JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/98 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Volailles fermières de chair » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

5. Méthode d'obtention 10

5.1. Schéma de vie 10
5.2. Sélection 10
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 11
5.4. Alimentation des volailles 12
5.5. Élevage 12
5.5.1. Provenance des volailles 12
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.3. Parcours 13
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 13
5.5.4.1. Traitements 13
5.5.4.2. Vide sanitaire 13
5.5.5. Enlèvement de la bande 13
5.5.6. Ramassage et transport 13
5.6. Abattage 14
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 14
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 14
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 15
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.9. Transformation 16
5.10. Surgélation 16

6. Étiquetage 16

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 17

Annexe 1 : Plan d'alimentation 18

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Des Volailles Fermières de la Drôme (SDVFD)
Siège social : Les chênes 26400 GRANE
Adresse administrative : Z.A.Pimpie 26120 MONTELIER
Tél : 04 75 60 15 00 - Fax 04 75 59 99 50
Courriel : d.benistant@valsoleil.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet noir fermier élevé en plein air abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

- Une flaveur et une jutosité agréables
- Une consistance moelleuse pour les muscles blancs et ferme à point pour les muscles rouges.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

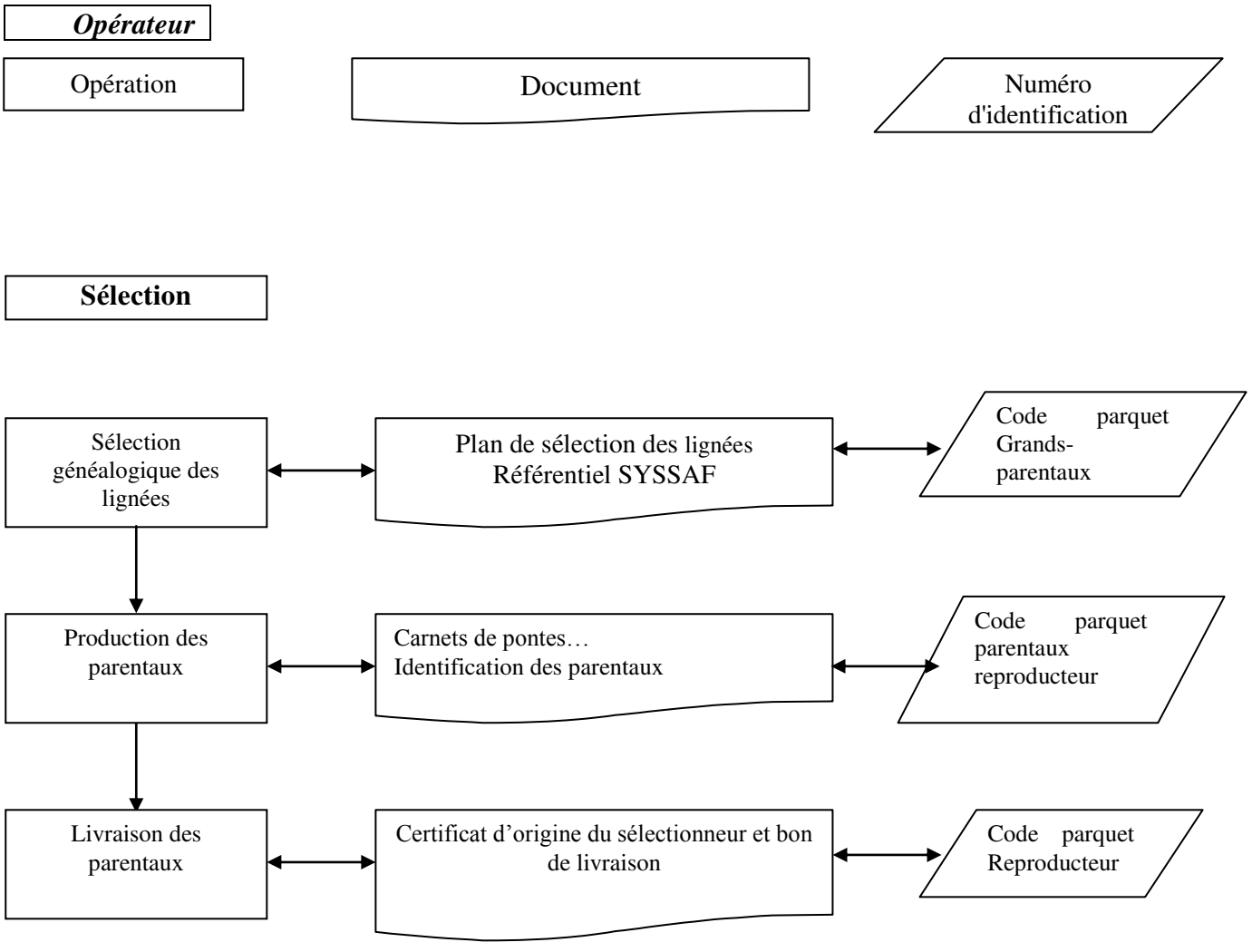
Schéma de traçabilité montante et descendante

