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

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

« Pintade Jaune Fermière Élevée en plein air »

N° LA 09/66

Caractéristiques certifiées

- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% minimum de céréales minimum.

SOMMAIRE

PREMIERE PARTIE : TRONC COMMUN

1 GROUPEMENT DEMANDEUR 4
2 NOM DU LABEL ROUGE 4
3 DESCRIPTION DU PRODUIT 4
4 TRAÇABILITÉ 4
5 MÉTHODE D'OBTENTION 7
5.1 SCHÉMA DE VIE DU PRODUIT 7
PRODUITS SURGELES 14
5.2 SELECTION 15
5.2.1 Objectifs communs aux volailles de chair label rouge 15
5.2.2 Création et maintien des lignées 15
5.2.3 Production des parentaux 15
5.2.4 Maîtrise et Contrôle 15
5.3 MULTIPLICATION/ACCOUVAGE 16
5.3.1 Oisillons fournis 16
5.3.2 Homogénéité des volailles après élevage 16
5.4 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET À LA FERME) 16
5.4.1 Matières premières utilisées 16
5.4.2 Additifs 16
5.4.3 Aliments médicamenteux 16
5.4.4 Phases d'alimentation – plan d'alimentation 17
5.5 ELEVAGE 18
5.5.1 Provenance des volailles 18
5.5.2 Les bâtiments 18
5.6.3 Les parcours 20
5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage 21
5.5.5 Enlèvement de la bande 21
5.6 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR 22
5.7 ABATTAGE 22
5.7.1. Attente avant abattage 22
5.7.2 Abattage 22
5.7.3 Sélection et pesée des carcasses labellisables 23
5.7.4 Ressuage 24
5.8 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES 24
5.9 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES 25
5.9.1 Critères particuliers à la découpe 25
5.9.2 Présentations possibles pour la découpe 26
5.9.3 Conditionnement et identification des découpes 26
5.10 SURGELATION 26
6 ÉTIQUETAGE 27
7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION 27

DEUXIEME PARTIE : FICHE PRODUIT

1 GROUPEMENT DEMANDEUR 32
2 NOM DU LABEL ROUGE 32
3 DESCRIPTION DU PRODUIT 32
3.1 PRÉSENTATION DU PRODUIT 32
DÉFINITION 32
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 33
4 TRAÇABILITÉ 33
5 MÉTHODE D'OBTENTION 34
5.1 SÉLECTION 34
5.2 MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 34
5.3 ALIMENTATION 35
5.4 ÉLEVAGE 36
5.5 ABATTAGE 37
6 ÉTIQUETAGE 37
7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION 37

PREMIERE PARTIE : TRONC COMMUN

1 Groupement demandeur

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES
Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX
Reconnue ODG par la Décision n° CNIGP/LR/STG 2007/120
Téléphone : 05.58.85.45.05
Fax : 05.58.85.45.31
Mail : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2 Nom du label rouge

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

3 Description du produit

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

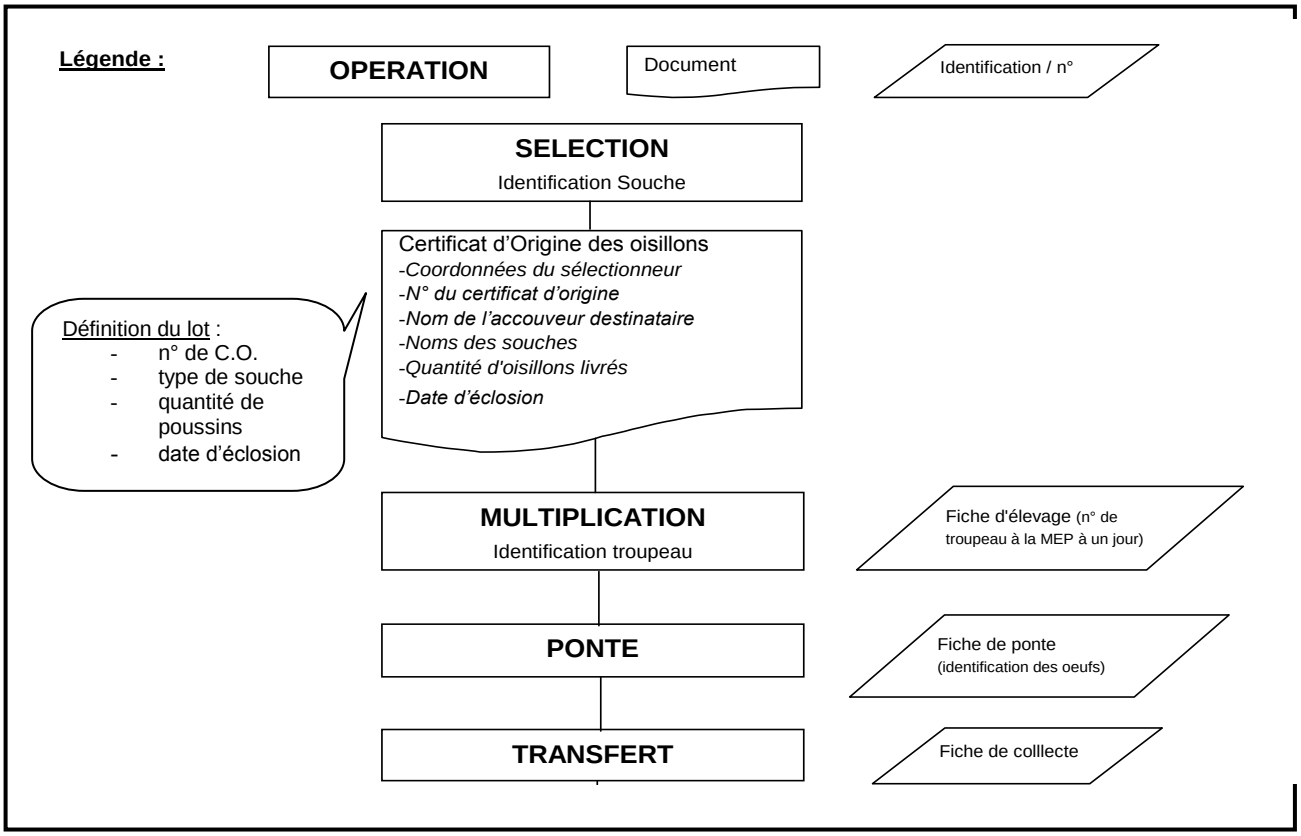
4 Traçabilité

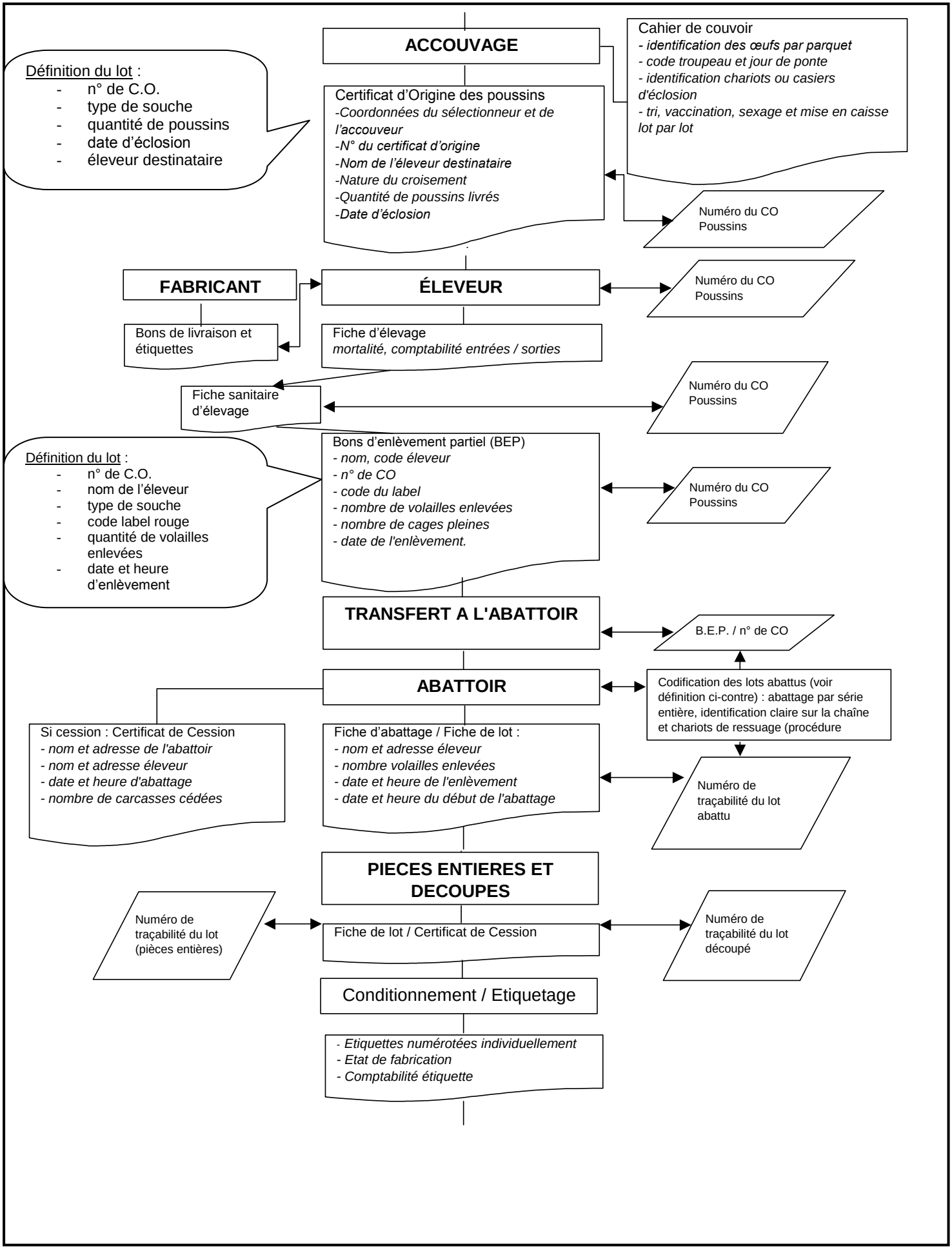
C1 Les procédures de traçabilité des opérateurs permettent à tous les maillons de la filière, du sélectionneur au consommateur, de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire.

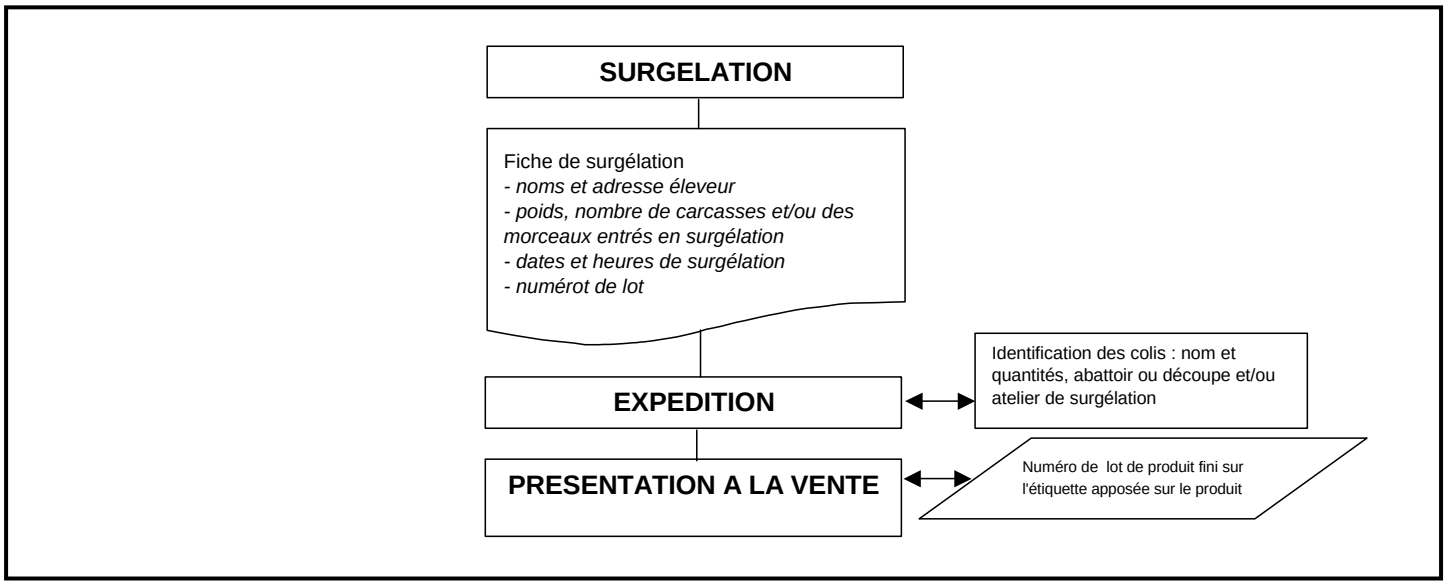
Le schéma suivant décrit
- les modalités d'identification des produits aux différents stades ;
- les documents associés permettant de retrouver les informations tracées.
- Les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes.

Les données de traçabilité sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité

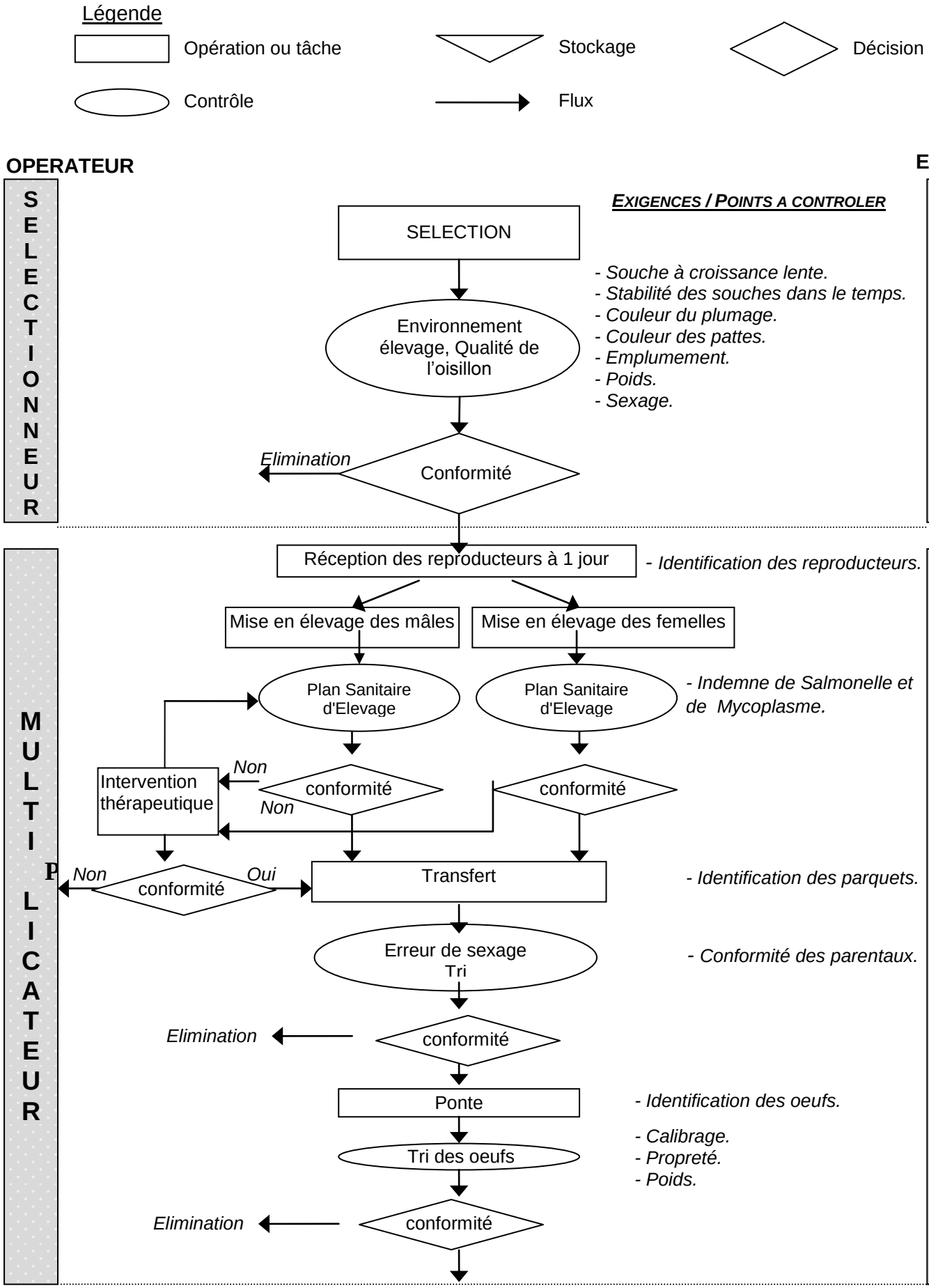



ACCOUVAGE
Cahier de couvoir
- identification des œufs par parquet
- code troupeau et jour de ponte
- identification chariots ou casiers d'éclosion
- tri, vaccination, sexage et mise en caisse lot par lot
Définition du lot :
- n° de C.O.
- type de souche
- quantité de poussins
- date d'éclosion
- éleveur destinataire
Certificat d'Origine des poussins
-Coordonnées du sélectionneur et de l'accouveur
-N° du certificat d'origine
-Nom de l'éleveur destinataire
-Nature du croisement
-Quantité de poussins livrés
-Date d'éclosion
Numéro du CO Poussins
FABRICANT
ÉLEVEUR
Numéro du CO Poussins
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
mortalité, comptabilité entrées / sorties
Fiche sanitaire d'élevage
Numéro du CO Poussins
Définition du lot :
- n° de C.O.
- nom de l'éleveur
- type de souche
- code label rouge
- quantité de volailles enlevées
- date et heure d'enlèvement
Bons d'enlèvement partiel (BEP)
- nom, code éleveur
- n° de CO
- code du label
- nombre de volailles enlevées
- nombre de cages pleines
- date de l'enlèvement.
Numéro du CO Poussins
TRANSFERT A L'ABATTOIR
B.E.P. / n° de CO
ABATTOIR
Codification des lots abattus (voir définition ci-contre) : abattage par série entière, identification claire sur la chaîne et chariots de ressuage (procédure
Si cession : Certificat de Cession
- nom et adresse de l'abattoir
- nom et adresse éleveur
- date et heure d'abattage
- nombre de carcasses cédées
Fiche d'abattage / Fiche de lot :
- nom et adresse éleveur
- nombre volailles enlevées
- date et heure de l'enlèvement
- date et heure du début de l'abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET DECOUPES
Numéro de traçabilité du lot (pièces entières)
Fiche de lot / Certificat de Cession
Numéro de traçabilité du lot découpé
Conditionnement / Etiquetage
- Etiquettes numérotées individuellement
- Etat de fabrication
- Comptabilité étiquette

