Cahier des charges du label rouge n° LA 02/87 homologué par l'arrêté du 6 août 2020

JORF du 15 août 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-34

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/87 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales
- Fermière – élevée en plein air

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en 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 8

5.1. Schéma de vie 8
5.2. Sélection 8
5.3. Multiplication / Accouvage 8
5.3.1. Oisillons mis en place 8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 9
5.4. Alimentation des volailles 9
5.5. Élevage 9
5.5.1. Provenance des volailles 9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 9
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Traitements 10
5.5.4.2. Vide sanitaire 10
5.5.5. Enlèvement de la bande 10
5.5.6. Ramassage et transport 10
5.6. Abattage 10
5.6.1. Attente avant abattage 10
5.6.2. Abattage 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 11
5.6.4. Ressuage 11
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.8.1. Critères particuliers à la découpe 12
5.8.2. Critères particuliers à la découpe 12
5.8.3. Conditionnement et identification des découpes 12
5.9. Transformation 13
5.10. Surgélation 13

6. Etiquetage 13

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 14

Annexe 1 : Plan d'alimentation 15

1. NOM DU DEMANDEUR

Groupement de Qualité des Volailles Fermières de l'Ardèche (GQVFA)
Z.A. Le Flacher
07340 FELINES
Tél : 04 75 34 59 06 - Fax. 04 75 34 88 05
Email : delphine.mattras@ldc.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade fermière élevée en plein air abattue à 94 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 :

- Durée d'élevage minimum 94 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% de céréales
- Fermière – élevée en plein air

Les volailles du « Groupement de Qualité des Volailles Fermières de l'Ardèche » se caractérisent par rapport au produit courant, par la présence d'une viande :

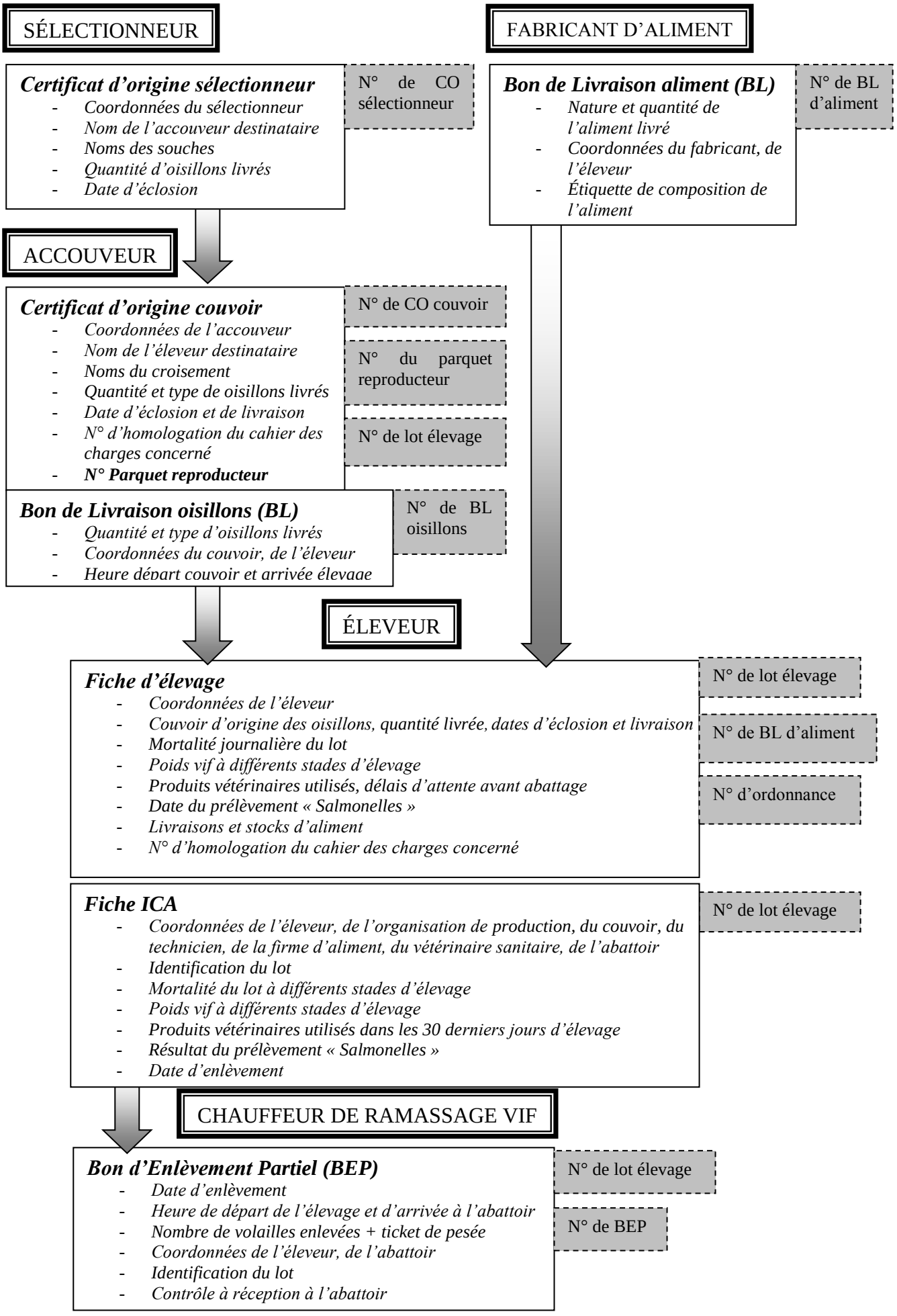
- Plus ferme que le produit courant avec une tenue à l'os plus marquée
- Moins grasse que le produit courant.
- Ayant une intensité de goût plus forte que le produit courant
- Ayant une coloration de la chair jaune et plus foncée que le produit courant.

