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

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE N° LA 09/87

« PINTADE FERMIÈRE ENTIÈRE ET DÉCOUPE, FRAÎCHE ET SURGELÉE»

Caractéristiques certifiées communicantes

- Alimentée avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum

I/ TRONC COMMUN

1 GROUPEMENT DEMANDEUR 4
2 NOM DU LABEL ROUGE 4
3 DESCRIPTION DU PRODUIT 4
4 TRACABILITE 4
5 MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1 Sélection et Multiplication 7
5.2 Alimentation 7
5.3 Elevage 8
5.3.1 Provenance des volailles 8
5.3.2 Caractéristiques des élevages, des bâtiments et des parcours 9
5.3.3 Conditions sanitaires d'élevage 11
5.3.4 Enlèvement des volailles 11
5.4 Ramassage et transport à l'abattoir 11
5.5 Abattage 11
5.5.1 Attente avant abattage 11
5.5.2 Process d'abattage 12
5.6 Ressuage 12
5.7 Conditionnement des volailles entières 13
5.8 Découpe 13
5.9 Conditionnement des découpes de volailles 14
5.10 Surgélation 15
6 ETIQUETAGE 15
7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION 16

II/ FICHE PRODUIT

1 GROUPEMENT DEMANDEUR 17
2 NOM DU LABEL ROUGE 17
3 DESCRIPTION DU PRODUIT 17
3.1 Présentation du produit 17
3.2 Comparaison avec le produit courant 18
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure 20
4 TRAÇABILITÉ 20
5 MÉTHODE D'OBTENTION 21
5.1 Sélection et Multiplication 22
5.2 Alimentation 22
5.3 Elevage 24
5.3.1 Caractéristiques des bâtiments 24
5.3.2 Caractéristiques des parcours 24
5.3.3 Enlèvement des volailles 24
5.4 Abattage 24
5.5 Conditionnement des volailles entières et découpe 24
5.6 Surgélation 24
6 ETIQUETAGE 25
7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION 25
ANNEXE ..... 26[2]

I/ TRONC COMMUN

1 GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom du demandeur : SYNDICAT DE DEFENSE DES VOLAILLES FERMIERES D'AUVERGNE (SYVOFA)

Siège Social : 78, rue de Paris
03200 VICHY
Téléphone : 04.70.97.64.42
Télécopie : 04.70.31.70.81
Mail : info@syvofa.com
Site internet : www.volailles-auvergne.com

2 NOM DU LABEL ROUGE

Voir fiche produit

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

Voir fiche produit

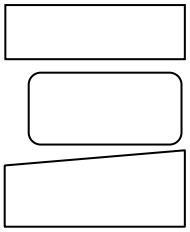
4 TRACABILITE

C1 Un lot, c'est un ensemble de volailles élevées dans le même bâtiment, par le même éleveur, mis en place à la même date.

Pour chaque lot mis en élevage l'ODG réalise un état de rapprochement mise en élevage / labellisation au niveau du nom de l'accouveur et de l'éleveur, du numéro de certificat d'origine (CO), de la date d'éclosion des oisillons, du nombre d'oisillons livrés, de l'âge à l'abattage, du nombre de volailles enlevées et labellisées.

L'ensemble des documents cités ci-dessous doit être conservé au niveau de l'opérateur concerné et/ou de l'ODG, à chaque étape, pendant une période de 3 ans.

Légende Schéma de Traçabilité :

