Cahier des charges du label rouge n° LA 01/85 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/85 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

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 justificatifs de la qualité supérieure 3

4. TRAÇABILITÉ 3

5. MÉTHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 8
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.3. Parcours 8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.5.4.1. Traitements 8
5.5.4.2. Vide sanitaire 8
5.5.5. Enlèvement de la bande 8
5.5.6. Ramassage et transport 8
5.6. Abattage 9
5.6.1. Attente avant abattage 9
5.6.2. Abattage 9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.6.4. Ressuage 9
5.7. Conditionnement des volailles entières 9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 9
5.9. Transformation 9
5.10. Surgélation 9

6. ÉTIQUETAGE 9

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 10

Annexe 1 : Plan d'alimentation 11

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Qualicnor

Siège social :
179 rue des Renards
76190 Ste Marie des Champs
Tel : 02 35 56 84 55- Fax : 02 35 56 21 83
Courriel : qualicnor@orange.fr

Siège administratif :
777 rue de l'Abbé Pruvost
62850 Licques
Tél. : 03 21 35 70 16- Fax : 03 21 85 46 33

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais.

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 justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Fabrication d'aliment	Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication	Registre de fabrication et de livraison	Bon de livraison et étiquettes
Livraison des oisillons parentaux	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : - Organisme de sélection - Croisement	Registre des mises en place	Certificat d'origine

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	- Date d'éclosion - Nombre de parentaux livrés - Date		
Multiplication	Attribution d'un numéro de parquet Registre d'entrée-sortie Marquage des œufs dès le ramassage par la date et le numéro du bâtiment	Registre d'entrée-sortie	
Livraison des œufs au couvoir	Mise en place d'un bon de livraison reprenant : - Le parquet d'origine - Croisement - La date de ponte - La date de livraison - Le nombre d'œufs livrés	Registre de livraison	Bon de livraison
Livraison des oisillons	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : - Le code des parquets de parentaux - La date d'éclosion des oisillons - La souche utilisée - Le nombre d'oisillons livrés	Registre de livraison	certificat d'origine
Elevage	Tenue d'une fiche d'élevage (indications du certificat d'origine, enregistrement de la mortalité) : Enregistrement des traitements Conservation des ordonnances Enregistrement de l'origine, la nature et quantités de l'aliment	fiche d'élevage	Certificat d'origine Ordonnances Bons de livraison aliment
Enlèvement	Enregistrement du nom de l'éleveur, du nombre de volailles enlevées et de date d'enlèvement	Fiche d'élevage	Bon d'enlèvement
Transport à l'abattoir	Volailles accompagnées par un bon d'enlèvement reprenant - Nom de l'éleveur - Date d'enlèvement - Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) - Nombre de volailles enlevées	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Déchargement et attente avant abattage	Le bon d'enlèvement est complété par nombre d'animaux morts lors du transport Séparation des abattages dans le temps	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Abattage	Abattage par bande	Fiche d'abattage	
Tri	Le bon d'enlèvement est complété à l'abattoir par : - La date d'abattage - Le nombre de carcasses label rouge - Le nombre de saisies - Le nombre de déclassées - Le nombre de vendus vivants	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Ressuage	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Découpe	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Conditionnement Etiquetage	Etiquettes numérotées Enregistrement des numéros d'étiquettes correspondant à chaque éleveur par date d'abattage et par type de conditionnement	Registre d'abattage Déclaration d'étiquettes	Etiquetage
Stockage	Produit étiqueté		étiquetage
Transport au lieu de vente	Bon de livraison Etiquettes numérotées Enregistrement de la destination de chaque bande	Registre d'expédition	Bon livraison étiquetage
Distribution	Etiquettes numérotées	Comptabilité matière	Facture

Documents de traçabilité

Les documents de certification permettant de certifier l'origine des animaux et d'assurer la traçabilité des volailles sont les suivants :

Certificat d'origine reproducteurs :
Document de certification établi par les sélectionneurs portant au moins les mentions suivantes :
- nom et adresse du sélectionneur
- croisement
- date d'éclosion
- quantité de poussins reproducteurs livrés
- nom et adresse du couvoir
- date de livraison

Certificat d'origine des oisillons :
Document de certification établi par les couvoirs portant au minimum les mentions suivantes :
- numéro d'ordre du certificat,
- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre d'oisillons livrés (y compris le pourcentage non facturé),
- code des parquets de parentaux (dans le cas où plusieurs parquets sont utilisés, les quantités doivent être détaillées par parquet),
- date d'éclosion des oisillons ,
- nature du croisement utilisé.

Fiche d'élevage :
Document de certification tenu par l'éleveur, comportant au minimum les relevés suivants
- N° certificat d'origine des oisillons,
- nombre d'oisillons livrés
- mortalité journalière et cumul,
- détail de chaque livraison d'aliment (nom du fournisseur, nom de la formule, quantité livrée, date de livraison),
- détail des apports de céréales (nature, quantité, date),
- détail des traitements effectués (nature, posologie, dates),
- date des interventions éventuelles : chaponnage, tri...
- date de chaque enlèvement (abattoir, quantité, date).

Bon d'enlèvement :
Document de certification portant les indications suivantes renseignées lors de l'enlèvement :
- nom de l'éleveur,
- nombre de volailles enlevées,
- date de l'enlèvement,
- nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final),
- signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur.

Il est complété à l'abattoir par les éléments suivants :
- nombre de volailles abattues,
- nombre de volailles saisies,
- nombre de volailles déclassées.
-

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes blanches ♂ / ♀ : T55 : I66 JA57 : T557 : I657 SA51 : T551 : -

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Poids moyen des œufs à couver	≥ 51 grammes
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux une pesée quotidienne est réalisée, en élevage multiplicateur ou au couvoir, durant les 3 premières semaines de production, soit de façon mécanique, visuelle ou tout autre méthode garantissant le poids minimum des œufs à couver. Au-delà de cette période l'opérateur procède à un contrôle mensuel.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S5.	Utilisation des additifs antiparasitaires	Dans le cas de supplémentation anti-coccidienne, elle doit être supprimée 8 jours avant abattage.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Interventions sur les animaux	Le débecquage et le désonglage sont interdits. La pose d'oreillères est interdite.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Attente réalisée à l'abri des courants d'air et dans une ambiance calme.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Durée d'échaudage	Entre 3 et 4 minutes.
S10.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	**Durée de ressuage**	**2 heures minimum**

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Priorité d'abattage	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces entières	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces de découpe	Visuel Documentaire

*C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

	Période de démarrage Aliment démarrage	**Période d'engraissement**	
		Aliment croissance	**Aliment finition**
Période distribution	1 à 28 jours	29-74 jours	75 jours à l'abattage
Total céréales et produits dérivés	*≥ 50 %*	*≥ 75 %*	*≥ 75 %*
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	0-50 %	0-35%	0-35%
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10-80 %	30-90 %	30-90 %
Produits dérivés de céréales	0-7,5 %	0-11 %	0-11 %
Oléagineux et produits dérivés, (soja, colza, tournesol, etc…) :			
- graines	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- tourteaux	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- huiles	0-5 %	0-5 %	0-5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0-15 %	0-15 %	0-15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0-25 %	0-25 %	0-25 %
Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum.	0	0	0-5%

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/84 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/84 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

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 justificatifs de la qualité supérieure 3
4. TRAÇABILITÉ 3
5. MÉTHODE D'OBTENTION 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.3. Parcours 8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.5.4.1. Traitements 8
5.5.4.2. Vide sanitaire 8
5.5.5. Enlèvement de la bande 8
5.5.6. Ramassage et transport 8
5.6. Abattage 8
5.6.1. Attente avant abattage 8
5.6.2. Abattage 9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.6.4. Ressuage 9
5.7. Conditionnement des volailles entières 9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 9
5.9. Transformation 9
5.10. Surgélation 9
6. ÉTIQUETAGE 9
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 9
Annexe 1 : Plan d'alimentation 11

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Qualicnor

Siège social :
179 rue des Renards
76190 Ste Marie des Champs
Tel : 02 35 56 84 55- Fax : 02 35 56 21 83
Courriel : qualicnor@orange.fr

Siège administratif
777 rue de l'Abbé Pruvost
62850 Licques
Tél. : 03 21 35 70 16- Fax : 03 21 85 46 33

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais.

