JORF du 7 mars 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-10

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/17 « Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75 % 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

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 11
5.3.1. Oisillons mis en place 11
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
5.4. Alimentation des volailles 12
5.5. Élevage 13
5.5.1. Provenance des volailles 13
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 14
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5.5. Enlèvement de la bande 14
5.5.6. Ramassage et transport 14
5.6. Abattage 14
5.6.1. Attente avant abattage 14
5.6.2. Abattage 15
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 15
5.6.4. Ressuage 15
5.7. Conditionnement des volailles entières 16
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 16
5.9. Transformation 16
5.10. Surgélation 17

6. Étiquetage 17

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 18

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon 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 chapon à croissance lente, à pattes et peau jaunes, plumage roux non cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), 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 150 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales

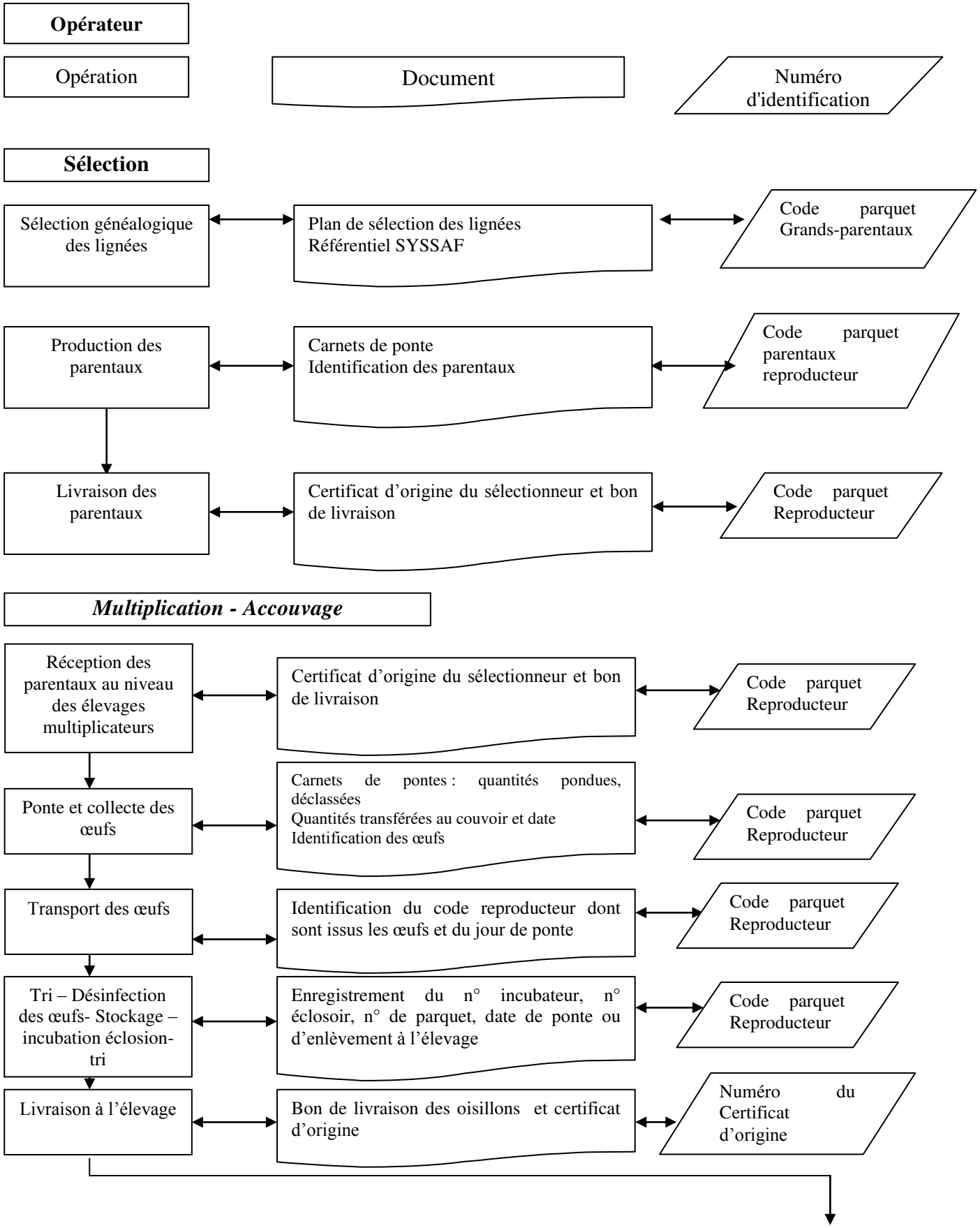
Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