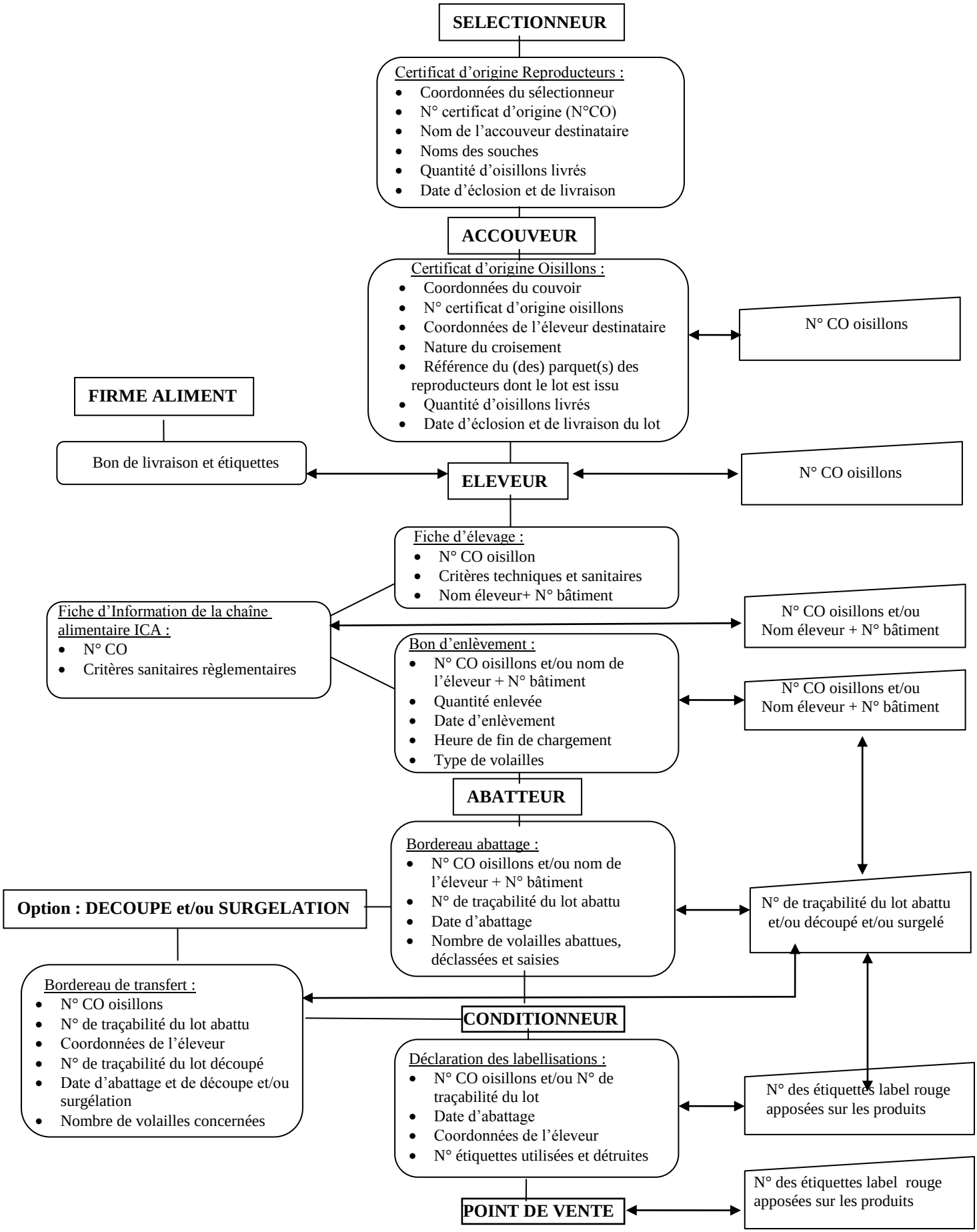


Opérateur

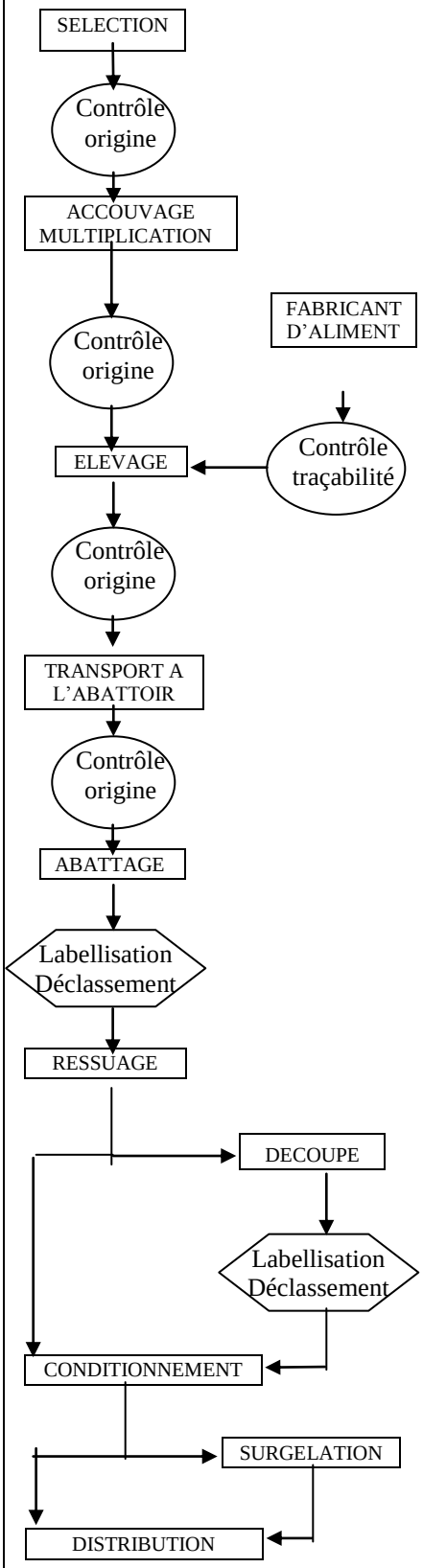
Document

N° d'identification

SCHEMA DE TRACABILITE

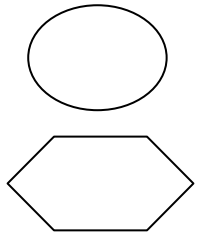


5 MÉTHODE D'OBTENTION

Etapes	Points de Maîtrise
	Création et maintien de lignées (C 2) Délai de livraison des oisillons (C5) Matières premières autorisées (C 6) / Additifs autorisés (C 8) / Aliments médicamenteux (C 9) Teneur des aliments en matières grasses (C 7) Provenance des volailles (C12/ C 13 / C 14 / C 15) Caractéristiques des élevages (C 16 / C 17 / C 18/ E 1) Caractéristiques des bâtiments (C 17 / C 20 / C 21 / C 22 / C 24) Caractéristiques des parcours (C 19 / C 23 / C 25 / C 26 / C 27) Conditions sanitaires d'élevage (C 29 / C 30) Enlèvement des volailles (C 32) Ramassage et transport à l'abattoir (C 33 / C 34) Attente avant abattage (C 35 / C 36 / C37) Process d'abattage (C 38 / C 39 / C 40 / C 41 / C 42) Analyses bactério produit entier (E 2) Ressuage (C 43 / C 44) Découpe (C 49 / C 50 / C 51) Analyses bactério découpe (E 3) Classement de labellisation (C 52) Conditionnement (C45/ C 47 / C 48 / C53) Surgélation (C 84 / C 85 / C 86 / C 87 / C 88)

LEGENDE du Schéma de Vie :

Etape



Contrôle

Décision

5.1 Sélection et Multiplication

C 2 La création des lignées doit permettre d'obtenir des volailles de chair :
- à croissance lente
- rustiques, adaptées aux conditions d'élevage en plein air

La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps de certaines caractéristiques :
- les caractéristiques à optimum, à savoir la croissance lente

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) de l'autre caractéristique à savoir la rusticité.

Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogènes en taille et conformation.

C 3 Les croisements de parentaux utilisés sont précisés dans la fiche produit. Ils doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis dans la fiche produit.

C4 Voir fiche produit

C 5 Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.2 Alimentation

C 6 Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux selon la liste suivante :
- Grains de céréales et produits dérivés.
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
- Graines de légumineuses et produits dérivés.
- Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave, pomme de terre.
- Autres graines et fruits, et produits dérivés : raisin
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés.
- Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.
- Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum.
- Minéraux et produits dérivés.

C 7 **Le taux maximum de matières grasses** totales de l'aliment est limité à **5%**.

C 8 Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

C 9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

C 10 La fiche produit précise le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement. Il est ainsi calculé :

$$\text{Pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de} = \frac{\text{Quantité de céréales et produits dérivés de céréales distribuée pendant tout l'engraissement}}{}$$

l'engraissement	Quantité d'aliment distribuée pendant tout l'engraissement

C 11 La fiche produit fixe les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation.
Le calcul en moyenne pondérée de la consommation de céréales et produits dérivés de céréales exprimée dans la fiche-produit est effectué selon la méthode présentée au point C 10 ci-dessus, pour la ou les périodes précisées dans la fiche produit.

5.3 Elevage

Les résumés des cahiers des charges ainsi qu'une charte sanitaire sont transmis aux éleveurs pour application des paramètres techniques d'élevage.

5.3.1 Provenance des volailles

C 12 Les volailles proviennent des croisements définis à la caractéristique C 3 de la fiche produit, croisements reconnus en croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

C 13 Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux est limité à trois et proviennent de la même catégorie.

Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10% du cheptel mis en production sous label rouge.
Seuls peuvent être labellisables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.
Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label rouge.

E 1 Le dépannage occasionnel entre couvoirs reconnus label rouge et préalablement habilités pour le croisement concerné est possible.

C 14 L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.

C 15 Sur un même site d'élevage, il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce.
Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est toléré à condition qu'il y ait un écart de 3 semaines minimum entre les mises en place ou d'une semaine maximum entre les mises en place et que les animaux soient dans des bâtiments séparés et identifiés et que les parcours soient parfaitement distincts et sans communication entre eux.

Les poussins d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les poussins doivent provenir d'un même croisement.
Une bande doit correspondre à un seul label rouge.

5.3.2 Caractéristiques des élevages, des bâtiments et des parcours

C 16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair Label Rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.

La spécialisation «label rouge» s'entend par site d'exploitation.
Ainsi une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge et un autre à une production de volailles standards.

E 2 Il est impératif d'utiliser des tenues d'élevage spécifiques par site.