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 justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Fabrication d'aliment	Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication	Registre de fabrication et de livraison	Bon de livraison et étiquettes
Livraison des oisillons parentaux	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : • Organisme de sélection • Croisement	Registre des mises en place	Certificat d'origine

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	• Date d'éclosion • Nombre de parentaux livrés • Date		
Multiplication	Attribution d'un numéro de parquet Registre d'entrée-sortie Marquage des œufs dès le ramassage par la date et le numéro du bâtiment	Registre d'entrée-sortie	
Livraison des œufs au couvoir	Mise en place d'un bon de livraison reprenant : • Le parquet d'origine • Croisement • La date de ponte • La date de livraison • Le nombre d'œufs livrés	Registre de livraison	Bon de livraison
Livraison des oisillons	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : • Le code des parquets de parentaux • La date d'éclosion des oisillons • La souche utilisée • Le nombre d'oisillons livrés	Registre de livraison	certificat d'origine
Elevage	Tenue d'une fiche d'élevage (indications du certificat d'origine, enregistrement de la mortalité) : Enregistrement des traitements Conservation des ordonnances Enregistrement de l'origine, la nature et quantités de l'aliment	fiche d'élevage	Certificat d'origine Ordonnances Bons de livraison aliment
Enlèvement	Enregistrement du nom de l'éleveur, du nombre de volailles enlevées et de date d'enlèvement	Fiche d'élevage	Bon d'enlèvement
Transport à l'abattoir	Volailles accompagnées par un bon d'enlèvement reprenant • Nom de l'éleveur • Date d'enlèvement • Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) • Nombre de volailles	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	enlevées		
Déchargement et attente avant abattage	Le bon d'enlèvement est complété par nombre d'animaux morts lors du transport Séparation des abattages dans le temps	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Abattage	Abattage par bande	Fiche d'abattage	
Tri	Le bon d'enlèvement est complété à l'abattoir par La date d'abattage Le nombre de carcasses label rouge Le nombre de saisies Le nombre de déclassées Le nombre de vendus vivants	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Ressuage	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Découpe	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Conditionnement Etiquetage	Etiquettes numérotées Enregistrement des numéros d'étiquettes correspondant à chaque éleveur par date d'abattage et par type de conditionnement	Registre d'abattage Déclaration d'étiquettes	Etiquetage
Stockage	Produit étiqueté		étiquetage
Transport au lieu de vente	Bon de livraison Etiquettes numérotées Enregistrement de la destination de chaque bande	Registre d'expédition	Bon livraison étiquetage
Distribution	Etiquettes numérotées	Comptabilité matière	Facture

Documents de traçabilité

Les documents de certification permettant de certifier l'origine des animaux et d'assurer la traçabilité des volailles sont les suivants :

Certificat d'origine reproducteurs :
Document de certification établi par les sélectionneurs portant au moins les mentions suivantes :
- nom et adresse du sélectionneur
- croisement
- date d'éclosion
- quantité de poussins reproducteurs livrés
- nom et adresse du couvoir
- date de livraison

Certificat d'origine des oisillons :
Document de certification établi par les couvoirs portant au minimum les mentions suivantes :
- numéro d'ordre du certificat,
- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre d'oisillons livrés (y compris le pourcentage non facturé),
- code des parquets de parentaux (dans le cas où plusieurs parquets sont utilisés, les quantités doivent être détaillées par parquet),
- date d'éclosion des oisillons ,
- nature du croisement utilisé.

Fiche d'élevage :
Document de certification tenu par l'éleveur, comportant au minimum les relevés suivants
- N° certificat d'origine des oisillons,
- nombre d'oisillons livrés
- mortalité journalière et cumul,
- détail de chaque livraison d'aliment (nom du fournisseur, nom de la formule, quantité livrée, date de livraison),
- détail des apports de céréales (nature, quantité, date),
- détail des traitements effectués (nature, posologie, dates),
- date des interventions éventuelles : chaponnage, tri...
- date de chaque enlèvement (abattoir, quantité, date).

Bon d'enlèvement :
Document de certification portant les indications suivantes renseignées lors de l'enlèvement :
- nom de l'éleveur,
- nombre de volailles enlevées,
- date de l'enlèvement,
- nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final),
- signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur.

Il est complété à l'abattoir par les éléments suivants :
- nombre de volailles abattues,
- nombre de volailles saisies,
- nombre de volailles déclassées.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes blanches cou nu ♂ / ♀ : T55N : G66N JA57 : T557N : G657 SA51 : T551N : -

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Poids moyen des œufs à couver	≥ 51 grammes
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux il est effectué une pesée quotidienne, en élevage multiplicateur ou au couvoir, durant les 3 premières semaines de production soit de façon mécanique, visuelle ou tout autre méthode garantissant le poids minimum des œufs à couver. Au-delà de cette période l'opérateur procède à un contrôle mensuel.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

S5.	Utilisation des additifs antiparasitaires	Dans le cas de supplémentation anti-coccidienne, elle doit être supprimée 8 jours avant abattage.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Interventions sur les animaux	Le débecquage et le désonglage sont interdits. La pose d'oreillères est interdite.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S8.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Attente réalisée à l'abri des courants d'air et dans une ambiance calme.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Durée d'échaudage	Entre 3 et 4 minutes.
S10.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	**Durée de ressuage**	**2 heures minimum**

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Priorité d'abattage	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces entières	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces de découpe	Visuel Documentaire

*C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

	Période de démarrage Aliment démarrage	**Période d'engraissement**	
		Aliment croissance	**Aliment finition**
Période distribution	1 à 28 jours	29-74 jours	75 jours à l'abattage
Total céréales et produits dérivés	***≥ 50 %***	***≥ 75 %***	***≥ 75 %***
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	0-50 %	35-80 %	35-80 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10-80 %	30-80 %	30-80 %
Produits dérivés de céréales	0-7,5 %	0-11 %	0-11 %
Oléagineux et produits dérivés, (soja, colza, tournesol, etc…) :			
- graines	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- tourteaux	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- huiles	0-5 %	0-5 %	0-5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0-15 %	0-15 %	0-15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0-25 %	0-25 %	0-25 %

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/79 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 80% de céréales

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 justificatifs de la qualité supérieure 3

4. TRAÇABILITÉ 3

5. MÉTHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.3. Parcours 8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.5.4.1. Traitements 8
5.5.4.2. Vide sanitaire 8
5.5.5. Enlèvement de la bande 8
5.5.6. Ramassage et transport 8
5.6. Abattage 9
5.6.1. Attente avant abattage 9
5.6.2. Abattage 9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.6.4. Ressuage 9
5.7. Conditionnement des volailles entières 9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 9
5.9. Transformation 9
5.10. Surgélation 9

6. ÉTIQUETAGE 9

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation 11

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Qualicnor

Siège social :
179 rue des Renards
76190 Ste Marie des Champs
Tel : 02 35 56 84 55- Fax : 02 35 56 21 83
Courriel : qualicnor@orange.fr

Siège administratif
777 rue de l'Abbé Pruvost
62850 Licques
Tél. : 03 21 35 70 16- Fax : 03 21 85 46 33

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde fermière élevée en plein air, abattue à 140 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières, frais.

