RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Arrêté du - 7 OCT. 2022

fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » et « poules fermières élevées en plein air / liberté »

NOR : AGRT2227086A

Le ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique et le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4, R. 641-2, R. 641-3-1 et R. 641-4 ;

Vu l'approbation des dispositions de contrôle communes à l'ensemble des labels rouges « œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » et « poules fermières élevées en plein air / liberté » en date du 16 septembre 2022 ;

Sur proposition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 30 juin 2022,

Arrêtent :

Article 1er

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » et « poules fermières élevées en plein air / liberté ».

Article 2

Est abrogé l'arrêté du 28 mai 2021 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » et « poules fermières élevées en plein air / liberté ».

Article 3

Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture et entrera en vigueur à compter de sa date de publication.

Fait le - 7 OCT. 2022

Le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

Pour le Ministre et par délégation,
La sous-directrice Compétitivité

Mylène TESTUT-NEVES

Le ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique

Pour le Ministre et par délégation
Par empêchement de la Directrice Générale
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes
La Sous-Directrice

Annick BIOLLEY-COORNAERT

ANNEXE

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE

« ŒUFS DE POULES ELEVÉES EN PLEIN AIR, EN COQUILLE OU LIQUIDES » « POULES FERMIÈRES ELEVÉES EN PLEIN AIR / LIBERTÉ »

Avertissement

Toute production en label rouge d'« Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides », et de « Poules fermières élevées en plein air / liberté » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

SOMMAIRE

1. CHAMP D'APPLICATION 4
2. DENOMINATION DU PRODUIT 4
3. DESCRIPTION DES PRODUITS 4
3.1. Présentation des produits 4
3.2. Comparaison avec le produit courant 5
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 5
3.3.1. Les caractéristiques qualitatives du produit 8
3.3.2. Les caractéristiques d'image 9
3.3.3. Les caractéristiques de présentation 9
3.3.4. Régularité du produit 9
4. TRACABILITE 10
4.1. Identification des opérateurs 10
4.2. Obligations déclaratives 10
5. METHODE D'OBTENTION 12
5.1. Schéma de vie 12
5.2. Multiplication / Accouvage 13
5.3. Alimentation 13
5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses 13
5.3.2. Additifs 15
5.4. Élevage 15
5.4.1. Élevage des poulettes 15
5.4.2. Élevage des poules pondeuses 16
5.6. Gestion de la température de conservation des œufs 22
5.7. Collecte des œufs 23
6. ETIQUETAGE 23
Conditions de production communes par catégorie de produit 24
1. Œufs en coquille 24
1.1. Classement des œufs 24
1.2. Tri-Calibrage 24
1.3. Critères de labellisation – Emballage 25
2. Ovoproduits liquides (œufs entiers, blancs d'œufs, jaunes d'œufs) 26
2.1. Matière première utilisée 26
2.2. Du cassage à la conservation 26
2.3. Critères de labellisation –Emballage 27
3. Poules fermières élevées en plein air / liberté 28
3.1. Enlèvement de la bande 28
3.2. Ramassage et transport 28
3.3. Abattage 29
3.3.1. Attente avant abattage 29
3.3.2. Abattage 29
3.3.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 30
3.3.4. Ressuage 30

3.4. Conditionnement des poules entières 31
3.5. Découpe et conditionnement des découpes 32
3.5.1. Critères particuliers à la découpe 32
3.5.2. Présentations possibles pour la découpe 33
3.5.3. Conditionnement et identification des découpes 33
3.6. Surgélation 33
3.7. Critères particuliers d'étiquetage 34
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 35
ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS 37

1. CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites ci-après s'appliquent aux différentes catégories de produits issus de poules pondeuses élevées en plein air que sont les œufs frais entiers dans leur coquille, les ovoproduits liquides et les poules fermières à bouillir ou à mijoter.

Les dispositions communes décrites ci-après constituent les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter pour la production et la commercialisation en label rouge des produits relevant de ces différentes catégories.

Les fiches annexées précisent les dispositions de production communes à respecter pour les catégories de produits suivants :

- Œufs en coquille de poules élevées en plein air,
- Ovoproduits liquides de poules élevées en plein air,
- Poules fermières élevées en plein air / liberté.

Ces règles s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visés ci-dessus.

2. DENOMINATION DU PRODUIT

La dénomination du label rouge est fonction de chaque catégorie de produits :

Pour les œufs, la dénomination du label rouge précise :
- la ou les catégories de produits visés (œuf, ovoproduits liquides),
- l'indication du mode d'élevage (« œufs de poules élevées en plein air »),
- la mention valorisante « fermier », le cas échéant.

Pour les poules, la dénomination du label rouge se compose des éléments suivants :
- la catégorie de produit visée (poule),
- les termes « fermière élevée en plein air » ou « fermière élevée en liberté » selon le mode d'élevage.

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. Présentation des produits

Les catégories de produits concernés, définis au sens de la réglementation, sont les suivants :

- Œufs frais de catégorie A, entiers, dans leur coquille ;
- Ovoproduits liquides (œufs entiers, blancs d'œufs, jaunes d'œufs) réfrigérés ;
- Poules :
  - Pièces entières de volaille : carcasses de classe A, entières avec ou sans tarses, éviscérées, fraîches ou surgelées, avec ou sans abats ;
  - Découpes de volaille : découpes de poules, classe A, fraîches ou surgelées.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est le produit le plus fréquemment trouvé en linéaire en GMS et ne présentant pas de caractéristique différenciant sur le mode d'alimentation des poules. Les conditions de production et les caractéristiques devront permettre de l'identifier avec précision.

Pour les œufs en coquille, le produit courant n'est ni un produit importé ni un produit bénéficiant d'une certification de conformité produit (CCP), ni un label rouge déclassé ; c'est un œuf dans sa coquille, issu de poule élevée en cage aménagée conformément à la réglementation européenne.

Le produit courant et le produit candidat au label rouge sont des œufs :
- issus de poules entre 40 et 60 semaines d'âge ;
- de même couleur de coquille ;
- de même calibre ;
- de moins de 10 jours (recommandés pour le test hédonique).

Pour les ovoproduits liquides, leur qualité organoleptique se fonde sur la qualité organoleptique des œufs en coquille.

Pour la poule, le produit courant est une poule de réforme, élevée en cage aménagée conformément à la réglementation européenne.