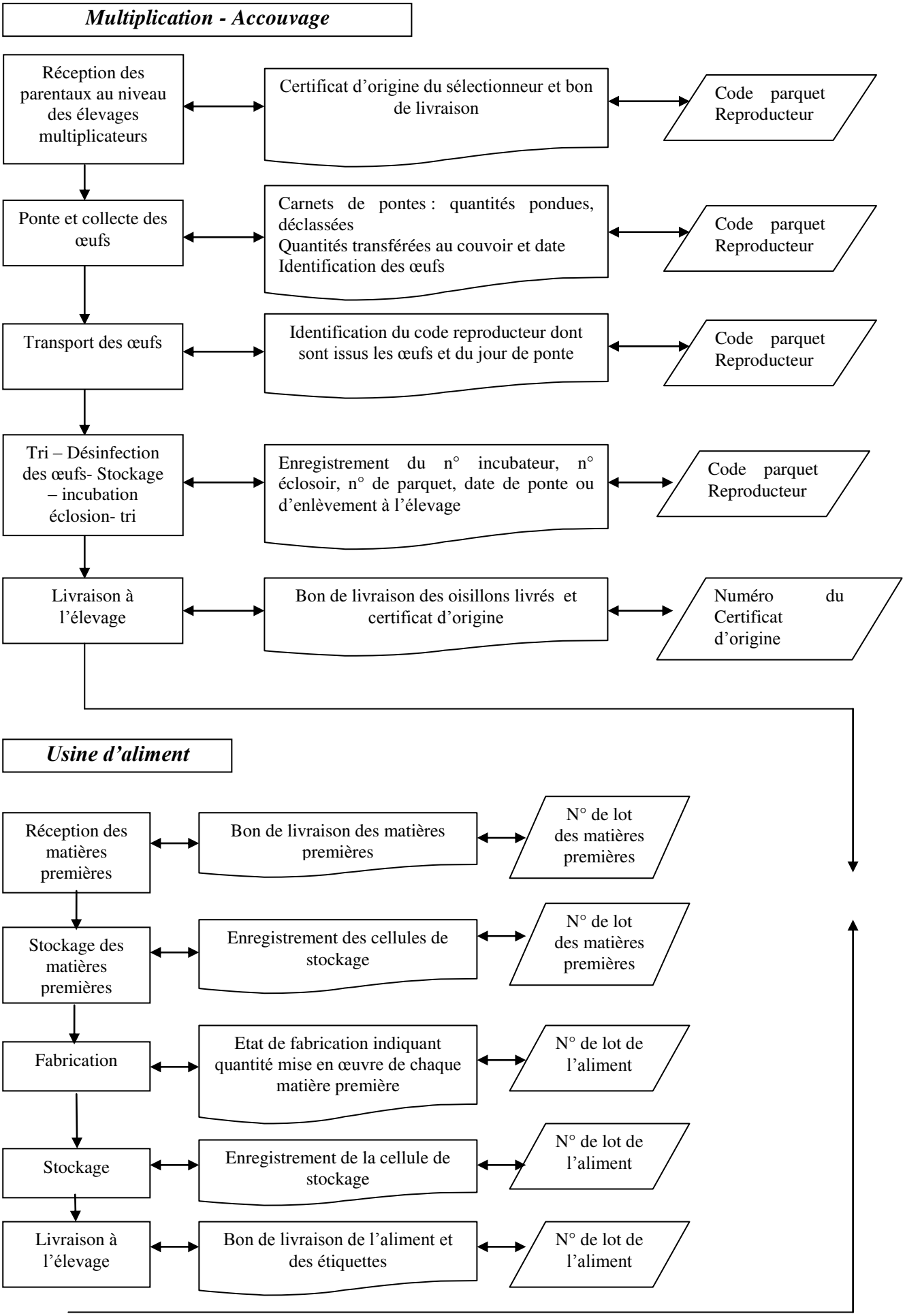
Chaque opérateur concerné met en place le système de traçabilité nécessaire.

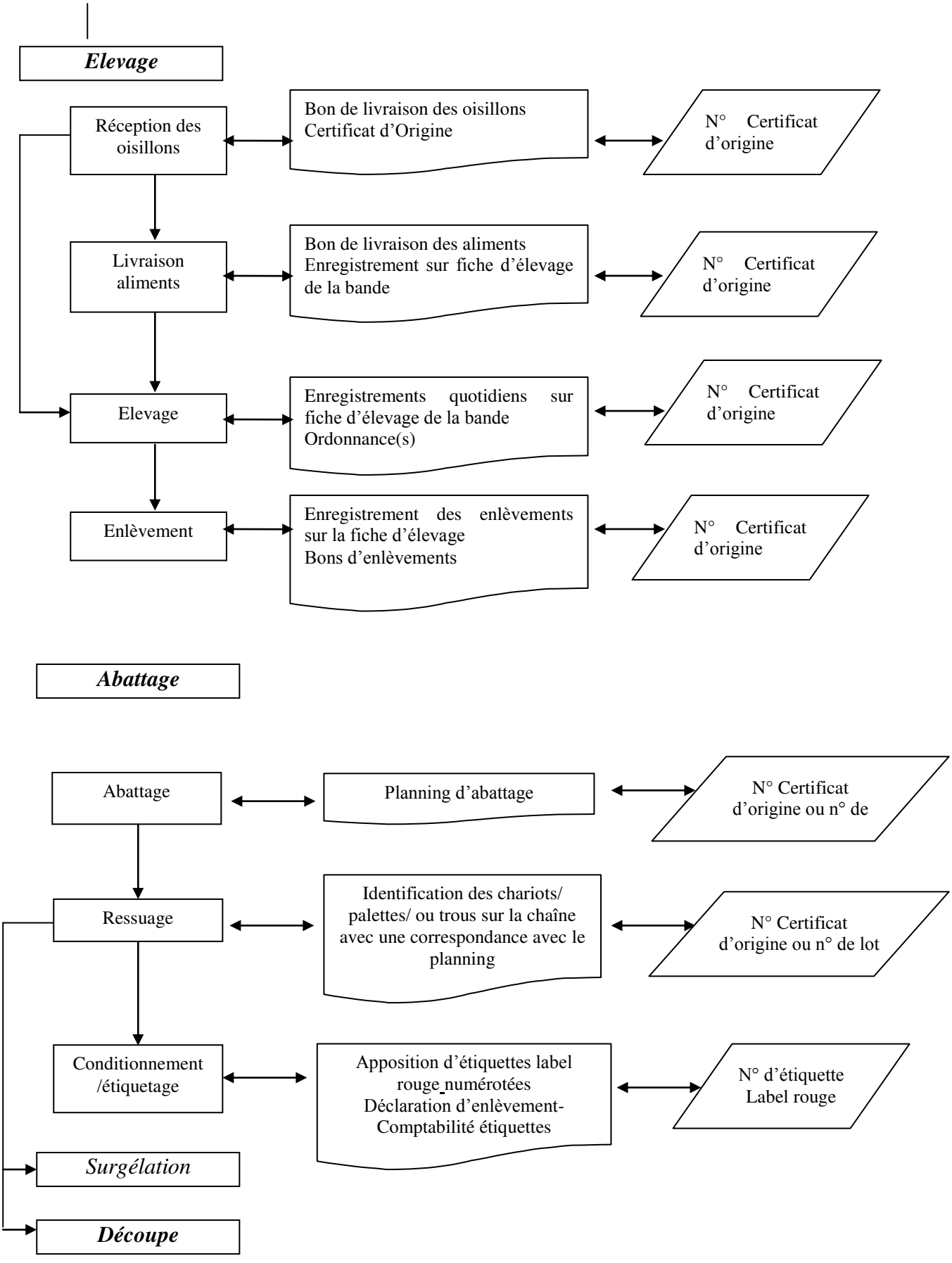
Le schéma de traçabilité ci-après décrit les mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante des informations à suivre. Il comporte :