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 justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 80% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Fabrication d'aliment	Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication	Registre de fabrication et de livraison	Bon de livraison et étiquettes
Livraison des oisillons parentaux	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : • Organisme de sélection • Croisement	Registre des mises en place	Certificat d'origine

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	• Date d'éclosion • Nombre de parentaux livrés • Date		
Multiplication	Attribution d'un numéro de parquet Registre d'entrée-sortie Marquage des œufs dès le ramassage par la date et le numéro du bâtiment	Registre d'entrée-sortie	
Livraison des œufs au couvoir	Mise en place d'un bon de livraison reprenant : • Le parquet d'origine • Croisement • La date de ponte • La date de livraison • Le nombre d'œufs livrés	Registre de livraison	Bon de livraison
Livraison des oisillons	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : • Le code des parquets de parentaux • La date d'éclosion des oisillons • La souche utilisée • Le nombre d'oisillons livrés	Registre de livraison	certificat d'origine
Elevage	Tenue d'une fiche d'élevage (indications du certificat d'origine, enregistrement de la mortalité) : Enregistrement des traitements Conservation des ordonnances Enregistrement de l'origine, la nature et quantités de l'aliment	fiche d'élevage	Certificat d'origine Ordonnances Bons de livraison aliment
Enlèvement	Enregistrement du nom de l'éleveur, du nombre de volailles enlevées et de date d'enlèvement	Fiche d'élevage	Bon d'enlèvement
Transport à l'abattoir	Volailles accompagnées par un bon d'enlèvement reprenant • Nom de l'éleveur • Date d'enlèvement • Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) • Nombre de volailles	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	enlevées		
Déchargement et attente avant abattage	Le bon d'enlèvement est complété par nombre d'animaux morts lors du transport Séparation des abattages dans le temps	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Abattage	Abattage par bande	Fiche d'abattage	
Tri	Le bon d'enlèvement est complété à l'abattoir par La date d'abattage Le nombre de carcasses label rouge Le nombre de saisies Le nombre de déclassées Le nombre de vendus vivants	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Ressuage	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Découpe	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Conditionnement Etiquetage	Etiquettes numérotées Enregistrement des numéros d'étiquettes correspondant à chaque éleveur par date d'abattage et par type de conditionnement	Registre d'abattage Déclaration d'étiquettes	Etiquetage
Stockage	Produit étiqueté		étiquetage
Transport au lieu de vente	Bon de livraison Etiquettes numérotées Enregistrement de la destination de chaque bande	Registre d'expédition	Bon livraison étiquetage
Distribution	Etiquettes numérotées	Comptabilité matière	Facture

Documents de traçabilité

Les documents de certification permettant de certifier l'origine des animaux et d'assurer la traçabilité des volailles sont les suivants :

Certificat d'origine reproducteurs :
Document de certification établi par les sélectionneurs portant au moins les mentions suivantes :
- nom et adresse du sélectionneur
- croisement
- date d'éclosion
- quantité de poussins reproducteurs livrés
- nom et adresse du couvoir
- date de livraison

Certificat d'origine des oisillons :
Document de certification établi par les couvoirs portant au minimum les mentions suivantes :
- numéro d'ordre du certificat,
- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre d'oisillons livrés (y compris le pourcentage non facturé),
- code des parquets de parentaux (dans le cas où plusieurs parquets sont utilisés, les quantités doivent être détaillées par parquet),
- date d'éclosion des oisillons ,
- nature du croisement utilisé.

Fiche d'élevage :
Document de certification tenu par l'éleveur, comportant au minimum les relevés suivants
- N° certificat d'origine des oisillons,
- nombre d'oisillons livrés
- mortalité journalière et cumul,
- détail de chaque livraison d'aliment (nom du fournisseur, nom de la formule, quantité livrée, date de livraison),
- détail des apports de céréales (nature, quantité, date),
- détail des traitements effectués (nature, posologie, dates),
- date des interventions éventuelles : chaponnage, tri...
- date de chaque enlèvement (abattoir, quantité, date).

Bon d'enlèvement :
Document de certification portant les indications suivantes renseignées lors de l'enlèvement :
- nom de l'éleveur,
- nombre de volailles enlevées,
- date de l'enlèvement,
- nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final),
- signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur.

Il est complété à l'abattoir par les éléments suivants :
- nombre de volailles abattues,
- nombre de volailles saisies,
- nombre de volailles déclassées.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Dindes de Noël ♂ / ♀ : B11 Plumes noires- peau blanche ; B 33 Plumes bronze- peau blanche G 91 : GB 191 ; GB 391 Médium blanche : - ; M x GB308

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Poids moyen des œufs à couver	≥ 66 grammes
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux il est effectué une pesée quotidienne, en élevage multiplicateur ou au couvoir, durant les 3 premières semaines de production soit de façon mécanique, visuelle ou tout autre méthode garantissant le poids minimum des œufs à couver. Au-delà de cette période l'opérateur procède à un contrôle mensuel.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S5.	Utilisation des additifs antiparasitaires	Dans le cas de supplémentation anti-coccidienne, elle doit être supprimée 8 jours avant abattage.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Sexage des dindonneaux	Les femelles sont sexées à 1 jour.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Interventions sur les animaux	Le débecquage et le désonglage sont interdits. La pose d'oreillères est interdite.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Attente réalisée à l'abri des courants d'air et dans une ambiance calme.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Durée d'échaudage	Entre 3 et 4 minutes.
S10.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Non concerné

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Priorité d'abattage	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces entières	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces de découpe	Visuel Documentaire

*C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

	Période de démarrage Aliment démarrage	**Période d'engraissement**	
		Aliment croissance	**Aliment finition**
Période distribution	1 à 28 jours	29-74 jours	75 jours à l'abattage
Total céréales et produits dérivés	*≥ 50 %*	*≥ 75 %*	*≥ 75 %*
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	0-50 %	35-80 %	35-80 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10-80 %	30-80 %	30-80 %
Produits dérivés de céréales	0-7,5 %	0-11 %	0-11 %
Oléagineux et produits dérivés, (soja, colza, tournesol, etc…) :			
- graines	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- tourteaux	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- huiles	0-5 %	0-5 %	0-5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0-15 %	0-15 %	0-15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0-25 %	0-25 %	0-25 %

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/81 « Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

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 justificatifs de la qualité supérieure 3
4. TRAÇABILITÉ 3
5. MÉTHODE D'OBTENTION 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.3. Parcours 8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.5.4.1. Traitements 8
5.5.4.2. Vide sanitaire 8
5.5.5. Enlèvement de la bande 8
5.5.6. Ramassage et transport 8
5.6. Abattage 8
5.6.1. Attente avant abattage 8
5.6.2. Abattage 9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.6.4. Ressuage 9
5.7. Conditionnement des volailles entières 9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 9
5.9. Transformation 9
5.10. Surgélation 9
6. ÉTIQUETAGE 9
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 9
Annexe 1 : Plan d'alimentation 11

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Qualicnor

Siège social :
179 rue des Renards
76190 Ste Marie des Champs
Tel : 02 35 56 84 55- Fax : 02 35 56 21 83
Courriel : qualicnor@orange.fr

Siège administratif
777 rue de l'Abbé Pruvost
62850 Licques
Tél. : 03 21 35 70 16- Fax : 03 21 85 46 33

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais.

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 justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Fabrication d'aliment	Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication	Registre de fabrication et de livraison	Bon de livraison et étiquettes
Livraison des oisillons parentaux	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : • Organisme de sélection • Croisement	Registre des mises en place	Certificat d'origine

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	• Date d'éclosion • Nombre de parentaux livrés • Date		
Multiplication	Attribution d'un numéro de parquet Registre d'entrée-sortie Marquage des œufs dès le ramassage par la date et le numéro du bâtiment	Registre d'entrée-sortie	
Livraison des œufs au couvoir	Mise en place d'un bon de livraison reprenant : • Le parquet d'origine • Croisement • La date de ponte • La date de livraison • Le nombre d'œufs livrés	Registre de livraison	Bon de livraison
Livraison des oisillons	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : • Le code des parquets de parentaux • La date d'éclosion des oisillons • La souche utilisée • Le nombre d'oisillons livrés	Registre de livraison	certificat d'origine
Elevage	Tenue d'une fiche d'élevage (indications du certificat d'origine, enregistrement de la mortalité) : Enregistrement des traitements Conservation des ordonnances Enregistrement de l'origine, la nature et quantités de l'aliment	fiche d'élevage	Certificat d'origine Ordonnances Bons de livraison aliment
Enlèvement	Enregistrement du nom de l'éleveur, du nombre de volailles enlevées et de date d'enlèvement	Fiche d'élevage	Bon d'enlèvement
Transport à l'abattoir	Volailles accompagnées par un bon d'enlèvement reprenant • Nom de l'éleveur • Date d'enlèvement • Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) • Nombre de volailles	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	enlevées		
Déchargement et attente avant abattage	Le bon d'enlèvement est complété par nombre d'animaux morts lors du transport Séparation des abattages dans le temps	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Abattage	Abattage par bande	Fiche d'abattage	
Tri	Le bon d'enlèvement est complété à l'abattoir par La date d'abattage Le nombre de carcasses label rouge Le nombre de saisies Le nombre de déclassées Le nombre de vendus vivants	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Ressuage	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Découpe	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Conditionnement Etiquetage	Etiquettes numérotées Enregistrement des numéros d'étiquettes correspondant à chaque éleveur par date d'abattage et par type de conditionnement	Registre d'abattage Déclaration d'étiquettes	Etiquetage
Stockage	Produit étiqueté		étiquetage
Transport au lieu de vente	Bon de livraison Etiquettes numérotées Enregistrement de la destination de chaque bande	Registre d'expédition	Bon livraison étiquetage
Distribution	Etiquettes numérotées	Comptabilité matière	Facture

Documents de traçabilité

Les documents de certification permettant de certifier l'origine des animaux et d'assurer la traçabilité des volailles sont les suivants :

Certificat d'origine reproducteurs :
Document de certification établi par les sélectionneurs portant au moins les mentions suivantes :
- nom et adresse du sélectionneur
- croisement
- date d'éclosion
- quantité de poussins reproducteurs livrés
- nom et adresse du couvoir
- date de livraison

Certificat d'origine des oisillons :
Document de certification établi par les couvoirs portant au minimum les mentions suivantes :
- numéro d'ordre du certificat,
- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre d'oisillons livrés (y compris le pourcentage non facturé),
- code des parquets de parentaux (dans le cas où plusieurs parquets sont utilisés, les quantités doivent être détaillées par parquet),
- date d'éclosion des oisillons ,
- nature du croisement utilisé.

