

**Cahier des charges du label rouge n° LA 03/93
« Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Alimenté avec 75% de céréales,
- Durée d'élevage 81 jours minimum.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
4.1.	Schéma de traçabilité montante et descendante.....	4
5.	Méthode d'obtention.....	6
5.1.	Schéma de vie	6
5.2.	Sélection	6
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1.	Oisillons mis en place	6
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4.	Alimentation des volailles	7
5.5.	Élevage	8
5.5.1.	Provenance des volailles	8
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage.....	10
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1	Critères particuliers à la découpe	11
5.8.1.1.	Présentations possibles pour la découpe	11
5.8.1.2.	Conditionnement et identifications des découpes.....	11
5.9.	Transformation	11
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage.....	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation (avec quantités par sujet à titre indicatif).....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles fermières de l'Orléanais (S.V.O.)
41 Bis avenue de Chanzy,
Ouzouer Le Marché
41240 BEAUCE LA ROMAINE
Tél.: 02.54.82.46.54 Fax : 02.54.82.59.59
Courriel : qualite.cafo@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes.

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier, élevé en plein air
- Alimenté avec 75 % de céréales
- Durée d'élevage 81 jours minimum

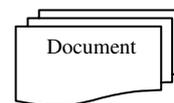
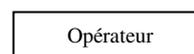
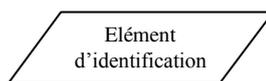
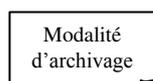
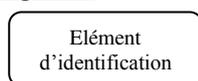
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La peau des volailles est jaune, avec une couverture grasseuse uniforme sur tout le dos. La couverture grasseuse se limite à favoriser une bonne plumaison de la volaille. Ce gras sous-cutané, donne une odeur agréable au cours de la cuisson.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<p><u>- Les Certificats d'Origine (CO) des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.</u></p> <p><u>- L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes) durant 3 ans minimum.</u></p>

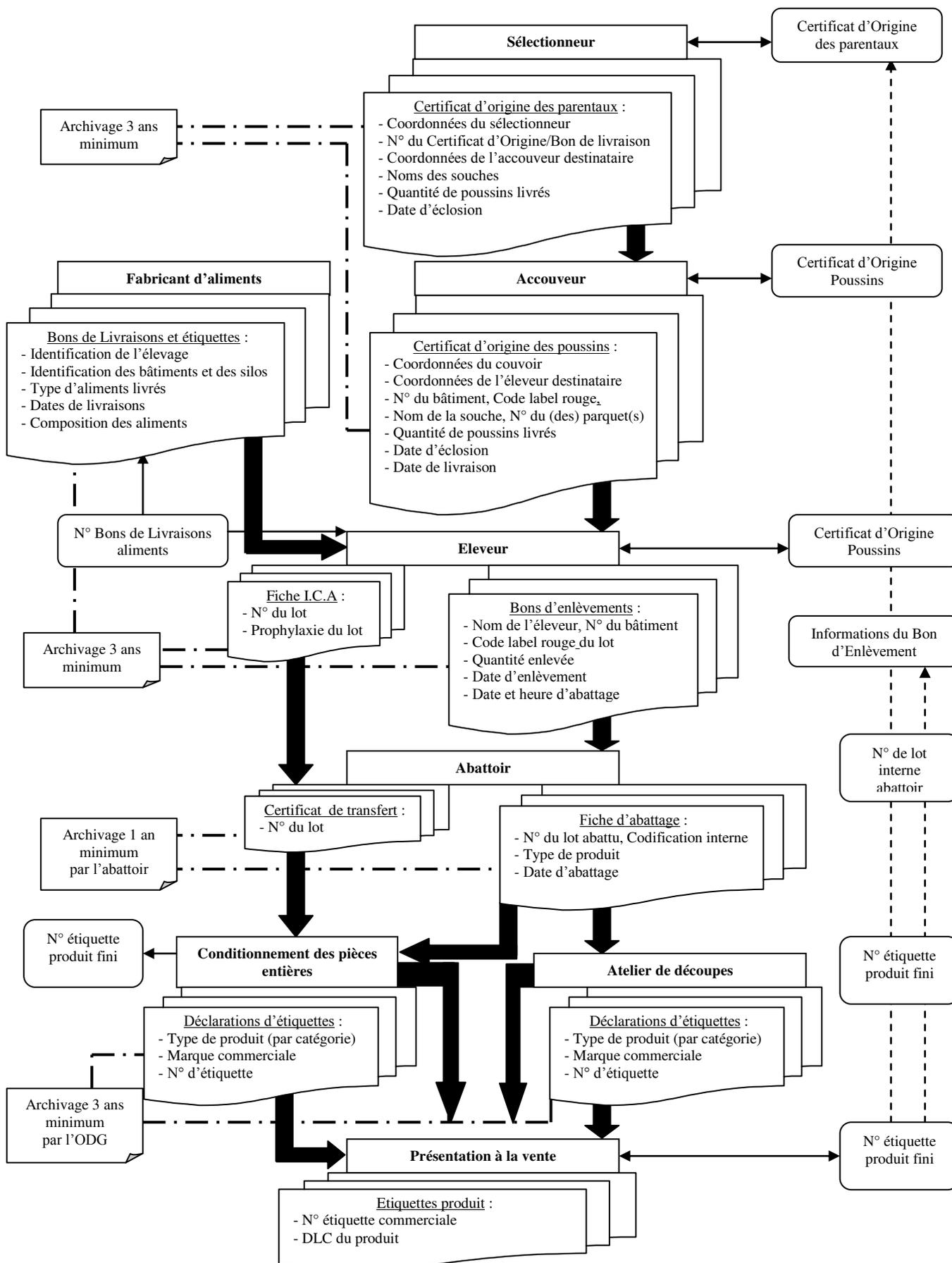
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



---▶ : Traçabilité ascendante

▶ : Traçabilité descendante



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu									
		<table border="1"> <tr> <td>♂ ♀</td> <td>S77N</td> <td>T44N</td> </tr> <tr> <td>JA57</td> <td>S757N</td> <td>T457N</td> </tr> <tr> <td>SA51</td> <td>-</td> <td>T451N</td> </tr> </table>	♂ ♀	S77N	T44N	JA57	S757N	T457N	SA51	-	T451N
		♂ ♀	S77N	T44N							
JA57	S757N	T457N									
SA51	-	T451N									
S3.	Charte sanitaire des couvoirs	Les couvoirs appliquent les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale.									
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<p>Les dépannages occasionnels sont autorisés. L'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés.</p> <p>Les dépannages en oisillons ne doivent être faits qu'entre couvoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés, - Appliquant les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale. <p>Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons. 									

S5.	Remise du certificat d'origine	<p>Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le code label rouge, - La souche, 1 seule souche par lot, - Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum, - L'identité de l'éleveur destinataire, - La quantité livrée, - La date de naissance des oisillons.
-----	--------------------------------	--

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maîtrise du poids des œufs à incuber	<p>Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place les moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux, - Un suivi technique régulier de ces élevages, - Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.
S7.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir	Le poids des œufs à couvrir, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
S8.	Maîtrise de l'homogénéité des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs mis à incuber, proviennent de femelles âgées de 25 semaines minimum, - Les œufs mis à couvrir ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.
S9.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 grammes</u>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S11.	Respect du Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC par les fabricants d'aliment	<p>Les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC, afin de garantir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des matières premières, - La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles.
S13.	Enregistrement et suivi des opérations sur le lot	<p>L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot ; pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA), - Le Certificat d'Origine des oisillons, - Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitons alimentaires), - Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés, - Les rapports de visites des techniciens.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Aménagements des abords du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours - Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours <p>Certains bâtiments, de type " tunnel " par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.</p>

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours <u>(nombre d'arbres)</u>	<u>Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.</u>
S17.	<u>Rotation des parcours</u>	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos <u>de 8 semaines minimum consécutives.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de ramassage	<ul style="list-style-type: none"> - Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux. - L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.
S19.	Utilisation des durées de transport tenues par l'ODG pour la planification des enlèvements par l'OPST	<p>L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire
S20.	Conditions de transport des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir. - Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien-être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs...). - Le transport spécifique aux volailles label rouge est privilégié. Dans les cas où le transport ne serait pas dédié aux volailles label rouge, le transporteur doit prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label rouge des autres volailles. - Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la séparation des volailles (au choix des transporteurs) : <ul style="list-style-type: none"> - Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre

		<p>les lots,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple, qui précisent où débute le lot, - L'utilisation d'une remorque attelée au camion. <p>- Le contrôle salmonelle des volailles autres que label rouge, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label rouge.</p> <p>- Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages...)</p>
S21.	Enregistrement du temps de transport	<p>Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement. L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document.</p> <p>L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.</p>

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions de saignée <u>(durée de la saignée)</u>	<u>La durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes</u> , quelle que soit la méthode d'étourdissement employée (gazeuse, liquide...).
S23.	Durée d'échaudage	Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum à une température comprise entre 50 et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Contrôle de la température à cœur des volailles	A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.
S25.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>3 heures</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).
S27.	Enregistrements des données du lot par le conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - La température à cœur des volailles à réception, - Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1 Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Ordonnancement des lots à découper	<p>Entre 2 lots, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée.</p> <p>Ce laps de temps permet de convoier les découpes du lot précédent vers le conditionnement.</p>
S29.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces de découpe, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de présentation des ailes	Pour les ailes, la présentation dans le colis sera valorisante et attrayante de façon à préserver l'image de qualité supérieure attachée au label rouge.

5.8.1.2. Conditionnement et identifications des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Maitrise du conditionnement des pièces de découpe	Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Validation des étiquettes et supports de communication par l'ODG	Obligatoire
S33.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement sous film : Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette. - Conditionnement vrac en nu : Une étiquette numérotée est apposée sur le colis. Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. - Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifié ; 2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous vide : <ul style="list-style-type: none"> - Une petite étiquette, portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée. - Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf. *	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nombre de produits terminaux autorisés	Documentaire Visuel
S9	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire
C	Spécialisation du site d'élevage	Documentaire Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Visuel
C	Délai entre enlèvement et abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Temps de récupération des volailles	Documentaire
S22	Conditions de saignée	Visuel
C	Délai d'entrée en ressuage	Documentaire
C	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Documentaire
S26	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Documentaire Analytique
S29	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Documentaire Analytique

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION (AVEC QUANTITÉS PAR SUJET À TITRE INDICATIF)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		CROISSANCE (29 à 65 jours)		FINITION (de 66 jours à l'abattage)	
	0,900Kg (indicatif)		3,5 à 3,7Kg (indicatif)		1,7 à 2,1Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale...)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho...)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Produits dérivés de céréales	0%	7,5%	0%	11,25%	0%	11,25%
Total céréales et produits dérivés	50%		75%		75%	
Oléagineux, produits et produits dérivés en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et produits dérivés en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et produits dérivés en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs produits dérivés (pois, lupin féverole...)	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Autres ingrédients : - Tubercules et racines, leurs produits et produits dérivés (betterave, pomme de terre...) - Autres graines et fruits, leurs produits et produits dérivés (raisin...) - Fourrages, y compris fourrages grossiers (luzerne et ses dérivés...) - Autres plantes, leurs produits et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines...) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	6		5	

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 03/95
« Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Alimenté avec 75% de céréales,
- Durée d'élevage 81 jours minimum.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
4.1.	Schéma de traçabilité montante et descendante.....	4
5.	Méthode d'obtention.....	6
5.1.	Schéma de vie	6
5.2.	Sélection	6
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	6
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4.	Alimentation des volailles	7
5.5.	Élevage	8
5.5.1.	Provenance des volailles	8
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage.....	10
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1	Critères particuliers à la découpe	11
5.8.1.1.	Présentations possibles pour la découpe	11
5.8.1.2.	Conditionnement et identifications des découpes.....	11
5.9.	Transformation	11
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage.....	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation (avec quantités par sujet à titre indicatif).....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles fermières de l'Orléanais (S.V.O.)
41 Bis avenue de Chanzy,
Ouzouer Le Marché
41240 BEAUCE LA ROMAINE
Tél.: 02.54.82.46.54 Fax : 02.54.82.59.59
Courriel : qualite.cafo@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes.

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier, élevé en plein air
- Alimenté avec 75 % de céréales
- Durée d'élevage 81 jours minimum

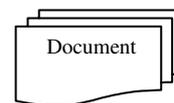
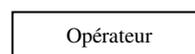
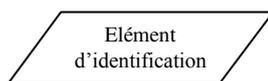
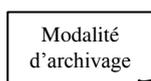
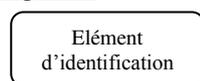
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La peau des volailles est blanche, avec une couverture grasseuse uniforme sur tout le dos. La couverture grasseuse se limite à favoriser une bonne plumaison de la volaille. Ce gras sous-cutané donne une odeur agréable au cours de la cuisson.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<p><u>- Les Certificats d'Origine (CO) des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.</u></p> <p><u>- L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes) durant 3 ans minimum.</u></p>

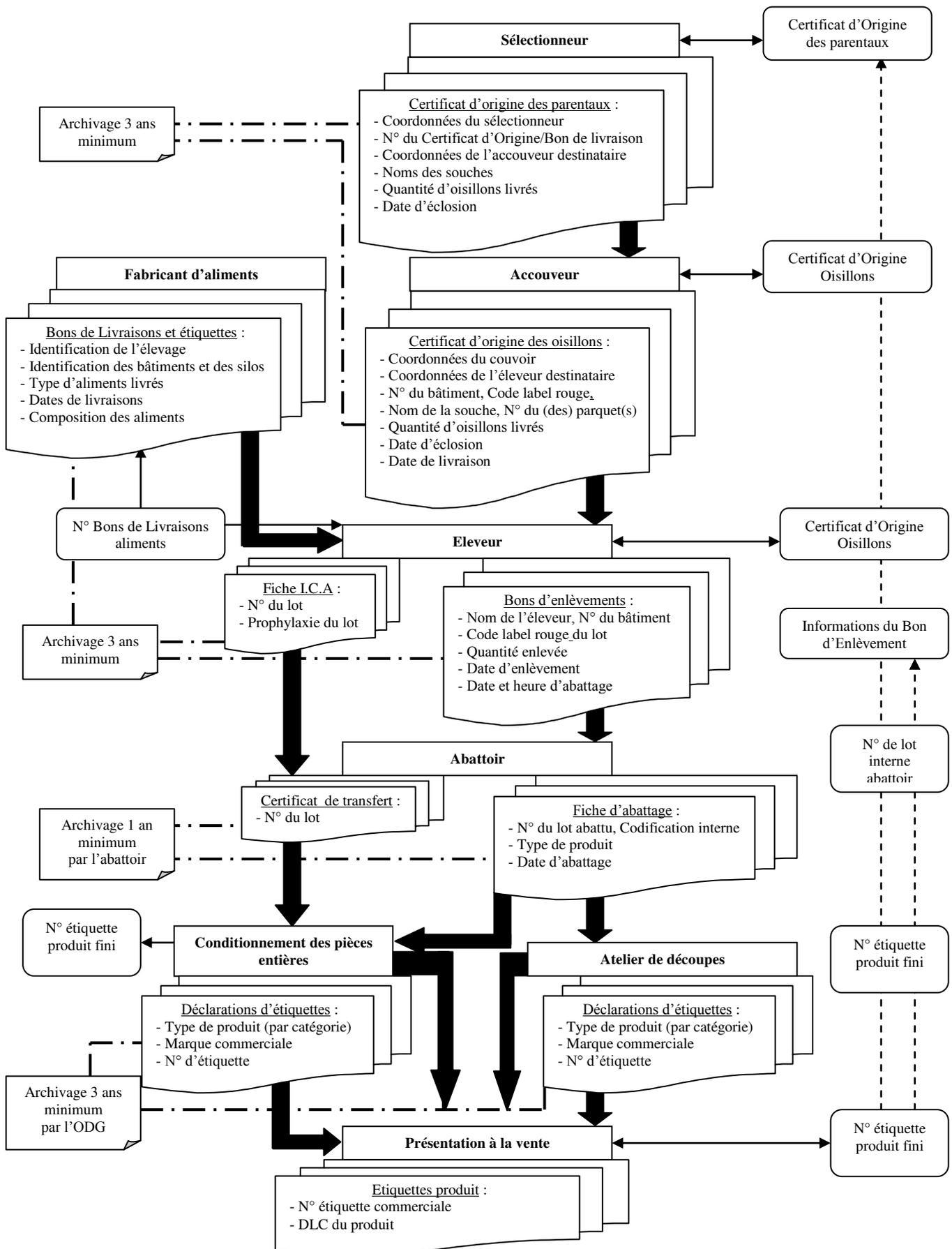
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



--- ► : Traçabilité ascendante

► : Traçabilité descendante



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches cou nu									
		<table border="1"> <tr> <td>♂ ♀</td> <td>G66N</td> <td>T55N</td> </tr> <tr> <td>JA57</td> <td>G657</td> <td>T557N</td> </tr> <tr> <td>SA51</td> <td>-</td> <td>T551N</td> </tr> </table>	♂ ♀	G66N	T55N	JA57	G657	T557N	SA51	-	T551N
		♂ ♀	G66N	T55N							
		JA57	G657	T557N							
SA51	-	T551N									
S3.	Charte sanitaire des couvoirs	Les couvoirs appliquent les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale.									
S4.	Modalités de dépannage en oisillons entre couvoirs	<p>Les dépannages occasionnels sont autorisés. L'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés.</p> <p>Les dépannages en oisillons ne doivent être faits qu'entre couvoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés, - Appliquant les dispositions de leur charte sanitaire départementale. <p>Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons. 									