C 17 Les critères suivants pour l'implantation des bâtiments doivent être respectés :

- Implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…)

- Insertion des bâtiments dans leur environnement **(couleur des toits en harmonie avec le paysage).**

Les critères suivants, pour l'aménagement des bâtiments, doivent être respectés :

- Présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment.
- Isolation : **toutes les précautions doivent être prises pour que l'humidité ne puisse pas remonter du sol.** En particulier, l'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne fasse pas mèche.
- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments
- Les bâches plastiques de couverture doivent être sans déchirures, en une seule pièce, solidement fixées aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; leur teinte doit favoriser leur insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées).
- Pour les structures légères, les pignons doivent être en dur avec des portes d'ouverture rigides et jointives.

Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage, les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire :

- soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter :
  . une zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) délimitées
  . un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence)
  . un sol non poreux dans le sas
  . une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements)
  . une poubelle
  . au moins deux portemanteaux
  . des pédisacs et tenues pour les visiteurs.

  Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

  En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique (chaussures et vêtement) pour le bâtiment. Ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

- soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.

C 18 Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17/05/93, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.

E 3 Les **abords des bâtiments** doivent être propres et non encombrés.

C 19 Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006 la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.

La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C 20 Les caractéristiques ci-dessous doivent être respectées :

- Hauteur minimale des trappes : 0,35 mètres
- Largeur minimale combinée des trappes : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment
- Surface maximale utilisable par bâtiment : 400 m²
- Largeur maximale du bâtiment : 9 mètres

C 21 Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que :

- ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge,
- leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur,
- il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.

A compter du 29ème jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.

C 22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par site d'exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches produit. Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

Toute exploitation dispose au maximum :

- de deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles,
- de quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans les fiches-produit. L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être de 100 m minimum.

C 23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.
En cas de température inférieure ou égale à -5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

C 24 Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles.
Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent dans la fiche produit s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée.
Ce calcul de densité doit prendre en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compenser les pertes éventuelles en cours d'élevage.

E 4 L'absence de cadavres et trainards est exigé en dehors des locaux appropriés. Le matériel est en état de fonctionnement et les documents de suivi d'élevage sont en place.

C 25 L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label rouge. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.
Hors décision réglementaire, l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.

Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.
La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.

C 26 Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple : arbres, arbustes, haies coupe-vent…).
Les parcours doivent disposer d'espaces arborés, présentant au minimum 20 arbres.
Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

C 27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.
La surface et l'âge d'accès au parcours sont définis dans la fiche produit.

5.3.3 Conditions sanitaires d'élevage

C 29 Lors des 10 derniers jours avant abattage, aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

C 30 Le nettoyage et la désinfection du bâtiment (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande.

Le vide sanitaire doit être de 14 jours minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).
Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âge différent dans un même site d'élevage, les dispositions suivantes doivent être respectées :

- Dans le cas d'un écart de 3 semaines minimum entre les mises en place, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an.
- Dans le cas d'un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, un vide sanitaire total de 14 jours est pratiqué après le départ de la dernière bande.

5.3.4 Enlèvement des volailles

C 32 La mise à jeun de la bande de volailles doit avoir lieu au moins 5 heures avant l'enlèvement.

5.4 Ramassage et transport à l'abattoir

C 33 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.
Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

C 34 La durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures ou la distance élevage - abattoir inférieure à 100 Km. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir sont enregistrées.

Dans le cas de la suppression d'un abattoir, et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4 heures de transport maximum peut être accordée par le Comité national des IGP, LR et STG de l'INAO si les conditions suivantes sont respectées :
- Le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 heures.
- Des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (km / m²)…).
- Une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère. Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.

5.5 Abattage

5.5.1 Attente avant abattage

C 35 Lors de l'attente avant abattage, les volailles sont protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Les quais sont couverts et ventilés.

C 36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage. Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C 37 Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai par une distance entre les caisses équivalente au minimum au passage d'un homme. Chaque lot est identifié avec le numéro de CO et/ou le nom de l'éleveur et le numéro du bâtiment.

5.5.2 Process d'abattage

C 38 Les volailles labellisables sont abattues en priorité, en aucun cas après des poules.

C 39 Attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux.
L'anesthésie est électrique ou gazeuse.
Dans le cas d'une anesthésie électrique, l'attrapage et l'accrochage des volailles se fait dans la pénombre pour limiter le stress des animaux. Les volailles sont manipulées sans brusquerie.
Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles restent dans les cages lors de l'anesthésie.
Ensuite, une fois anesthésiées, elles sont attrapées et accrochées.

C 40 La saignée est la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie.
La durée de la saignée est de 1 minute 20 secondes minimum.

Plumaison à l'eau : L'échaudage est suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. La température de l'eau d'échaudage est comprise entre 50°C et 55°C. La durée de l'échaudage peut varier de 1min30 à 3min.
La plumaison à sec est également autorisée.
La plumaison doit être complète sans érosion cutanée.

Pour les volailles vendues prêtes à cuire, l'éviscération est totale et complète, sans déchirement de la peau. La présence des reins est tolérée.

C 41 Tri et sélection des carcasses : des contrôles des carcasses effectués tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement permettent de s'assurer du respect des critères énoncés ci-dessus. 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.

E 5 Par ailleurs, un tri est effectué avant l'entrée en ressuage selon l'aspect général de la carcasse (retraits, saisies et déclassés). Un bridage est effectué pour des ventes en pièces entières.

C 42 Pour être labellisables, les carcasses doivent respecter les caractéristiques minimales suivantes :
- la couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans la fiche produit
- Poids minimum en effilé et éviscéré sans abats : défini dans la fiche produit
- Aspect :
  . pour les pièces entières : carcasses de classe A,
  . pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de léger défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

E 6 **Des analyses bactériologiques** sont réalisées sur produit fini par sondage: les germes recherchés sont ceux définis dans le protocole de la FIA en vigueur.

5.6 Ressuage

C 43 Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
L'entrée en ressuage doit intervenir au maximum 60 minutes après l'accrochage des volailles vivantes.
La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage.
Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.

La durée de ressuage est de 2h00 minimum. **Les animaux ressués doivent sortir à une température ≤ 4°C à cœur.**

Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

C 44 Pour permettre le nettoyage et la désinfection, le vide total doit avoir lieu :
- au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés
- au moins une fois par semaine dans le local de ressuage et de stockage pour les autres installations.

5.7 Conditionnement des volailles entières

Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.

C 45 Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, la traçabilité est assurée jusqu'à l'utilisateur final au moyen de l'étiquette de labellisation avec le numéro individuel d'identification.

C 46 La DLC maximale des volailles entières est définie dans la fiche produit. Elle concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit.

C 47 Les présentations prêtes à cuire (PAC) et effilées sont autorisées. Dans le cas d'une présentation PAC, le cache pattes est obligatoire en l'absence de tarses.
Modes de conditionnement : nu, sous film ou coque, sous atmosphère contrôlée.

Les étiquettes (estampille sanitaire, étiquette DLC ou étiquette poids/prix, étiquette ou écrin commercial) doivent être visibles : Pour une volaille nue,
- l'estampille sanitaire et l'étiquette de DLC sont positionnées sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ;
- l'étiquette est positionnée de manière symétrique sur la carcasse.