Fiche d'élevage :
Document de certification tenu par l'éleveur, comportant au minimum les relevés suivants
- N° certificat d'origine des oisillons,
- nombre d'oisillons livrés
- mortalité journalière et cumul,
- détail de chaque livraison d'aliment (nom du fournisseur, nom de la formule, quantité livrée, date de livraison),
- détail des apports de céréales (nature, quantité, date),
- détail des traitements effectués (nature, posologie, dates),
- date des interventions éventuelles : chaponnage, tri...
- date de chaque enlèvement (abattoir, quantité, date).

Bon d'enlèvement :
Document de certification portant les indications suivantes renseignées lors de l'enlèvement :
- nom de l'éleveur,
- nombre de volailles enlevées,
- date de l'enlèvement,
- nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final),
- signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur.

Il est complété à l'abattoir par les éléments suivants :
- nombre de volailles abattues,
- nombre de volailles saisies,
- nombre de volailles déclassées.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes noires cou nu

♂ / ♀	S88	T77N
JA57	-	T757N
P6N	S86	-
SA51Noire	-	S751N Noire

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Poids moyen des œufs à couver	≥ 51 grammes
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux il est effectué une pesée quotidienne, en élevage multiplicateur ou au couvoir, durant les 3 premières semaines de production soit de façon mécanique, visuelle ou tout autre méthode garantissant le poids minimum des œufs à couver. Au-delà de cette période l'opérateur procède à un contrôle mensuel.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

S5.	Utilisation des additifs antiparasitaires	Dans le cas de supplémentation anti-coccidienne, elle doit être supprimée 8 jours avant abattage.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Interventions sur les animaux	Le débecquage et le désonglage sont interdits La pose d'oreillères est interdite.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S8.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Attente réalisée à l'abri des courants d'air et dans une ambiance calme.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Durée d'échaudage	Entre 3 et 4 minutes.
S10.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	**Durée de ressuage**	**2 heures minimum**

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Priorité d'abattage	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces entières	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces de découpe	Visuel Documentaire

*C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

	Période de démarrage Aliment démarrage	**Période d'engraissement**	
		Aliment croissance	**Aliment finition**
Période distribution	1 à 28 jours	29-74 jours	75 jours à l'abattage
Total céréales et produits dérivés	*≥ 50 %*	*≥ 75 %*	*≥ 75 %*
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	0-50 %	35-80 %	35-80 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10-80 %	30-80 %	30-80 %
Produits dérivés de céréales	0-7,5 %	0-11 %	0-11 %
Oléagineux et produits dérivés, (soja, colza, tournesol, etc…) :			
- graines	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- tourteaux	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- huiles	0-5 %	0-5 %	0-5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0-15 %	0-15 %	0-15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0-25 %	0-25 %	0-25 %

Cahier des charges du label rouge n° LA 11/97 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 11/97 « Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

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 justificatifs de la qualité supérieure 3

4. TRAÇABILITÉ 3

5. MÉTHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.3. Parcours 8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.5.4.1. Traitements 8
5.5.4.2. Vide sanitaire 8
5.5.5. Enlèvement de la bande 8
5.5.6. Ramassage et transport 8
5.6. Abattage 8
5.6.1. Attente avant abattage 8
5.6.2. Abattage 8
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.6.4. Ressuage 9
5.7. Conditionnement des volailles entières 9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 9
5.9. Transformation 9
5.10. Surgélation 9

6. ÉTIQUETAGE 9

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation 10

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Qualicnor

Siège social :
179 rue des Renards
76190 Ste Marie des Champs
Tel : 02 35 56 84 55- Fax : 02 35 56 21 83
Courriel : qualicnor@orange.fr

Siège administratif
777 rue de l'Abbé Pruvost
62850 Licques
Tél. : 03 21 35 70 16- Fax : 03 21 85 46 33

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade fermière élevée en plein air, abattue à 94 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais.

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 justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Fabrication d'aliment	Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication	Registre de fabrication et de livraison	Bon de livraison et étiquettes
Livraison des oisillons parentaux	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : - Organisme de sélection - Croisement	Registre des mises en place	Certificat d'origine

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	- Date d'éclosion - Nombre de parentaux livrés - Date		
Multiplication	Attribution d'un numéro de parquet Registre d'entrée-sortie Marquage des œufs dès le ramassage par la date et le numéro du bâtiment	Registre d'entrée-sortie	
Livraison des œufs au couvoir	Mise en place d'un bon de livraison reprenant : - Le parquet d'origine - Croisement - La date de ponte - La date de livraison - Le nombre d'œufs livrés	Registre de livraison	Bon de livraison
Livraison des oisillons	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : - Le code des parquets de parentaux - La date d'éclosion des oisillons - La souche utilisée - Le nombre d'oisillons livrés	Registre de livraison	certificat d'origine
Elevage	Tenue d'une fiche d'élevage (indications du certificat d'origine, enregistrement de la mortalité) : Enregistrement des traitements Conservation des ordonnances Enregistrement de l'origine, la nature et quantités de l'aliment	fiche d'élevage	Certificat d'origine Ordonnances Bons de livraison aliment
Enlèvement	Enregistrement du nom de l'éleveur, du nombre de volailles enlevées et de date d'enlèvement	Fiche d'élevage	Bon d'enlèvement
Transport à l'abattoir	Volailles accompagnées par un bon d'enlèvement reprenant - Nom de l'éleveur - Date d'enlèvement - Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) - Nombre de volailles enlevées	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Déchargement et attente avant abattage	Le bon d'enlèvement est complété par nombre d'animaux morts lors du transport Séparation des abattages dans le temps	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Abattage	Abattage par bande	Fiche d'abattage	
Tri	Le bon d'enlèvement est complété à l'abattoir par : - La date d'abattage - Le nombre de carcasses label rouge - Le nombre de saisies - Le nombre de déclassées - Le nombre de vendus vivants	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Ressuage	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Découpe	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Conditionnement Etiquetage	Etiquettes numérotées Enregistrement des numéros d'étiquettes correspondant à chaque éleveur par date d'abattage et par type de conditionnement	Registre d'abattage Déclaration d'étiquettes	Etiquetage
Stockage	Produit étiqueté		étiquetage
Transport au lieu de vente	Bon de livraison Etiquettes numérotées Enregistrement de la destination de chaque bande	Registre d'expédition	Bon livraison étiquetage
Distribution	Etiquettes numérotées	Comptabilité matière	Facture

Documents de traçabilité

Les documents de certification permettant de certifier l'origine des animaux et d'assurer la traçabilité des volailles sont les suivants :

Certificat d'origine reproducteurs :
Document de certification établi par les sélectionneurs portant au moins les mentions suivantes :
- nom et adresse du sélectionneur
- croisement
- date d'éclosion
- quantité de poussins reproducteurs livrés
- nom et adresse du couvoir
- date de livraison

Certificat d'origine des oisillons :
Document de certification établi par les couvoirs portant au minimum les mentions suivantes :
- numéro d'ordre du certificat,
- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre d'oisillons livrés (y compris le pourcentage non facturé),
- code des parquets de parentaux (dans le cas où plusieurs parquets sont utilisés, les quantités doivent être détaillées par parquet),
- date d'éclosion des oisillons ,
- nature du croisement utilisé.