Ces volailles label rouge perdent peu d'eau à la cuisson. Le léger dépôt de gras sous la peau permet d'obtenir une odeur agréable à la cuisson.

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**La durée d'archivage des documents de traçabilité est de 10 ans, sauf en élevage où elle est de 5 ans pour les ordonnances vétérinaires et 3 ans pour les fiches d'élevage et autres documents.**

Schéma de traçabilité



RESPONSABLE TRACABILITE

Logiciel « Achat vif » :
- *Correspondance n° de lot élevage / n° SB+ (N° d'abattage)*

N° de lot élevage

N° SB+

RESPONSABLE DE L'ABATTOIR

Fiche de fabrication à l'abattoir
- *Date et heure de début et de fin d'abattage*
- *Nom de l'éleveur*
- *Type, nombre, poids vif des volailles*
- *Nombre et poids des volailles saisies / déclassées et étouffées en caisses*
- *N° de chariot, nombre et poids des volailles PAC, effilées, découpées, déclassées*
- *Température du bac d'échaudage*
- *Qualité du saignage, de l'effleurage, de la plumaison, du coupe-peau et arrachage du cou, de l'éviscération*
- *Qualité des viscères et carcasses*

N° SB+

Étiquette « Chariot de ressuage » ou « Stockage Vrac destiné à être retravaillé »
- *Date abattage*
- *Nom de l'éleveur ou identification du lot si plusieurs lots élevage du même éleveur*
- *Type de volaille, nombre, poids*
- *Calibre*
- *Destination (découpe, PAC, effilé)*
- *N° de chariot*

RESPONSABLE « DÉCOUPE »

Pièces entières destinées au conditionnement « PAC » ou « Effilée »

Étiquette « Convoyeur »
- *Date abattage*
- *Nom de l'éleveur ou identification du lot si plusieurs lots élevage du même éleveur*
- *Type de volaille, nombre, poids*

Fiche de suivi de production « découpe »
- *Date abattage, heure sortie ressuage*
- *Nom de l'éleveur*
- *Type de volailles*
- *Qualité du produit, nombre et poids des volailles saisies / déclassées*
- *Nombre de pièces, nombre d'équivalents volailles, poids*
- *Température à cœur de muscle*

N° SB+

Étiquette « Stockage Vrac »
- *Date abattage*
- *Nom de l'éleveur ou identification du lot si plusieurs lots élevage du même éleveur*
- *Type de volaille*

DECOUPE

PAC ET EFFILEES

RESPONSABLE « CONDITIONNEMENT »

Fiche de suivi de traçabilité « découpe »
- *Date abattage*
- *Nom de l'éleveur*
- *N° d'étiquettes, nombre d'équivalents volailles, poids*
- *Température à cœur de muscle*

N° SB+

N° étiquette produit

Fiche de suivi de production « PAC et effilé »
- *Date abattage, heure de sortie ressuage*
- *Nom de l'éleveur*
- *Type de volaille*
- *Qualité du produit*
- *Qualité du conditionnement*
- *N° d'étiquettes, nombre d'équivalents volailles, poids*
- *Température à cœur de muscle*