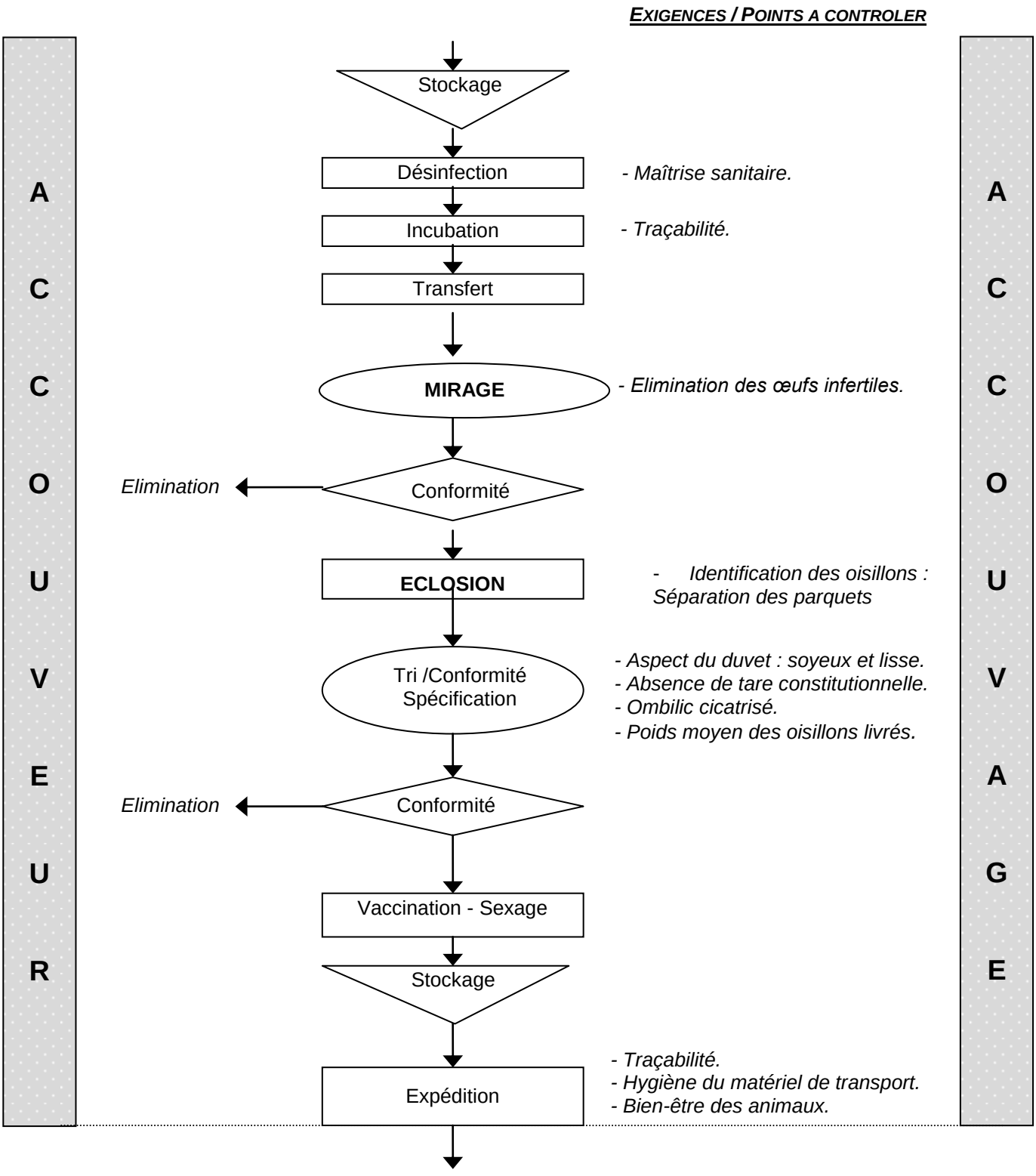

SURGELATION
Fiche de surgélation
- noms et adresse éleveur
- poids, nombre de carcasses et/ou des morceaux entrés en surgélation
- dates et heures de surgélation
- numérot de lot
EXPEDITION
Identification des colis : nom et quantités, abattoir ou découpe et/ou atelier de surgélation
PRESENTATION A LA VENTE
Numéro de lot de produit fini sur l'étiquette apposée sur le produit

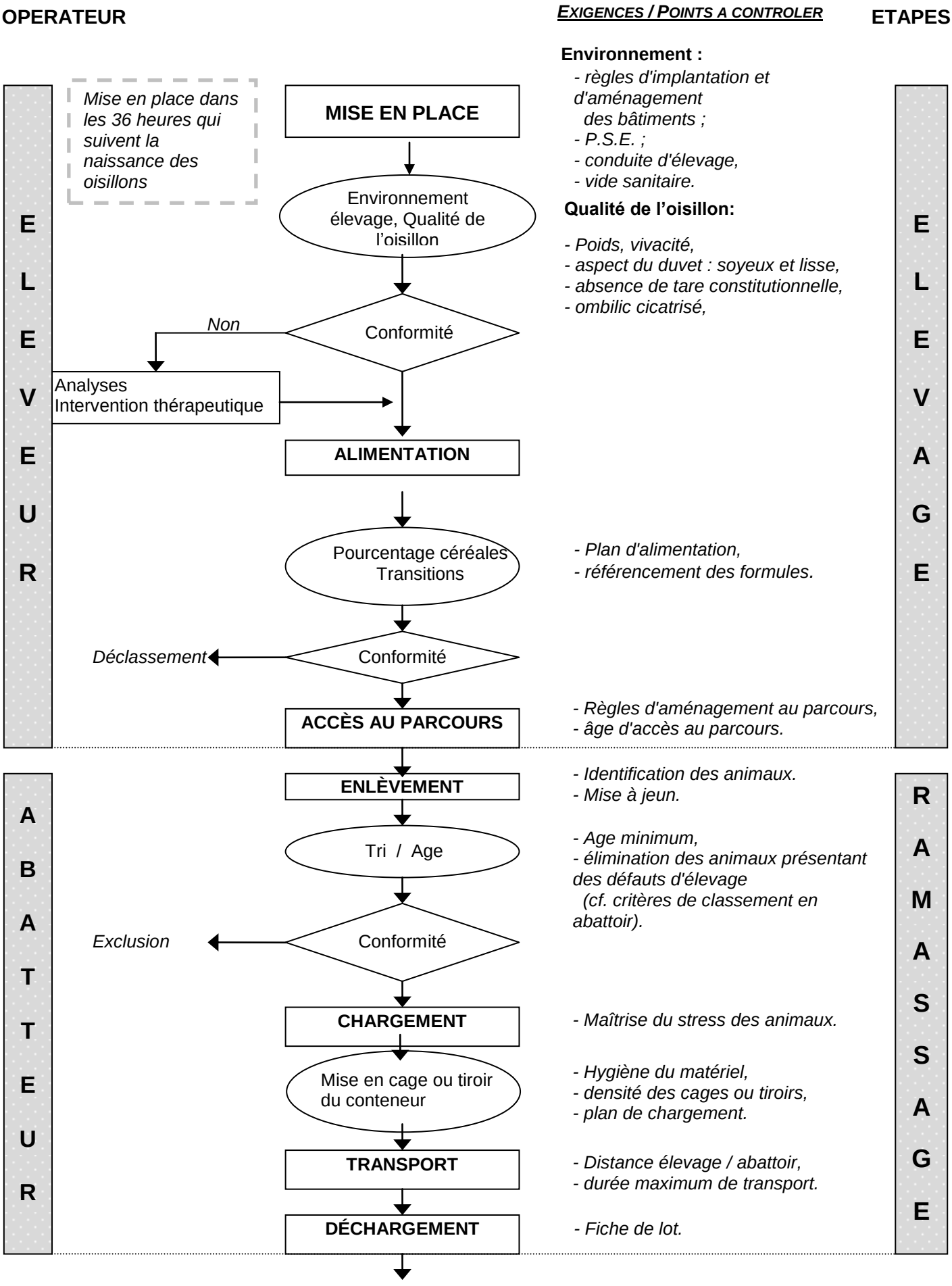
5 Méthode d'obtention

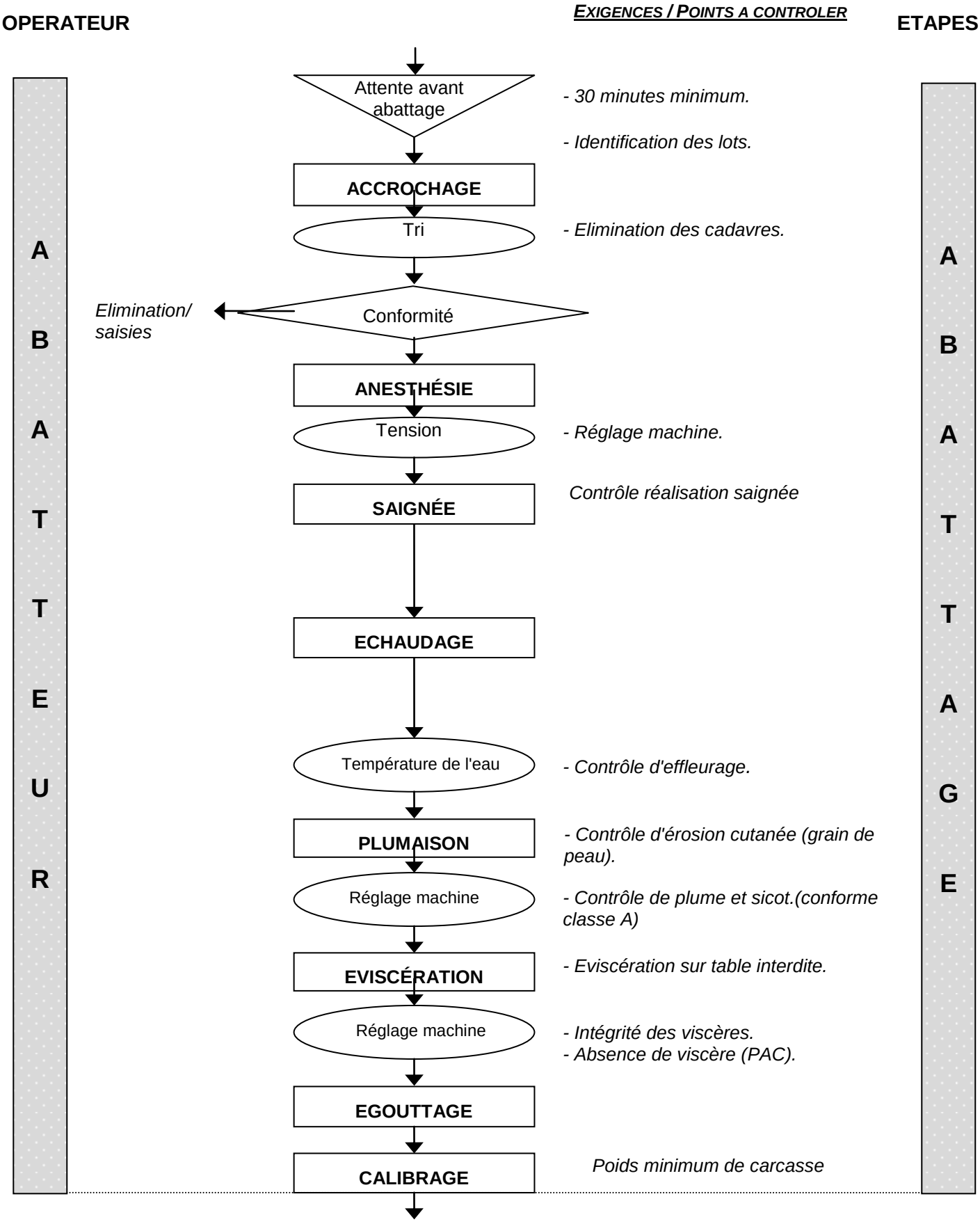
5.1 Schéma de vie du produit

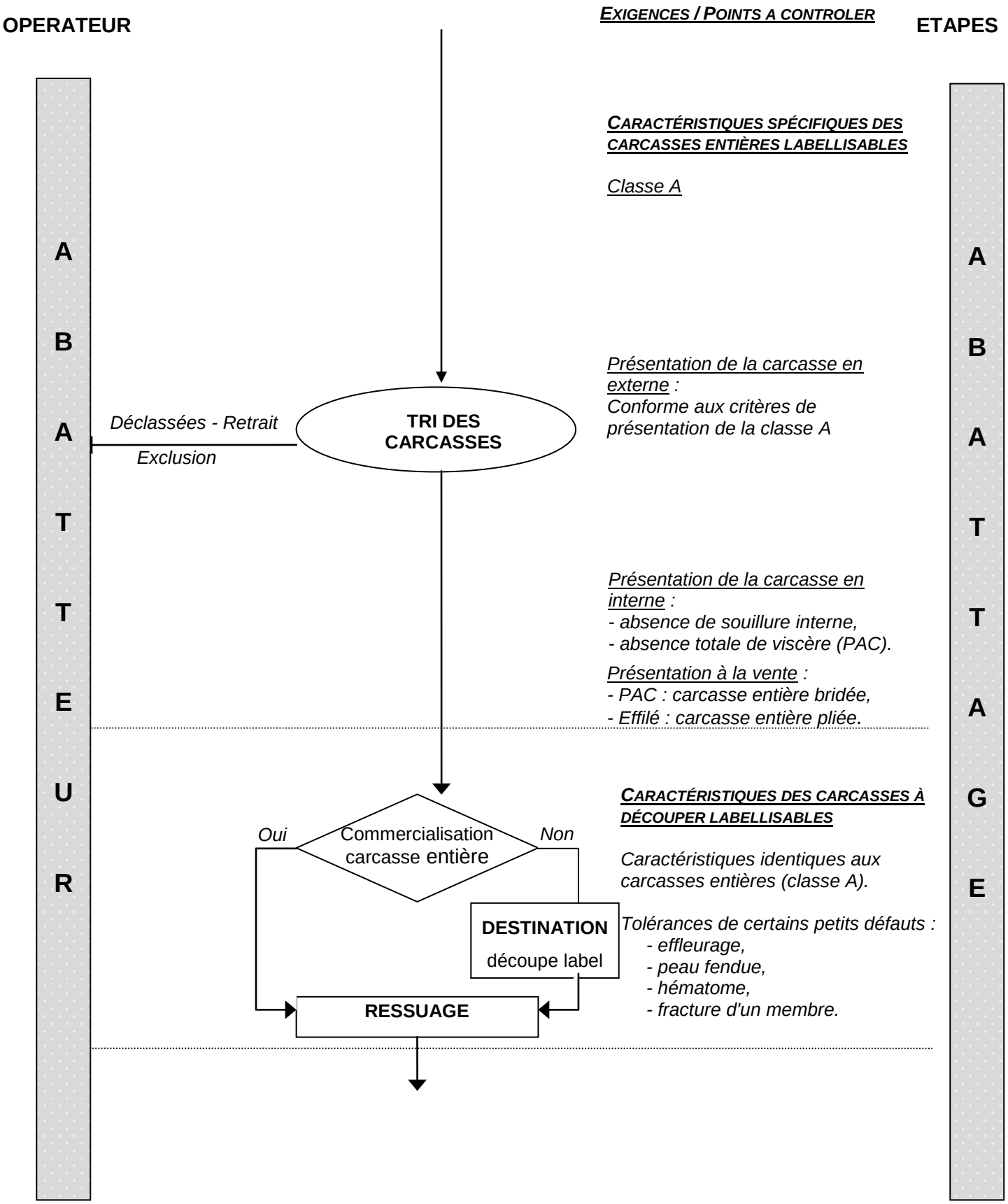


OPERATEUR **ETAPES**



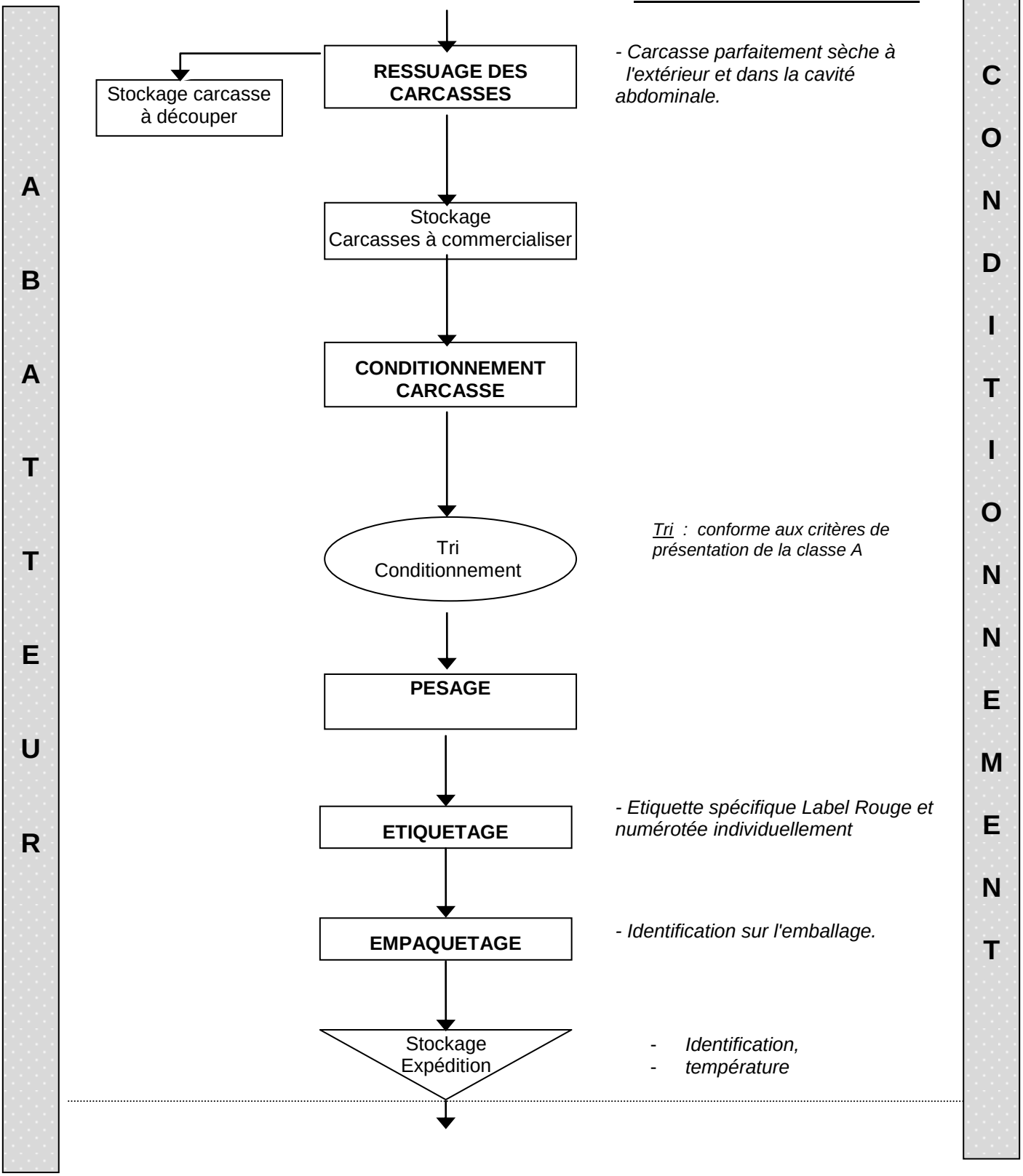

OPERATEUR
EXIGENCES / POINTS A CONTROLER
ETAPES
Environnement :
- règles d'implantation et d'aménagement des bâtiments ;
- P.S.E. ;
- conduite d'élevage,
- vide sanitaire.
Qualité de l'oisillon:
- Poids, vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,
- ombilic cicatrisé,
ELEVEUR
ELEVAGE
Mise en place dans les 36 heures qui suivent la naissance des oisillons
MISE EN PLACE
Environnement élevage, Qualité de l'oisillon
Conformité
Non
Analyses
Intervention thérapeutique
ALIMENTATION
Pourcentage céréales
Transitions
- Plan d'alimentation,
- référencement des formules.
Conformité
Déclassement
ACCÈS AU PARCOURS
- Règles d'aménagement au parcours,
- âge d'accès au parcours.
ABATTEUR
RAMASSAGE
ENLÈVEMENT
- Identification des animaux.
- Mise à jeun.
Tri / Age
- Age minimum,
- élimination des animaux présentant des défauts d'élevage (cf. critères de classement en abattoir).
Conformité
Exclusion
CHARGEMENT
- Maîtrise du stress des animaux.
Mise en cage ou tiroir du conteneur
- Hygiène du matériel,
- densité des cages ou tiroirs,
- plan de chargement.
TRANSPORT
- Distance élevage / abattoir,
- durée maximum de transport.
DÉCHARGEMENT
- Fiche de lot.