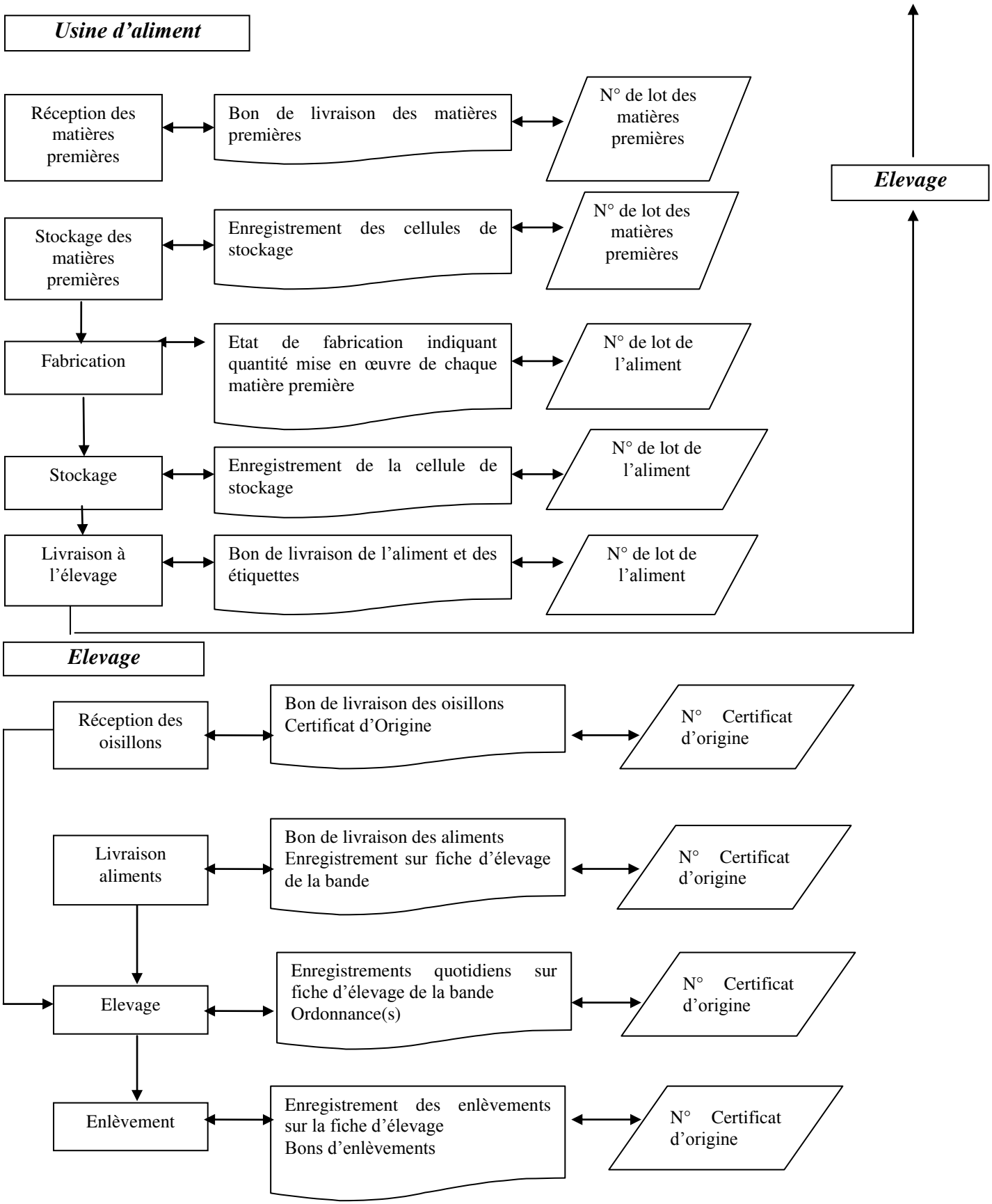
4. TRAÇABILITÉ

