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

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA 01/74

PINTADE FERMIERE ÉLEVÉE EN PLEIN AIR

Caractéristiques certifiées communicantes

- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimenté avec 80 % de céréales

I TRONC COMMUN 4

1. Groupement demandeur 4

2. Nom du label rouge 4

3. Description du produit 4

4. Traçabilité 5

5. Méthode d'obtention 7
5.1. Sélection 9
5.1.1. Objectifs communs de sélection 9
5.1.2. Création et maintien de lignées 9
5.1.3. Production de parentaux 9
5.1.4. Maîtrise et contrôle 9
5.2. Multiplication / accouvage 10
5.2.1. Oisillons fournis 10
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 10
5.3. Fabrication d'aliment 11
5.3.1. Matières premières utilisées et qualité de l'aliment 11
5.3.2. Additifs 11
5.3.3. Aliments médicamenteux 11
5.3.4. Plan d'alimentation 11
5.4. Elevage 12
5.4.1. Organisation de production 12
5.4.2. Elevage 12
5.4.3. Provenance des volailles 12
5.4.4. Bâtiment 12
5.4.5. Parcours 14
5.4.6. Conditions sanitaires d'élevage 15
5.4.7. Enlèvement de la bande 15
5.4.8. Ramassage et transport à l'abattoir 16
5.5. Abattage 16
5.5.1. Attente avant l'abattage 16
5.5.2. Abattage 16
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 17
5.5.4. Ressuage 18
5.6. Conditionnement des volailles entières 18
Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement 18
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 19
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 19
5.7.2. Présentations possibles pour la découpe 19
5.7.3. Conditionnement et identification des découpes 19
5.8. Surgélation 20

6. Etiquetage 21

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation 21

II FICHE ESPECE 22

1. Groupement demandeur 22

2. Nom du label rouge 22

3. Description du produit 22

4. Traçabilité 24

5. Méthode d'obtention 24
5.1. Sélection 24
5.2. Multiplication / accouvage 24
5.3. Fabrication d'aliment 25
5.4. Elevage 26
5.5. Abattage 26

6. Etiquetage 27

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation 27

III ANNEXE 27

I TRONC COMMUN

1. Groupement demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72 550 COULANS SUR GÉE
Téléphone : 02 43 39 93 13 Télécopie : 02 43 23 42 19 Email : info@loue.fr

2. Nom du label rouge

Voir partie II Fiche espèce.

Les différentes volailles concernées par ce tronc commun sont qualifiées de « Volailles fermières élevées en liberté » ou « Volailles fermières élevées en plein air » selon leur mode d'élevage.

3. Description du produit

Produits issus de volailles fermières ayant les caractéristiques principales communes suivantes :

- Souche à croissance lente
- Volailles fermières élevées en liberté ou en plein air, sur parcours entretenus sans engrais ni herbicides de synthèse
- Alimentation à base de céréales : 75 à 85 % minimum selon l'espèce
- Alimentation avec 100% de matières premières d'origine végétale et minérale, complémentée en vitamines - alimentation contenant des produits laitiers en finition selon le label rouge -
- Durée minimale d'élevage fixée pour chaque label rouge

Produits présentés à la vente :

- Classe A
- Carcasses fraîches effilées, carcasses fraîches ou surgelées éviscérées sans abats, carcasses fraîches présentées selon un mode traditionnel défini règlementairement de volailles fermières
- Morceaux frais ou surgelé de découpes de volailles fermières - à l'exception des dindes de Noël et oies à rôtir - : découpes autorisées par la réglementation en vigueur et décrites dans le Code de Bonnes Pratiques de la Dinde, du Dindonneau et Autres Volailles du CIDEF validé par la DGCCRF.
- Produits présentés nus, sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les étapes concernées par la certification sont : sélection, multiplication/accouvage, fabrication d'aliment, élevage (incluant l'organisation de la production), l'abattage / découpe / surgélation.

4. Traçabilité

C1
Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment

➲ Elevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage, bague à l'aile selon le label rouge,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

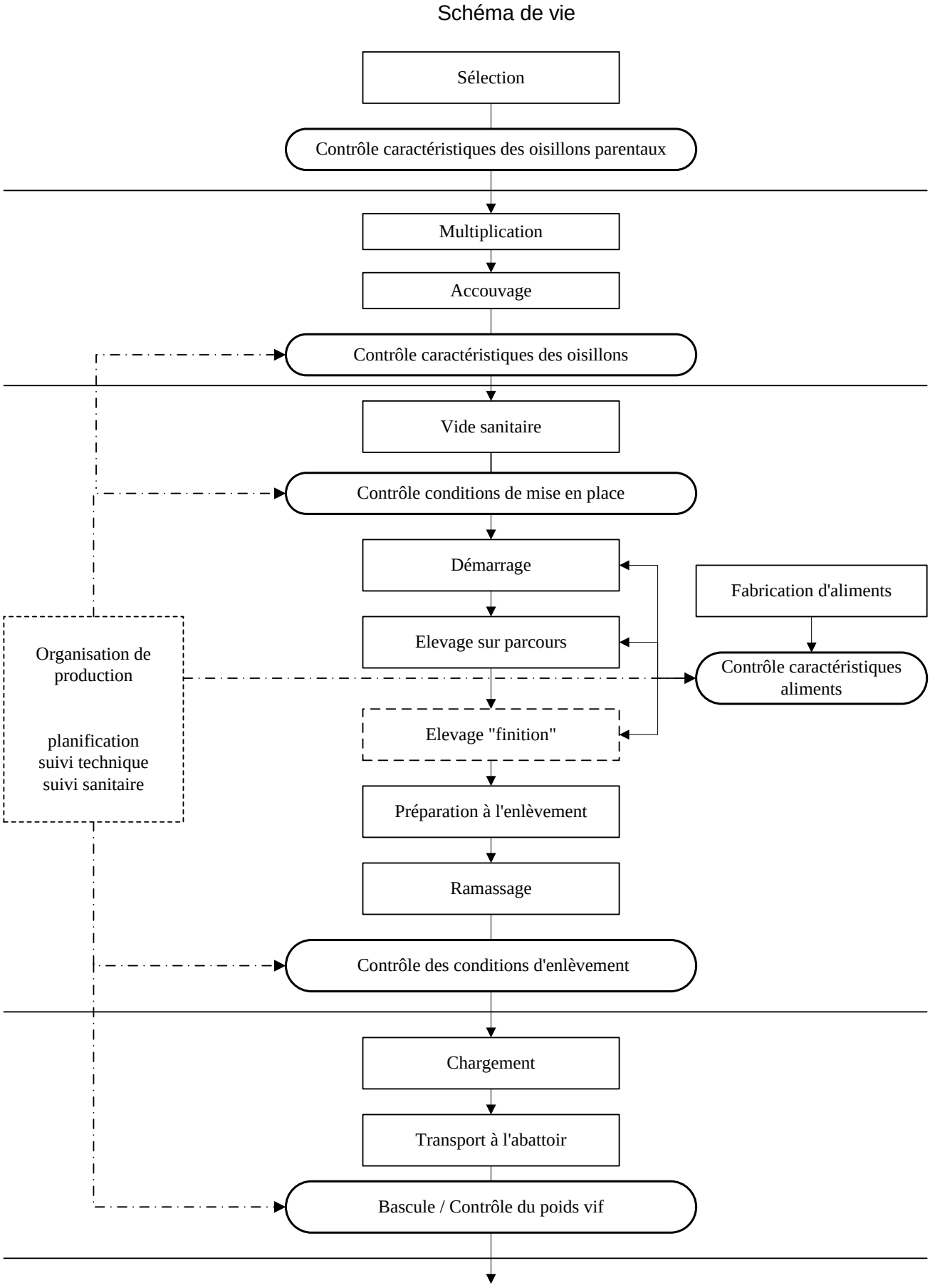
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

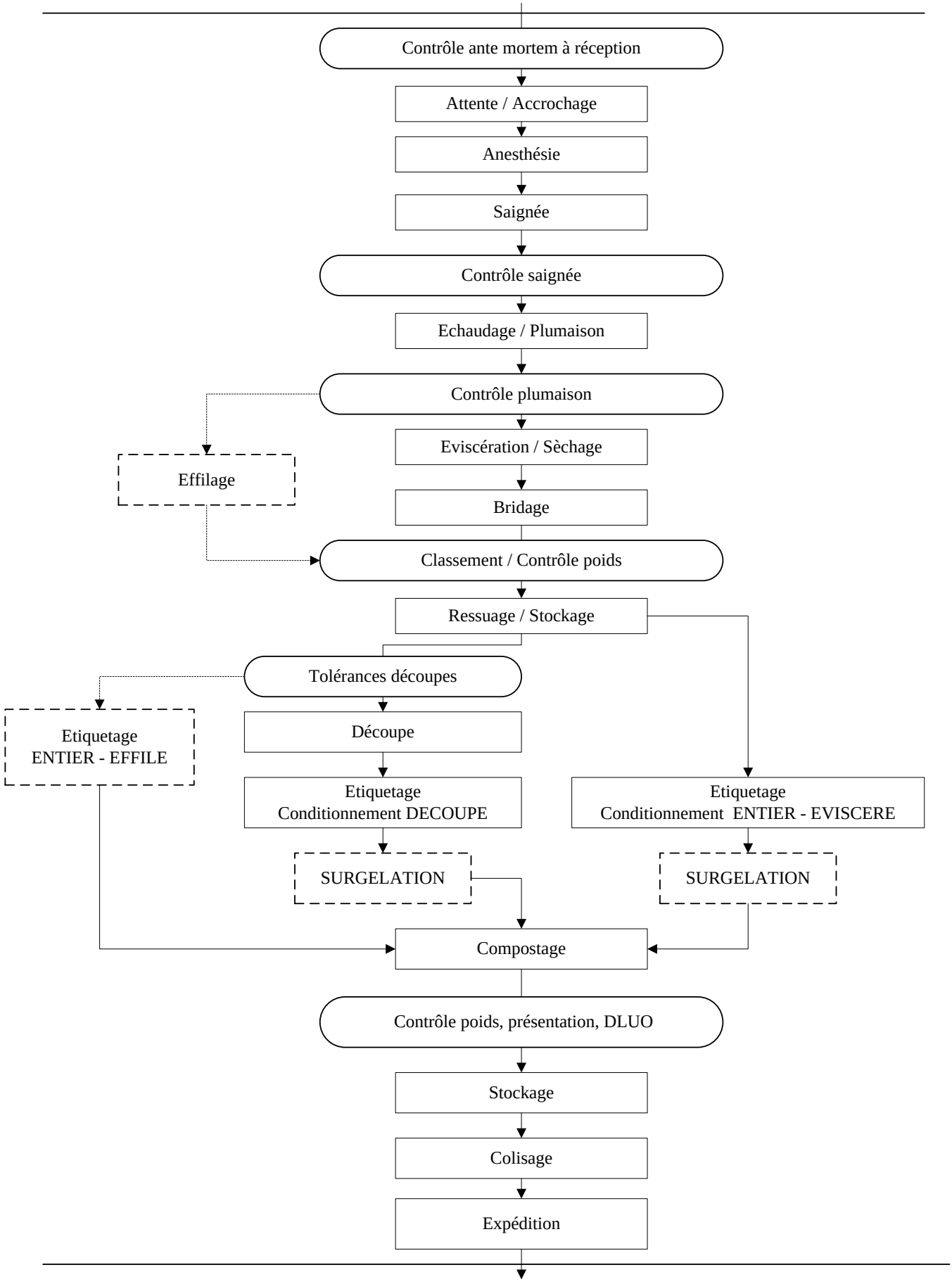
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge. Les données sont conservées pendant 24 mois au minimum, sauf dispositions réglementaires particulières.

Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. Méthode d'obtention




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Sèchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DLUO
Stockage
Colisage
Expédition

5.1. Sélection

5.1.1. Objectifs communs de sélection

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C2		La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair : à croissance lente ; adaptées aux conditions d'élevage en plein air ; respectant les caractéristiques spécifiques : voir partie II Fiche espèce.	Objectifs de sélection

5.1.2. Création et maintien de lignées

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C2		La création des lignées doit permettre d'atteindre les objectifs rappelés ci-dessus : croissance lente, permettant, dans les conditions d'élevage requises (alimentation à volonté, utilisation de parcours, etc.), d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans la Fiche espèce, des carcasses entrant dans la gamme de poids fixée dans cette même Fiche espèce ; rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage requises tant par le tronc commun que par la fiche-espèce ; caractéristiques spécifiques. La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) des autres caractéristiques, à savoir la rusticité et les caractéristiques spécifiques, autres que celles visées au paragraphe précédent. Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogènes en taille et conformation.	Nouvelle lignée Maintien des lignées

5.1.3. Production de parentaux

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C3		Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés : voir partie II Fiche espèce.	Croisements autorisés

5.1.4. Maîtrise et contrôle

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
		Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF.	Plan de sélection
		Les essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrit – partie Elevage – Provenance des volailles. Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et le protocole d'essai peuvent être spécifiés dans le présent cahier des charges.	Essai de souche

5.2. Multiplication / accouvage

5.2.1. Oisillons fournis

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C3		Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis par label rouge : voir partie II Fiche espèce.	Croisements autorisés

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C4		Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum défini : voir partie II Fiche espèce. Gallus - pintades : Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. Ce calibrage systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau. Autres volailles : Chaque couvoir établit une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce, incluant les dispositions pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.	Homogénéité des oisillons
C5		Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.	Qualité des oisillons

5.3. Fabrication d'aliment

5.3.1. Matières premières utilisées et qualité de l'aliment

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C6		Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, - des produits laitiers en finition pour certains labels rouges - et des minéraux : ▪ Grains de céréales et produits dérivés ▪ Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées. ▪ Graines de légumineuses et produits dérivés ▪ Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave, pomme de terre ▪ Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés ▪ Autres plantes, algues et produits dérivés : sucre, algues marines ▪ Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum ▪ Minéraux et produits dérivés.	Composition matières premières
	E1	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite par souci d'homogénéité de l'alimentation et de rigueur de contrôle.	Qualité de fabrication
C7		Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.	Etat d'engraissement

5.3.2. Additifs

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C8		Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.	Additifs autorisés
	E2	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.	Limitation des additifs
	E3	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.	Coloration des carcasses

5.3.3. Aliments médicamenteux

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C9		Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.	Limitation des additifs

5.3.4. Plan d'alimentation

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C10		Le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à **75 % pour toutes les volailles** (voir partie II Fiche espèce).	Composition en céréales
C11		Les plans d'alimentation doivent être construits de manière à pouvoir communiquer sur l'étiquetage pour toutes les volailles (voir partie II Fiche espèce).	Composition d'alimentation
	E4	Il est distribué du grit à volonté en engraissement aux volailles.	Présentation de l'alimentation

5.4. Elevage

5.4.1. Organisation de production

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
		Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargé notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.	Organisation de la production
		L'organisme de production doit également élaborer et diffuser à chaque éleveur un plan de prophylaxie et une charte sanitaire de type charte DGAL que celui-ci doit respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires…).	Suivi sanitaire

5.4.2. Elevage

5.4.3. Provenance des volailles

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C12		Les volailles doivent provenir de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.	Croisement autorisés
C13		Le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois. Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls peuvent être labellisables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement, le SYVOL QUALIMAINE doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label rouge.	Croisement autorisés Nouveau croisement
C14		L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.	Etat sanitaire
C15		Sur un même site d'élevage il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est toléré à condition que la séparation effective et la traçabilité des animaux (identification différente, bâtiments séparés et identifiés, parcours parfaitement distincts et sans communications entre eux) le permette. Les oisillons d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les oisillons doivent provenir d'un des trois croisements autorisés. Une bande doit correspondre à un seul label rouge.	Gestion sanitaire

5.4.4. Bâtiment

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C16		Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge. La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.	Elevage dédié label rouge
C17		Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment respect des critères suivants : ▪ présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ; ▪ isolation; ▪ implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…) : trappes de préférence sud-est (sinon auvent recommandé) ; ▪ aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : matériaux lises (ex. panneaux fibrociments) ;	Implantation des bâtiments

<table>
<tr><td></td><td></td><td>▪ insertion des bâtiments dans leur environnement : teinte de la toiture, gouttière côté trappes.

Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage les exploitations doivent être équipées de sas sanitaire(s) :
▪ Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation (espace clos à sol non poreux, lavabo fonctionnel, savon, essuie-mains, poubelle, portemanteaux) et chaque bâtiment d'élevage dispose d'un sas (sol bétonné, pédiluve).

▪ Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux mêmes critères que pour le sas d'exploitation.

La charte sanitaire de l'organisation de production type charte DGAL décrit la disposition des sas, leurs équipements exigés et leurs règles d'utilisation (définition zone « propre » / « sale », tenue vestimentaire, visites,…).

Les sas doivent être constamment propres et rangés, dégagée d'objets encombrants.</td><td>Barrières sanitaires</td></tr>
<tr><td></td><td>E5</td><td>Les bâtiments sont à ventilation statique.</td><td>Type de bâtiment</td></tr>
<tr><td>C18</td><td></td><td>Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.</td><td>Intégration environnement</td></tr>
<tr><td>C19</td><td></td><td>Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006 la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment. La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.</td><td>Disposition du parcours</td></tr>
<tr><td>C20</td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>Toutes volailles de chair</td><td>Dinde à rôtir et oie en bâtiment spécialisé et réservé</td></tr>
<tr><td>Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage</td><td>400 m²</td><td>500 m²</td></tr>
<tr><td>Largeur maximale du bâtiment d'élevage</td><td>9 mètres</td><td>1/2 de la longueur du bâtiment</td></tr>
<tr><td>Hauteur minimale des trappes</td><td colspan="2"><u>0,40</u> mètre ou <u>0,50 mètre</u> en bâtiments spécialisés volailles festives</td></tr>
<tr><td>Largeur minimale combinée des trappes</td><td colspan="2">en « plein air » : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment
en « liberté » : 6 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment</td></tr>
</table>
</td><td>Conception du bâtiment</td></tr>
</table>

C21		Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que : - ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge ; - leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur ; - il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge. A compter du 29ème jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.	Mise en production
C22		La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par site d'élevage à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-espèces. Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage. Toute exploitation dispose au maximum : - de deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles, - de quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal. Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans les fiches-espèces. Le SYVOL QUALIMAINE doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. La distance minimale entre sites est de 150 mètres.	Taille de l'élevage Effectif par bâtiment Taille de l'exploitation
C23		Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule. En cas de température inférieure ou égale à -5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.	Accès au parcours
C24		Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles. Dans le cas du canard, l'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis. Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans chaque fiche-espèce s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée.	Type de sol du bâtiment

5.4.5. Parcours

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C25		L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label rouge. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours. Hors décision règlementaire, l'accès au parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription. La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.	Elevage avec parcours
	E6	Pour favoriser l'accès au parcours, il doit y avoir un trottoir de 1mètre de largeur devant les trappes.	Accessibilité parcours
C26		Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple : arbres, arbustes, haies coupe-vent…). Sur le parcours on doit retrouver au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets. Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.	Couvert végétal
	E7	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les produits autorisés sont définis dans le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.	Entretien du parcours
C27		La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines. Les critères ci-dessous à respecter sont définis par label rouge - partie II Fiche espèce : ▪ surface minimale du parcours ▪ âge maximal d'accès au parcours.	Gestion sanitaire du parcours
C28		**Pour avoir droit à l'appellation "élevé en liberté", le parcours est illimité. Pendant la période de sortie des animaux sur parcours, celui-ci est exclusivement réservé aux volailles, sur une superficie minimale de 4 m² par sujet attenante aux bâtiments. A titre exceptionnel, des clôtures sont tolérées pour protéger le domaine public (jardins,**	Parcours « liberté »

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

5.4.6. Conditions sanitaires d'élevage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
	E8	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.	Mise en œuvre d'1 traitement
C29		Traitements : Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles. Le SYVOL QUALIMAINE détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.	Délai d'attente pour traitement
C30		Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum. Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel. Pour une même espèce, lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, les alternatives suivantes sont offertes : ▪ soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place, avec une identification des bandes (distinction visuelle : taille/poids, phénotype, bague) ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ; ▪ soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes (distinction visuelle : phénotype, bague) ; dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.	Durée de vide sanitaire bâtiment

5.4.7. Enlèvement de la bande

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C31		Les volailles sous label rouge doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches-espèces, sans dérogation. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.	Durée d'élevage
C32		Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement.	Mise à jeun