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

La qualité supérieure des œufs et des poules label rouge repose notamment sur les conditions de production suivantes :

Conditions d'élevage :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Multiplication / Accouvage		
Croisements	Une liste positive des croisements utilisables en label rouge (poules rustiques adaptées aux conditions d'élevage en plein air) est mise à jour régulièrement	Pas d'exigences particulières
Alimentation des poules et des poulettes		
Pourcentage de céréales et de produits dérivés	≥ 50%	Selon la réglementation
Élevage des poulettes		
Installations favorisant le comportement d'adaptation des poulettes aux conditions d'élevage	Élevage sur litière Présence de perchoirs	Pas d'exigences particulières

Élevage des poules pondeuses		
Produits terminaux autorisés	Limités aux catégories de croisements de poules, figurant dans le « répertoires des croisements de poules pondeuses utilisables en label rouge »	Pas d'exigences particulières
Densité en bâtiment	Maximum 9 poules / m²	Selon la réglementation
Effectif par bâtiment	Maximum 6000 poules	Pas d'exigences particulières
Effectif par site d'élevage	Maximum 12 000 poules	Pas d'exigences particulières
Parcours extérieur	Obligatoire	Pas d'exigences particulières
Surface du parcours	Minimum 5 m²/poule	Pas d'exigences particulières
Conditions sanitaires d'élevage	Adhésion obligatoire à la charte sanitaire	Adhésion facultative à la charte sanitaire
Vide sanitaire des bâtiments de poules pondeuses	Minimum 14 jours	Selon la réglementation

Caractéristiques des œufs en coquille :

Points de différence	**Produit label rouge**	**Produit courant**
Caractéristiques des œufs		
Age des poules pondeuses	Maximum 76 semaines	Pas d'exigences particulières
Poids des œufs	Minimum 48 grammes	Pas d'exigences particulières
Fréquence de ramassage des œufs	Minimum 2 fois par jour et 1 fois par jour le dimanche et jours fériés	Pas d'exigences particulières
Mentions figurant sur l'emballage	Date permettant de remonter à la date de ponte	Selon la réglementation
Unités Haugh	Minimum 70	Minimum 60 - 65

Caractéristiques des ovoproduits liquides :

Points de différence	**Produit label rouge**	**Produit courant**
Caractéristiques des œufs à casser		
Fréquence de collecte des œufs en élevage	Minimum 1 fois par semaine	Pas d'exigences particulières
Teneur en acide lactique de la matière première	Maximum 0,6 g/kg de matière sèche	Maximum 1 g/kg de matière sèche

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Tri des œufs	Pas d'œufs pondus au sol, pas d'œufs cassés, mous ou incubés	Pas d'exigences particulières
Matière première	Œufs labellisables	Œufs ne respectant pas les critères de la catégorie A.
Délai de mise en œuvre des œufs entre la ponte et le cassage	Maximum 21 jours	Pas d'exigences particulières
Procédé de transformation	Les produits sont obtenus par une « casse à l'entier », sans ajout ou retrait de jaune et de blanc avec ajustement de matière sèche pour atteindre le seuil défini pour le label rouge dans une limite maximale de 10%	Les produits résultent de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés
Procédé de fabrication	Pas de congélation possible entre cassage et pasteurisation	Congélation possible entre cassage et pasteurisation
Additifs	Sans additifs, sans arômes, sans colorants	Selon la réglementation
Ingrédients autorisés	Seuls sont autorisés les ingrédients naturels (sel, sucre)	Pas d'exigences particulières
Matière sèche	Œufs entiers : 22,5% mini. Jaunes d'œufs : 42% mini. Blancs d'œufs : 10,5% mini.	Œufs entiers : 22% mini. Jaunes d'œufs : 40% mini. Blancs d'œufs : 10,5% mini
Mode de présentation	Réfrigérés	Pas d'exigences particulières (réfrigérés, concentrés, congelés, déshydratés, etc.)

<u>Caractéristiques de la poule</u> :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Abattage / découpe /surgélation		
Age d'abattage	Maximum 76 semaines	Pas d'exigences particulières
Durée de transport	Maximum 100 km ou 3 heures	Selon la réglementation
Attente avant abattage	Minimum 30 minutes	Selon la réglementation

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Délai entre abattage et mise en découpe	Maximum 96 heures	Pas d'exigences particulières
Délai entre abattage et mise en surgélation (-18°C)	Maximum N pour N+3	Pas d'exigences particulières
Congélation (-12°C)	Interdite	Selon la réglementation
Poids des carcasses	Minimum 950 g, éviscérée sans abats	Pas d'exigences particulières
Conservation surgelée	Maximum 18 mois	Maximum 24 mois

3.3.1. Les caractéristiques qualitatives du produit

Le jaune d'œuf contient des caroténoïdes, notamment la lutéine et le bêta-carotène qui se retrouvent en proportion significative.

Oeufs en coquille :

Leur présentation doit répondre aux critères suivants :

- coquille et cuticule : propres, intactes, de forme normale,
- jaune : visible au mirage sous forme d'ombre seulement, sans contour apparent ; lorsque l'on fait tourner l'œuf, légèrement mobile et revenant à une position centrale,
- blanc : clair, translucide,
- absence de substances étrangères,
- absence d'odeur étrangère.

Ovoproduits liquides :

Leur présentation doit répondre aux critères suivants :

- absence totale de coquilles,
- œuf entier liquide : liquide onctueux, de couleur jaune orangé, avec une texture homogène,
- jaune d'œuf liquide : liquide épais de couleur jaune orangé avec une texture homogène,
- blanc d'œuf liquide : liquide blanc translucide avec une texture homogène,
- absence d'odeur étrangère.

Poule fermière à bouillir ou à mijoter :

- Avant cuisson : la présentation des produits doit être irréprochable. En particulier, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang. La plumaison doit être soignée.
- Après cuisson : les poules label rouge ont des qualités gustatives supérieures à celles de la poule standard. En particulier, la chair des poules doit être ferme, goûteuse avec une bonne jutosité et doit adhérer à l'os. Ces caractéristiques sensorielles peuvent être complétées par d'autres critères.

3.3.2. Les caractéristiques d'image

Pour les consommateurs, l'image est également un critère d'achat. Les engagements du label rouge portent sur un nombre de critères qui concourent à une qualité globale de production.

Ces critères concernent en particulier :

- des croisements adaptés à l'élevage en plein air ou en liberté,
- le bien-être des animaux à tous les stades de la production : élevage, transport et abattage des poules,
- les conditions d'élevage respectueuses des exigences de bien-être de l'espèce (espace disponible, élevage en plein air ou en liberté, avec la possibilité de consommer des végétaux variés riches en nutriments et pigments, aménagement des parcours…),
- l'alimentation des poules, basée essentiellement sur les céréales, sans colorants de synthèse,
- l'aménagement des bâtiments,
- la fraicheur du produit, assurée par le ramassage des œufs 2 fois par jour en élevage, par le stockage et la collecte à température maîtrisée, ou encore par les délais de calibrage ou de cassage.

3.3.3. Les caractéristiques de présentation

Un certain nombre d'éléments ont un impact important sur l'aspect visuel des produits label rouge comme leur conditionnement et leur présentation en rayon, pour les œufs en coquille.

3.3.4. Régularité du produit

La qualité des œufs et des poules d'un même label rouge doit être régulière tout en tenant compte des phénomènes de variation saisonnière.

Notamment, si plusieurs croisements de poules sont utilisés, ils doivent permettre d'obtenir des produits similaires.

4. TRACABILITE

Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière de connaître l'historique des produits labellisés.

4.1. Identification des opérateurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » et « poules fermières élevées en plein air / liberté » sont identifiés.