Fiche d'élevage :
Document de certification tenu par l'éleveur, comportant au minimum les relevés suivants
- N° certificat d'origine des oisillons,
- nombre d'oisillons livrés
- mortalité journalière et cumul,
- détail de chaque livraison d'aliment (nom du fournisseur, nom de la formule, quantité livrée, date de livraison),
- détail des apports de céréales (nature, quantité, date),
- détail des traitements effectués (nature, posologie, dates),
- date des interventions éventuelles : chaponnage, tri...
- date de chaque enlèvement (abattoir, quantité, date).

Bon d'enlèvement :
Document de certification portant les indications suivantes renseignées lors de l'enlèvement :
- nom de l'éleveur,
- nombre de volailles enlevées,
- date de l'enlèvement,
- nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final),
- signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur.

Il est complété à l'abattoir par les éléments suivants :
- nombre de volailles abattues,
- nombre de volailles saisies,
- nombre de volailles déclassées.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintades ♂ / ♀ GI 43 — GI 543 GL 13 — GL 213 ESSOR LF — ESSOR MI.LF

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Poids moyen des œufs à couver	≥ 38 grammes
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux il est effectué une pesée quotidienne, en élevage multiplicateur ou au couvoir, durant les 3 premières semaines de production soit de façon mécanique, visuelle ou tout autre méthode garantissant le poids minimum des œufs à couver. Au-delà de cette période l'opérateur procède à un contrôle mensuel.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S5.	Utilisation des additifs antiparasitaires	Dans le cas de supplémentation anti-coccidienne, elle doit être supprimée 8 jours avant abattage.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en plein air sur parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Pratiques d'élevage	Le débecquage et le désonglage sont interdits La pose d'oreillères est interdite.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Attente réalisée à l'abri des courants d'air et dans une ambiance calme.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Durée d'échaudage	Entre 3 et 4 minutes.
S10.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	**Durée de ressuage**	**2 heures minimum**

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Priorité d'abattage	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces entières	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces de découpe	Visuel Documentaire

*C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

	Période de démarrage Aliment démarrage	**Période d'engraissement**	
		Aliment croissance	**Aliment finition**
Période distribution	1 à 28 jours	29-74 jours	75 jours à l'abattage
Total céréales et produits dérivés	*≥ 50 %*	*≥ 75 %*	*≥ 75 %*
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	0-50 %	35-80 %	35-80 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10-80 %	30-80 %	30-80 %
Produits dérivés de céréales	0-7,5 %	0-11 %	0-11 %
Oléagineux et produits dérivés, (soja, colza, tournesol, etc…) :			
- graines	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- tourteaux	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- huiles	0-5 %	0-5 %	0-5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0-15 %	0-15 %	0-15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0-25 %	0-25 %	0-25 %

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/01 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 14/01 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

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 justificatifs de la qualité supérieure 3

4. TRAÇABILITÉ 3

5. MÉTHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.3. Parcours 8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.5.4.1. Traitements 8
5.5.4.2. Vide sanitaire 8
5.5.5. Enlèvement de la bande 8
5.5.6. Ramassage et transport 8
5.6. Abattage 8
5.6.1. Attente avant abattage 8
5.6.2. Abattage 9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.6.4. Ressuage 9
5.7. Conditionnement des volailles entières 9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 9
5.9. Transformation 9
5.10. Surgélation 9

6. ÉTIQUETAGE 9

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 9

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION 10

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Qualicnor

Siège social :
179 rue des Renards
76190 Ste Marie des Champs
Tel : 02 35 56 84 55- Fax : 02 35 56 21 83
Courriel : qualicnor@orange.fr

Siège administratif :
777 rue de l'Abbé Pruvost
62850 Licques
Tél. : 03 21 35 70 16- Fax : 03 21 85 46 33

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

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.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais.

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 justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITÉ

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Fabrication d'aliment	Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication	Registre de fabrication et de livraison	Bon de livraison et étiquettes
Livraison des oisillons parentaux	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : - Organisme de sélection - Croisement	Registre des mises en place	Certificat d'origine

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	- Date d'éclosion - Nombre de parentaux livrés - Date		
Multiplication	Attribution d'un numéro de parquet Registre d'entrée-sortie Marquage des œufs dès le ramassage par la date et le numéro du bâtiment	Registre d'entrée-sortie	
Livraison des œufs au couvoir	Mise en place d'un bon de livraison reprenant : - Le parquet d'origine - Croisement - La date de ponte - La date de livraison - Le nombre d'œufs livrés	Registre de livraison	Bon de livraison
Livraison des oisillons	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : - Le code des parquets de parentaux - La date d'éclosion des oisillons - La souche utilisée - Le nombre d'oisillons livrés	Registre de livraison	certificat d'origine
Elevage	Tenue d'une fiche d'élevage (indications du certificat d'origine, enregistrement de la mortalité) : Enregistrement des traitements Conservation des ordonnances Enregistrement de l'origine, la nature et quantités de l'aliment	fiche d'élevage	Certificat d'origine Ordonnances Bons de livraison aliment
Enlèvement	Enregistrement du nom de l'éleveur, du nombre de volailles enlevées et de date d'enlèvement	Fiche d'élevage	Bon d'enlèvement
Transport à l'abattoir	Volailles accompagnées par un bon d'enlèvement reprenant - Nom de l'éleveur - Date d'enlèvement - Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) - Nombre de volailles enlevées	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Déchargement et attente avant abattage	Le bon d'enlèvement est complété par nombre d'animaux morts lors du transport Séparation des abattages dans le temps	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Abattage	Abattage par bande	Fiche d'abattage	
Tri	Le bon d'enlèvement est complété à l'abattoir par : - La date d'abattage - Le nombre de carcasses label rouge - Le nombre de saisies - Le nombre de déclassées - Le nombre de vendus vivants	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Ressuage	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Découpe	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Conditionnement Etiquetage	Etiquettes numérotées Enregistrement des numéros d'étiquettes correspondant à chaque éleveur par date d'abattage et par type de conditionnement	Registre d'abattage Déclaration d'étiquettes	Etiquetage
Stockage	Produit étiqueté		étiquetage
Transport au lieu de vente	Bon de livraison Etiquettes numérotées Enregistrement de la destination de chaque bande	Registre d'expédition	Bon livraison étiquetage
Distribution	Etiquettes numérotées	Comptabilité matière	Facture

Documents de traçabilité

Les documents de certification permettant de certifier l'origine des animaux et d'assurer la traçabilité des volailles sont les suivants :

Certificat d'origine reproducteurs :
Document de certification établi par les sélectionneurs portant au moins les mentions suivantes :
- nom et adresse du sélectionneur
- croisement
- date d'éclosion
- quantité de poussins reproducteurs livrés
- nom et adresse du couvoir
- date de livraison

Certificat d'origine des oisillons :
Document de certification établi par les couvoirs portant au minimum les mentions suivantes :
- numéro d'ordre du certificat,
- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre d'oisillons livrés (y compris le pourcentage non facturé),
- code des parquets de parentaux (dans le cas où plusieurs parquets sont utilisés, les quantités doivent être détaillées par parquet),
- date d'éclosion des oisillons ,
- nature du croisement utilisé.

Fiche d'élevage :
Document de certification tenu par l'éleveur, comportant au minimum les relevés suivants
- N° certificat d'origine des oisillons,
- nombre d'oisillons livrés
- mortalité journalière et cumul,
- détail de chaque livraison d'aliment (nom du fournisseur, nom de la formule, quantité livrée, date de livraison),
- détail des apports de céréales (nature, quantité, date),
- détail des traitements effectués (nature, posologie, dates),
- date des interventions éventuelles : chaponnage, tri...
- date de chaque enlèvement (abattoir, quantité, date).

Bon d'enlèvement :
Document de certification portant les indications suivantes renseignées lors de l'enlèvement :
- nom de l'éleveur,
- nombre de volailles enlevées,
- date de l'enlèvement,
- nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final),
- signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur.