5.4.8. Ramassage et transport à l'abattoir

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C33		Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress. Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : ▪ conduite souple, ▪ arrêts éventuels faits à l'ombre, ▪ formation appropriée des chauffeurs, ▪ bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, ▪ densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur. Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage des volailles ne peut dépasser 12 heures.	Stress des volailles
C34		La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.	Distance élevage / abattoir

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant l'abattage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C35		Lors de l'attente avant abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Les conditions de confort (humidité,...) doivent être adaptées au temps d'attente. Dans la mesure du possible, l'attente des animaux avant abattage s'effectue de manière à limiter les effets des aléas climatiques (exemples : attente dans une zone abritée des vents dominants, attente à l'abri de la pluie ou du soleil d'aplomb). En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.	Protection des volailles
		Les volailles doivent faire l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport.	Conditions de transport
C36		Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage. Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.	Attente avant abattage
C37		Les lots doivent être séparés physiquement sur les quais. Il est requis un espacement physique correspondant à plusieurs contenants de volailles.	Séparation des lots

5.5.2. Abattage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C38		Les volailles labellisables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.	Etat sanitaire
C39		Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées : ▪ Attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux. ▪ L'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux. Pour limiter le stress des animaux aux postes d'accrochage et d'anesthésie, ces opérations doivent être réalisées dans une ambiance adaptée (ex. lumière bleutée, plaque de maintien à l'accrochage).	Processus d'abattage Gestion du stress

C40		Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie électrique. La durée de saignée ne peut être inférieure à 1 minute pour toutes les volailles. La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée). Plumage à l'eau : Echaudage suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. Température : 50 – 52°C. Durée : 2 – 5 minutes. L'échaudage peut être complété ou remplacé par une plumaison à la cire (cas des palmipèdes) assurée dans les mêmes conditions d'hygiène et de qualité que l'échaudage. Le plumage à sec est également autorisé. Plumaison parfaite, sans érosion de la peau. Pour les volailles vendues prêtes à cuire : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.	Processus d'abattage

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C41		Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet : - après plumaison et éviscération, - avant entrée en ressuage, - au moment du conditionnement.	Contrôle des carcasses
C42		Les carcasses de volailles sous label rouge peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement. Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes : La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans les fiches-espèces. Poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats : définis dans les fiches-espèces. Aspect : ▪ Pour les pièces entières : carcasses de classe A ; ▪ Pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A. Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.	Présentation des carcasses

5.5.4. Ressuage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C43		L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille. Seul le ressuage par air pulsé est autorisé. La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage. Durée de ressuage : • pour les petites pièces : poulets, pintades,… : 2 h 30 minimum – 6 h maximum • pour les grosses pièces : chapons, dindes… : 3 h 30 minimum – 8 h maximum Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.	Délai de ressuage
C44		La réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.	Hygiène ressuage

5.6. Conditionnement des volailles entières

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
		Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.	
C45		Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel l'identification. Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, soit chaque pièce est porteuse d'un étiquetage avec numéro individuel, soit l'emballage correspondant à plusieurs pièces d'un même produit est porteur d'un numéro individuel d'identification.	Identification des volailles conditionnées
C46		La DLC maximale des volailles entières est définie dans les fiches-espèces. Elle concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit.	DLC
C47		Formes de présentation ▪ Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses. ▪ Effilée. Modes de conditionnement : ▪ Volaille nue : estampille sanitaire et étiquette de DLC positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ; étiquette positionnée de manière symétrique sur la carcasse. ▪ Sous film : film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ; étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel). Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.	Présentation des carcasses conditionnées
		Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée dans les conditions ci-dessous. Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.	Séparation des fonctions
C48		Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilités. Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification. Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot considéré : ▪ soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition. ▪ soit l'indication de la date limite de consommation, fournie par l'abattoir avant expédition.	Transport entre abattoir et centre de conditionnement

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
		Ceci ne concerne que les opérations de préparation d'unité de vente consommateur et non les opérations effectuées en présence du consommateur.	
C49		Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël et d'oie.	Volailles pouvant être découpées

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C50		L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents. La séparation des opérations de découpes de différents lots est effectuée de la manière suivante : séparation dans l'espace ou dans le temps (présence de morceaux d'un seul lot par contenant (chariot, caisse) ou sur tapis).	Séparation entre les lots
	E9	Les carcasses à découper doivent provenir de sujets fraîchement abattus, stockés au maximum 48 heures à partir de l'abattage. Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.	Fraîcheur des carcasses découpées
C51		Les éléments minimaux suivants doivent être respectés : ▪ Température dans la salle de découpe : inférieure ou égale à 10°C. ▪ Délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage. ▪ Délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe. ▪ La découpe automatisée est autorisée sauf pour les filets, escalopes et suprêmes et uniquement si les volailles sont calibrées par poids; tous les morceaux découpés doivent être parés convenablement à la main. ▪ Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.	Conditions de découpe

5.7.2. Présentations possibles pour la découpe

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
		Découpes autorisées par la réglementation en vigueur et décrites dans le Code de Bonnes Pratiques de la Dinde, du Dindonneau et Autres Volailles du CIDEF validé par la DGCCRF.	Découpes autorisées
C52		L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être : ▪ exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ; ▪ exemptes de toute odeur étrangère ; ▪ exemptes de taches visibles de sang.	Qualité de présentation des découpes

5.7.3. Conditionnement et identification des découpes

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C53		Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, soit chaque découpe est porteuse d'un étiquetage avec numéro individuel, soit chaque emballage de plusieurs découpes d'un même produit est porteur d'un étiquetage avec numéro individuel. Dans le cas de la vente de découpes présentées nues, chaque pièce doit être porteuse d'un étiquetage figurant au minimum le logotype label rouge, le numéro d'homologation du label rouge, une référence au SYVOL QUALIMAINE. Les autres informations peuvent être indiquées sur l'emballage si elles ne sont pas indiquées sur l'étiquette compte tenu de la taille réduite.	Identification des découpes
C54		La DLC maximale des pièces découpées est définie dans les fiches-espèces. Elle est comptabilisée à compter du jour qui suit le jour d'abattage.	DLC

5.8. Surgélation

<table>
<tr><th></th><th></th><th>VALEUR CIBLE</th><th>POINT DE MAITRISE</th></tr>
<tr><td>C84</td><td></td><td>La surgélation des volailles Label rouge est autorisée, pas la congélation.</td><td>Processus autorisé</td></tr>
<tr><td>C85</td><td></td><td>L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles.</td><td>Séparation entre lots</td></tr>
<tr><td>C86</td><td></td><td>Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24h (jour N pour jour N+1).</td><td>Fraîcheur de la viande</td></tr>
<tr><td>C86</td><td></td><td>Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et - 40°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de - 18°C dans un délai maximum :
<table>
<tr><th>Type de produit surgelé</th><th>Délai maximum pour atteindre - 18°C</th></tr>
<tr><td>Pintades, et poulets de moins de 1,6 kg</td><td>6 h</td></tr>
<tr><td>Poulardes, et poulets de plus de 1,6 kg</td><td>8 h</td></tr>
<tr><td>Autres volailles entières</td><td>12 h</td></tr>
<tr><td>Découpes toutes volailles de petit calibre (c'est à dire de poids inférieur à 1,6 kg)</td><td>1,5 h</td></tr>
<tr><td>Découpes toutes volailles de gros calibres (volailles festives, dindes…) et découpes en vrac calibre (c'est à dire de poids supérieur ou égal à 1,6 kg)</td><td>2 h</td></tr>
</table>
La surgélation est réalisée :
▪ par air pulsé pour les volailles entières ;
▪ selon un processus par air pulsé ou par Instant Quick Freezing pour les découpes.

La DDM est définie dans les fiches-espèces.</td><td>Vitesse de surgélation</td></tr>
<tr><td>C87</td><td></td><td>Outre les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :
la dénomination de vente complétée par la mention « surgelé »
les conseils particuliers de conservation et de décongélation.</td><td>Etiquetage spécifique</td></tr>
<tr><td>C88</td><td></td><td>Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.</td><td>Tenue d'un registre</td></tr>
</table>

6. Etiquetage

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

- Le logotype label rouge, dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du label rouge,
- Les caractéristiques certifiées communicantes,
- Le nom et l'adresse du SYVOL QUALIMAINE.

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Caractéristiques certifiées communicantes : points à contrôler

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Mode d'élevage	Fermier - élevé en plein air ou Fermier - élevé en liberté Voir fiche-espèce	Documentaire et visite sur site
Durée d'élevage	Durée d'élevage X jours minimum Voir fiche-espèce	Documentaire
Mode d'alimentation	Alimenté avec x % de céréales Voir fiche-espèce	Documentaire et analyses

II FICHE ESPECE

1. Groupement demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72 550 COULANS SUR GÉE
Téléphone : 02 43 39 93 13 Télécopie : 02 43 23 42 19 Email : info@loue.fr

2. Nom du label rouge

PINTADE FERMIERE ÉLEVÉE EN PLEIN AIR

3. Description du produit

▪ Souche à croissance lente à peau et pattes colorées
▪ Pintade fermière élevée en plein air, **sur parcours entretenus sans engrais ni herbicides de synthèse**
▪ Alimentation à base de céréales : **80 % minimum**
▪ Alimentation avec 100% de matières premières d'origine végétale et minérale, complémentée en vitamines
▪ Age à l'abattage : 94 jours minimum
▪ Carcasses entières éviscérées sans abats : poids minimum 850 gr
▪ Carcasses entières effilées : poids minimum 1 100 gr
▪ Produits entiers ou découpés frais : délai limite de consommation recommandé : 11 jours après abattage pour les produits nus ou sous film et 15 jours sous vide ou sous atmosphère protectrice
▪ Produits entiers ou découpés surgelés : délai limite d'utilisation optimale : 10 mois après abattage

Présentation du produit :
Voir partie I Fiche Tronc commun

Produits présentés à la vente :

- Classe A
- Carcasses fraîches effilées, carcasses fraîches ou surgelées éviscérées sans abats, carcasses fraîches présentées selon un mode traditionnel défini règlementairement de volailles fermières
- Morceaux frais ou surgelé de découpes de volailles fermières - à l'exception des dindes de Noël et oies à rôtir - : découpes autorisées par la réglementation en vigueur et décrites dans le Code de Bonnes Pratiques de la Dinde, du Dindonneau et Autres Volailles du CIDEF validé par la DGCCRF.
- Produits présentés nus, sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les étapes concernées par la certification sont : sélection, multiplication/accouvage, fabrication d'aliment, élevage (incluant l'organisation de la production), l'abattage / découpe / surgélation.

Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un produit frais présenté sous le même mode de présentation que le produit candidat au label rouge ; ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé. Il est issu d'une volaille abattue selon la même méthode que le produit candidat au label rouge à l'âge suivant : pintade de 77 jours maximum, élevée en claustration.

Etape	Produit courant	Produit label rouge	Exigence minimale NT
SELECTION			
Méthode de sélection	Pas de référentiel	Référentiel avec méthode de sélection et à effectif minimum par souche	
Vitesse de croissance	Croissance rapide	Croissance lente	
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE			
Homogénéité - viabilité des oisillons	-	Œufs à couver ≥ 38 g	Selon cahier des charges
ALIMENTATION			
Type de matières premières utilisées	Pas de restrictions sauf règlementation	Exclusivement d'origine végétale et des minéraux	Exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux
Taux de céréales	Environ 50 %	80 %	70 %
Taux de matière grasse	Non limité	≤ 6 %	
Additifs	Pas de restrictions sauf règlementation	Pas d'additifs technologiques dans l'aliment	
ELEVAGE			
Nombre de croisements	-	Limité à 3	
Croisements de souches	-	GL 213, Essor MI.LF, Caringa Nimba	
Surface bâtiment	1 200 à 2000 m²	Maximum 400 m²	
Densité bâtiment	Environ 20 / m²	≤ 13 / m²	
Chargement bâtiment	Environ 40 kg / m²	≤ 25 kg/m²	
Eclairement	Souvent artificielle	Naturel	
Ventilation	Souvent artificielle	Naturelle	
Hauteur trappes	-	40 cm minimum	35 cm minimum
Longueur trappes	-	6 ml pour 100 m²	4 ml pour 100 m²
Accès au parcours	-	Pendant la période d'élevage de 9 heures au crépuscule	
Surface de parcours	-	2,5 m² - plein air	2 m² - parcours plein air 0,15 m² - volière
Traitements soumis à prescription vétérinaire	Selon réglementation - 48 heures possible -	Aucun lors des 10 derniers jours avant abattage	
Vide sanitaire	Souvent 7 jours ou moins	3 semaines / 14 jours minimum	
ABATTAGE / DECOUPE / SURGELATION			
Age d'abattage	77 jours	Minimum 94 jours	
Durée de transport entre élevage et abattage	Selon réglementation - 14 heures possible -	Maximum 100 km ou 3 heures	
Attente avant l'abattage	Souvent 10 heures (abattage en fin de journée)	Minimum 30 minutes à réception l'abattoir Maximum 6 heures avant abattage	
Délai d'attente après abattage avant découpe	-	6 heures minimum	

Délai pour mise en découpe	4 – 5 jours	72 heures maximum	
Carcasse mise en découpe	-	Spécifications physiques sur les carcasses découpées	
Procédé de découpe	Fréquemment automatique	Découpe manuelle des filets	Automatique possible des filets
Délai entre abattage et surgélation (-18°C)	Plusieurs jours possibles	24 heures	
Congélation (-12°C)	Fréquente	Interdite	
Poids des carcasses	-	Minimum éviscéré sans abats 850 g / effilé 1 100 g	
Conservation produit frais	Selon opérateur	DLC 11 jours nu ou sous film – 15 jours sous vide ou atmosphère	
Conservation surgelé	Souvent 24 mois	DDM 10 mois	

Eléments justificatifs de la qualité supérieure :

La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :
- une souche à croissance à lente,
- une durée d'élevage élevée,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage à l'extérieur sur parcours.

4. Traçabilité

Voir partie I Tronc commun.

5. Méthode d'obtention

5.1. Sélection

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C1		Caractéristiques de croissance Poids moyen avec alimentation label rouge : 1,7 kg à 1,9 kg à 94 jours à jeun	Objectifs de sélection
C2		Caractéristiques phénotypiques • plumage gris barré • pattes, bec et peau colorés	Objectifs de sélection
C2		Croisements adaptés par sélection aux conditions d'élevage plein air	Objectifs de sélection

5.2. Multiplication / accouvage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C3		Croisements :GL 213, Essor MI.LF, Caringa Nimba	Croisements autorisés
C4		Poids minimum des œufs à couver : ≥ 38 grammes	Homogénéité des oisillons

5.3. Fabrication d'aliment

Plan d'alimentation

C10
C11

	Période de démarrage 1 à 28 jours maxi.		Période d'engraissement 29 à 59 jours maxi.		60 jours mini. et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés						
Céréales et produits dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**	
dont produits dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	75%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés						
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés						
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés						
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés						
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Minéraux et produits dérivés						
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%

5.4. Elevage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C22		Effectif maximal par bâtiment : 5 200 pintades Effectif maximal par site d'élevage : 20 800 pintades Densité maximale en bâtiment : 13 sujets/m² jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg/m² à l'âge minimal d'abattage	Chargement et densité
C27		Surface minimale du parcours : **2,5 m² par pintade** Age maximal d'accès au parcours : 6 ou 8 semaines selon la saison	Parcours
C31		Durée d'élevage : 94 jours minimum	Durée d'élevage

5.5. Abattage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C42		Poids minimum carcasses entières : 850 g - éviscérée sans abats 1 100 g – effilée Carcasses à chair colorée	Présentation des carcasses
C46		DLC maximale (jour d'abattage non compris) en jours : Produit entier nu ou sous film : 11 Produit entier sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15	Fraîcheur carcasse
C54		DLC maximale (jour d'abattage non compris) en jours : Découpe nue ou sous film : 11 Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15	Fraîcheur découpe
C86		DDM maximale après surgélation : 10 mois	Conservation produit

6. Etiquetage

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

- Le logotype label rouge, dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du label rouge,
- Les caractéristiques certifiées communicantes,
- Le nom et l'adresse du SYVOL QUALIMAINE.

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Caractéristiques certifiées communicantes : points à contrôler

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Mode d'élevage	• Fermière - élevée en plein air	Documentaire et visite sur site
Durée d'élevage	• Durée d'élevage 94 jours minimum	Documentaire
Mode d'alimentation	• Alimentée avec **80 % de céréales**	Documentaire et analyses

III ANNEXE

Liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006

CAFEL N° 78 - FOURNIER Olivier – Le Radeu – 72 200 LE BAILLEUL

Bâtiment B – construction 1972 – INUAV n° V072 ARM – 400 m² : présence d'une route départementale nécessitant un aménagement –

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

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA 14/94

CHAPON DE PINTADE FERMIER ÉLEVÉ EN PLEIN AIR

Caractéristiques certifiées communicantes

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 85 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

I TRONC COMMUN 4

1. Groupement demandeur 4

2. Nom du label rouge 4

3. Description du produit 4

4. Traçabilité 5

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Sélection 9
5.1.1. Objectifs communs de sélection 9
5.1.2. Création et maintien de lignées 9
5.1.3. Production de parentaux 9
5.1.4. Maîtrise et contrôle 9
5.2. Multiplication / accouvage 10
5.2.1. Oisillons fournis 10
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 10
5.3. Fabrication d'aliment 11
5.3.1. Matières premières utilisées et qualité de l'aliment 11
5.3.2. Additifs 11
5.3.3. Aliments médicamenteux 11
5.3.4. Plan d'alimentation 11
5.4. Elevage 12
5.4.1. Organisation de production 12
5.4.2. Elevage 12
5.4.3. Provenance des volailles 12
5.4.4. Bâtiment 12
5.4.5. Parcours 14
5.4.6. Conditions sanitaires d'élevage 15
5.4.7. Enlèvement de la bande 15
5.4.8. Ramassage et transport à l'abattoir 16
5.5. Abattage 16
5.5.1. Attente avant l'abattage 16
5.5.2. Abattage 16
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 17
5.5.4. Ressuage 18
5.6. Conditionnement des volailles entières 18
Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement 18
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 19
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 19
5.7.2. Présentations possibles pour la découpe 19
5.7.3. Conditionnement et identification des découpes 19
5.8. Surgélation 20

6. Etiquetage 21

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation 21

II FICHE ESPECE 22

1. Groupement demandeur 22

2. Nom du label rouge 22

3. Description du produit 22

4. Traçabilité 24

5. Méthode d'obtention 24
5.1. Sélection 24
5.2. Multiplication / accouvage 24
5.3. Fabrication d'aliment 25
5.4. Elevage 26
5.5. Abattage 27

6. Etiquetage 28

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation 28

III ANNEXE 28

I TRONC COMMUN

1. Groupement demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72 550 COULANS SUR GÉE
Téléphone : 02 43 39 93 13 Télécopie : 02 43 23 42 19 Email : info@loue.fr

2. Nom du label rouge

Voir partie II Fiche espèce.

Les différentes volailles concernées par ce tronc commun sont qualifiées de « Volailles fermières élevées en liberté » ou « Volailles fermières élevées en plein air » selon leur mode d'élevage.

3. Description du produit

Produits issus de volailles fermières ayant les caractéristiques principales communes suivantes :

- Souche à croissance lente
- Volailles fermières élevées en liberté ou en plein air, sur parcours entretenus sans engrais ni herbicides de synthèse
- Alimentation à base de céréales : 75 à 85 % minimum selon l'espèce
- Alimentation avec 100% de matières premières d'origine végétale et minérale, complémentée en vitamines - alimentation contenant des produits laitiers en finition selon le label rouge -
- Durée minimale d'élevage fixée pour chaque label rouge

Produits présentés à la vente :

- Classe A
- Carcasses fraîches effilées, carcasses fraîches ou surgelées éviscérées sans abats, carcasses fraîches présentées selon un mode traditionnel défini règlementairement de volailles fermières
- Morceaux frais ou surgelé de découpes de volailles fermières - à l'exception des dindes de Noël et oies à rôtir - : découpes autorisées par la réglementation en vigueur et décrites dans le Code de Bonnes Pratiques de la Dinde, du Dindonneau et Autres Volailles du CIDEF validé par la DGCCRF.
- Produits présentés nus, sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les étapes concernées par la certification sont : sélection, multiplication/accouvage, fabrication d'aliment, élevage (incluant l'organisation de la production), l'abattage / découpe / surgélation.