4.2. Obligations déclaratives

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2	Durée d'archivage et de conservation des documents	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, les documents d'élevage doivent être conservés 24 mois minimum.
C3	Obligation d'enregistrement et de suivi	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, chaque opérateur assure l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit. Il s'agit notamment de : - *Traitements soumis à prescription vétérinaire* : l'accouveur ou l'éleveur s'assure que l'ordonnance suit le lot et les traitements sont indiqués sur le registre d'élevage ; - *1ère sortie des poules pondeuses sur le parcours* : l'éleveur tient à jour un registre sur lequel est mentionné la date à laquelle les poules ont eu pour la 1ère fois accès au parcours ; - *Programme lumineux* : l'éleveur enregistre le programme lumineux ; - *Procédure organisationnelle du système de traçabilité et d'enregistrement* : le centre d'emballage tient à jour une procédure organisationnelle du système de traçabilité (identification des lots, opérations, enregistrements, comptabilité matière…) et d'enregistrements (documentaires ou informatiques) permettant de remonter toutes les étapes de la production ; - *Temps de transport entre l'élevage et l'abattoir* : l'opérateur enregistre les heures de départ et d'arrivée à l'abattoir ; - *Pratiques de surgélation* : l'opérateur réalisant des opérations de surgélation tient à jour un registre permettant l'enregistrement de ses pratiques et/ou la comptabilité matière des produits ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	Obligations déclaratives	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, certaines obligations font l'objet de déclarations. Il s'agit notamment : - *Déclaration de mise en place des poulettes* : l'éleveur ou l'OPST transmet les informations du formulaire de déclaration de mise en place ou de sortie d'un troupeau à l'ODG qui en informe l'OC au plus tard dans le mois suivant la mise en place ; - *Déclaration de mise en place des poules* : l'éleveur ou l'OPST transmet les informations du formulaire de déclaration de mise en place ou de sortie d'un troupeau à l'ODG qui en informe l'OC au plus tard dans le mois suivant la mise en place ; *Déclaration de 1ère sortie des poules pondeuses sur le parcours* : l'éleveur ou l'OPST informe l'ODG ou l'OC ainsi que le centre d'emballage de la date à laquelle les poules ont eu pour la 1ère fois accès au parcours ; *Déclaration de formulation d'aliment* : le fabricant (FaFeur ou FAI) transmet à l'ODG ou à l'OC la référence de la formulation d'aliment ; - *Déclaration de restriction de l'accès au parcours* : en cas de restriction de l'accès au parcours sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire, l'éleveur informe l'ODG, qui lui-même informe l'OC au plus tard le lendemain de la prescription ; - *Déclaration de séparation des fonctions d'abattage et conditionnement* : tout opérateur souhaitant séparer la fonction d'abattage du conditionnement effectue préalablement une déclaration auprès de l'ODG et de l'OC, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.

5. METHODE D'OBTENTION

Les dispositions décrites dans cette partie s'appliquent à toutes les catégories de produits label rouge issus de poules pondeuses élevées en plein air. Elles sont complétées par les conditions de production particulières aux catégories de produits décrites dans les fiches-produits.

5.1. Schéma de vie

Produit	Étape	Opérateur
Œufs et poules	Multiplication / accouvage	Accouveur
	Alimentation	Éleveur / Fabricant d'aliment à la ferme (FaFeur) / Fabricant d'aliment industriel (FAI)
	Elevage	Éleveur de poulettes / Éleveur de poules pondeuses / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)
	Tri	Éleveur de poules pondeuses / Centre d'emballage spécifique / Centre d'emballage non spécifique
	Transfert des œufs	Collecteur / Centre d'emballage spécifique / Centre d'emballage non spécifique
Œufs en coquille	Classement, marquage, emballage des œufs coquille	Centre d'emballage spécifique / Centre d'emballage non spécifique
Ovoproduits liquides	Procédé de fabrication	Fabricant d'ovoproduits
Poules fermières	Abattage	Abatteur
	Découpe et conditionnement des découpes	Abatteur / atelier de découpe / atelier de conditionnement
	Surgélation	Atelier de surgélation / atelier de conditionnement

5.2. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C5	Conformité des parentaux au référentiel du SYSAAF	• Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF ; • Le couvoir dispose d'une attestation de conformité des parentaux au référentiel du SYSAAF, datant de moins de 3 ans, délivrée par le SYSAAF (pour ses adhérents), ou par le SYNALAF sur la base d'un audit des auditeurs nationaux qualifiés (un auditeur système qualité et un auditeur généticien).
C6	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les parentaux et les croisements de poussins autorisés figurent dans le « Répertoire des croisements de poules pondeuses utilisables en label rouge » validé par le comité national compétent de l'INAO et mis à la disposition des opérateurs.
C7	Croisements terminaux autorisés	Les croisements terminaux autorisés produisent une même couleur de coquille d'œuf.

5.3. Alimentation

5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8	Matières premières autorisées	Les matières premières constitutives de l'alimentation des poulettes et des poules pondeuses sont exclusivement des matières premières d'origine végétale et des minéraux. Les catégories de matières premières autorisées définies dans le catalogue communautaire sont énoncées ci-après. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci ou leurs produits dérivés sont autorisés dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée. • Grains de céréales et produits dérivés ; • Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus ; • Graines de légumineuses et produits dérivés ; • Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave et produits dérivés, pomme de terre et produits dérivés ; • Autres graines et fruits et produits dérivés : produits dérivés de raisins, produits dérivés de pommes,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		produits dérivés de châtaignes, sarrasin et produits dérivés de sarrasin ; • Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et produits dérivés, fibre de chanvre, paille de lin ; • Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre de canne, lignocellulose, algues et produits dérivés ; • Minéraux et produits dérivés ; • (Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal ; • Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plante.
C10	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés dans l'alimentation des poulettes et des poules pondeuses	L'alimentation des poulettes et des poules doit contenir au moins 50% de grains de céréales et produits dérivés en poids de la formule.
C11	Pourcentage de produits dérivés de céréales dans l'alimentation des poulettes et des poules pondeuses	Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% en poids du total de la formule d'aliment.
C12	Dispositions qui s'appliquent dans le cas d'une communicante sur l'alimentation des poules pondeuses	La communication sur une alimentation des poules pondeuses contenant des céréales n'est autorisée que si elle contient au moins 60% de grains de céréales et produits dérivés en poids des formules de ponte. Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% en poids du total de la formule d'aliment. Toutefois, lorsqu'il est fait mention de céréales spécifiques, des pourcentages d'incorporation minimum sont requis : - si la mention ne concerne qu'une céréale donnée, celle-ci doit être présente au minimum à 30% en poids de la formule, - si la mention concerne plusieurs céréales différentes, chacune doit être présente à un pourcentage minimum de 5% en poids de la formule.
C13	Référencement des formules d'aliment	Chaque formule d'aliment fait l'objet d'un référencement auprès de l'ODG ou de l'organisme certificateur préalablement à sa fabrication. L'optimisation d'une formule référencée est possible dans la mesure où elle respecte le cadre du plan

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'alimentation.
C14	Séparation des aliment destinés aux différents types d'animaux présents sur l'exploitation	Le lieu de stockage ainsi que les circuits de distribution des aliments destinés aux poules pondeuses doivent être séparés physiquement de ceux destinés aux autres types de volailles présentes sur l'exploitation.
C15	Application des bonnes pratiques de fabrication d'aliment chez les fabricants d'aliment industriel (FAI)	Les fabricants d'aliment (FAI) doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA) ou justifier d'une équivalence par reconnaissance mutuelle du RCNA.
C16	Application des bonnes pratiques de fabrication d'aliment chez les fabricants d'aliment à la ferme (FaFeurs)	Pour les éleveurs qui fabriquent leurs aliments directement sur leur exploitation (FaFeurs), les autres matières premières que celles produites sur leur exploitation ainsi que les additifs et les prémélanges proviennent de fournisseurs titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA).