S5.	Remise du certificat d'origine	<p>Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le code label rouge, - La souche, 1 seule souche par lot, - Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum, - L'identité de l'éleveur destinataire, - La quantité livrée, - La date de naissance des oisillons.
-----	--------------------------------	--

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maîtrise du poids des œufs à incuber	<p>Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place les moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux, - Un suivi technique régulier de ces élevages, - Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.
S7.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir	Le poids des œufs à couvrir, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
S8.	Maîtrise de l'homogénéité des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs mis à incuber, proviennent de femelles âgées de 25 semaines minimum, - Les œufs mis à couvrir ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.
S9.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 grammes</u>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S11.	Respect du Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCO PAC par les fabricants d'aliment	<p>Les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCO PAC, afin de garantir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des matières premières, - La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles.
S13.	Enregistrement et suivi des opérations sur le lot	<p>L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot ; pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA), - Le Certificat d'Origine des oisillons, - Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitons alimentaires), - Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés, - Les rapports de visites des techniciens.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Aménagements des abords du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours - Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours <p>Certains bâtiments, de type " tunnel " par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.</p>

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des parcours <u>(nombre d'arbres)</u>	<u>Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.</u>
S17.	<u>Rotation des parcours</u>	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos <u>de 8 semaines minimum consécutives.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de ramassage	<ul style="list-style-type: none"> - Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux. - L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.
S19.	Utilisation des durées de transport tenues par l'ODG pour la planification des enlèvements par l'OPST	<p>L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire.
S20.	Conditions de transport des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir. - Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien-être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs...). - Le transport spécifique aux volailles label rouge est privilégié. Dans les cas où le transport ne serait pas dédié aux volailles label rouge, le transporteur doit prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label rouge des autres volailles. - Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la séparation des volailles (au choix des transporteurs) : <ul style="list-style-type: none"> - Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre

		<p>les lots,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple, qui précisent où débute le lot, - L'utilisation d'une remorque attelée au camion. <p>- Le contrôle salmonelle des volailles autres que label rouge, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label rouge.</p> <p>- Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages...)</p>
S21.	Enregistrement du temps de transport	<p>Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement. L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document.</p> <p>L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.</p>

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Conditions de saignée <u>(durée de la saignée)</u>	<u>La durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes,</u> quelle que soit la méthode d'étourdissement employée (gazeuse, liquide...).
S23.	Durée d'échaudage	Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Contrôle de la température à cœur des volailles	A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.
S25.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>3 heures</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).
S27.	Enregistrements des données du lot par le conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - La température à cœur des volailles à réception, - Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1 Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Ordonnancement des lots à découper	<p>Entre 2 lots, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée.</p> <p>Ce laps de temps permet de convoier les découpes du lot précédent vers le conditionnement.</p>
S29.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces de découpe, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Conditions de présentation des ailes	Pour les ailes, la présentation dans le colis sera valorisante et attrayante de façon à préserver l'image de qualité supérieure attachée au label rouge.

5.8.1.2. Conditionnement et identifications des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Maitrise du conditionnement des pièces de découpe	- Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Validation des étiquettes et supports de communication par l'ODG	Obligatoire
S33.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement sous film : Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette. - Conditionnement vrac en nu : Une étiquette numérotée est apposée sur le colis. Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. - Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifié ; 2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous vide : <ul style="list-style-type: none"> - Une petite étiquette, portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée. - Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf. *	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S9	Poids minimum des œufs à couver	Documentaire
C	Spécialisation du site d'élevage	Documentaire Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Visuel
C	Délai entre enlèvement et abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Temps de récupération des volailles	Documentaire
S22	Conditions de saignée	Visuel
C	Délai d'entrée en ressuage	Documentaire
C	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Documentaire
S26	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Documentaire Analytique
S29	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Documentaire Analytique

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION (AVEC QUANTITÉS PAR SUJET À TITRE INDICATIF)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		CROISSANCE (29 à 65 jours)		FINITION (de 66 jours à l'abattage)	
	0,900Kg (indicatif)		3,5 à 3,7Kg (indicatif)		1,7 à 2,1Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale...)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho...)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Produits dérivés de céréales	0%	7,5%	0%	11,25%	0%	11,25%
Total céréales et produits dérivés	50%		75%		75%	
Oléagineux, produits et produits dérivés en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et produits dérivés en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et produits dérivés en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs produits dérivés (pois, lupin féverole...)	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Autres ingrédients : - Tubercules et racines, leurs produits et produits dérivés (betterave, pomme de terre...) - Autres graines et fruits, leurs produits et produits dérivés (raisin...) - Fourrages, y compris fourrages grossiers (luzerne et ses dérivés...) - Autres plantes, leurs produits et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines...) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	6		5	

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 04/78
« Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Alimenté avec 75% de céréales,
- Durée d'élevage 91 jours minimum.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
4.1.	Schéma de traçabilité montante et descendante.....	4
5.	Méthode d'obtention.....	6
5.1.	Schéma de vie	6
5.2.	Sélection	6
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	6
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4.	Alimentation des volailles	7
5.5.	Élevage	8
5.5.1.	Provenance des volailles	8
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage.....	10
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1	Critères particuliers à la découpe	11
5.8.1.1.	Présentations possibles pour la découpe.....	11
5.8.1.2.	Conditionnement et identifications des découpes.....	12
5.9.	Transformation	12
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage.....	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation (avec quantités par sujet à titre indicatif).....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles fermières de l'Orléanais (S.V.O.)
41 Bis avenue de Chanzy,
Ouzouer Le Marché
41240 BEAUCE LA ROMAINE
Tél.: 02.54.82.46.54 Fax : 02.54.82.59.59
Courriel : qualite.cafo@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc fermier élevé en plein air, abattu à 91 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 91 jours	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier, élevé en plein air
- Alimenté avec 75 % de céréales
- Durée d'élevage 91 jours minimum

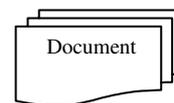
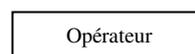
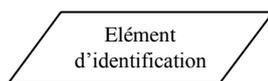
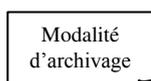
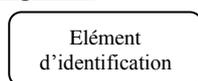
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La peau des volailles est blanche, avec une couverture grasseuse uniforme sur tout le dos. La couverture grasseuse se limite à favoriser une bonne plumaison de la volaille. Ce gras sous-cutané donne une odeur agréable au cours de la cuisson.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<p><u>- Les Certificats d'Origine (CO) des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.</u></p> <p><u>- L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes) durant 3 ans minimum.</u></p>

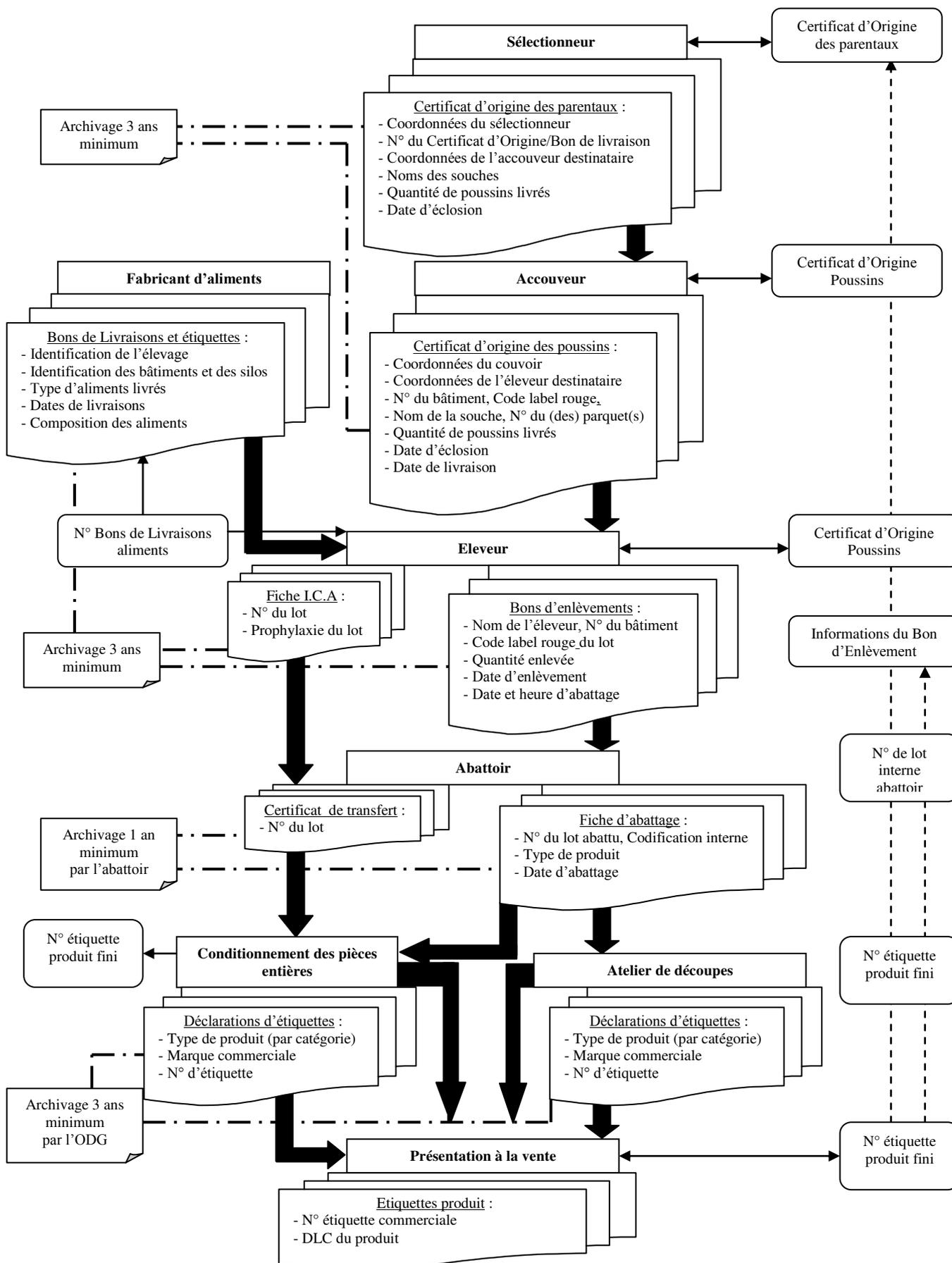
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



--- ► : Traçabilité ascendante

► : Traçabilité descendante



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

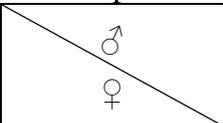
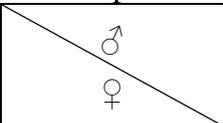
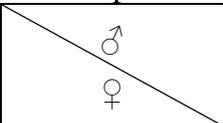
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Poulet à pattes blanches</p> <table border="1"> <tr> <td>  </td> <td>T55H</td> <td>T55N</td> </tr> <tr> <td>JA57</td> <td>T557H</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>SA51</td> <td>T551H</td> <td>T551N</td> </tr> </table>		T55H	T55N	JA57	T557H	-	SA51	T551H	T551N
			T55H	T55N							
		JA57	T557H	-							
SA51	T551H	T551N									
S3.	Charte sanitaire des couvoirs	Les couvoirs appliquent les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale.									
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<p>Les dépannages occasionnels sont autorisés. L'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés.</p> <p>Les dépannages en oisillons ne doivent être faits qu'entre couvoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés, - Appliquant les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale. <p>Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons. 									

S5.	Remise du certificat d'origine	<p>Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le code label rouge, - La souche, 1 seule souche par lot, - Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum, - L'identité de l'éleveur destinataire, - La quantité livrée, - La date de naissance des oisillons.
-----	--------------------------------	--

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maîtrise du poids des œufs à incuber	<p>Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place les moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux, - Un suivi technique régulier de ces élevages, - Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.
S7.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir	Le poids des œufs à couvrir, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
S8.	Maîtrise de l'homogénéité des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs mis à incuber, proviennent de femelles âgées de 25 semaines minimum, - Les œufs mis à couvrir ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.
S9.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 grammes</u>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S11.	Respect du Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC par les fabricants d'aliment	<p>Les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC, afin de garantir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des matières premières, - La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles.
S13.	Enregistrement et suivi des opérations sur le lot	L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot ; pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant : <ul style="list-style-type: none"> - La Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA), - Le Certificat d'Origine des oisillons, - Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitons alimentaires), - Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés, - Les rapports de visites des techniciens.
S14.	Bagage	Le bagage est effectué avant le 28 ^{ième} jour.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Aménagements des abords du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours. - Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours. <p>Certains bâtiments, de type « tunnel » par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.</p>

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Aménagement des parcours <u>(nombre d'arbres)</u>	<u>Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.</u>
S18.	<u>Rotation des parcours</u>	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos <u>de 8 semaines minimum consécutives.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>91 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions de ramassage	<ul style="list-style-type: none"> - Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux. - L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.
S21.	Utilisation des durées de transport tenues par l'ODG pour la planification des enlèvements par l'OPST	<p>L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire.
S22.	Conditions de transport des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir. - Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien-être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs...). - Le transport spécifique aux volailles label rouge est privilégié. Dans les cas où le transport ne serait pas dédié aux volailles label rouge, le transporteur doit prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label rouge des autres volailles. - Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la

		<p>séparation des volailles (au choix des transporteurs) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre les lots ; - Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple, qui précisent où débute le lot ; - L'utilisation d'une remorque attelée au camion. <p>- Le contrôle salmonelle des volailles autres que label rouge, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label rouge.</p> <p>- Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages...)</p>
S23.	Enregistrement du temps de transport	<p>Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement. L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document.</p> <p>L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.</p>

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions de saignée <u>(durée de la saignée)</u>	<u>La durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes</u> , quelle que soit la méthode d'étourdissement employée (gazeuse, liquide...).
S25.	Durée d'échaudage	Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum à une température comprise entre 50 et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Contrôle de la température à cœur des volailles	A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>3 heures</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).
S29.	Enregistrements des données du lot par le conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - La température à cœur des volailles à réception, - Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1 Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Ordonnancement des lots à découper	Entre 2 lots, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée. Ce laps de temps permet de convoier les découpes du lot précédent vers le conditionnement.
S31.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces de découpe, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de présentation des ailes	Pour les ailes, la présentation dans le colis sera valorisante et attrayante de façon à préserver l'image de qualité supérieure attachée au label rouge.