Pour une volaille sous film ou coque,
- le film est positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ;
- les étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) sont positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel)

Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire ou permanente est autorisée dans les conditions suivantes :
Les opérations de ressuage, d'estampillage et d'apposition de la DLC sont effectuées par l'abatteur.
L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.

C 48 Séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement :
Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des établissements déjà habilités. Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité.
Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.
Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot considéré, la date d'abattage ou la DLC, informations fournies par l'abattoir avant expédition.

5.8 Découpe

Ceci ne concerne que les opérations de préparation d'unité de vente consommateur et non les opérations effectuées en présence du consommateur.

C 49 Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de

dindes de Noël.

C 50 L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celles des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe des lots de volailles label rouge différents. Pour cela, soit la ligne de découpe est réservée à la découpe de volailles label rouge dans des créneaux horaires définis, soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe de volailles label rouge.
Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots.

C 51 La température de la salle de découpe est inférieure ou égale à **8°C**.

Il s'écoule un délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage.
Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est de 72 heures maximum.
La découpe automatisée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids.
Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.
Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

C 52 Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur.

L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A. Les découpes doivent être notamment exemptes :
- de toutes matières étrangères, souillure ou sang ;
- de toute odeur étrangère ;
- de tâches visibles de sang.

E 7 **Des analyses bactériologiques** sont réalisées sur les découpes par sondage: les germes recherchés sont ceux définis dans le protocole de la FIA en vigueur.

5.9 Conditionnement des découpes de volailles

C 53 Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque UVC (unité de vente consommateur) doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.

Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, la traçabilité est assurée jusqu'à l'utilisateur final au moyen de l'étiquette de labellisation avec le numéro individuel d'identification.

C 54 La DLC maximale des pièces de découpe est définie dans la fiche produit. Elle est comptabilisée à compter du jour qui suit le jour d'abattage.

5.10 Surgélation

C 84 La surgélation des volailles Label Rouge est autorisée, pas la congélation.

C 85 L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles.

C 86 L'attente maximale entre l'abattage et la mise en surgélation est de 24 heures (lendemain de l'abattage).
La surgélation se fait en tunnel pour les volailles entières et les découpes.
La température de l'air à la sortie de l'évaporateur doit être comprise entre –35°C et –40°C, l'objectif étant d'atteindre une température à coeur des produits de –18°C.
Le délai maximum pour atteindre cette température à coeur est défini dans la fiche produit.
La surgélation est réalisée par air pulsé.
La DDM (Date de durabilité minimale) après surgélation est définie dans la fiche produit.

C 87 Outre les obligations règlementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :
- la dénomination de vente complétée par la mention « surgelé »
- les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C 88 Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de la traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent les opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

6 ETIQUETAGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur, au minimum :
- le logotype « label rouge », dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge,
- les caractéristiques certifiées,
  Celles-ci sont précédées de la mention « principales caractéristiques certifiées » ou « caractéristiques certifiées ».
- le nom et l'adresse de l'ODG : Syndicat de Défense des Volailles Fermières d'Auvergne (SYVOFA) – 78 rue de Paris – 03200 VICHY. Si le nom de l'ODG comporte une mention géographique, en l'absence d'association avec une IGP, l'acronyme du nom de l'ODG doit être utilisé.

7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

N°	Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Sélection et multiplication			
C 2	Souche	Souche à croissance lente	Documentaire
Alimentation			
C 6	Matières premières autorisées	Matières premières d'origine végétale et minérale (liste positive)	Documentaire
C 7	Teneur en matières grasses totales de l'aliment	5% maximum	Documentaire
C 8	Additifs utilisés	Additifs prévus par la réglementation en vigueur à l'exception des additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants	Documentaire
C 9	Aliments médicamenteux	Distribution systématique interdite à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.	Documentaire
Elevage			
C 20	Surface par bâtiment	Surface maximale utilisable par bâtiment : 400 m²	Documentaire
C 23	Accès au parcours	Accès au parcours de 9 h au crépuscule.	Contrôle terrain
C 29	Ordonnances	Absence de traitement soumis à prescription vétérinaire 10 jours avant abattage	Documentaire
Ressuage			
C 43	T°C sortie ressuage	Les animaux ressués doivent sortir à une Température à cœur ≤4°C.	Documentaire Mesure
Découpe			
C 51	Respect du process de découpe	Découpe de volailles. Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée si les volailles sont calibrées. Parage manuel des morceaux Délai de 72 heures maximum entre l'abattage et la mise en découpe	Visuel Documentaire
C 42 C 52	Caractéristiques de labellisation	Entier : Carcasses de classe A Découpe : Découpes pouvant provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) Découpes conformes aux critères de présentation de la classe A Morceaux de découpe autorisés par la réglementation	Visuel
Surgélation			
C 86	Délai de surgélation	Entrée en tunnel de surgélation 24 h maximum après abattage	Documentaire

II / FICHE PRODUIT

1 GROUPEMENT DEMANDEUR

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

2 NOM DU LABEL ROUGE

PINTADE FERMIERE ENTIERE ET DECOUPE, FRAICHE ET SURGELEE

3 DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

	Pintade entière	**Découpes de pintade**
Mode de présentation	- éviscérée, sans abats avec ou sans tarse - effilée	Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur
Mode de commercialisation	fraîche et surgelée	
Emballage en présentation frais et surgelé	- sous film ou coque - nue - sous atmosphère modifiée - sous vide - vrac, UVC	
Critères physiques	Poids minimum éviscéré sans abats : 850 g Poids minimum effilé : 1100 g Critères classe A	Critères classe A
Durée de vie *(validée avec le protocole de validation des durées de vie de la FIA – Décembre 07)*	Fraîche : - sous film, nu : 11 jours après abattage (jour d'abattage non compris) - sous atmosphère modifiée, sous vide : 15 jours après abattage (jour d'abattage non compris) Surgelée : 10 mois après surgélation	
Caractéristiques organoleptiques	• Os durs, • Chair ferme, adhérente à l'os, assez juteuse, • Flaveurs diversifiées, • Absence de mauvaise odeur à cru	• Flaveurs diversifiées, • Absence de mauvaise odeur à cru

3.2 Comparaison avec le produit courant

Pour les volailles entières, le produit courant est une pintade fraîche de 77 jours maximum, élevé en claustration, présentée sous le même mode de présentation que le produit label rouge (PAC ou effilé) ; ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé. Il est issu d'une pintade abattue selon la même méthode que le produit label rouge.
Le produit courant de référence pour les pièces de découpe et les produits surgelés sont les produits réalisés à partir des volailles entières courantes définies ci-dessus.