N° SB+

N° étiquette produit

Conditionnement sous film, sous vide, sous atmosphère protectrice ou en vrac (viande nue)

Étiquette produit
- *Type de produit, N° de cahier des charges*
- *Logo label Rouge*
- *Adresse de l'organisme certificateur*
- *Caractéristiques certifiées communicantes*
- *Nom et adresse de l'ODG*

N° étiquette produit

Logiciel « Traçabilité » :
- *Correspondance n° SB+ / n° Traçabilité*

N° traçabilité

1 Étiquette par bac de stockage
- ***Nombre de pièces*** - ***Désignation du produit, code article***
- *DLC et DTS* - *Date d'abattage, de* ***conditionnement***

N° SB+

N° traçabilité

N° SB+

RESPONSABLE « COMPOSTAGE »

Si conditionnement sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice :

Étiquette unité de vente (barquette, volaille PAC…)
- *Nombre de pièces* - *Désignation du produit, code article*
- *Estampille vétérinaire* - *Date de conditionnement et DLC*
- *Poids, Prix* - *N° Commande, N° Tournée transporteur*
- *Lieu abattage*

N° traçabilité

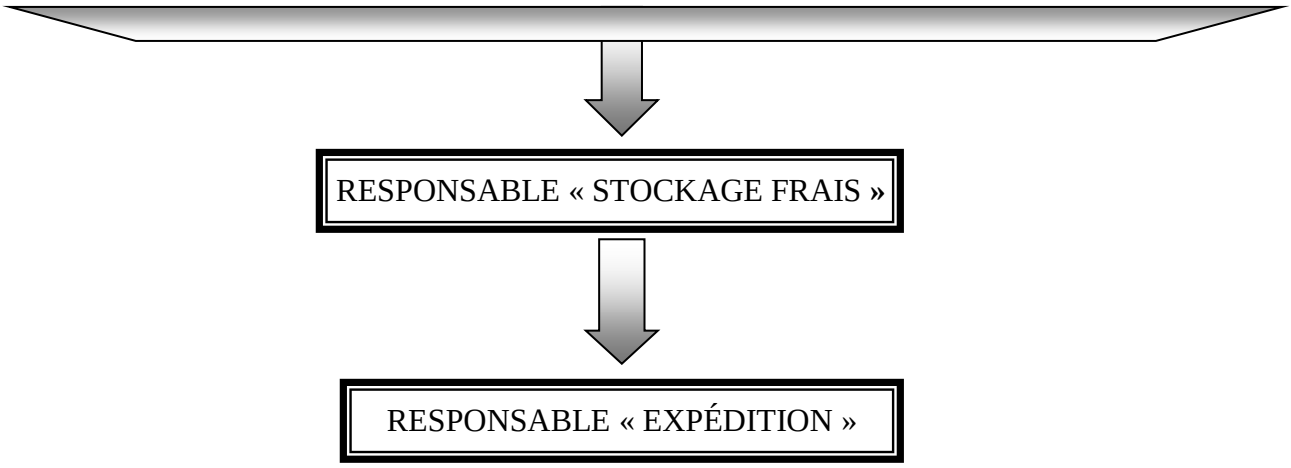
Si conditionnement en gamme traditionnelle :

Étiquette unité de vente (viande nue en carton)
- *Estampille vétérinaire*
- *DLC*

Étiquette colis (sur colis reçu par le client)

N° traçabilité

- *Désignation du produit, code article, nombre de pièces*
- *Date conditionnement et DLC* - *Nom du transporteur, coordonnées du client*
- *Lieu abattage*



Récapitulatif des numéros d'identification :

N° CO sélectionneur (Certificat d'Origine des reproducteurs livrés aux élevages approvisionnant le couvoir) :

1 N° de CO par lot reproducteur

N° CO couvoir (Certificat d'Origine des oisillons livrés en élevage) :

1 N° de CO par lot élevage

N° BL oisillons (Bon de Livraison) :

1 N° de BL oisillons par lot élevage

N° BL aliment (Bon de Livraison) :

1 N° de BL aliment par lot élevage, par livraison d'aliment, par type d'aliment

N° lot élevage :

1 N° lot élevage par éleveur, par bâtiment, par date de mise en place en élevage

N° du parquet reproducteur :

1 N° de parquet par parquet reproducteur

N° ordonnance :

1 N° ordonnance par commande de produits vétérinaires soumis à ordonnance, par lot élevage

N° BEP (Bon d'Enlèvement Partiel) :

1 N° BEP par jour d'enlèvement, par camion de ramassage, par lot élevage

N° SB+ (n° d'abattage) :