5.8.1.2. Conditionnement et identifications des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Maitrise du conditionnement des pièces de découpe	- Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Validation des étiquettes et supports de communication par l'ODG	Obligatoire
S35.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement sous film : Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette. - Conditionnement vrac en nu : Une étiquette numérotée est apposée sur le colis. Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. - Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifié ; 2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous vide : <ul style="list-style-type: none"> - Une petite étiquette, portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée. - Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf. *	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nombre de produits terminaux autorisés	Documentaire Visuel
S9	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire
C	Spécialisation du site d'élevage	Documentaire Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Visuel
C	Délai entre enlèvement et abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Temps de récupération des volailles	Documentaire
S24	Conditions de saignée	Visuel
C	Délai d'entrée en ressuage	Documentaire
C	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Documentaire
S28	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Documentaire Analytique
S31	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Documentaire Analytique

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION (AVEC QUANTITÉS PAR SUJET À TITRE INDICATIF)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		CROISSANCE (29 à 76 jours)		FINITION (de 77 jours à l'abattage)	
	0,900Kg (indicatif)		3,6 à 3,8Kg (indicatif)		1,8 à 2,2Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale...)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho...)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Produits dérivés de céréales	0%	7,5%	0%	11,25%	0%	11,25%
Total céréales et produits dérivés	50%		75%		75%	
Oléagineux, produits et produits dérivés en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et produits dérivés en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et produits dérivés en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs produits dérivés (pois, lupin féverole...)	0%	20%	0%	20%	0%	20%
<u>Autres ingrédients :</u> - Tubercules et racines, leurs produits et produits dérivés (betterave, pomme de terre...) - Autres graines et fruits, leurs produits et produits dérivés (raisin...) - Fourrages, y compris fourrages grossiers (luzerne et ses dérivés...) - Autres plantes, leurs produits et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines...) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	5		6	

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 05/78
« Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière,
fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air
- Alimenté avec 80% de céréales
- Durée d'élevage 140 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
4.1.	Schéma de traçabilité montante et descendante.....	4
5.	Méthode d'obtention.....	6
5.1.	Schéma de vie	6
5.2.	Sélection	6
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	6
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4.	Alimentation des volailles	7
5.5.	Élevage	8
5.5.1.	Provenance des volailles	8
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage.....	10
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1	Critères particuliers à la découpe	Erreur ! Signet non défini.
5.8.1.1.	Présentations possibles pour la découpe.....	Erreur ! Signet non défini.
5.8.1.2.	Conditionnement et identifications des découpes.....	Erreur ! Signet non défini.
5.9.	Transformation	11
5.10.	Surgélation.....	11
6.	Étiquetage.....	11
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation (avec quantités par sujet à titre indicatif).....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles fermières de l'Orléanais (S.V.O.)
41 Bis avenue de Chanzy,
Ouzouer Le Marché
41240 BEAUCE LA ROMAINE
Tél.: 02.54.82.46.54 Fax : 02.54.82.59.59
Courriel : qualite.cafo@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde fermière élevée en plein air, abattue à 140 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais ou surgelés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière, élevée en plein air
- Alimentée avec 80 % de céréales
- Durée d'élevage 140 jours minimum

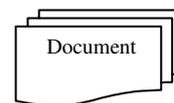
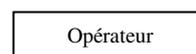
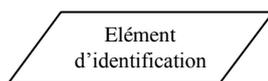
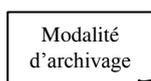
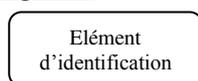
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La peau des dindes est blanche, avec une couverture grasseuse uniforme sur tout le dos. La couverture grasseuse se limite à favoriser une bonne plumaison de la volaille. Ce gras sous-cutané donne une odeur agréable au cours de la cuisson.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<p><u>- Les Certificats d'Origine (CO) des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.</u></p> <p><u>- L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes) durant 3 ans minimum.</u></p>

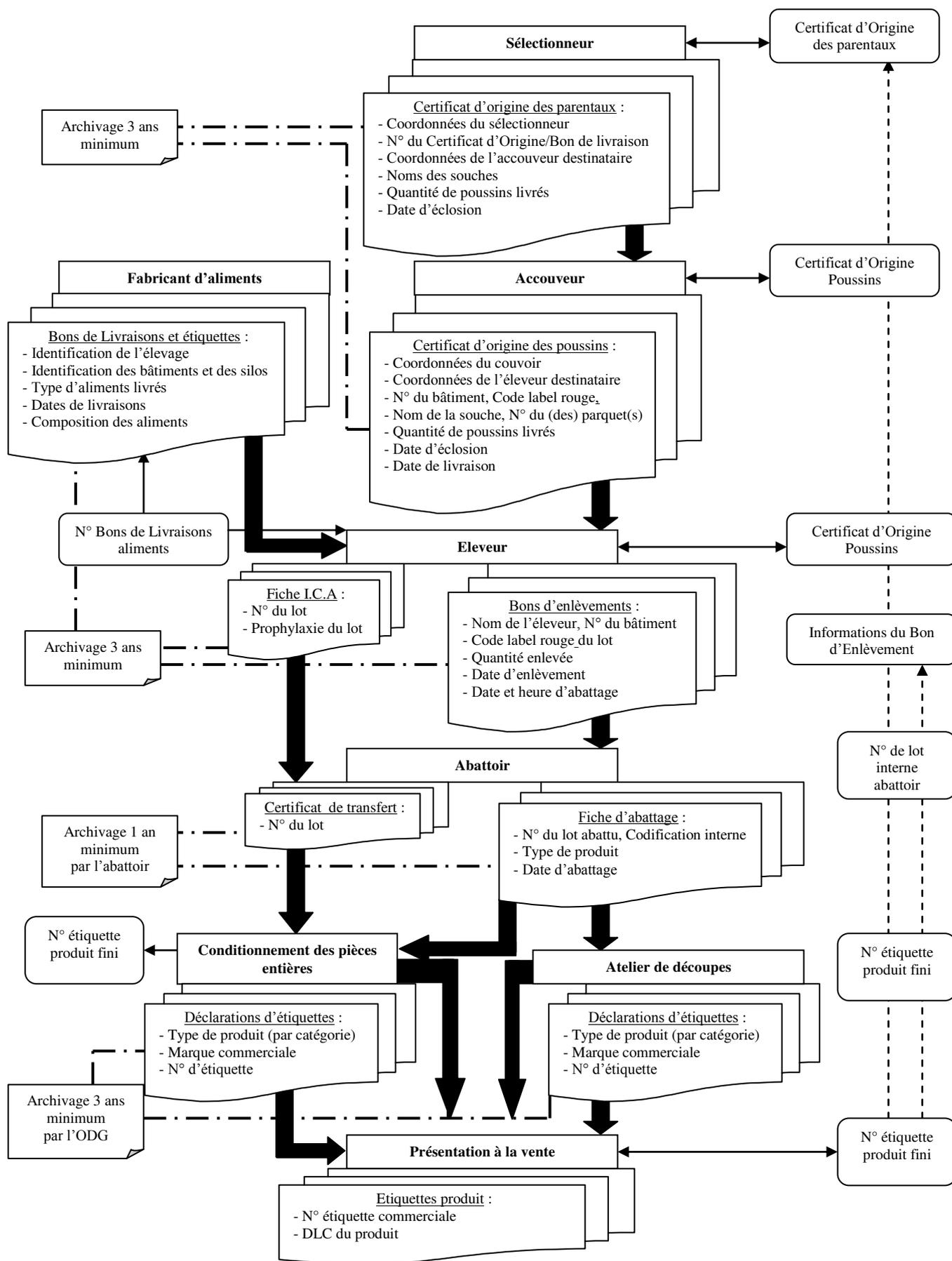
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



---▶ : Traçabilité ascendante

▶ : Traçabilité descendante



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible					
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Dinde de Noël</p> <table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">♂</td> <td rowspan="2" style="text-align: center;">B11</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">♀</td> </tr> <tr> <td>G91</td> <td>GB191</td> </tr> </table>	♂	B11	♀	G91	GB191
♂	B11						
♀							
G91	GB191						
S3.	Charte sanitaire des couvoirs	Les couvoirs appliquent les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale.					
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<p>Les dépannages occasionnels sont autorisés. L'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés.</p> <p>Les dépannages en oisillons ne doivent être faits qu'entre couvoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés, - Appliquant les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale. <p>Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons. 					

S5.	Remise du certificat d'origine	<p>Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le code label rouge, - La souche, 1 seule souche par lot, - Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum, - L'identité de l'éleveur destinataire, - La quantité livrée, - La date de naissance des oisillons.
-----	--------------------------------	--

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maîtrise du poids des œufs à incuber	<p>Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place les moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux, - Un suivi technique régulier de ces élevages, - Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.
S7.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir	Le poids des œufs à couvrir, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
S8.	Maîtrise de l'homogénéité des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs mis à incuber, proviennent de femelles âgées de 25 semaines minimum, - Les œufs mis à couvrir ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.
S9.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>60 grammes</u>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S11.	Respect du Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCO PAC par les fabricants d'aliment	<p>Les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCO PAC, afin de garantir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des matières premières, - La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.
S12.	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>Alimentée avec 80% de céréales et sous-produits de céréales</u>

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles.
S14.	Enregistrement et suivi des opérations sur le lot	L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot ; pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant : <ul style="list-style-type: none"> - La Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA), - Le Certificat d'Origine des oisillons, - Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitons alimentaires), - Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés, - Les rapports de visites des techniciens.
S15.	Bagage	Le bagage est obligatoire avant sortie sur le parcours et au plus tard le 28 ^{ième} jour.
S16.	Composition des lots	Les lots sont uniquement constitués de femelles.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Aménagements des abords du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours. - Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours. <p>Certains bâtiments, de type « tunnel » par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.</p>

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Aménagement des parcours <u>(nombre d'arbres)</u>	<u>Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.</u>
S19.	<u>Rotation des parcours</u>	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos <u>de 8 semaines minimum consécutives.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions de ramassage	<ul style="list-style-type: none"> - Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux. - L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.
S21.	Utilisation des durées de transport tenues par l'ODG pour la planification des enlèvements par l'OPST	<p>L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire.
S22.	Conditions de transport des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir. - Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien-être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs...). - Le transport spécifique aux volailles label rouge est privilégié. Dans les cas où le transport ne serait pas dédié aux volailles label rouge, le transporteur doit prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label rouge des autres volailles. - Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la séparation des volailles (au choix des transporteurs) : <ul style="list-style-type: none"> - Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre les lots, - Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple,

		<p>qui précisent où débute le lot,</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation d'une remorque attelée au camion. - Le contrôle salmonelle des volailles autres que label rouge, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label rouge. - Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages...).
S23.	Enregistrement du temps de transport	<p>Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement. L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document. L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.</p>

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions de saignée <u>(durée de la saignée)</u>	<u>La durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes</u> , quelle que soit la méthode d'étourdissement employée (gazeuse, liquide...).
S25.	Durée d'échaudage	Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum à une température comprise entre 50 et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Contrôle de la température à cœur des volailles	A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.
S27.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>3 heures</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).
S29.	Enregistrements des données du lot par le conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - La température à cœur des volailles à réception, - Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Validation des étiquettes et supports de communication par l'ODG	Obligatoire
S31.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement sous film : Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette. - Conditionnement vrac en nu : Une étiquette numérotée est apposée sur le colis. Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. - Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifié ; 2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous vide : <ul style="list-style-type: none"> - Une petite étiquette, portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none">- Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf. *	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nombre de produits terminaux autorisés	Documentaire Visuel
S9	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire
C	Spécialisation du site d'élevage	Documentaire Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Visuel
C	Délai entre enlèvement et abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Temps de récupération des volailles	Documentaire
S24	Conditions de saignée	Visuel
C	Délai d'entrée en ressuage	Documentaire
C	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Documentaire
S28	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Documentaire Analytique

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION (AVEC QUANTITÉS PAR SUJET À TITRE INDICATIF)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		CROISSANCE (29 à 63 jours)		PLEIN AIR (de 64 jours jusqu'à 4 semaines avant abattage)		FINITION (4 semaines avant abattage)	
	1Kg (indicatif)		2KG (indicatif)		10 à 12Kg (indicatif)		5 à 6Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale...)	0%	80%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho...)	0%	80%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Produits dérivés de céréales*	0%	4,5%	0%	7,5%	0%	12%	0%	12%
Total céréales et produits dérivés	30%		50%		80%		80%	
Oléagineux, produits et produits dérivés en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et produits dérivés en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et produits dérivés en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs produits dérivés (pois, lupin fêverole...)	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
<u>Autres ingrédients</u> : - Tubercules et racines, leurs produits et produits dérivés (betterave, pomme de terre...) - Autres graines et fruits, leurs produits et produits dérivés (raisin...) - Fourrages, y compris fourrages grossiers (luzerne et ses dérivés...) - Autres plantes, leurs produits et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines...) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%	0%	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	3		10		0	0

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 06/04
« Chapon blanc à pattes bleues fermier élevé en plein air,
entier et découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Alimenté avec 75% de céréales, fini aux produits laitiers
- Durée d'élevage 150 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
4.1.	Schéma de traçabilité montante et descendante.....	4
5.	Méthode d'obtention.....	6
5.1.	Schéma de vie	6
5.2.	Sélection	6
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	6
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4.	Alimentation des volailles	7
5.5.	Élevage	8
5.5.1.	Provenance des volailles	8
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage.....	11
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1	Critères particuliers à la découpe	11
5.8.1.1.	Présentations possibles pour la découpe	11
5.8.1.2.	Conditionnement et identifications des découpes.....	12
5.9.	Transformation	12
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage.....	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation (avec quantités par sujet à titre indicatif).....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles fermières de l'Orléanais (S.V.O.)
41 Bis avenue de Chanzy,
Ouzouer Le Marché
41240 BEAUCE LA ROMAINE
Tél.: 02.54.82.46.54 Fax : 02.54.82.59.59
Courriel : qualite.cafo@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon blanc à pattes bleues fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon blanc à pattes bleues fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	$\geq 5 \%$	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier, élevé en plein air
- Alimenté avec 75 % de céréales, fini aux produits laitiers
- Durée d'élevage 150 jours minimum

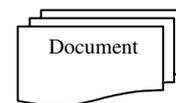
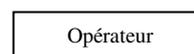
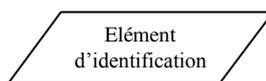
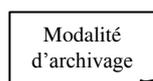
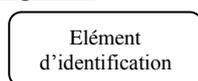
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La couverture grasseuse, typique de la finition aux produits laitiers, contribue à la blancheur de la peau et à l'onctuosité de la chair des volailles.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<p><u>- Les Certificats d'Origine (CO) des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.</u></p> <p><u>- L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes) durant 3 ans minimum.</u></p>

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



---▶ : Traçabilité ascendante

▶ : Traçabilité descendante

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes bleues cou nu									
		<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">♂ ♀</td> <td>S99PB</td> <td>T55NPB</td> </tr> <tr> <td>P6N</td> <td>S96PB</td> <td>T556NPB</td> </tr> <tr> <td>SA51 Noire</td> <td></td> <td>T551NPB</td> </tr> </table>	♂ ♀	S99PB	T55NPB	P6N	S96PB	T556NPB	SA51 Noire		T551NPB
		♂ ♀	S99PB	T55NPB							
		P6N	S96PB	T556NPB							
SA51 Noire		T551NPB									
S3.	Charte sanitaire des couvoirs	Les couvoirs appliquent les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale.									
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<p>Les dépannages occasionnels sont autorisés. L'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés.</p> <p>Les dépannages en oisillons ne doivent être faits qu'entre couvoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés, - Appliquant les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale. <p>Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons. 									