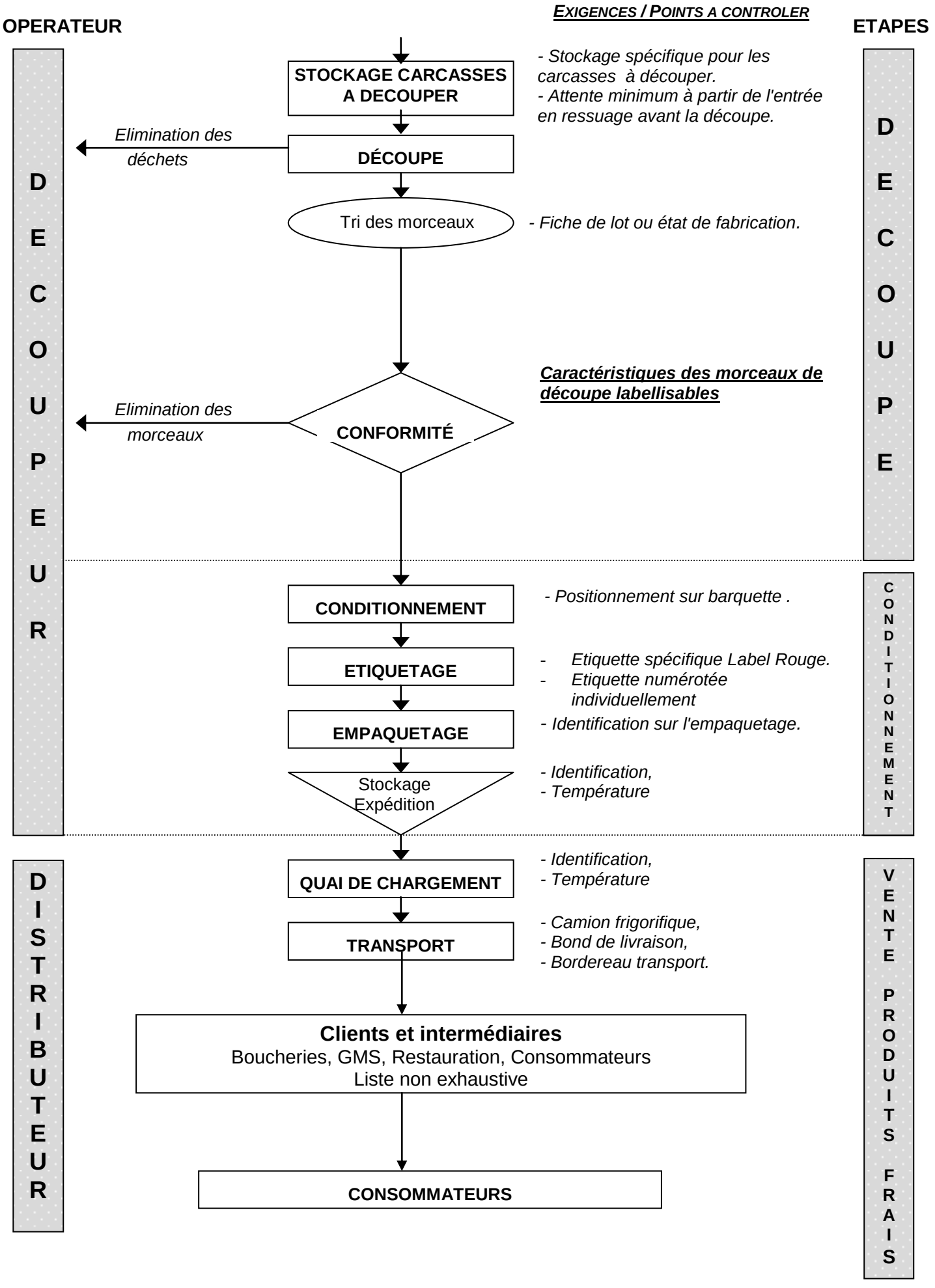

OPERATEUR
EXIGENCES / POINTS A CONTROLER
ETAPES
ABATTEUR
ABATTAGE
Attente avant abattage
- 30 minutes minimum.
- Identification des lots.
ACCROCHAGE
Tri
- Elimination des cadavres.
Elimination/ saisies
Conformité
ANESTHÉSIE
Tension
- Réglage machine.
SAIGNÉE
Contrôle réalisation saignée
ECHAUDAGE
Température de l'eau
- Contrôle d'effleurage.
PLUMAISON
- Contrôle d'érosion cutanée (grain de peau).
Réglage machine
- Contrôle de plume et sicot.(conforme classe A)
EVISCÉRATION
- Eviscération sur table interdite.
Réglage machine
- Intégrité des viscères.
- Absence de viscère (PAC).
EGOUTTAGE
CALIBRAGE
Poids minimum de carcasse


OPERATEUR
EXIGENCES / POINTS A CONTROLER
ETAPES
ABATTEUR
ABATTAGE
CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES DES CARCASSES ENTIÈRES LABELLISABLES
Classe A
Présentation de la carcasse en externe :
Conforme aux critères de présentation de la classe A
Déclassées - Retrait
Exclusion
TRI DES CARCASSES
Présentation de la carcasse en interne :
- absence de souillure interne,
- absence totale de viscère (PAC).
Présentation à la vente :
- PAC : carcasse entière bridée,
- Effilé : carcasse entière pliée.
CARACTÉRISTIQUES DES CARCASSES À DÉCOUPER LABELLISABLES
Oui
Commercialisation carcasse entière
Non
Caractéristiques identiques aux carcasses entières (classe A).
DESTINATION
découpe label
Tolérances de certains petits défauts :
- effleurage,
- peau fendue,
- hématome,
- fracture d'un membre.
RESSUAGE

OPERATEUR **ETAPES**

EXIGENCES / POINTS A CONTROLER




OPERATEUR
EXIGENCES / POINTS A CONTROLER
ETAPES
DECOUPEUR
STOCKAGE CARCASSES A DECOUPER
- Stockage spécifique pour les carcasses à découper.
- Attente minimum à partir de l'entrée en ressuage avant la découpe.
Elimination des déchets
DÉCOUPE
Tri des morceaux
- Fiche de lot ou état de fabrication.
Caractéristiques des morceaux de découpe labellisables
Elimination des morceaux
CONFORMITÉ
DECOUPE
CONDITIONNEMENT
- Positionnement sur barquette .
ETIQUETAGE
- Etiquette spécifique Label Rouge.
- Etiquette numérotée individuellement
EMPAQUETAGE
- Identification sur l'empaquetage.
Stockage Expédition
- Identification,
- Température
CONDITIONNEMENT
DISTRIBUTEUR
QUAI DE CHARGEMENT
- Identification,
- Température
TRANSPORT
- Camion frigorifique,
- Bond de livraison,
- Bordereau transport.
Clients et intermédiaires
Boucheries, GMS, Restauration, Consommateurs
Liste non exhaustive
CONSOMMATEURS
VENTE PRODUITS FRAIS

PRODUITS SURGELES

OPERATEUR | ***EXIGENCES :*** | **ETAPES**

ABATTEUR OU SOUS TRAITANT

SURGELATION DES CARCASSES ENTIÈRES ET DES MORCEAUX DÉCOUPÉS

Surgélation dans les 24 heures suivant l'abattage

Suivi des températures

- Surgélation effective dans les 24 heures suivant l'abattage .
- Température du tunnel < - 35 °C
- Identification sur l'empaquetage

EMBALLAGE

STOCKAGE EXPÉDITION

- Identification
- Température de locaux de stockage

SURGELATION

QUAI DE CHARGEMENT

Transport

DISTRIBUTEUR

Clients et intermédiaires
Boucheries, GMS, Restauration, Consommateurs
Liste non exhaustive

CONSOMMATEURS

VENTE PRODUIT SURGELE

5.2 SELECTION

5.2.1 Objectifs communs aux volailles de chair label rouge

C2 La sélection des lignées et la production de parentaux permet d'obtenir des volailles de chair :
- à croissance lente,
- adaptées aux conditions d'élevage en plein air ou en liberté
- le cas échéant, respectant les caractéristiques spécifiques du label rouge considéré.

Ces caractéristiques spécifiques sont précisées dans les fiches-produits
Ces caractéristiques concernent :
- la présence de gène à effet majeur ;
- le phénotype (couleur de plumage, de la peau, des pattes, conformation, etc.) ;
- la composition corporelle (développement musculaire, dépôts adipeux, peau etc.) ;
- les caractéristiques résultant de la découpe (couleur de la viande)

5.2.2 Création et maintien des lignées

C2 La création des lignées permet d'atteindre les objectifs rappelés ci-dessus :
- croissance lente, permettant, dans les conditions d'élevage requises (alimentation à volonté, utilisation de parcours etc.) d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans les fiches-produits, des carcasses entrant dans la gamme de poids fixée dans cette même fiche.
- rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage. ;

La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps de certaines caractéristiques :
- les caractéristiques à optimum, à savoir la croissance lente, (faible taux de mortalité, faible taux de boiterie…;

les caractéristiques inhérentes au label rouge, précisées comme telles dans les fiches-produits.

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) des autres caractéristiques, à savoir la rusticité et les caractéristiques spécifiques autres que celles visées au paragraphe précédent (par exemple poids, couleur des plumes etc.).

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

5.2.3 Production des parentaux

Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés ci-dessus.
Les croisements de parentaux utilisés sont précisés dans les fiches-produits.

Une liste positive des croisements de parentaux utilisables pour la production sous label rouge est établie et mise à jour régulièrement pour chaque espèce.

5.2.4 Maîtrise et Contrôle

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF.
Les essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrit par le sélectionneur et en concertation avec les organismes de production et l'ODG.
Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et avec le protocole d'essai peuvent être spécifiés dans ce cahier des charges.

5.3 MULTIPLICATION/ACCOUVAGE

5.3.1 Oisillons fournis

C3 Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis dans le cahier des charges.

5.3.2 Homogénéité des volailles après élevage

C4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum défini dans les fiches-produits en fonction des produits terminaux référencés.
Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.
Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :
1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ;
2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet)
3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

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

5.4 FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme)

5.4.1 Matières premières utilisées

C6
Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux selon la liste suivante :
- Grains de céréales et produits dérivés.
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
- Graines de légumineuses et produits dérivés.
- Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave, pomme de terre.
- Autres graines et fruits, et produits dérivés : raisin
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés.
- Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.
- Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum.
- Minéraux et produits dérivés.

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

5.4.2 Additifs

C8 Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :

- Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants

5.4.3 Aliments médicamenteux

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

5.4.4 Phases d'alimentation – plan d'alimentation

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

Les valeurs de référence à respecter (durée de la période de démarrage et % minimum de céréales par phase d'alimentation) sont définies dans les fiches-produits

A/ Dispositions s'appliquant à toutes les volailles

Dans les paragraphes ci-dessous, le « pourcentage moyen pondéré » est égal à :

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

X représentant selon les cas :
- les « céréales et sous produits de céréales » ou
- les « céréales, produits dérivés de céréales et graines de légumineuses »

C10
- **Pour toutes les volailles sauf pintades, chapons de pintades et cailles**, le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur ou égal à 75%
- **Pour les pintades, chapons de pintade et cailles**, le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70%.

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

C11 Chaque fiche-produit fixe les exigences nécessaires à une communication sur l'alimentation.
Quand il est fait référence au « stade de l'engraissement », cela comprend selon les fiches-produits, les phases de distribution d'aliments dits de croissance, finition, pré-abattage et engraissement.

C/ Définitions complémentaires

➥ **Expression du taux de céréales :**
Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et produits dérivés de céréales.
➥ **Calcul du pourcentage de produits dérivés de céréales :**
Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.
Par exemple, si le taux de céréales de la formule d'aliment est de 80%, le taux de produits dérivés de céréales sera au maximum égal à 80% x 15% = 12% de la formule d'aliment.

➥ **La distribution de céréales en l'état, sur le parcours** ou dans le bâtiment, est possible et peut être comptabilisée dans le pourcentage de céréales communiqué sur l'étiquette, à condition de l'indiquer dans le plan d'alimentation et d'inscrire sur la fiche d'élevage la quantité effective.

5.4.4.2 Plan d'alimentation dans les cahiers des charges

Chaque fiche-produits précise la liste des catégories de matières premières autorisées et le plan d'alimentation (nom et période de distribution de chaque aliment).
En outre, la fiche produit indique les fourchettes d'incorporation des principales matières premières dans l'aliment, sous forme de tableau.
Ce plan d'alimentation est spécifié dans les fiches-produits car il varie en fonction des espèces.

5.5 ELEVAGE

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

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

5.5.1 Provenance des volailles

C12 Les volailles doivent provenir de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Cf. § 5.2 Sélection et § II Fiche Produit 3.1 Présentation du produit

C13 Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et proviennent d'une même catégorie (par exemple : pattes jaunes cou nu, etc.).

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

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

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

C15 Sur un même site d'élevage, il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de *trois* âges par espèce est toléré dans les conditions suivantes :

- Chaque lot est identifié par un Certificat d'Origine différent.
- Les parcours qui sont attenants sont parfaitement clôturés sans communication entre eux."

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

5.5.2 Les bâtiments

5.5.2.1 Caractéristiques du bâtiment

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

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

- présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ;
- Isolation ;
- Implantation et aménagement des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…) ;
- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;
- Insertion des bâtiments dans leur environnement.

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

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

- Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobile, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures, vêtements) ; une poubelle ; au moins deux portemanteaux, des pédisacs et une tenue pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

En outre chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pédisacs spécifiques pour le bâtiment ; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

- Soit chaque bâtiment d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.

C18 Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.
Pour les bâtiments de moins de 150 m², la distance de pignons à pignons est de 5 mètres pour les bâtiments mobiles et 10 mètres pour les bâtiments fixes.

C19 Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006 la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.
La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C20 Les critères ci-dessous doivent être respectés :

	Toutes volailles de chair	Dinde à rôtir et oie en bâtiment spécialisé et réservé
Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage	400 m²	500 m²
Largeur maximale du bâtiment d'élevage	9 mètres	1/2 de la longueur du bâtiment
Hauteur minimale des trappes	0,35 mètres	
Largeur minimale combinée des trappes	- en plein air : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment - appellation « élevé en liberté » : 6 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment et moins	

5.5.2.2 Utilisation des bâtiments

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

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

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

C22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par site d'élevage à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans la fiche-produit.
Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.
Toute exploitation dispose au maximum :
- de deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles,
- de quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans la fiche-produit.
L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.
La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être de 100 m minimum.
Toutefois cette distance est ramenée à 80 mètres minimum entre deux sites d'une même exploitation comprenant des bâtiments d'une surface inférieure ou égale à 150 m² existants au 17 juin 2010.

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

C24 Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles.
Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans chaque fiche produits s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée.
Ce calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (« le pourcentage gratuit »).
Exemple : Dans un bâtiment de 400m² on ne mettra en place pas plus de 4400 poussins dont 2% gratuits, soit 4314 payés au couvoir.

5.6.3 Les parcours

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

C26
Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple : arbres, arbustes, haies coupe-vent…).
Les parcours doivent disposer d'espaces arborés, présentant au minimum 20 arbres.
Les parcours sous volière permettront aux animaux de se mettre sous couverts ombragés.

Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

C27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 49 jours, sauf pour la caille où le repos doit être de 42 jours au minimum.
Les critères ci-dessous à respecter sont définis dans les fiches-produits :

- Surface minimale du parcours ;
- Age maximal d'accès au parcours.

C28 Pour avoir droit à l'appellation « élevé en liberté », le parcours est illimité. Pendant la période de sortie des animaux sur parcours, celui-ci est exclusivement réservé aux volailles, sur une superficie minimale de 4 m² par sujet attenante aux bâtiments. A titre exceptionnel, des clôtures sont tolérées pour protéger le domaine public (jardins, maisons, bâtiments d'exploitation,…) et pour séparer le chemin d'accès des camions aux bâtiments d'élevage, à condition que leur longueur ne dépasse pas 50% du périmètre réservé aux volailles.

5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1 Traitements

C29 Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.

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

5.5.4.2 Vide sanitaire

C30 Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).
Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

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

- soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an.
- soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec identification obligatoirement différente des animaux (2 sites soit 2 phénotypes); dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

5.5.5 Enlèvement de la bande

C31 Les volailles sous label rouge doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches produits, sans dérogation. Lorsqu'un âge plus avancé est retenu par un cahier des charges, l'âge d'abattage doit être indiqué en nombre de jour. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

C32 Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement sauf pour les cailles.

5.6 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

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

C34 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs est disponible dans les différents groupements de producteurs, ou à l'ODG. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4h de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG de l'INAO si les conditions suivantes sont respectées :

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 h 00,
- des conditions supplémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport…)
- une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

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

5.7 ABATTAGE

5.7.1. Attente avant abattage

C35 Lors de l'attente avant abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Les conditions de confort (humidité,...) doivent être adaptées au temps d'attente. Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent…)

C36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage. Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C37 Les lots doivent être séparés physiquement sur les quais. Les modalités de séparation sont fonctions de l'organisation et du fonctionnement de chaque abattoir.
Ci-après des exemples de séparation physique des lots :
a) les piles de contenants d'un même lot sont rassemblées et sont identifiées par lot (donc 1 seul lot par pile de contenants). L'espacement entre piles de 2 lots différents est d'environ 1 mètre ;
b) les lots sont séparés sur les camions et les caisses de volailles sont déchargées au fur et à mesure de l'abattage qui se déroule le matin uniquement.

5.7.2 Abattage

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

Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

C39

- Attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux.
- L'anesthésie, qu'elle soit électrique, gazeuse ou à la pince doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux. L'anesthésie électrique s'effectue par le trempage de la tête dans un bain d'eau dans lequel passe un courant électrique avec une forte fréquence. Les conditions d'obscurité de l'accrochage jusqu'à l'anesthésie limitent le stress de la volaille.

C40

- Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie.

La durée de saignée ne peut être inférieure à 1 minute. Elle est en général comprise entre 75 et 180 secondes. Cette règle est valable pour toutes les volailles sauf pour les cailles où la saignée est de l'ordre de 45 secondes.

- La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).

- Plumage à l'eau : Echaudage suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison.

L'échaudage (température et durée) est réalisé de la manière suivante : environ 2 minutes entre 51 et 53,5 °C selon l'espèce des volailles.
Ces facteurs ont une grande importance sur la présentation de la volaille, l'efficacité de l'arrachage des plumes et l'absence d'érosion cutanée.
Le plumage à sec est également autorisé.

- Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

- Pour les volailles vendues prêtes à cuire : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.

5.7.3 Sélection et pesée des carcasses labellisables

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

C42 Les carcasses de volailles sous Label rouge peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.
Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans les fiches-produits.
- Poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats : défini dans les fiches-produits.
- Aspect :
    - Pour les pièces entières : carcasses de classe A
    - Pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A

Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

5.7.4 Ressuage

C43

- L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.
- Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
- La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
- Durée minimale de ressuage : 1 heure 30 minimum, pour un ressuage statique ou dynamique (peut durer 5 h pour les chapons par exemple).

Ressuage statique : air pulsé, chariots fixes
Ressuage dynamique : air pulsé, les chariots de volailles avancent automatiquement.

	Pintades	Poulets	Poularde	Chapon de pintades	Chapons de poulets	Dindes
Durée min ressuage	1 h 30	2 h	2 h 30	2 h 30	4 h	4 h

- Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

C44
La réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.

5.8 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

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

C45 Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification.
Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, les volailles sont étiquetées individuellement avec numéro d'identification (foliotage), nom et numéro du label rouge, logo label rouge et DLC.

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

C47
Formes de Présentation :

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

Modes de conditionnement :

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

- Sous film :
  - film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ;
  - étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel).

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

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

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

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

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

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

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

5.9 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

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

C49 Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs, sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël.

5.9.1 Critères particuliers à la découpe

C50 L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents.
Les chariots de découpes seront identifiés, il en est de même pour leur contenant ; cela dans le but d'assurer le séparation des différents lots de découpe.

C51 Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :

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

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

5.9.2 Présentations possibles pour la découpe

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

Les présentations non approuvées par le code de la D.G.C.C.R.F. seront soumises à l'ODG ainsi qu'à l'organisme certificateur pour autorisation avant première utilisation.

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

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

5.9.3 Conditionnement et identification des découpes

C53 Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.
Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, il est mis en place une traçabilité descendante jusqu'au restaurateur ou client intermédiaire.

E1 Pour les pièces de découpe présentées en vrac, dans le cas de vente en rayon traditionnels (boucheries, traiteurs, GMS,…), et dans le cas de la restauration hors foyer, une des deux règles suivantes devra être respectée au choix :
Sur le carton d'emballage : Apposition d'une étiquette numérotée, comportant les indications suivantes :

- 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 DLC et/ou la date d'abattage

Le carton devra être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux du colis.

- Sur chaque morceau : Une petite étiquette individuelle numérotée non réutilisable comportant :
  - Le logo label rouge,
  - La dénomination du produit,
  - Le numéro du label rouge,
  - La DLC

Dans ce deuxième cas, le carton devra comporter une étiquette avec toutes les allégations définies pour l'étiquetage des volailles individuelles (logo, mentions réglementaires, mode d'élevage, marque commerciale,…)

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

5.10 SURGELATION

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

C85 L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label rouge de celle des autres volailles.

C86

- Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24h (jour N pour jour N+1).
- Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et - 40°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de – 18°C dans un délai maximum :

TYPE DE PRODUIT SURGELÉ	Délai maximum pour atteindre - 18°C
Cailles, pintades, et poulets de moins de 1,6 kg	6 h
Poulardes, et poulets de plus de 1,6 kg	8 h
Autres volailles entières	12 h
Découpes toutes volailles de petit calibre (c'est à dire de poids inférieur à 1,6 kg)	1,5 h
Découpes toutes volailles de gros calibres (volailles festives, dindes…) et découpes en vrac calibre (c'est à dire de poids supérieur ou égal à 1,6 kg)	2 h

- La surgélation est réalisée :
  - par air pulsé pour les volailles entières et pour les découpes.
- La DDM est définie dans les fiches-produits

C87

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

C88

- Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité des matières premières des produits.