1 n° SB+ par lot élevage, par jour d'abattage

Exemple :

Lot n°355 B1 31 de Mr Dupont

	Ramassage 20 juillet	*Ramassage 21 juillet*
Camion 1	N° BEP 321	N° BEP 323
Camion 2	N° BEP 322	
	⇩	⇩
	Abattage 21 juillet	*Abattage 22 juillet*
	N° SB+ 4559	N° SB+ 4560

N° étiquette produit :

1 N° d'étiquette produit par étiquette produit

N° traçabilité :

1 N° par n° SB+, par jour de conditionnement, par atelier (découpe ou PAC / effilé)

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Maitrise des essais sur les croisements	Chaque sélectionneur doit détenir et respecter un protocole d'essai concernant les essais préalables ou réguliers des croisements.

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux listés pour l'espèce « pintades » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production sous Label Rouge.
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Afin de s'assurer de la qualité des œufs mis à couver, un contrôle visuel de leur calibre est effectué.
S6.	**Poids minimum des œufs à couver**	**42 grammes les deux premières semaines de ponte et 45g par la suite.**

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

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
S8.	Caractéristiques du soubassement des murs	S'il existe, le soubassement des murs en parpaings des bâtiments est recouvert d'un enduit lisse.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Type d'élevage	L'élevage se pratique sur parcours en plein air.
S11.	Maitrise de la qualité des parcours	Sur les 20 arbres au minimum que doit comporter le parcours, 10 arbres doivent être proches des trappes afin de favoriser la sortie des volailles. La distance entre les trappes et ces 10 arbres doit correspondre à celle des arbres à l'âge adulte. A titre exceptionnel, en fonction de la nature du sol, ces 10 arbres peuvent être plantés à une distance supérieure.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Remise de la fiche ICA	Avant l'enlèvement, l'éleveur envoie la fiche ICA à l'abattoir sur laquelle figurent toutes les interventions sanitaires ayant été effectuées sur le lot. Elle doit être disponible à l'abattoir 48 heures au plus tard avant abattage du lot et 5 jours au plus tôt.

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Identification des lots sur les quais	Les lots doivent être séparés physiquement avec un espacement de 1,5 mètres minimum sur les quais d'attente.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	**Priorité d'abattage**	**Les volailles labellisables doivent être abattues en aucun cas après des volailles non label rouge.**
S16.	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.
S17.	Durée d'échaudage	≥ 1 minute et 30 secondes
S18.	Conditions d'échaudage et de plumaison **(Température)**	**51°C +/- 1°C**
S19.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Caractéristiques minimales des carcasses labellisables **(conditions minimales classe A)**	**Déclassement systématique si présence d'ecchymoses.**

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Températures du local de ressuage	La température du local de ressuage doit être strictement inférieure à +4°C. On peut tolérer une température temporairement supérieure à +4°C lors du remplissage de la salle de ressuage avec des carcasses « chaudes ». Cependant, la température mesurée en sortie de l'équipement frigorifique (point le plus froid de la salle) doit être inférieure à +4°C.
S22.	**Durée du ressuage**	**Au minimum 2h30.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Modalités de transport des produits réfrigérés	Pour le transport à destination du distributeur, s'assurer avant chargement que la température intérieure du camion est suffisamment basse pour éviter toute remontée de la température des produits au-dessus de + 4°C à cœur pour les produits réfrigérés.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	Entre chaque lot, une étiquette « convoyeur » identifiant le lot, le type de volailles et la date d'abattage est mise sur le convoyeur aérien de l'abattoir et de la découpe. Une étiquette identifiant également le lot est placée sur chaque chariot de ressuage et chaque bac de viande en vrac destinée à être retravaillée. Après conditionnement, une autre étiquette est apposée sur chaque bac de stockage.
S25.	Températures de stockage	- La température des zones réfrigérées ne doit pas dépasser + 4°C, à l'exception de la température des locaux de conditionnement qui, comme celle des locaux de découpe, ne doit pas dépasser + 10 °C. - La température à cœur des carcasses et des morceaux de découpe ne doit pas dépasser + 4°C

5.8.2. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de productions spécifiques

5.8.3. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Modalités de conditionnement et d'identification des pièces de découpe	Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans la continuité de l'atelier de découpe. Si le conditionnement et la pose de l'étiquette ne sont pas réalisés immédiatement après la découpe dans la salle de découpe, les morceaux de découpe doivent être placés dans des emballages (caissettes ou autres…) différents de ceux utilisés pour la découpe non label rouge. Ils sont stockés par piles identifiées (identification du lot d'origine et date d'abattage) et regroupés dans une zone

