

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/76 « Poulet blanc fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 81 jours

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure	3
4. Traçabilité.....	4
5. Méthode d'obtention.....	7
5.1. Schéma de vie	7
5.2. Multiplication/Accoupage.....	7
5.2.1. Oisillons mis en place.....	7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage	7
5.3. Alimentation des volailles.....	7
5.4. Élevage	8
5.4.1. Provenance des volailles	8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.4.3. Parcours	8
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.4.4.1. Traitements.....	9
5.4.4.2. Vide sanitaire.....	9
5.4.5. Enlèvement de la bande.....	9
5.4.6. Ramassage et transport	9
5.5. Abattage	9
5.5.1. Attente avant abattage.....	9
5.5.2. Abattage	9
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.5.4. Ressuage des carcasses.....	10
5.6. Conditionnement des volailles entières	10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes	11
5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....	11
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe	11
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes	11
5.8. Abats et conditionnement des abats crus.....	11
5.9. Préparations de viandes de volailles.....	11
5.10. Surgélation.....	11
6. Étiquetage	11
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	11
Annexe 1 : Plan d'alimentation.....	12
Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher)	13

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)
Boulevard Pasteur BP 50262
44158 ANCENIS CEDEX
Tél. 02 40 98 82 52
Courriel : fermiersduvaldeloire@terrena.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Présence de perchoirs	Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs.	Pas d'exigences
Distribution de blé à la volée	Distribution quotidienne à tous les lots à partir de 35 jours d'élevage	Pas d'exigences
Objets à picorer	Objets à picorer à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Élevé en claustration

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines

- Durée d'élevage minimum 81 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur
- Jutosité : produit moins juteux que le produit standard tout en restant juteux en perception par le consommateur
- Caractère étouffant en bouche : (principalement les filets) le produit ne doit pas être jugé étouffant en bouche par le consommateur

4. TRAÇABILITE

Notion de lot

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

Lot / identification à l'abattoir : au niveau abattage / découpe / conditionnement : Le lot abattu en provenance d'un producteur et d'un bâtiment identifié est affecté d'un N° d'abattage qui va suivre physiquement le lot durant l'abattage, le ressuyage, la découpe, le conditionnement. Ce N° d'abattage est porté sur l'étiquetage poids / prix du produit labellisé.

Traçabilité montante

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

1 - Retracer l'historique complet de l'élaboration du produit :