Il est complété à l'abattoir par les éléments suivants :
- nombre de volailles abattues,
- nombre de volailles saisies,
- nombre de volailles déclassées.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes jaunes cou nu ♂ / ♀ : T44N : S77N JA57 : T457N : S757N SA51 : T451N : -

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Poids moyen des œufs à couver	≥ 51 grammes
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux il est effectué une pesée quotidienne, en élevage multiplicateur ou au couvoir, durant les 3 premières semaines de production soit de façon mécanique, visuelle ou tout autre méthode garantissant le poids minimum des œufs à couver. Au-delà de cette période l'opérateur procède à un contrôle mensuel.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S5.	Utilisation des additifs antiparasitaires	Dans le cas de supplémentation anti-coccidienne, elle doit être supprimée 8 jours avant abattage.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Pratiques d'élevage	Le débecquage et le désonglage sont interdits La pose d'oreillères est interdite.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Attente réalisée à l'abri des courants d'air et dans une ambiance calme.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Durée d'échaudage	Entre 3 et 4 minutes.
S10.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	**Durée de ressuage**	**2 heures minimum**

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Priorité d'abattage	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces entières	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces de découpe	Visuel Documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage	**Période d'engraissement**	
	Aliment démarrage	**Aliment croissance**	**Aliment finition**
Période distribution	1 à 28 jours	29-74 jours	75 jours à l'abattage
Total céréales et produits dérivés	*≥ 50 %*	*≥ 75 %*	*≥ 75 %*
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	0-50 %	35-80 %	35-80 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10-80 %	5-80 %	5-80 %
Produits dérivés de céréales	0-7,5 %	0-11 %	0-11 %
Oléagineux et produits dérivés, (soja, colza, tournesol, etc…) :			
- graines	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- tourteaux	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- huiles	0-5 %	0-5 %	0-5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0-15 %	0-15 %	0-15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0-25 %	0-25 %	0-25 %

Cahier des charges du label rouge n° LA 17/97 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 17/97 « Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales

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 justificatifs de la qualité supérieure 3

4. TRAÇABILITÉ 3

5. MÉTHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.3. Parcours 8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.5.4.1. Traitements 8
5.5.4.2. Vide sanitaire 8
5.5.5. Enlèvement de la bande 8
5.5.6. Ramassage et transport 9
5.6. Abattage 9
5.6.1. Attente avant abattage 9
5.6.2. Abattage 9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.6.4. Ressuage 9
5.7. Conditionnement des volailles entières 9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 9
5.9. Transformation 9
5.10. Surgélation 9

6. ÉTIQUETAGE 9

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation 11

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Qualicnor

Siège social :
179 rue des Renards
76190 Ste Marie des Champs
Tel : 02 35 56 84 55- Fax : 02 35 56 21 83
Courriel : qualicnor@orange.fr

Siège administratif :
777 rue de l'Abbé Pruvost
62850 Licques
Tél. : 03 21 35 70 16- Fax : 03 21 85 46 33

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon fermier élevé en plein air, abattu à 154 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais.

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 justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales

4. TRAÇABILITÉ

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Fabrication d'aliment	Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication	Registre de fabrication et de livraison	Bon de livraison et étiquettes
Livraison des oisillons	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant :	Registre des mises en place	Certificat d'origine

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
parentaux	- Organisme de sélection - Croisement - Date d'éclosion - Nombre de parentaux livrés - Date		
Multiplication	Attribution d'un numéro de parquet Registre d'entrée-sortie Marquage des œufs dès le ramassage par la date et le numéro du bâtiment	Registre d'entrée-sortie	
Livraison des œufs au couvoir	Mise en place d'un bon de livraison reprenant : - Le parquet d'origine - Croisement - La date de ponte - La date de livraison - Le nombre d'œufs livrés	Registre de livraison	Bon de livraison
Livraison des oisillons	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : - Le code des parquets de parentaux - La date d'éclosion des oisillons - La souche utilisée - Le nombre d'oisillons livrés	Registre de livraison	certificat d'origine
Elevage	Tenue d'une fiche d'élevage (indications du certificat d'origine, enregistrement de la mortalité) : Enregistrement des traitements Conservation des ordonnances Enregistrement de l'origine, la nature et quantités de l'aliment	fiche d'élevage	Certificat d'origine Ordonnances Bons de livraison aliment
Enlèvement	Enregistrement du nom de l'éleveur, du nombre de volailles enlevées et de date d'enlèvement	Fiche d'élevage	Bon d'enlèvement
Transport à l'abattoir	Volailles accompagnées par un bon d'enlèvement reprenant - Nom de l'éleveur - Date d'enlèvement - Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final)	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	- Nombre de volailles enlevées		
Déchargement et attente avant abattage	Le bon d'enlèvement est complété par nombre d'animaux morts lors du transport Séparation des abattages dans le temps	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Abattage	Abattage par bande	Fiche d'abattage	
Tri	Le bon d'enlèvement est complété à l'abattoir par : - La date d'abattage - Le nombre de carcasses label rouge - Le nombre de saisies - Le nombre de déclassées - Le nombre de vendus vivants	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Ressuage	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Découpe	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Conditionnement Etiquetage	Etiquettes numérotées Enregistrement des numéros d'étiquettes correspondant à chaque éleveur par date d'abattage et par type de conditionnement	Registre d'abattage Déclaration d'étiquettes	Etiquetage
Stockage	Produit étiqueté		étiquetage
Transport au lieu de vente	Bon de livraison Etiquettes numérotées Enregistrement de la destination de chaque bande	Registre d'expédition	Bon livraison étiquetage

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Distribution	Etiquettes numérotées	Comptabilité matière	Facture

Documents de traçabilité

Les documents de certification permettant de certifier l'origine des animaux et d'assurer la traçabilité des volailles sont les suivants :

Certificat d'origine reproducteurs :
Document de certification établi par les sélectionneurs portant au moins les mentions suivantes :
- nom et adresse du sélectionneur
- croisement
- date d'éclosion
- quantité de poussins reproducteurs livrés
- nom et adresse du couvoir
- date de livraison

Certificat d'origine des oisillons :
Document de certification établi par les couvoirs portant au minimum les mentions suivantes :
- numéro d'ordre du certificat,
- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre d'oisillons livrés (y compris le pourcentage non facturé),
- code des parquets de parentaux (dans le cas où plusieurs parquets sont utilisés, les quantités doivent être détaillées par parquet),
- date d'éclosion des oisillons ,
- nature du croisement utilisé.

Fiche d'élevage :
Document de certification tenu par l'éleveur, comportant au minimum les relevés suivants
- N° certificat d'origine des oisillons,
- nombre d'oisillons livrés
- mortalité journalière et cumul,
- détail de chaque livraison d'aliment (nom du fournisseur, nom de la formule, quantité livrée, date de livraison),
- détail des apports de céréales (nature, quantité, date),
- détail des traitements effectués (nature, posologie, dates),
- date des interventions éventuelles : chaponnage, tri...
- date de chaque enlèvement (abattoir, quantité, date).

Bon d'enlèvement :
Document de certification portant les indications suivantes renseignées lors de l'enlèvement :
- nom de l'éleveur,
- nombre de volailles enlevées,
- date de l'enlèvement,
- nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final),
- signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur.

Il est complété à l'abattoir par les éléments suivants :

- nombre de volailles abattues,
- nombre de volailles saisies,
- nombre de volailles déclassées.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches non cou nu

♂ / ♀	T55	I66
JA57	T557	I657
SA51	T551	-

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Poids moyen des œufs à couver	≥ 51 grammes
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux il est effectué une pesée quotidienne, en élevage multiplicateur ou au couvoir, durant les 3 premières semaines de production soit de façon mécanique, visuelle ou tout autre méthode garantissant le poids minimum des œufs à couver. Au-delà de cette période l'opérateur procède à un contrôle mensuel.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S5.	Utilisation des additifs antiparasitaires	Dans le cas de supplémentation anti-coccidienne, elle doit être supprimée 8 jours avant abattage.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S7.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Pratiques d'élevage	Le débecquage et le désonglage sont interdits La pose d'oreillères est interdite.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	**Age minimal d'abattage**	**154 jours**

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Attente réalisée à l'abri des courants d'air et dans une ambiance calme.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Durée d'échaudage	Entre 3 et 4 minutes.
S12.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

