de surface du parcours ainsi que l'âge minimal d'accès au parcours sont définies dans les fiches label rouge.

2.5.5 - Conditions sanitaires d'élevage

2.5.5.1 Traitements

C29 - Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
Ils sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des volailles.
L'utilisation des produits vétérinaires allothérapiques (antibiotiques, anticoccidiens) doit s'inscrire dans une approche raisonnée ou la décision s'appuie sur la séquence suivante (j'observe, je mesure, j'agis) et avec la philosophie d'intervention suivante: " le moins possible mais autant que nécessaire "

L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

2.5.5.1- Vide sanitaire

C30 - Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des pintadeaux).

Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux

possibilités :
.soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ;
.soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes selon des modalités précisées dans le cahier des charges (cf – C15); dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

2.5.6- Enlèvement de la bande

C31 - Les volailles label rouge sont abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches-espèces, sans dérogation. Lorsqu'un âge plus avancé est retenu par un cahier des charges, l'âge d'abattage doit être indiqué en nombre de jours. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.
Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

C32 - Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 6 heures avant enlèvement.

LES VOLAILLES DOIVENT ETRE PRIVEES D'ALIMENT COMPOSE ET DE BLE EN GRAINS PENDANT LES 6 HEURES QUI PRECEDENT LE DEBUT DU CHARGEMENT DES VOLAILLES.
MISE A JEUN :
Le producteur note sur sa fiche technique d'élevage l'heure de la mise à jeun.
LE PRODUCTEUR VEILLE A CE QUE LES VOLAILLES AIENT DURANT CETTE PERIODE DE L'EAU CONSTAMMENT A DISPOSITION.

2.6- RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

C33 - Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.

Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

PROPRETE DES ANIMAUX :Le producteur prend toutes dispositions notamment au niveau de la tenue de la litière pour fournir aux abattoirs des volailles avec un plumage propre de manière à souiller le moins possible les installations de l'abattoir et minorer les risques de contaminations croisées lors de l'échaudage.

Tout est mis en œuvre pour générer le moins de stress possible aux volailles enlevées, stress préjudiciable à la qualité finale des produits.
ON EVITERA LE BRUIT, LES ENTASSEMENTS EXCESSIFS DES VOLAILLES AINSI QUE LES MANIPULATIONS BRUTALES DES VOLAILLES LORS DU CHARGEMENT.
La prise des animaux se fait par les 2 pattes, sans brutalité (oies : par le cou et les pattes).
La mise en place dans les tiroirs des conteneurs est effectuée par des personnes parfaitement habituées à cette opération : les volailles ne sont pas poussées brutalement au fond des tiroirs des conteneurs. Il est veillé à ce qu'aucune volaille déposée dans les conteneurs ne demeure sur le dos.
Dans le cas de transport par caisses, la manipulation des caisses pleines s'effectue sans brutalité.
Ces opérations doivent s'effectuer dans le calme. L'absence de bruit fait par les animaux est le témoin de la qualité des opérations conduites.
Tout sera mis en œuvre pour faciliter la rapidité des opérations d'enlèvement dans le respect des points évoqués ci-dessus.
Les producteurs sont tenus de respecter les instructions de travail transmises par l'abattoir concernant l'enlèvement (approche des camions, nombre de personnes à l'enlèvement).

Le transporteur établit une instruction de travail qui doit préciser l'intérêt de minorer le stress des animaux, les conditions de chargement des volailles, les consignes pour assurer une conduite souple et sans à coups de l'élevage à l'abattoir.
Pendant le transport, la densité maximale des animaux dans les caisses ou conteneurs ne doit pas excéder les kg/ m² précisés dans chaque fiche label rouge.

C34 - La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.
Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4h de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG si les conditions suivantes sont respectées :

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7h00,
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (km/m²…),
- une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère.
Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.

Une instruction de travail précise les responsabilités et les conditions du contrôle visuel des volailles convoyées à l'arrivée à l'abattoir.
Un enregistrement des mortalités en conteneurs ou en caisses est tenu par lot.

2.7 - ABATTAGE

2.7.1 Attente avant abattage

C35 - Lors de l'attente avant abattage, les volailles sont protégées:
- vents / pluies / intempéries/ froid: les volailles en attente sont protégées par un chapiteau.
- chaleur / soleil: en saison estivale, l'aire d'attente est ombragée, ventilée par des ventilateurs / brumisateurs.

C36 - Un temps de récupération aux volailles de 30 minutes minimal, suite au transport, est respecté avant abattage.

C37 - Les lots sont séparés physiquement sur les quais.

Si les caisses ou les conteneurs chargés de volailles sous label rouge en attente d'abattage, sont déchargés du camion, une identification des lots est réalisée sur les caisses ou conteneurs.

2.7.2 - Abattage

C38 - Les volailles labellisables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.

C39 - Attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux.
Dans les conditions hors caractère rituel, les conditions d'accrochage, d'acheminement des volailles accrochées au poste anesthésie s'effectuent sous lumière faible, bleutée. L'acheminement des volailles accrochées jusqu'au poste d'anesthésie est muni de barres de guidage qui permettent d'éviter l'ébattement des volailles.
L'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse doit être réalisée dans une ambiance avec peu de lumière limitant ainsi le stress des animaux.

C40 - Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie.(10 secondes pour les oies)
La durée de saignée ne peut être inférieure à 1 minute pour toutes les volailles.
La saignée est contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).
La température d'échaudage est enregistrée pour chaque lot (sauf pour les oies et les canettes /canards où il n'y a pas d'échaudage à l'eau car plumaison à sec) : températures de l'eau et durées d'échaudage spécifiées dans chaque fiche label rouge)
Plumage à l'eau. Le plumage à sec est également autorisé (concerne les oies et les canettes / canards).
Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
Pour les volailles vendues prêtes à cuire : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.