5.3.2. Additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17	Additifs	Les additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants sont interdits. Parmi les matières colorantes, seuls les pigments végétaux produits par extraction de plantes peuvent être utilisés (colorants de synthèses interdits).

5.4. Élevage

5.4.1. Élevage des poulettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18	Conditions d'élevage	Les poulettes sont élevées en bande unique depuis la naissance sur litière.

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>C19</td><td>Densité en bâtiment selon la disponibilité en plateaux</td><td>
<table>
<tr><td>Densité ramenée au sol à partir de 56 jours (poulettes/m²)</td><td>≤ 14</td><td>> 14 et ≤15</td><td>> 15 et ≤16</td></tr>
<tr><td>% de surface de plateaux dans le bâtiment d'élevage</td><td>Non obligatoire</td><td>10% minimum</td><td>15% minimum</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>C20</td><td>Aménagement du bâtiment</td><td>Les installations doivent comporter des perchoirs d'une longueur de 2 cm par poulette, présents dans le bâtiment au plus tard à l'âge de 4 semaines. Sur la base d'un comportement normal des poulettes, cela correspond à environ 8 cm par poulette perchée.

Dans le cas de présence de plateaux favorisant le comportement d'adaptation des poulettes aux conditions d'élevage en ponte :

- les poulettes disposent de plateaux à 1 niveau surélevé de 45 cm minimum par rapport au sol permettant le passage des poulettes sous les plateaux ;

- les plateaux ont une surface large d'au moins 30 cm, inclinée au maximum à 14%.</td></tr>
</table>

5.4.2. Élevage des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C21	Élevage en bande unique	L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle. Dans un même bâtiment, les poules produisent une même couleur de coquille d'œufs.
C22	Systèmes d'alimentation	Dès le transfert en élevage, les éleveurs mettent à disposition des poules des mangeoires, soit longitudinales et offrant au moins 10 cm de longueur par poule, soit circulaires et offrant au moins 4 cm de longueur par poule. Les mangeoires sont maintenues en bon état de fonctionnement.
C23	Systèmes d'abreuvement	Dès le transfert en élevage, les éleveurs mettent à disposition des poules des abreuvoirs, soit continus et offrant au moins 2,5 cm de longueur par poule, soit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		circulaires et offrant au moins 1 cm de longueur par poule. Les abreuvoirs sont maintenus en bon état de fonctionnement et de propreté : - En cas d'utilisation de pipettes ou de coupes, au moins une pipette ou une coupe est prévue pour dix poules ; - Dans le cas d'abreuvoirs à raccords, chaque poule doit pouvoir accéder à deux coupelles ou pipettes.
C24	Caractéristiques des perchoirs	• Les poules doivent disposer de perchoirs appropriés, sans arête acérée et offrant au moins 15 cm par poule. • Les perchoirs ne sont pas installés au-dessus de la litière (sauf s'il y a de la paille). • La distance horizontale entre perchoirs est d'au moins 30 centimètres et la distance entre le perchoir et le mur est d'au moins 20 centimètres.
C25	Densité dans le bâtiment	Dès le transfert en élevage, la densité maximale de peuplement dans le bâtiment est inférieure ou égale à 9 poules par m² de surface utilisable.
C26	Effectif par exploitation	Le nombre de poules est limité à 12000 poules pondeuses par exploitation.
C27	Effectif par bâtiment	Le nombre de poules est limité à 6000 poules pondeuses par bâtiment.

5.4.2.1. Exploitation et bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C28	Spécialisation de l'élevage	Lorsqu'une exploitation réalise une production d'œufs label rouge, il ne peut y avoir d'autres productions d'œufs dans cette exploitation.

5.4.2.2. Caractéristiques du bâtiment

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C29	Distance entre les bâtiments	Tous les bâtiments de poules pondeuses, construits ou aménagés après le 18 octobre 2012, sont distants au minimum de 30 mètres de pignon à pignon.
C30	Ventilation et maîtrise de l'ambiance dans le bâtiment	L'élevage des poules est pratiqué dans des bâtiments à ventilation statique. Toutefois, en cas de coup de chaleur et dans un objectif de préservation du bien-être animal, l'éleveur peut augmenter la circulation de l'air dans le bâtiment en l'équipant de systèmes permettant de créer de la vitesse

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'air. Le matériel retenu doit permettre au bâtiment de continuer à fonctionner en ventilation statique en situation climatique normale.
C31	Aménagement du bâtiment d'élevage	Les règles suivantes d'aménagement des bâtiments de poules doivent être respectées : - le bâtiment doit être recouvert d'une isolation suffisante, en fonction des caractéristiques climatiques du lieu où est situé l'élevage. Il doit permettre d'éviter les condensations ; - il doit disposer d'une aération satisfaisante ; - il doit disposer d'ouvertures laissant entrer la lumière naturelle de manière à assurer une répartition égale de la lumière dans le bâtiment ; - il doit comporter un auvent muni d'une gouttière afin de protéger des intempéries la sortie des poules par les trappes ; - un aménagement doit être prévu sous l'auvent afin de préserver la propreté du bâtiment (trottoir, caillebotis, gravier…).
C32	Éclairement du bâtiment	- Le bâtiment fournit un éclairement naturel suffisant de l'intérieur du bâtiment ; - L'éclairement naturel est complété par un éclairage artificiel suivant un programme lumineux adapté à la saison et au type génétique ; - Une période ininterrompue de repos nocturne sans lumière artificielle d'au moins 8 h doit être respectée ; - Le programme lumineux du bâtiment doit être enregistré.
C33	Élevage des poules pondeuses au sol	Dans les bâtiments d'élevage, les poules sont élevées au sol (absence d'étage) et disposent d'au moins 250 centimètres carrés de la surface de la litière par poule. Un tiers au moins de la surface au sol du bâtiment doit être en dur et ne peut donc être constitué ni de caillebotis, ni de grilles. Elle doit être recouverte d'une litière telle que paille, copeaux de bois, sable ou tourbe. La litière doit être sèche et non croûteuse.
C34	Surface destinée à la récolte des déjections	La surface du bâtiment au-dessus de laquelle les poules peuvent se percher est destinée à la récolte des déjections.

5.4.2.3. La gestion des nids

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C35	Nombre et taille des nids	• Nid individuel : au moins un nid pour 7 poules. • Nid collectif : au moins 1 m² pour 120 poules.
C36	Utilisation du nid collectif	Après une période d'adaptation de 2 semaines au maximum à compter du transfert, les poules ne doivent pas séjourner dans les nids collectifs la nuit.
C37	Cas d'utilisation de la paille dans les nids individuels	En cas d'utilisation de paille dans les nids individuels : • La paille doit être renouvelée par des apports quotidiens de paille ; • Elle est de plus entièrement renouvelée au moins une fois toutes les 2 semaines ; • Elle est maintenue en quantité suffisante dans les nids ; • Elle doit être sèche. Elle est stockée en bâtiments secs et aérés ; • L'épaisseur de paille doit être de 5 cm au minimum sur toute la surface du nid.
C38	Propreté des nids	Les nids doivent être exempts de souillure et d'humidité.
C39	Nettoyage des nids	Le nettoyage complet des nids doit être réalisé au moins entre chaque bande.