S5.	Remise du certificat d'origine	<p>Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le code label rouge, - La souche, 1 seule souche par lot, - Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum, - L'identité de l'éleveur destinataire, - La quantité livrée, - La date de naissance des oisillons.
-----	--------------------------------	--

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maîtrise du poids des œufs à incuber	<p>Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place les moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux, - Un suivi technique régulier de ces élevages, - Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.
S7.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir	Le poids des œufs à couvrir, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
S8.	Maîtrise de l'homogénéité des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs mis à incuber, proviennent de femelles âgées de 25 semaines minimum, - Les œufs mis à couvrir ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.
S9.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 grammes</u>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	<u>Respect du plan d'alimentation</u>	<u>Cf. annexe 1</u>
S11.	Respect du Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC par les fabricants d'aliment	<p>Les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC, afin de garantir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des matières premières, - La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles.
S13.	Pourcentage de produits laitiers	5 % de produits d'origine laitière
S14.	Enregistrement et suivi des opérations sur le lot	L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot ; pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant : <ul style="list-style-type: none"> - La Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA), - Le Certificat d'Origine des oisillons, - Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitons alimentaires), - Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés, - Les rapports de visites des techniciens.
S15.	Baguage des volailles	Chaque chapon est bagué par l'éleveur avant sa sortie sur parcours. Le baguage est effectué avant le 28 ^{ème} jour. La bague utilisée présente un numéro à 2 chiffres, ce qui permet de différencier les chapons des lots de poulets bagués du site d'élevage (bague à 3 chiffres).
S16.	Composition des lots	Les lots sont uniquement constitués de mâles sexés.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Aménagements des abords du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours - Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours. <p>Certains bâtiments, de type « tunnel » par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.</p>

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Aménagement des parcours <u>(nombre d'arbres)</u>	<u>Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.</u>
S20.	<u>Rotation des parcours</u>	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos <u>de 8 semaines minimum consécutives.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Conditions de ramassage	<ul style="list-style-type: none"> - Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux. - L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.
S22.	Utilisation des durées de transport tenues par l'ODG pour la planification des enlèvements par l'OPST	<ul style="list-style-type: none"> - L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir. - Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire.
S23.	Conditions de transport des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir. - Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien-être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs...). - Le transport spécifique aux volailles label rouge est privilégié. Dans les cas où le transport ne serait pas dédié aux volailles label rouge, le transporteur doit

		<p>prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label rouge des autres volailles.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la séparation des volailles (au choix des transporteurs) : <ul style="list-style-type: none"> - Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre les lots, - Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple, qui précisent où débute le lot, - L'utilisation d'une remorque attelée au camion. - Le contrôle salmonelle des volailles autres que label rouge, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label rouge. - Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages...).
S24.	Enregistrement du temps de transport	<p>Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement. L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document. L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.</p>

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions de saignée <u>(durée de la saignée)</u>	<u>La durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes,</u> quelle que soit la méthode d'étourdissement employée (gazeuse, liquide...).
S26.	Durée d'échaudage	Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum à une température comprise entre 50 et 55°C.
S27.	<u>Poids</u>	<p><u>Les pièces entières ont un poids de :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>2,750 kg minimum pour la présentation « prêt à cuire »</u> - <u>3,150 kg minimum pour la présentation « effilé »</u>

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Contrôle de la température à cœur des volailles	A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.
S29.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>3 heures</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).
S31.	Enregistrements des données du lot par le conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - La température à cœur des volailles à réception, - Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1 Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Ordonnancement des lots à découper	Entre 2 lots, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée. Ce laps de temps permet de convoier les découpes du lot précédent vers le conditionnement.
S33.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces de découpe, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Conditions de présentation des ailes	Pour les ailes, la présentation dans le colis sera valorisante et attrayante de façon à préserver l'image de qualité supérieure attachée au label rouge.

5.8.1.2. Conditionnement et identifications des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Maitrise du conditionnement des pièces de découpe	- Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Validation des étiquettes et supports de communication par l'ODG	Obligatoire
S37.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement sous film : Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette. - Conditionnement vrac en nu : Une étiquette numérotée est apposée sur le colis. Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. - Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifié ; 2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous vide : <ul style="list-style-type: none"> - Une petite étiquette, portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée. - Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf. *	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nombre de produits terminaux autorisés	Documentaire Visuel
S9	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire
C	Spécialisation du site d'élevage	Documentaire Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Visuel
C	Délai entre enlèvement et abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Temps de récupération des volailles	Documentaire
25	Conditions de saignée	Visuel
C	Délai d'entrée en ressuage	Documentaire
C	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Documentaire
S30	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Documentaire Analytique
S33	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Documentaire Analytique

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION (AVEC QUANTITÉS PAR SUJET À TITRE INDICATIF)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		CROISSANCE (29 à 65 jours)		PLEIN AIR (de 66 jours jusqu'à 2 à 4 semaines avant abattage)		FINITION (en claustration) (2 à 4 semaines avant abattage)	
	0,900Kg (indicatif)		3,5 à 4Kg (indicatif)		7 à 10Kg (indicatif)		4,9 à 5Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale...)	0%	80%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho...)	0%	80%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Produits dérivés de céréales*	0%	7,5%	0%	11,25%	0%	11,25%	0%	12%
Total céréales et produits dérivés	50%		75%		75%		80%	
Oléagineux, produits et produits dérivés en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et produits dérivés en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et produits dérivés en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs produits dérivés (pois, lupin fêverole...)	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Autres ingrédients : - Tubercules et racines, leurs produits et produits dérivés (betterave, pomme de terre...) - Autres graines et fruits, leurs produits et produits dérivés (raisin...) - Fourrages, y compris fourrages grossiers (luzerne et ses dérivés...) - Autres plantes, leurs produits et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines...) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Produits laitiers (lait, babeurre, lactosérum)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	5%	
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%	0%	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	10		10		0	0

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 07/04
« Poularde blanche à pattes bleues fermière élevée en
plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air,
- Alimentée avec 75% de céréales, finie aux produits laitiers,
- Durée d'élevage 120 jours minimum.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
4.1.	Schéma de traçabilité montante et descendante.....	4
5.	Méthode d'obtention.....	6
5.1.	Schéma de vie	6
5.2.	Sélection	6
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	6
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4.	Alimentation des volailles	7
5.5.	Élevage	8
5.5.1.	Provenance des volailles	8
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage.....	11
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1	Critères particuliers à la découpe	11
5.8.1.1.	Présentations possibles pour la découpe	11
5.8.1.2.	Conditionnement et identifications des découpes.....	12
5.9.	Transformation	12
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage.....	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation (avec quantités par sujet à titre indicatif).....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles fermières de l'Orléanais (S.V.O.)
41 Bis avenue de Chanzy,
Ouzouer Le Marché
41240 BEAUCE LA ROMAINE
Tél.: 02.54.82.46.54 Fax : 02.54.82.59.59
Courriel : qualite.cafo@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde blanche à pattes bleues fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde blanche à pattes bleues fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	≥ 5 %	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière, élevée en plein air
- Alimentée avec 75 % de céréales, finie aux produits laitiers
- Durée d'élevage 120 jours minimum

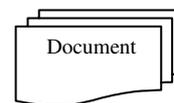
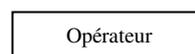
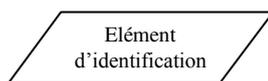
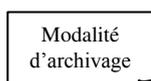
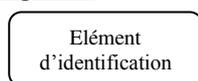
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La couverture grasseuse, typique de la finition aux produits laitiers, contribue à la blancheur de la peau et à l'onctuosité de la chair des volailles.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<p><u>- Les Certificats d'Origine (CO) des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.</u></p> <p><u>- L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes) durant 3 ans minimum.</u></p>

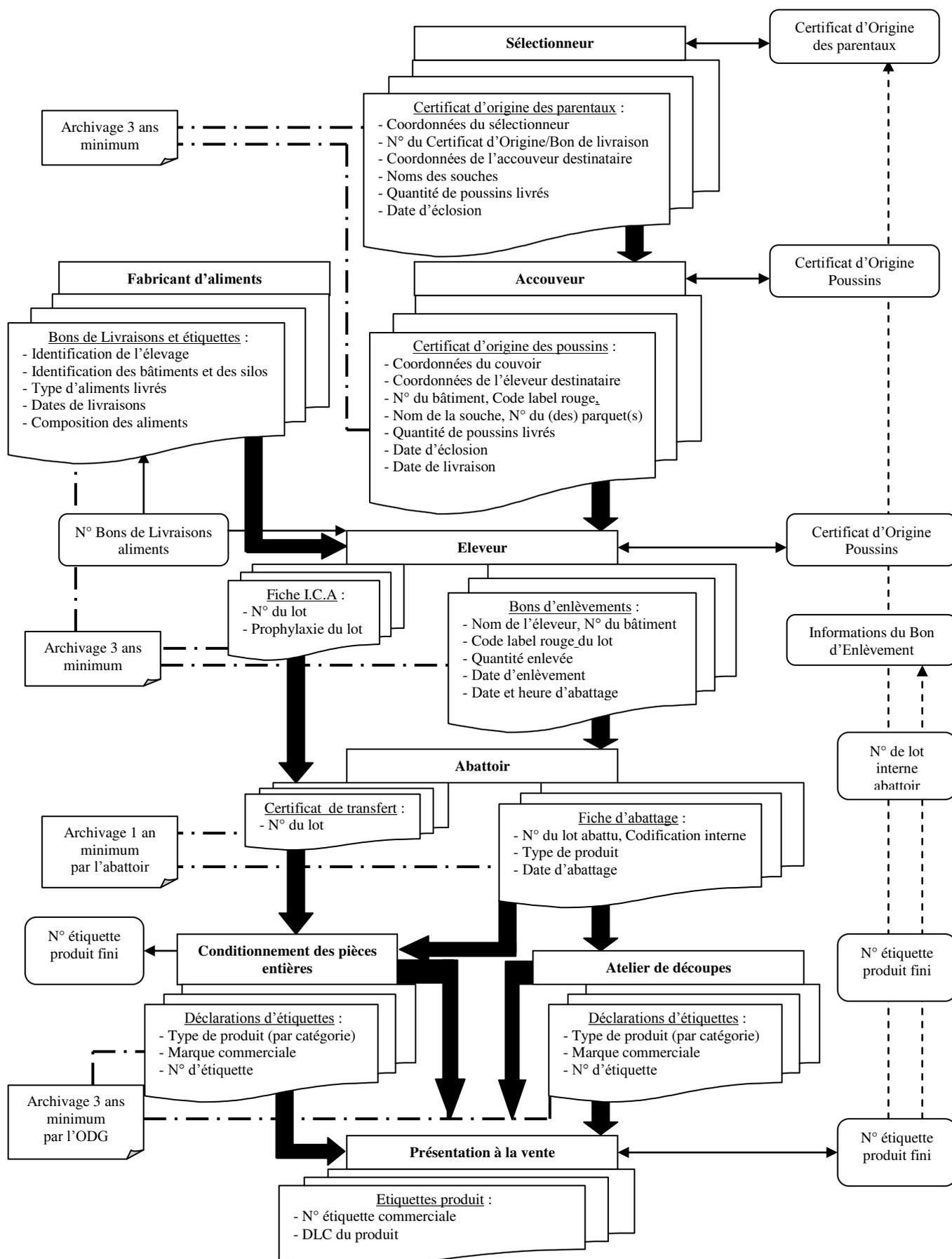
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



--- ► : Traçabilité ascendante

► : Traçabilité descendante



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

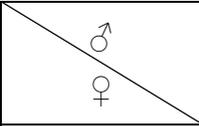
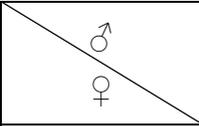
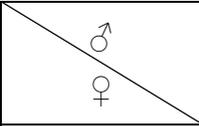
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	poulet à pattes bleues cou nu									
		<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> <td>T55NPB</td> <td>S99PB</td> </tr> <tr> <td>P6N</td> <td>T556NPB</td> <td>S96PB</td> </tr> <tr> <td>SA51 Noire</td> <td>T551NPB</td> <td></td> </tr> </table>		T55NPB	S99PB	P6N	T556NPB	S96PB	SA51 Noire	T551NPB	
			T55NPB	S99PB							
		P6N	T556NPB	S96PB							
SA51 Noire	T551NPB										
S3.	Charte sanitaire des couvoirs	Les couvoirs appliquent les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale.									
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<p>Les dépannages occasionnels sont autorisés. L'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés.</p> <p>Les dépannages en oisillons ne doivent être faits qu'entre couvoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés, - Appliquant les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale. <p>Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons. 									

S5.	Remise du certificat d'origine	<p>Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le code label rouge, - La souche, 1 seule souche par lot, - Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum, - L'identité de l'éleveur destinataire, - La quantité livrée, - La date de naissance des oisillons.
-----	--------------------------------	--

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maîtrise du poids des œufs à incuber	<p>Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place les moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux, - Un suivi technique régulier de ces élevages, - Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.
S7.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir	Le poids des œufs à couvrir, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
S8.	Maîtrise de l'homogénéité des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs mis à incuber, proviennent de femelles âgées de 25 semaines minimum, - Les œufs mis à couvrir ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.
S9.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 grammes</u>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S11.	Pourcentage de produits laitiers	5 % de produits d'origine laitière
S12.	Respect du Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC par les fabricants d'aliment	<p>Les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC, afin de garantir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des matières premières, - La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles.
S14.	Enregistrement et suivi des opérations sur le lot	L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot ; pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant : <ul style="list-style-type: none"> - La Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA), - Le Certificat d'Origine des oisillons, - Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitions alimentaires), - Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés, - Les rapports de visites des techniciens.
S15.	Baguage des volailles	Chaque poularde est baguée par l'éleveur avant sa sortie sur parcours. Le baguage est effectué avant le 28 ^{ème} jour. La bague utilisée présente un numéro à 2 chiffres, ce qui permet de différencier les poulardes des lots de poulets bagués du site d'élevage (bague à 3 chiffres).
S16.	Composition des lots	Les lots sont uniquement constitués de femelles sexés.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Aménagements des abords du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours. - Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours. <p>Certains bâtiments, de type « tunnel » par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.</p>

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Aménagement des parcours <u>(nombre d'arbres)</u>	<u>Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.</u>
S20.	<u>Rotation des parcours</u>	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos <u>de 8 semaines minimum consécutives.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Conditions de ramassage	<ul style="list-style-type: none"> - Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux. - L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.
S22.	Utilisation des durées de transport tenues par l'ODG pour la planification des enlèvements par l'OPST	<p>L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire.
S23.	Conditions de transport des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir. - Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien-être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs...). - Le transport spécifique aux volailles label rouge est

		<p>privilegié. Dans les cas où le transport ne serait pas dédié aux volailles label rouge, le transporteur doit prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label rouge des autres volailles.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la séparation des volailles (au choix des transporteurs) : <ul style="list-style-type: none"> - Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre les lots, - Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple, qui précisent où débute le lot, - L'utilisation d'une remorque attelée au camion. - Le contrôle salmonelle des volailles autres que label rouge, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label rouge. - Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages...).
S24.	Enregistrement du temps de transport	<p>Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement. L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document.</p> <p>L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.</p>

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions de saignée <u>(durée de la saignée)</u>	<u>La durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes,</u> quelle que soit la méthode d'étourdissement employée (gazeuse, liquide...).
S26.	Durée d'échaudage	Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum à une température comprise entre 50 et 55°C.
S27.	<u>Poids</u>	<p><u>Les pièces entières ont un poids de :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>1,750 kg minimum pour la présentation « prêt à cuire »</u> - <u>2 kg minimum pour la présentation « effilé »</u>

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Contrôle de la température à cœur des volailles	A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.
S29.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>3 heures</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).
S31.	Enregistrements des données du lot par le conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - La température à cœur des volailles à réception, - Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1 Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Ordonnancement des lots à découper	Entre 2 lots, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée. Ce laps de temps permet de convoier les découpes du lot précédent vers le conditionnement.
S33.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces de découpe, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Conditions de présentation des ailes	Pour les ailes, la présentation dans le colis sera valorisante et attrayante de façon à préserver l'image de qualité supérieure attachée au label rouge.