4. Traçabilité

C1
Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

➲ Sélection : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de reproducteurs de parentaux livrés aux multiplicateurs - accouveurs : certificat d'origine des reproducteurs

➲ Multiplication - Accouvage : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons

➲ Alimentation : identification des aliments livrés aux éleveurs : étiquette aliment

➲ Elevage : identification de chaque bande de volailles : numéro de lot élevage, bague à l'aile selon le label rouge,

➲ Abattage : identification de chaque emballage de produit commercialisé sous label rouge : numéro individuel. Ce numéro individuel suit le produit labellisé jusqu'au consommateur.

L'organisation de production génère des numéros de lots de volailles, un lot correspond à un groupe d'oisillons mis en place le même jour dans le(s) même(s) bâtiment(s) d'élevage.

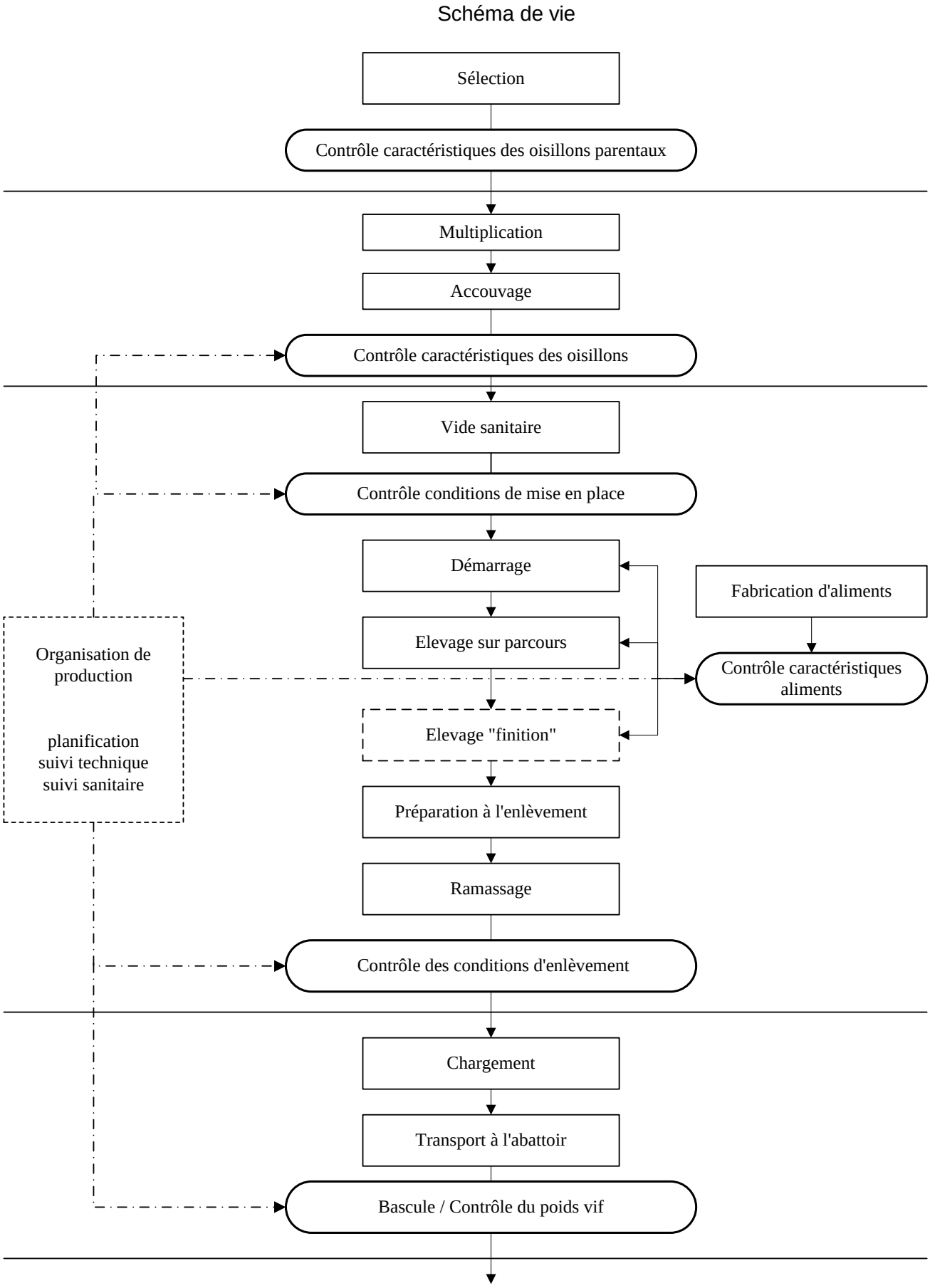
L'organisation de production développe un système centralisé des données d'élevage, accessible en permanence par le SYVOL QUALIMAINE.

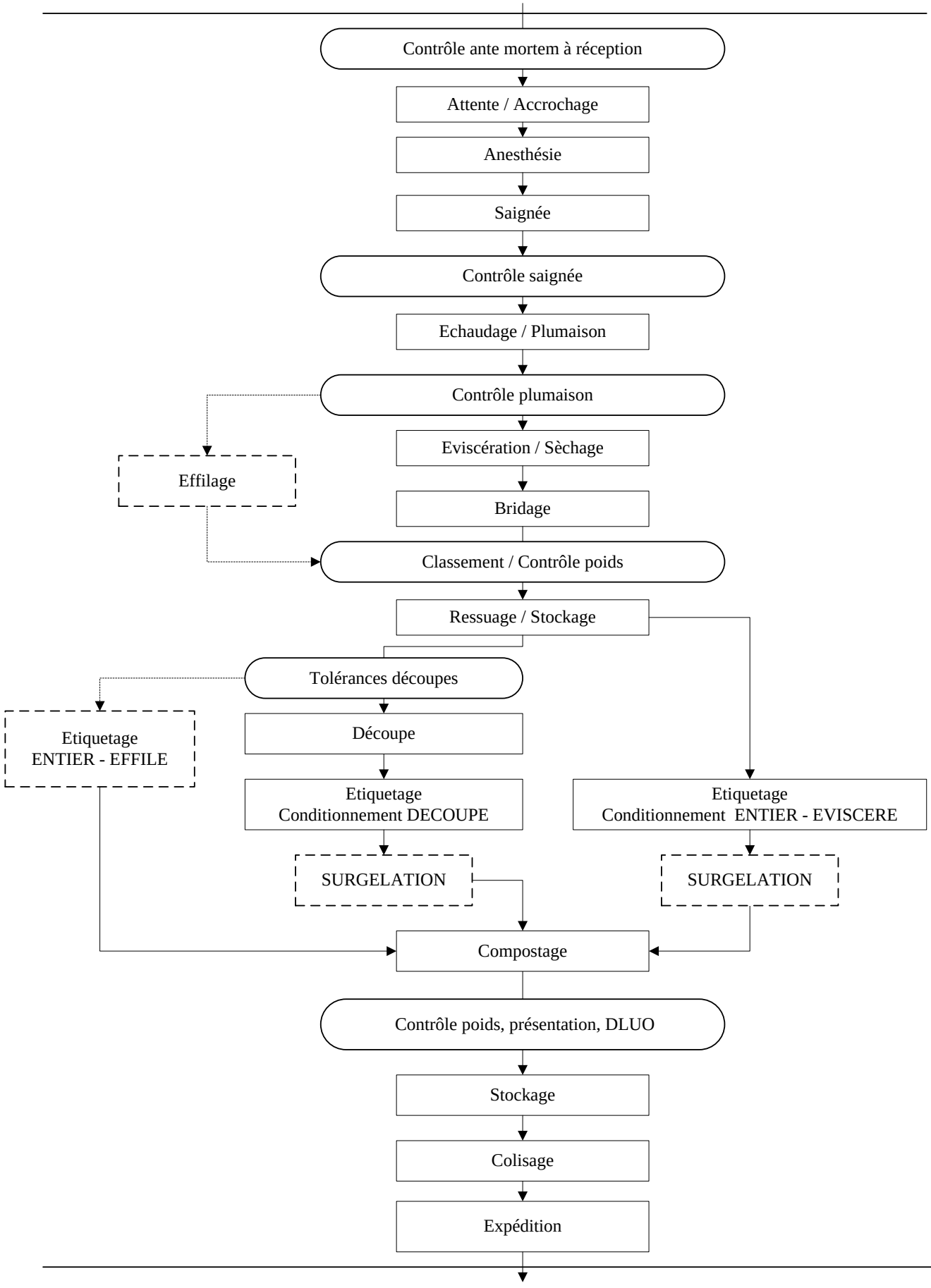
Le SYVOL QUALIMAINE est destinataire des données de labellisation et d'utilisation des étiquetages label rouge. Les données sont conservées pendant 24 mois au minimum, sauf dispositions réglementaires particulières.

Tableau de traçabilité

	Etape	Document	Données opérateurs
Organisation de production Numéro de lot (par bande de même âge mise en élevage) lié aux données opérateurs pour une traçabilité ascendante / descendante	Sélection	Certificat d'origine des reproducteurs	Références du troupeau de reproducteurs Nombre de sujets par sexe et par souche Date de naissance
	Multiplication / accouvage	Cahier de ponte / registre d'élevage / fiche sanitaire d'élevage de reproducteurs	Références multiplicateur Effectif présent Souches Quantité d'œufs à couver par parquet de reproducteurs par date
		Cahier d'éclosion	Date d'incubation et date d'éclosion Quantité œuf à couver, quantité oisillons par parquet Répartition des oisillons par éleveur
		Certificat d'origine des oisillons	Nombre de sujets par souche Référence parquet reproducteur Date de naissance des oisillons Date de livraison
	Elevage	Registre d'élevage / Fiche sanitaire d'élevage par lot Fiche ICA par lot par enlèvement	Références éleveur Date de mise en place Effectif présent Souches Aliments distribués
	Fabrication d'aliment	Etiquette aliment	Référence fabricant Composition aliment
		Bon de livraison aliment	Référence éleveur livré Date de livraison Quantité et type d'aliment livré
	Abattage / découpe / surgélation	Fiche d'abattage	Date abattage Quantité abattue, saisie, déclassée, labellisée par lot par éleveur Date de découpe Quantité découpée, labellisée par lot par éleveur Date de surgélation Quantité surgelée, labellisée par lot par éleveur
		Déclaration utilisation étiquette	Date abattage Références du lot par éleveur Numéros étiquettes utilisées par lot Nombre de produits labellisés