5.4.2.4. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C40	Accès au parcours	• L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les poules ; • La majeure partie du parcours doit être directement accessible devant les trappes et l'accès au parcours doit être facilité par une largeur maximum utile du bâtiment (distance des nids aux trappes) de 10 mètres ; • Les tunnels ou ponts (« pouloducs ») sont interdits ; • Les trappes ont une longueur linéaire de 1 mètre pour 250 poules et une hauteur de 0,35 mètre minimum d'ouverture utile. Hors décision réglementaire, 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'organisme certificateur au plus tard le lendemain de la prescription.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C41	Age et période d'accès au parcours	Les poules doivent avoir accès au parcours : • au plus tard à 25 semaines d'âge (175 jours) ; • au plus tard à 11 heures le matin et jusqu'au crépuscule. L'éleveur enregistre la date à laquelle les poules pondeuses ont eu pour la première fois accès au parcours.
C42	Surface du parcours	La surface du parcours est au minimum de : - 5 m²/poule pour la mention « élevée en plein air » ; - 8 m²/poule pour la mention « élevée en liberté ».
C43	Aménagement du parcours	Le parcours doit être conçu et aménagé pour favoriser la sortie et le séjour des poules à l'extérieur du bâtiment, en particulier en lien avec leurs besoins comportementaux : • Il doit être recouvert en permanence de végétation en majeure partie ; • Le couvert végétal est diversifié et composé de plusieurs espèces végétales ; • Des espaces arborés doivent offrir des zones d'ombrage et de brise-vent réparties à l'intérieur du parcours et sur toute sa superficie, avec au minimum 20 arbres ou arbustes placés dans un rayon maximal de 150 mètres face aux trappes. Les plantations de ces espaces peuvent être composées : - De haies : hautes, mi hautes ou basses ; - D'arbres : plantés isolés, regroupés en bosquets ou en vergers.
C44	Interdiction de traitement sur parcours	Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des poules.
C45	Profondeur du parcours	Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 10 mai 2005, le parcours doit avoir une taille face aux trappes de sortie, en longueur et en largeur, d'au minimum 1 fois et demie la longueur du bâtiment existant.

5.4.3. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.3.1. Conditions particulières liées à un risque sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46	Adhésion à la charte sanitaire	Tous les opérateurs doivent adhérer à la charte sanitaire et disposer de l'attestation le justifiant.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C126	Conditions particulières liées à un risque d'infection par le virus de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP)	Dans le cadre de la lutte contre la propagation du virus de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), lorsqu'une mise à l'abri des volailles est imposée par le ministère chargé de l'agriculture (ou une autre autorité compétente), il peut être dérogé aux critères imposant un accès au parcours (C40), un âge maximal et une période d'accès au parcours (C41) ainsi qu'une surface minimale de parcours (C42). L'ODG informe l'OC du changement de statut sanitaire.

5.4.3.2. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C47	Suivi sanitaire des poulettes et des poules pondeuses	Tout traitement antibiotique est limité aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. En cas de traitement soumis à prescription vétérinaire, au couvoir ou en élevage, l'ordonnance doit suivre le lot et les traitements doivent être indiqués sur le registre d'élevage.
C48	Recours à des pratiques spécifiques	• Tout dispositif artificiel visant à réduire la vision des poules (exemple : lunettes…) est interdit, sauf s'il a fait l'objet d'une prescription vétérinaire ; • Pour prévenir tout comportement agressif des poules, l'épointage du bec peut être pratiqué. Dans ce cas il doit être effectué au couvoir (à l'infrarouge). • Toute technique induisant une mue des poules est interdite.

5.4.3.3. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C49	Vide sanitaire du bâtiment d'élevage des poules pondeuses	• Le vide sanitaire de chaque bâtiment dure 14 jours minimum après désinfection, avec un écart minimum de 21 jours entre la mise en place de deux bandes successives de poules. • Lorsque les bâtiments du site d'élevage sont situés à moins de 30 mètres entre pignons, un vide sanitaire total d'au moins 14 jours doit être appliqué sur le site.
C50	Vide sanitaire du parcours	• Le parcours est laissé vide et entretenu (façon culturale et semis) durant l'arrêt de la production.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C51	Age des poules pondeuses à la fin de la période de labellisation des œufs	L'âge maximal des poules produisant des œufs en coquille ou liquides labellisables est fixé à 76 semaines maximum. Dans le cas de mise en place d'une bande avec un écart d'âge entre les poules, l'âge des poules à la fin de la période de labellisation est calculé à partir du jour de naissance des poules les plus âgées et jusqu'au jour de l'enlèvement.
C52	Ramassage des œufs	Le ramassage des œufs se fait, soit dans les nids, soit après leur évacuation directe des nids jusqu'à une table de tri.
C53	Traçabilité des œufs pondus hors des nids	Les œufs pondus hors des nids ne sont pas labellisables ni en œufs coquilles ni en ovoproduits liquides et leur traçabilité doit être assurée.
C54	Fréquence de ramassage des œufs	• Les œufs sont ramassés dans le bâtiment d'élevage au moins 2 fois par jour, exception faite des dimanches et jours fériés (au minimum une fois par jour) ; • 90% au minimum des œufs doivent être ramassés le jour de leur ponte.
C55	Tri et classement des œufs	Un tri manuel individuel des œufs est effectué avant mise sur alvéole, permettant d'écarter les œufs ayant des défauts (œufs ouverts, œufs sales, œufs à coquille fragile…).

5.6. Gestion de la température de conservation des œufs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C56	Maitrise des températures des œufs à l'élevage	• La température est maîtrisée le plus tôt possible après la ponte et jusqu'à l'expédition au centre d'emballage pour les œufs en coquille ou jusqu'au fabricant d'ovoproduits pour les œufs destinés à la production d'ovoproduits liquides. • A l'élevage, le stockage des œufs doit être réalisé dans un local climatisé dont la température est comprise entre 5°C et 18°C.
C57	Maitrise des températures des œufs durant le transport	• Le transport des œufs vers le centre d'emballage ou le fabricant d'ovoproduits doit être réalisé dans des véhicules isothermes et permettant le respect d'une température inférieure ou égale à 20°C.

5.7. Collecte des œufs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58	Identification des emballages lors du transfert des œufs au centre d'emballage	Les œufs doivent arriver au centre d'emballage dans des emballages spécifiques identifiés clairement (comme par exemple une couleur spécifique réservée aux œufs destinés au label rouge).
C59	Transfert des œufs au fabricant d'ovoproduits	• Les conditions de transport et de stockage des œufs doivent être effectuées sous la responsabilité du collecteur, qui en assure la traçabilité et le maintien à température. • Les œufs doivent arriver au fabricant d'ovoproduits dans des emballages spécifiques identifiés clairement (comme par exemple une couleur spécifique réservée aux œufs destinés aux ovoproduits liquides label rouge). Il ne peut y avoir d'œufs destinés au label rouge et d'autres œufs dans un même emballage de transport.
C60	Durée et/ou rayon de collecte des œufs	• De l'élevage au centre d'emballage, la durée de la tournée de collecte des œufs est inférieure ou égale à 6 heures (entre le départ et le retour au centre d'emballage) ou le rayon de collecte est inférieur ou égal à 200 km. • Une carte d'implantation des élevages et des centres d'emballage doit être disponible.
C61	Fréquence de collecte des œufs destinés au fabricant d'ovoproduits	Les œufs destinés à la fabrication d'ovoproduits liquides sont collectés en élevage au minimum une fois par semaine.