6 Étiquetage

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum :

- le logotype label rouge, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge,
- les caractéristiques certifiées,
- le nom et l'adresse de l'ODG : soit : « AVFL – BP 279 – 40 005 MONT DE MARSAN cedex »

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Traçabilité

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE
Sélection : Livraison souches parentales	Identification souche	Contrôle documentaire
Multiplication : Elevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Contrôle documentaire
Ponte	Identification œufs	Contrôle documentaire
Transfert	Traçabilité	Contrôle documentaire
Accouvage : Incubation, Éclosion, Livraison	Identification des œufs, des oisillons, lot : traçabilité	Contrôle visuel et documentaire
Élevage : Site d'élevage	Conformité au cahier des charges	Contrôle documentaire
Mise en place des oisillons	Identification des lots de oisillons	Contrôle documentaire

Alimentation	Traçabilité : bon de livraison et étiquette aliment du commerce	Contrôle documentaire
Élevage	Mortalité	Contrôle visuel et documentaire
Enlèvement des volailles	Identification du lot Comptabilité entrées/sorties	Contrôle documentaire
Transfert à l'abattoir : Transport	Identification du lot	Contrôle documentaire
Abattage : Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage Identification des carcasses en cas de cession	Contrôle visuel et documentaire
Conditionnement Étiquetage	Etiquetage information du client Comptabilité entrée / sortie	Contrôle documentaire
Découpe	Conformité au cahier des charges	Contrôle documentaire
Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Contrôle documentaire
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Contrôle documentaire
Conditionnement	Étiquetage information du client	Contrôle documentaire
Étiquetage	Étiquetage Information du client Comptabilité matière : carcasses ; morceaux de découpe classés ; unités de conditionnement ; étiquetage.	Contrôle documentaire
Expédition : Entreposage des produits finis	Identification des unités de colisage	Contrôle visuel et documentaire

Sélection

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Lignées (maintien des lignées)	Maintien des caractéristiques initiales	Contrôle visuel et documentaire	Enregistrements relatifs au plan de sélection et au plan de suivi Résultats des essais
Conformité des parentaux livrés	Spécifications du référentiel (fiche-produits)	Contrôle visuel et documentaire	Système documentaire Certificat d'origine Facture parentaux
Essais de souches	- Soumis à avis favorable de l'INAO - Quantité < 10 % du cheptel de production label rouge - Souches ou croisements de souches déjà répertoriées	Contrôle documentaire	Déclaration d'essais de souches Certificat d'origine

Fabrication industrielle d'aliments

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Éléments constitutifs de l'aliment	Conformité aux spécifications du présent cahier des charges (Cf. § Fabrication d'aliment) Matières premières utilisées Additifs Produits azotés Aliments médicamenteux	Contrôle visuel et documentaire : contrôle de l'étiquetage (matières premières utilisées)	Factures fournisseurs, Etiquette des aliments Enregistrements de fabrication Formule ouverte Enregistrements de fabrication

Fabrication d'aliment à la ferme

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Eléments constitutifs de l'aliment	Conformité aux spécifications du présent cahier des charges (Cf. § Fabrication d'aliment) Additifs Produits azotés Aliments médicamenteux Matières premières utilisées : céréales ; tourteaux de protéagineux.	Contrôle documentaire	Etiquettes des éléments ajoutés sous la forme de complémentaires Ordonnances relatives à l'achat d'aliments médicamenteux Factures fournisseurs Etiquette des aliments Cahier de fabrication Factures fournisseurs

Élevage

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Surface max. des bâtiments sur un même site d'élevage	1600 m² pour 20800 pintades maximum. Surface du bâtiment < ou égal à 400 m²	Contrôle visuel et documentaire	Règles d'implantation des élevages
-Distance minimale entre sites d'élevage de volailles label rouge	- 80 m pour les bâtiments existants d'une surface inférieure ou égale à 150 m², - 100 m pour les bâtiments construits après publication de l'arrêté d'homologation du présent cahier des charges et les bâtiments supérieurs à 150 m².		Rapport de visite d'habilitation
Distance minimale entre bâtiments label rouge d'un même site d'élevage	10 mètres minimum		

Longueur et hauteur des trappes	4 mètres/100 m² de bâtiment fixe 0,35 m min. d'ouverture utile	Contrôle documentaire sur certificat d'origine Contrôle visuel	Planning des mises en place Certificat d'origine
Accès parcours / volière	Trappes ouvertes de 9 heures jusqu'au crépuscule	Contrôle visuel et documentaire	BEP Fiche d'élevage
Rotation du parcours / volière	49 jours pour bâtiments fixes	Contrôle documentaire	BEP Fiche d'élevage
Délai de mise en place	Mise en place 36 h. max. après naissance	Contrôle documentaire	CO
Nettoyage – Désinfection des bâtiments et des équipements	Etat sanitaire de l'élevage	Contrôle visuel et documentaire	Fiche d'élevage Attestation de vide sanitaire des bâtiments et des matériels
Prophylaxie – Traitements	Respect du PSE	Contrôle documentaire	Ordonnances
Délai d'attente en cas de traitement	Délai d'attente requis	Contrôle documentaire	Ordonnance Fiche d'élevage
Conditions de chargement en élevage	Stress et blessures des volailles évités à la mise en cage ou tiroirs	Contrôle visuel et documentaire	Engagement des éleveurs et des transporteurs

Transport à l'abattoir

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Conditions de transport	Distance élevage – abattoir < 100 km ou durée de transport < 3 h. Conditions de transport adaptées : conduite souple, arrêts à l'ombre.	Contrôle visuel et documentaire	B.E.P. Conventions transporteurs

Abattage

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Attente avant abattage	**Délai entre enlèvement et abattage : 12 heures maximum après chargement du camion.** Bien-être de l'animal : Attente de30 min. minimum	Contrôle visuel et documentaire	Fiche ou fichier de lot (BEP…)
Durée de la saignée et de l'égouttage	Qualité de la saignée : 5 sec. min. après anesthésie Durée de saignée : entre 75 et 180 secondes (95 secondes pour les pintades)	Contrôle visuel et documentaire	Fiche d'enregistrement interne
Température de l'eau de trempage	Qualité de la plumaison Durée de l'échaudage	Contrôle visuel et documentaire	Contrôle visuel et documentaire
Tri et classement des carcasses entières	Classe A PAC 850 g.	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de classement ou fiche de lot

Ressuage des carcasses	Mini. 1,5 heure Températures comprises entre 0 et 4° C	Contrôle visuel et documentaire	Fiche d'enregistrement interne
Etiquetage des carcasses entières	Information du consommateur Référencement des étiquettes Cf. § 6 Etiquetage	Contrôle visuel et documentaire	Etiquette Etat de fabrication Comptabilité matière et étiquette Dossier référencement étiquette
Découpe			
Stockage des carcasses à découper	6 heures minimum après l'entrée en ressuage Température comprise entre 0 et 4° C	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de lot
Tri et classement des carcasses à découper	Classe A ou légers défauts (classable en A) Présentation	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de classement ou Fiche de lot
Tri et classement morceaux de découpe	Classe A	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de classement ou Fiche de lot
Conditionnement et étiquetage produits de découpe	Position de l'étiquetage Information du consommateur	Contrôle visuel et documentaire	Etat de fabrication Comptabilité matière et étiquette Dossier de référencement des étiquettes

Surgélation

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Conditions de surgélation des carcasses entières et des produits de découpe	Surgélation effective dans les 24 heures suivant l'abattage Température du tunnel de surgélation < - 35 ° C Température des carcasses, des morceaux de découpe et durée de surgélation : - 18 ° C à cœur **.** dans les 6 à 12 heures après entrée en surgélation pour les volailles entières **.** dans l'heure et demi à 2 heures après entrée en surgélation pour les morceaux découpés	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de lot Enregistrements
Conditions de stockage avant expédition	Température ambiante des frigos de stockage des produits surgelés < - 18 ° C	Contrôle visuel et documentaire	Enregistrements
Qualité organoleptique du produit	Qualité supérieure	Contrôle documentaire	résultats analyses sensorielles

DEUXIEME PARTIE : FICHE PRODUIT

1 Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2 Nom du label rouge

Pintade jaune fermière élevée en plein air

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit

Les produits concernés par le présent cahier des charges sont :

- les pintades jaune entières, présentées en éviscérées sans abats (prêt à cuire), avec ou sans tarses, ou en effilée ; conditionnées en barquette sous film ou en vrac nue, et sur lesquelles sont apposées une étiquette label rouge permettant l'information et la traçabilité jusqu'au consommateur.

Présentation des morceaux de découpe	**Définition**
Demi - pintade	demi volaille découpée : 1 filet avec peau, 1 pilon, 1 haut de cuisse, 1 aile
Filet, blanc de Pintade	muscle pectoral entier (poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes)
Filet avec peau, blanc avec peau de Pintade	muscle pectoral entier avec peau
Escalope de Pintade	Filet sans peau tranché
Aiguillette de Pintade	partie interne du muscle pectoral
Émincé de filet ou filet émincé de Pintade	muscle pectoral coupé dans la longueur en lanières (en général de 3 à 5 lanières)
Suprême de Pintade	muscle pectoral avec peau et 1er segment de l'aile
Cuisse de Pintade	membre inférieur déjointé sans tarse : fémur, tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant
Haut de cuisse de Pintade	1er segment supérieur de la cuisse : fémur avec la masse musculaire l'enveloppant
Pilon de Pintade	2ème segment de la cuisse : tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant
Pilon ébouté de Pintade	2ème segment de la cuisse sans épiphyse inférieure : tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant
Cuisse désossée de Pintade	cuisse sans os sans peau : fémur, tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant.
Cuisse désossée avec peau de Pintade	cuisse sans os avec peau
Haut de cuisse désossé ou steak ou pavé de Pintade	haut de cuisse sans os
Cuisse émincée de Pintade	cuisse désossée coupée en morceaux
Rôti de Pintade	rôti composé de viande de cuisse ou de viande de cuisse et de filet avec ou sans peau, ficelé et bardé
Rôti filet de Pintade	rôti composé uniquement de filet de pintade avec ou sans peau
fricassée de Pintade	mélange de morceaux de découpe labellisables à préciser (ex : haut de cuisse + pilon + aile 2 phalanges)
Aile de Pintade	aile de pintade entière : humérus, radius et cubitus, avec la masse musculaire les enveloppant
Aile 2 phalanges de Pintade	aile de pintade sans fouet (aileron + manchon)
Aileron de Pintade	2ème segment de l'aile : radius
Manchon de Pintade	1er segment supérieur de l'aile : l'humérus

- Poids minimum de la carcasse : 850 g en PAC à 94 jours,
- Chair ferme après cuisson, peau fine.
- les morceaux de découpe de même dénomination : les opérations de conditionnement consistent en la préparation d'unité de vente consommateur.

Le label rouge concerne la vente en frais ou en surgélation des pintades jaunes
Les règles de fabrication et les caractéristiques spécifiques du produit par rapport au produit courant sont décrites dans le tableau ci-dessous.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Étape du process	Produit courant	Produit candidat	Exigences minimum NT
ALIMENTATION			
Type de matières premières utilisées		Exclusivement d'origine végétale et des minéraux	Exclusivement d'origine végétale et des minéraux
ELEVAGE			
Nombre de croisements autorisés	Tous	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie.	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie.
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	Illimité	Maximum 400 m²	Maximum 400 m²
Accès au parcours	Élevé en claustration	Pendant la période d'élevage de 9 heures au crépuscule	Pendant la période d'élevage de 9 heures au crépuscule
Traitements soumis à prescription vétérinaire	Respect des délais de retrait	Aucun 10 jours avant l'abattage	Aucun 10 jours avant l'abattage
ABATTAGE			
Age d'abattage	77 jours maximum	94 jours minimum	Minimum 94 jours
Délai entre la fin du transport et l'abattage	Non défini	Minimum 30 minutes	Minimum 30 minutes
Délai entre l'anesthésie et la saignée	Non défini	Minimum 5 secondes	Minimum 5 secondes
Durée de saignée	Non défini	Minimum 1 minute	Minimum 1 minute
Température de l'eau pour l'échaudage	Non défini	51°C à 53,5°C	Suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison

4 Traçabilité

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

5 Méthode d'obtention

Schéma d'obtention détaillé dans le tronc commun.

5.1 Sélection

La sélection (lignée, production de parentaux) permet d'obtenir des pintades à croissance lente, respectant les caractéristiques spécifiques du présent label rouge :

- Poids minimum de la carcasse à 94 jours: 850 g en PAC et 1100g en effilé
- Régularité du produit,
- Chair ferme après cuisson, peau fine.

La sélection assure la stabilité dans le temps des caractéristiques des souches : les lots doivent être homogènes en taille et en conformation, la sélection doit permettre d'obtenir un certain poids pour un âge et une alimentation donnés selon les caractéristiques de ce label rouge (souches grands parentaux à croissance lente, à chair ferme, couvertes et à peau fine).

Les croisements de souches grands parentales rustiques, à croissance lente acceptés sont les suivants :

Les propositions de croisement de souches suivantes ont été validées :

♀ \ ♂	GI 55	Essor MI	GF 36
GI 43	**GI 543**		
Essor LF		**Essor MI.LF**	
GF 48			**Caringa Nimba**

5.2 Multiplication / Accouvage

Les pintadeaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies par le présent référentiel (cf. 3.2) et devront, de plus, présenter les qualités suivantes :

- vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,
- ombilic cicatrisé,
- poids moyen des pintadeaux livrés supérieur à **27g**,
- absence de signe pathologique.

Afin d'assurer l'homogénéité des lots de pintades en élevage, le poids moyen des œufs à couver doit être supérieur à 42 g.

5.3 Alimentation

- période de démarrage : 28 jours maximum, taux minimum de céréales : 50 %
- période d'engraissement (elle démarre au plus tard le 29ème jour) : La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée (calcul à présenter selon la méthode du paragraphe Alimentation) : 75 % de céréales et produits dérivés de céréales.
  Chaque formule d'aliment contient au minimum 70% de céréales.

Les produits laitiers sont exclus dans l'alimentation de la pintade fermière.

	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Dénomination de l'aliment distribué	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28ème jour	45 % 50 % minimum	Démarrage	600
Engraissement	Croissance	29ème jour au 59ème jour	70 % minimum	Croissance	1900
	Finition	60ème jour au 90ème jour	75 % minimum	Finition	3000
	Retrait (pré-abattage)	91ème jour au 94ème jour	75% minimum	Terminal	1000

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29ème au 94ème jour sera supérieur à 75% en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28ème jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	75%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge-	0%	10%
	Triticale	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	11,25%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		**1%**	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation à partir du 29ième jour et jusqu'à l'abattage

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes	Maïs	30%	75%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, sorgho)	Blé	0%	70%
	Orge-	0%	30%
	Triticale	0%	60%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	11,25%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

5.4 Élevage

BÂTIMENTS	
Effectif maximal par bâtiment	5 200
Effectif maximal par site d'élevage	20 800
Densité maximale en bâtiment	13 sujets au m², , n'excédant pas au total 25 kg de poids vif au m², à l'âge minimal d'abattage défini
PARCOURS	
La volière	La surface des volières est au moins double de celle du bâtiment et la hauteur supérieure à 2 mètres. Les bâtiments seront pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1000 pintades.
Le plein air	La surface du parcours est au moins égale à 2 m² / sujet.
Âge maximum d'accès au parcours	56 jours
Âge minimal d'abattage	94 jours

5.5 Abattage

Valeurs cibles à respecter :
• Poids minimum effilé : 1100 g
• Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 850 g
En aucun cas, les DLC et DDM validées ne peuvent dépasser les valeurs maximales figurant ci-après.
• DLC en jours (jour d'abattage non compris)

Pintade entière nue et sous film	Découpe nue ou sous film	Pintade entière sous vide ou sous atmosphère protectrice et Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice
11	11	15

• DDM après surgélation : 10 mois

6 Étiquetage

Les caractéristiques certifiées communicantes sont précédées de la mention « Caractéristiques certifiées : ».

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% minimum de céréales minimum.

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Sélection

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Conformité des parentaux livrés	GI 543, Essor MI.LF, Caringa Nimba	Contrôle visuel et documentaire	Système documentaire Certificat d'origine Facture parentaux

Multiplication / accouvage

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Conformité des oisillons reproducteurs livrés aux accouveurs	- Homogénéité des lots - Poids moyen des œufs à couver doit être supérieur à 42 g.	Contrôle visuel et documentaire	CO sélectionneur Fiche d'élevage
Conformité des oisillons label rouge livrés aux éleveurs	vivacité, aspect du duvet : soyeux et lisse, absence de tare constitutionnelle, ombilic cicatrisé, poids moyen des pintadeaux livrés supérieur à 27g, absence de signe pathologique	Contrôle visuel et documentaire	Fiche d'élevage Formulaire de déclaration troupeau Cahier de couvoir C.O

Fabrication industrielle d'aliments et Fabrication d'aliment à la ferme

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Taux céréales et sous - produits de céréales	75 % minimum en moyenne pondérée de la période d'engraissement	Analyses micrographiques Contrôle documentaire du taux de céréales et produits dérivés de céréales.	Rapports d'analyse Bon de livraison du fournisseur

Elevage

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Densité dans le bâtiment	13 sujets au m²	Contrôle documentaire sur certificat d'origine Contrôle visuel	
Accès parcours / volière	Accès dès 56 jours au plus tard. Trappes ouvertes de 9 heures jusqu'au crépuscule	Contrôle visuel et documentaire	BEP Fiche d'élevage
Age minimum	94 jours	Vérification documentaire	C.O. / B.E.P.

Abattage

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Tri et classement des carcasses entières	Classe A PAC 850 g.	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de classement ou fiche de lot
Etiquetage des carcasses entières	Caractéristiques certifiées : - Fermière, élevée en plein air - durée d'élevage : 94 jours minimum - alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% minimum de céréales	Contrôle visuel et documentaire	Etiquette Etat de fabrication Comptabilité matière et étiquette Dossier référencement étiquette

Surgélation

DDM (carcasses entières et morceaux de découpe)	10 mois après abattage	Contrôle documentaire	Protocole de validation

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

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

« Chapon de Pintade Jaune Fermier Élevé en plein air »

N° LA 17/94

Caractéristiques certifiées

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum.
- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum).