5. Méthode d'obtention




Contrôle ante mortem à réception
Attente / Accrochage
Anesthésie
Saignée
Contrôle saignée
Echaudage / Plumaison
Contrôle plumaison
Effilage
Eviscération / Sèchage
Bridage
Classement / Contrôle poids
Ressuage / Stockage
Tolérances découpes
Etiquetage
ENTIER - EFFILE
Découpe
Etiquetage
Conditionnement DECOUPE
Etiquetage
Conditionnement ENTIER - EVISCERE
SURGELATION
SURGELATION
Compostage
Contrôle poids, présentation, DLUO
Stockage
Colisage
Expédition

5.1. Sélection

5.1.1. Objectifs communs de sélection

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C2		La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair : à croissance lente ; adaptées aux conditions d'élevage en plein air ; respectant les caractéristiques spécifiques : voir partie II Fiche espèce.	Objectifs de sélection

5.1.2. Création et maintien de lignées

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C2		La création des lignées doit permettre d'atteindre les objectifs rappelés ci-dessus : croissance lente, permettant, dans les conditions d'élevage requises (alimentation à volonté, utilisation de parcours, etc.), d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans la Fiche espèce, des carcasses entrant dans la gamme de poids fixée dans cette même Fiche espèce ; rusticité, permettant aux volailles de s'adapter aux conditions d'élevage requises tant par le tronc commun que par la fiche-espèce ; caractéristiques spécifiques. La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) des autres caractéristiques, à savoir la rusticité et les caractéristiques spécifiques, autres que celles visées au paragraphe précédent. Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogènes en taille et conformation.	Nouvelle lignée Maintien des lignées

5.1.3. Production de parentaux

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C3		Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés : voir partie II Fiche espèce.	Croisements autorisés

5.1.4. Maîtrise et contrôle

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
		Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF.	Plan de sélection
		Les essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrit – partie Elevage – Provenance des volailles. Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et le protocole d'essai peuvent être spécifiés dans le présent cahier des charges.	Essai de souche

5.2. Multiplication / accouvage

5.2.1. Oisillons fournis

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C3		Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis par label rouge : voir partie II Fiche espèce.	Croisements autorisés

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C4		Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum défini : voir partie II Fiche espèce. Gallus - pintades : Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %. Ce calibrage systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau. Autres volailles : Chaque couvoir établit une instruction de travail sur le contrôle de l'homogénéité des oisillons adaptée à l'espèce, incluant les dispositions pour respecter le poids minimum des œufs à couver défini.	Homogénéité des oisillons
C5		Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.	Qualité des oisillons

5.3. Fabrication d'aliment

5.3.1. Matières premières utilisées et qualité de l'aliment

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C6		Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, - des produits laitiers en finition pour certains labels rouges - et des minéraux : ▪ Grains de céréales et produits dérivés ▪ Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées. ▪ Graines de légumineuses et produits dérivés ▪ Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave, pomme de terre ▪ Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés ▪ Autres plantes, algues et produits dérivés : sucre, algues marines ▪ Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum ▪ Minéraux et produits dérivés.	Composition matières premières
	E1	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite par souci d'homogénéité de l'alimentation et de rigueur de contrôle.	Qualité de fabrication
C7		Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.	Etat d'engraissement

5.3.2. Additifs

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C8		Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.	Additifs autorisés
	E2	L'emploi de la vitamine A ne doit pas être supérieur à 10 000 UI/kg de l'aliment complet ou équivalent à une ration journalière.	Limitation des additifs
	E3	La teneur totale en xanthophylles ajoutées ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment.	Coloration des carcasses

5.3.3. Aliments médicamenteux

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C9		Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.	Limitation des additifs

5.3.4. Plan d'alimentation

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C10		Le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à **75 % pour toutes les volailles** (voir partie II Fiche espèce).	Composition en céréales
C11		Les plans d'alimentation doivent être construits de manière à pouvoir communiquer sur l'étiquetage pour toutes les volailles (voir partie II Fiche espèce).	Composition d'alimentation
	E4	Il est distribué du grit à volonté en engraissement aux volailles.	Présentation de l'alimentation

5.4. Elevage

5.4.1. Organisation de production

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
		Dans un souci d'homogénéité de la qualité des produits et de facilité du contrôle, chaque éleveur doit obligatoirement être membre d'une organisation de production habilitée chargé notamment de la gestion de la production et du suivi technique et sanitaire.	Organisation de la production
		L'organisme de production doit également élaborer et diffuser à chaque éleveur un plan de prophylaxie et une charte sanitaire de type charte DGAL que celui-ci doit respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires…).	Suivi sanitaire

5.4.2. Elevage

5.4.3. Provenance des volailles

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C12		Les volailles doivent provenir de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.	Croisement autorisés
C13		Le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois. Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls peuvent être labellisables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement, le SYVOL QUALIMAINE doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label rouge.	Croisement autorisés Nouveau croisement
C14		L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.	Etat sanitaire
C15		Sur un même site d'élevage il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est toléré à condition que la séparation effective et la traçabilité des animaux (identification différente, bâtiments séparés et identifiés, parcours parfaitement distincts et sans communications entre eux) le permette. Les oisillons d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les oisillons doivent provenir d'un des trois croisements autorisés. Une bande doit correspondre à un seul label rouge.	Gestion sanitaire

5.4.4. Bâtiment

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C16		Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge. La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.	Elevage dédié label rouge
C17		Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment respect des critères suivants : ▪ présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ; ▪ isolation; ▪ implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…) : trappes de préférence sud-est (sinon auvent recommandé) ; ▪ aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments : matériaux lises (ex. panneaux fibrociments) ; ▪ insertion des bâtiments dans leur environnement : teinte de la toiture, gouttière côté	Implantation des bâtiments

<table>
<tr><td></td><td></td><td>trappes.

Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage les exploitations doivent être équipées de sas sanitaire(s) :
▪ Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation (espace clos à sol non poreux, lavabo fonctionnel, savon, essuie-mains, poubelle, portemanteaux) et chaque bâtiment d'élevage dispose d'un sas (sol bétonné, pédiluve).

▪ Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux mêmes critères que pour le sas d'exploitation.

La charte sanitaire de l'organisation de production type charte DGAL décrit la disposition des sas, leurs équipements exigés et leurs règles d'utilisation (définition zone « propre » / « sale », tenue vestimentaire, visites,…).

Les sas doivent être constamment propres et rangés, dégagée d'objets encombrants.</td><td>Barrières sanitaires</td></tr>
<tr><td></td><td>E5</td><td>Les bâtiments sont à ventilation statique.</td><td>Type de bâtiment</td></tr>
<tr><td>C18</td><td></td><td>Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.</td><td>Intégration environnement</td></tr>
<tr><td>C19</td><td></td><td>Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment. La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.</td><td>Disposition du parcours</td></tr>
<tr><td>C20</td><td></td><td>
<table>
<tr><td></td><td>Toutes volailles de chair</td><td>Dinde à rôtir et oie en bâtiment spécialisé et réservé</td></tr>
<tr><td>Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage</td><td>400 m²</td><td>500 m²</td></tr>
<tr><td>Largeur maximale du bâtiment d'élevage</td><td>9 mètres</td><td>1/2 de la longueur du bâtiment</td></tr>
<tr><td>Hauteur minimale des trappes</td><td colspan="2"><u>0,40</u> mètre ou <u>0,50 mètre</u> en bâtiments spécialisés volailles festives</td></tr>
<tr><td>Largeur minimale combinée des trappes</td><td colspan="2">en « plein air » : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment
en « liberté » : 6 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment</td></tr>
</table>
</td><td>Conception du bâtiment</td></tr>
</table>

C21		Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que : - ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge ; - leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur ; - il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge. A compter du 29ème jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.	Mise en production
C22		La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par site d'élevage à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-espèces. Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage. Toute exploitation dispose au maximum : - de deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles, - de quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal. Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans les fiches-espèces. Le SYVOL QUALIMAINE doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. La distance minimale entre sites est de 150 mètres.	Taille de l'élevage Effectif par bâtiment Taille de l'exploitation
C23		Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule. En cas de température inférieure ou égale à -5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.	Accès au parcours
C24		Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles. Dans le cas du canard, l'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis. Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans chaque fiche-espèce s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée.	Type de sol du bâtiment

5.4.5. Parcours

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C25		L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label rouge. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours. Hors décision règlementaire, l'accès au parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription. La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.	Elevage avec parcours
	E6	Pour favoriser l'accès au parcours, il doit y avoir un trottoir de 1 mètre de largeur devant les trappes.	Accessibilité parcours
C26		Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple : arbres, arbustes, haies coupe-vent…). Sur le parcours on doit retrouver au minimum 30 arbres, haies coupe-vent ou bosquets. Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.	Couvert végétal
	E7	Les parcours doivent être entretenus sans engrais, ni herbicides de synthèse ; les produits autorisés sont définis dans le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.	Entretien du parcours
C27		La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines. Les critères ci-dessous à respecter sont définis par label rouge - partie II Fiche espèce : ▪ surface minimale du parcours ▪ âge maximal d'accès au parcours.	Gestion sanitaire du parcours
C28		**Pour avoir droit à l'appellation "élevé en liberté", le parcours est illimité. Pendant la période de sortie des animaux sur parcours, celui-ci est exclusivement réservé aux volailles, sur une superficie minimale de 4 m² par sujet attenante aux bâtiments. A titre exceptionnel, des clôtures sont tolérées pour protéger le domaine public (jardins, maisons, bâtiments d'exploitation,...) et pour séparer le chemin d'accès des camions**	Parcours « liberté »

		aux bâtiments d'élevage, à condition que leur longueur ne dépasse pas hors chemin d'accès 50 % du périmètre réservé aux volailles.	