Etape du process	Produit courant	Pintade fermière label Rouge	Exigence minimale de la notice technique
SELECTION ET MULTIPLICATION			
Type de souche utilisée	Souches à croissance rapide	Souches à croissance lente	Souches à croissance lente autorisées dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge
Nombre de croisements autorisés	Pas de limitation du nombre de croisements	Limité à 3 croisements provenant de la même catégorie	Limité à 3 croisements provenant de la même catégorie
ALIMENTATION			
Type de matières premières utilisées	Pas de contraintes de taux minimal de céréales ou autre matière première, hormis les contraintes zootechniques.	Alimentation d'origine végétale et minérale Liste positive de matières premières autorisées, 70 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales pendant la phase d'engraissement Taux de matières grasses limité à 5%	70 % minimum, en moyenne pondérée, de céréales et produits dérivés de céréales pendant la phase d'engraissement Taux de matières grasses limité à 6%
ELEVAGE			
Taille du bâtiment	Non limitée	Surface maximale des bâtiments : 1600 m² par site d'élevage Toute exploitation dispose au maximum : -de deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles, - de quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal. Taille du bâtiment limitée à 400 m².	Surface maximale des bâtiments : 1600 m² par site d'élevage Toute exploitation dispose au maximum : -de deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles, - de quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal. Taille du bâtiment limitée à 400 m².
Densité	Non limitée Densité courante : 23 pintades / m²	Limitée à 13 pintades / m² jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg de poids vif maximum / m² à 94 jours	Limitée à 13 pintades / m² jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg de poids vif maximum / m² à 94 jours
Parcours extérieur	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur	Surface minimale du parcours : 2 m² par pintade Accès au parcours entre 6 et 8 semaines au	Surface minimale du parcours : 2 m² par pintade Accès au parcours entre 6 et 8 semaines

		plus tard selon la saison	selon la saison
Traitements	Respect des délais de retrait	Aucun traitement 10 jours avant abattage	Aucun traitement lors des 10 jours derniers avant abattage
Durée d'élevage	Pas d'âge minimum d'abattage. Durée courante : 70 jours	Durée d'élevage : 94 jours minimum	Durée d'élevage : 94 jours minimum
TRANSPORT			
Distance élevage / abattoir	Respect de la réglementation en vigueur	Durée de transport inférieure à 3 heures ou distance élevage / abattoir inférieure à 100 kms	Durée de transport inférieure à 3 heures ou distance élevage / abattoir inférieure à 100 kms
ABATTAGE			
Délai avant abattage	Pas de contraintes	30 minutes minimum	30 minutes minimum
Délai entre l'anesthésie et la saignée	Pas de contraintes	5 secondes minimum	5 secondes minimum
Durée de saignée	Pas de contraintes	**1 minute 20 secondes minimum**	1 minute minimum
DECOUPE			
Mode de découpe	Pas de contraintes	Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée si les pintades sont calibrées. Parage manuel des morceaux	Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée si les pintades sont calibrées. Parage manuel des morceaux
SURGELATION			
Délai et température de surgélation	Attente maximale entre abattage et surgélation : 6 jours maximum	Attente maximale entre abattage et surgélation : 24 H	Attente maximale entre abattage et surgélation : 24 H
PRESENTATION A LA VENTE			
Etiquetage	Etiquetage avec les mentions réglementaires obligatoires	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette portant un numéro individuel d'identification	Chaque pièce entière et chaque unité de vente dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur doivent être identifiées avec un numéro individuel d'identification.
DLC - DDM	sous la responsabilité du fabricant – Pas de délai maximum	DLC : 11 jours maximum après abattage pour les produits nus ou sous film DLC : 15 jours maximum pour les produits sous vide ou sous atmosphère modifiée DDM : 10 mois maximum après surgélation	DLC : 11 jours maximum après abattage pour les produits nus ou sous film DLC : 15 jours maximum pour les produits sous vide ou sous atmosphère modifiée DDM : 10 mois maximum après surgélation

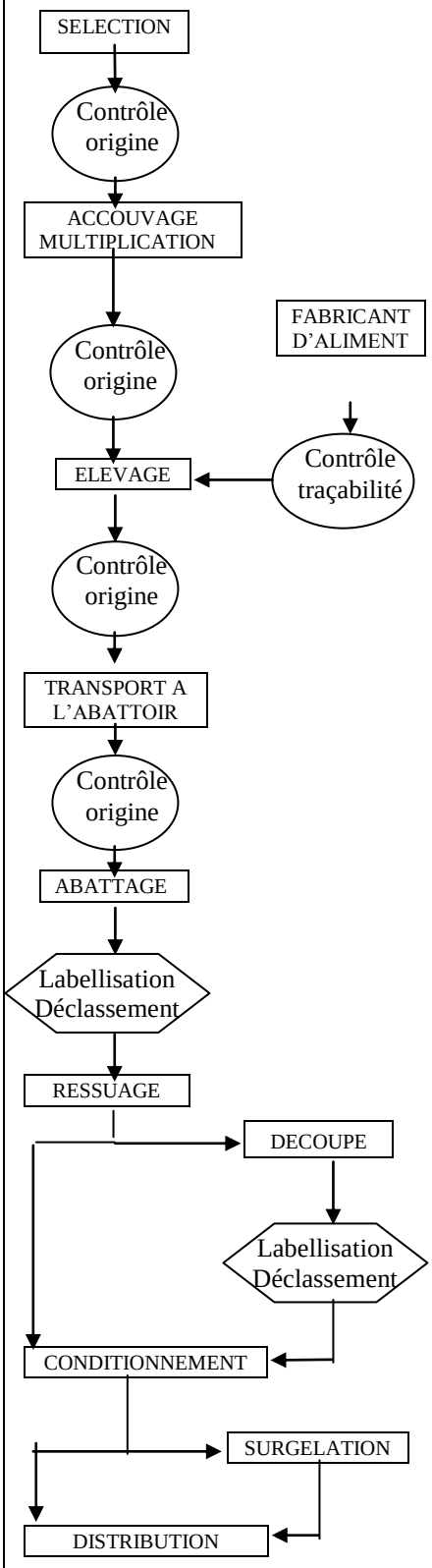
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

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

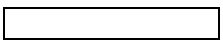
4 TRAÇABILITÉ

Voir tronc commun

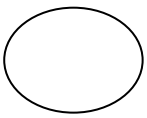
5 MÉTHODE D'OBTENTION

Etape	Points de Maîtrise
	Création et maintien de lignées (C 2) Production des parentaux (C 3) Homogénéité des pintadeaux (C 4) Plan d'alimentation et pourcentage de céréales (C 10 / C 11) Densité et effectif (C 22) Caractéristiques des parcours (C 27) Enlèvement des volailles (C 31) Abattage (C 42) Conditionnement des découpes et pièces entières (C 46 / C 54) Surgélation (C 86)

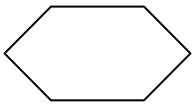
LEGENDE du Schéma de Vie :



Etape



Contrôle



Décision

5.1 Sélection et Multiplication

C 2 Création et maintien des lignées
La création des lignées doit permettre d'obtenir des volailles de chair :
- à croissance lente, permettant d'obtenir à 94 jours d'élevage, une pintade éviscérée, sans abats avec un poids minimal de 850 g ou une pintade effilée avec un poids minimal de 1100 g
- répondant aux caractéristiques spécifiques suivantes : pintade au plumage gris barré à noir

La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps des caractéristiques suivantes : pintade au plumage gris barré à noir.