RÉF.*	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION

C	Priorité d'abattage	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces entières	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces de découpe	Visuel Documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage	**Période d'engraissement**	
	Aliment démarrage	**Aliment croissance**	**Aliment finition**
Période distribution	1 à 28 jours	29-125 jours	126 jours à l'abattage
Total céréales et produits dérivés	*≥ 50 %*	*≥ 75 %*	*≥ 80 %*
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	10-50 %	25-50 %	40-50 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10-80 %	30-90 %	20-90 %
Produits dérivés de céréales	0-7,5 %	0-11 %	0-11 %
Oléagineux et produits dérivés, (soja, colza, tournesol, etc…) : **- graines** **- tourteaux** **- huiles**	 0-50 % 0-50 % 0-5 %	 0-50 % 0-50 % 0-5 %	 0-50 % 0-50 % 0-5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0-15 %	0-15 %	0-15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0-25 %	0-25 %	0-25 %
Produits laitiers et produits dérivés: lait, babeurre, lactosérum	0	0	0-10 %

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 18/06 « Chapon noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales

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 justificatifs de la qualité supérieure 3

4. TRAÇABILITÉ 3

5. MÉTHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 8
5.5.1. Provenance des volailles 8
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.3. Parcours 8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.5.4.1. Traitements 8
5.5.4.2. Vide sanitaire 8
5.5.5. Enlèvement de la bande 8
5.5.6. Ramassage et transport 8
5.6. Abattage 9
5.6.1. Attente avant abattage 9
5.6.2. Abattage 9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.6.4. Ressuage 9
5.7. Conditionnement des volailles entières 9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 9
5.9. Transformation 9
5.10. Surgélation 9

6. ÉTIQUETAGE 9

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation 11

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Qualicnor

Siège social :
179 rue des Renards
76190 Ste Marie des Champs
Tel : 02 35 56 84 55- Fax : 02 35 56 21 83
Courriel : qualicnor@orange.fr

Siège administratif :
777 rue de l'Abbé Pruvost
62850 Licques
Tél. : 03 21 35 70 16- Fax : 03 21 85 46 33

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon noir fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à pattes noires cou nu fermier élevé en plein air, abattu à 154 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais.

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 justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales

4. TRAÇABILITÉ

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Fabrication d'aliment	Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication	Registre de fabrication et de livraison	Bon de livraison et étiquettes
Livraison des oisillons	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant :	Registre des mises en place	Certificat d'origine

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
parentaux	- Organisme de sélection - Croisement - Date d'éclosion - Nombre de parentaux livrés - Date		
Multiplication	Attribution d'un numéro de parquet Registre d'entrée-sortie Marquage des œufs dès le ramassage par la date et le numéro du bâtiment	Registre d'entrée-sortie	
Livraison des œufs au couvoir	Mise en place d'un bon de livraison reprenant : - Le parquet d'origine - Croisement - La date de ponte - La date de livraison - Le nombre d'œufs livrés	Registre de livraison	Bon de livraison
Livraison des oisillons	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : - Le code des parquets de parentaux - La date d'éclosion des oisillons - La souche utilisée - Le nombre d'oisillons livrés	Registre de livraison	certificat d'origine
Elevage	Tenue d'une fiche d'élevage (indications du certificat d'origine, enregistrement de la mortalité) : Enregistrement des traitements Conservation des ordonnances Enregistrement de l'origine, la nature et quantités de l'aliment	fiche d'élevage	Certificat d'origine Ordonnances Bons de livraison aliment
Enlèvement	Enregistrement du nom de l'éleveur, du nombre de volailles enlevées et de date d'enlèvement	Fiche d'élevage	Bon d'enlèvement
Transport à l'abattoir	Volailles accompagnées par un bon d'enlèvement reprenant - Nom de l'éleveur - Date d'enlèvement - Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final)	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	- Nombre de volailles enlevées		
Déchargement et attente avant abattage	Le bon d'enlèvement est complété par nombre d'animaux morts lors du transport Séparation des abattages dans le temps	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Abattage	Abattage par bande	Fiche d'abattage	
Tri	Le bon d'enlèvement est complété à l'abattoir par : - La date d'abattage - Le nombre de carcasses label rouge - Le nombre de saisies - Le nombre de déclassées - Le nombre de vendus vivants	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Ressuage	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Découpe	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Conditionnement Etiquetage	Etiquettes numérotées Enregistrement des numéros d'étiquettes correspondant à chaque éleveur par date d'abattage et par type de conditionnement	Registre d'abattage Déclaration d'étiquettes	Etiquetage
Stockage	Produit étiqueté		étiquetage
Transport au lieu de vente	Bon de livraison Etiquettes numérotées Enregistrement de la destination de chaque bande	Registre d'expédition	Bon livraison étiquetage

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Distribution	Etiquettes numérotées	Comptabilité matière	Facture

Documents de traçabilité

Les documents de certification permettant de certifier l'origine des animaux et d'assurer la traçabilité des volailles sont les suivants :

Certificat d'origine reproducteurs :
Document de certification établi par les sélectionneurs portant au moins les mentions suivantes :
- nom et adresse du sélectionneur
- croisement
- date d'éclosion
- quantité de poussins reproducteurs livrés
- nom et adresse du couvoir
- date de livraison

Certificat d'origine des oisillons :
Document de certification établi par les couvoirs portant au minimum les mentions suivantes :
- numéro d'ordre du certificat,
- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre d'oisillons livrés (y compris le pourcentage non facturé),
- code des parquets de parentaux (dans le cas où plusieurs parquets sont utilisés, les quantités doivent être détaillées par parquet),
- date d'éclosion des oisillons ,
- nature du croisement utilisé.

Fiche d'élevage :
Document de certification tenu par l'éleveur, comportant au minimum les relevés suivants
- N° certificat d'origine des oisillons,
- nombre d'oisillons livrés
- mortalité journalière et cumul,
- détail de chaque livraison d'aliment (nom du fournisseur, nom de la formule, quantité livrée, date de livraison),
- détail des apports de céréales (nature, quantité, date),
- détail des traitements effectués (nature, posologie, dates),
- date des interventions éventuelles : chaponnage, tri...
- date de chaque enlèvement (abattoir, quantité, date).

Bon d'enlèvement :
Document de certification portant les indications suivantes renseignées lors de l'enlèvement :
- nom de l'éleveur,
- nombre de volailles enlevées,
- date de l'enlèvement,
- nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final),
- signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur.

Il est complété à l'abattoir par les éléments suivants :

- nombre de volailles abattues,
- nombre de volailles saisies,
- nombre de volailles déclassées.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires cou nu

♀ \ ♂	S88	T77N
JA57	-	T757N
SA51	-	T751N
P6N	S86	-

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Poids moyen des œufs à couver	≥ 51 grammes
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux il est effectué une pesée quotidienne, en élevage multiplicateur ou au couvoir, durant les 3 premières semaines de production soit de façon mécanique, visuelle ou tout autre méthode garantissant le poids minimum des œufs à couver. Au-delà de cette période l'opérateur procède à un contrôle mensuel.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S5.	Utilisation des additifs antiparasitaires	Dans le cas de supplémentation anti-coccidienne, elle doit être supprimée 8 jours avant abattage.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S7.	Conditions de finition	Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie du lot de chapons en courette contigüe au bâtiment n'excédant pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Interventions sur les animaux	Le débecquage et le désonglage sont interdits. La pose d'oreillères est interdite.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	**Age minimal d'abattage**	**154 jours**

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Attente réalisée à l'abri des courants d'air et dans une ambiance calme.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Durée d'échaudage	Entre 3 et 4 minutes.
S12.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

RÉF.*	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
C	Priorité d'abattage	Visuel Documentaire

C	Identification des pièces entières	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces de découpe	Visuel Documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage	**Période d'engraissement**	
	Aliment démarrage	**Aliment croissance**	**Aliment finition**
Période distribution	1 à 28 jours	29-125 jours	126 jours à l'abattage
Total céréales et produits dérivés	*≥ 50 %*	*≥ 75 %*	*≥ 80 %*
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	10-50 %	25-50 %	40-50 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10-80 %	30-90 %	20-90 %
Produits dérivés de céréales	0-7,5 %	0-11 %	0-11 %
Oléagineux et produits dérivés, (soja, colza, tournesol, etc…) : **- graines** **- tourteaux** **- huiles**	 0-50 % 0-50 % 0-5 %	 0-50 % 0-50 % 0-5 %	 0-50 % 0-50 % 0-5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0-15 %	0-15 %	0-15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0-25 %	0-25 %	0-25 %
Produits laitiers et produits dérivés: lait, babeurre, lactosérum	0	0	0-10 %