La mise en œuvre doit préserver la qualité du produit, tant sur le plan sensoriel que sur le plan bactériologique.
Les produits abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

2.7.3- Sélection et pesée des carcasses labellisables

C41 - Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum sont mis en place par l'abattoir à cet effet :
- après plumaison et éviscèration,
- avant entrée en ressuyage,
- au moment du conditionnement.

L'ABATTOIR DOIT JUSTIFIER EN PERMANENCE DES DISPOSITIONS PRISES EN MATIERE DE TRI

DES SAISIES, de DECLASSEMENT DES VOLAILLES : DECLASSEMENT TECHNIQUE ABATTOIR (carcasses abîmées par le process) et ELEVAGE (carcasses non labellisables, déclassements poids au calibrage).

C42 - Les carcasses de volailles sous label rouge peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.

Pour être labellisable, une carcasse respecte les caractéristiques minimales suivantes :
La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans les fiches-espèces.
Poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats : défini dans les fiches-espèces.
Aspect :
Pour les pièces entières : carcasses de classe A.
Pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.
Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé avec un très grand soin, de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.
. sans décalage avant / arrière des cuisses ou en hauteur
. avec des brides bien posées

LES CARCASSES BRIDEES POSEES AVANT LE RESSUYAGE SUR LES CHARIOTS DE RESSUYAGE NE SONT PAS SERREES AFIN d'ASSURER: 1- UN PARFAIT RESSUYAGE D E LA CARCASSE 2- ET D'EVITER LA DEFORMATION DE LA CARCASSE

2.7.4. - Ressuyage

C43- L'entrée en ressuyage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille. (sauf pour les labels rouges concernés par le process d'abattage à caractère rituel – cashérisation des viandes)
Le process d'abattage doit permettre, en fin de process, d'assurer un égouttage des carcasses.
LES VOLAILLES DOIVENT ETRE EGOUTTEES AU MOMENT DE LEUR ENTREE EN SALLE DE RESSUYAGE.

Seul le ressuyage par air pulsé est autorisé.
La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuyage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuyage.
Durée minimale de ressuyage: définie dans chaque fiche label rouge.
L'abattoir justifie des dispositions prises pour s'assurer du fonctionnement en froid des salles de ressuyage avant tout chargement en début de journée.
Le ressuyage (ou refroidissement à l'air), effectué selon un procédé autorisé, doit être réalisé dans une salle ventilée.
Les installations et les caractéristiques du froid généré doivent permettre aux carcasses de volailles fermières de descendre de façon progressive et ce, dans la limite maximum de X heures (cf- fiche label rouge) à une température à cœur entre 0°C et + 4°C. En aucun cas, la descente de température à cœur ne doit être brutale. Une durée minimale de X heures (cf- fiche label rouge) est donc fixée. Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais de qualification de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4° C en moins de X heures (cf- fiche label rouge).
Le réglage de la température et la ventilation dans les salles de ressuyage et de conditionnement doit être effectué de façon à éviter toute condensation et toute formation de glace à la surface des carcasses.
L'abattoir est constamment en mesure de justifier, sur la base des essais de qualification, de la capacité de chaque salle de ressuyage à assurer les conditions de ressuyage précitées et son maintien dans le temps.
Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale.
(pas de suintement d'eau ou de sang)

C44 - Vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuyage pour les installations à ressuyage et stockage séparés ; pour les autres installations, un vide total au moins une fois par semaine.

2.8- CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.

C45 - Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification.

Sur chaque pièce entière labellisée en nu destinée à la restauration, une étiquette informative label rouge est apposée sur le produit ainsi que la D.L.C. (date ACJA - à consommer jusqu'au)

CHAQUE ETIQUETTE PORTE UN NUMERO INDIVIDUEL.
UN ETAT TENU PAR LE CONDITIONNEMENT PRECISE POUR CHAQUE LOT :
- Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)
- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.

La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro.
CET ETAT EST TRANSMIS A L'O.D.G. dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.

MAITRISE :
Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur.
L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'O.D.G. avant toute réimpression.
La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'O.D.G. et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'O.D.G. sur le type d'étiquettes.
L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue.
Ces informations permettent à l'O.D.G. de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.

COMPTABILITE :
L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées
Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'O.D.G. permettent :
- de VERIFIER la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir.
- à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.

La saisie informatisée des CERTIFICATS D'ORIGINE émanant des sociétés d'accouvage et des DÉCLARATIONS D'ABATTAGE émanant des abattoirs permet, outre le contrôle des spécifications techniques suivantes : conformité de la souche, densité mise en place, âge d'abattage, durée du vide sanitaire, de tenir une comptabilité matière de chaque lot.
Cette comptabilité matière permet de connaître le nombre de volailles entrées abattoir, le nombre de déclassées, le nombre de carcasses saisies, le nombre de carcasses labellisées, le taux de labellisation global du lot et la labellisation par type d'étiquette.

C46 - La DLC maximale des volailles entières est définie dans les fiches-espèces. Elle concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit.

C47 - Formes de Présentation :
- Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses.
- Effilée.

Modes de conditionnement :

- Volaille nue :
  - estampille sanitaire et étiquette de DLC positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel)
  - étiquette positionnée de manière symétrique sur la carcasse.

- Sous film, sous vide, sous atmosphère modifiée (process sous atmosphère modifiée décrit en partie découpe) :
  - film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ;
  - étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel).

  Sous coque, sous poche :
  - étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées sur le conditionnement

Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.

Dans le cas de conditionnement sous atmosphère modifiée, les dispositions décrites en C54 bis (partie découpe) sont appliquées.

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement:

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée dans les conditions ci-dessous.

Les opérations de ressuyage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.

C4 8- Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilités.

Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.

Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot considéré :
- soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition.
- soit l'indication de la date limite de consommation, fournie par l'abattoir avant expédition.

2.9 - DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES (sauf LABEL ROUGE DINDE et OIE)

Ceci ne concerne que les opérations de préparation d'unité de vente consommateur et non les opérations effectuées en présence du consommateur.

C49 - Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées sauf celles de dinde de Noël et d'oie.