C 3 Production des parentaux
Les croisements autorisés sont :

♀ / ♂	GL 22	Essor MI	GF 36
GL 13	GL 213		
Essor LF		ESSOR MI.LF	
GF 48			Caringa Nimba

Ceux-ci permettent de répondre aux objectifs à la caractéristique C 2.

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF (syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles).

C 4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les oeufs mis à couver doivent avoir un poids minimum de 38 g. Ils sont pesés au minimum une fois par mois pendant toute la période d'élevage des reproducteurs.

5.2 Alimentation

C 10 Le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %.

C11 Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et produits dérivés de céréales.

Les aliments contiennent :
- pendant la période de démarrage (de 1 à 28 jours) : 50% de céréales et produits dérivés de céréales minimum
- pendant la période d'engraissement (à partir du 29ème jour et jusqu'à l'abattage) : 70% minimum de céréales et produits dérivés de céréales.

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

Plan d'alimentation et fourchettes des taux d'incorporation (minimum et maximum) des principales matières premières (taux donnés en % du poids de la formule) :

	DEMARRAGE 0-28 jours (%)	CROISSANCE 29 jours - au plus tard à 70 jours (%)	FINITION au plus tard à 71 jours - abattage (%)
Grains de céréales et produits dérivés			
Blé	2-50	2-50	5-60
Maïs	5-50	5-60	5-65
Orge	0-10	0-20	0-20
Triticale	0-10	0-40	0-40
Seigle	0-5	0-15	0-15
Avoine	0-5	0-10	0-20
Sorgho	0-10	0-20	0-20
Son	0-7.5	0-10,5	0-10,5
Remoulage	0-7.5	0-10,5	0-10,5
Farine basse	0-7.5	0-10,5	0-10,5
Issues de semoulerie et de maïserie (Farine de maïs, Germes de maïs...)	0-5	0-5	0-5
Issues d'amidonnerie (Gluten, Drêches...)	0-5	0-5	0-5
Issues de distillerie de blé et de maïs (Drêches...)	0-5	0-5	0-5
Issues de malterie (Radicelles...)	0-5	0-5	0-5
Total « grains de céréales et produits dérivés »	**50% minimum**	**75 % minimum en moyenne pondérée**	
Dont total « produits dérivés » [(1)] dont taux maximum est limité à 15% de l'ensemble « grains de céréales et produits dérivés » :	**0-7.5[(1)]**	**0-11,25[(1)]**	**0-11,25 [(1)]**
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés			
Graines de Colza	0-5	0-7	0-10
Graines de Tournesol	0-5	0-5	0-5
Graines de Soja cuite	0-15	0-15	0-10
Tourteau de Soja	0-40	0-30	0-25
Tourteau de Colza	0-10	0-10	0-10
Tourteau de Tournesol	0-15	0-15	0-15
Huile Végétale (Soja, Colza, Tournesol...)	0-2	0-2	0-2
Total « tourteaux »	**0-40**	**0-30**	**0-25**
Graines de légumineuses et produits dérivés			
Pois	0-15	0-15	0-20
Féverole	0-10	0-10	0-10
Lupin	0-10	0-10	0-10
Lentille	0-10	0-10	0-10
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés			
Farine de Luzerne	0-3	0-3	0-5
Concentré protéique de luzerne	0-3	0-5	0-5
Tubercules, racines et produits dérivés ; Autres plantes, algues et produits dérivés			
Mélasse	0-3	0-3	0-3
Minéraux et produits dérivés			
Chlorure de sodium	0-1	0-1	0-1
Bicarbonate de Soude	0-1	0-1	0-1
Carbonate	0-3	0-3	0-3
Phosphate (Bicalcique, Monobicalcique,	0-3	0-3	0-3

Monocalcique...)			
Additifs			
Vitamines + oligo éléments (quantum satis)	0-5	0-5	0-5
Acides Aminés (Lysine, Méthionine, Métio Hydroxy, Analogue, Thréonine, Tryptophane...)	0-5	0-5	0-5
Extrait de plantes	0-5	0-5	0-5

(1) Le taux maximum de produits dérivés est à adapter en fonction du taux de « grains de céréales et produits dérivés » utilisés.

5.3 Elevage

5.3.1 Caractéristiques des bâtiments

C 22 La densité maximale par bâtiment, à la mise en place et jusqu'à l'abattage, est de 13 sujets / m² (25 kg de poids vif maximum / m² à 94 jours) y compris le pourcentage gratuit. L'effectif maximal par bâtiment est de 5200 pintades et l'effectif maximal par site d'élevage est de 20800 pintades.

5.3.2 Caractéristiques des parcours

C 27 La surface du parcours doit être de 2 m² minimum par pintade.

L'âge maximal d'accès au parcours est entre 6 et 8 semaines selon la saison.

5.3.3 Enlèvement des volailles

C 31 L'âge minimal d'abattage est de 94 jours. Cet âge se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

5.4 Abattage

C 42 Pour être labellisables, les carcasses doivent respecter les caractéristiques minimales suivantes :
- poids des pintades éviscérées, prêtes à cuire supérieur à 850g (poids sans tarse),
- poids des pintades effilées supérieur à 1100g

Le bridage des pintades doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

5.5 Conditionnement des volailles entières et découpe

Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.

C 46 La DLC maximale (jour d'abattage non compris) est de :
- 11 jours pour les pintades entières nues ou conditionnées sous film
- 15 jours pour les pintades entières conditionnées sous atmosphère modifiée ou sous vide

C 54 La DLC maximale des découpes (jour d'abattage non compris) est de :
- 11 jours pour les découpes de pintades nues ou conditionnées sous film
- 15 jours pour les découpes de pintades conditionnées sous atmosphère modifiée ou sous vide

5.6 Surgélation

C 86 Le délai maximum pour atteindre une température à cœur des produits de –18°C doit être de :
- 6 h 00 pour les pintades entières
- 1 h 30 pour les découpes de pintade

La DDM (Date de durabilité minimale) maximale après surgélation est de 10 mois.

6 ETIQUETAGE

Les caractéristiques certifiées communicantes doivent être indiquées sur l'étiquetage de la manière suivante :

« Principales caractéristiques certifiées » ou « caractéristiques certifiées » :
- Alimentée avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum.