5.4.6. Conditions sanitaires d'élevage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
	E8	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire via l'organisation de production avec remise d'une ordonnance.	Mise en œuvre d'1 traitement
C29		Traitements : Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles. Le SYVOL QUALIMAINE détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.	Délai d'attente pour traitement
C30		Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum. Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel. Pour une même espèce, lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, les alternatives suivantes sont offertes : ▪ soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place, avec une identification des bandes (distinction visuelle : taille/poids, phénotype, bague) ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ; ▪ soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes (distinction visuelle : phénotype, bague) ; dans cette seconde éventualité, un vide sanitaire de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.	Durée de vide sanitaire bâtiment

5.4.7. Enlèvement de la bande

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C31		Les volailles sous label rouge doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches-espèces, sans dérogation. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.	Durée d'élevage
C32		Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement.	Mise à jeun

5.4.8. Ramassage et transport à l'abattoir

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C33		Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress. Les opérations de chargement et de transport des volailles vivantes doivent être réalisées de manière à limiter le plus possible le stress des animaux : ▪ conduite souple, ▪ arrêts éventuels faits à l'ombre, ▪ formation appropriée des chauffeurs, ▪ bâchage partiel ou total des camions selon les conditions climatiques, ▪ densité par caisse ou container réduite en période de forte chaleur. Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne peut dépasser 12 heures.	Stress des volailles
C34		La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.	Distance élevage / abattoir

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant l'abattage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C35		Lors de l'attente avant abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Les conditions de confort (humidité,...) doivent être adaptées au temps d'attente. Dans la mesure du possible, l'attente des animaux avant abattage s'effectue de manière à limiter les effets des aléas climatiques (exemples : attente dans une zone abritée des vents dominants, attente à l'abri de la pluie ou du soleil d'aplomb). En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.	Protection des volailles
		Les volailles doivent faire l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport.	Conditions de transport
C36		Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage. Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.	Attente avant abattage
C37		Les lots doivent être séparés physiquement sur les quais. Il est requis un espacement physique correspondant à plusieurs contenants de volailles.	Séparation des lots

5.5.2. Abattage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C38		Les volailles labellisables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.	Etat sanitaire
C39		Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées : ▪ Attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux. ▪ L'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux. Pour limiter le stress des animaux aux postes d'accrochage et d'anesthésie, ces opérations doivent être réalisées dans une ambiance adaptée (ex. lumière bleutée, plaque de maintien à l'accrochage).	Processus d'abattage Gestion du stress

C40		Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie électrique. La durée de saignée ne peut être inférieure à 1 minute pour toutes les volailles. La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée). Plumage à l'eau : Echaudage suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. Température : 50 – 52°C. Durée : 2 – 5 minutes. L'échaudage peut être complété ou remplacé par une plumaison à la cire (cas des palmipèdes) assurée dans les mêmes conditions d'hygiène et de qualité que l'échaudage. Le plumage à sec est également autorisé. Plumaison parfaite, sans érosion de la peau. Pour les volailles vendues prêtes à cuire : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.	Processus d'abattage

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C41		Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet : - après plumaison et éviscération, - avant entrée en ressuage, - au moment du conditionnement.	Contrôle des carcasses
C42		Les carcasses de volailles sous label rouge peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement. Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes : La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans les fiches-espèces. Poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats : définis dans les fiches-espèces. Aspect : ▪ Pour les pièces entières : carcasses de classe A ; ▪ Pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A. Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.	Présentation des carcasses

5.5.4. Ressuage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C43		L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille. Seul le ressuage par air pulsé est autorisé. La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage. Durée de ressuage : • pour les petites pièces : poulets, pintades,… : 2 h 30 minimum – 6 h maximum • pour les grosses pièces : chapons, dindes… : 3 h 30 minimum – 8 h maximum Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.	Délai de ressuage
C44		La réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.	Hygiène ressuage

5.6. Conditionnement des volailles entières

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
		Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.	
C45		Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel l'identification. Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, soit chaque pièce est porteuse d'un étiquetage avec numéro individuel, soit l'emballage correspondant à plusieurs pièces d'un même produit est porteur d'un numéro individuel d'identification.	Identification des volailles conditionnées
C46		La DLC maximale des volailles entières est définie dans les fiches-espèces. Elle concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit.	DLC
C47		Formes de présentation ▪ Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses. ▪ Effilée. Modes de conditionnement : ▪ Volaille nue : estampille sanitaire et étiquette de DLC positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ; étiquette positionnée de manière symétrique sur la carcasse. ▪ Sous film : film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ; étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel). Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.	Présentation des carcasses conditionnées
		Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée dans les conditions ci-dessous. Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.	Séparation des fonctions
C48		Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilités. Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification. Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot considéré : ▪ soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition. ▪ soit l'indication de la date limite de consommation, fournie par l'abattoir avant expédition.	Transport entre abattoir et centre de conditionnement

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
		Ceci ne concerne que les opérations de préparation d'unité de vente consommateur et non les opérations effectuées en présence du consommateur.	
C49		Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël et d'oie.	Volailles pouvant être découpées

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C50		L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents. La séparation des opérations de découpes de différents lots est effectuée de la manière suivante : séparation dans l'espace ou dans le temps (présence de morceaux d'un seul lot par contenant (chariot, caisse) ou sur tapis).	Séparation entre les lots
	E9	Les carcasses à découper doivent provenir de sujets fraîchement abattus, stockés au maximum 48 heures à partir de l'abattage. Pour les sujets abattus le vendredi, le délai maximum entre l'abattage et la découpe est porté à 72 heures.	Fraîcheur des carcasses découpées
C51		Les éléments minimaux suivants doivent être respectés : ▪ Température dans la salle de découpe : inférieure ou égale à *10°C.* ▪ Délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage. ▪ Délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe. ▪ La découpe automatisée est autorisée sauf pour les filets, escalopes et suprêmes et uniquement si les volailles sont calibrées par poids; tous les morceaux découpés doivent être parés convenablement à la main. ▪ Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.	Conditions de découpe

5.7.2. Présentations possibles pour la découpe

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
		Découpes autorisées par la réglementation en vigueur et décrites dans le Code de Bonnes Pratiques de la Dinde, du Dindonneau et Autres Volailles du CIDEF validé par la DGCCRF.	Découpes autorisées
C52		L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être : ▪ exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ; ▪ exemptes de toute odeur étrangère ; ▪ exemptes de taches visibles de sang.	Qualité de présentation des découpes

5.7.3. Conditionnement et identification des découpes

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C53		Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, soit chaque découpe est porteuse d'un étiquetage avec numéro individuel, soit chaque emballage de plusieurs découpes d'un même produit est porteur d'un étiquetage avec numéro individuel. Dans le cas de la vente de découpes présentées nues, chaque pièce doit être porteuse d'un étiquetage figurant au minimum le logotype label rouge, le numéro d'homologation du label rouge, une référence au SYVOL QUALIMAINE. Les autres informations peuvent être indiquées sur l'emballage si elles ne sont pas indiquées sur l'étiquette compte tenu de la taille réduite.	Identification des découpes
C54		La DLC maximale des pièces découpées est définie dans les fiches-espèces. Elle est comptabilisée à compter du jour qui suit le jour d'abattage.	DLC

5.8. Surgélation

<table>
<tr><th></th><th></th><th>VALEUR CIBLE</th><th>POINT DE MAITRISE</th></tr>
<tr><td>C84</td><td></td><td>La surgélation des volailles label rouge est autorisée, pas la congélation.</td><td>Processus autorisé</td></tr>
<tr><td>C85</td><td></td><td>L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles.</td><td>Séparation entre lots</td></tr>
<tr><td>C86</td><td></td><td>Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24h (jour N pour jour N+1).</td><td>Fraîcheur de la viande</td></tr>
<tr><td>C86</td><td></td><td>Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et - 40°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de - 18°C dans un délai maximum :

<table>
<tr><th>Type de produit surgelé</th><th>Délai maximum pour atteindre - 18°C</th></tr>
<tr><td>Pintades, et poulets de moins de 1,6 kg</td><td>6 h</td></tr>
<tr><td>Poulardes, et poulets de plus de 1,6 kg</td><td>8 h</td></tr>
<tr><td>Autres volailles entières</td><td>12 h</td></tr>
<tr><td>Découpes toutes volailles de petit calibre (c'est à dire de poids inférieur à 1,6 kg)</td><td>1,5 h</td></tr>
<tr><td>Découpes toutes volailles de gros calibres (volailles festives, dindes…) et découpes en vrac calibre (c'est à dire de poids supérieur ou égal à 1,6 kg)</td><td>2 h</td></tr>
</table>

La surgélation est réalisée :
▪ par air pulsé pour les volailles entières ;
▪ selon un processus par air pulsé ou par Instant Quick Freezing pour les découpes.

La DDM est définie dans les fiches-espèces.</td><td>Vitesse de surgélation</td></tr>
<tr><td>C87</td><td></td><td>Outre les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :
la dénomination de vente complétée par la mention « surgelé »
les conseils particuliers de conservation et de décongélation.</td><td>Etiquetage spécifique</td></tr>
<tr><td>C88</td><td></td><td>Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.</td><td>Tenue d'un registre</td></tr>
</table>

6. Etiquetage

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

- Le logotype label rouge, dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du label rouge,
- Les caractéristiques certifiées communicantes,
- Le nom et l'adresse du SYVOL QUALIMAINE.

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Caractéristiques certifiées communicantes : points à contrôler

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Mode d'élevage	Fermier - élevé en plein air ou Fermier - élevé en liberté Voir fiche-espèce	Documentaire et visite sur site
Durée d'élevage	Durée d'élevage X jours minimum Voir fiche-espèce	Documentaire
Mode d'alimentation	Alimenté avec x % de céréales Voir fiche-espèce	Documentaire et analyses

II FICHE ESPECE

1. Groupement demandeur

Syndicat des volailles fermières de Loué - SYVOL QUALIMAINE
La Cour du Bois
72 550 COULANS SUR GÉE
Téléphone : 02 43 39 93 13 Télécopie : 02 43 23 42 19 Email : info@loue.fr

2. Nom du label rouge

CHAPON DE PINTADE FERMIER ÉLEVÉ EN PLEIN AIR

3. Description du produit

- Pintade mâle castré chirurgicalement avant maturité sexuelle
- Souche à croissance lente à peau blanche et pattes blanches
- Chapon de pintade fermier élevé en plein air, **sur parcours entretenus sans engrais ni herbicides de synthèse**
- Alimentation à base de céréales : **85 % minimum et 5 % de produits laitiers en finition**
- Alimentation avec 100% de matières premières d'origine végétale et minérale, de produits laitiers, complémentée en vitamines
- Age à l'abattage : 150 jours minimum
- Carcasses entières éviscérées sans abats : poids minimum 1 000 gr
- Carcasses entières effilées : poids minimum 1 300 gr
- Produits frais : délai limite de consommation :
  15 jours après abattage pour les produits entiers nus ou sous film
  13 jours pour les découpes nues ou sous film
  15 jours pour les découpes sous vide ou sous atmosphère protectrice
- Produits entiers ou découpés surgelés : délai limite d'utilisation optimale : 10 mois après abattage

Présentation du produit :
Voir partie I Fiche Tronc commun

Produits présentés à la vente :

- Classe A
- Carcasses fraîches effilées, carcasses fraîches ou surgelées éviscérées sans abats, carcasses fraîches présentées selon un mode traditionnel défini règlementairement
- Morceaux frais ou surgelé de découpes : découpes autorisées par la réglementation en vigueur et décrites dans le Code de Bonnes Pratiques de la Dinde, du Dindonneau et Autres Volailles du CIDEF validé par la DGCCRF.
- Produits présentés nus, sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les étapes concernées par la certification sont : sélection, multiplication/accouvage, fabrication d'aliment, élevage (incluant l'organisation de la production), l'abattage / découpe / surgélation.

Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est un produit frais présenté sous le même mode de présentation que le produit candidat au label rouge ; ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé. Il est issu d'une volaille abattue selon la même méthode que le produit candidat au label rouge à l'âge suivant : pintade de 77 jours maximum, élevée en claustration.

Etape	Produit courant	Produit label rouge	Exigence minimale NT
SELECTION			
Méthode de sélection	Pas de référentiel	Référentiel avec méthode de sélection et à effectif minimum par souche	
Vitesse de croissance	Croissance rapide	Croissance lente	
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE			
Homogénéité - viabilité des oisillons	-	Œufs à couver ≥ 38 g	Selon cahier des charges
ALIMENTATION			
Type de matières premières utilisées	Pas de restrictions sauf règlementation	Exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux	
Taux de céréales	Environ 70 %	85 %	75 %
Céréales en finition		85 % de céréales	80 % de céréales
Produits laitiers	-	5 % en finition	
Taux de matière grasse	Non limité	≤ 6 %	
Additifs	Pas de restrictions sauf règlementation	Pas d'additifs technologiques dans l'aliment	
ELEVAGE			
Nombre de croisements	-	Limité à 3	
Croisements de souches	-	GL 213, Essor MI.LF, Caringa Nimba	
Surface bâtiment	1 200 à 2 000 m²	Maximum 400 m²	
Densité bâtiment	Environ 20 / m²	≤ 10 / m²	
Chargement bâtiment	Environ 40 kg / m²	≤ 35 kg/m²	
Eclairement	Souvent artificielle	Naturel	
Ventilation	Souvent artificielle	Naturelle	
Hauteur trappes	-	40 cm minimum	35 cm minimum
Longueur trappes	-	6 ml pour 100 m²	4 ml pour 100 m²
Accès au parcours	-	Pendant la période d'élevage de 9 heures au crépuscule	
Surface de parcours	-	3 m² par chapon de pintade	
Traitements soumis à prescription vétérinaire	Selon réglementation - 48 heures possible -	Aucun lors des 10 derniers jours avant abattage	
Vide sanitaire	Souvent 7 jours ou moins	3 semaines / 14 jours minimum	
ABATTAGE / DECOUPE / SURGELATION			
Age d'abattage	pintade de 77 jours maximum	Minimum 150 jours	
Durée de transport entre élevage et abattage	Selon réglementation - 14 heures possible -	Maximum 100 km ou 3 heures	
Attente avant l'abattage	Souvent 10 heures (abattage en fin de journée)	Minimum 30 minutes à réception l'abattoir Maximum 6 heures avant abattage	
Délai d'attente après abattage avant découpe	-	6 heures minimum	
Délai pour mise en	4 – 5 jours	72 heures maximum	

Etape	Produit courant	Produit label rouge	Exigence minimale NT
découpe			
Carcasse mise en découpe	-	Spécifications physiques sur les carcasses découpées	
Procédé de découpe	Fréquemment automatique	Découpe manuelle des filets	Automatique possible des filets
Délai entre abattage et surgélation (-18°C)	Plusieurs jours possibles	24 heures	
Congélation (-12°C)	Fréquente	Interdite	
Poids des carcasses	-	Minimum éviscéré sans abats 1 400 g / effilé 1 800 g	
Conservation produit frais	Selon opérateur	DLC entier 15 jours / découpe 13 jours nu ou sous film – 15 jours sous vide ou atmosphère	
Conservation surgelé	Souvent 24 mois	DDM 10 mois	

Eléments justificatifs de la qualité supérieure :

La qualité supérieure de la viande repose sur les caractéristiques principales suivantes :
- une souche à croissance à lente,
- une durée d'élevage élevée,
- une alimentation riche en céréales,
- un élevage à l'extérieur sur parcours.

4. Traçabilité

Voir partie I Tronc commun.

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C1		**Chaque chapon de pintade doit être porteur d'une identification inviolable au nom ou numéro de l'éleveur.** Sur décision du SYVOL QUALIMAINE, il peut s'agir soit d'une bague apposée à une aile de la volaille avant l'âge de 4 semaines en élevage, soit d'un scellé apposé à l'abattoir. Les chapons de pintade destinés à la découpe ou à l'exportation peuvent ne pas être bagués.	Identification

5. Méthode d'obtention

5.1. Sélection

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C2		Caractéristiques de croissance Poids moyen avec alimentation label rouge : 2,8 kg à 150 jours à jeun	Objectifs de sélection
C2		Caractéristiques phénotypiques • plumage gris barré • pattes, bec et peau colorés	Objectifs de sélection
C2		Croisements adaptés par sélection aux conditions d'élevage plein air	Objectifs de sélection

5.2. Multiplication / accouvage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C3		Croisements :GL 213, Essor MI.LF, Caringa Nimba	Croisements autorisés
C4		Poids minimum des œufs à couver : ≥ 38 grammes	Homogénéité des oisillons

5.3. Fabrication d'aliment

Plan d'alimentation

C10
C11

	Période de démarrage		Période d'engraissement					
	1 à 28 jours maxi.		29 à 87 jours maxi.		87 à 121 jours maxi.		122 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produits dérivés								
Céréales et dérivés (%)	50%	-	70%		**80%**		**85%**	
dont dérivés de céréales	-	8%	-	11%	-	12%	-	13%
Blé -Triticale	5%	45%	5%	65%	5%	80%	5%	80%
Maïs	5%	45%	5%	65%	5%	80%	5%	80%
Orge	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Avoine	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Sorgho	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés								
Tourteaux de soja	0%	35%	0%	35%	0%	35%	0%	35%
Tourteaux de tournesol	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Tourteaux de colza	0%	15%	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines de soja	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de tournesol	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de colza	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Huiles végétales	0%	4%	0%	4%	0%	4%	0%	4%
Graines de légumineuses et produits dérivés								
Pois, féverole	0%	10%	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines et produits dérivés								
Pulpe, protéine de pomme de terre	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Pulpe de betterave	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés								
Luzerne et ses dérivés	0%	5%	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Produits laitiers et produits dérivés								
Lait, lactosérum	-	-	-	-	-	-	**5%**	-
Minéraux et produits dérivés								
Minéraux	-	5%	-	5%	-	5%	-	5%

5.4. Elevage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
		Les lots à chaponner sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en chapons de pintade, avec le numéro de label rouge chapon de pintade, pour le nombre d'animaux prévus après chaponnage. Les autres animaux installés dans le bâtiment doivent être déclarés en pintades, avec le numéro de label rouge pintade correspondant. Les lots sont composés de pintadeaux mâles sexés ou de pintadeaux de sexes mélangés auxquels on ajoute des mâles sexés.	
C22		Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. Cette opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux en parfaite santé. Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 9 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale. Préparation des animaux avant l'intervention : ▪ Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération ; ▪ Une diète des animaux doit être assurée avant l'intervention d'au moins 6 h et d'au plus 48 heures; ▪ L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress; ▪ La densité des animaux dans les caisses doit être au maximum de 30 kg/m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques ; ▪ Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries. Intervention : ▪ L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié ; ▪ L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération ; ▪ Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications postopératoires. ▪ Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive. Les animaux peuvent être enfermés 6 jours après l'opération. Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué dans l'intérêt de la santé des animaux. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons de pintade. Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon de pintade, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintade. Dans ce cas, sur prescription vétérinaire, il est également possible de conserver tout ou partie du lot de chapons de pintade en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la surface du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.	Spécificités d'élevage
C22		Effectif maximal par bâtiment : 4 000 chapons de pintade Effectif maximal par site d'élevage : 8 000 chapons de pintade Densité maximale en bâtiment : ▪ de la mise en place au jour de détassage : 13 sujets/m² et 25 kg/m², ▪ du jour de détassage à l'âge minimal d'abattage : 10 sujets/m² et 35 kg/m², ▪ après l'âge minimal d'abattage : 10 sujets/m². La durée entre le jour de détassage et le jour d'abattage fixé dans le cahier des charges ne doit pas être inférieure à 49 jours.	Chargement et densité

C27		Surface minimale du parcours : 2 m² jusqu'à 100 jours puis 3 m² par chapon de pintade Age maximal d'accès au parcours : 8 semaines	Parcours
C31		Durée d'élevage : 150 jours minimum	Durée d'élevage

5.5. Abattage

		VALEUR CIBLE	POINT DE MAITRISE
C42		Poids minimum carcasses entières : 1 400 g - éviscéré sans abats 1 800 g – effilé Carcasses à chair onctueuse colorée	Présentation des carcasses
C46		DLC maximale (jour d'abattage non compris) en jours : Produit entier nu ou sous film 13	Fraîcheur carcasse
C54		DLC maximale (jour d'abattage non compris) en jours : Découpe nue ou sous film : 13 Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15	Fraîcheur découpe
C86		DDM maximale après surgélation : 10 mois	Conservation produit

6. Etiquetage

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

- Le logotype label rouge, dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du label rouge,
- Les caractéristiques certifiées communicantes,
- Le nom et l'adresse du SYVOL QUALIMAINE.

7. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Caractéristiques certifiées communicantes : points à contrôler

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Mode d'élevage	• Fermier - élevé en plein air	Documentaire et visite sur site
Durée d'élevage	• Durée d'élevage 150 jours minimum	Documentaire
Mode d'alimentation	• Alimenté avec **85 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition**	Documentaire et analyses

III ANNEXE

Liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006

CAFEL N° 78 - FOURNIER Olivier – Le Radeu – 72 200 LE BAILLEUL

Bâtiment B – construction 1972 – INUAV n° V072 ARM – 400 m² : présence d'une route départementale nécessitant un aménagement –