- les modalités d'identification des produits aux différents stades ;
- les documents associés permettant de retrouver les informations tracées ;
- les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes.

Légende :




Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion- tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons livrés et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine
Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment


Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine
Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-
Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette Label rouge
Surgélation
Découpe

Traçabilité sélection :

Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergé un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergé les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions/transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : - le numéro de lot - l'identifiant commercial de la souche - le sexe - le nombre.

Traçabilité multiplication/accouvage

Etape	Document
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur et le certificat d'origine remis au couvoir
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion
Identification des lots d'oisillons par le couvoir	Certificat d'origine par lot mentionnant : - le nom et adresse de l'éleveur - le n° de bâtiment livré - le numéro du label rouge - le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs - la date d'éclosion

Etape	Document
	- la date de livraison - le nombre d'oisillons livrés
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir. - L e couvoir dispose en outre d'un planning de mises en place

Traçabilité fabricant d'aliments industriels

Etape	Document
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur - Date de livraison - Quantité - Cellule de stockage au niveau de l'usine
Numéro de lot de l'aliment	- Date et heure de fabrication - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre - Cellule de stockage de l'aliment - Bon de livraison aliment mentionnant : - La date de livraison - La quantité livrée - La dénomination du produit - L'identification du camion de livraison - L'identification de l'éleveur et du bâtiment les étiquettes de l'aliment.

Traçabilité élevage

Etape	Document
Certificat d'origine remis à la livraison des poussins	Certificat d'origine remis à la livraison des poussins : - un numéro unique de certificat d'origine - le numéro de label rouge - le croisement utilisé - le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes - le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré - la date d'éclosion et la date de livraison des

Etape	Document
	poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur	- Nom de l'éleveur - Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations, - La mortalité, - Date d'accès au parcours, - Date de chaponnage et date de claustration, le cas échéant pour les volailles festives, - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie, - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève, - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation)
Fiche d'élevage conservée par la structure responsable du suivi technique	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis par l'abattoir à l'éleveur lors de l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir, - Le nom de l'éleveur, - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité, - L'identification du bâtiment, - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation

Etape	Mention portées / actions
Bon d'enlèvement remis par l'abattoir à l'éleveur	- Le nom de l'abattoir, - Le nom de l'éleveur, - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité, - L'identification du bâtiment, - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Planning d'abattage	En parallèle, l'abattoir a établi un planning d'abattage reprenant chaque lot et y défini l'ordre d'abattage ainsi que le numéro de lot interne à l'abattoir si le numéro de certificat d'origine n'est pas conservé pour la traçabilité. Une correspondance entre le numéro de lot interne et le numéro de certificat d'origine est enregistrée.
Identification des lots	- N° de lot interne, lien enregistré avec le numéro de certificat d'origine ou N° de certificat d'origine
Suivi du flux matière	Les abattoirs enregistrent toutes les données relatives à : - Comptabilité matière - Comptabilité étiquettes
Déclarations d'enlèvement-comptabilité	Les abattoirs établissent une déclaration d'enlèvement-