7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

N°	Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
		Sélection et multiplication	
C 3	Production des parentaux	Souches parentales femelles : GL13, Essor LF, GF48 Souches parentales mâles : GL22, Essor MI, GF36 Pour l'obtention des croisements : GL213 Essor MI.LF, Caringa Nimba	Documentaire
		Alimentation	
C 10 C 11	Pourcentage de céréales et durée de distribution	Aliments composés de 100% de végétaux, minéraux et vitamines avec un minimum de : - de 1 à 28 jours : 50% de céréales - à partir du 29ème jour, jusqu'à l'abattage : 70% minimum	Visite Terrain
		Elevage	
C 22	Nombre de poussins livrés par rapport à la surface du bâtiment	13 pintades / m² maximum, y compris le pourcentage gratuit, n'excédant pas au total 25 kg de poids vif / m² à 94 jours	Documentaire
C 27	Surface du parcours Age d'accès des pintades au parcours	Surface de 2 m² minimum par pintade Accès au parcours entre 6 et 8 semaines au plus tard	Visuel Documentaire
C 31	Age d'abattage	94 jours minimum	Documentaire
		Abattage	
C 42	Caractéristiques de labellisation	Entier : Poids PAC ≥ 850 g, poids effilé ≥ 1100 g	Visuel Documentaire
		Conditionnement	
C 46	DLC carcasse	Maximum 11 jours après abattage pour les produits nus ou conditionnés sous film Maximum 15 jours après abattage pour les produits conditionnés sous atmosphère modifiée ou sous vide	Visuel Documentaire
C 54	DLC découpe	Maximum 11 jours après abattage pour les produits nus ou conditionnés sous film Maximum 15 jours après abattage pour les produits conditionnés sous atmosphère modifiée ou sous vide	Visuel Documentaire
		Surgélation	
C 86	Délai de surgélation	Délai maximum pour atteindre une température de –18°C à coeur : 6 h 00 pour les pintades entières, 1 h 30 pour les découpes de pintade.	Documentaire
C 86	DDM	DDM maximale après surgélation : 10 mois	Visuel/ doc

ANNEXE

Liste des installations ayant des bâtiments construits avant le 21 décembre 2006, pour lesquelles la profondeur du parcours placé à l'équerre du bâtiment est inférieure à une fois la longueur du bâtiment (C19)

Nbre de Bâtiments	N° INUAV	Adresse		
1	V003ACR	Chez peulong	3251	ARFEUILLES
1	V003ACY	"Le Pavillon"	3300	MOLLES
1	V003ACZ	Le Bois Rond	3130	LIERNOLLES
1	V003ADH	"Le Roc"	3130	LODDES
1	V003ADL	La Pierre Maligne	3130	MONTAIGUET EN FOREZ
1	V003ADM	La Tuilerie	3130	ST DIDIER EN DONJON
1	V003ADX	"Le Pérou"	3300	MOLLES
1	V003ADY	Les Quatre Vents	03460	VILLENEUVE SUR ALLIER
1	V003AEH	Lafont	3420	ST MARCEL EN MARCILLAT
1	V003AEV	Les Bardets	3230	GANAY SUR LOIRE
1	V003AGU	Le Toquin	3640	ARFEUILLES
1	V003AGY	La Motte	3130	BERT
1	V003AHE	"Vallière"	03440	BUXIERES LES MINES
1	V003AHF	Le Mas	3140	CHAREIL CINTRAT
1	V003AHK		03240	DEUX CHAISES
1	V003AHO	La Maison Rouge	3230	GARNAT / ENGIEVRE
1	V003AHU	"Mousserin"	3250	LA PRUGNE
1	V003AHV	"Richemont"	3170	BIZENEUILLE
1	V003AHV	Le Colza	3120	LE BREUIL
1	V003AIM	Les Gouets	3300	MOLLES
1	V003AIS	Le Bouquet	3150	SANSSAT
1	V003AIV	Les Robins	3400	SAINT-ENNEMOND
1	V003AIZ	Les Marmes	3220	S^{t} LEON
1	V003AJW	Sainte foy	3450	EBREUIL
1	V003AJY	Le Vergnaud	03600	HYDS
1	V003AKC	Le Bois Piou	3230	LA CHAPELLE AUX CHASSES
1	V003AKF	"Les Brosses"	3120	LE BREUIL
1	V003AKI	"Martignière"	03250	LA MAYET DE MONTAGNE
1	V003AKO	"Les Corres"	3300	MOLLES
1	V003AKP	Les rabuts	3470	MONETAY SUR LOIRE
1	V003ALE	Noally	3260	GOUISE
1	V003ALI	Domaine de chavagnat	3260	MARCENAT
1	V003ALK	Lycée agricole TOURRET	3000	NEUVY
1	V003ALM	Les Batrons	3130	ST LEGER SUR VOUZANCE
1	V003AMK	Les Baraudines	3800	GANNAT
1	V003AMV	Le Petit Chitin	3120	ST CHRISTOPHE
1	V003ANC	Ronnet	03420	ARPHEUILLE St PRIEST
1	V003ANP	Sermantre	03800	MONTAIGNET/ ANDELOT
1	V003ANT	Les Chaumes	3390	SAINT BONNET DE FOUR

Nbre de Bâtiments	N° INUAV	Adresse		
1	V003ANV	Chavanon	3300	CUSSET
1	V003ANX	Les Jardiers	03400	GENNETINES
1	V003ANZ	La loge Sotty	3470	MONETAY SUR LOIRE
1	V003AOM	Les Blanchards	3150	MONTAIGU LE BLIN
1	V003APV	Le Bouquet	3150	SANSSAT
1	V003AST	Chemin de Beaupoirier	3260	SAINT-FELIX
1	V003AUH	Domaine de chavagnat	3260	MARCENAT
1	V003AVL	charagien	03420	MARCILLAT EN COMBRAILLES
1	V003AVN	Chez Tuloup	3130	MONTAIGUET EN FOREZ
1	V003AVO	Les Telots	3150	ST-GERAND LE PUY
1	V003AVW	Lycée agricole TOURRET	3000	NEUVY
1	V003AWF	Les Burjeauds	3220	VARENNES sur TECHE
1	V003AWG	Les Burjeauds	3220	VARENNES sur TECHE
1	V003AWT	"La Rousille"	03330	BELLENAVES
1	V003AXM	Le Bois Rond	3130	LIERNOLLES
1	V003AXN	Le Bois Rond	3130	LIERNOLLES
1	V003AXO	Le Bois Rond	3130	LIERNOLLES
1	V003AXU	La Tuilerie	03470	SALIGNY SUR ROUDON
1	V003AYB	Chez choux	3120	LAPALISSE
1	V003AYC	Chez choux	3120	LAPALISSE
1	V003AZE	Le Bouquet	3150	SANSSAT
1	V003AZF	Le Bouquet	3150	SANSSAT
1	V003AZG	Le Bouquet	3150	SANSSAT
1	V003AZP	"Toninin"	3120	S^{t} CHRISTOPHE
1	V003AZW	"Le Roc"	3130	LODDES
1	V003BAE	"Domaine de Rouzat"	3800	GANNAT
1	V003BAZ	Les Gouets	3300	MOLLES
1	V003BBG	Le Colza	3120	LE BREUIL
1	V003BBU	Chavenon	3300	CUSSET
1	V003BBV	Chavanon	3300	CUSSET
1	V003BDB	3 Place S^{t} Georges	3421	MARCILLAT EN COMBRAILLES
1	V003BDC	4 Place S^{t} Georges	3422	MARCILLAT EN COMBRAILLES
1	V003BDL	Les Blanchons	3140	MERCY
1	V003BEC	Route de Pierrefitte	3470	SALIGNY SUR ROUDON
1	V003BEL	Noally	3260	GOUISE
1	V003BFG	"Vallière"	03440	BUXIERES LES MINES
1	V003BGJ	"Les Raduriers"	3300	CREUZIER LE NEUF
1	V003BGT	La Maison Rouge	3230	GARNAT / ENGIEVRE
1	V003BHP	Glennet bas	3120	ANDELAROCHE
1	V003BHT	Les Robins	3400	SAINT-ENNEMOND
1	V003BHW	Les Bardets	3231	GANAY SUR LOIRE
1	V003BHZ	Les Patureaux	3190	MAILLET
1	V003BIA	Les Patureaux	3190	MAILLET
1	V015ADK	"Vazerat"	15500	MASSIAC
1	V015AEM	"Vazerat"	15500	MASSIAC