SOMMAIRE

PREMIERE PARTIE : TRONC COMMUN

1 GROUPEMENT DEMANDEUR 4
2 NOM DU LABEL ROUGE 4
3 DESCRIPTION DU PRODUIT 4
4 TRAÇABILITÉ 4
5 MÉTHODE D'OBTENTION 7
5.1 SCHÉMA DE VIE DU PRODUIT 7
PRODUITS SURGELES 14
5.2 SELECTION 15
5.2.1 Objectifs communs aux volailles de chair label rouge 15
5.2.2 Création et maintien des lignées 15
5.2.3 Production des parentaux 15
5.2.4 Maîtrise et Contrôle 15
5.3 MULTIPLICATION/ACCOUVAGE 15
5.3.1 Oisillons fournis 15
5.3.2 Homogénéité des volailles après élevage 16
5.4 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET À LA FERME) 16
5.4.1 Matières premières utilisées 16
5.4.2 Additifs 16
5.4.3 Aliments médicamenteux 16
5.4.4 Phases d'alimentation – plan d'alimentation 16
5.5 ELEVAGE 17
5.5.1 Provenance des volailles 18
5.5.2 Les bâtiments 18
5.6.3 Les parcours 20
5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage 21
5.5.5 Enlèvement de la bande 21
5.6 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR 21
5.7 ABATTAGE 22
5.7.1. Attente avant abattage 22
5.7.2 Abattage 22
5.7.3 Sélection et pesée des carcasses labellisables 23
5.7.4 Ressuage 23
5.8 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES 24
5.9 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES 24
5.9.1 Critères particuliers à la découpe 25
5.9.2 Présentations possibles pour la découpe 25
5.9.3 Conditionnement et identification des découpes 25
5.10 SURGELATION 26
6 ETIQUETAGE 26
7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION 27

DEUXIEME PARTIE : FICHE PRODUIT

1 GROUPEMENT DEMANDEUR 32
2 NOM DU LABEL ROUGE 32
3 DESCRIPTION DU PRODUIT 32
3.1 PRÉSENTATION DU PRODUIT 32
DÉFINITION 32
DÉFINITION 33
3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 33
4 TRAÇABILITÉ 34
5 MÉTHODE D'OBTENTION 34
5.1 SÉLECTION 34
5.2 MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 34
5.3 ALIMENTATION 35
5.4 ÉLEVAGE 37
5.5 ABATTAGE 38
6 ÉTIQUETAGE 38
7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION 39
MÉTHODE UTILISÉE 40
DOCUMENTS ASSOCIÉS 40

PREMIERE PARTIE : TRONC COMMUN

1 Groupement demandeur

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES
Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX
Reconnue ODG par la Décision n° CNIGP/LR/STG 2007/120
Téléphone : 05.58.85.45.05
Fax : 05.58.85.45.31
Mail : qualite@landes.chambagri.fr / sophie.druon@landes.chambagri.fr

2 Nom du label rouge

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

3 Description du produit

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

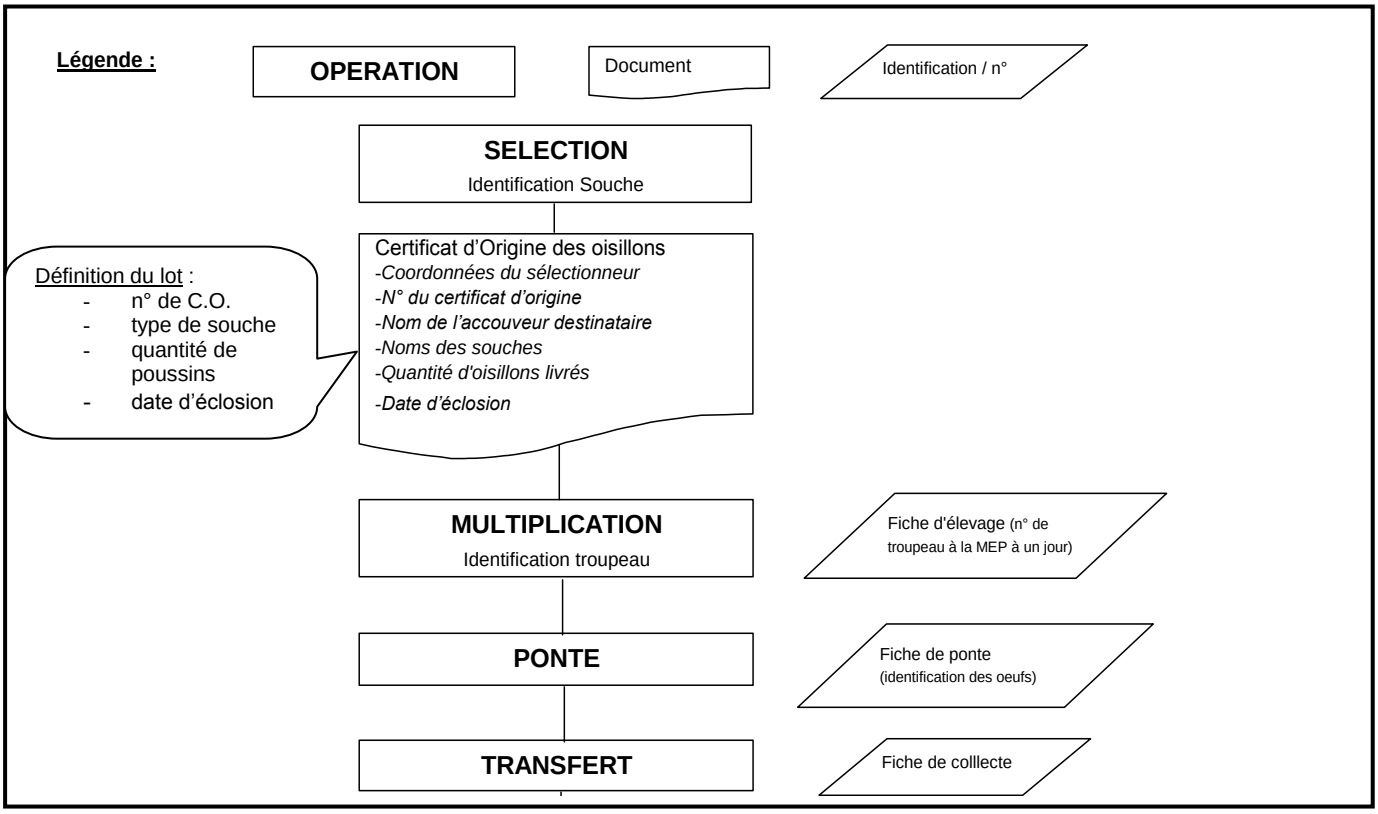
4 Traçabilité

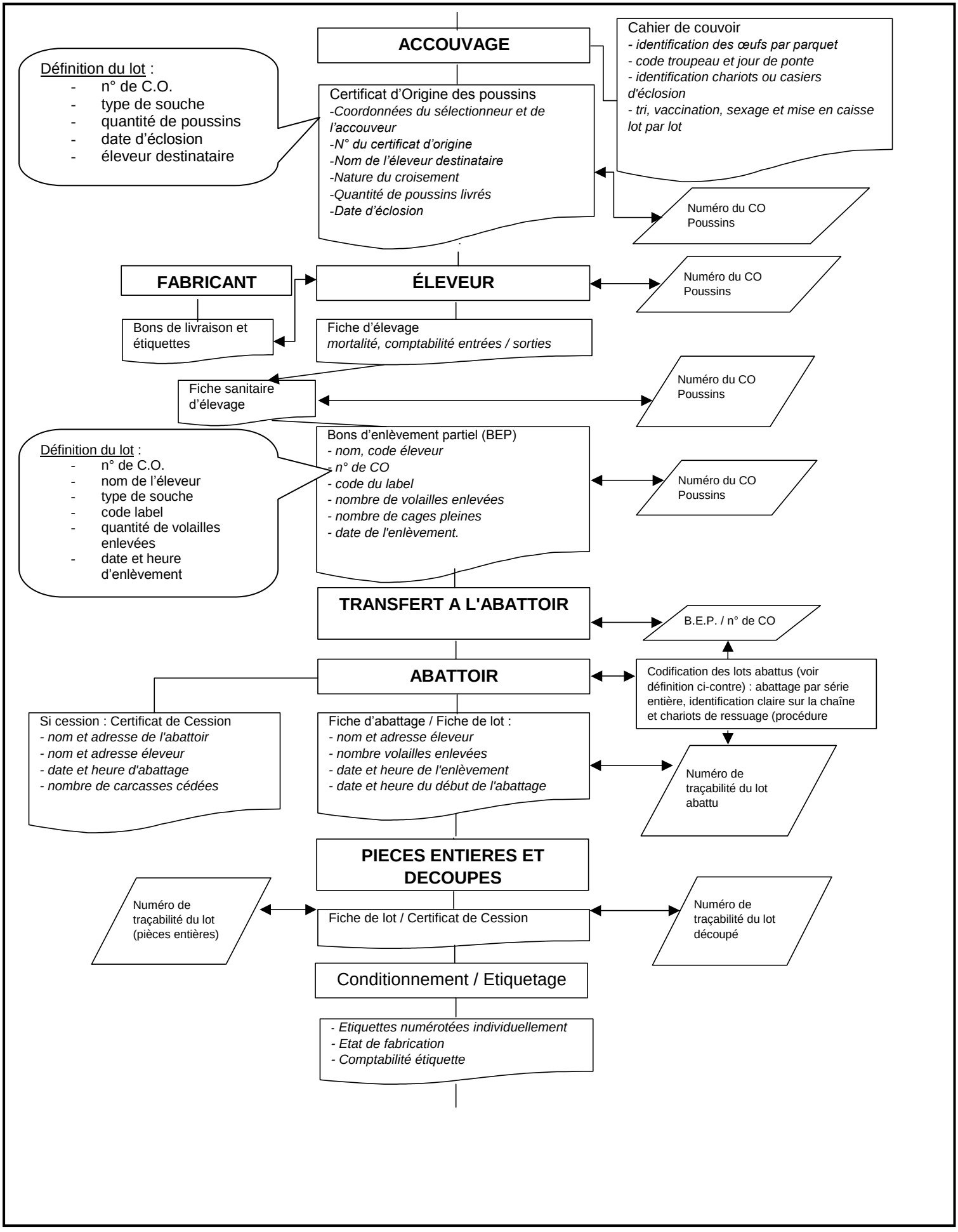
C1 Les procédures de traçabilité des opérateurs permettent à tous les maillons de la filière, du sélectionneur au consommateur, de connaître l'historique des produits labellisés. Chaque opérateur concerné doit donc mettre en place le système de traçabilité nécessaire.

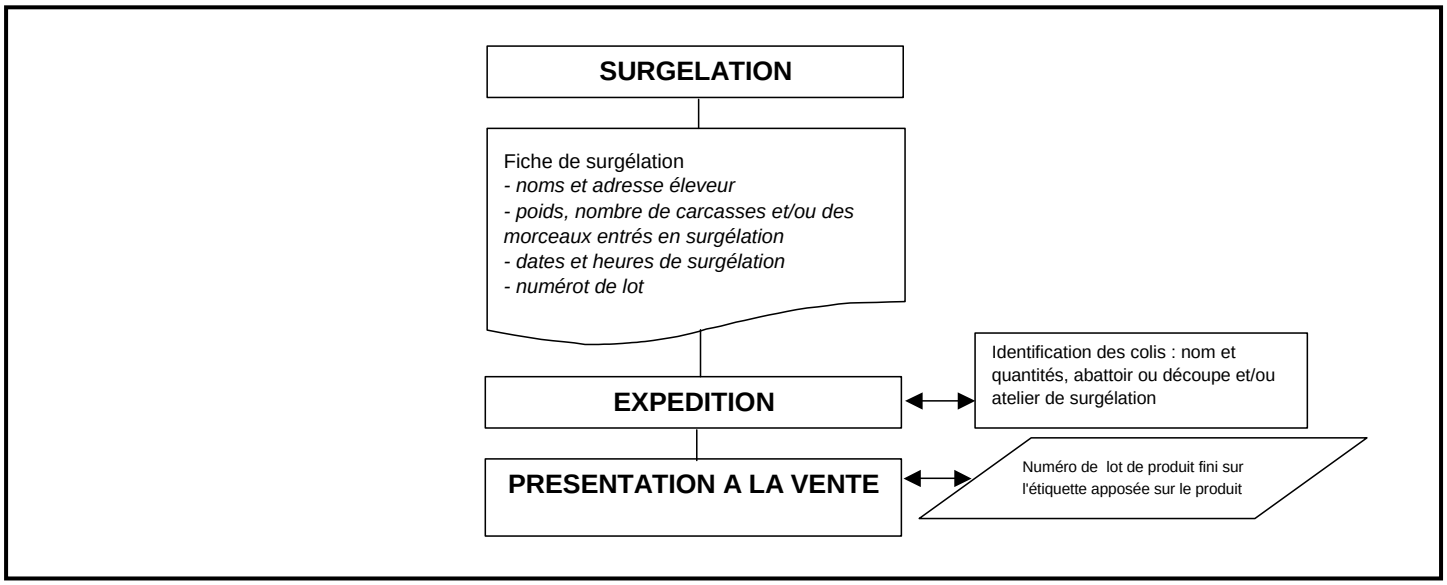
Le schéma suivant décrit
- les modalités d'identification des produits aux différents stades ;
- les documents associés permettant de retrouver les informations tracées.
- Les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes.

Les données de traçabilité sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.

Schéma de traçabilité

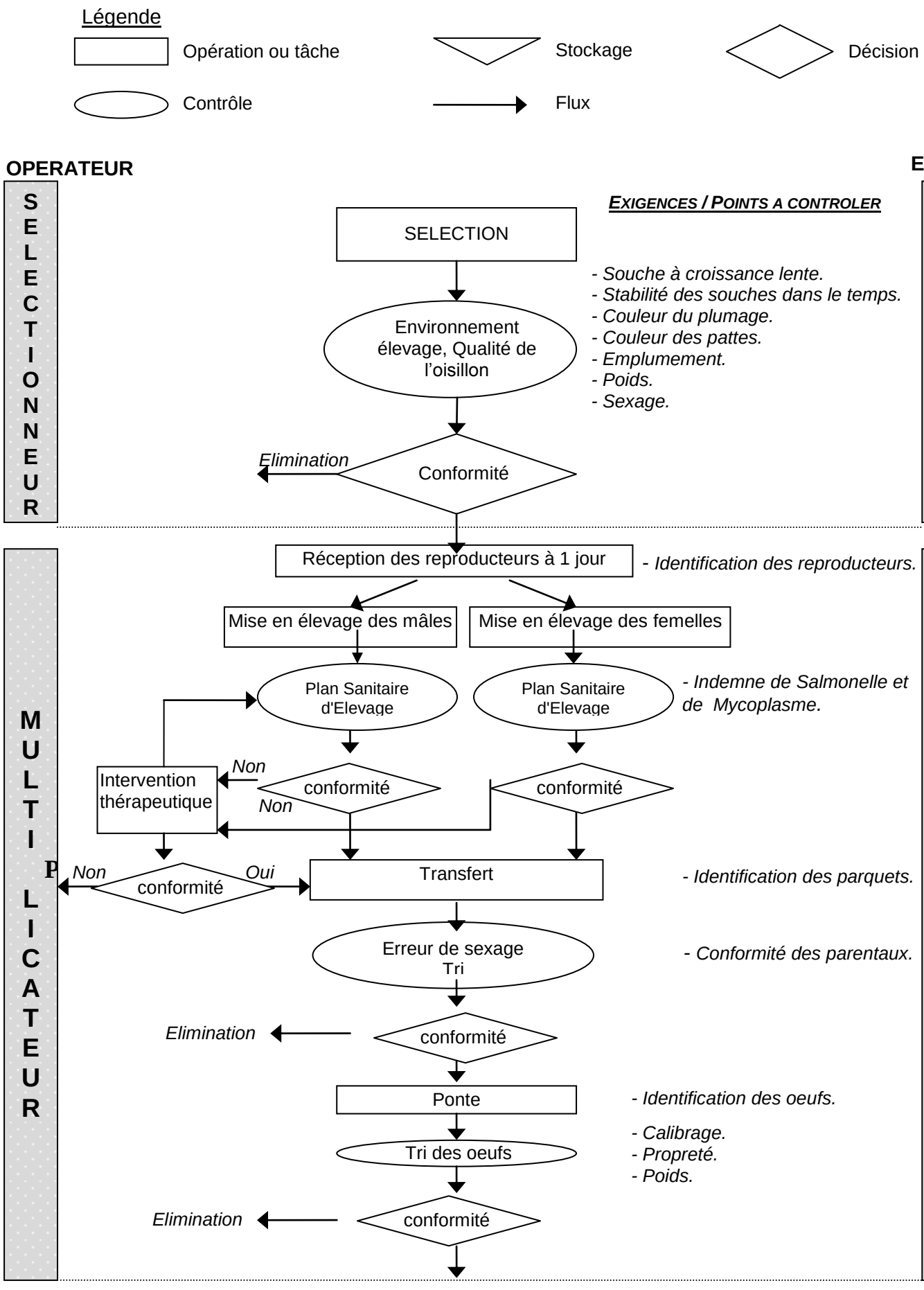



ACCOUVAGE
Définition du lot :
- n° de C.O.
- type de souche
- quantité de poussins
- date d'éclosion
- éleveur destinataire
Cahier de couvoir
- identification des œufs par parquet
- code troupeau et jour de ponte
- identification chariots ou casiers d'éclosion
- tri, vaccination, sexage et mise en caisse lot par lot
Certificat d'Origine des poussins
-Coordonnées du sélectionneur et de l'accouveur
-N° du certificat d'origine
-Nom de l'éleveur destinataire
-Nature du croisement
-Quantité de poussins livrés
-Date d'éclosion
Numéro du CO Poussins
FABRICANT
ÉLEVEUR
Numéro du CO Poussins
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
mortalité, comptabilité entrées / sorties
Fiche sanitaire d'élevage
Numéro du CO Poussins
Définition du lot :
- n° de C.O.
- nom de l'éleveur
- type de souche
- code label
- quantité de volailles enlevées
- date et heure d'enlèvement
Bons d'enlèvement partiel (BEP)
- nom, code éleveur
- n° de CO
- code du label
- nombre de volailles enlevées
- nombre de cages pleines
- date de l'enlèvement.
Numéro du CO Poussins
TRANSFERT A L'ABATTOIR
B.E.P. / n° de CO
ABATTOIR
Codification des lots abattus (voir définition ci-contre) : abattage par série entière, identification claire sur la chaîne et chariots de ressuage (procédure
Si cession : Certificat de Cession
- nom et adresse de l'abattoir
- nom et adresse éleveur
- date et heure d'abattage
- nombre de carcasses cédées
Fiche d'abattage / Fiche de lot :
- nom et adresse éleveur
- nombre volailles enlevées
- date et heure de l'enlèvement
- date et heure du début de l'abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET DECOUPES
Numéro de traçabilité du lot (pièces entières)
Fiche de lot / Certificat de Cession
Numéro de traçabilité du lot découpé
Conditionnement / Etiquetage
- Etiquettes numérotées individuellement
- Etat de fabrication
- Comptabilité étiquette


SURGELATION
Fiche de surgélation
- noms et adresse éleveur
- poids, nombre de carcasses et/ou des morceaux entrés en surgélation
- dates et heures de surgélation
- numérot de lot
EXPEDITION
Identification des colis : nom et quantités, abattoir ou découpe et/ou atelier de surgélation
PRESENTATION A LA VENTE
Numéro de lot de produit fini sur l'étiquette apposée sur le produit