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C62	Mentions d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits mentionne au minimum : • Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ; • Le numéro d'homologation du label rouge ; • Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette ; • Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (Organisme de défense et de gestion).

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES PAR CATEGORIE DE PRODUIT

1. ŒUFS EN COQUILLE

Les œufs en coquille sont produits, en ce qui les concerne, dans le respect des critères du chapitre 5 des présentes conditions de production communes.

1.1. Classement des œufs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C63	Enregistrement de la date d'accès au parcours	• Les œufs sont labellisables au lendemain du 1er jour de l'accès des poules au parcours ; • Les éleveurs doivent tenir à jour un registre mentionnant la date à laquelle les poules pondeuses ont eu pour la première fois accès au parcours. • Dans le cas de mise en place d'une bande avec un écart d'âge entre les poules pondeuses, l'âge d'accès au parcours est calculé à partir du jour de naissance des poules les plus âgées.

1.2. Tri-Calibrage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C64	Transfert des œufs au centre d'emballage	• Soit les œufs sont transférés vers un centre d'emballage spécifique aux œufs sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou plein air sous démarche de certification de conformité produit (CCP) ; dans ce cas, les œufs peuvent arriver au centre d'emballage sans marquage ; • Soit les œufs sont transférés vers un centre d'emballage non spécifique aux œufs sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou plein air sous démarche de certification de conformité produit (CCP) ; dans ce cas les œufs labellisables doivent avoir fait l'objet d'un marquage réalisé en élevage (code œufs). • Dans les deux cas, les lots d'œufs labellisables doivent arriver au centre d'emballage dans des emballages identifiés clairement (comme par exemple une couleur spécifique réservée aux œufs destinés au label rouge).
C65	Organisation du management de la qualité des centres d'emballage non spécifiques	Les centres d'emballage non spécifiques aux œufs sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou plein air sous démarche de certification de conformité produit (CCP) doivent être titulaires d'un certificat de conformité pour au moins une norme de sécurité

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		alimentaire approuvée ou reconnue par le GFSI (Global Food Safety Initiative) tels que les référentiels IFS Food (International Featured Standard), BRC Global Food, FSCC 22000 (Food Safety System Certification), etc.
C66	Organisation du centre d'emballage d'œufs	L'organisation du centre d'emballage d'œufs doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de tri, mirage, calibrage, marquage, conditionnement des œufs label rouge de celles des autres œufs.
C67	Transfert entre centres d'emballage	Le transfert entre centres d'emballage n'est pas autorisé, sauf pour les œufs conditionnés dans leur emballage définitif (aucun reconditionnement possible), pour lesquels le deuxième centre d'emballage assure la fonction d'entrepôt d'œufs.
C68	Traçabilité des œufs destinés au label rouge	La traçabilité doit être assurée depuis l'origine des poulettes jusqu'au départ des œufs en magasin. Le centre d'emballage dispose d'une procédure organisationnelle du système de traçabilité (identification des lots, opérations, enregistrements, comptabilité matière…) et d'enregistrements (documentaires ou informatiques) permettant de remonter toutes les étapes de la production.

1.3. Critères de labellisation – Emballage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C69	Caractéristiques des œufs en coquille labellisables	Les œufs doivent correspondre (quel que soit l'âge de la poule) aux caractéristiques minimales suivantes : - Poids minimum : 48 grammes ; - Catégorie A uniquement ; - La fraicheur à la sortie du centre d'emballage est assurée par le respect d'exigences de l'œuf « extra frais » ou par l'apposition de la date de ponte ; - La coquille doit être intègre sans micro fêlures ; - Unités Haugh : 70 minimum, réalisé par sondage au centre d'emballage; - Coloration du jaune : minimum 8 sur l'échelle DSM, réalisé par sondage au centre.
C70	Marquage des œufs	• Sur la coquille de chaque œuf (vendu en boîte ou en vrac), il doit être inscrit une date permettant de remonter au jour de ponte. • Sur la coquille des œufs destinés à la vente en vrac, il doit en plus être inscrit un signe distinctif permettant d'identifier l'œuf label rouge.

2. OVOPRODUITS LIQUIDES (ŒUFS ENTIERS, BLANCS D'ŒUFS, JAUNES D'ŒUFS) Les ovoproduits liquides sont produits exclusivement à partir d'œufs en coquilles produits, en ce qui les concerne, dans le respect des critères du chapitre 5 des présentes conditions de production communes.

2.1. Matière première utilisée

	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Caractéristique de la matière première	Les œufs doivent correspondre, quel que soit l'âge de la poule, aux caractéristiques minimales suivantes : - pas d'œufs pondus au sol, pas d'œufs cassés (la membrane doit être intacte), mous ou incubés ; - leur teneur en acide lactique ne doit pas excéder 0,6 g/kg de matière sèche, réalisé par sondage en laboratoire.
C72	Contrôle de la matière première à réception	Les œufs entreposés en alvéoles sur palettes font l'objet d'un contrôle visuel à réception. Les œufs de qualité non conforme (œufs sales, cassés et œufs écrasés) ne pouvant être transformés sont écartés.
C73	Délai de mise en œuvre des œufs	Les œufs sont cassés au plus tard 21 jours après la ponte.

2.2. Du cassage à la conservation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C74	Organisation des opérations de fabrication des ovoproduits liquides	• L'ensemble des opérations de fabrication sont réalisées chez le même fabricant d'ovoproduits. • Les opérations de cassage, refroidissement, pasteurisation et conditionnement des ovoproduits liquides label rouge sont séparées dans le temps et/ou l'espace de celles des autres ovoproduits liquides (exemples : démarrage de l'activité par la production d'œufs destinés aux ovoproduits liquides label rouge, rinçage préalable des circuits…).
C75	Cassage des œufs	• Les œufs ne peuvent être cassés que s'ils sont propres et secs. • Le jaune d'œuf et le blanc d'œuf sont séparés au moment de l'étape de cassage. • Les œufs entiers sont obtenus par une « casse à l'entier » sans ajout ou retrait de jaune et de blanc.
C76	Filtrage	• Les cuves de réception disposent de grilles ou de filtres empêchant le passage de coquilles d'œuf et ne présentant pas de signes d'usure. • Le fabricant d'ovoproduits dispose d'une procédure de nettoyage et désinfection des grilles ou des filtres.
C77	Réfrigération	Seule la réfrigération est autorisée pendant les étapes du process à une température comprise entre 0 et +4°C pour les produits frais. La congélation entre le cassage et la pasteurisation est interdite.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C78	Ajustement du taux de matière sèche	La reconstitution d'œuf entier à partir de jaune et de blanc n'est pas autorisée. Seule l'opération d'ajustement du taux de matière sèche pour respecter les critères de labellisation est admise dans la limite maximale de 10% de l'ensemble du mélange.
C79	Procédé de conservation	• La température et la durée du traitement thermique à basse température sont déterminées par le fabricant d'ovoproduits afin d'obtenir au moins 7 réductions de log 10 de *Salmonella* Enteritidis pour le jaune d'œuf et l'œuf entier. • Les ovoproduits liquides sont refroidis immédiatement après la pasteurisation et conservés sous réfrigération.
C80	Interdiction de l'emploi d'additifs	L'emploi d'additifs y compris les substances aromatisantes est interdit.
C81	Ingrédients autorisés	- Sucre « blanc » : saccharose purifié et cristallisé ; - Sel (NaCl).