Nbre de Bâtiments	N° INUAV	Adresse		
1	V018AAR	"Les Fromentots"	18360	LA CELETTE
1	V023AAW		23110	EVAUX LES BAINS
1	V023ABQ	La Bessede	23170	CHAMBON S/ VOUEIZE
1	V023ACQ	Le Bourg	23110	EVAUX LES BAINS
1	V023AEI		23230	BORD ST GEORGES
1	V023AEW	Teillet	23170	LUSSAT
1	V023AEX	La Sagnat	23110	FONTANIERES
1	V042ACP	'La marande''	42720	LA BENISSON DIEU
1	V042ALE	"Citereau"	42110	Ste FOY st SULPICE
1	V043ABN	"La Jarige"	43360	VERGONGHEON
1	V043ADJ	"Lubières Haut"	43360	VERGONGHEON
1	V043AKC	"La Jarige"	43360	VERGONGHEON
1	V058AFN	"Les Baillys"	58390	DORNES
1	V058AFO	"Les Baillys"	58390	DORNES
1	V063AAB	Vensat	63350	MARINGUES
1	V063AAD	"Petit prouillat"	63310	S^{t} ANDRE LE COQ
1	V063AAI	La Magnant	63160	ST JULIEN DE COPPEL
1	V063ACL	Le Gacard	63270	ISSERTEAUX
1	V063ADF	Laudan	63120	COURPIERE
1	V063ADT	Espinasse	63520	TREZIOUX
1	V063ADW	Le Bouchet	63930	AUGEROLLES
1	V063ADX	"Roussy"	63590	CUNLHAT
1	V063AEB	"Grange mage"	63590	AUZELLES
1	V063AEC	"Chigros"	63590	AUZELLES
1	V063AED	Sails	63220	BEURRIERE
1	V063AEE	Boulard	63640	BIOLLET
1	V063AEG	"Francusse"	63330	PIONSAT
1	V063AEH	Les Primeaux	63330	BUSSIERES PRES PIONSAT
1	V063AER	La Batisse	63590	LA CHAPELLE AGNON
1	V063AEX	Sainte Linge	63390	CHATEAUNEUF LES BAINS
1	V063AEY	"Chez Guillot"	63290	PUY GUILLAUME
1	V063AFB	"Le Fautbourg"	63380	COMBRAILLES
1	V063AFO	La Gravière Basse	63270	MANGLIEU
1	V063AGB	Le Puy	63390	AYAT SUR SIOULE
1	V063AGG		63580	LE VERNET LA VARENNE
1	V063AGI	Dourbias	63520	CEILLOUX
1	V063AGJ	"Pradelle"	63600	AMBERT
1	V063AGK	Féchal	63420	APCHAT
1	V063AGM	"Charinges"	63640	BIOLLET
1	V063AGN	"Villemonteix"	63230	BROMONT LAMOTHE
1	V063AGP	Usclade	63490	BROUSSE
1	V063AHA	"Roussy"	63591	CUNLHAT
1	V063AHB	Vialatte	63590	CUNLHAT
1	V063AHE	Le Theil	63520	ESTANDEUIL
1	V063AHF	"Les Terrades"	63390	GOUTTIERES
1	V063AHG	Le Bourgis	63270	ISSERTEAUX

Nbre de Bâtiments	N° INUAV	Adresse		
1	V063AHH	Les Mariches	63990	JOB
1	V063AHM	N° 2, Les Moussours	63290	LIMONS
1	V063AHP	"Champignoux"	63700	MOUREUILLES
1	V063AHR		3430	NEUVILLE
1	V063AHT	"Colas"	63290	PASLIERES
1	V063AHU	"Gagnat"	63920	PESCHADOIRES
1	V063AIF	Drulhe	63120	SAINTE AGATHE
1	V063AIH	La Chaux	63440	ST GAL SUR SIOULE
1	V063AJC	Espinasse	63521	TREZIOUX
1	V063AKW	"Domaine de la Moyenne"	63730	LES MARTES DE VEYRE
1	V063AKY		63190	LEZOUX
1	V063ALB	"Les Quatre Chemins"	63350	LUZILLAT
1	V063ALM	"Les Chabreyras"	63580	S^{t} ETIENNE SUR USSON
1	V063ALX	La Charmette	63350	ST LAURE
1	V063AME	8 Rue Général Baurot	63260	THURET
1	V063AMF	Les Péroches	63260	THURET
1	V063AMX	"Le Vivet"	63530	VOLVIC
1	V063AOH	"Les boules"	63350	CREVANT LAVEINE
1	V063AOS	Pradelles	63250	CELLES SUR DUROLLE
1	V063APL	Le Bourg	63340	NONETTE
1	V063APN	"Les bruyères"	63700	MOUREUILLES
1	V063APP	"L'Oriaval"	63310	RANDAN
1	V063APT	"La Grainetie"	63590	CUNLHAT
1	V063APX	Les Longs - Route des Charmes de Maringue	63720	CLERLANDE
1	V063APZ	"Chigros"	63590	AUZELLES
1	V063AQK	La Brugère	63520	CEILLOUX
1	V063ARF	"Roussy"	63592	CUNLHAT
1	V063ARH	"La Grainetie"	63590	CUNLHAT
1	V063ASD	Le Bourg	63380	LANDOGNE
1	V063ASE		63190	LEZOUX
1	V063ASF		63190	LEZOUX
1	V063ASG	"Les Terrades"	63390	GOUTTIERES
1	V063ASH	"Domaine de la Moyenne"	63730	LES MARTES DE VEYRE
1	V063ASN	"Colas"	63290	PASLIERES
1	V063ASP	"Gagnat"	63920	PESCHADOIRES
1	V063ASS	Le cerrier	63360	St BEAUZIRE
1	V063ASZ	Rue de la Font Robine	63500	SOLIGNAT
1	V063ATD	8 Rue Général Baurot	63260	THURET
1	V063ATU	Les Darpoux	63290	LIMONS
1	V063ATV	"Cognord"	63300	THIERS
1	V063AUB	"Mazaubel"	63500	TEILHET
1	V063AUO	Rue Ambère	63720	ENTRAIGUES
1	V063AUR	Les Primeaux	63330	BUSSIERES PRES PIONSAT
1	V063AUS	Le Petit Mayet	63390	S^{t} GERVAIS D'AUVERGNE
1	V063AVN	"L'Oriaval"	63310	RANDAN
1	V063AWW	Le Puy Gentil	63160	NEUVILLE

Nbre de Bâtiments	N° INUAV	Adresse		
1	V071AFB	Lapillone	71340	MELAY
1	V071CLT	Champabeau	71161	LA MOTTE ST JEAN