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		spécifique de la chambre de stockage afin d'éviter toute confusion.
S27.	Modalités de transport des produits réfrigérés	Pour le transport à destination du distributeur, s'assurer avant chargement que la température intérieure du camion est suffisamment basse pour éviter toute remontée de la température des produits au-dessus de + 4°C à cœur pour les produits réfrigérés.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Maitrise du procédé de surgélation des découpes	La surgélation des découpes est réalisée, comme pour les volailles entières, par air pulsée (celles-ci restant dans leur conditionnement d'origine en « vrac nu », ou « sous film » ou « sous vide »).
S29.	Caractéristiques du film d'emballage	Le film d'emballage doit avoir une résistance avérée à la surgélation.
S30.	Modalités de transport des produits surgelés	Pour le transport à destination du distributeur, s'assurer avant chargement que la température intérieure du camion est suffisamment basse pour éviter toute remontée de la température des produits au-dessus de -18°C pour les produits surgelés.

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Modalités d'étiquetage des pièces de découpes en U.V.C.	- Une étiquette comportant un numéro d'identification est apposée sur chaque barquette pour le conditionnement en U.V.C. - Les morceaux de découpe peuvent être présentés sous film, sous-vide ou sous atmosphère protectrice. - - Le film est positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement.
S32.	Modalités d'étiquetage des pièces de découpe « vrac »	Pour le conditionnement « en vrac », les dispositions suivantes s'appliquent : Sur le colis : Étiquette comportant toutes les allégations définies pour l'étiquetage des volailles individuelles (logo, mentions réglementaires, mode d'élevage, marque commerciale...), le nombre et le type de morceaux, la D.L.C.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Sur chaque morceau : Étiquette individuelle numérotée non réutilisable comportant la D.L.C.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Pas de conditions de production spécifiques

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

PERIODE DE DEMARRAGE (du 1er au 28ème jour maxi)		
Catégories	Taux minimum	Taux maximum
Graines de céréales jaunes		
Sorgho	0%	30%
Maïs	5%	75%
Graines de céréales blanches		
Blé	5%	60%
Orge	0%	20%
Triticale	0%	45%
Produits dérivés de céréales		
Total produits dérivés de céréales	0%	15% de l'ensemble graines de céréales et produits dérivés
TOTAL graines de céréales et produits dérivés (Blé, orge, seigle, triticale, avoine, sorgho, maïs, millet, riz, épeautre…)	50%	100%
GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX, GRAINES DE LEGUMINEUSES ET LEURS PRODUITS DERIVES (liste non exhaustive)		
Graine de colza	0%	20%
Graine de soja	0%	30%
Graine de tournesol	0%	20%
Graine de pois	0%	20%
Graine de féverole	0%	20%
Graine de lupin	0%	20%
Tourteaux colza	0%	10%
Tourteaux soja	0%	50%
Tourteaux tournesol	0%	20%
TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT		6%
ADDITIFS : 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 : interdit		
PRODUITS AZOTES : Les acides aminés et les levures peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur		
ALIMENTS MEDICAMENTEUX : Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.		

PERIODE D'ENGRAISSEMENT (de l'arrêt du démarrage à l'abattage)		
Catégories	Taux minimum	Taux maximum
Graines de céréales jaunes		
Sorgho	0%	50%
Maïs	5%	80%
Graines de céréales blanches		
Blé	5%	70%
Orge	0%	25%
Triticale	0%	60%
Produits dérivés de céréales		
Total produits dérivés de céréales	0%	*15 % de l'ensemble* graines de céréales et produits dérivés
TOTAL graines de céréales et produits dérivés (Blé, orge, seigle, triticale, avoine, sorgho, maïs, millet, riz, épeautre…)	80%	100%
GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX, GRAINES DE LEGUMINEUSES ET LEURS PRODUITS DERIVES (liste non exhaustive)		
Graine de colza	0%	20%
Graine de soja	0%	30%
Graine de tournesol	0%	20%
Graine de pois	0%	30%
Graine de féverole	0%	20%
Graine de lupin	0%	20%
Tourteaux colza	0%	10%
Tourteaux soja	0%	20%
Tourteaux tournesol	0%	20%
TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT		6%
ADDITIFS : 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 : interdit		
PRODUITS AZOTES : Les acides aminés et les levures peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur		
ALIMENTS MEDICAMENTEUX : Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.		