5.8.1.2. Conditionnement et identifications des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Maitrise du conditionnement des pièces de découpe	- Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Validation des étiquettes et supports de communication par l'ODG	Obligatoire
S37.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement sous film : Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette. - Conditionnement vrac en nu : Une étiquette numérotée est apposée sur le colis. Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. - Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifié ; 2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous vide : <ul style="list-style-type: none"> - Une petite étiquette, portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée. - Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf. *	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nombre de produits terminaux autorisés	Documentaire Visuel
S9	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire
C	Spécialisation du site d'élevage	Documentaire Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Visuel
C	Délai entre enlèvement et abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Temps de récupération des volailles	Documentaire
S25	Conditions de saignée	Visuel
C	Délai d'entrée en ressuage	Documentaire
C	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Documentaire
S30	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Documentaire Analytique
S33	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Documentaire Analytique

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION (AVEC QUANTITÉS PAR SUJET À TITRE INDICATIF)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		CROISSANCE (29 à 65 jours)		PLEIN AIR (de 66 jours jusqu'à 2 à 4 semaines avant abattage)		FINITION (en claustration) (2 à 4 semaines avant abattage)	
	0,900Kg (indicatif)		3 à 3,2KG (indicatif)		6,5 à 7Kg (indicatif)		3,3 à 4Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale...)	0%	80%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho...)	0%	80%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Produits dérivés de céréales*	0%	7,5%	0%	11,25%	0%	11,25%	0%	12%
Total céréales et produits dérivés	50%		75%		75%		80%	
Oléagineux, produits et produits dérivés en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et produits dérivés en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et produits dérivés en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs produits dérivés (pois, lupin fêverole...)	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
<u>Autres ingrédients :</u> - Tubercules et racines, leurs produits et produits dérivés (betterave, pomme de terre...) - Autres graines et fruits, leurs produits et produits dérivés (raisin...) - Fourrages, y compris fourrages grossiers (luzerne et ses dérivés...) - Autres plantes, leurs produits et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines...) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Produits laitiers (lait, babeurre, lactosérum)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	5%	
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%	0%	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	12		10		0	0

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 09/92
« Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes,
fraîche ou surgelée »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air,
- Alimentée avec 75% de céréales,
- Durée d'élevage 94 jours minimum.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
4.1.	Schéma de traçabilité montante et descendante.....	4
5.	Méthode d'obtention.....	6
5.1.	Schéma de vie	6
5.2.	Sélection	6
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	6
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4.	Alimentation des volailles	7
5.5.	Élevage	8
5.5.1.	Provenance des volailles	8
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage.....	10
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1	Critères particuliers à la découpe	11
5.8.1.1.	Présentations possibles pour la découpe.....	11
5.8.1.2.	Conditionnement et identifications des découpes.....	11
5.9.	Transformation	11
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage.....	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation (avec quantités par sujet à titre indicatif).....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles fermières de l'Orléanais (S.V.O.)
41 Bis avenue de Chanzy,
Ouzouer Le Marché
41240 BEAUCE LA ROMAINE
Tél.: 02.54.82.46.54 Fax : 02.54.82.59.59
Courriel : qualite.cafo@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade fermière élevée en plein air, abattue à 94 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes.

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière, élevée en plein air
- Alimentée avec 75 % de céréales
- Durée d'élevage 94 jours minimum

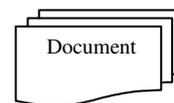
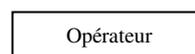
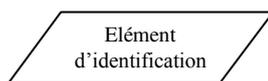
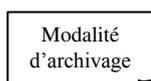
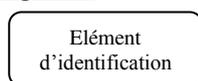
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La peau des volailles est jaune et charbonnée à la base des ailes et sur les flancs, avec une couverture grasseuse uniforme sur tout le dos. La couverture grasseuse se limite à favoriser une bonne plumaison de la volaille. Ce gras sous-cutané, donne une odeur agréable au cours de la cuisson

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<p><u>- Les Certificats d'Origine (CO) des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.</u></p> <p><u>- L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes) durant 3 ans minimum</u></p>

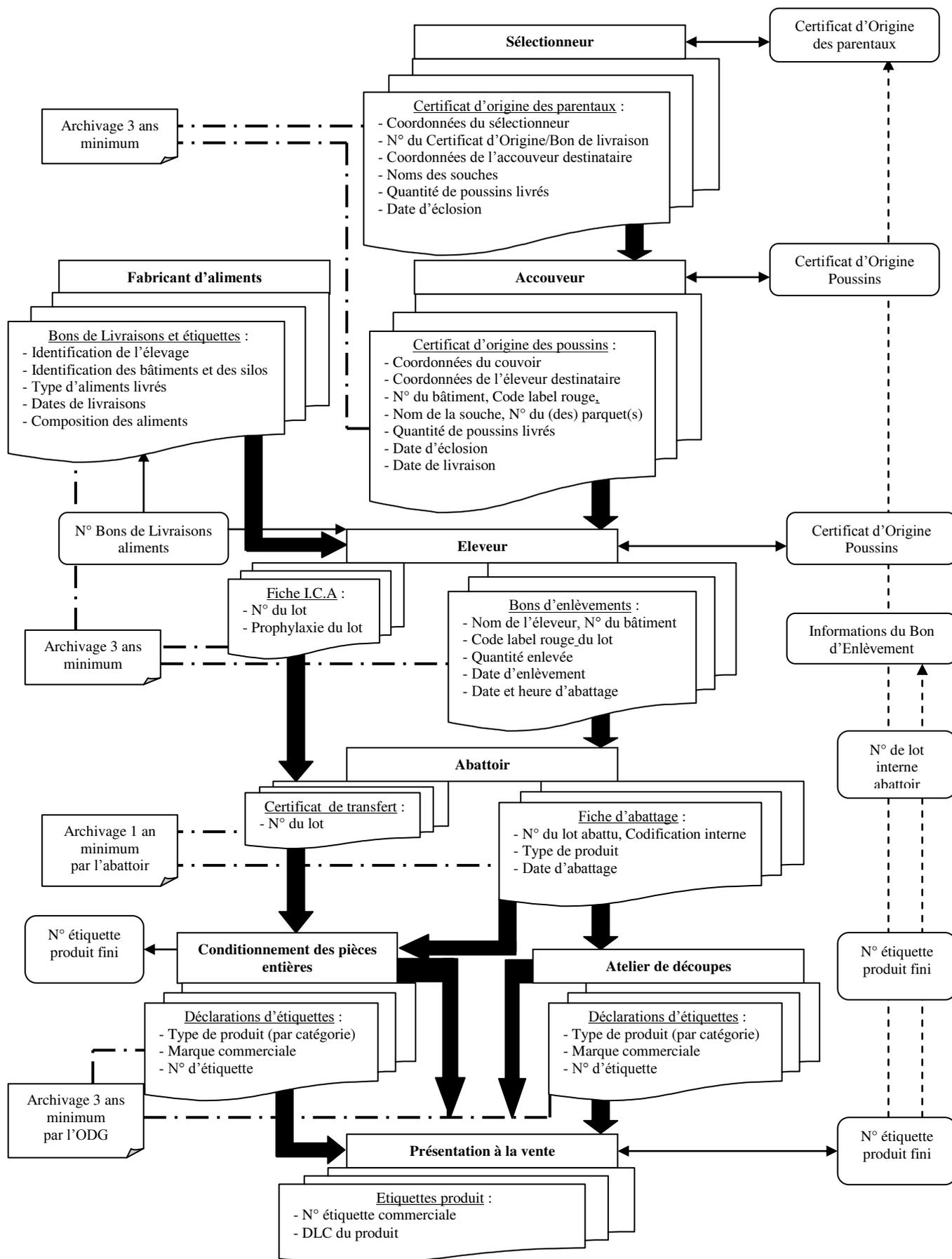
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



--- ► : Traçabilité ascendante

► : Traçabilité descendante



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

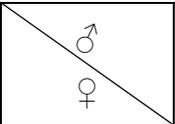
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintade			
			G88	GL22	Essor MI
		G11	Patte Noire		
		GL13		GL213	
		Essor LF			Essor MI LF
S3.	Charte sanitaire des couvoirs	Les couvoirs appliquent les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale.			
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<p>Les dépannages occasionnels sont autorisés. L'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés.</p> <p>Les dépannages en oisillons ne doivent être faits qu'entre couvoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés, - Appliquant les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale. <p>Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons. 			

S5.	Remise du certificat d'origine	<p>Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le code label rouge, - La souche, 1 seule souche par lot, - Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum, - L'identité de l'éleveur destinataire, - La quantité livrée, - La date de naissance des oisillons.
-----	--------------------------------	--

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maîtrise du poids des œufs à incuber	<p>Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place les moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux, - Un suivi technique régulier de ces élevages, - Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.
S7.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir	Le poids des œufs à couvrir, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
S8.	Maîtrise de l'homogénéité des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs mis à incuber, proviennent de femelles âgées de 25 semaines minimum, - Les œufs mis à couvrir ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S10.	Respect du Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC par les fabricants d'aliment	<p>Les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC, afin de garantir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des matières premières, - La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles.
S12.	Enregistrement et suivi des opérations sur le lot	L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot ; pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant : <ul style="list-style-type: none"> - La Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA), - Le Certificat d'Origine des oisillons, - Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitons alimentaires), - Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés, - Les rapports de visites des techniciens.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Aménagements des abords du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours. - Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours. <p>Certains bâtiments, de type "tunnel" par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.</p>

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Type d'élevage	L'élevage se pratique sur parcours en plein air
S15.	Aménagement des parcours <u>(nombre d'arbres)</u>	<u>Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.</u>
S16.	<u>Rotation des parcours</u>	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos <u>de 8 semaines minimum consécutives.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Conditions de ramassage	<ul style="list-style-type: none"> - Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux. - L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.
S18.	Utilisation des durées de transport tenues par l'ODG pour la planification des enlèvements par l'OPST	<p>L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire
S19.	Conditions de transport des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir. - Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien-être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs...). - Le transport spécifique aux volailles label rouge est privilégié. Dans les cas où le transport ne serait pas dédié aux volailles label rouge, le transporteur doit prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label rouge des autres volailles. - Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la séparation des volailles (au choix des transporteurs) : <ul style="list-style-type: none"> - Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		les lots, - Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple, qui précisent où débute le lot, - L'utilisation d'une remorque attelée au camion. - Le contrôle salmonelle des volailles autres que label rouge, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label rouge. - Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages...).
S20.	Enregistrement du temps de transport	Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement. L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document. L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Conditions de saignée <u>(durée de la saignée)</u>	<u>La durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes,</u> quelle que soit la méthode d'étourdissement employée (gazeuse, liquide...).
S22.	Durée d'échaudage	Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum à une température comprise entre 50 et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Contrôle de la température à cœur des volailles	A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.
S24.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>3 heures</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).
S26.	Enregistrements des données du lot par le conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - La température à cœur des volailles à réception, - Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1 Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Ordonnancement des lots à découper	<p>Entre 2 lots, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée.</p> <p>Ce laps de temps permet de convoier les découpes du lot précédent vers le conditionnement.</p>
S28.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces de découpe, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions de présentation des ailes	Pour les ailes, la présentation dans le colis sera valorisante et attrayante de façon à préserver l'image de qualité supérieure attachée au label rouge.

5.8.1.2. Conditionnement et identifications des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Maitrise du conditionnement des pièces de découpe	- Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Validation des étiquettes et supports de communication par l'ODG	Obligatoire
S32.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement sous film : Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette. - Conditionnement vrac en nu : Une étiquette numérotée est apposée sur le colis. Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. - Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifié ; 2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous vide : <ul style="list-style-type: none"> - Une petite étiquette, portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée. - Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf. *	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nombre de produits terminaux autorisés	Documentaire Visuel
S9	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire
C	Spécialisation du site d'élevage	Documentaire Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Visuel
C	Délai entre enlèvement et abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Temps de récupération des volailles	Documentaire
S21	Conditions de saignée	Visuel
C	Délai d'entrée en ressuage	Documentaire
C	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Documentaire
S25	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Documentaire Analytique
S28	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Documentaire Analytique

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION (AVEC QUANTITÉS PAR SUJET À TITRE INDICATIF)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		CROISSANCE (29 à 62 jours)		FINITION (de 63 jours à l'abattage)	
	0,700Kg (indicatif)		2,2 à 2,6Kg (indicatif)		4 à 4,4Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale...)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho...)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Produits dérivés de céréales*	0%	7,5%	0%	10,5%	0%	11,7%
Total céréales et produits dérivés	50%		70%		78%	
Oléagineux, produits et produits dérivés en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et produits dérivés en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et produits dérivés en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs produits dérivés (pois, lupin fêverole...)	0%	20%	0%	20%	0%	20%
<u>Autres ingrédients :</u> - Tubercules et racines, leurs produits et produits dérivés (betterave, pomme de terre...) - Autres graines et fruits, leurs produits et produits dérivés (raisin...) - Fourrages, y compris fourrages grossiers (luzerne et ses dérivés...) - Autres plantes, leurs produits et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines...) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	4		6,5	

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

Cahier des charges du label rouge n° LA 11/91
« Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes,
fraîche ou surgelée »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Alimentée avec 75% de céréales, finie aux produits laitiers,
- Durée d'élevage 120 jours minimum.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
4.1.	Schéma de traçabilité montante et descendante.....	4
5.	Méthode d'obtention.....	6
5.1.	Schéma de vie	6
5.2.	Sélection	6
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	6
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4.	Alimentation des volailles	7
5.5.	Élevage	8
5.5.1.	Provenance des volailles	8
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage.....	8
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage.....	11
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1	Critères particuliers à la découpe	11
5.8.1.1.	Présentations possibles pour la découpe.....	11
5.8.1.2.	Conditionnement et identifications des découpes.....	12
5.9.	Transformation	12
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage.....	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation (avec quantités par sujet à titre indicatif).....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles fermières de l'Orléanais (S.V.O.)
41 Bis avenue de Chanzy,
Ouzouer Le Marché
41240 BEAUCE LA ROMAINE
Tél.: 02.54.82.46.54 Fax : 02.54.82.59.59
Courriel : qualite.cafo@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	$\geq 5 \%$	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière, élevée en plein air,
- Alimentée avec 75 % de céréales, finie aux produits laitiers,
- Durée d'élevage 120 jours minimum.

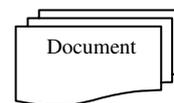
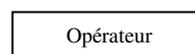
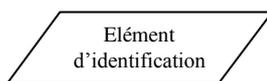
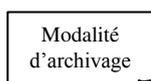
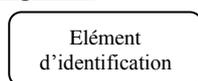
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La couverture grasseuse, typique de la finition aux produits laitiers, contribue à la blancheur de la peau et à l'onctuosité de la chair des volailles.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<p><u>- Les Certificats d'Origine (CO) des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.</u></p> <p><u>- L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes) durant 3 ans minimum.</u></p>

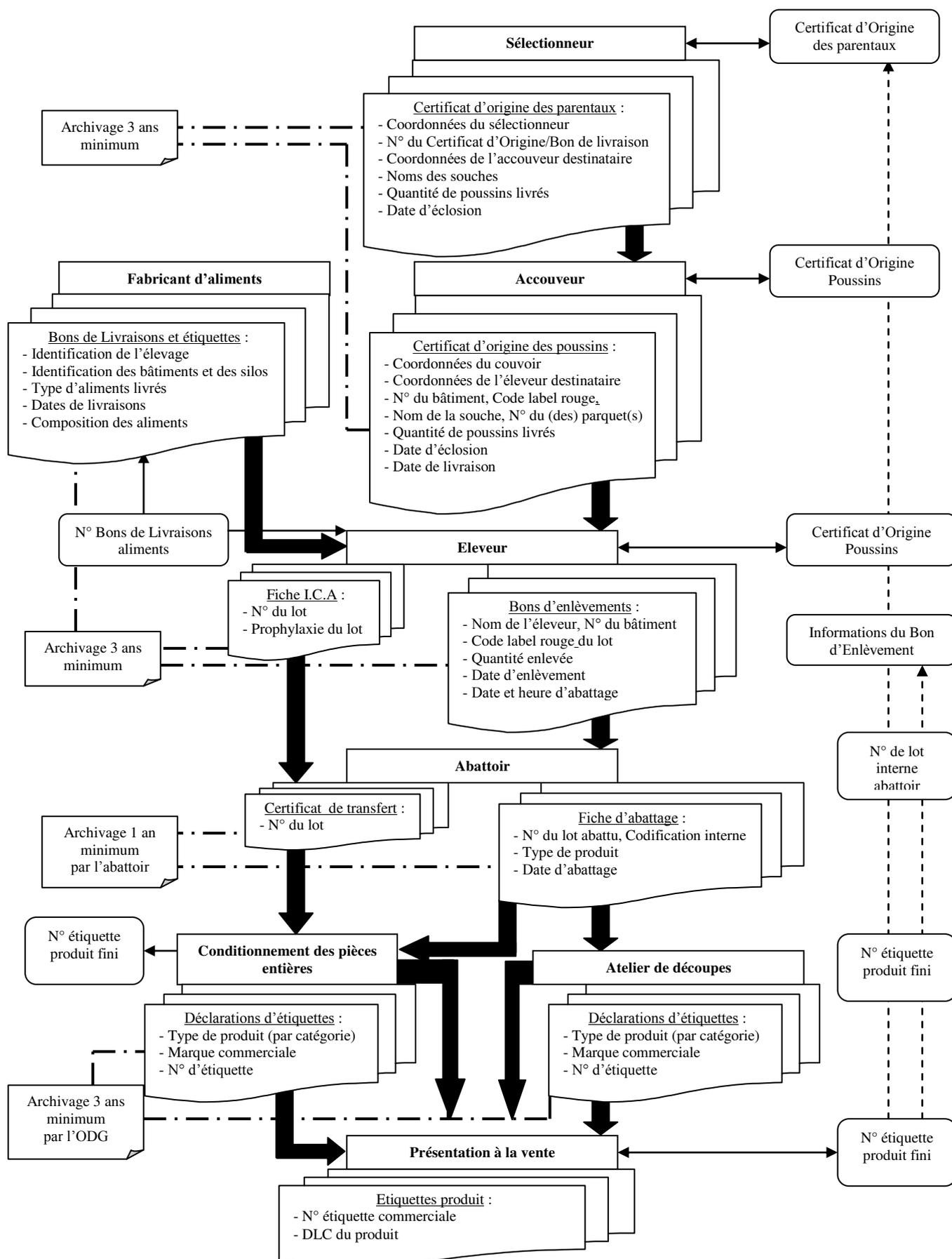
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



---▶ : Traçabilité ascendante

▶ : Traçabilité descendante



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

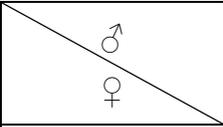
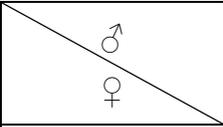
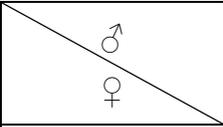
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Poularde</p> <table border="1"> <tr> <td>  </td> <td>I66</td> <td>T55</td> </tr> <tr> <td>JA57</td> <td>I657</td> <td>T557</td> </tr> <tr> <td>SA51</td> <td></td> <td>T551</td> </tr> </table>		I66	T55	JA57	I657	T557	SA51		T551
	I66	T55									
JA57	I657	T557									
SA51		T551									
S3.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<p>Les dépannages occasionnels sont autorisés. L'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés.</p> <p>Les dépannages en oisillons ne doivent être faits qu'entre couvoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés, - Appliquant les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale. <p>Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons. 									