Etape	Mention portées / actions
étiquette de l'abattoir - Transmission à l'ODG	comptabilité étiquette reprenant notamment les informations suivantes : - Numéro de certificat d'origine, - Nom de l'éleveur, - La quantité enlevée, - La quantité abattue, - La date d'enlèvement, - La date d'abattage, - La quantité de carcasses déclassées, - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe, - La quantité de carcasses saisies, - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé), - Le numéro de la première étiquette utilisée, - Le numéro de la dernière étiquette utilisée, - La quantité d'étiquettes utilisées, - Et le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe - Transmission à l'ODG	Un bordereau de cession découpe est complété en lien avec la déclaration d'abattage reprenant : - Numéro de certificat d'origine, - Nom de l'éleveur, - Nom de l'abattoir cédant éventuellement, - Nom de l'atelier de découpe éventuellement, - Date d'abattage des volailles, - Le nombre de volailles cédées, - Date et heure de découpe des volailles ou sur document annexe, - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ou sur document annexe, - Le code étiquette label_rouge apposé sur les volailles, - Le numéro de la première étiquette utilisée, - Le numéro de la dernière étiquette utilisée, - La quantité des étiquettes utilisées. La comptabilité matière est envoyée à l'Organisme de Défense et de Gestion.
Transfert entre entreprise	La comptabilité matière est également transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes noires
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>T77N</td><td>S88</td></tr>
<tr><td>P6N</td><td>-----</td><td>S86</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>T751N</td><td>-----</td></tr>
<tr><td>SA51 Noire</td><td>SA751N Noir</td><td>-----</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Modalités de dépannage entre couvoirs</td><td>Le dépannage en œufs ou oisillons provenant d’un autre couvoir adhérent ou non à l’Organisme de Défense et de Gestion est autorisé sous réserve que le couvoir dépanneur est habilité pour la production label rouge et adhérent à la charte sanitaire.
Le dépannage est réalisé sous la responsabilité du couvoir dépanné, qui adresse à l'Organisme de Défense et de Gestion du signe, un certificat de transfert-Dépannage d'OAC – Oisillons, qui mentionne notamment les coordonnées de l'expéditeur et du destinataire, la date et le moyen de transfert, le parquet, la souche, le numéro de label rouge et la quantité livrée.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S	Modalités de contrôle du poids minimum et de l’homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu’à l’obtention de manière stable du poids minimum de 50g. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l’homogénéité des œufs à couver. Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l’élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S	Tri des oisillons avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l’ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir remet le certificat d'origine des poussins comprenant : - n numéro unique de certificat d'origine, - e numéro de label rouge, - e croisement utilisé, - e(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, - e nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, - a date d'éclosion et la date de livraison des poussins.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S9.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par un organisme certificateur avant la labellisation du 1er lot de volailles.
S11.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'oreillères («lunettes ») est interdite.
S12.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débéquetage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Elles transmettent à l'Organisme de Défense et de Gestion un planning prévisionnel des lots mis en place.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Le vide sanitaire doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée dans le respect du bien-être animal.
S17.	Conditions de transport des volailles	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S19.	Identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile et rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent tous avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S21.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S22.	Conditions d'étourdissement des volailles	L'étourdissement ne doit pas provoquer d'arrêt cardiaque.
S23.	**Conditions de saignée (durée)**	**La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S24.	Durée d'échaudage	≥ 1 minute
S25.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Durée du ressuage**	**Au minimum 2h30.** La durée du ressuage est définie par chaque abattoir en fonction de ses installations et avec l'objectif d'atteindre une température à cœur des carcasses en sortie comprise entre 0 et 4 °C.
S27.	Températures en sortie de ressuage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en sortie de ressuage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Température de l'atelier de conditionnement	≤ 12°C
S29.	Mode de conditionnement pour les volailles sous atmosphère protectrice ou sous-vide	Il est identique que pour les volailles sous film : - film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ; - étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix ou une seule étiquette reprenant l'ensemble des informations), positionnées de manière à être non pliées, visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel).
S30.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S31.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Agrément des ateliers de découpe	Les ateliers de découpe doivent tous avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir découper et commercialiser des volailles label rouge.
S33.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		faire l'objet d'un suivi métrologique.
S34.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S35.	Mode de conditionnement des découpes vrac	Les découpes « vrac » sont disposées dans un carton ou dans une poche en plastique fermée, qui peut-être sous vide ou sous atmosphère protectrice, elle-même contenue dans un carton ou une caisse en plastique.
S36.	Enregistrement de la comptabilité matière des produits vendus en vrac	Les opérateurs tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de la comptabilité matière dés produits vendus en vrac.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Maitrise du procédé de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé également pour les découpes. Toutefois les pièces de découpes peuvent être surgelées par un autre moyen si l'atelier de surgélation justifie par le biais d'essais sa capacité à atteindre -18°C à cœur des produits dans le délai maximum défini dans les conditions de production communes.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Modalités d'étiquetage des pièces de découpe « vrac » ou destinées à la restauration hors foyer	- Sur le colis (carton ou poche plastique) est apposée une étiquette label rouge numérotée et non réutilisable mentionnant toutes les allégations définies pour l'étiquetage des volailles entières. - L'emplacement de l'étiquetage sur le colis permet de préserver la lisibilité du numéro individuel de l'étiquette après ouverture du colis. S'il est fourni par l'abattoir des outils de communication

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		tels que sacs ou coques pour les rôtisseurs, ou autres moyens, mentionnant que le produit est issu d'une matière première label rouge, le nombre entreposés dans chaque colis devra correspondre aux nombres de carcasses présentes dans ce même colis.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

			ENGRAISSEMENT			
	Démarrage		**Croissance**		**Retrait**	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 7 jours maximum avant abattage***		***de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")***	
Graines de céréales et produits dérivés	50 % minimum		70 % minimum		70 % minimum	
			80% minimum de céréales et sous produits de céréales en moyenne pondérée			
Céréales jaunes et issues	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60
Céréales blanches et issues						
- Blé	5	70	5	80	5	80
- Orge	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	15	0	25	0	25
-Triticale	0	50	0	60	0	60
-Avoine	0	10	0	20	0	20
Autres céréales blanches et issues (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Produits dérivés	Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et produits dérivés de céréales"					
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	50	0	30	0	30
Tourteaux	0	50	0	30	0	30
Graines	0	30	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et produits dérivés (Valeur pour chaque produit)	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Tubercules et racines, et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15
Autres graines et fruits, et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5
Minéraux et produits dérivés – additifs	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6

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

La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible.