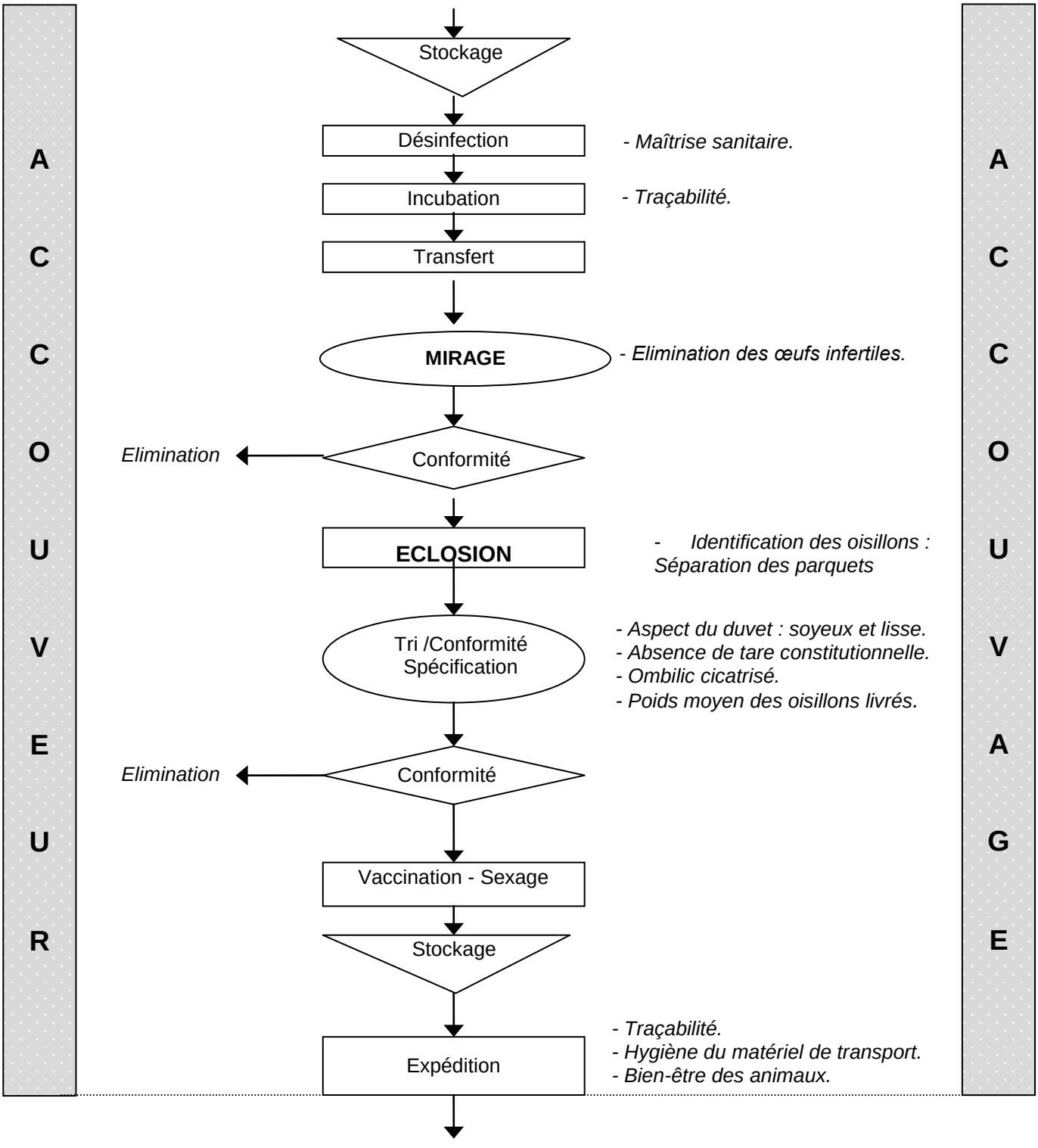
5 Méthode d'obtention

5.1 Schéma de vie du produit

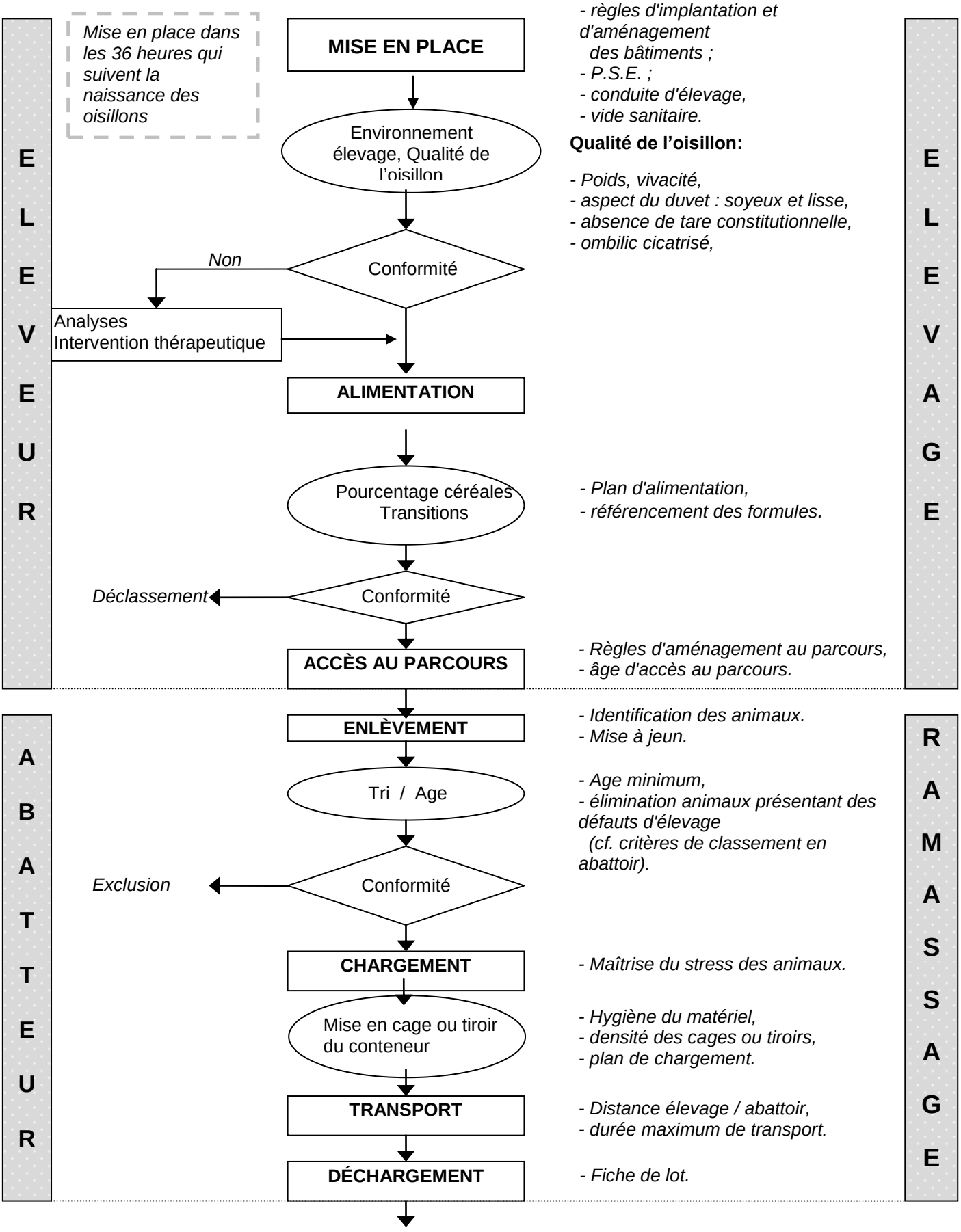


OPERATEUR **ETAPES**

EXIGENCES / POINTS A CONTROLER



OPERATEUR | ***EXIGENCES / POINTS A CONTROLER*** | **ETAPES**



Environnement :

- règles d'implantation et d'aménagement des bâtiments ;
- P.S.E. ;
- conduite d'élevage,
- vide sanitaire.

Qualité de l'oisillon:

- Poids, vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,
- ombilic cicatrisé,

- Plan d'alimentation,
- référencement des formules.

- Règles d'aménagement au parcours,
- âge d'accès au parcours.

- Identification des animaux.
- Mise à jeun.

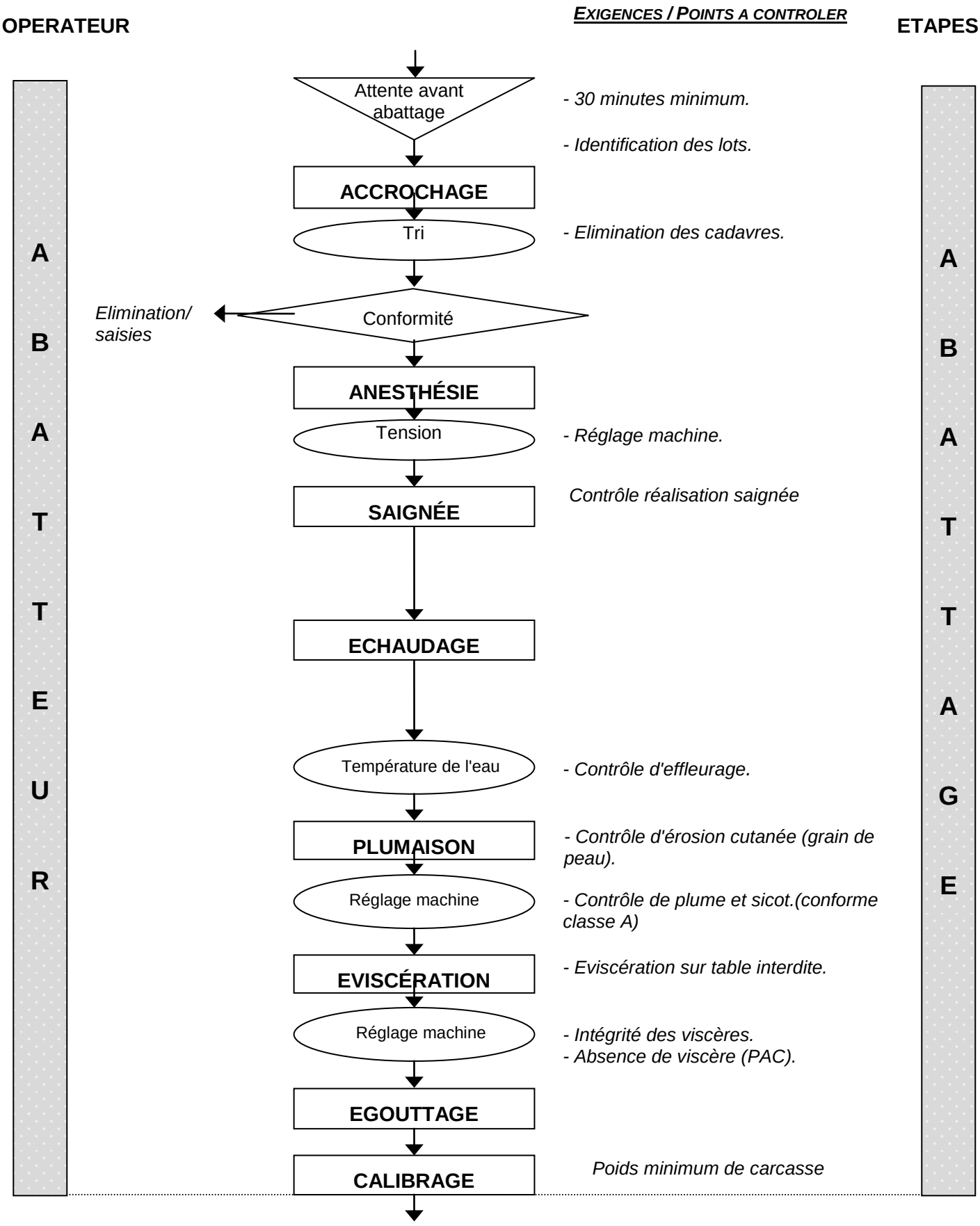
- Age minimum,
- élimination animaux présentant des défauts d'élevage (cf. critères de classement en abattoir).

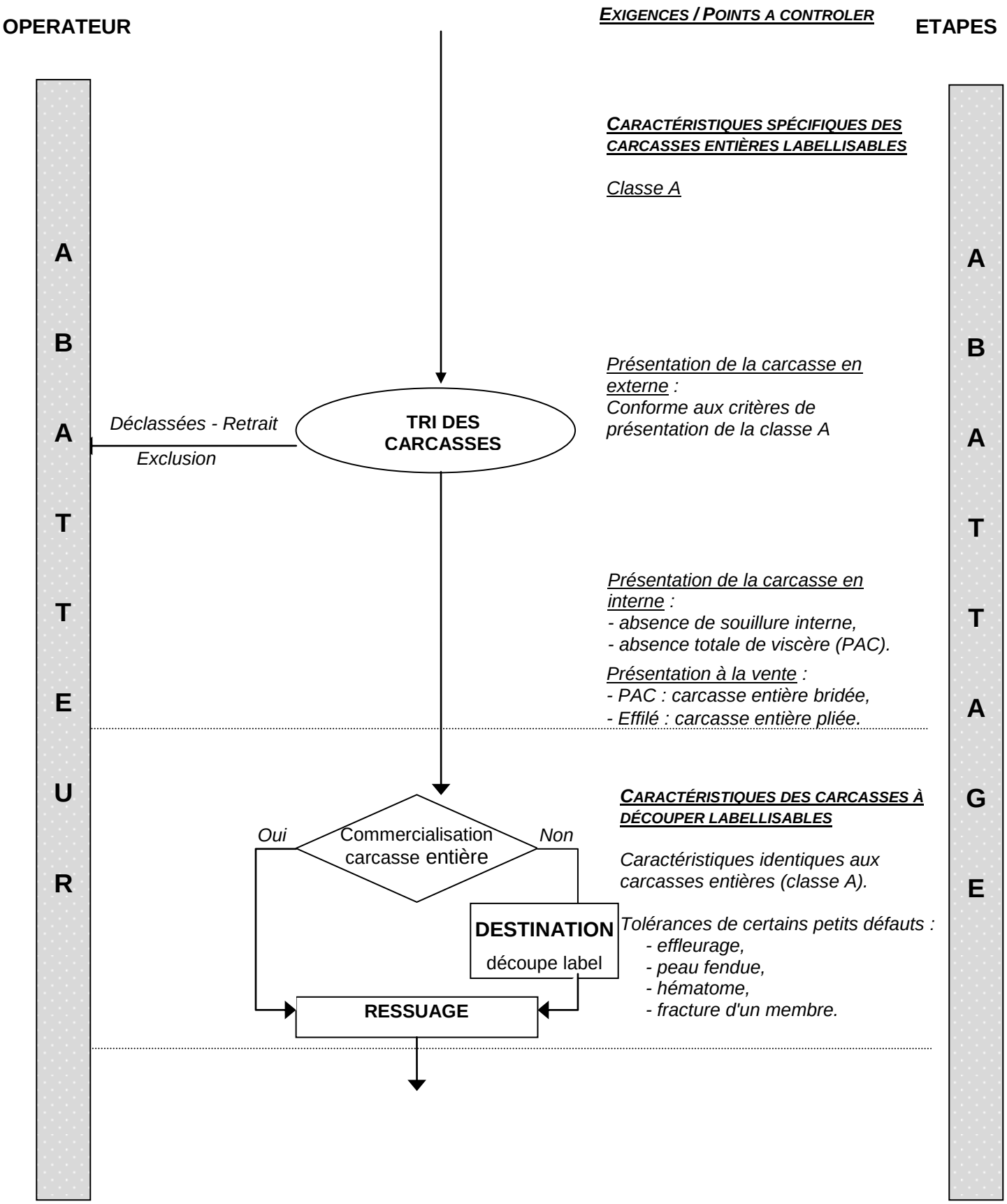
- Maîtrise du stress des animaux.

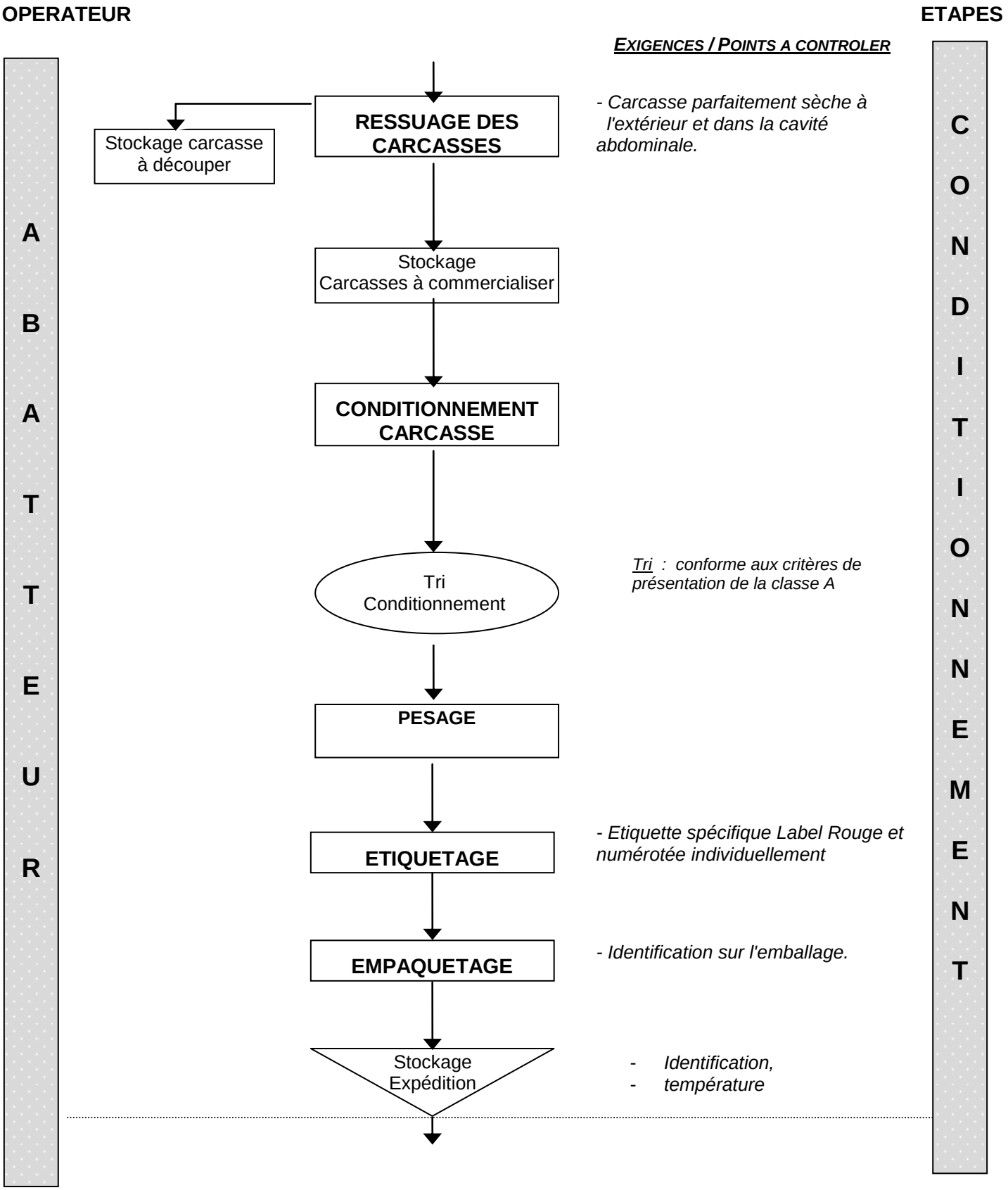
- Hygiène du matériel,
- densité des cages ou tiroirs,
- plan de chargement.

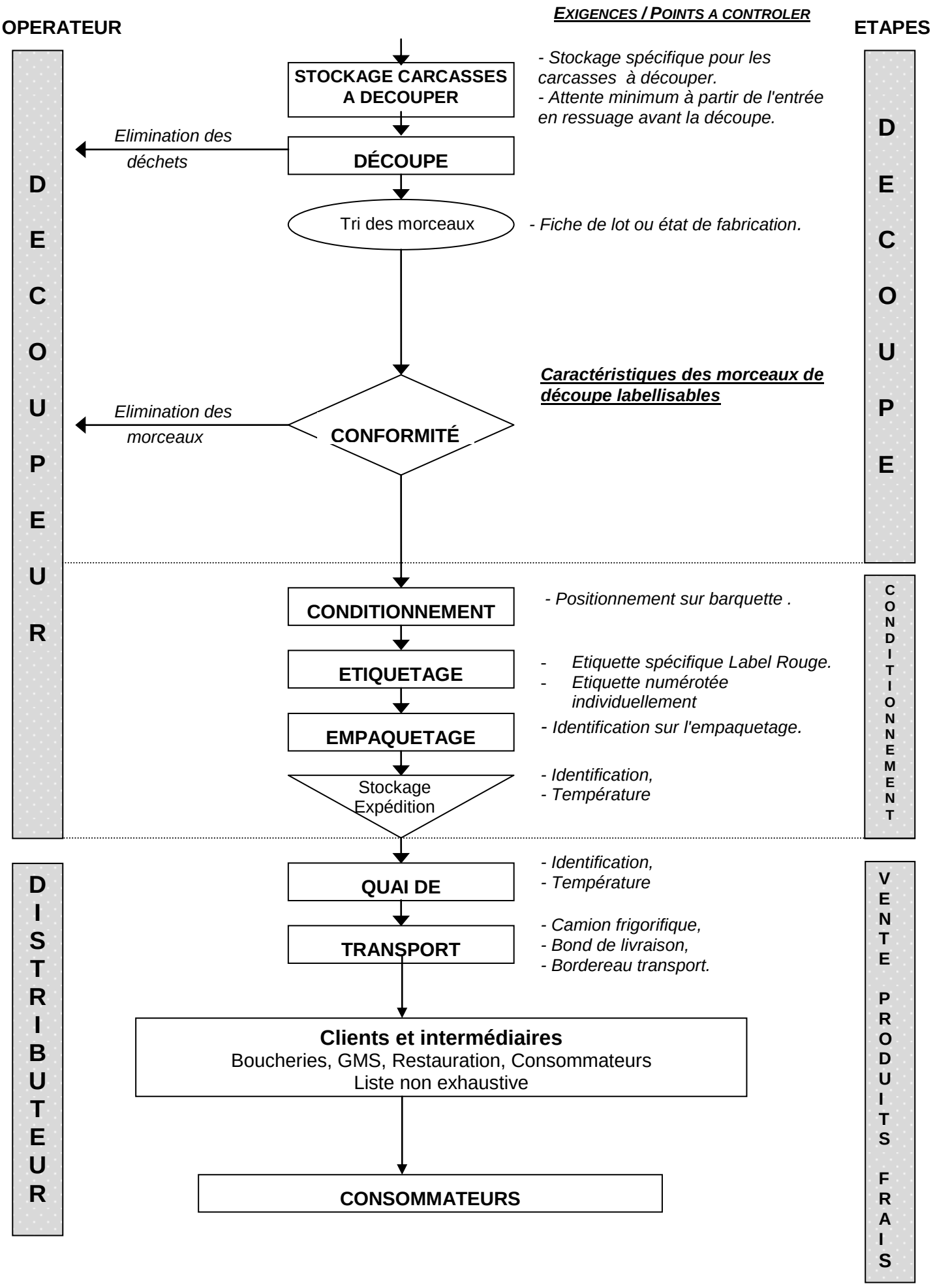
- Distance élevage / abattoir,
- durée maximum de transport.

- Fiche de lot.