2.9.1 - Critères particuliers à la découpe

C50 - L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents.

Le responsable dispose de l'ordonnancement journalier des lots à découper. Entre chaque lot, un espace temps est assuré; durant celui ci les équipes découpes sont informées de la nature du lot suivant à découper.

C51- Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :

Température dans la salle de découpe : inférieure ou égale à 10°C.
Délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuyage.
Délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe.
La découpe automatisée est autorisée uniquement pour les labels poulet fermier et pintade si les volailles sont réparties par calibre de poids.

Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.
Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

2.9.2 - Présentations possibles pour la découpe

Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur.
D'autres présentations que celles d'ores et déjà approuvées par la DGCCRF sont possibles si elles sont définies dans le cahier des charges.
Les présentations des découpes sont définies dans chaque fiche label rouge concernée

C52 - L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être :

- exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ;
- exemptes de toute odeur étrangère ;
- exemptes de taches visibles de sang.
- parées

2.9.3 - Conditionnement et identification des découpes

C53 - Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.

Les dispositions de maîtrise des étiquetages apposées sur les découpes suivent les dispositions de la caractéristique C45 (conditionnement volailles entières).

L'atelier de découpe justifie des dispositions prises (procédures, I.T, Fiches Produits) auprès du personnel pour assurer une présentation irréprochable des produits :
- Présentation U.V.C. (Unité de vente consommation) sur barquettes : (type de barquettes, nombre, pose sur barquette, filmage, pose de l'étiquette informative) – sous film, sous vide, sous atmosphère modifiée.
- Présentation en nu - vrac : type de conditionnement, nombre, présentation, pose de l'étiquette informative sur le conditionnement (pose d'une étiquette informative sur la caisse précisant le type de morceaux découpés en vrac, à "cheval" sur le couvercle et le fond de caisse) pose d'une étiquette individuelle avec numéro individuel d'identification sur chaque morceau découpé.
L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles "internes" concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.
Les produits découpés respectent les critères classe A définis par la réglementation. Certains petits défauts (effleurage, peau fendue) s'ils ne nuisent pas à la présentation ni à la qualité bactériologique des produits sont tolérés. Les ampoules au bréchet ne sont pas tolérées.

C54 - La DLC maximale des pièces découpées est définie dans les fiches-espèces. Elle est comptabilisée à compter du jour qui suit le jour d'abattage.

Dispositions de maîtrise relative au conditionnement des pièces découpées sous atmosphère modifiée
Conditions de maîtrise du process sur les produits conditionnés sous atmosphère modifiée
Les produits découpés peuvent être conditionnés sous atmosphère modifiée avec présentation des produits sur barquette sous film, dans poche.
NB - pour les entiers: sous film, sous coque, dans poche.
description du process :
Intrants : produits découpés – barquette, film plastique – gaz , (sous film, coque, poche pour les entiers)
Étapes du process :

Entrée du produit dans une enceinte où s'opèrent simultanément la pose et soudure du film pour les conditionnements et le remplacement de l'air ambiant dans la barquette, dans la coque ou la poche par le gaz atmosphère modifiée.
Sortie du produit de l'enceinte et apposition des étiquetages informatifs et poids prix portant la mention conditionné sous atmosphère modifiée
Les dispositions de maîtrise sont les suivantes :

5M	Dispositions de maîtrise
MATIERES	✉Contrôles Intrants : Produits : produits découpés correspondant à la classe A. Gaz atmosphère modifiée : exigence gaz qualité alimentaire – ✉Produits conditionnées en début et en cours de process : Vérification de la composition de l'atmosphère modifiée par analyseur de gaz (perçage du conditionnement – contrôle destructeur). ✉Produits finis en fin de process : Vérification de l'étanchéité du film, de la coque, de la poche.
MOYENS	✉Ligne de conditionnement sous atmosphère modifiée comprenant les opérations suivantes. . pose sur barquette, dans coque, dans poche, soudure du film. . remplacement de l'air ambiant par l'atmosphère modifiée
METHODES	✉Dispositions suivantes formalisées dans le système qualité des entreprises : .Dispositions formalisées relatives à la maintenance du matériel précité .Dispositions relatives au fonctionnement de la ligne de process et notamment aux réglages. . Dispositions relatives aux auto-contrôles finaux portant sur la

	qualité des conditionnements réalisés (enregistrements formalisés) . Dispositions relatives aux opérations de désinfection de la ligne de conditionnement sous atmosphère modifiée.
MAIN D'ŒUVRE	⊠Dispositions relatives à la formation / qualification du personnel en charge notamment des réglages sur la ligne de process, des contrôles de la composition de l'atmosphère modifiée des barquettes, coque ou poche en début et en cours de process et des contrôles des conditionnements en fin de process.
MILIEU	⊠Les dispositions générales de l'entreprise relatives entre autres à l'encadrement du personnel, aux conditions d'hygiène et à la maîtrise du froid s'appliquent aux opérations relatives au process de conditionnement des produits sous atmosphère modifiée.

2.10 - SURGELATION

C84 - La surgélation des volailles label rouge est autorisée, pas la congélation.

C85 - L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles. Une instruction de travail formalisée sur site doit préciser les conditions de séparation de la surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles.
La surgélation des carcasses doit être effectuée sans adjonction d'eau.
Le tunnel de surgélation doit permettre d'obtenir une température à cœur des carcasses de -18° C dans les 6 heures après le début de la surgélation.
Le site de surgélation doit avoir connaissance de l'évolution de la température à cœur des produits en phase de surgélation afin de justifier, pour chaque lot surgelé, de l'obtention de la température à cœur (-18°C) dans les - premières heures du process.
Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et – 40°C.

C86 - Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24h (jour N pour jour N+1).

Le tunnel de surgélation est équipé d'enregistreurs de température en continu.