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/91 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Volailles fermières de chair » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 3

5. Méthode d'obtention 10

5.1. Schéma de vie 10
5.2. Sélection 10
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 11
5.4. Alimentation des volailles 12
5.5. Élevage 12
5.5.1. Provenance des volailles 12
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 13
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 13
5.5.3. Parcours 13
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 13
5.5.4.1. Traitements 13
5.5.4.2. Vide sanitaire 13
5.5.5. Enlèvement de la bande 13
5.5.6. Ramassage et transport 13
5.6. Abattage 13
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 14
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 14
5.6.4. Ressuage 14
5.7. Conditionnement des volailles entières 15
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 15
5.9. Transformation 16
5.10. Surgélation 16

6. Étiquetage 16

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16

Annexe 1 : Plan d'alimentation 17

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Des Volailles Fermières de la Drôme (SDVFD)
Siège social : Les chênes 26400 GRANE
Adresse administrative : Z.A.Pimpie 26120 MONTELIER
Tél : 04 75 60 15 00 - Fax 04 75 59 99 50
Courriel : d.benistant@valsoleil.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune fermier élevé en plein air abattu à 81 jours minimum.
Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés.
Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage minimum 81 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :
- Une flaveur et une jutosité agréables
- Une consistance moelleuse pour les muscles blancs et ferme à point pour les muscles rouges.

4. TRAÇABILITÉ

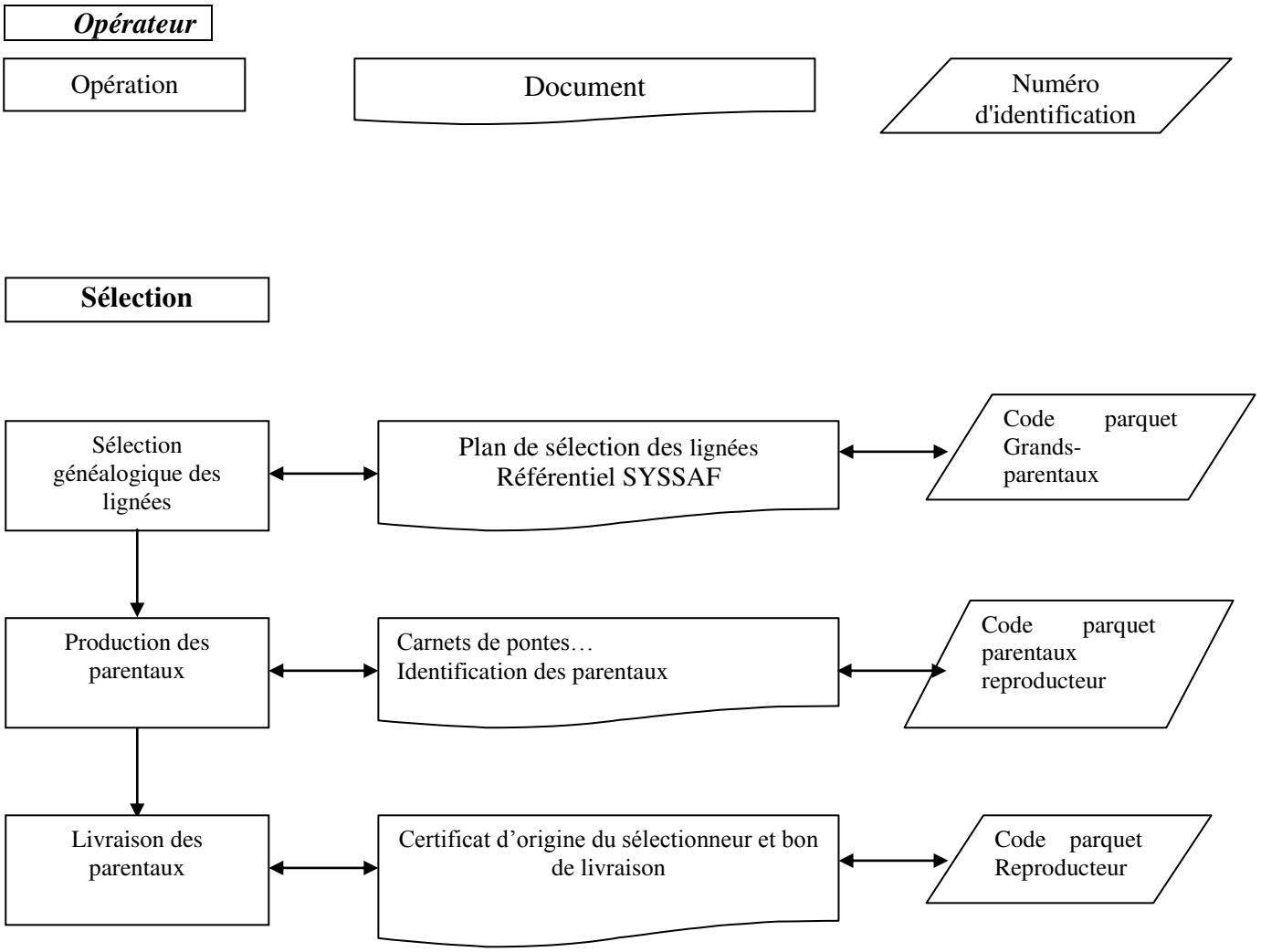
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