OPERATEUR
EXIGENCES / POINTS A CONTROLER
ETAPES
ABATTEUR
ABATTAGE
Attente avant abattage
- 30 minutes minimum.
- Identification des lots.
ACCROCHAGE
Tri
- Elimination des cadavres.
Elimination/ saisies
Conformité
ANESTHÉSIE
Tension
- Réglage machine.
SAIGNÉE
Contrôle réalisation saignée
ECHAUDAGE
Température de l'eau
- Contrôle d'effleurage.
PLUMAISON
- Contrôle d'érosion cutanée (grain de peau).
Réglage machine
- Contrôle de plume et sicot.(conforme classe A)
EVISCÉRATION
- Eviscération sur table interdite.
Réglage machine
- Intégrité des viscères.
- Absence de viscère (PAC).
EGOUTTAGE
CALIBRAGE
Poids minimum de carcasse


OPERATEUR
EXIGENCES / POINTS A CONTROLER
ETAPES
ABATTEUR
ABATTAGE
CARACTÉRISTIQUES SPÉCIFIQUES DES CARCASSES ENTIÈRES LABELLISABLES
Classe A
Présentation de la carcasse en externe :
Conforme aux critères de présentation de la classe A
Déclassées - Retrait
Exclusion
TRI DES CARCASSES
Présentation de la carcasse en interne :
- absence de souillure interne,
- absence totale de viscère (PAC).
Présentation à la vente :
- PAC : carcasse entière bridée,
- Effilé : carcasse entière pliée.
CARACTÉRISTIQUES DES CARCASSES À DÉCOUPER LABELLISABLES
Caractéristiques identiques aux carcasses entières (classe A).
Oui
Commercialisation carcasse entière
Non
DESTINATION
découpe label
Tolérances de certains petits défauts :
- effleurage,
- peau fendue,
- hématome,
- fracture d'un membre.
RESSUAGE


OPERATEUR
ETAPES
EXIGENCES / POINTS A CONTROLER
ABATTEUR
CONDITIONNEMENT
RESSUAGE DES CARCASSES
Stockage carcasse à découper
- Carcasse parfaitement sèche à l'extérieur et dans la cavité abdominale.
Stockage Carcasses à commercialiser
CONDITIONNEMENT CARCASSE
Tri Conditionnement
Tri : conforme aux critères de présentation de la classe A
PESAGE
ETIQUETAGE
- Etiquette spécifique Label Rouge et numérotée individuellement
EMPAQUETAGE
- Identification sur l'emballage.
Stockage Expédition
- Identification,
- température


OPERATEUR
EXIGENCES / POINTS A CONTROLER
ETAPES
DECOUPEUR
STOCKAGE CARCASSES A DECOUPER
- Stockage spécifique pour les carcasses à découper.
- Attente minimum à partir de l'entrée en ressuage avant la découpe.
Elimination des déchets
DÉCOUPE
Tri des morceaux
- Fiche de lot ou état de fabrication.
Caractéristiques des morceaux de découpe labellisables
Elimination des morceaux
CONFORMITÉ
DECOUPE
CONDITIONNEMENT
- Positionnement sur barquette .
ETIQUETAGE
- Etiquette spécifique Label Rouge.
- Etiquette numérotée individuellement
EMPAQUETAGE
- Identification sur l'empaquetage.
Stockage Expédition
- Identification,
- Température
CONDITIONNEMENT
DISTRIBUTEUR
QUAI DE
- Identification,
- Température
TRANSPORT
- Camion frigorifique,
- Bond de livraison,
- Bordereau transport.
VENTE PRODUITS FRAIS
Clients et intermédiaires
Boucheries, GMS, Restauration, Consommateurs
Liste non exhaustive
CONSOMMATEURS

OPERATEUR | ***EXIGENCES :*** | **ETAPES**

ABATTEUR OU SOUS TRAITANT

SURGELATION

SURGÉLATION DES CARCASSES ENTIÈRES ET DES MORCEAUX DÉCOUPÉS

Surgélation dans les 24 heures suivant l'abattage

Suivi des températures

- Surgélation effective dans les 24 heures suivant l'abattage .
- Température du tunnel < - 35 °C
- Identification sur l'empaquetage

EMBALLAGE

STOCKAGE EXPÉDITION

- Identification
- Température de locaux de stockage

QUAI DE CHARGEMENT

Transport

DISTRIBUTEUR

Clients et intermédiaires
Boucheries, GMS, Restauration, Consommateurs
Liste non exhaustive

CONSOMMATEURS

VENTE PRODUIT SURGELE

5.2 SELECTION

5.2.1 Objectifs communs aux volailles de chair label rouge

C2 La sélection des lignées et la production de parentaux permet d'obtenir des volailles de chair :
- à croissance lente,
- adaptées aux conditions d'élevage en plein air ou en liberté
- le cas échéant, respectant les caractéristiques spécifiques du label rouge considéré.

Ces caractéristiques spécifiques sont précisées dans les fiches-produits
Ces caractéristiques concernent :
- la présence de gène à effet majeur ;
- le phénotype (couleur de plumage, de la peau, des pattes, conformation, etc.) ;
- la composition corporelle (développement musculaire, dépôts adipeux, peau etc.) ;
- les caractéristiques résultant de la découpe (couleur de la viande)

5.2.2 Création et maintien des lignées

C2 La création des lignées permet d'atteindre les objectifs rappelés ci-dessus :
- croissance lente, permettant, dans les conditions d'élevage requises (alimentation à volonté, utilisation de parcours etc.) d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans les fiches-produits, des carcasses entrant dans la gamme de poids fixée dans cette même fiche.
- rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage. ;

La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps de certaines caractéristiques :
- les caractéristiques à optimum, à savoir la croissance lente, faible taux de mortalité, faible taux de boiterie…;
- les caractéristiques inhérentes au label rouge, précisées comme telles dans les fiches-produits.

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) des autres caractéristiques, à savoir la rusticité et les caractéristiques spécifiques autres que celles visées au paragraphe précédent (par exemple poids, couleur des plumes etc.).
.

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

5.2.3 Production des parentaux

Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés ci-dessus.
Les croisements de parentaux utilisés sont précisés dans les fiches-produits.

Une liste positive des croisements de parentaux utilisables pour la production sous label rouge est établie et mise à jour régulièrement pour chaque espèce.

5.2.4 Maîtrise et Contrôle

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF.
Les essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrit par le sélectionneur et en concertation avec les organismes de production et l'ODG.
Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et avec le protocole d'essai peuvent être spécifiés dans ce cahier des charges.

5.3 MULTIPLICATION/ACCOUVAGE

5.3.1 Oisillons fournis

C3 Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis dans les cahiers des charges.

5.3.2 Homogénéité des volailles après élevage

C4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum défini dans les fiches-produits en fonction des produits terminaux référencés.
Sur les parquets de jeunes animaux, la période pendant laquelle les œufs à couver sont pesés systématiquement s'étend sur les trois premières semaines de ponte au minimum.
Passée cette période, les moyens qui permettent d'assurer l'homogénéité des œufs à couver tout en respectant le poids minimum sont les suivants :
1) suivi des poules depuis leur naissance et jusqu'à l'abattage (densité, matériel utilisé, alimentation, pesée de sujets) ;
2) maîtrise des paramètres techniques d'incubation et d'éclosion (matériel utilisé à cet effet)
3) contrôle visuel des OAC (œufs à couver), relevé des températures et de l'hygrométrie, retournement des OAC en incubateur, étalonnage des sondes.

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

5.4 FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme)

5.4.1 Matières premières utilisées

C6
Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux selon la liste suivante :
- Grains de céréales et produits dérivés.
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
- Graines de légumineuses et produits dérivés.
- Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave, pomme de terre.
- Autres graines et fruits, et produits dérivés : raisin
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés.
- Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.
- Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum.
- Minéraux et produits dérivés.

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

5.4.2 Additifs

C8 Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :

- Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants

5.4.3 Aliments médicamenteux

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

5.4.4 Phases d'alimentation – plan d'alimentation

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

Les valeurs de référence à respecter (durée de la période de démarrage et % minimum de céréales par phase d'alimentation) sont définies dans les fiches-produits

A/ Dispositions s'appliquant à toutes les volailles

Dans les paragraphes ci-dessous, le « pourcentage moyen pondéré » est égal à :

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

X représentant selon les cas :
- les « céréales et sous produits de céréales » ou
- les « céréales, produits dérivés de céréales et graines de légumineuses »

C10
- **Pour toutes les volailles sauf pintades, chapons de pintades et cailles**, le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur ou égal à 75%
- **Pour les pintades, chapons de pintade et cailles**, le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70%.

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

C11 Chaque fiche-produit fixe les exigences nécessaires à une communication sur l'alimentation.
Quand il est fait référence au « stade de l'engraissement », cela comprend selon les fiches-produits, les phases de distribution d'aliments dits de croissance, finition, pré-abattage et engraissement.

C/ Définitions complémentaires

➥ **Expression du taux de céréales :**
Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et ~~sous-~~produits dérivés de céréales.
➥ **Calcul du pourcentage de produits dérivés de céréales :**
Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.
Par exemple, si le taux de céréales de la formule d'aliment est de 80%, le taux de ~~sous-~~produits dérivés de céréales sera au maximum égal à 80% x 15% = 12% de la formule d'aliment.

➥ **La distribution de céréales en l'état, sur le parcours** ou dans le bâtiment, est possible et peut être comptabilisée dans le pourcentage de céréales communiqué sur l'étiquette, à condition de l'indiquer dans le plan d'alimentation et d'inscrire sur la fiche d'élevage la quantité effective.

5.4.4.2 Plan d'alimentation dans les cahiers des charges

Chaque fiche-produits précise la liste des catégories de matières premières autorisées et le plan d'alimentation (nom et période de distribution de chaque aliment).
En outre, la fiche produit indique les fourchettes d'incorporation des principales matières premières dans l'aliment, sous forme de tableau.
Ce plan d'alimentation est spécifié dans les fiches-produits car il varie en fonction des espèces.

5.5 ELEVAGE

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

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

5.5.1 Provenance des volailles

C12 Les volailles doivent provenir de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Cf. § 5.2 Sélection et § II Fiche Produit 3.1 Présentation du produit

C13 Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et proviennent d'une même catégorie (par exemple : pattes jaunes cou nu, etc.).

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

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

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

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

- Chaque lot est identifié par un Certificat d'Origine différent.
- Les parcours qui sont attenants sont parfaitement clôturés sans communication entre eux."

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

5.5.2 Les bâtiments

5.5.2.1 Caractéristiques du bâtiment

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

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

- présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ;
- Isolation ;
- Implantation et aménagement des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…) ;
- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;
- Insertion des bâtiments dans leur environnement.

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

plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne « fasse pas mèche » et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.

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

- Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobile, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures, vêtements) ; une poubelle ; au moins deux portemanteaux, des pédisacs et une tenue pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

En outre chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposé d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pédisacs spécifiques pour le bâtiment ; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

- Soit chaque bâtiment d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.

C18 Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.
Pour les bâtiments de moins de 150 m², la distance de pignons à pignons est de 5 mètres pour les bâtiments mobiles et 10 mètres pour les bâtiments fixes.

C19
Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006 la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.
La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C20 Les critères ci-dessous doivent être respectés :

	Toutes volailles de chair	Dinde à rôtir et oie en bâtiment spécialisé et réservé
Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage	400 m²	500 m²
Largeur maximale du bâtiment d'élevage	9 mètres	1/2 de la longueur du bâtiment
Hauteur minimale des trappes	0,35 mètres	
Largeur minimale combinée des trappes	- en plein air : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment - appellation « élevé en liberté » : 6 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment et moins	

5.5.2.2 Utilisation des bâtiments

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

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

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

C22

La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par site d'élevage à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans la fiche-produit.
Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.
Toute exploitation dispose au maximum :
- de deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles,
- de quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.
Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans la fiche-produit.
L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.
La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être de 100 m minimum.
Toutefois cette distance est ramenée à 80 mètres minimum entre deux sites d'une même exploitation comprenant des bâtiments d'une surface inférieure ou égale à 150 m² existants au 17 juin 2010.

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

C24 Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles.
Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans chaque fiche produits s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée.
Ce calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (« le pourcentage gratuit »).
Exemple : Dans un bâtiment de 400m² on ne mettra en place pas plus de 4400 poussins dont 2% gratuits, soit 4314 payés au couvoir.

5.6.3 Les parcours

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

C26
Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple : arbres, arbustes, haies coupe-vent…).
Les parcours doivent disposer d'espaces arborés, présentant au minimum 20 arbres.
Les parcours sous volière permettront aux animaux de se mettre sous couverts ombragés.

Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.
C27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 49 jours, sauf pour la caille où le repos doit être de 42 jours au minimum.
Les critères ci-dessous à respecter sont définis dans les fiches-produits :

- Surface minimale du parcours ;
- Age maximal d'accès au parcours.

C28 Pour avoir droit à l'appellation « élevé en liberté », le parcours est illimité. Pendant la période de sortie des animaux sur parcours, celui-ci est exclusivement réservé aux volailles, sur une superficie minimale de 4 m² par sujet attenante aux bâtiments. A titre exceptionnel, des clôtures sont tolérées

pour protéger le domaine public (jardins, maisons, bâtiments d'exploitation,…) et pour séparer le chemin d'accès des camions aux bâtiments d'élevage, à condition que leur longueur ne dépasse pas 50% du périmètre réservé aux volailles.

5.5.4 Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1 Traitements

C29 Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.

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

5.5.4.2 Vide sanitaire

C30 Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).
Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux possibilités :
- soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an.
- soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec identification obligatoirement différente des animaux (2 sites soit 2 phénotypes); dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

5.5.5 Enlèvement de la bande

C31 Les volailles sous label rouge doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches produits, sans dérogation. Lorsqu'un âge plus avancé est retenu par un cahier des charges, l'âge d'abattage doit être indiqué en nombre de jour. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

C32 Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement sauf pour les cailles.

5.6 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

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

C34 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs est disponible dans les différents groupements de producteurs, ou à l'ODG. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4h de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG de l'INAO si les conditions suivantes sont respectées :

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 h 00,
- des conditions supplémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport…)
- une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

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

5.7 ABATTAGE

5.7.1. Attente avant abattage

C35 Lors de l'attente avant abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Les conditions de confort (humidité,...) doivent être adaptées au temps d'attente. Les volailles vivantes attendent dans des zones abritées et ventilées (bâtiment, hangar, auvent…)

C36
Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage. Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures**.**

C37 Les lots doivent être séparés physiquement sur les quais. Les modalités de séparation sont fonctions de l'organisation et du fonctionnement de chaque abattoir.
Ci-après des exemples de séparation physique des lots :
a) les piles de contenants d'un même lot sont rassemblées et sont identifiées par lot (donc 1 seul lot par pile de contenants). L'espacement entre piles de 2 lots différents est d'environ 1 mètre ;
b) les lots sont séparés sur les camions et les caisses de volailles sont déchargées au fur et à mesure de l'abattage qui se déroule le matin uniquement.

5.7.2 Abattage

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

Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

C39

- Attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux.
- L'anesthésie, qu'elle soit électrique, gazeuse ou à la pince doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux. L'anesthésie électrique s'effectue par le trempage de la tête dans un bain d'eau dans lequel passe un courant électrique avec une forte fréquence.
  Les conditions d'obscurité de l'accrochage jusqu'à l'anesthésie limitent le stress de la volaille.

C40

- Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie.

La durée de saignée ne peut être inférieure à 1 minute. Elle est en général comprise entre 75 et 180 secondes. Cette règle est valable pour toutes le volailles sauf pour les cailles où la saignée est de l'ordre de 45 secondes.

- La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).

- Plumage à l'eau : Echaudage suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison.

L'échaudage (température et durée) sont réalisés de la manière suivante : environ 2 minutes entre 51 et 53,5 °C selon l'espèce des volailles.

Ces facteurs ont une grande importance sur la présentation de la volaille, l'efficacité de l'arrachage des plumes et l'absence d'érosion cutanée.
Le plumage à sec est également autorisé.

- Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

- Pour les volailles vendues prêtes à cuire : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.

5.7.3 Sélection et pesée des carcasses labellisables

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

C42 Les carcasses de volailles sous Label rouge peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.
Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :
- La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans les fiches-produits.
- Poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats : défini dans les fiches-produits.
- Aspect :
    - Pour les pièces entières : carcasses de classe A
    - Pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A

Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

5.7.4 Ressuage

C43
- L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.
- Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
- La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
- Durée minimale de ressuage : 1 heure 30 minimum, pour un ressuage statique ou dynamique (peut durer 5 h pour les chapons par exemple).

Ressuage statique : air pulsé, chariots fixes
Ressuage dynamique : air pulsé, les chariots de volailles avancent automatiquement.

	Pintades	Poulets	Poularde	Chapon de pintades	Chapons de poulets	Dindes
Durée min ressuage	1 h 30	2 h	2 h 30	2 h 30	4 h	4 h

- Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

C44
- La réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.

5.8 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

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

C45 Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification.
Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, les volailles sont étiquetées individuellement avec numéro d'identification (foliotage), nom et numéro du label rouge, logo label rouge et DLC.

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

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

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

- Sous film :
  - film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ;
  - étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel).

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

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

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

Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.
C48 Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilités.

Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.
Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot considéré :
− soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition.
− soit l'indication de la date limite de consommation, fournie par l'abattoir avant expédition.

5.9 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

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

C49 Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs, sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël.

5.9.1 Critères particuliers à la découpe

C50 L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents.
Les chariots de découpes seront identifiés, il en est de même pour leur contenant ; cela dans le but d'assurer le séparation des différents lots de découpe.

C51 Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :

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

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

- Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

5.9.2 Présentations possibles pour la découpe

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

Les présentations non approuvées par le code de la D.G.C.C.R.F. seront soumises à l'ODG ainsi qu'à l'organisme certificateur pour autorisation avant première utilisation.

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

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

5.9.3 Conditionnement et identification des découpes

C53 Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.
Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, il est mis en place une traçabilité descendante jusqu'au restaurateur ou client intermédiaire.

E1 Pour les pièces de découpe présentées en vrac, dans le cas de vente en rayon traditionnels (boucheries, traiteurs, GMS,…), et dans le cas de la restauration hors foyer, une des deux règles suivantes devra être respectée au choix :
Sur le carton d'emballage : Apposition d'une étiquette numérotée, comportant les indications suivantes :

- 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 DLC et/ou la date d'abattage

Le carton devra être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux du colis.

- Sur chaque morceau : Une petite étiquette individuelle numérotée non réutilisable comportant :
  - Le logo label rouge,
  - La dénomination du produit,

- Le numéro du label rouge,
- La DLC

Dans ce deuxième cas, le carton devra comporter une étiquette avec toutes les allégations définies pour l'étiquetage des volailles individuelles (logo, mentions réglementaires, mode d'élevage, marque commerciale,…)

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

5.10 SURGELATION

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

C85 L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label rouge de celle des autres volailles.

C86

- Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24h (jour N pour jour N+1).
- Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et - 40°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de – 18°C dans un délai maximum :

TYPE DE PRODUIT SURGELÉ	**Délai maximum pour atteindre - 18°C**
Cailles, pintades, et poulets de moins de 1,6 kg	6 h
Poulardes, et poulets de plus de 1,6 kg	8 h
Autres volailles entières	12 h
Découpes toutes volailles de petit calibre (c'est à dire de poids inférieur à 1,6 kg)	1,5 h
Découpes toutes volailles de gros calibres (volailles festives, dindes…) et découpes en vrac calibre (c'est à dire de poids supérieur ou égal à 1,6 kg)	2 h

- La surgélation est réalisée :
  - par air pulsé pour les volailles entières et pour les découpes.
- La DDM est définie dans les fiches-produits

C87

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

C88

Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité des matières premières des produits.