Type de produit surgelé	Délai maximum pour atteindre - 18°C
Pintades de moins de 1,6 kg	6 h
Pintades de plus de 1,6 kg	8 h
Découpes toutes volailles de petit calibre (c'est à dire de poids inférieur à 1,6 kg)	1,5 h

La surgélation est réalisée :
-par air pulsé pour les volailles entières
-Les découpes sont surgelées en I.Q.F (Individual Quick Freezer). Chaque pièce découpée est surgelée une à une dans le tunnel de surgélation.
La DDM est définie dans les fiches-espèces.

C87 - Outre les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :
-la dénomination de vente complétée par la mention « surgelé »
-les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C88 - Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.
Le responsable de la surgélation note sur le certificat de transfert :
- L'heure de fin de chargement du tunnel de surgélation.
- La température du tunnel de surgélation
- La température à cœur des produits à surgeler 6 heures après le début du process de surgélation.
- L'heure de transfert des produits surgelés en salle de stockage.
- La température de la salle de stockage au moment du transfert.
Conditions de stockage après surgélation:
Le stockage est réalisé à une température inférieure à - 18 °C, conformément à la réglementation en vigueur concernant les produits surgelés.
Les installations de stockage sont équipées d'enregistreurs de température en continu.

6- Étiquetage

Sans préjudice des exigences réglementaires, l'étiquetage des produits comporte les éléments suivants :
L'étiquetage des produits labellisés porte à minima les mentions suivantes :

.Le logo label rouge avec en dessous le N° d'homologation du label rouge
.Le nom et l'adresse de l'O.D.G. détenteur du label rouge
.Le nom et L'adresse de l'organisme certificateur précédés de Certifié par :

.Les caractéristiques contribuant à la qualité supérieure

.Les produits abattus selon un abattage rituel, ne respectant pas au moins un des critères C38, C39, C40 doivent être commercialisé avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel

7-Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

(cf – FICHE LABEL ROUGE)
Les principaux points à contrôler sont ceux qui concourent à la qualité supérieure du produit
et notamment les points relatifs aux caractéristiques certifiées communicantes.

FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE CONSIDERE

1 -Groupement demandeur
Rubrique détaillée dans le tronc commun.

2- Nom du label rouge

PINTADE FERMIERE – N° LA 60/88

3- Description du produit

3.1 - Présentation du produit:

Présentation des produits :

En entier :
.PAC nu
.PAC sous film
.PAC sous atmosphère modifiée sous film ou sous coque, sous poche
.PAC sous film sous vide
.EFFILEE en nu (Commercialisation uniquement en frais)

En découpes:
.en nu
.sous film
.sous atmosphère modifiée sous film ou dans poche
.sous film sous vide

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

.Fermeté: produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
.Tendreté: produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur
.Jutosité: produit moins juteux que le produit standard tout en restant juteux en perception par le consommateur
.Caractère étouffant en bouche: (principalement les filets) le produit ne doit pas être jugé étouffant en bouche par le consommateur

3.2 - Comparaison avec le produit courant :

La qualité supérieure du label rouge par rapport à un produit courant (pintade de 77 jours maximum, élevée en claustration) repose sur les critères suivants:
1- 1es conditions de production qui influent directement sur les qualités organoleptiques du produit et la régularité du produit.
2-les caractéristiques organoleptiques du produit et leur perception
3-l'image du produit au regard de ses conditions de production
4-les éléments de présentation et de service

Les exigences suivantes à chaque étape de l'élaboration du produit influent sur les critères sus mentionnés et permettant au produit de se positionner dans le champ de la qualité supérieure:

Étape	Produit courant	Produit label rouge	Exigences minimales NT
CONDITIONS DE PRODUCTION qui influent directement sur la qualité organoleptique du produit et sa régularité			

Alimentation			
Alimentation avec minima de céréales et maximum de produits dérivés de céréales	Pas de minima imposé de céréales et de maxima de produits dérivés de céréales / ou à l'initiative de chaque opérateur	Alimentation avec 75 % de céréales durant la période engraisse dont 15 % maximum de produits dérivés de céréales	Alimentation avec 75 % de céréales durant la période d'engraissement, dont 15 % maximum de produits dérivés de céréales
Maximum de graisses	Pas de maximum de graisses / à l'initiative de chaque opérateur	Alimentation avec un maximum de 6 % de graisses	Alimentation avec un maximum de 6 % de graisses
Élevage			
Durée d'élevage	Aucune exigence. pratique courante : durée d'élevage entre 75 jours et 80 jours	Durée d'élevage de 94 jours minimum	Durée d'élevage de 94 jours minimum
Abattage / découpe			
Délai d'attente entre la fin de l'abattage et la découpe	A l'initiative de chaque opérateur	Minimum 6 heures d'attente.	Minimum 6 heures d'attente.

Étape	Produit courant	Produit label rouge	Exigences minimales NT
LES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT ET SA PERCEPTION			
Détenteur du label rouge			
Suivi des descripteurs sensoriels du produit label rouge	A l'initiative de chaque opérateur	Réalisation de profils sensoriels / suivi des descripteurs sensoriels	Exigence de suivi des produits sur le plan sensoriel
Suivi de la perception du produit par les consommateurs	A l'initiative de chaque opérateur	Réalisation de tests Hédoniques (perception par les consommateurs)	Exigence de suivi des produits sur le plan sensoriel

Étape	Produit courant	Produit label rouge	Exigences minimales NT
IMAGE DU PRODUIT AU REGARD DE SES CONDITIONS DE PRODUCTION – BIEN ETRE ANIMAL			

Élevage			
Perchoirs	Pas d'installation de perchage dans les bâtiments d'élevage standards en gallus chair.	128 m de perchoirs dans chaque bâtiment de 400 m²	Aucune exigence
Densité	Pas d'exigence : Pratique courante 16 à 18 sujets /M² sans maximum de kg / M²/ bande	13 sujets au M² maximum avec un maximum de charge Kg / M² / bande de 25 Kg à l'âge minimum	13 sujets au M² maximum avec un maximum de charge KG / M² / bande de 25 Kg à l'âge minimum
Élevage dans des bâtiments clairs avec fenêtres	Bâtiments d'élevage généralement obscurs en lumière artificielle	Élevage dans des bâtiments clairs avec fenêtres	Élevage dans des bâtiments clairs avec fenêtres