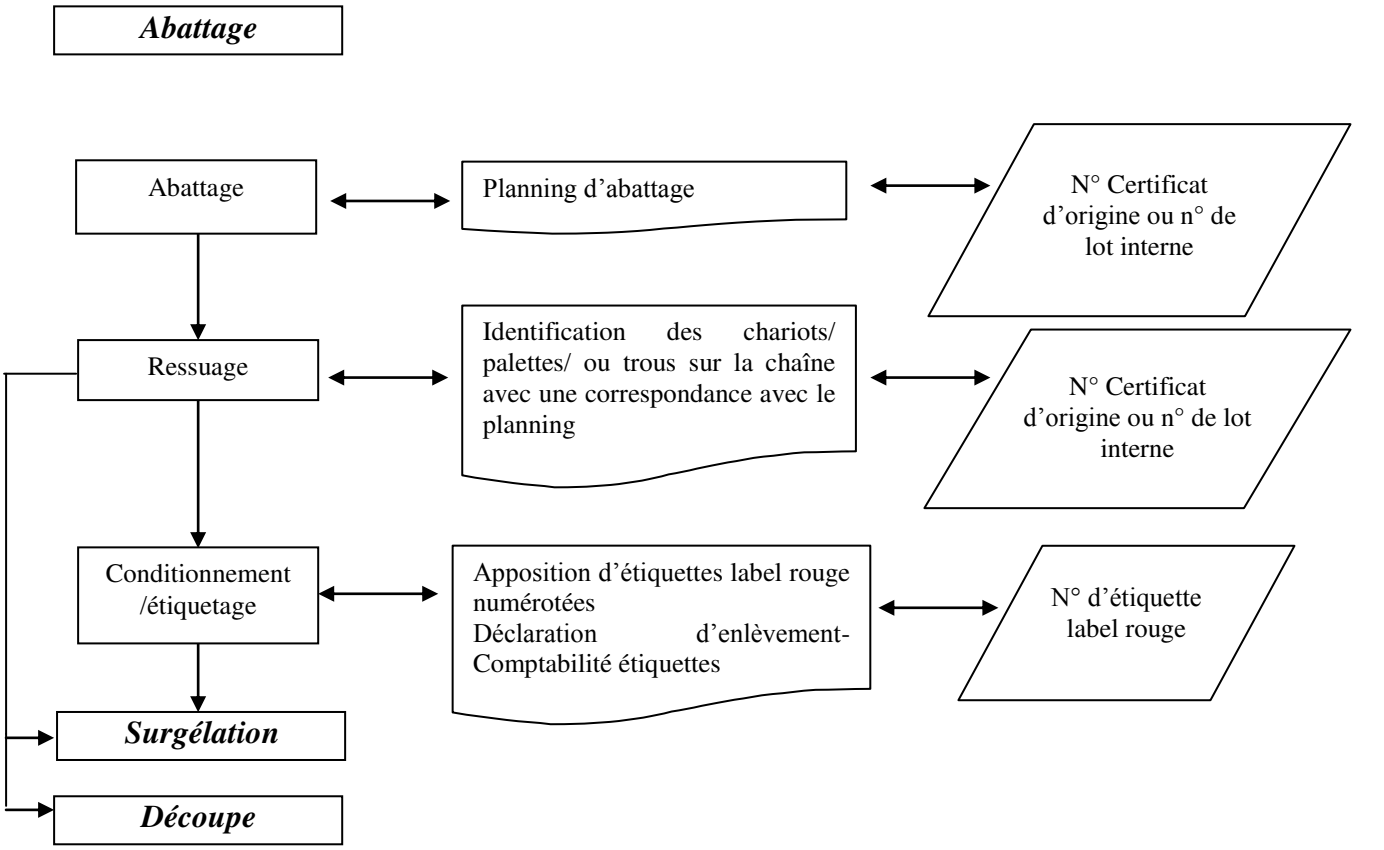
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