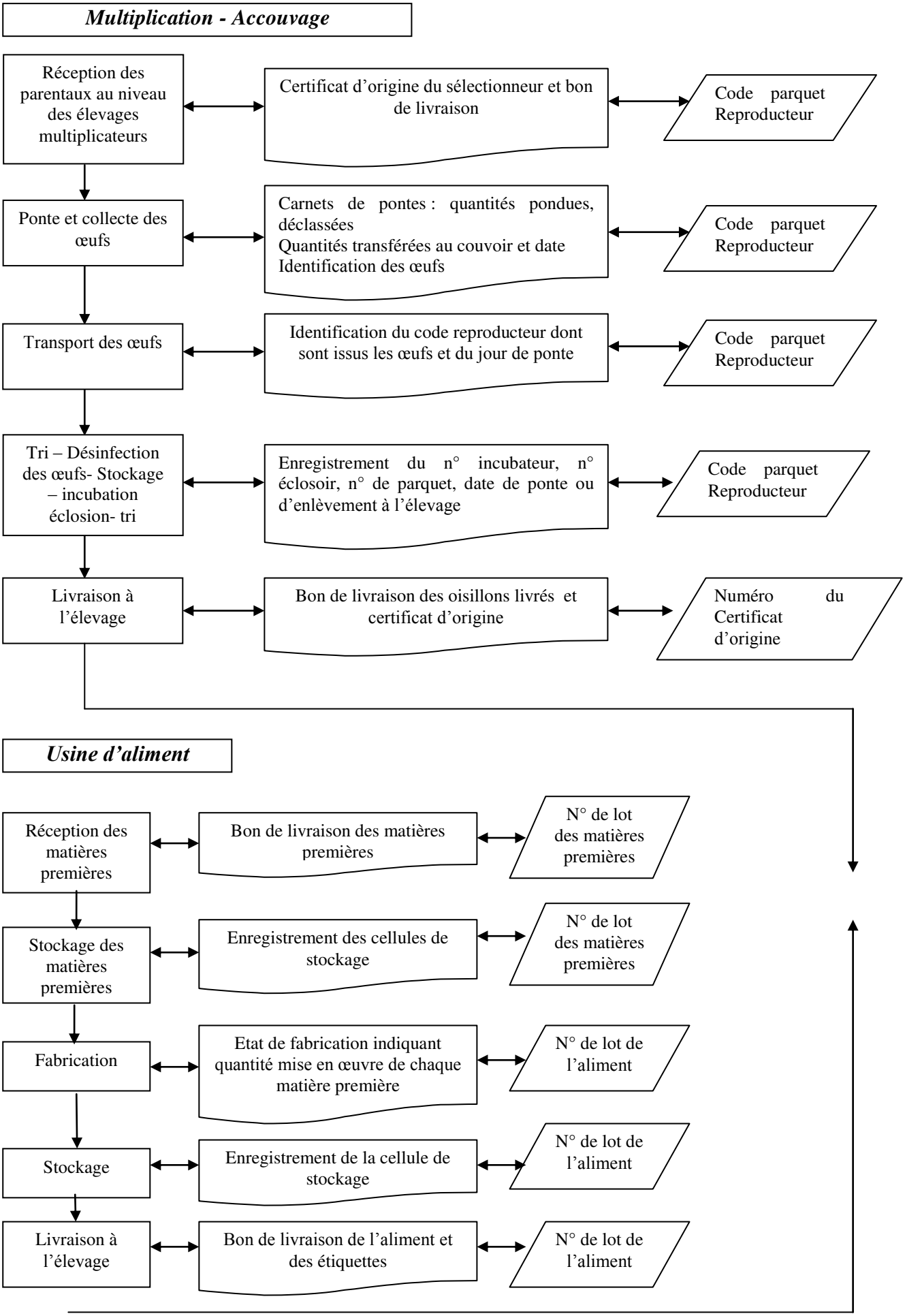
Schéma de traçabilité montante et descendante

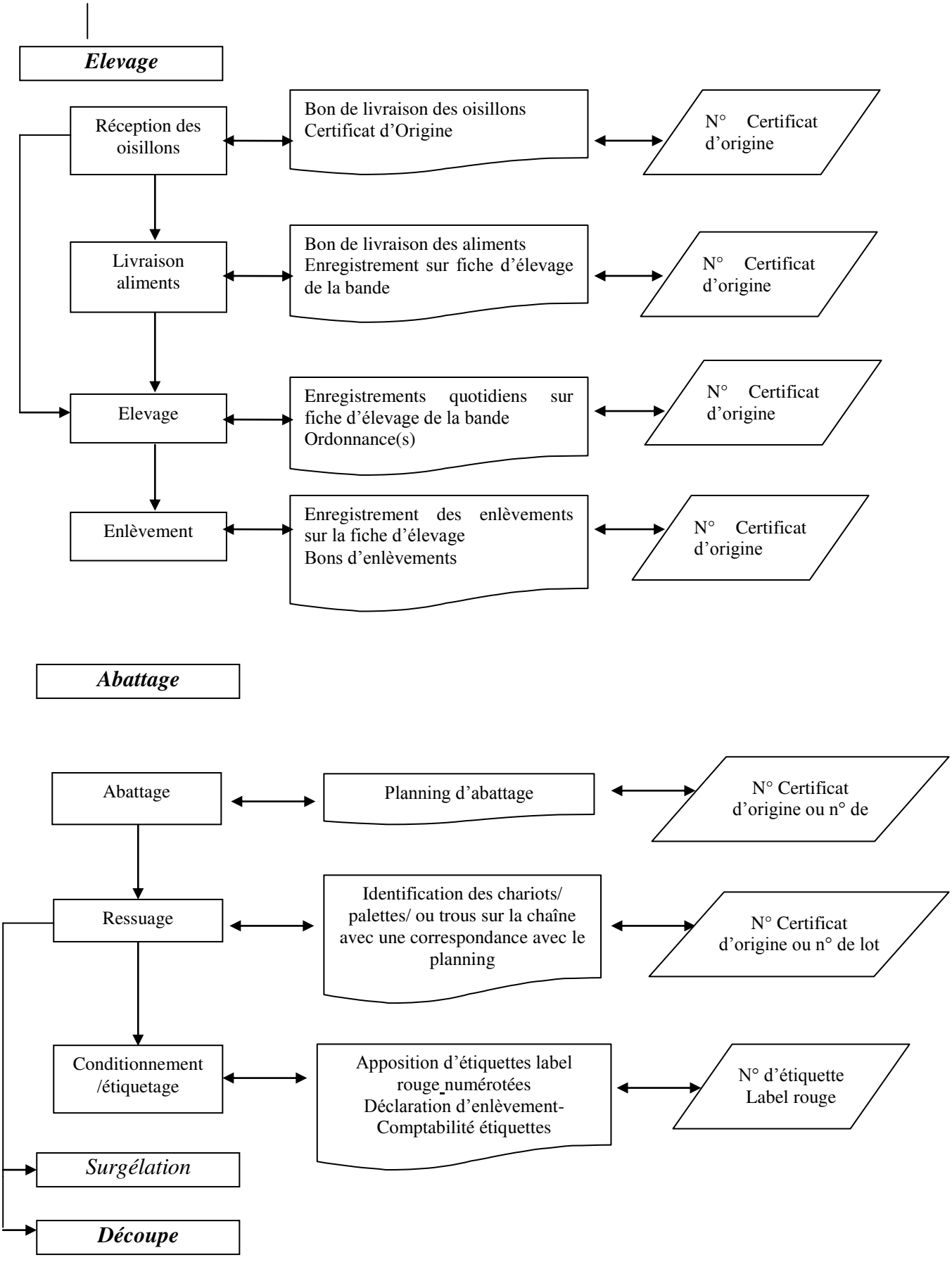
Chaque opérateur concerné met en place le système de traçabilité nécessaire.
Le schéma de traçabilité ci-après décrit les mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante des informations à suivre. Il comporte :
- les modalités d'identification des produits aux différents stades ;
- les documents associés permettant de retrouver les informations tracées ;