Élevage			
Élevage en plein air	Élevage en claustration	Élevage en plein air sortie sur parcours herbeux à partir du 49ème jour en été et du 53ème jour autres saisons	Élevage en plein air : sortie sur parcours herbeux entre 6et 8 semaines selon les saisons

Abattage			
Délai d'attente entre la fin du transport et l'abattage	A l'initiative de chaque opérateur	Minimum 30 minutes.	Minimum 30 minutes.
Délai maximum entre le départ élevage après l'enlèvement et le début de l'abattage	A l'initiative de chaque opérateur	Maximum de 12 heures	Maximum de 12 heures

Étape	**Produit courant**	**Produit label rouge**	**Exigences minimales NT**
LES ELEMENTS DE PRESENTATION ET DE SERVICE			

Abattage			
Délai entre l'anesthésie et la saignée	A l'initiative de chaque opérateur	Minimum 5 secondes.	Minimum 5 secondes.
Durée de saignée	A l'initiative de chaque opérateur	Minimum 1 minute.	Minimum 1 minute.
Température de l'eau pour l'échaudage	A l'initiative de chaque opérateur	Des températures définies	Suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison.
Règles de déclassement des volailles	A l'initiative de chaque opérateur au delà des exigences réglementaires	Règles de déclassement spécifiques label rouge	Règles de déclassement spécifiques label rouge
Un étiquetage indiquant le service consommateur	. Pas d'informations relatives au mode d'élevage/ pas ou peu de références à un service consommateurs	Des informations relatives au mode d'élevage Un étiquetage indiquant le service consommateur	Des informations relatives au mode d'élevage Un étiquetage indiquant le service consommateur

4- Traçabilité

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

5 - Méthode d'obtention

5.1-Sélection

5.2-Multiplication accouvage

C3 - Détail des croisements autorisés pour ce label rouge :

Croisements suivants :
Mâle GI 55*Femelle GI43 = Croisement GI 543

Mâle ESSOR MI*Femelle ESSOR LF = Croisement MI.LF
Mâle GF 36 * Femelle GF 48 = Caringa Nimba

C4 - Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, la constitution des lots, les œufs mis à couver mis en incubation et les jeunes animaux livrés doivent répondre aux caractéristiques suivantes:
Constitution des lots :
La provenance de la production d'un seul parquet de reproducteur par lot de jeunes animaux livrés est la règle:
lot = œufs issus d'un seul parquet.
Quand cette règle n'est pas applicable par le couvoir, le producteur est informé. Il peut procéder pendant les 10 premiers jours de démarrage à la séparation des jeunes animaux des différents parquets.
Les parquets de reproducteurs dont la production va constituer le lot doivent dans ce cas provenir du même croisement et avoir des âges voisins pour éviter une dispersion des poids d'œufs.
Maîtrise de l'homogénéité des œufs à couver:

L'entreprise justifie des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation d'œufs à couver de poids homogènes: dispositions qui restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs

L'entreprise doit justifier des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
Concernant le tri, les pintadeaux petits, mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

5.3 - Alimentation

Taux minimum de céréales par phase d'alimentation :

C1 0- exigence d'un minimum de 75% de céréales du 29ème jour à la fin : ce qui suppose, compte tenu du plan d'alimentation, avec un aliment croissance à 70 % de céréales, d'être en aliment engrais et aliment pré abattage à 77 % mini de céréales

C11- Taux minimum de céréales par phase d'alimentation:

C10 - exigence d'un minimum de 75% de céréales du 29ème jour à la fin : ce qui suppose, compte tenu du plan d'alimentation, avec un aliment croissance à 70 % de céréales, d'être en aliment engrais et aliment pré abattage à 78 % mini de céréales

C11- Taux minimum de céréales par phase d'alimentation:

période de démarrage (28 jours maximum)	période d'engraissement (elle démarre au plus tard le 29ème jour)
50 %	La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée (calcul à présenter selon la méthode du paragraphe 3.5.4.1) : − 75 % de céréales et produits dérivés

La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de céréales et produits dérivés / par sujet

75 % minimum = 4,670 kg de céréales dont les 10 % de céréales en grains et ~~s~~ produits dérivés / 6,220 kg d'aliment total consommé durant la période d'engraissement

période de croissance	période de croissance (du 29ème jour au 59ème jour)
70 %	70 % minimum de céréales et produits dérivés
période d'aliment engrais / finition	période d'aliment engrais / finition (du 60ème jour jusqu'à l'enlèvement)
78 %	78 % minimum de céréales et produits dérivés

Familles de matières premières/ matière première	**Aliment démarrage 50% de céréales minimum ----- Durée de distribution 0 à 28 jours maximum**	**Aliment croissance 70% de céréales minimum ----- Durée de distribution 29ème au 59ème jour maximum**	**Aliment engrais / finition 78% de céréales minimum ----- Durée de distribution du 60ème jour minimum à l'enlèvement**
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum Dont 7,5% maxi de produits dérivés de céréales	70 à 80 % maximum Dont 10,5 % maxi de produits dérivés de céréales	78 à 85 % maximum Dont 11,7 % maxi de produits dérivés de céréales
Graines ou fruits, oléagineux et produits dérivés	0 à 48%	0 à 39 %	0 à 29 %
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 12%	0 à 15%	0 à 20%
Tubercules et racines et produits dérivés : betterave, pomme de terre, manioc	0 à 5%	0 à 5%	0 à 10%
Autres graines et fruits, produits dérivés : raisin	0 à 1%	0 à 2%	0 à 2%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	0 à 2%	0 à 3%	0 à 4%
Autres plantes, algues produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines	0 à 2%	0 à 2%	0 à 2%
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%	0,5 à 5 %	0,2 à 5%
ACIDES AMINES DE SYNTHESE	0 à 1.5%	0 à 1%	0 à 1%
PIGMENTS	SELON LEGISLATION EN VIGUEUR		
PREMIX/VITAMINES	SELON BESOINS DES ANIMAUX ET LEGISLATION EN VIGUEUR		
ADDITIFS	SELON BESOINS DES ANIMAUX ET LEGISLATION EN VIGUEUR		

5.4 - Élevage:

E3 - Enregistrements du producteur:
Le producteur tient les enregistrements suivants qui constituent le tableau de bord de surveillance technique et sanitaire du lot :
- Évolution journalière de la mortalité.
- Pesées hebdomadaire du lot (2 % minimum du lot).
- Évolutions des consommations d'eau.