S4.	Remise du certificat d'origine	<p>Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le code label rouge, - La souche, 1 seule souche par lot, - Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum, - L'identité de l'éleveur destinataire, - La quantité livrée, - La date de naissance des oisillons.
-----	--------------------------------	--

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Maîtrise du poids des œufs à incuber	<p>Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place les moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux, - Un suivi technique régulier de ces élevages, - Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir	Le poids des œufs à couvrir, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
S7.	Maîtrise de l'homogénéité des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs mis à incuber, proviennent de femelles âgées de 25 semaines minimum, - Les œufs mis à couvrir ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.
S8.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 grammes</u>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S10.	Pourcentage de produits laitiers	5 % de produits d'origine laitière
S11.	Respect du Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC par les fabricants d'aliment	<p>Les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC, afin de garantir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des matières premières, - La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles.
S13.	Enregistrement et suivi des opérations sur le lot	L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot ; pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant : <ul style="list-style-type: none"> - La Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA), - Le Certificat d'Origine des oisillons, - Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitons alimentaires), - Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés, - Les rapports de visites des techniciens.
S14.	Baguage des volailles	Chaque poularde est baguée par l'éleveur avant sa sortie sur parcours. Le baguage est effectué avant le 28 ^{ème} jour. La bague utilisée présente un numéro à 2 chiffres, ce qui permet de différencier les poulardes des lots de poulets bagués du site d'élevage (bague à 3 chiffres).

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Aménagements des abords du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours. - Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours. <p>Certains bâtiments, de type « tunnel » par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.</p>

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Aménagement des parcours <u>(nombre d'arbres)</u>	<u>Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.</u>
S18.	<u>Rotation des parcours</u>	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos <u>de 8 semaines minimum consécutives.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions de ramassage	<ul style="list-style-type: none"> - Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux. - L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.
S20.	Utilisation des durées de transport tenues par l'ODG pour la planification des enlèvements par l'OPST	<p>L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire.
S21.	Conditions de transport des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir. - Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien-être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs...). - Le transport spécifique aux volailles label rouge est privilégié. Dans les cas où le transport ne serait pas

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>dédié aux volailles label rouge, le transporteur doit prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label rouge des autres volailles.</p> <p>- Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la séparation des volailles (au choix des transporteurs) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre les lots, - Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple, qui précisent où débute le lot, - L'utilisation d'une remorque attelée au camion. <p>- Le contrôle salmonelle des volailles autres que label rouge, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label rouge.</p> <p>- Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages...).</p>
S22.	Enregistrement du temps de transport	<p>Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement. L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document.</p> <p>L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.</p>

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions de saignée <u>(durée de la saignée)</u>	<u>La durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes</u> , quelle que soit la méthode d'étourdissement employée (gazeuse, liquide...).
S24.	Durée d'échaudage	Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum à une température comprise entre 50 et 55°C.
S25.	<u>Poids</u>	<p><u>Les pièces entières ont un poids de :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>1,700 kg minimum pour la présentation « prêt à cuire »</u> - <u>2 kg minimum pour la présentation « effilé »</u>

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Contrôle de la température à cœur des volailles	A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.
S27.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>3 heures</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).
S29.	Enregistrements des données du lot par le conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - La température à cœur des volailles à réception, - Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1 Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Ordonnancement des lots à découper	Entre 2 lots, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée. Ce laps de temps permet de convoier les découpes du lot précédent vers le conditionnement.
S31.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces de découpe, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conditions de présentation des ailes	Pour les ailes, la présentation dans le colis sera valorisante et attrayante de façon à préserver l'image de qualité supérieure attachée au label rouge.

5.8.1.2. Conditionnement et identifications des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Maitrise du conditionnement des pièces de découpe	- Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Validation des étiquettes et supports de communication par l'ODG	Obligatoire
S35.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement sous film : Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette. - Conditionnement vrac en nu : Une étiquette numérotée est apposée sur le colis. Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le n° d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. - Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifié ; 2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous vide : <ul style="list-style-type: none"> - Une petite étiquette, portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée. - Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le n° d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf. *	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nombre de produits terminaux autorisés	Documentaire Visuel
S8	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire
C	Spécialisation du site d'élevage	Documentaire Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Visuel
C	Délai entre enlèvement et abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Temps de récupération des volailles	Documentaire
S23	Conditions de saignée	Visuel
C	Délai d'entrée en ressuage	Documentaire
C	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Documentaire
S28	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Documentaire Analytique
S31	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Documentaire Analytique

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION (AVEC QUANTITÉS PAR SUJET À TITRE INDICATIF)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		CROISSANCE (29 à 65 jours)		PLEIN AIR (de 66 jours jusqu'à 2 à 4 semaines avant abattage)		FINITION (en claustration) (2 à 4 semaines avant abattage)	
	0,900Kg (indicatif)		3 à 3,2KG (indicatif)		6,5 à 7Kg (indicatif)		3,3 à 4Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale...)	0%	80%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho...)	0%	80%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Produits dérivés de céréales*	0%	7,5%	0%	11,25%	0%	11,25%	0%	12%
Total céréales et produits dérivés	50%		75%		75%		80%	
Oléagineux, produits et produits dérivés en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et produits dérivés en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et produits dérivés en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs produits dérivés (pois, lupin fêverole...)	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
<u>Autres ingrédients :</u> - Tubercules et racines, leurs produits et produits dérivés (betterave, pomme de terre...) - Autres graines et fruits, leurs produits et produits dérivés (raisin...) - Fourrages, y compris fourrages grossiers (luzerne et ses dérivés...) - Autres plantes, leurs produits et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines...) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Produits laitiers (lait, babeurre, lactosérum)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	5%	
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%	0%	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	12		10		0	0

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 14/95
« Poulet blanc à pattes bleues fermier élevé en plein air,
entier et découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Alimenté avec 75% de céréales, fini aux produits laitiers,
- Durée d'élevage 100 jours minimum.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
4.1.	Schéma de traçabilité montante et descendante.....	4
5.	Méthode d'obtention.....	6
5.1.	Schéma de vie	6
5.2.	Sélection	6
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	6
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4.	Alimentation des volailles	7
5.5.	Élevage	8
5.5.1.	Provenance des volailles	8
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage.....	11
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1	Critères particuliers à la découpe	11
5.8.1.1.	Présentations possibles pour la découpe.....	11
5.8.1.2.	Conditionnement et identifications des découpes.....	12
5.9.	Transformation	12
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage.....	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation (avec quantités par sujet à titre indicatif).....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles fermières de l'Orléanais (S.V.O.)
41 Bis avenue de Chanzy,
Ouzouer Le Marché
41240 BEAUCE LA ROMAINE
Tél.: 02.54.82.46.54 Fax : 02.54.82.59.59
Courriel : qualite.cafo@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc à pattes bleues fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc à pattes bleues fermier élevé en plein air, abattu à **100 jours** minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 100 jours	Environ 38 jours
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	$\geq 5 \%$	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier, élevé en plein air,
- Alimenté avec 75 % de céréales, fini aux produits laitiers,
- Durée d'élevage 100 jours minimum.

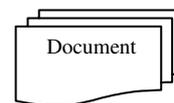
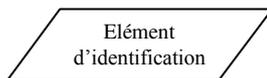
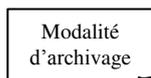
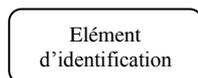
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La peau des volailles est blanche, avec une couverture grasseuse, d'aspect laiteux, uniforme sur tout le dos. La couverture grasseuse se limite à favoriser une bonne plumaison de la volaille. Ce gras sous-cutané donne une odeur agréable au cours de la cuisson.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<p><u>- Les Certificats d'Origine (CO) des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.</u></p> <p><u>- L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes) durant 3 ans minimum.</u></p>

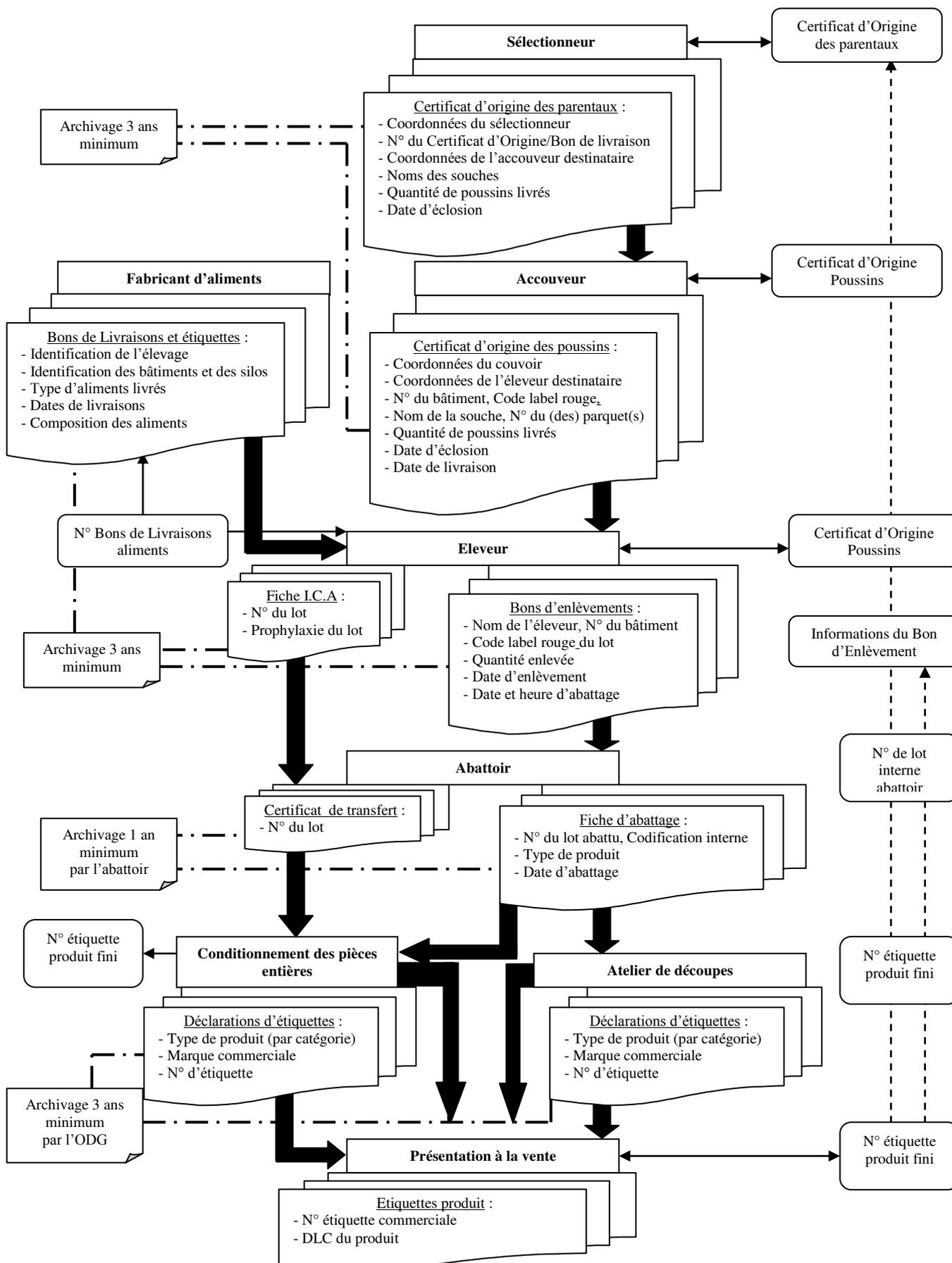
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



---▶ : Traçabilité ascendante

▶ : Traçabilité descendante



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

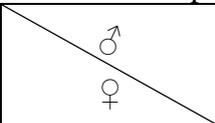
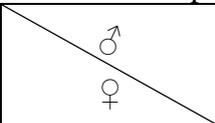
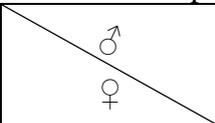
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Poulet blanc à pattes bleues</p> <table border="1"> <tr> <td>  </td> <td>T55NPB</td> <td>S99PB</td> </tr> <tr> <td>P6N</td> <td>T556NPB</td> <td>S96PB</td> </tr> <tr> <td>SA51N</td> <td>T551NPB</td> <td></td> </tr> </table>		T55NPB	S99PB	P6N	T556NPB	S96PB	SA51N	T551NPB	
			T55NPB	S99PB							
		P6N	T556NPB	S96PB							
SA51N	T551NPB										
S3.	Charte sanitaire des couvoirs	Les couvoirs appliquent les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale									
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<p>Les dépannages occasionnels sont autorisés. L'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés.</p> <p>Les dépannages en oisillons ne doivent être faits qu'entre couvoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés, - Appliquant les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale. <p>Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons. 									

S5.	Remise du certificat d'origine	<p>Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le code label rouge, - La souche, 1 seule souche par lot, - Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum, - L'identité de l'éleveur destinataire, - La quantité livrée, - La date de naissance des oisillons.
-----	--------------------------------	--

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maîtrise du poids des œufs à incuber	<p>Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place les moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux, - Un suivi technique régulier de ces élevages, - Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.
S7.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir	Le poids des œufs à couvrir, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
S8.	Maîtrise de l'homogénéité des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs mis à incuber, proviennent de femelles âgées de 25 semaines minimum, - Les œufs mis à couvrir ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.
S9.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 grammes</u>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S11.	Pourcentage de produits laitiers	5 % de produits d'origine laitière
S12.	Respect du Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC par les fabricants d'aliment	<p>Les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC, afin de garantir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des matières premières, - La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles.
S14.	Enregistrement et suivi des opérations sur le lot	L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot ; pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant : <ul style="list-style-type: none"> - La Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA), - Le Certificat d'Origine des oisillons, - Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitons alimentaires), - Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés, - Les rapports de visites des techniciens.
S15.	Bagage	Le bagage est effectué avant le 28 ^{ième} jour.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagements des abords du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours. - Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours. <p>Certains bâtiments, de type « tunnel » par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.</p>

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Aménagement des parcours <u>(nombre d'arbres)</u>	<u>Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.</u>
S19.	<u>Rotation des parcours</u>	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos <u>de 8 semaines minimum consécutives.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>100 jours</u>

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Conditions de ramassage	<ul style="list-style-type: none"> - Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux. - L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.
S22.	Utilisation des durées de transport tenues par l'ODG pour la planification des enlèvements par l'OPST	<p>L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire.
S23.	Conditions de transport des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir. - Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien-être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs...).