- les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes.

Légende :




Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion- tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons livrés et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine
Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment


Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine
Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-
Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette Label rouge
Surgélation
Découpe

Traçabilité sélection :

Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergé un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergé les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions/transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : - le numéro de lot - l'identifiant commercial de la souche - le sexe - le nombre.

Traçabilité multiplication/accouvage

Etape	Document
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur et le certificat d'origine remis au couvoir
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion
Identification des lots d'oisillons par le couvoir	Certificat d'origine par lot mentionnant : - le nom et adresse de l'éleveur - le n° de bâtiment livré - le numéro du label rouge - le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs - la date d'éclosion

Etape	Document
	- la date de livraison - le nombre d'oisillons livrés
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir. - L e couvoir dispose en outre d'un planning de mises en place

Traçabilité fabricant d'aliments industriels

Etape	Document
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur - Date de livraison - Quantité - Cellule de stockage au niveau de l'usine
Numéro de lot de l'aliment	- Date et heure de fabrication - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre - Cellule de stockage de l'aliment - Bon de livraison aliment mentionnant : - La date de livraison - La quantité livrée - La dénomination du produit - L'identification du camion de livraison - L'identification de l'éleveur et du bâtiment les étiquettes de l'aliment.

Traçabilité élevage

Etape	Document
Certificat d'origine remis à la livraison des poussins	Certificat d'origine remis à la livraison des poussins : - un numéro unique de certificat d'origine - le numéro de label rouge - le croisement utilisé - le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes - le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré - la date d'éclosion et la date de livraison des

Etape	Document
	poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur	- Nom de l'éleveur - Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations, - La mortalité, - Date d'accès au parcours, - Date de chaponnage et date de claustration, le cas échéant pour les volailles festives, - Les traitements prophylactiques et hors prophylaxie, - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève, - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation)
Fiche d'élevage conservée par la structure responsable du suivi technique	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis par l'abattoir à l'éleveur lors de l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir, - Le nom de l'éleveur, - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité, - L'identification du bâtiment, - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation

Etape	Mention portées / actions
Bon d'enlèvement remis par l'abattoir à l'éleveur	- Le nom de l'abattoir, - Le nom de l'éleveur, - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité, - L'identification du bâtiment, - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Planning d'abattage	En parallèle, l'abattoir a établi un planning d'abattage reprenant chaque lot et y défini l'ordre d'abattage ainsi que le numéro de lot interne à l'abattoir si le numéro de certificat d'origine n'est pas conservé pour la traçabilité. Une correspondance entre le numéro de lot interne et le numéro de certificat d'origine est enregistrée.
Identification des lots	- N° de lot interne, lien enregistré avec le numéro de certificat d'origine ou N° de certificat d'origine
Suivi du flux matière	Les abattoirs enregistrent toutes les données relatives à : - Comptabilité matière - Comptabilité étiquettes
Déclarations d'enlèvement-comptabilité	Les abattoirs établissent une déclaration d'enlèvement-