6 Etiquetage

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum :

- le logotype label rouge, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge,
- les caractéristiques certifiées,
- le nom et l'adresse de l'ODG : soit : « AVFL – BP 279 – 40 005 MONT DE MARSAN cedex »

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Traçabilité

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE
Sélection : Livraison souches parentales	Identification souche	Contrôle documentaire
Multiplication : Elevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Contrôle documentaire
Ponte	Identification œufs	Contrôle documentaire
Transfert	Traçabilité	Contrôle documentaire
Accouvage : Incubation, Eclosion, Livraison	Identification des œufs, des oisillons, lot : traçabilité	Contrôle visuel et documentaire
Elevage : Site d'élevage	Conformité au cahier des charges	Contrôle documentaire
Mise en place des oisillons	Identification des lots d'oisillons	Contrôle documentaire
Alimentation	Traçabilité : bon de livraison et étiquette aliment du commerce	Contrôle documentaire
Elevage	Mortalité	Contrôle visuel et documentaire
Enlèvement des volailles	Identification du lot Comptabilité entrées/sorties	Contrôle documentaire
Transfert à l'abattoir : Transport	Identification du lot	Contrôle documentaire
Abattage : Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage Identification des carcasses en cas de cession	Contrôle visuel et documentaire
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client Comptabilité entrée / sortie	Contrôle documentaire
Découpe	Conformité au cahier des charges	Contrôle documentaire
Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Contrôle documentaire
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Contrôle documentaire
Conditionnement	Etiquetage information du client	Contrôle documentaire
Etiquetage	Etiquetage Information du client Comptabilité matière : carcasses ; morceaux de découpe classés ; unités de conditionnement ; étiquetage.	Contrôle documentaire
Expédition : Entreposage des produits finis	Identification des unités de colisage	Contrôle visuel et documentaire

Sélection

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Lignées (maintien des lignées)	Maintien des caractéristiques initiales	Contrôle visuel et documentaire	Enregistrements relatifs au plan de sélection et au plan de suivi Résultats des essais
Conformité des parentaux livrés	Spécifications du référentiel (fiche-produits)	Contrôle visuel et documentaire	Système documentaire Certificat d'origine Facture parentaux
Essais de souches	- Soumis à avis favorable de l'INAO - Quantité < 10 % du cheptel de production label rouge - Souches ou croisements de souches déjà répertoriées	Contrôle documentaire	Déclaration d'essais de souches Certificat d'origine

Fabrication industrielle d'aliments

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Eléments constitutifs de l'aliment	Conformité aux spécifications du présent cahier des charges (Cf. § Fabrication d'aliment) Matières premières utilisées Additifs Produits azotés Aliments médicamenteux	Contrôle visuel et documentaire : contrôle de l'étiquetage (matières premières utilisées)	Factures fournisseurs, Etiquette des aliments Enregistrements de fabrication Formule ouverte Enregistrements de fabrication

Fabrication d'aliment à la ferme

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Eléments constitutifs de l'aliment	Conformité aux spécifications du présent cahier des charges (Cf. § Fabrication d'aliment) Additifs Produits azotés Aliments médicamenteux Matières premières utilisées : céréales ; tourteaux de protéagineux.	Contrôle documentaire	Etiquettes des éléments ajoutés sous la forme de complémentaires Ordonnances relatives à l'achat d'aliments médicamenteux Factures fournisseurs Etiquette des aliments Cahier de fabrication Factures fournisseurs

Elevage

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Surface max. des bâtiments sur un même site d'élevage	1600 m² Surface du bâtiment < ou égal à 400 m²	Contrôle visuel et documentaire	Règles d'implantation des élevages Rapport de visite d'habilitation
-Distance minimale entre sites d'élevage de volailles label rouge	- 80 m pour les bâtiments existants d'une surface inférieure ou égale à 150 m², - 100 m pour les bâtiments construits après publication de l'arrêté d'homologation du présent cahier des charges et les bâtiments supérieurs à 150 m².		
Distance minimale entre bâtiments label rouge **d'un même site d'élevage**	10 mètres minimum		
Longueur et hauteur des trappes	4 mètres/100 m² de bâtiment fixe 0,35 m min. d'ouverture utile	Contrôle documentaire sur certificat d'origine Contrôle visuel	Planning des mises en place Certificat d'origine
Accès parcours / volière	Accès dès 56 jours au plus tard. Trappes ouvertes de 9 heures jusqu'au crépuscule	Contrôle visuel et documentaire	BEP Fiche d'élevage
Rotation du parcours / volière	Repos minimum de 90 jours pour bâtiments mobiles, 49 jours pour bâtiments fixes	Contrôle documentaire	BEP Fiche d'élevage
Délai de mise en place	Mise en place 36 h. max. après naissance	Contrôle documentaire	CO
Nettoyage – Désinfection des bâtiments et des équipements	Etat sanitaire de l'élevage	Contrôle visuel du bâtiment Contrôle documentaire sur la fiche d'élevage	Fiche d'élevage Attestation de vide sanitaire des bâtiments et des matériels
Prophylaxie – Traitements	Respect du PSE	Contrôle documentaire	Ordonnances
Délai d'attente en cas de traitement	Délai d'attente requis	Contrôle documentaire	Ordonnance Fiche d'élevage
Conditions de chargement en élevage	Stress et blessures des volailles évités à la mise en cage ou tiroirs	Contrôle visuel et documentaire	Engagement des éleveurs et des transporteurs

Transport à l'abattoir

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Conditions de transport	Distance élevage – abattoir < 100 km ou durée de transport < 3 h. Conditions de transport adaptées : conduite souple, arrêts à l'ombre.	Contrôle visuel et documentaire	B.E.P. Conventions transporteurs

Abattage

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Attente avant abattage	Délai entre enlèvement et abattage : 12 heures maximum après chargement du camion. Bien-être de l'animal : Attente de 30 min. minimum	Contrôle visuel et documentaire	Fiche ou fichier de lot (BEP…)
Durée de la saignée et de l'égouttage	Qualité de la saignée : 5 sec. min. après anesthésie Durée de saignée : entre 75 et 180 secondes	Contrôle visuel et documentaire	Fiche d'enregistrement interne
Température de l'eau de trempage	Qualité de la plumaison Durée de l'échaudage	Contrôle visuel et documentaire	Contrôle visuel et documentaire
Tri et classement des carcasses entières	Classe A PAC 1 400 g minimum	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de classement ou fiche de lot
Ressuage des carcasses	Mini. 1,5 heure Températures comprises entre 0 et 4° C	Contrôle visuel et documentaire	Fiche d'enregistrement interne
Etiquetage des carcasses entières	Information du consommateur Référencement des étiquettes	Contrôle visuel et documentaire	Etiquette Etat de fabrication Comptabilité matière et étiquette Dossier référencement étiquette

Découpe

Stockage des carcasses à découper	6 heures minimum après l'entrée en ressuage Température comprise entre 0 et 4° C	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de lot
Tri et classement des carcasses à découper	Classe A ou légers défauts (classable en A) Présentation	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de classement ou Fiche de lot
Tri et classement morceaux de découpe	Classe A	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de classement ou Fiche de lot
Conditionnement et étiquetage produits de découpe	Position de l'étiquetage Information du consommateur	Contrôle visuel et documentaire	Etat de fabrication Comptabilité matière et étiquette Dossier de référencement des étiquettes

Surgélation

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Conditions de surgélation des carcasses entières et des produits de découpe	Surgélation effective dans les 24 heures suivant l'abattage Température du tunnel de surgélation < - 35 ° C Température des carcasses, des morceaux de découpe et durée de surgélation : - 18 ° C à cœur **.** dans les 6 à 12 heures après entrée en surgélation pour les volailles entières **.** dans l'heure et demi à 2 heures après entrée en surgélation pour les morceaux découpés	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de lot Enregistrements
Conditions de stockage avant expédition	Température ambiante des frigos de stockage des produits surgelés < - 18 ° C	Contrôle visuel et documentaire	Enregistrements
Qualité organoleptique du produit	Qualité supérieure	Contrôle documentaire	résultats analyses sensorielles

DEUXIEME PARTIE : FICHE PRODUIT

1 Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2 Nom du label rouge

Dénomination de vente des pièces entières : Chapon de pintade jaune fermier élevé en plein air

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit

Les produits concernés par le présent cahier des charges sont :

- les chapons de pintades entiers, présentés en éviscérés sans abats (prêt à cuire), avec ou sans tarses, ou en effilé ; conditionnés en barquette sous film ou en vrac nu, et sur lesquelles sont apposées une étiquette label rouge permettant l'information et la traçabilité jusqu'au consommateur.
- les morceaux de découpe de même dénomination : les opérations de conditionnement consistent en la préparation d'unité de vente consommateur.

Présentation des morceaux de découpe	**Définition**
Demi - Chapon de pintade	demi volaille découpée : 1 filet avec peau, 1 pilon, 1 haut de cuisse, 1 aile
Filet, blanc de Chapon de pintade	muscle pectoral entier (poitrine entière ou coupée en deux, désossée, c'est-à-dire sans le bréchet ni les côtes)
Filet avec peau, blanc avec peau de Chapon de pintade	muscle pectoral entier avec peau
Escalope de Chapon de pintade	Filet sans peau tranché
Aiguillette de Chapon de pintade	partie interne du muscle pectoral
Emincé de filet ou filet émincé de Chapon de pintade	muscle pectoral coupé dans la longueur en lanières (en général de 3 à 5 lanières)
Suprême de Chapon de pintade	muscle pectoral avec peau et 1er segment de l'aile
Cuisse de Chapon de pintade	membre inférieur déjointé sans tarse : fémur, tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant
Haut de cuisse de Chapon de pintade	1er segment supérieur de la cuisse : fémur avec la masse musculaire l'enveloppant
Pilon de Chapon de pintade	2ème segment de la cuisse : tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant
Pilon ébouté de Chapon de pintade	2ème segment de la cuisse sans épiphyse inférieure : tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant
Cuisse désossée de Chapon de pintade	cuisse sans os sans peau : fémur, tibia et péroné avec la masse musculaire les enveloppant.
Cuisse désossée avec peau de Chapon de pintade	cuisse sans os avec peau
Haut de cuisse désossé ou steak ou pavé de Chapon de pintade	haut de cuisse sans os
Cuisse émincée de Chapon de pintade	cuisse désossée coupée en morceaux
Rôti de Chapon de pintade	rôti composé de viande de cuisse ou de viande de cuisse et de filet avec ou sans peau, ficelé et bardé
Rôti filet de Chapon de pintade	rôti composé uniquement de filet de Chapon de pintade avec ou sans peau

(suite)

Présentation des morceaux de découpe	Définition
Fricassée de Chapon de pintade	mélange de morceaux de découpe labellisables à préciser (ex : haut de cuisse + pilon + aile 2 phalanges)
Aile de Chapon de pintade	aile de Chapon de pintade entier : humérus, radius et cubitus, avec la masse musculaire les enveloppant
Aile 2 phalanges de Chapon de pintade	aile de Chapon de pintade sans fouet (aileron + manchon)
Aileron de Chapon de pintade	2ème segment de l'aile : radius
Manchon de Chapon de pintade	1er segment supérieur de l'aile : l'humérus

- Poids minimum à 150 jours en PAC: 1400g, en effilé : 1800g,
- Chair ferme après cuisson, peau fine.

Le label rouge concerne la vente en frais ou en surgélation du chapon de pintade
Les règles de fabrication et les caractéristiques spécifiques du produit par rapport au produit courant sont décrites dans le tableau ci-dessous.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Etape du process	Produit courant	Produit candidat	Exigences minimum NT
ALIMENTATION			
Type de matières premières utilisées		Exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers, et des minéraux	Exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers, et des minéraux
ELEVAGE			
Nombre de croisements autorisés	Tous croisements de pintade	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie.	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie.
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	Illimité	Maximum 400 m²	Maximum 400 m²
Accès au parcours	Elevé en claustration	Pendant la période d'élevage de 9 heures au crépuscule	Pendant la période d'élevage de 9 heures au crépuscule
Traitements soumis à prescription vétérinaire	Respect des délais de retrait	Aucun 10 jours avant l'abattage	Aucun 10 jours avant l'abattage
ABATTAGE			
Age d'abattage	77 jours maximum	**154 jours minimum**	Minimum 150 jours
Délai entre la fin du transport et l'abattage	Non défini	Minimum 30 minutes	Minimum 30 minutes
Délai entre l'anesthésie et la saignée	Non défini	Minimum 5 secondes	Minimum 5 secondes
Durée de saignée	Non défini	Minimum 1 minute	Minimum 1 minute
Température de l'eau pour l'échaudage	Non défini	Suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison	Suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison

4 Traçabilité

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

5 Méthode d'obtention

Schéma d'obtention détaillé dans le tronc commun.

5.1 Sélection

La sélection (lignée, production de parentaux) permet d'obtenir des pintades à croissance lente, respectant les caractéristiques spécifiques du présent label rouge :

- Poids moyen objectif 2, 800 kg à 150 jours,
- Régularité du produit,
- Chair ferme après cuisson, peau fine.

La sélection assure la stabilité dans le temps des caractéristiques des souches : les lots doivent être homogènes en taille et en conformation, la sélection doit permettre d'obtenir un certain poids pour un âge et une alimentation donnés selon les caractéristiques de ce label rouge (souches grands parentaux à croissance lente, à chair ferme, couvertes et à peau fine).

Les croisements de souches grands parentales rustiques, à croissance lente acceptés sont les suivants :

Les propositions de croisement de souche suivantes ont été validées :

♀ \ ♂	GI 55	Essor MI	GF 36
GI 43	**GI 543**		
Essor LF		**Essor MI.LF**	
GF 48			**Caringa Nimba**

5.2 Multiplication / Accouvage

Les pintadeaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies par le présent référentiel et devront, de plus, présenter les qualités suivantes :

- vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,
- ombilic cicatrisé,
- poids moyen des pintadeaux livrés supérieur à **27g**,
- absence de signe pathologique.

Afin d'assurer l'homogénéité des lots de pintades en élevage, le poids moyen des œufs à couver doit être supérieur à 42 g.

5.3 Alimentation

La distribution des régimes, appelée « plan d'alimentation » s'adapte aux 4 périodes de développement du chapon de pintade : démarrage, croissance, finition et engraissement.
A chacune de ces périodes est associé un aliment déterminé (Aliment démarrage, croissance, finition ou terminal), permettant un développement harmonieux de l'animal, sans engraissement excessif.

	Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Dénomination de l'aliment distribué	Quantité théorique par sujet
	Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum	Démarrage	600 g
Engraissement	Croissance	29ème jour au 63ème jour	70 % minimum	Croissance	2 000 g
Engraissement	Finition	64ème jour au 99ème jour environ	75 % minimum	Finition	4 500g
Engraissement	Engraissement (dénomination)	100ème jour environ au 154ème jour	80 % minimum + 5 % de produits laitiers	Terminal	6 100 g

En tout état de cause, le pourcentage de céréales du 29ème au 154ème jour sera supérieur à 75% en moyenne pondérée.

Plan d'alimentation de la naissance au 28ème jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	20%	75%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, sorgho)	Blé	0%	40%
	Orge-	0%	10%
	Triticale	0%	40%
	Seigle	0%	5%
	Sorgho	0%	20%
Produits dérivés de céréales		0%	11,25%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	45%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	6%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.	Macro-éléments	1%	5%
Vitamines	Pré" mélande oligo-vitaminique	0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 29ième au 63ième jour

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	30 %	75%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, sorgho)	Blé	0%	55%
	Orge-	0%	30%
	Triticale	0%	50%
	Seigle	0%	10%
	Sorgho	0%	30%
Produits dérivés de céréales		0%	11,25%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	25%
	Tourteaux de Soja	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Plan d'alimentation du 64ième jour à l'engraissement

Groupe de composants	Principaux composants	% minimum incorporé	% maximum incorporé
Grains de céréales jaunes (maïs, etc.)	Maïs	30%	75%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, sorgho)	Blé	0%	70%
	Orge-	0%	30%
	Triticale	0%	60%
	Seigle	0%	15%
	Sorgho	0%	40%
Produits dérivés de céréales		0%	11,25%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Graines de légumineuses et produits dérivés	Colza sous toutes ses formes	0%	10%
	Protéagineux oléagineux (sauf Colza)	0%	30%
	Tourteaux de Soja et de Tournesol	0%	40%
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Farine de luzerne et leurs dérivés	0%	15%
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0%	3%
Minéraux et produits dérivés.		1%	5%
Vitamines		0.2%	3%
Matières grasses végétales		0%	6%

Engraissement (dénomination de l'aliment distribué) : l'aliment Engraissement correspond au 21 derniers jours avant abattage et comprend :

- 80% de céréales minimum (dont 15% de sous produits de céréales),
- 5% de produits laitiers et produits dérivés (poudre de lait, lactosérum).

5.4 Élevage

Les lots à chaponner doivent être déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en chapons de pintade, avec le numéro de label rouge chapon de pintade (LA/17/94), pour le nombre d'animaux prévus après chaponnage. Les autres animaux installés dans le bâtiment doivent être déclarés en pintades, avec le numéro de label rouge pintade correspondant (LA/09/66).
Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. Cette opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux en parfaite santé. Le chaponnage chirurgical est pratiqué entre 6 et 13 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale.

Préparation des animaux avant l'intervention :

- Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération ;
- Une diète des animaux doit être assurée avant l'intervention d'au moins 6 h et d'au plus 48h ;
- L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress ;
- La densité des animaux dans les caisses doit être au maximum de 30 kg/m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques ;
- Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries.

Intervention :

- L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié ;
- L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération ;
- Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications post-opératoires.
- Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive.

Les animaux peuvent être enfermés 6 jours après l'opération.

Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué dans l'intérêt de la santé des animaux. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons.

Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon de pintade, une **claustration complète** doit être réalisée durant les 21 derniers jours**.**

Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintade.

Dans ce cas sur prescription vétérinaire il est également possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment.
Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

Bâtiments	
Effectif maximal par bâtiment	4000
Effectif maximal par site d'élevage	8 000
Densité maximale en bâtiment	
De la mise en place au jour de détassage (101ième jour)	13 sujets au m², n'excédant pas au total 25 kg de poids vif au m².
Du jour de détassage (101ième jour) à l'âge d'abattage. *La durée entre le jour de détassage et le jour d'abattage ne doit pas âtre inférieure à 49 jours.*	10 sujets au m², n'excédant pas au total 35 kg de poids vif au m².
Après l'âge de desserrage	10 sujets au m²
Parcours	
La volière	La surface des volières est au moins double de celle du bâtiment et la hauteur supérieure à 2 mètres. Les bâtiments seront pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1000 pintades.
Le plein air	La surface du parcours est au moins égale à 2 m² / sujet.
Âge maximum d'accès au parcours	56 jours maximum
Âge minimal d'abattage	**154 jours**

5.5 Abattage

Valeurs cibles à respecter :
• Poids minimum effilé : 1800 g
• Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 1400 g
• DLC et DDM

En aucun cas, les DLC et DDM validées ne peuvent dépasser les valeurs maximales figurant ci-après.
• DLC maximum en pièce entière nue et sous film (jour d'abattage non compris)

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

• DDM après surgélation : 10 mois

6 Étiquetage

Les caractéristiques certifiées communicantes sont précédées de la mention « Caractéristiques certifiées : ».

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum.
- Alimenté 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum).

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Sélection

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Conformité des parentaux livrés	GI 543, Essor MI.LF Caringa Nimba	Contrôle visuel et documentaire	Système documentaire Certificat d'origine Facture parentaux

Multiplication / accouvage

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Conformité des oisillons reproducteurs livrés aux accouveurs	- Homogénéité des lots - Poids moyen des œufs à couver doit être supérieur à 42 g.	Contrôle visuel et documentaire	CO sélectionneur Fiche d'élevage
Conformité des oisillons label rouge livrés aux éleveurs	vivacité, aspect du duvet : soyeux et lisse, absence de tare constitutionnelle, ombilic cicatrisé, poids moyen des pintadeaux livrés supérieur à **27g**, absence de signe pathologique	Contrôle visuel et documentaire	Fiche d'élevage Formulaire de déclaration troupeau Cahier de couvoir C.O

Fabrication industrielle d'aliments et Fabrication d'aliment à la ferme

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Taux céréales et sous - produits de céréales	75 % minimum en moyenne pondérée de la période d'engraissement	Analyses micrographiques Contrôle documentaire du taux de céréales et produits dérivés de céréales.	Rapports d'analyse Bon de livraison du fournisseur

Elevage

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Densité dans le bâtiment	13 sujets au m², puis 10 sujets au m² après détassage	Contrôle documentaire et visuel	Certificat d'origine
Accès parcours / volière	Accès dès 56 jours au plus tard.	Contrôle visuel et documentaire	BEP Fiche d'élevage
Nettoyage – Désinfection des bâtiments et des équipements	Etat sanitaire de l'élevage	Contrôle visuel du bâtiment Contrôle documentaire sur la fiche d'élevage	Fiche d'élevage Attestation de vide sanitaire des bâtiments et des matériels
Age minimum	**154 jours**	Vérification documentaire	C.O. / B.E.P.

Abattage

PRINCIPAUX POINTS A MAÎTRISER	VALEUR CIBLE	MÉTHODE UTILISÉE	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Tri et classement des carcasses entières	Classe A PAC 1 400 g minimum Effilé 1 800 g minimum	Contrôle visuel et documentaire	Fiche de classement ou fiche de lot
Etiquetage des carcasses entières	Information du consommateur Référencement des étiquettes Caractéristiques certifiées : - Fermier, élevé en plein air - Durée d'élevage : **154 jours minimum.** - Alimenté 75% de céréales minimum, finition aux produits laitiers (5% minimum).	Contrôle visuel et documentaire	Etiquette Etat de fabrication Comptabilité matière et étiquette Dossier référencement étiquette

Surgélation

DDM (carcasses entières et morceaux de découpe)	10 mois après abattage	Contrôle documentaire	Protocole de validation