		<p>- Le transport spécifique aux volailles label rouge est privilégié. Dans les cas où le transport ne serait pas dédié aux volailles label rouge, le transporteur doit prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label rouge des autres volailles.</p> <p>- Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la séparation des volailles (au choix des transporteurs) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre les lots, - Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple, qui précisent où débute le lot, - L'utilisation d'une remorque attelée au camion. <p>- Le contrôle salmonelle des volailles autres que label rouge, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label rouge.</p> <p>- Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages...).</p>
S24.	Enregistrement du temps de transport	<p>Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement. L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document.</p> <p>L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.</p>

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Conditions de saignée <u>(durée de la saignée)</u>	<u>La durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes,</u> quelle que soit la méthode d'étourdissement employée (gazeuse, liquide...).
S26.	Durée d'échaudage	Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum à une température comprise entre 50 et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Contrôle de la température à cœur des volailles	A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.
S28.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>3 heures</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).
S30.	Enregistrements des données du lot par le conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - La température à cœur des volailles à réception, - Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1 Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Ordonnancement des lots à découper	Entre 2 lots, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée. Ce laps de temps permet de convoier les découpes du lot précédent vers le conditionnement.
S32.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces de découpe, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Conditions de présentation des ailes	Pour les ailes, la présentation dans le colis sera valorisante et attrayante de façon à préserver l'image de qualité supérieure attachée au label rouge.

5.8.1.2. Conditionnement et identifications des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Maitrise du conditionnement des pièces de découpe	- Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Validation des étiquettes et supports de communication par l'ODG	Obligatoire
S36.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<p>- Conditionnement sous film : Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette.</p> <p>- Conditionnement vrac en nu : Une étiquette numérotée est apposée sur le colis. Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le n° d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir.</p> <p>- Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifié ; 2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une petite étiquette, portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée. - Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le n° d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf. *	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nombre de produits terminaux autorisés	Documentaire Visuel
S9	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire
C	Spécialisation du site d'élevage	Documentaire Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Visuel
C	Délai entre enlèvement et abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Temps de récupération des volailles	Documentaire
S25	Conditions de saignée	Visuel
C	Délai d'entrée en ressuage	Documentaire
C	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Documentaire
S29	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Documentaire Analytique
S32	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Documentaire Analytique

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION (AVEC QUANTITÉS PAR SUJET À TITRE INDICATIF)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		CROISSANCE (29 à 85 jours)		FINITION (de 86 jours à l'abattage)	
	0,900Kg (indicatif)		4,4 à 6,3Kg (indicatif)		2,7 à 3,1Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale...)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho...)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Produits dérivés de céréales*	0%	7,5%	0%	11,25%	0%	11,25%
Total céréales et produits dérivés	50%		75%		75%	
Oléagineux, produits et sous-produits en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et sous-produits en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et sous-produits en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs sous-produits (pois, lupin féverole...)	0%	20%	0%	20%	0%	20%
<u>Autres ingrédients</u> : - Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits (betterave, pomme de terre...) - Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits (raisin...) - Fourrages, y compris fourrages grossiers (luzerne et ses dérivés...) - Autres plantes, leurs produits et sous-produits (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines...) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Produits laitiers (Lait, babeurre, lactosérum)	0%	0%	0%	0%	5%	
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	6		5	

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 18/93
« Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Alimenté avec 75% de céréales,
- Durée d'élevage 81 jours minimum.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
4.1.	Schéma de traçabilité montante et descendante.....	4
5.	Méthode d'obtention.....	6
5.1.	Schéma de vie	6
5.2.	Sélection	6
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	6
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4.	Alimentation des volailles	7
5.5.	Élevage	8
5.5.1.	Provenance des volailles	8
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage.....	10
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1	Critères particuliers à la découpe	11
5.8.1.1.	Présentations possibles pour la découpe.....	11
5.8.1.2.	Conditionnement et identifications des découpes.....	11
5.9.	Transformation	12
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage.....	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : plan d'alimentation (avec quantités par sujet à titre indicatif).....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles fermières de l'Orléanais (S.V.O.)
41 Bis avenue de Chanzy,
Ouzouer Le Marché
41240 BEAUCE LA ROMAINE
Tél.: 02.54.82.46.54 Fax : 02.54.82.59.59
Courriel : qualite.cafo@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes.

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier, élevé en plein air
- Alimenté avec 75 % de céréales
- Durée d'élevage 81 jours minimum

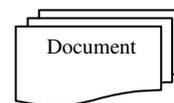
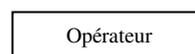
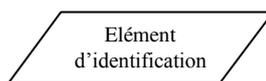
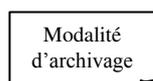
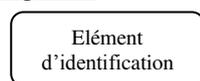
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La peau des volailles est blanche avec un grain de peau caractéristique, avec une couverture grasseuse uniforme sur tout le dos. La couverture grasseuse se limite à favoriser une bonne plumaison de la volaille. Ce gras sous-cutané donne une odeur agréable au cours de la cuisson.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<p><u>- Les Certificats d'Origine (CO) des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.</u></p> <p><u>- L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes) durant 3 ans minimum.</u></p>

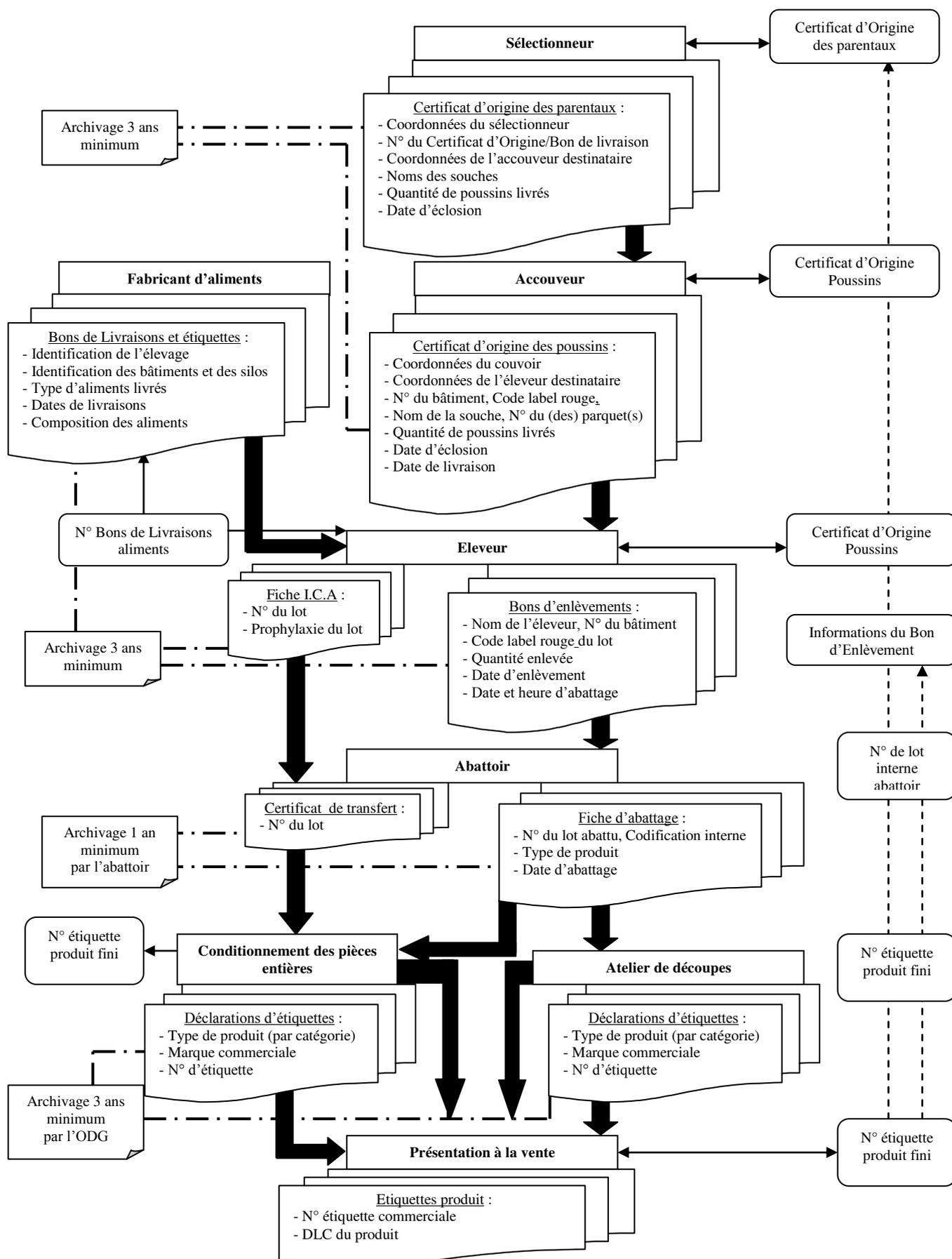
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



--- ► : Traçabilité ascendante

► : Traçabilité descendante



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible																
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires																
		<table border="1"> <tr> <td>♂ ♀</td> <td>G22N</td> <td>S88</td> <td>T77N</td> </tr> <tr> <td>GF10</td> <td>G210N</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>P6N</td> <td></td> <td>S86</td> <td></td> </tr> <tr> <td>SA751N</td> <td></td> <td></td> <td>SA751NNoir</td> </tr> </table>	♂ ♀	G22N	S88	T77N	GF10	G210N			P6N		S86		SA751N			SA751NNoir
		♂ ♀	G22N	S88	T77N													
		GF10	G210N															
P6N		S86																
SA751N			SA751NNoir															
S3.	Charte sanitaire des couvoirs	Les couvoirs appliquent les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale																
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<p>Les dépannages occasionnels sont autorisés. L'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés.</p> <p>Les dépannages en oisillons ne doivent être faits qu'entre couvoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés, - Appliquant les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale. <p>Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons. 																

S5.	Remise du certificat d'origine	<p>Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le code label rouge, - La souche, 1 seule souche par lot, - Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum, - L'identité de l'éleveur destinataire, - La quantité livrée, - La date de naissance des oisillons.
-----	--------------------------------	--

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maîtrise du poids des œufs à incuber	<p>Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place les moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux, - Un suivi technique régulier de ces élevages, - Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.
S7.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir	Le poids des œufs à couvrir, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
S8.	Maîtrise de l'homogénéité des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs mis à incuber, proviennent de femelles âgées de 25 semaines minimum, - Les œufs mis à couvrir ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.
S9.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 grammes</u>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S11.	Respect du Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC par les fabricants d'aliment	<p>Les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC, afin de garantir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des matières premières, - La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles.
S13.	Enregistrement et suivi des opérations sur le lot	L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot ; pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant : <ul style="list-style-type: none"> - La Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA), - Le Certificat d'Origine des oisillons, - Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitons alimentaires), - Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés, - Les rapports de visites des techniciens.
S14.	Bagage	Le bagage est effectué avant le 28 ^{ième} jour.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Aménagements des abords du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours - Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours <p>Certains bâtiments, de type « tunnel » par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.</p>

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Aménagement des parcours <u>(nombre d'arbres)</u>	<u>Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.</u>
S18.	<u>Rotation des parcours</u>	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos <u>de 8 semaines minimum consécutives.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Conditions de ramassage	<ul style="list-style-type: none"> - Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux. - L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.
S20.	Utilisation des durées de transport tenues par l'ODG pour la planification des enlèvements par l'OPST	<p>L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire.
S21.	Conditions de transport des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir. - Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien-être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs...). - Le transport spécifique aux volailles label rouge est privilégié. Dans les cas où le transport ne serait pas dédié aux volailles label rouge, le transporteur doit prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label rouge des autres volailles. - Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la séparation des volailles (au choix des transporteurs) :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre les lots, - Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple, qui précisent où débute le lot, - L'utilisation d'une remorque attelée au camion. <p>- Le contrôle salmonelle des volailles autres que label rouge, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label rouge.</p> <p>- Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages...).</p>
S22.	Enregistrement du temps de transport	<p>Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement. L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document.</p> <p>L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.</p>

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions de saignée <u>(durée de la saignée)</u>	<u>La durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes,</u> quelle que soit la méthode d'étourdissement employée (gazeuse, liquide...).
S24.	Durée d'échaudage	Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum à une température comprise entre 50 et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Contrôle de la température à cœur des volailles	A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>3 heures</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).
S28.	Enregistrements des données du lot par le conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - La température à cœur des volailles à réception, - Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1 Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Ordonnancement des lots à découper	Entre 2 lots, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée. Ce laps de temps permet de convoier les découpes du lot précédent vers le conditionnement.
S30.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces de découpe, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Conditions de présentation des ailes	Pour les ailes, la présentation dans le colis sera valorisante et attrayante de façon à préserver l'image de qualité supérieure attachée au label rouge.

5.8.1.2. Conditionnement et identifications des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Maitrise du conditionnement des pièces de découpe	Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Validation des étiquettes et supports de communication par l'ODG	Obligatoire
S34.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement sous film : Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette. - Conditionnement vrac en nu : Une étiquette numérotée est apposée sur le colis. Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le n° d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. - Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifié ; 2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous vide : <ul style="list-style-type: none"> - Une petite étiquette, portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée. - Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le n° d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf. *	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nombre de produits terminaux autorisés	Documentaire Visuel
S9	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire
C	Spécialisation du site d'élevage	Documentaire Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Visuel
C	Délai entre enlèvement et abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Temps de récupération des volailles	Documentaire
S23	Conditions de saignée	Visuel
C	Délai d'entrée en ressuage	Documentaire
C	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Documentaire
S27	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Documentaire Analytique
S30	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Documentaire Analytique

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION (AVEC QUANTITÉS PAR SUJET À TITRE INDICATIF)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		CROISSANCE (29 à 65 jours)		FINITION (de 66 jours à l'abattage)	
	0,900Kg (indicatif)		3,5 à 3,7Kg (indicatif)		1,7 à 2,1Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale...)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho...)	0%	75%	0%	75%	0%	75%
Produits dérivés de céréales	0%	7,5%	0%	11,25%	0%	11,25%
Total céréales et produits dérivés	50%		75%		75%	
Oléagineux, produits et produits dérivés en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et produits dérivés en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et produits dérivés en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs produits dérivés (pois, lupin féverole...)	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Autres ingrédients : - Tubercules et racines, leurs produits et produits dérivés (betterave, pomme de terre...) - Autres graines et fruits, leurs produits et produits dérivés (raisin...) - Fourrages, y compris fourrages grossiers (luzerne et ses dérivés...) - Autres plantes, leurs produits et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines...) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	6		5	

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 30/88
« Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air,
- Alimenté avec 80 % de céréales, fini aux produits laitiers,
- Durée d'élevage 150 jours minimum.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
4.1.	Schéma de traçabilité montante et descendante.....	4
5.	Méthode d'obtention.....	6
5.1.	Schéma de vie	6
5.2.	Sélection	6
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	6
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	6
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4.	Alimentation des volailles	7
5.5.	Élevage	8
5.5.1.	Provenance des volailles	8
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage.....	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage.....	11
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.8.1	Critères particuliers à la découpe	11
5.8.1.1.	Présentations possibles pour la découpe.....	11
5.8.1.2.	Conditionnement et identifications des découpes.....	12
5.9.	Transformation	12
5.10.	Surgélation.....	12
6.	Étiquetage.....	12
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	13
	Annexe 1 : Plan d'alimentation (avec quantités par sujet à titre indicatif).....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat des Volailles fermières de l'Orléanais (S.V.O.)
41 Bis avenue de Chanzy,
Ouzouer Le Marché
41240 BEAUCE LA ROMAINE
Tél.: 02.54.82.46.54 Fax : 02.54.82.59.59
Courriel : qualite.cafo@orange.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales	$\geq 80\%$	Pas d'exigences
Pourcentage de produits laitiers utilisés en finition	$\geq 5\%$	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier, élevé en plein air
- Alimenté avec 80 % de céréales, fini aux produits laitiers
- Durée d'élevage 150 jours minimum

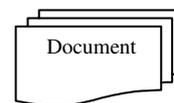
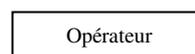
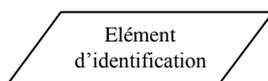
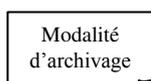
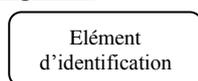
Les carcasses sont allongées, avec une masse musculaire conséquente. La couverture grasseuse, typique de la finition aux produits laitiers, contribue à la blancheur de la peau et à l'onctuosité de la chair des volailles.