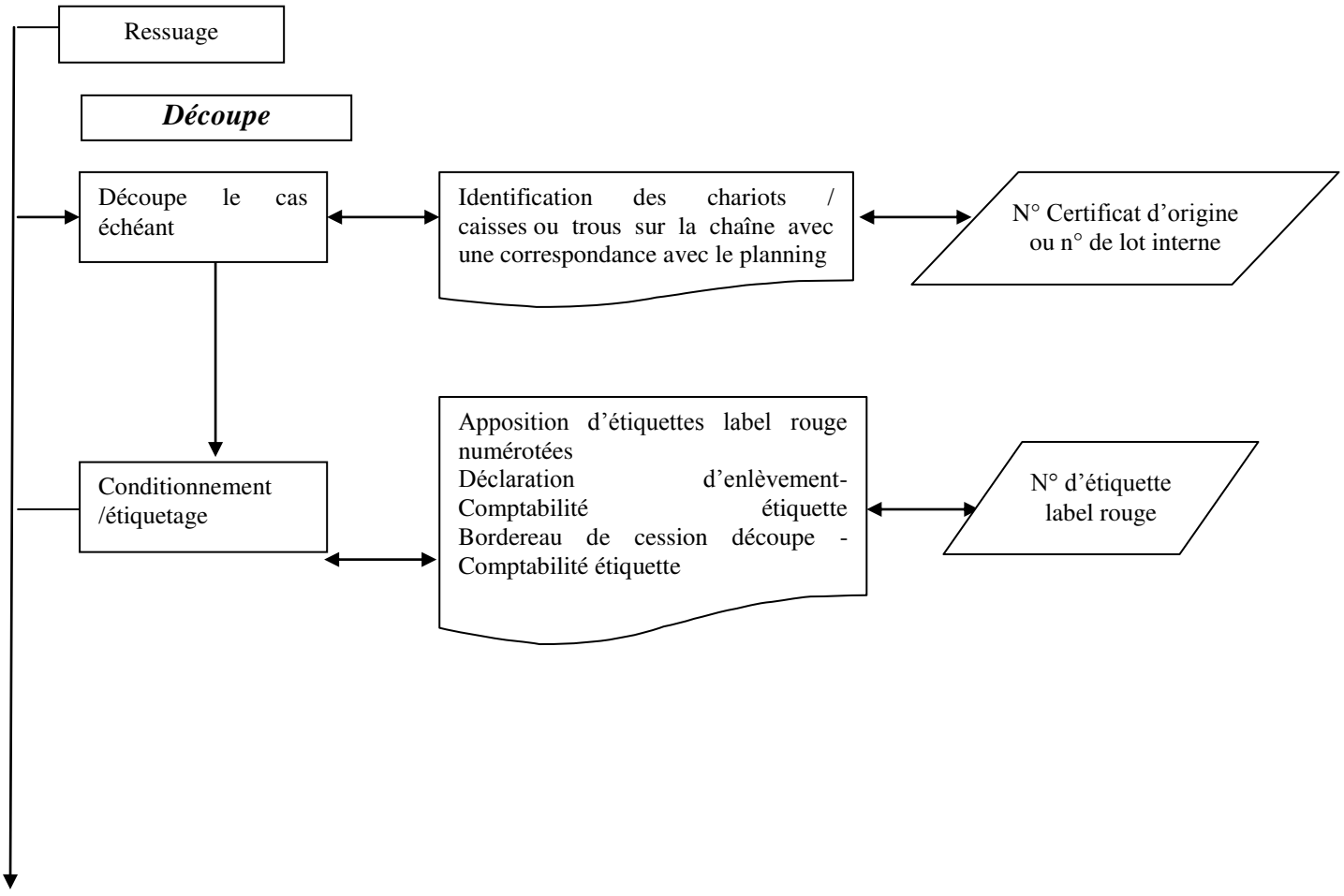
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