Toute dérive sur ces points, appréciés par rapport aux bases théoriques d'évolution du lot, est transmise aux groupements de producteurs.
Un examen visuel attentif quotidien de l'état de santé des volailles est réalisé par le producteur. Tout comportement anormal du lot est signalé au groupement de producteurs.

FICHE TECHNIQUE D'ELEVAGE :
- Le producteur note sur une fiche technique d'élevage:
- la date de réception des pintadeaux, la souche, le couvoir, les observations relatives à ses auto contrôles portant sur l'appréciation de la qualité des pintadeaux livrés
- le programme d'alimentation.
- les dates et types d'interventions prophylactiques, les dates et traitements effectués
- la mortalité journalière et cumulée
- la date de sortie des volailles sur parcours
- les enregistrements relatifs à la croissance hebdomadaire du lot
- la durée de mise à jeun des animaux avant l'enlèvement.
- la date de fin des opérations de nettoyage désinfection après l'enlèvement de la bande

Lors des pesées des 3 dernières semaines, les producteurs apprécient la qualité de l'engraissement de leurs volailles : examen de la '' veine de graisse '' ; appréciation de la masses musculaire autour du bréchet.

5.4.1 – Bâtiments

Caractéristiques du bâtiment

- Les bâtiments sont équipés de cloisons intérieures amovibles permettant de cloisonner les bandes d'élevage par 1300 sujets maximum: la mise en place ou non de ces cloisons intérieures selon les saisons est décidée par l'organisation de production.
L'équipement minimum en matériel des bâtiments d'élevage (nombre de mangeoires, abreuvoirs en pipettes, radiants) est précisé dans le manuel de consignes d'élevage transmis à chaque producteur.

C20 - Les critères ci-dessous doivent être respectés :

Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage	400 m²
Largeur maximale du bâtiment d'élevage	9 mètres
Hauteur minimale des trappes	0,35 mètres
Largeur minimale combinée des trappes	en plein air : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment

5.4.2- Utilisation du bâtiment

PERCHOIRS:

Le perchage faisant partie du comportement naturel des pintades. Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs.
Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés.
Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.

CONDITIONS GENERALES D'ELEVAGE **:**
-Conditions d'ambiance dans les bâtiments: la plus grande attention est portée à la maîtrise des conditions d'ambiance (humidité relative, ammoniac) par les producteurs.

C22 - Effectif maximal par site d'élevage : 20800 pintades

C24 - La litière doit être épaisse, sèche, non croûteuse.

La densité dans le bâtiment: La densité d'occupation du bâtiment par m^2 ne peut dépasser 13 sujets, pourcentage de pertes compris, n'excédant pas au total 25 kg de poids vif en fin de bande.
Le calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (« le pourcentage gratuit »).

En bâtiment de 400 m²: mise en place de pas plus de 5200 pintadeaux dont 2 % gratuits, soit 5098 payés au couvoir. Cette densité s'applique dès le 1er jour de la période considérée.

5.4.3 – Parcours

C25 - L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les pintades label rouge. Il est réservé aux pintades pendant la période d'élevage sur parcours.

SORTIE SUR LES PARCOURS HERBEUX

Les pintades fermières sont élevées en claustration de la naissance à l'âge maximum de 48 jours en été et 52 jours en autres saisons.
Saison hivernale, automne et printemps :
A partir du 53ème jour et jusqu'au 55ème jour les pintades ont accès au parcours herbeux de 11H00 à 17H 00 le soir. A partir du 56ème jour, les pintades ont accès au parcours herbeux au plus tard à 9 H00 jusqu'à la tombée de la nuit
Saison estivale : les pintades label rouge ont accès au parcours herbeux à partir du 49ème jour de 9 H 00 à la tombée de la nuit.

C27 - La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.
La surface minimale du parcours : 2 M² / pintade

5.4.4- Enlèvement de la bande

C31 - Les volailles label rouge sont abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches-espèces, sans dérogation.
Durée d'élevage minimum pour ce label rouge : 94 jours

L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.
Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

5.4- Ramassage et transport à l'abattoir

C34 - Pendant le transport, la densité maximale des animaux dans les caisses et conteneurs ne doit pas excéder 60 Kg / M²
La prise des animaux se fait par les 2 pattes, sans brutalité.

5.5- Abattage

C40 - Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie.
La durée de saignée ne peut être inférieure à 1 minute pour toutes les volailles.
La durée d'échaudage : 2,30 min à 3,30 min; Température du bain d'échaudage : 50°à 55°C

C42 - Poids minimums en effilé et en éviscéré

- Poids minimum effilé : 1100 g
- Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 850 g

C43 - L'entrée en ressuyage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.

Les installations et les caractéristiques du froid généré doivent permettre aux carcasses de pintades fermières de descendre de façon progressive et ce, dans la limite maximum de 4 heures à une température à cœur entre 0°C et + 4°C. En aucun cas, la descente de température à cœur ne doit être brutale. Une durée minimale de 2 heures est donc fixée. Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais de qualification de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4° C en moins de 2 heures.