2.3. Critères de labellisation –Emballage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C82	Caractéristiques des ovoproduits liquides labellisables	Sont labellisables les produits dont la matière sèche avant rajout de sel ou de sucre est de : - Œufs entiers : 22,5% mini. - Jaunes d'œufs : 42% mini. - Blancs d'œufs : 10,5% mini.
C83	Mode de présentation	Seule la présentation réfrigérée est autorisée.

3. POULES FERMIERES ELEVEES EN PLEIN AIR / LIBERTE

Les poules fermières élevées en plein air / liberté sont produites, en ce qui les concerne, dans le respect des critères du chapitre 5 des présentes conditions de production communes.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C84	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	L'alimentation des poules destinées à être commercialisées en poules label rouge doit être composée d'au moins 65 % de grains de céréales et produits dérivés en poids de la formule.
C85	Pourcentage de produits dérivés de céréales	Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% en poids du total de la formule d'aliment.

3.1. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C86	Age d'abattage	Les poules sont abattues au plus tard à l'âge maximal de 76 semaines d'âge. Dans le cas de mise en place d'une bande avec un écart d'âge entre les poules pondeuses, l'âge d'abattage des poules est calculé à partir du jour de naissance des poules les plus âgées et jusqu'au jour de l'enlèvement.
C87	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	5 heures minimum.

3.2. Ramassage et transport

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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C88	Délai entre l'enlèvement et l'abattage	Le délai entre la fin de l'enlèvement et l'abattage est de 12 h maximum.
C89	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	La distance entre l'élevage et l'abattoir est ≤100 km ou la durée de transport entre l'élevage et l'abattoir est ≤ 3 h. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible.
C90	Enregistrement du temps de transport	Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

3.3. Abattage

3.3.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C91	Conditions d'attente des poules	L'attente des animaux avant abattage s'effectue de manière à limiter les effets des aléas climatiques (exemple : attente à l'abri de la pluie, du soleil et des vents dominants). En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
C92	Temps de récupération des poules	Afin de donner un temps de récupération aux poules suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage.
C93	Identification des poules	Les bandes doivent être séparées physiquement sur les quais et identifiées.

3.3.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C94	Priorité d'abattage	L'abattoir met tout en œuvre pour abattre les poules labellisables en priorité et en aucun cas après des poules non label rouge, sauf si l'ordre d'abattage est modifié en raison d'un statut sanitaire particulier. Les poules labellisables doivent être abattues après les volailles de chair labellisables.
C95	Conditions d'accrochage et d'étourdissement	Pour limiter le stress des animaux aux postes d'accrochage et d'étourdissement, les opérations d'accrochage et d'étourdissement doivent être réalisées dans une ambiance adaptée (exemple : pénombre, lumière bleutée, système de contact à l'accrochage).
C96	Conditions de saignée	• En cas d'étourdissement par électronarcose, la saignée intervient au plus tôt 5 secondes après l'étourdissement ; • La durée de la saignée est ≥ 1 minute ; • Présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée.
C97	Qualité de la plumaison	• La plumaison peut être réalisée à l'eau et/ou à sec ; • En cas d'échaudage, celui-ci doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison ; Après échaudage et plumaison, l'aspect de la carcasse doit être parfait. Toutefois sont tolérés : • Quelques petites plumes, sicots et filoplumes sur la poitrine, les cuisses, le dos, les articulations des pattes et des ailerons ; • Quelques plumes sur d'autres parties de la carcasse ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• Quelques lésions, pour autant qu'elles soient en petit nombre, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine ni les cuisses ; • Pour les poules vendues entières, éviscérées, avec ou sans abats : éviscération complète (la présence des reins est autorisée), sans déchirement de la peau.
C98	Cas de l'abattage rituel	Dans le cas d'abattages rituels pour lesquels certains critères d'abattage ne pourraient être appliqués, la mise en œuvre doit préserver la qualité du produit tant sur le plan sensoriel que bactériologique.

3.3.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C99	Contrôle des carcasses par l'abattoir	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.
C100	Caractéristiques des carcasses et découpes labellisables	• Seules peuvent bénéficier du label rouge les poules fermières ayant produit des œufs labellisables. • Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes : - Poids minimum en éviscéré sans abats : 950 g. <u>Aspect</u> : - Pour les pièces entières : carcasses de classe A ; lorsqu'il y a bridage des poules, celui-ci doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse. - 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.

3.3.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C101	Technique de ressuage	Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C102	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la poule.
C103	Maîtrise de la descente en température des carcasses	La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. La durée de ressuage est adaptée au poids de la carcasse et au système de réfrigération. Les carcasses doivent avoir une température à cœur inférieure ou égale à 4°C, à la sortie du ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
C104	Qualité des carcasses après ressuage	Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur ; pas de suintement d'eau ou de sang.
C105	Nettoyage-désinfection	• Pour les installations à ressuage et stockage séparés, la réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection a lieu au moins une fois par jour dans le local de ressuage • Pour les autres installations, la réalisation du vide total a lieu au moins une fois par semaine.

3.4. Conditionnement des poules entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C106	Identification des pièces entières	Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, soit chaque pièce est identifiée avec un numéro individuel d'identification, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs pièces d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.
C107	Présentation des poules	Les poules peuvent être présentées entières avec ou sans tarses, éviscérés, fraîches ou surgelées, avec ou sans abats.
C108	Modes de présentation	Les produits peuvent être présentés nus ou sous film. Pour les poules éviscérées sous film : • Les cache pattes sont obligatoires si absence de tarses ; • Le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement.
C109	Date limite de consommation (DLC)	La DLC maximale (jours d'abattage non compris) des poules est de : - Poule entière nue sous film : 11 jours ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Poule entière sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours.
C110	Autorisation de la 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, pour autant que les sites d'abattage ou les ateliers de conditionnement soient habilités. Toute séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur et de l'ODG, 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 de fabrication considéré : - soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition, - soit l'indication de la date limite de consommation (DLC), fournie par l'abattoir avant expédition.

3.5. Découpe et conditionnement des découpes

3.5.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C111	Organisation des ateliers de découpe	L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des poules label rouge de celle des autres poules, ainsi que les opérations de découpe de lots de fabrication de poules label rouge différents. Au minimum l'abattoir doit garantir la traçabilité de chaque lot, par la présence de pièces de d'un seul lot de fabrication par contenant (chariot, caisse) et sur table ou tapis.
C112	Délai entre l'abattage et la mise en découpe	Délai maximum de 96 h.
C113	Température de la salle de découpe	≤ 10°C.
C114	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Délai minimum de 6 heures, ou 4 heures en cas d'utilisation du process d'électrostimulation.
C115	Technique de découpe	• La découpe primaire des carcasses doit être de type anatomique ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• L'aspect des morceaux découpés est contrôlé et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

3.5.2. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C116	Qualité des découpes de poules	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, - toute odeur étrangère, - taches visibles de sang.

3.5.3. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C117	Identification des pièces de découpes	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 identifiée avec un numéro individuel d'identification, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs découpes issues d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.
C118	Date limite de consommation (DLC)	La DLC maximale (jour d'abattage non compris) des pièces découpées est : - Découpe nue ou sous film : 11 jours ; - Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours ;

3.6. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C119	Procédé de surgélation	Seule la surgélation est autorisée et pas la congélation.
C120	Organisation des ateliers de surgélation	L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des poules label rouge de celles des autres poules Au minimum, l'abattoir doit garantir la traçabilité de chaque lot, par la présence de pièces d'un seul lot de

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>fabrication par contenant (chariot, caisse) et sur table ou sur tapis.</td></tr>
<tr><td>C121</td><td>Qualité de la surgélation</td><td>• Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : jour N pour jour N+3.
• Le délai maximum permettant d'atteindre une température à cœur de - 18°C est le suivant :
<table>
<tr><th>Type de produit surgelé</th><th>Délai maximum pour atteindre -18°C</th></tr>
<tr><td>Poules entières</td><td>8 h</td></tr>
<tr><td>Découpes de poules</td><td>3 h</td></tr>
</table>
• La surgélation par immersion est interdite.</td></tr>
<tr><td>C122</td><td>Date de durabilité minimale (DDM)</td><td>La DDM maximale après surgélation est de 18 mois.</td></tr>
<tr><td>C123</td><td>Obligations d'enregistrement et de suivi</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></tr>
</table>

3.7. Critères particuliers d'étiquetage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Positionnement de l'étiquetage	<u>Poule nue</u> : • Positionnement de l'estampille sanitaire et de l'étiquette de date limite de consommation (DLC) sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ; • Positionnement de l'étiquette de manière symétrique sur la carcasse. <u>Poule sous film</u> : • Positionnement des étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) 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.
C125	Étiquetage des produits issus de poules abattues rituellement	Les produits issus d'animaux abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

N°	Principaux points à contrôler applicables aux poulettes	Méthode d'évaluation
C6	Conformité du croisement avec le produit terminal	Accouveur : Documentaire Éleveur : Documentaire et visuel
C8	Matières premières autorisées	Fabricant d'aliment (FAI et FaFeur) : Documentaire Éleveur : Documentaire et visuel
C10	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés dans l'alimentation des poulettes et des poules pondeuses	Fabricant d'aliment (FAI et FaFeur) : Documentaire Éleveur : Documentaire et visuel
C19	Densité en bâtiment selon la disponibilité en plateaux	OPST et Éleveur : Documentaire
C46	Adhésion à la charte sanitaire	Accouveur : Documentaire Éleveur : Visuel
N°	**Principaux points à contrôler applicables aux poules pondeuses**	**Méthode d'évaluation**
C6	Conformité du croisement avec le produit terminal	Accouveur : Documentaire Éleveur : Documentaire et visuel
C8	Matières premières autorisées	Fabricant d'aliment (FAI et FaFeur) : Documentaire Éleveur : Documentaire et visuel
C10	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés dans l'alimentation des poulettes et des poules pondeuses	Fabricant d'aliment (FAI et FaFeur) : Documentaire Éleveur : Documentaire et visuel
C25	Densité dans le bâtiment	OPST et Éleveur : Documentaire
C26	Effectif par exploitation	OPST et Éleveur : Documentaire
C27	Effectif par bâtiment	OPST et Éleveur : Documentaire
C40	Accès au parcours	OPST : Documentaire Éleveur : Documentaire et visuel
C41	Age et période d'accès au parcours	Éleveur : Documentaire et visuel
C42	Surface du parcours	OPST : Documentaire Éleveur : Documentaire et visuel
C43	Aménagement du parcours	Éleveur : Visuel
C46	Adhésion à la charte sanitaire	Accouveur : Documentaire Éleveur : Visuel

C49	Vide sanitaire du bâtiment d'élevage des poules	OPST : Documentaire Éleveur : Documentaire
N°	**Principaux points à contrôler applicables aux œufs en coquille**	**Méthode d'évaluation**
C69	Caractéristiques des œufs en coquille labellisables	Centre d'emballage spécifique et centre d'emballage non spécifique : Documentaire et visuel
N°	**Principaux points à contrôler applicables aux ovoproduits liquides**	**Méthode d'évaluation**
C73	Délai de mise en œuvre des œufs	Fabricant d'ovoproduits : Documentaire
C82	Caractéristiques des ovoproduits liquides labellisables	Fabricant d'ovoproduits : Documentaire, visuel et analyse
	Principaux points à contrôler applicables aux poules fermières	**Méthode d'évaluation**
C86	Age d'abattage	OPST et Abatteur : Documentaire
C100	Caractéristiques des carcasses et découpes labellisables	Abatteur / Atelier de découpe / Atelier de conditionnement : Documentaire, visuel et entretien
C109	Date limite de consommation (DLC)	Abatteur / Atelier de conditionnement : Documentaire et visuel
C118	Date limite de consommation (DLC)	Atelier de découpe / Atelier de conditionnement : Documentaire et visuel

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

***Abréviations* :**

FaFeur : Fabricant d'aliment à la ferme

FAI : Fabricant d'aliment industriels

OPST : Organisme de planification et de suivi technique

SYSAAF : Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français.

***Définitions* :**

Auvent : Petit toit couvrant un espace à l'air libre constituant une zone de transition contiguë entre le bâtiment et le parcours afin d'améliorer le bien-être des animaux et de les protéger des intempéries.

Casse : Processus qui consiste à casser la coquille de l'œuf, sciemment, et à en séparer les morceaux afin d'en enlever le contenu.

Fabricant d'ovoproduits : Établissement fabriquant des ovoproduits liquides, conçu et équipé pour :

- casser les œufs reçus directement d'un élevage ou d'un centre d'emballage,
- collecter leur contenu en enlevant les morceaux de coquille et de membrane,
- traiter ce contenu en éliminant les risques microbiologiques ou en les ramenant à un niveau acceptable propre à la consommation humaine.

Centre d'emballage : Établissement où les œufs sont classés selon leur qualité et leur poids

Collecteur : Tout établissement enregistré habilité à collecter les œufs chez un producteur en vue de leur livraison à un centre d'emballage, sur un marché dont l'accès en qualité d'acheteurs est réservé aux grossistes dont l'entreprise est agréée comme centre d'emballage, ou à l'industrie alimentaire ou non alimentaire

Échelle DSM (DSM Color Fans) : Référence utilisée par les entreprises agroalimentaires pour définir la couleur cible de jaunes d'œufs en utilisant les niveaux de ventilation DSM (Entreprise Dutch State Mines - Nutrition et santé animale).

Œuf fêlé : Œuf dont la coquille est abîmée et dont les membranes sont intactes, à la différence d'un œuf ouvert.

Œuf sale : Œuf dont la surface de la coquille comporte des matières étrangères, notamment du jaune d'œuf, du fumier ou de la terre.

Site d'élevage : Implantation géographique d'un ou plusieurs bâtiments d'une même exploitation avec parcours attenants.

Surface utilisable du bâtiment : Elle correspond à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par les installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs. Elle ne prend pas en compte la surface des auvents.

Tri : Action de trier afin de retirer des oeufs présentant des défauts en amont de l'étape de mirage.

Unités Haugh : Indice traduisant la hauteur du blanc d'œuf à l'endroit le plus épais soit à mi-distance entre le jaune et l'albumen fluide, rapportée au poids de l'œuf.