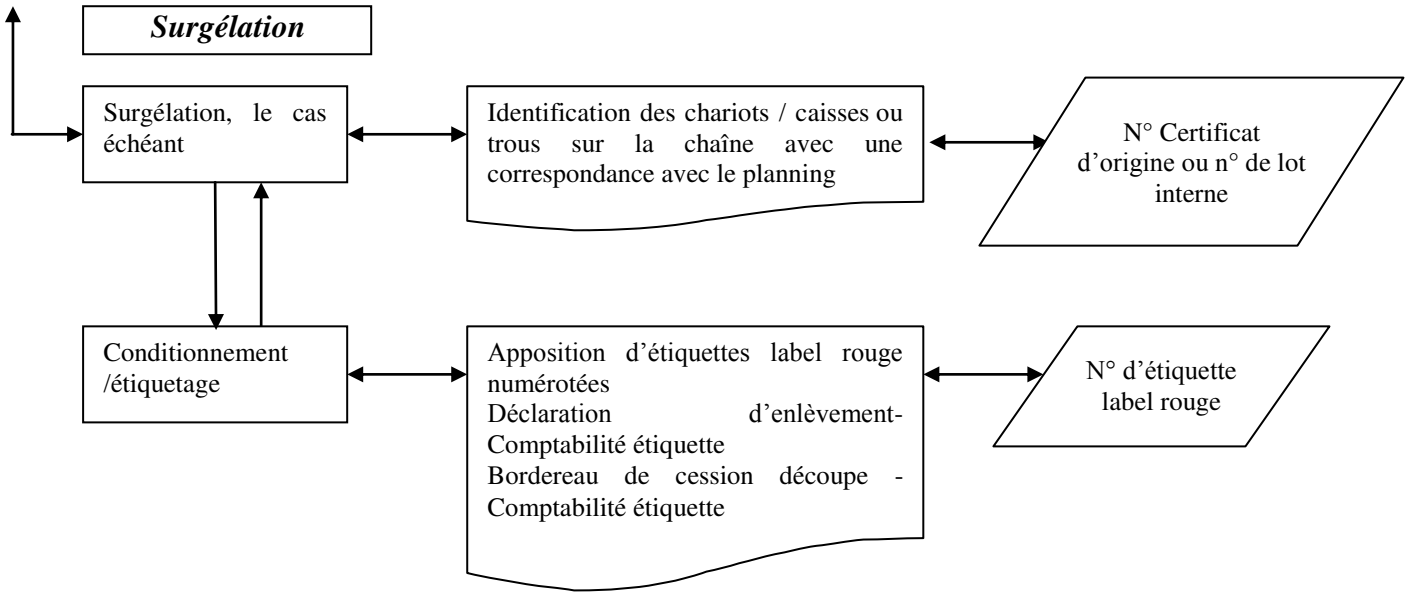
Légende :




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
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 lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe


Ressuage
Découpe
Découpe le cas échéant
Identification des chariots / caisses ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquette
Bordereau de cession découpe - Comptabilité étiquette
N° d'étiquette label rouge



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des pintadeaux 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 / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
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	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur

Etape	Document / mentions
couvoir	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. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés 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, • 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.

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
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	- Code ou identification de la formule ; - 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 / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • 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 poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- 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 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, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage
Bon d'enlèvement remis à 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	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- 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.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- 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 ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en

Etape	Document / mentions
	surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes ♂ / ♀ : T44 — S77 SA51 : T451 — - JA57 : T457 — S757
S3.	Respect de la charte du SNA	La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d'installation et de fonctionnement visant à prévenir l'apparition et l'extension des infections salmonelliques et notamment : - conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ; - nettoyage et désinfection du couvoir ; - hygiène du personnel.
S4.	Maitrise de l'expression du potentiel génétique des troupeaux	Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver 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 50 grammes. 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.
S6.	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8.	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9.	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite**
S11.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	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. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. 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.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.

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
S18.	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée dans le respect du bien-être animal.
S19.	Conditions de transport	- 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
S20.	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.
S21.	Modalités d'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, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S23.	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S24.	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S25.	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S26.	**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.
S27.	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	- **La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 3 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 3 heures.**
S30.	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage 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
S31.	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S32.	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.
S33.	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
S34.	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S35.	Températures de stockage des découpes 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.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	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.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S38.	Températures de stockage 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 inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S39.	Températures de transport 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 inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S22	Agrément des abattoirs	Documentaire
S30	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S34	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S37	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Alimenté avec 75 % de céréales

			ENGRAISSEMENT					
	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
Matières Premières	*0 à 28 jours maximum*		*29 jours minimum à 121 jours maximum*		*de 122 jours à 7 jours avant abattage maximum*		*6 jours minimum avant abattage à l'enlèvement ("aliment blanc")*	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**70 % minimum**		**80 % minimum**		**80 % minimum**	
			75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée					
Céréales et dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	85	5	85
- Orge	0	20	0	20	0	25	0	25
- Seigle	0	15	0	25	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, epeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"							
Graines ou fruits oléagineux, et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	50	0	30	0	20	0	20
Tourteaux	0	50	0	30	0	20	0	20
Graines	0	30	0	30	0	20	0	20
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés sous-produits Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits dérivés:	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	15	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15	0	15
Autres graines et fruits et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	10	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10	0	10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	20	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0	15	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5	0	5
Sucre,	0	5	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5	0	5
Produits laitiers et produits dérivés	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
Lait, babeurre, lactosérum	0	7	0	7	0	7	0	7
Minéraux et produits dérivés - additifs	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***	***Mini***	***Maxi***
	0,2	6	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.

Pour pouvoir faire mention des produits laitiers sur l'étiquetage, ils doivent représenter plus de 5% en poids de la formule d'aliment finition.