5.6- Conditionnement des volailles entières

C46 / C54 -

- DLC : Les DLC ne dépassent pas les valeurs maximales suivantes.
  DLC maximale (jour d'abattage non compris) en jours, pour les produits frais

Pintade entière nue et sous film	Découpe nue ou sous film	Pintade entière sous vide ou sous atmosphère protectrice et Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice

11	11	15

5.7- Découpe et conditionnement des découpes

Présentations possibles pour la découpe:

Aiguillette de pintade : C'est le filet interne entier
Le filet interne vendu seul ne peut avoir comme dénomination de vente « filet » ou « blanc ».

Aile de pintade: l'humérus, le radius et le cubitus avec la masse musculaire les enveloppant.
La pointe, y compris les os du carpe peut avoir été enlevé ou non.
Elles sont présentées avec peau attenante.

Médiane de pintade: C'est le deuxième segment de l'aile avec peau attenante.

Aileron de pintade: Ce sont les deuxième et troisième segments de l'aile avec peau,
avec pointe attenante. Le terme pointe peut être remplacé par « fouet ».

Blanc de pintade : C'est la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet, ni les côtes avec ou sans peau attenante (la dénomination de vente devra préciser la présence de peau).

Blanc de pintade : C'est le bréchet et les côtes, en totalité ou non, réparties de chaque côté sur os : avec la masse musculaire les enveloppant. Il peut être présenté en moitié ou divisé en deux.
S'il est accompagné de peau, celle-ci doit être adhérente aux masses musculaires. Dans tous les cas, la dénomination de vente devra le préciser.

Coffre de pintade : Il s'agit de la poitrine, filets avec os comprenant le bréchet et les côtes et (terme professionnel) avec peau. Il peut être présenté en entier ou divisé en deux.

Cuisse de pintade déjointée : C'est la cuisse entière non désossée: le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations. Elle est présentée avec peau attenante.

Cuisse de pintade : C'est la cuisse entière non désossée avec une portion du dos attachée, avec portion de dos : le poids de cette dernière ne doit pas dépasser 25% de celui du morceau.
Elle est présentée avec peau attenante.
Si la partie de dos est inférieure ou égale à 15%, la dénomination de vente peut être complétée par la mention « sans échine » ou « deux lames » s'il s'agit d'échanges entre professionnels.

Demi pintade : Il s'agit d'une moitié d'une carcasse de pintade résultant d'une découpe longitudinale dans le plan formé par le bréchet et l'échine
Le terme « demi » peut être remplacé par le terme « moitié ».

Emincé de pintade : Il s'agit d'une fine lanière de muscles entiers.

Escalope de pintade: C'est un filet sans peau éventuellement tranché.

Filet de pintade: C'est la poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet, ni les côtes avec ou sans peau attenante (la dénomination de vente devra préciser la présence de peau).

Filet de pintade en aiguillette : Il s'agit du filet coupé en lanières.

Filet mignon de pintade / Aiguillette : Il s'agit du filet interne positionné le long de la cage thoracique.
L'étiquetage devra faire apparaître la mention « filet interne ».

Filet papillon de Pintade : Ce sont les deux filets entiers avec peau attenante.
(terme professionnel). L'étiquetage devra faire apparaître la mention « double filet avec peau »

Fouet de pintade : Il s'agit du troisième segment de l'aile.
(terme professionnel). Le terme « fouet » est équivalent au terme « pointe »

Haut de cuisse: C'est le morceau non désossé ayant pour support osseux le fémur de pintade détaché par section à la hanche et à l'articulation fémuro-tibiale, avec peau attenante.

Haut de cuisse avec dos : Il s'agit de la cuisse de pintade avec partie de dos dont le pilon a été de pintade détaché au niveau de l'articulation.
avec portion de dos : Si la partie de dos est inférieure ou égale à 15%, la dénomination de vente peut être complétée par la mention « sans échine » ou « deux lames » dans le cadre d'échanges entre professionnels.

Maigre de pintade: C'est l'ensemble des muscles squelettiques de la carcasse issu du désossage et après parage. Il comprend le gras intramusculaire.
A noter que la viande séparée mécaniquement (VSM) n'est pas du maigre.

Manchon de pintade : Il est constitué par le premier segment de l'aile avec peau attenante.
(terme professionnel)

Pilon de pintade: C'est le morceau non désossé ayant pour support osseux le tibia et le péroné, détachés par section à hauteur des deux articulations avec peau attenante.

Quart de pintade: Il s'agit du quart postérieur ou du quart antérieur de pintade obtenu par la découpe transversale.

Steak de pintade : C'est une tranche de haut de cuisse sans os, sans peau.
L'étiquetage devra faire apparaître la mention « haut de cuisse »

Sot-l'y-laisse de pintade: Petit morceau de chair logé au creux intérieur des os iliaques, en avant du croupion.

Suprême de pintade : Il s'agit de la moitié de la poitrine sans os avec première phalange de l'aile attenante et avec peau.

Viande de pintade : Ce sont toutes les parties de pintade propres à la consommation humaine.

D'autres présentations que celles d'ores et déjà approuvées par la D.G.C.C.R.F. sont possibles si elles sont définies dans le cahier des charges.

Les dénominations suivantes figurent dans le Guide des bonnes pratiques des produits à base de dinde, dindonneau et des autres volailles.

Blanquette de pintade: Elle est constituée par le premier segment de l'aile avec ou sans os
(viande blanche) (la dénomination de vente devra le préciser) découpée en morceaux ou entière, avec peau attenante.

Noix de pintade: C'est la masse musculaire sans peau et sans os, qui regroupe les deux
(viande blanche) muscles pectoraux supérieurs et profonds, non désolidarisés.

Osso Bucco de pintade:Ce sont des tranches de cuisse avec os (viande rouge).

Sauté de pintade: C'est la cuisse coupée en morceau, avec ou sans os, avec ou sans
(viande rouge) peau attenante (la dénomination de vente devra le préciser).

Filet de pintade en tournedos: Il s'agit d'un produit fabriqué à partir de maigre de haut de cuisse entier et paré. Il est présenté avec ou sans barde, ficelé ou sous-boyau. S'il est bardé, le pourcentage de barde ne peut dépasser 13 % du poids total du produit fini.