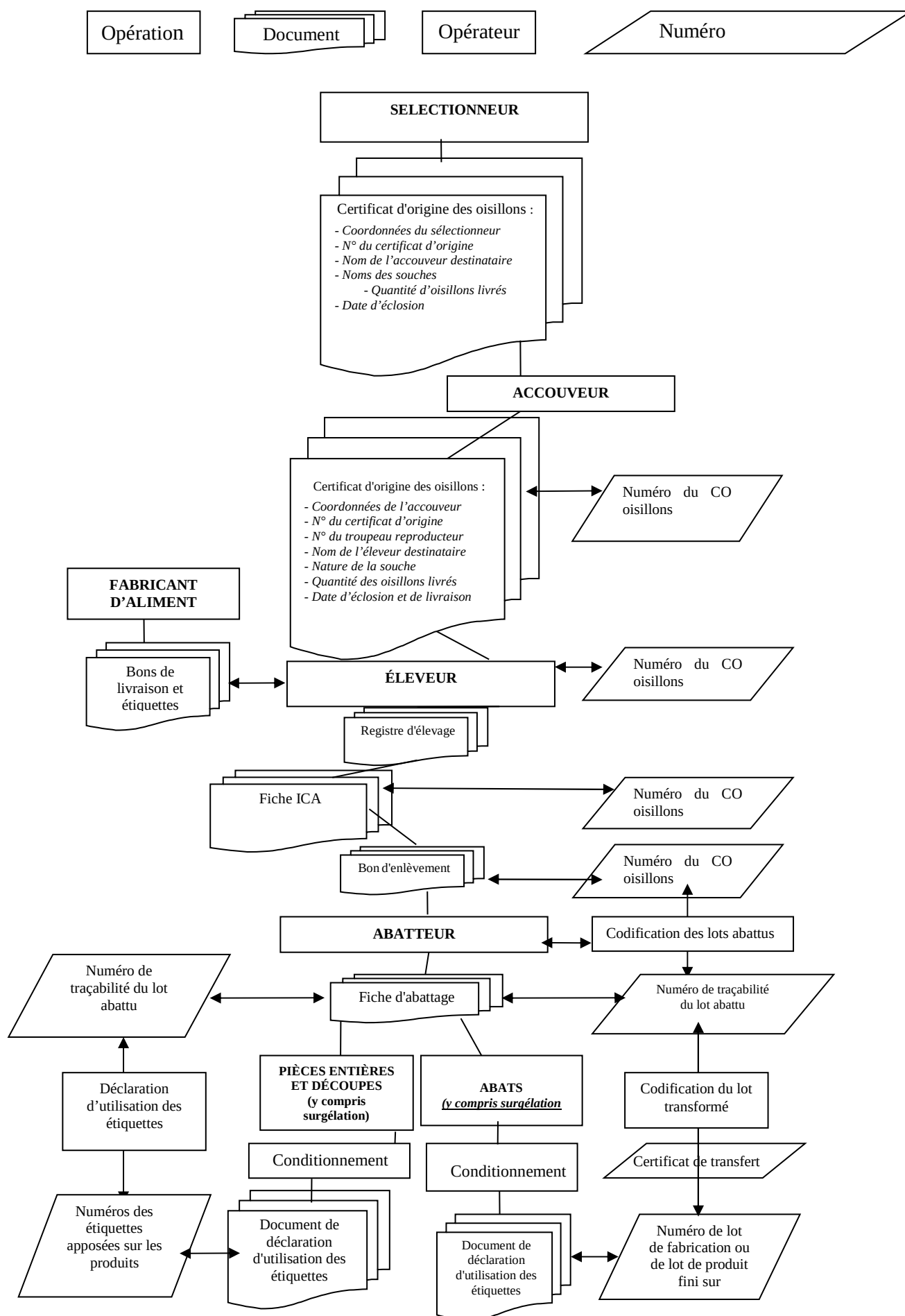
- le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu (N° de lot abattu / N°d'abattage) ;
- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné ;
- l'identification de l'élevage et du bâtiment concerné est liée au certificat d'origine et au bon de livraison des poulets fermiers ;
- le certificat d'origine et le bon de livraison permet l'identification du troupeau reproducteur concerné ;
- l'identification de l'élevage, du bâtiment, des éléments de traçabilité tenus par l'élevage permettent d'identifier les dates de livraison des aliments et d'identifier les dates de fabrication de ces derniers.

2 - Conduire ensuite, au regard de la nature de la réclamation, l'analyse des causes et la mise en place d'actions correctives appropriées.

Traçabilité descendante

Chaque abattoir, salle de découpe, met en place des dispositions internes de traçabilité « descendante », afin d'être constamment en mesure de "rappeler" les produits dans les magasins livrés en direct ou les produits encore stockés en plates formes dans le cas de livraisons effectuées sur plates formes de distribution ou grossistes.

Étape d'élaboration – distribution du produit	Documents détenus	Exploitation
Abattoir	- Liste de codification des lots abattus (1 numéro/lot) - Déclaration des n° d'étiquettes par lot codifié - Listing informatique des clients auxquels les produits du lot concerné ont été adressés avec le jour d'expédition	- Apposition n° de lot sur l'étiquetage poids/prix - Apposition du n° de lot sur le colisage des produits (chaque colis du lot concerné) - L'abattoir est ainsi en mesure : 1/ d'informer les clients distributeurs à partir du listing informatique pour un rappel des produits. Les clients distributeurs identifient les produits concernés avec le n° du lot sur colisage ou sur l'étiquette poids/prix 2/ d'informer le cas échéant les clients consommateurs sur le n° de lot concerné. Ces derniers peuvent identifier les produits concernés avec le numéro de lot figurant sur l'étiquetage poids/prix
Salle de découpe	La codification du n° de lot est transmise avec les produits à la salle de découpe	Le périmètre d'exploitation précisé ci-dessus est appliqué.



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. Conditions de production communes

5.2. Multiplication/Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulets à pattes blanches non cou nu »

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S4</u> (Cf. C6)	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>52 grammes</u>
S5	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	L'entreprise justifie : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couver. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
S6	Tri des poussins avant livraison	Les poussins petits (< à 33 g), mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S64	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
S10	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S65	Distribution de blé à la volée	À partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S66	Présence d'objets à picorer	Des objets à picorer comme des ficelles sont mis à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.
S21	Présence de perchoirs	Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 carrés. Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S26</u> (Cf.C46)	<u>Age maximal d'accès au parcours</u>	<u>37 jours</u>
S27	Horaires d'ouverture des trappes du 37 ^{ème} jour au 42 ^{ème} jour	Saison hivernale, automne et printemps : de 11h00 à 17h00. Saison estivale : de 9h00 à la tombée de la nuit.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S67 (Cf.C48)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u>

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30 (Cf.C57)	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>Mise à jeun 6 h minimum avant enlèvement</u> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellissables, déclassements poids au calibrage).

5.5.4. Ressuage des carcasses

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50	Validation des étiquettes	Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur. L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression. La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes. L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue. Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.
S51	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées. Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent : - de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir ; - à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.
S52	Enregistrement des lots conditionnés	Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot : - Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot. La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro. Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S54	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôles « interne » concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viandes de volailles

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage		Croissance		Finition	
	1 ^{er} au 28 ^{ème} jour		29 ^{ème} au 52 ^{ème} jour		53 ^{ème} jour à l'enlèvement au 81 ^{ème} jour minimum	
	mini	max	mini	max	mini	max
Catégorie de matières premières	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum		70 à 80% maximum		75 à 85% maximum	
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%		0 à 39%		0 à 35%	
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 30%		0 à 30%		0 à 30%	
Tubercules, et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%		0 à 5%		0 à 10%	
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 10%		0 à 10%		0 à 10%	
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%		0 à 3%		0 à 4%	
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%		0 à 2%		0 à 2%	
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%		0,5 à 5%		0,2 à 5%	
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	<5%					
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.	<5%					

ANNEXE 2 : PROCEDE D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43-1.	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée). La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
S43-2.	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses Poste de contrôle final de la plumaison
S43-3.	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
S43-4.	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
S43-5.	Durée de trempage	≥ 30 minutes
S43-6.	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum.
S43-7.	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/87 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 81 jours

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge	3
3.	Description du produit.....	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité.....	4
5.	Méthode d'obtention.....	7
5.1.	Schéma de vie	7
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	7
5.2.1.	Oisillons mis en place.....	7
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.3.	Alimentation des volailles.....	7
5.4.	Élevage	8
5.4.1.	Provenance des volailles	8
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.4.3.	Parcours	8
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.4.4.1.	Traitements.....	9
5.4.4.2.	Vide sanitaire.....	9
5.4.5.	Enlèvement de la bande.....	9
5.4.6.	Ramassage et transport	9
5.5.	Abattage	9
5.5.1.	Attente avant abattage.....	9
5.5.2.	Abattage	9
5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.5.4.	Ressuage des carcasses.....	10
5.6.	Conditionnement des volailles entières	10
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.7.1.	Critères particuliers à la découpe.....	11
5.7.1.1.	Présentations possibles pour la découpe	11
5.7.1.2.	Conditionnement et identification des découpes	11
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus.....	11
5.9.	Préparations de viandes de volailles.....	11
5.10.	Surgélation.....	11
6.	Étiquetage	11
7.	Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	11
	Annexe 1 : Plan d'alimentation.....	12
	Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher).....	13

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)
Boulevard Pasteur BP 50262
44158 ANCENIS CEDEX
Tél. 02 40 98 82 52
Courriel : fermiersduvaldeloire@terrena.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Présence de perchoirs	Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs.	Pas d'exigences
Distribution de blé à la volée	Distribution quotidienne à tous les lots à partir de 35 jours d'élevage	Pas d'exigences
Objets à picorer	Objets à picorer à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Elevé en claustration

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 81 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur
- Jutosité : produit moins juteux que le produit standard tout en restant juteux en perception par le consommateur
- Caractère étouffant en bouche : (principalement les filets) le produit ne doit pas être jugé étouffant en bouche par le consommateur

4. TRAÇABILITE

Notion de lot

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

Lot / identification à l'abattoir au niveau abattage / découpe / conditionnement : Le lot abattu en provenance d'un producteur et d'un bâtiment identifié est affecté d'un N° d'abattage qui va suivre physiquement le lot durant l'abattage, le ressuyage, la découpe, le conditionnement. Ce N° d'abattage est porté sur l'étiquetage poids / prix du produit labellisé.

Traçabilité montante

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

1 - Retracer l'historique complet de l'élaboration du produit :

- le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu (N° de lot abattu / N° d'abattage) ;
- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné ;
- l'identification de l'élevage et du bâtiment concerné est liée au certificat d'origine et au bon de livraison des poulets fermiers ;
- le certificat d'origine et le bon de livraison permettent l'identification du troupeau reproducteur concerné ;
- l'identification de l'élevage, du bâtiment, des éléments de traçabilité tenus par l'élevage permettent d'identifier les dates de livraison des aliments et d'identifier les dates de fabrication de ces derniers.

2 - Conduire ensuite, au regard de la nature de la réclamation, l'analyse des causes et la mise en place d'actions correctives appropriées.

Traçabilité descendante

Chaque abattoir, salle de découpe, met en place des dispositions internes de traçabilité "descendante", afin d'être constamment en mesure de "rappeler" les produits dans les magasins livrés en direct ou les produits encore stockés en plates formes dans le cas de livraisons effectuées sur plates formes de distribution ou grossistes.

Étape d'élaboration – distribution du produit	Documents détenus	Exploitation
Abattoir	- Liste de codification des lots abattus (1 numéro/lot) - Déclaration des n° d'étiquettes par lot codifié - Listing informatique des clients auxquels les produits du lot concerné ont été adressés avec le jour d'expédition	- Apposition n° de lot sur l'étiquetage poids/prix - Apposition du n° de lot sur le colisage des produits (chaque colis du lot concerné) - L'abattoir est ainsi en mesure : 1/ d'informer les clients distributeurs à partir du listing informatique pour un rappel des produits. Les clients distributeurs identifient les produits concernés avec le n° du lot sur colisage ou sur l'étiquette poids/prix 2/ d'informer le cas échéant les clients consommateurs sur le n° de lot concerné. Ces derniers peuvent identifier les produits concernés avec le numéro de lot figurant sur l'étiquetage poids/prix
Salle de découpe	La codification du n° de lot est transmise avec les produits à la salle de découpe	Le périmètre d'exploitation précisé ci-dessus est appliqué.



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. Conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet à pattes jaunes et peau jaune cou nu »

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S4</u> (Cf.C6)	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>52 grammes</u>
S5	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	L'entreprise justifie : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couver. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
S6	Tri des oisillons avant livraison	Les oisillons petits (< à 33 g), mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S64	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1</i>

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S65	Distribution de blé à la volée	A partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S66	Présence d'objets à picorer	Des objets à picorer comme des ficelles sont mis à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.
S21	Présence de perchoirs	Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés. Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S26</u> (Cf.C46)	<u>Age maximal d'accès au parcours</u>	<u>37 jours</u>
S27	Horaires d'ouverture des trappes	Saison hivernale, automne et printemps : de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	du 37 ^{ème} jour au 42 ^{ème} jour	11h00 à 17h00. Saison estivale : de 9h00 à la tombée de la nuit.
S67 (Cf.C48)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Minimun de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u>

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30 (Cf.C57)	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>Mise à jeun 6 h minimum avant enlèvement</u> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le process) et élevage (carcasses non labellissables, déclassements poids au calibrage).

5.5.4. Ressuage des carcasses

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50	Validation des étiquettes	Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur. L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression. La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes. L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue. Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.
S51	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées. Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent : - de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir. - à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S52	Enregistrement des lots conditionnés	Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot : - Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot) - Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot. La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro. Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S54	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôle "interne" concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viandes de volailles

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage		Croissance		Finition	
	1 ^{er} au 28ème jour		29 ^{ème} au 52 ^{ème} jour		53 ^{ème} jour à l'enlèvement au 81 ^{ème} jour minimum	
	mini	max	mini	max	Mini	max
Catégorie de matières premières	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum		70 à 80% maximum		75 à 85% maximum	
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%		0 à 39%		0 à 35%	
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 30%		0 à 30%		0 à 30%	
Tubercules, et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%		0 à 5%		0 à 10%	
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 10%		0 à 10%		0 à 10%	
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%		0 à 3%		0 à 4%	
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%		0 à 2%		0 à 2%	
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%		0,5 à 5%		0,2 à 5%	
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	<5%					
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.	<5%					

ANNEXE 2 : PROCÉDÉ D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43-1.	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur, immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée). La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
S43-2.	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses Poste de contrôle final de la plumaison
S43-3.	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
S43-4.	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
S43-5.	Durée de trempage	≥ 30 minutes
S43-6.	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum
S43-7.	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/97 « Poulet noir fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 81 jours

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure	3
4. Traçabilité.....	4
5. Méthode d'obtention.....	7
5.1. Schéma de vie	7
5.2. Multiplication / Accoupage.....	7
5.2.1. Oisillons mis en place	7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage	7
5.3. Alimentation des volailles.....	7
5.4. Élevage	8
5.4.1. Provenance des volailles	8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	8
5.4.3. Parcours	8
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.4.4.1. Traitements.....	9
5.4.4.2. Vide sanitaire.....	9
5.4.5. Enlèvement de la bande.....	9
5.4.6. Ramassage et transport	9
5.5. Abattage	9
5.5.1. Attente avant abattage.....	9
5.5.2. Abattage	9
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	9
5.5.4. Ressuage des carcasses.....	10
5.6. Conditionnement des volailles entières	10
5.7. Découpe et conditionnement des découpes	11
5.7.1. Critères particuliers à la découpe.....	11
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe	11
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes	11
5.8. Abats et conditionnement des abats crus.....	11
5.9. Préparations de viandes de volailles.....	11
5.10. Surgélation.....	11
6. Étiquetage	11
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	11
Annexe 1 : Plan d'alimentation.....	12
Annexe 2 : Procédé d'abattage rituel (Cacher)	13

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Les fermiers du Val de Loire (FVL)
Boulevard Pasteur BP 50262
44158 ANCENIS CEDEX
Tél. 02 40 98 82 52
Courriel : fermiersduvaldeloire@terrena.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Présence de perchoirs	Tous les bâtiments d'élevage sont équipés de perchoirs.	Pas d'exigences
Distribution de blé à la volée	Distribution quotidienne à tous les lots à partir de 35 jours d'élevage	Pas d'exigences
Objets à picorer	Objets à picorer à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge	Pas d'exigences
Parcours arborés	Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent par parcours	Elevé en claustration

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 81 jours

Tous les produits commercialisés en frais ou en surgelés doivent se distinguer des produits courants sur les descripteurs sensoriels suivants et leur perception par les consommateurs:

- Fermeté : produit plus ferme que le produit standard sans être toutefois trop ferme en perception par le consommateur
- Tendreté : produit moins tendre que le produit standard tout en restant tendre en perception par le consommateur
- Jutosité : produit moins juteux que le produit standard tout en restant juteux en perception par le consommateur
- Caractère étouffant en bouche : (principalement les filets) le produit ne doit pas être jugé étouffant en bouche par le consommateur

4. TRAÇABILITE

Notion de lot

Au niveau couvoirs / élevages / abattoirs : La notion de lot correspond à la livraison de X jeunes animaux livrés à une date déterminée chez un producteur et associé à un bâtiment identifié.

Lot / identification à l'abattoir : au niveau abattage / découpe / conditionnement : Le lot abattu en provenance d'un producteur et d'un bâtiment identifié est affecté d'un N° d'abattage qui va suivre physiquement le lot durant l'abattage, le ressuyage, la découpe, le conditionnement. Ce N° d'abattage est porté sur l'étiquetage poids / prix du produit labellisé.

Traçabilité montante

A partir du numéro individuel apposé sur chaque étiquette, l'ODG est capable, à partir d'une réclamation client, de :

1 - Retracer l'historique complet de l'élaboration du produit :

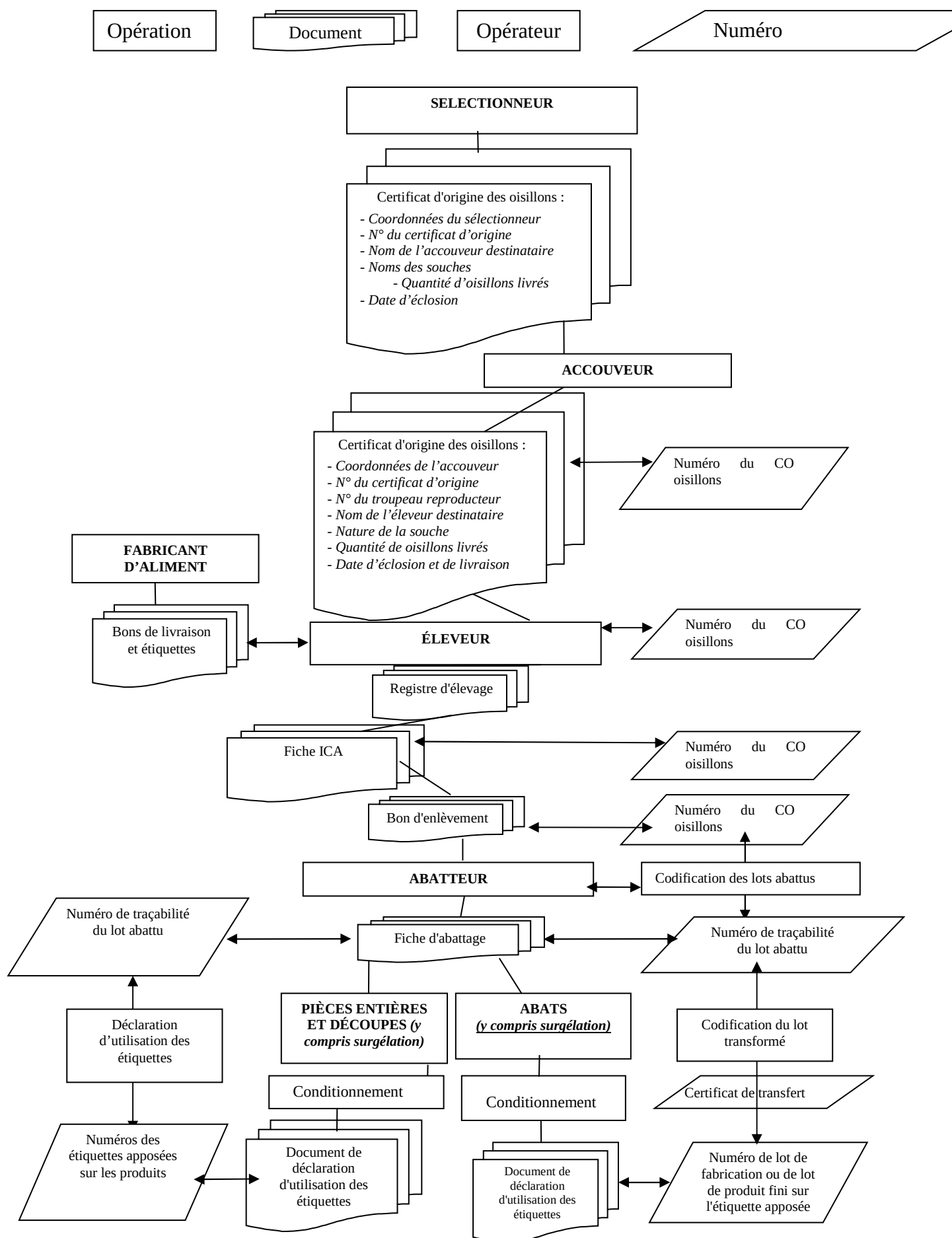
- le numéro d'étiquette est lié à la codification du lot abattu (N° de lot abattu / N°d'abattage) ;
- la codification du lot abattu est liée au document d'abattage de chaque lot ;
- le document d'abattage de chaque lot permet l'identification de l'élevage et du bâtiment d'élevage concerné ;
- l'identification de l'élevage et du bâtiment concerné est liée au certificat d'origine et au bon de livraison des poulets fermiers ;
- le certificat d'origine et le bon de livraison permet l'identification du troupeau reproducteur concerné ;
- l'identification de l'élevage, du bâtiment, des éléments de traçabilité tenus par l'élevage permettent d'identifier les dates de livraison des aliments et d'identifier les dates de fabrication de ces derniers.

2 - Conduire ensuite, au regard de la nature de la réclamation, l'analyse des causes et la mise en place d'actions correctives appropriées.

Traçabilité descendante

Chaque abattoir, salle de découpe, met en place des dispositions internes de traçabilité "descendante", afin d'être constamment en mesure de "rappeler" les produits dans les magasins livrés en direct ou les produits encore stockés en plates formes dans le cas de livraisons effectuées sur plates formes de distribution ou grossistes.

Étape d'élaboration – distribution du produit	Documents détenus	Exploitation
Abattoir	- Liste de codification des lots abattus (1 numéro/lot) - Déclaration des n° d'étiquettes par lot codifié - Listing informatique des clients auxquels les produits du lot concerné ont été adressés avec le jour d'expédition	- Apposition n° de lot sur l'étiquetage poids/prix - Apposition du n° de lot sur le colisage des produits (chaque colis du lot concerné) - L'abattoir est ainsi en mesure : 1/ d'informer les clients distributeurs à partir du listing informatique pour un rappel des produits. Les clients distributeurs identifient les produits concernés avec le n° du lot sur colisage ou sur l'étiquette poids/prix 2/ d'informer le cas échéant les clients consommateurs sur le n° de lot concerné. Ces derniers peuvent identifier les produits concernés avec le numéro de lot figurant sur l'étiquetage poids/prix
Salle de découpe	La codification du n° de lot est transmise avec les produits à la salle de découpe	Le périmètre d'exploitation précisé ci-dessus est appliqué.



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. Conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accoupage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet cou nu, à pattes noires et peau blanche »

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4 (Cf.C6)	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>52 grammes</u>
S5	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	L'entreprise justifie : - des dispositions prises et enregistrements correspondants (moyens de calibrage, instructions de travail, tests d'homogénéité écarts types) pour assurer une mise en incubation des œufs à couver. Ces dispositions restent en vigueur pendant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs ; - des contrôles d'homogénéité des œufs (écarts types) qu'elle effectue régulièrement.
S6	Tri des poussins avant livraison	Les poussins petits (< à 33 g), mal formés, manquant de vigueur et dont l'ombilic est mal cicatrisé sont écartés.

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S64	Certification des sites de fabrication des aliments industriels	Les sites de fabrication doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA)
S10	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S65	Distribution de blé à la volée	A partir de 35 jours d'élevage, du blé est distribué à la volée quotidiennement sur la litière dans le bâtiment

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S66	Présence d'objets à picorer	Des objets à picorer comme des ficelles sont mis à disposition des animaux au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.
S21	Présence de perchoirs	Chaque bâtiment d'élevage dispose de perchoirs représentant une longueur cumulée de 128 mètres de perchage par bâtiment de 400 mètres carrés. Les perchoirs sont mis en place dans le bâtiment d'élevage au plus tard à 7 semaines d'âge des volailles.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26 (Cf.C46)	<u>Age minimal maximal d'accès au parcours</u>	<u>37 jours</u>
S27	Horaires d'ouverture des trappes du 37 ^{ème} jour au 42 ^{ème} jour	Saison hivernale, automne et printemps : de 11h00 à 17h00. Saison estivale : de 9h00 à la tombée de la nuit.
S67 (Cf.C48)	<u>Aménagement des parcours</u>	<u>Minimum de 200 mètres linéaires de haies ou équivalent en arbre selon leur ombre portée au sol.</u>

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Vérification de l'âge minimum avant enlèvement	Le producteur s'assure de l'âge minimum de son lot avant de donner son accord pour l'enlèvement par l'abattoir.

5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30 (Cf.C57)	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>Mise à jeun 6 h minimum avant enlèvement</u> Le producteur note sur sa fiche d'élevage l'heure de la mise à jeun Le producteur veille à ce que les volailles aient durant cette période de l'eau constamment à disposition.

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43	Cas de l'abattage rituel	<i>Cf. annexe 2</i>

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44	Justification des déclassements des carcasses en abattoir	L'abattoir doit justifier en permanence des dispositions prises en matière de tri des saisies, de déclassement des volailles : déclassement technique abattoir (carcasses abîmées par le

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		process) et élevage (carcasses non labellissables, déclassements poids au calibrage).

5.5.4. Ressuage des carcasses*Pas de conditions de production spécifiques***5.6. Conditionnement des volailles entières**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50	Validation des étiquettes	Chaque étiquette, avant utilisation, doit recevoir l'accord de l'Organisme Certificateur. L'abattoir adresse le type d'étiquettes à réimprimer à l'ODG avant toute réimpression. La numérotation des séries d'étiquettes commandées aux imprimeurs est gérée par l'ODG et transmise à ceux-ci avec l'accord de l'ODG sur le type d'étiquettes. L'abattoir adresse photocopie du bon de livraison des étiquettes imprimées. Ce bon précise le nombre d'étiquettes, les N° des séries. L'abattoir joint une étiquette imprimée reçue. Ces informations permettent à l'ODG de tenir une comptabilité des étiquettes par abattoir - données d'entrée de la comptabilité.
S51	Déclaration des séries d'étiquettes utilisées	L'abattoir adresse pour chaque lot conditionné, le type d'étiquette utilisé ainsi que les numéros des séries utilisées. Les séries déclarées, saisies sur informatique à l'ODG permettent : - de vérifier la maîtrise des numéros de séries d'étiquettes commandées par l'abattoir. - à partir de ces données de sortie d'établir la comptabilité étiquettes par abattoir.
S52	Enregistrement des lots conditionnés	Un état tenu par le conditionneur précise pour chaque lot : - Le numéro d'ordre du lot (n° d'abattage du lot) - Le numéro de la première étiquette posée sur la première carcasse du lot et le numéro de la dernière étiquette posée sur la dernière carcasse du lot.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		La numérotation est chronologique : chaque carcasse du lot porte un numéro spécifique inscrit entre le premier et le dernier numéro. Cet état est transmis à l'ODG dans les 10 jours qui suivent l'abattage du lot.

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S54	Mise en place d'un plan de contrôle interne concernant la présentation des produits	L'atelier de découpe met en place un plan de contrôle "interne" concernant la présentation des produits et détient les enregistrements relatifs à ces contrôles.

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viandes de volailles

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Démarrage		Croissance		Finition	
	1 ^{er} au 28 ^{ème} jour		29 ^{ème} au 52 ^{ème} jour		53 ^{ème} jour à l'enlèvement au 81 ^{ème} jour minimum	
	mini	max	mini	max	mini	max
Catégorie de matières premières	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum		70 à 80% maximum		75 à 85% maximum	
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0 à 48%		0 à 39%		0 à 35%	
Graines de légumineuses et produits dérivés	0 à 12%		0 à 15%		0 à 20%	
Tubercules, et racines et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 5%		0 à 5%		0 à 10%	
Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 1%		0 à 2%		0 à 2%	
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%		0 à 3%		0 à 4%	
Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0 à 2%		0 à 2%		0 à 2%	
Minéraux et produits dérivés	1 à 6%		0,5 à 5%		0,2 à 5%	
(Sous-) produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal	<5%					
Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.	<5%					

ANNEXE 2 : PROCEDE D'ABATTAGE RITUEL (CACHER)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43-1.	Conditions de saignée	Manuelle (opération effectuée avec suffisamment de lumière pour réaliser l'opération manuelle, prise des volailles avec le maximum de douceur, immobilisation dans des cônes de contention durant toute la saignée). La durée de saignée de 1 minute minimum s'applique.
S43-2.	Conditions d'échaudage et de plumaison	Plumaison à l'eau froide sans échaudage. Reprise de carcasses avec plumeuses à sec en fin de lignes plumeuses ou finition manuelle plumaison des carcasses Poste de contrôle final de la plumaison
S43-3.	Conditions de trempage Immersion des carcasses en fin d'éviscération	Après éviscération, les carcasses sont lavées à l'eau froide. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne
S43-4.	Qualité de l'eau de trempage	La qualité bactériologique de l'eau de trempage doit être maîtrisée.
S43-5.	Durée de trempage	≥ 30 minutes
S43-6.	Durée de salage (cachérisation)	La durée de cachérisation (contacts des carcasses avec sel) est de 1 heure minimum
S43-7.	Conditions de dessalage	La cachérisation des viandes est suivie d'une immersion totale des carcasses dans l'eau froide dans 3 bacs successifs pendant 20 minutes. Les carcasses ne doivent présenter aucune trace de sang externe/interne