4. TRAÇABILITÉ

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<p><u>- Les Certificats d'Origine (CO) des oisillons livrés aux couvoirs, sont conservés pendant 3 ans minimum.</u></p> <p><u>- L'ODG doit garder les enregistrements relatifs à la traçabilité de tous les types de produits commercialisés (pièces entières et découpes) durant 3 ans minimum.</u></p>

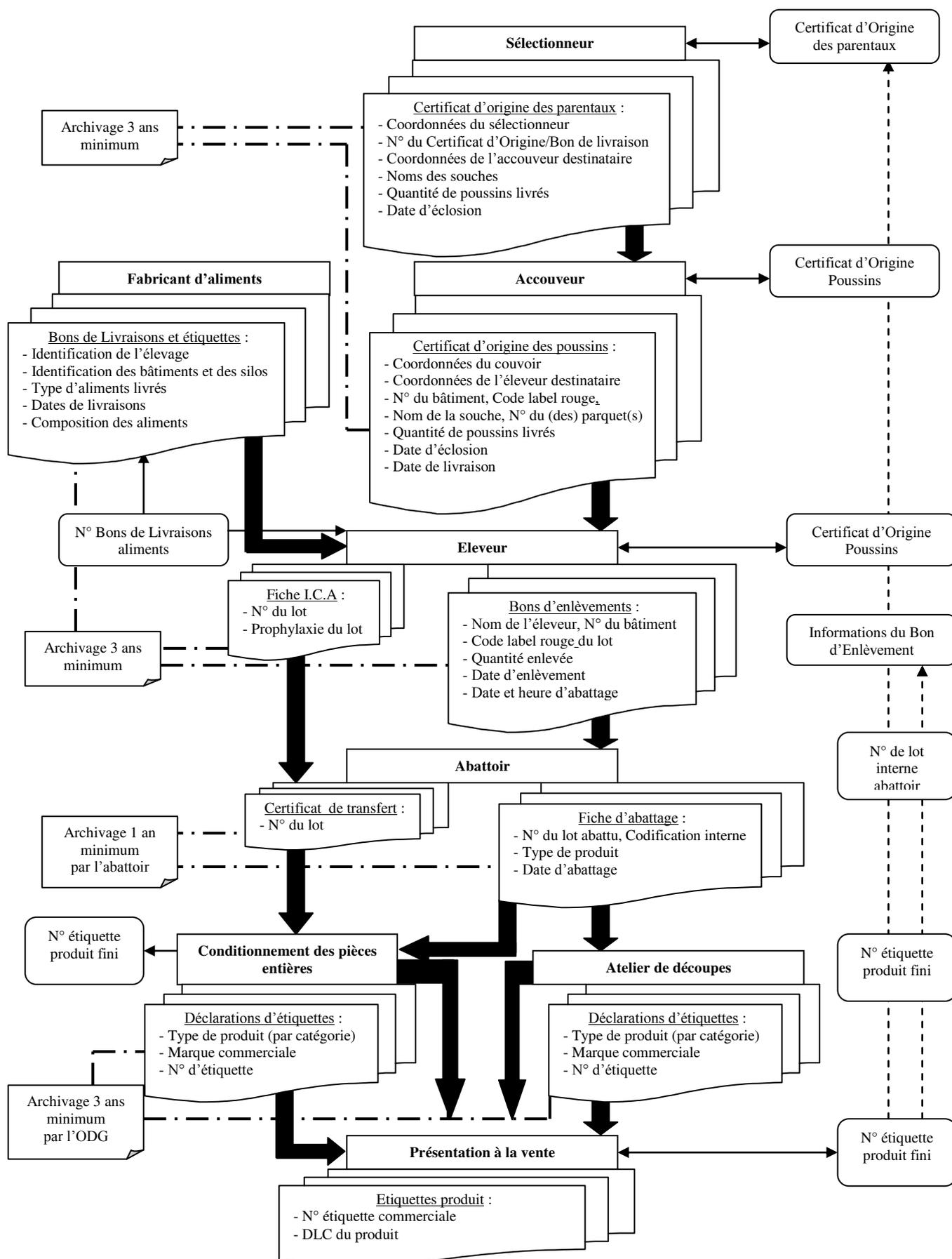
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :



---▶ : Traçabilité ascendante

▶ : Traçabilité descendante



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

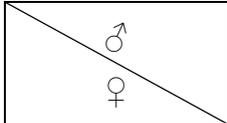
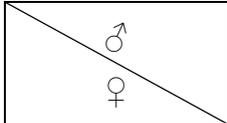
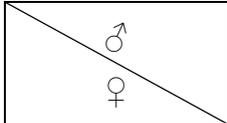
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="770 768 997 891">  </td> <td data-bbox="997 768 1220 891">T55</td> <td data-bbox="1220 768 1436 891">I66</td> </tr> <tr> <td data-bbox="770 891 997 960">JA57</td> <td data-bbox="997 891 1220 960">T557</td> <td data-bbox="1220 891 1436 960">I657</td> </tr> <tr> <td data-bbox="770 960 997 1030">SA51</td> <td data-bbox="997 960 1220 1030">T551</td> <td data-bbox="1220 960 1436 1030"></td> </tr> </table>		T55	I66	JA57	T557	I657	SA51	T551	
	T55	I66									
JA57	T557	I657									
SA51	T551										
S3.	Charte sanitaire des couvoirs	Les couvoirs appliquent les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale									
S4.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<p>Les dépannages occasionnels sont autorisés. L'O.D.G, l'Organisation de producteurs, et l'Organisme Certificateur doivent être informés.</p> <p>Les dépannages en oisillons ne doivent être faits qu'entre couvoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Habilités en production label rouge par un organisme certificateur, et notamment pour les croisements concernés, - Appliquant les dispositions de leur Charte Sanitaire Départementale. <p>Le bon de dépannage, ou Certificat de transfert devra au minimum contenir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Une attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons. 									

S5.	Remise du certificat d'origine	<p>Les oisillons livrés en élevage, devront obligatoirement être munis d'un Certificat d'Origine/Bon de livraison, spécifiant au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le code label rouge, - La souche, 1 seule souche par lot, - Le(s) numéro(s) de parquet(s), 2 parquets maximum, - L'identité de l'éleveur destinataire, - La quantité livrée, - La date de naissance des oisillons.
-----	--------------------------------	--

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Maîtrise du poids des œufs à incuber	<p>Pour garantir le poids des œufs à incuber, le couvoir doit mettre en place les moyens suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrat d'engagement sur le poids des œufs avec les éleveurs de reproducteurs parentaux, - Un suivi technique régulier de ces élevages, - Un suivi des pontes, par le biais d'une fiche ou d'un autre support.
S7.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couvrir	Le poids des œufs à couvrir, provenant de jeunes parquets, est systématiquement contrôlé durant 4 semaines.
S8.	Maîtrise de l'homogénéité des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs mis à incuber, proviennent de femelles âgées de 25 semaines minimum, - Les œufs mis à couvrir ne doivent pas avoir été stockés plus de 14 jours.
S9.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 grammes</u>

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1
S11.	Pourcentage de produits laitiers	5 % de produits d'origine laitière
S12.	Respect du Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC par les fabricants d'aliment	<p>Les fabricants d'aliments doivent appliquer le Guide de Bonnes Pratiques SNIA/SYNCOPAC, afin de garantir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité des matières premières, - La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Modalités de mise en place du premier lot de volailles	Tout bâtiment d'élevage, doit être habilité par l'Organisme Certificateur avant la mise en place en élevage du premier lot de volailles
S14.	Enregistrement et suivi des opérations sur le lot	L'éleveur doit fournir la preuve du respect des opérations obligatoires sur le lot ; pour cela, il doit compléter et tenir à disposition de l'Organisme Certificateur, une valisette contenant : <ul style="list-style-type: none"> - La Fiche d'élevage complétée (recensant les mortalités, les livraisons d'aliments, les pesées, les dates des visites des techniciens de l'OPA), - Le Certificat d'Origine des oisillons, - Le Programme d'intervention (calendrier des traitements obligatoires et transitons alimentaires), - Les bons de livraisons, les étiquettes et les tickets de pesée des aliments livrés, - Les rapports de visites des techniciens.
S15.	Baguage	Chaque chapon est bagué par l'éleveur avant sa sortie sur parcours. Le baguage est effectué avant le 28 ^{ème} jour. La bague utilisée présente un numéro à 2 chiffres, ce qui permet de différencier les chapons des autres volailles baguées du site d'élevage (bague à 3 chiffres).

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagements des abords du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - Présence de gouttières, côté trappes de sortie des volailles sur parcours. - Trottoir bétonné d'un mètre de large tout le long des trappes de sortie des volailles sur parcours. <p>Certains bâtiments, de type « tunnel » par exemple pour qui l'installation de gouttières est impossible, sont dispensés de leur installation.</p>

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Aménagement des parcours <u>(nombre d'arbres)</u>	<u>Le parcours doit compter au moins 30 arbres par hectare.</u>
S19.	<u>Rotation des parcours</u>	La rotation des parcours, s'effectue avec un repos <u>de 8 semaines minimum consécutives.</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions de ramassage	<ul style="list-style-type: none"> - Le guide d'élevage, préconise les dispositions à mettre en œuvre pour préparer le ramassage et limiter le stress des animaux. - L'éleveur devra s'assurer que les personnes procédant au ramassage des volailles soient suffisamment qualifiées.
S21.	Utilisation des durées de transport tenues par l'ODG pour la planification des enlèvements par l'OPST	<p>L'ODG, tient à jour un répertoire des durées de transport entre chaque élevage et chaque abattoir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les enlèvements planifiés par l'Organisation de producteurs, sont réalisés en respectant les données de ce répertoire.
S22.	Conditions de transport des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les camions et les cages servant au transport des volailles, doivent être nettoyées et désinfectées au départ de l'abattoir. - Les chauffeurs devront être expérimentés et adopter les pratiques nécessaires pour le bien-être des animaux (camion bâché en fonction des conditions climatiques, conduite souple, ventilation et fraîcheur en cas de fortes chaleurs...). - Le transport spécifique aux volailles label rouge est privilégié. Dans les cas où le transport ne serait pas

		<p>dédié aux volailles label rouge, le transporteur doit prendre les dispositions pour séparer physiquement les volailles label rouge des autres volailles.</p> <p>- Plusieurs moyens peuvent être mis en œuvre pour la séparation des volailles (au choix des transporteurs) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une rangée de caisses vides (à la verticale) entre les lots, - Un marquage, à l'aide d'ardoises par exemple, qui précisent où débute le lot, - L'utilisation d'une remorque attelée au camion. <p>- Le contrôle salmonelle des volailles autres que label rouge, devra être négatif, auquel cas, elles ne sauraient être transportées sur le même camion que les volailles label rouge.</p> <p>- Des mesures pour la traçabilité des volailles label rouge, devront aussi être prises (marquages...).</p>
S23.	Enregistrement du temps de transport	<p>Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir, sont enregistrées sur un bon d'enlèvement. L'éleveur, l'abattoir et l'ODG ont chacun un exemplaire de ce document.</p> <p>L'exemplaire est gardé durant 1 an par l'abattoir, et durant 3 ans par l'éleveur et l'ODG.</p>

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions de saignée <u>(durée de la saignée)</u>	<u>La durée minimale de la saignée est de 1 minute 35 secondes,</u> quelle que soit la méthode d'étourdissement employée (gazeuse, liquide...).
S25.	Durée d'échaudage	Les volailles doivent être échaudées durant 1 minute et 30 secondes minimum à une température comprise entre 50 et 55°C.
S26.	<u>Poids</u>	<p><u>Les pièces entières ont un poids de :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>2,750 kg minimum pour la présentation « prêt à cuire »</u> - <u>3,150 kg minimum pour la présentation « effilé »</u>

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Contrôle de la température à cœur des volailles	A la fin du ressuage, la température à cœur des volailles, doit être contrôlée, à l'aide d'une sonde de température (ou autre thermomètre équivalent), plantée dans le filet proche du bréchet.
S28.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>3 heures</u>

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces entières, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de carcasses).
S30.	Enregistrements des données du lot par le conditionneur	<ul style="list-style-type: none"> - La température à cœur des volailles à réception, - Les informations minimum pour la traçabilité du lot (type de production, nom de l'éleveur, bâtiment, quantité de volailles, le cas échéant le numéro de lot interne de l'abattoir qui expédie le lot).

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

5.8.1 Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Ordonnancement des lots à découper	Entre 2 lots, une séparation physique (un certain nombre d'obus vides) est réalisée. Ce laps de temps permet de convoier les découpes du lot précédent vers le conditionnement.
S32.	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Un contrôle périodique de la qualité bactériologique des pièces de découpe, est réalisé au moins une fois par mois (en alternant les types de découpes).

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Conditions de présentation des ailes	Pour les ailes, la présentation dans le colis sera valorisante et attrayante de façon à préserver l'image de qualité supérieure attachée au label rouge.

5.8.1.2. Conditionnement et identifications des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Maitrise du conditionnement des pièces de découpe	Le conditionnement est réalisé dans l'atelier de découpe.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Validation des étiquettes et supports de communication par l'ODG	Obligatoire
S36.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Conditionnement sous film : Une étiquette numérotée est placée sur le film étirable indiquant le type de morceau contenu dans la barquette. - Conditionnement vrac en nu : Une étiquette numérotée est apposée sur le colis. Chaque pièce du colis est revêtue d'une petite étiquette portant le n° d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. - Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifié ; 2 types de conditionnements sont pratiqués pour les pièces de découpe sous vide : <ul style="list-style-type: none"> - Une petite étiquette, portant le numéro d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir est placée sur le film de la barquette. Les barquettes sont mises en colis. Le colis est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée. - Chaque pièce est revêtue d'une petite étiquette portant le n° d'homologation du label rouge et l'estampille sanitaire de l'abattoir. Le conditionnement dans lequel ces pièces sont contenues, est revêtu d'une étiquette commerciale numérotée.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf. *	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Nombre de produits terminaux autorisés	Documentaire Visuel
S9	Poids minimum des œufs à couvrir	Documentaire
C	Spécialisation du site d'élevage	Documentaire Visuel
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Visuel
C	Délai entre enlèvement et abattage	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Temps de récupération des volailles	Documentaire
S24	Conditions de saignée	Visuel
C	Délai d'entrée en ressuage	Documentaire
C	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Documentaire
S29	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces entières	Documentaire Analytique
S32	Contrôle de la qualité bactériologique des pièces de découpe	Documentaire Analytique

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION (AVEC QUANTITÉS PAR SUJET À TITRE INDICATIF)

	DEMARRAGE (0 à 28 jours)		CROISSANCE (29 à 65 jours)		PLEIN AIR (de 66 jours jusqu'à 2 à 4 semaines avant abattage)		FINITION (en claustration) (2 à 4 semaines avant abattage)	
	0,900Kg (indicatif)		3,5 à 4Kg (indicatif)		7 à 10Kg (indicatif)		4,9 à 5Kg (indicatif)	
	Min	Max	Min	Max	Min	Max	Min	Max
Grains de céréales blanches (Blé, orge, avoine, seigle, triticale...)	0%	80%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Grains de céréales jaunes (Maïs, sorgho...)	0%	80%	0%	80%	0%	80%	0%	80%
Produits dérivés de céréales*	0%	7,5%	0%	12%	0%	12%	0%	12%
Total céréales et produits dérivés	50%		80%		80%		80%	
Oléagineux, produits et produits dérivés en graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Oléagineux, produits et produits dérivés en tourteaux	0%	40%	0%	40%	0%	40%	0%	40%
Oléagineux, produits et produits dérivés en huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et leurs produits dérivés (pois, lupin fêverole...)	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Autres ingrédients : - Tubercules et racines, leurs produits et produits dérivés (betterave, pomme de terre...) - Autres graines et fruits, leurs produits et produits dérivés (raisin...) - Fourrages, y compris fourrages grossiers (luzerne et ses dérivés...) - Autres plantes, leurs produits et produits dérivés (mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines...) - Minéraux et produits azotés	0%	20%	0%	20%	0%	20%	0%	20%
Produits laitiers (lait, babeurre, lactosérum)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	5%	
Additifs	0	3%	0	3%	0	3%	0%	3%
Distribution facultative de céréales en grains (à l'élevage) En grammes/jour/sujet	0	0	10		10		0	0

* Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.