Morceaux choisis : différents morceaux de viande rouge et blanche de pintade provenant des pilons, haut de cuisses, ailes et filets.

5.8- Surgélation

C60 - D.D.M. Maximale après surgélation : 10 mois
L'abattoir et la salle de découpe justifie, sur la base des résultats bactériologiques conduits à fin DLC, D.D.M, des durées de DLC, D.D.M apposées sur les produits dans la limite maximale des durées figurant ci dessus.

6 - Étiquetage

Les caractéristiques certifiées communicantes spécifiques au produit sont les suivantes:

. Fermière - élevée en plein air
. Alimentée avec 100 % de produits végétaux, (dont 75 % de céréales), minéraux et vitamines.
. Durée d'élevage: 94 jours minimum
. Suivie et contrôlée de l'élevage jusqu'au point de vente.

7 - Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Les principaux points à contrôler sont ceux qui concourent à la qualité supérieure du produit et notamment les points relatifs aux caractéristiques certifiées communicantes.

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS DE PRODUCTION qui influent sur la régularité et sur la qualité sensorielle	***Croisements à croissance lente***	*3 croisements maximum*	***.documentaire :*** *. contrôle couvoir* *.Contrôle élevage: certificat d'origine* *.Contrôle Organisation de production: commandes poussins.* *.Contrôle O.D.G: certificat d'origine*
	Alimentation 100 % végétale, ***% de céréales et produits dérivés***	*75 % de céréales minimum dont 15 % maximum de produits dérivés de céréales*	***.documentaire :*** *. contrôle formules à l'UNA et des états de fabrication* *.Contrôle bons de livraisons à l'élevage* *. Analyses:* *. Contrôle de l'absence de MP animales* *. Contrôle du % de céréales.*
	Maximum de graisses dans l'alimentation	*6 % maximum*	***.documentaire :*** *. contrôle formules à l'UNA et des états de fabrication* *.Contrôle bons de livraisons à l'élevage*
	Durée d'élevage	*94 jours minimum*	*. Documentaire:* *. Contrôle à l'abattoir (âges minimaux d'abattage) - bons d'enlèvements* *. Contrôle à l'élevage (âges minimaux d'abattage) . - bons d'enlèvements* *Contrôle à l'O.D.G. (âges minimaux d'abattage) - bons d'enlèvements*
	Délai d'attente entre la fin de l'abattage et la découpe	*Minimum 6 heures*	*. Documentaire:* *. Contrôle à l'abattoir (enregistrements du site d'abattage)*
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT ET SA PERCEPTION	***Suivi des descripteurs sensoriels et de sa perception par les consommateurs***	*Suivi des descripteurs (Fermeté,tendreté, jutosité, caractère étouffant)* *Suivi du % de consommateurs satisfaits*	*. Analyses: rapports d'essais sensoriels détenus par l'O.D.G.* *. Profils sensoriels* *. Tests hédoniques.*

IMAGE DU PRODUIT AU REGARD DE SES CONDITIONS DE PRODUCTION	***Densité***	*13 Sujets / m² avec une charge maximale de 25 Kgs / M² au moment de l'âge d'abattage minimum*	*. Documentaire / mesure :* *. Contrôle à l'élevage (bons de livraisons des poussins / Surface du bâtiment)* *.Contrôle à l'Organisation de production : caractéristiques des élevages (surfaces) dans la base de planification*
	Elevage dans des bâtiments clairs avec fenêtres	*Présence de fenêtres permettant une luminosité naturelle de pénétrer dans les bâtiments d'élevage*	*. Visuel :* *.Contrôle à l'élevage*
	Elevage en plein air	*Élevage en plein air sortie sur parcours herbeux à partir du 49ème jour en été et du 53ème jour autres saisons*	*. Visuel :* *. Contrôle à l'élevage (bons de livraisons des poussins / date de sortie sur parcours herbeux)* *.Documentaire :* *Contrôle à l'élevage: notation de la date de sortie sur parcours herbeux sur la fiche d'élevage*
	Délai d'attente entre la fin du transport et le début de l'abattage	*Minimum 30 minutes*	*.Documentaire :* *Contrôle à l'abattoir des enregistrements* *.Mesure:* *contrôle à l'abattoir lors des contrôles sur site*
	Délai maximum entre le départ de l'élevage et le début de l'abattage	*12 heures*	*.Documentaire :* *Contrôle à l'abattoir des enregistrements*

LES ELEMENTS DE PRESENTATION ET DE SERVICE	***Délai entre anesthésie et saignée***	*Minimum 5 secondes*	*.Mesure:* *contrôle à l'abattoir lors des contrôles sur site*
	Durée de saignée	*Minimum 1 minute*	*.Mesure:* *contrôle à l'abattoir lors des contrôles sur site*
	Température de l'eau d'échaudage	*Température du bain d'échaudage : 50°à 55°C*	*.Documentaire :* *Contrôle à l'abattoir:* *IT formalisées et enregistrements*
	Règles de déclassement des volailles	*Critères de déclassement formalisés*	*Visuel:* *Contrôle à l'abattoir des carcasses labellisables*
	Etiquetage comportant des informations sur le mode d'élevage	*Caractéristiques communicantes*	*Visuel:* *Contrôle à l'abattoir (conditionnement) des carcasses et découpes conditionnées étiquetées*
	Étiquetage comportant des informations sur le service consommateurs	*Adresse du service consommateurs*	*Visuel:* *Contrôle à l'abattoir (conditionnement) des carcasses et découpes conditionnées étiquetées*

Liste des élevages qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours (construits avant le 21 décembre 2006) :

EARL la TONNELLE
La Tonnelle
79150 - ETUSSON

BAT C construit en 1967

GAEC RIVIERE
La Rivière
79700 – La PETITE BOISSIERE

BAT B constuit en 1968
BAT C constuit en 1969

EARL LE PETIT VARNELLE
Le Petit Varnelle
37320 LOUANS

Bâtiment construit en 1989