Cahier des charges du label rouge n° LA 25/99 homologué par l'arrêté du 31 août 2017

JORF du 8 septembre 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-37

Cahier des charges du label rouge n° LA 25/99 « Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75% de céréales

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 justificatifs de la qualité supérieure 3

4. TRAÇABILITÉ 3

5. MÉTHODE D'OBTENTION 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Sélection 7
5.3. Multiplication / Accouvage 7
5.3.1. Oisillons mis en place 7
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.4. Alimentation des volailles 7
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.5.3. Parcours 8
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.5.4.1. Traitements 8
5.5.4.2. Vide sanitaire 8
5.5.5. Enlèvement de la bande 8
5.5.6. Ramassage et transport 8
5.6. Abattage 9
5.6.1. Attente avant abattage 9
5.6.2. Abattage 9
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 9
5.6.4. Ressuage 9
5.7. Conditionnement des volailles entières 9
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 9
5.9. Transformation 9
5.10. Surgélation 9

6. ÉTIQUETAGE 9

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 10

Annexe 1 : Plan d'alimentation 11

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Qualicnor

Siège social :
179 rue des Renards
76190 Ste Marie des Champs
Tel : 02 35 56 84 55- Fax : 02 35 56 21 83
Courriel : qualicnor@orange.fr

Siège administratif
777 rue de l'Abbé Pruvost
62850 Licques
Tél. : 03 21 35 70 16- Fax : 03 21 85 46 33

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais.

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 justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Fabrication d'aliment	Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication	Registre de fabrication et de livraison	Bon de livraison et étiquettes
Livraison des oisillons parentaux	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : - Organisme de sélection - Croisement	Registre des mises en place	Certificat d'origine

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
	- Date d'éclosion - Nombre de parentaux livrés - Date		
Multiplication	Attribution d'un numéro de parquet Registre d'entrée-sortie Marquage des œufs dès le ramassage par la date et le numéro du bâtiment	Registre d'entrée-sortie	
Livraison des œufs au couvoir	Mise en place d'un bon de livraison reprenant : - Le parquet d'origine - Croisement - La date de ponte - La date de livraison - Le nombre d'œufs livrés	Registre de livraison	Bon de livraison
Livraison des oisillons	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : - Le code des parquets de parentaux - La date d'éclosion des oisillons - La souche utilisée - Le nombre d'oisillons livrés	Registre de livraison	certificat d'origine
Elevage	Tenue d'une fiche d'élevage (indications du certificat d'origine, enregistrement de la mortalité) : Enregistrement des traitements Conservation des ordonnances Enregistrement de l'origine, la nature et quantités de l'aliment	fiche d'élevage	Certificat d'origine Ordonnances Bons de livraison aliment
Enlèvement	Enregistrement du nom de l'éleveur, du nombre de volailles enlevées et de date d'enlèvement	Fiche d'élevage	Bon d'enlèvement
Transport à l'abattoir	Volailles accompagnées par un bon d'enlèvement reprenant - Nom de l'éleveur - Date d'enlèvement - Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) - Nombre de volailles enlevées	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

ETAPE	MOYENS DE MAÎTRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Déchargement et attente avant abattage	Le bon d'enlèvement est complété par nombre d'animaux morts lors du transport Séparation des abattages dans le temps	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Abattage	Abattage par bande	Fiche d'abattage	
Tri	Le bon d'enlèvement est complété à l'abattoir par : - La date d'abattage - Le nombre de carcasses label rouge - Le nombre de saisies - Le nombre de déclassées - Le nombre de vendus vivants	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Ressuage	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Découpe	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation label rouge / non label rouge	Etiquette rail	Etiquette rail
Conditionnement Etiquetage	Etiquettes numérotées Enregistrement des numéros d'étiquettes correspondant à chaque éleveur par date d'abattage et par type de conditionnement	Registre d'abattage Déclaration d'étiquettes	Etiquetage
Stockage	Produit étiqueté		étiquetage
Transport au lieu de vente	Bon de livraison Etiquettes numérotées Enregistrement de la destination de chaque bande	Registre d'expédition	Bon livraison étiquetage
Distribution	Etiquettes numérotées	Comptabilité matière	Facture

Documents de traçabilité

Les documents de certification permettant de certifier l'origine des animaux et d'assurer la traçabilité des volailles sont les suivants :

Certificat d'origine reproducteurs :
Document de certification établi par les sélectionneurs portant au moins les mentions suivantes :
- nom et adresse du sélectionneur
- croisement
- date d'éclosion
- quantité de poussins reproducteurs livrés
- nom et adresse du couvoir
- date de livraison

Certificat d'origine des oisillons :
Document de certification établi par les couvoirs portant au minimum les mentions suivantes :
- numéro d'ordre du certificat,
- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre d'oisillons livrés (y compris le pourcentage non facturé),
- code des parquets de parentaux (dans le cas où plusieurs parquets sont utilisés, les quantités doivent être détaillées par parquet),
- date d'éclosion des oisillons ,
- nature du croisement utilisé.

Fiche d'élevage :
Document de certification tenu par l'éleveur, comportant au minimum les relevés suivants
- N° certificat d'origine des oisillons,
- nombre d'oisillons livrés
- mortalité journalière et cumul,
- détail de chaque livraison d'aliment (nom du fournisseur, nom de la formule, quantité livrée, date de livraison),
- détail des apports de céréales (nature, quantité, date),
- détail des traitements effectués (nature, posologie, dates),
- date des interventions éventuelles : chaponnage, tri...
- date de chaque enlèvement (abattoir, quantité, date).

Bon d'enlèvement :
Document de certification portant les indications suivantes renseignées lors de l'enlèvement :
- nom de l'éleveur,
- nombre de volailles enlevées,
- date de l'enlèvement,
- nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final),
- signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur.

Il est complété à l'abattoir par les éléments suivants :
- nombre de volailles abattues,
- nombre de volailles saisies,
- nombre de volailles déclassées.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes blanches ♂ / ♀ : T55 ; I66 JA57 : T557 ; I657 SA51 : T551 ; -

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Poids moyen des œufs à couver	≥ 51 grammes
S3.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les parquets de jeunes animaux il est effectué une pesée quotidienne, en élevage multiplicateur ou au couvoir, durant les 3 premières semaines de production soit de façon mécanique, visuelle ou tout autre méthode garantissant le poids minimum des œufs à couver. Au-delà de cette période l'opérateur procède à un contrôle mensuel.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S5.	Utilisation des additifs antiparasitaires	Dans le cas de supplémentation anti-coccidienne, elle doit être supprimée 8 jours avant abattage.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Conditions de finition	Afin de maitriser l'apparition de la maturité sexuelle et sur prescription vétérinaire, il est possible de conserver tout ou partie de la bande de poulardes en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment. L'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Interventions sur les animaux	Le débecquage et le désonglage sont interdits. La pose d'oreillères est interdite.

5.5.4.1. Traitements

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Attente réalisée à l'abri des courants d'air et dans une ambiance calme.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Durée d'échaudage	Entre 3 et 4 minutes.
S11.	Maitrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	**Durée de ressuage**	**2 heures minimum**

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Priorité d'abattage	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces entières	Visuel Documentaire
C	Identification des pièces de découpe	Visuel Documentaire

*C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

	Période de démarrage Aliment démarrage	**Période d'engraissement**	
		Aliment croissance	**Aliment finition**
Période distribution	1 à 28 jours	29-74 jours	75 jours à l'abattage
Total céréales et produits dérivés	*≥ 50 %*	*≥ 75 %*	*≥ 75 %*
Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho, etc…)	0-50 %	35-80 %	35-80 %
Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale, etc…)	10-80 %	30-80 %	30-80 %
Produits dérivés de céréales	0-7,5 %	0-11 %	0-11 %
Oléagineux et produits dérivés, (soja, colza, tournesol, etc…) :			
- graines	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- tourteaux	0-50 %	0-50 %	0-50 %
- huiles	0-5 %	0-5 %	0-5 %
Graines de légumineuses (pois, féveroles, lupin, etc…) et produits dérivés	0-15 %	0-15 %	0-15 %
Autres produits (sauf produits laitiers)	0-25 %	0-25 %	0-25 %