Etape	Mention portées / actions
étiquette de l'abattoir - Transmission à l'ODG	comptabilité étiquette reprenant notamment les informations suivantes : - Numéro de certificat d'origine, - Nom de l'éleveur, - La quantité enlevée, - La quantité abattue, - La date d'enlèvement, - La date d'abattage, - La quantité de carcasses déclassées, - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe, - La quantité de carcasses saisies, - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé), - Le numéro de la première étiquette utilisée, - Le numéro de la dernière étiquette utilisée, - La quantité d'étiquettes utilisées, - Et le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe - Transmission à l'ODG	Un bordereau de cession découpe est complété en lien avec la déclaration d'abattage reprenant : - Numéro de certificat d'origine, - Nom de l'éleveur, - Nom de l'abattoir cédant éventuellement, - Nom de l'atelier de découpe éventuellement, - Date d'abattage des volailles, - Le nombre de volailles cédées, - Date et heure de découpe des volailles ou sur document annexe, - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ou sur document annexe, - Le code étiquette label_rouge apposé sur les volailles, - Le numéro de la première étiquette utilisée, - Le numéro de la dernière étiquette utilisée, - La quantité des étiquettes utilisées. La comptabilité matière est envoyée à l'Organisme de Défense et de Gestion.
Transfert entre entreprise	La comptabilité matière est également transmise à l'Organisme de Défense et de Gestion.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2.</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes jaunes cou nu
<table>
<tr><td>♂ / ♀</td><td>T44N</td><td>S77N</td></tr>
<tr><td>JA57</td><td>T457N</td><td>S757N</td></tr>
<tr><td>SA51</td><td>T451N</td><td>-----</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S3.</td><td>Modalités de dépannage entre couvoirs</td><td>Le dépannage en œufs ou oisillons provenant d’un autre couvoir adhérent ou non à l’Organisme de Défense et de Gestion est autorisé sous réserve que le couvoir dépanneur est habilité pour la production label rouge et adhérent à la charte sanitaire.
Le dépannage est réalisé sous la responsabilité du couvoir dépanné, qui adresse à l'Organisme de Défense et de Gestion du signe, un certificat de transfert-Dépannage d'OAC – Oisillons, qui mentionne notamment les coordonnées de l'expéditeur et du destinataire, la date et le moyen de transfert, le parquet, la souche, le numéro de label rouge et la quantité livrée.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S	Modalités de contrôle du poids minimum et de l’homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu’à l’obtention de manière stable du poids minimum de 50g. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l’homogénéité des œufs à couver. Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l’élevage de multiplication et/ou au couvoir.
S	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S	Tri des oisillons avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l’ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir remet le certificat d'origine des poussins comprenant : - n numéro unique de certificat d'origine, - e numéro de label rouge, - e croisement utilisé, - e(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, - e nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, - a date d'éclosion et la date de livraison des poussins.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.
S9.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par un organisme certificateur avant la labellisation du 1er lot de volailles.
S11.	Utilisation d'œillères	L'utilisation d'oreillères («lunettes ») est interdite.
S12.	Interdiction du débecquage et désonglage	Le débéquetage et le désonglage sont interdits.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Elles transmettent à l'Organisme de Défense et de Gestion un planning prévisionnel des lots mis en place.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Le vide sanitaire doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée dans le respect du bien-être animal.
S17.	Conditions de transport des volailles	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S19.	Identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile et rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent tous avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S21.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S22.	Conditions d'étourdissement des volailles	L'étourdissement ne doit pas provoquer d'arrêt cardiaque.
S23.	**Conditions de saignée (durée)**	**La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.
S24.	Durée d'échaudage	≥ 1 minute
S25.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	**Durée du ressuage**	**Au minimum 2h30.** La durée du ressuage est définie par chaque abattoir en fonction de ses installations et avec l'objectif d'atteindre une température à cœur des carcasses en sortie comprise entre 0 et 4 °C.
S27.	Températures en sortie de ressuage et suivi métrologique	- La température des produits en sortie de ressuage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	des appareils de mesures	faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Température de l'atelier de conditionnement	≤ 12°C
S29.	Mode de conditionnement pour les volailles sous atmosphère protectrice ou sous-vide	Il est identique que pour les volailles sous film : - film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ; - étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix ou une seule étiquette reprenant l'ensemble des informations), positionnées de manière à être non pliées, visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel).
S30.	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S31.	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Agrément des ateliers de découpe	Les ateliers de découpe doivent tous avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir découper et commercialiser des volailles label rouge.
S33.	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S34.	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S35.	Mode de conditionnement des découpes vrac	Les découpes « vrac » sont disposées dans un carton ou dans une poche en plastique fermée, qui peut-être sous vide ou sous atmosphère protectrice, elle-même

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		contenue dans un carton ou une caisse en plastique.
S36.	Enregistrement de la comptabilité matière des produits vendus en vrac	Les opérateurs tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de la comptabilité matière dés produits vendus en vrac.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Maitrise du procédé de surgélation	La surgélation est réalisée par air pulsé également pour les découpes. Toutefois les pièces de découpes peuvent être surgelées par un autre moyen si l'atelier de surgélation justifie par le biais d'essais sa capacité à atteindre -18°C à cœur des produits dans le délai maximum défini dans les conditions de production communes.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Modalités d'étiquetage des pièces de découpe « vrac » ou destinées à la restauration hors foyer	- Sur le colis (carton ou poche plastique) est apposée une étiquette label rouge numérotée et non réutilisable mentionnant toutes les allégations définies pour l'étiquetage des volailles entières. - L'emplacement de l'étiquetage sur le colis permet de préserver la lisibilité du numéro individuel de l'étiquette après ouverture du colis. S'il est fourni par l'abattoir des outils de communication tels que sacs ou coques pour les rôtisseurs, ou autres moyens, mentionnant que le produit est issu d'une matière première label rouge, le nombre entreposés dans chaque colis devra correspondre aux nombres de carcasses présentes dans ce même colis.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

			ENGRAISSEMENT			
	Démarrage		**Croissance**		**Retrait**	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 7 jours maximum avant abattage***		***de 6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")***	
Graines de céréales et produits dérivés	50 % minimum		70 % minimum		70 % minimum	
			80% minimum de céréales et sous produits de céréales en moyenne pondérée			
Céréales jaunes et issues	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60
Céréales blanches et issues						
- Blé	5	70	5	80	5	80
- Orge	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	15	0	25	0	25
-Triticale	0	50	0	60	0	60
-Avoine	0	10	0	20	0	20
Autres céréales blanches et issues (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Produits dérivés	Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et produits dérivés de céréales"					
Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	50	0	30	0	30
Tourteaux	0	50	0	30	0	30
Graines	0	30	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et produits dérivés (Valeur pour chaque produit)	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Tubercules et racines, et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15
Autres graines et fruits, et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5
Minéraux et produits dérivés – additifs	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6

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

La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible.