JORF du 30 août 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-39

Cahier des charges du label rouge n° LA 13/78 « Caille jaune fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 42 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 3

5. Méthode d'obtention 4

5.1. Schéma de vie 4
5.2. Multiplication / Accouvage 4
5.2.1. Oisillons mis en place 5
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 5
5.3. Alimentation des volailles 5
5.4. Élevage 5
5.5. Abattage 6
5.5.1. Attente avant abattage 6
5.5.2. Abattage 6
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 6
5.5.4. Ressuage 6
5.6. Conditionnement des volailles entières 6
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 6
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 6
5.9. Préparations de viande de volaille 6
5.10. Surgélation 6

6. Étiquetage 6

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 6

Annexe 1 : Plan d'alimentation 7

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION VOLAILLES FERMIERE DES LANDES (AVFL)
Cité Galliane, BP 279 – 40005 MONT DE MARSAN CEDEX
Téléphone : 05.58.85.45.05 - Télécopie : 05.58.85.45.31
Courriel : qualite@landes.chambagri.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Caille jaune fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une caille jaune fermière élevée en plein air abattue à 42 jours minimum.

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

- Les pièces entières de caille fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de caille fraîches ou surgelées.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Alimentée avec 100 % de produits végétaux (dont 75 % de céréales) minéraux et vitamines
- Durée d'élevage minimum 42 jours

4. TRAÇABILITE

Etape	Nom du document	Enregistrement
Multiplication (identification du troupeau)	Certificat d'origine Fiche d'élevage Transfert	Coordonnées (nom et adresse), numéro de certificat d'origine, croisement, quantité d'oisillons livrés, date d'éclosion Numéro du troupeau à la MEP à 1 jour Fiche de collecte
Accouvage	Certificat d'origine Cahier de couvoir	Coordonnées (nom et adresse), numéro de certificat d'origine, croisement, quantité d'oisillons livrés, date d'éclosion Identification des œufs par parquet, code troupeau et jour de ponte, identification chariots et casiers d'éclosion, tri, vaccination, sexage et mise en caisse par lot

Etape	Nom du document	Enregistrement
Fabrication d'aliment	Bons de livraison et étiquettes	Nom de l'aliment, quantités
Elevage	Certificat d'Origine (CO) Fiche sanitaire d'élevage Bons d'enlèvements partiels (BEP)	Numéro de CO Mortalité, comptabilité entrées / sorties Nom / code éleveur, n° de CO, code du label, nombre de volailles enlevées, nombre de cages pleines, date et heure de l'enlèvement.
Transfert	CO, BEP	idem
Abattage, découpe	Fiche d'abattage / fiche de lot Si cession : Certificat de Cession	Codification des lots abattus : numéro de traçabilité du lot abattu ou abattu et découpé, abattage par série entière, identification des lots sur la chaîne et sur chariots de ressuage. Nom et adresse de l'éleveur, nombre de volailles enlevées, date et heure d'enlèvement, date et heure de début d'abattage, date et heure de découpe Numéro de traçabilité du lot de pièces entières Numéro de traçabilité du lot découpé Nom et adresse de l'abattoir, nom et adresse de l'éleveur, date et heure d'abattage, nombre de carcasses cédées)
Conditionnement / Etiquetage	Fiche de lot / certificat de cession	Numéro de traçabilité du lot entier/ découpe. Etiquettes numérotées individuellement Etat de fabrication
Surgélation	Fiche de surgélation	Nom et adresse de l'éleveur, poids et nombre de carcasses et/ou des morceaux entrés en surgélation, date et heure de surgélation, numéro de lot
Expédition	Identification des colis	Nom et quantités, abattoir ou découpe et/ou atelier de surgélation
Présentation à la vente	Etiquette numérotée	Numéro de lot de produit fini sur l'étiquette apposée sur le produit

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements sont ceux autorisés pour l'espèce « caille » dans le « répertoire des croisements utilisables pour la production sous Label Rouge »
S4	Caractéristiques des cailleteaux	Les cailleteaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies ci-après et doivent présenter les qualités suivantes : - vivacité, - aspect du duvet : soyeux et lisse, - absence de tare constitutionnelle, - ombilic cicatrisé, - poids moyen des poussins livrés supérieur à 8.5 g, absence de signe pathologique.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7 (Cf. C7)	**Délai maximum de livraison des cailleteaux aux éleveurs**	**24 h après éclosion**

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*
S13	Maitrise de l'apport en vitamines	En cas d'emploi d'un prémélange oligo-vitamines, celui-ci doit être compris entre 0,2% et 3% de la formule d'aliment.

5.4. Élevage

Pas de conditions de production spécifiques

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
S10	Durée d'échaudage	2 minutes environ
S11	Conditions d'échaudage et de plumaison (Température d'échaudage)	Entre 51°C et 53,5°C

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Non concerné

5.9. Préparations de viande de volaille

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifique

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C125	Date de durabilité minimum	Documentaire Visuel
C127	Mentions minimum d'étiquetage	Documentaire Visuel

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 **: PLAN D'ALIMENTATION**

		Démarrage De 0 à 14 jours		Croissance et finition De 15 jours à l'abattage	
		Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Catégories de matières premières	Matières premières	% minimum	% maximum	% minimum	% maximum
Graines de céréales et produits dérivés	Grains de céréales jaunes	50	75	50	80
	Grains de céréales blanches	0	50	0	50
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Cf. CPC sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)	0	45	0	45
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC	0	6	0	6
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC	0	3	0	3
Minéraux et produits dérivés	-	1	5	1	5