Cahier des charges du label rouge n° LA 19/87 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 19/87 « Dinde 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, vitamines et minéraux 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 4

4.1. Identification des opérateurs 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 4

5. MÉTHODE D'OBTENTION 6

5.1. Schéma de vie 6
5.2. Sélection 6
5.3. Multiplication / Accouvage 6
5.3.1. Oisillons mis en place 6
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 6
5.4. Alimentation des volailles 6
5.5. Élevage 7
5.5.1. Provenance des volailles 7
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.5.3. Parcours 7
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 7
5.5.4.1. Traitements 7
5.5.4.2. Vide sanitaire 7
5.5.5. Enlèvement de la bande 7
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 8
5.6.4. Ressuage 8
5.7. Conditionnement des volailles entières 8
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

GROUPEMENT DES AVICULTEURS DE LA DOMBES (GAD)
42, rue Laveran – 01330 VILLARS LES DOMBES
Téléphone : 04.74.98.32.41 – Télécopie : 04.74.98.32.40
Courriel : herve.morey@groupe-soreal.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde 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, vitamines et minéraux dont 80% de céréales

4. TRAÇABILITÉ

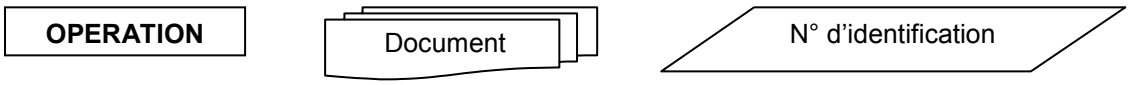
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**La durée d'archivage des documents de traçabilité est de 10 ans, sauf en élevage où elle est de :** - **5 ans pour les ordonnances vétérinaires,** - **3 ans pour les fiches d'élevage visées par les techniciens et par les contrôleurs lors de leurs passages,** - **3 ans pour les autres documents.**

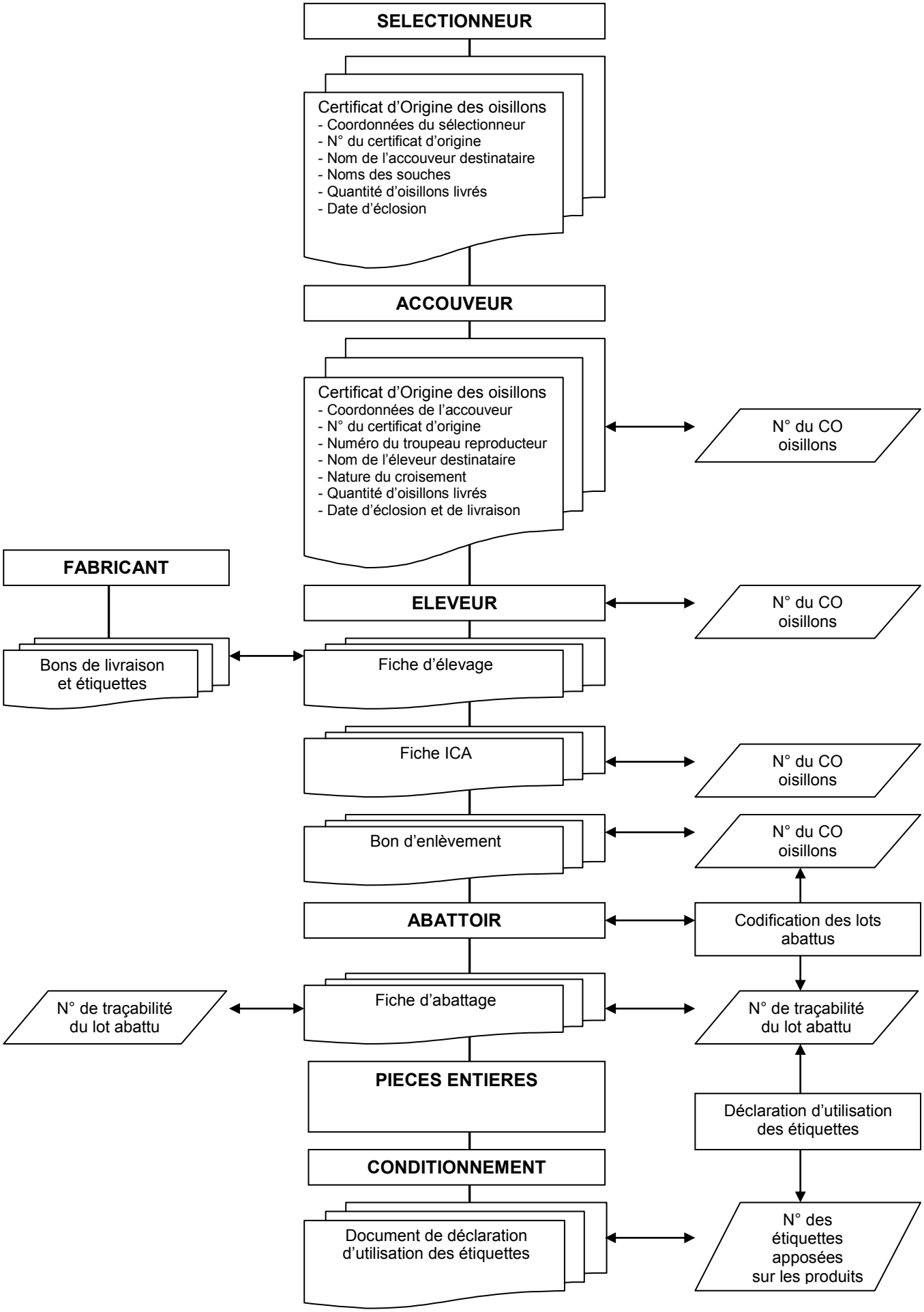
4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de conditionnement.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende : 


SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits

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
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Dindes de Noël ♂ / ♀ : B11 Plumes noires - peau blanche ♀ G91 : ♂ GB191

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	**Poids minimum des œufs à couver**	**65 g en souche médium et 71 g en souche lourde.**
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	Sur les jeunes troupeaux, le couvoir met en place un système de contrôle permettant de s'assurer que le poids minimum des œufs est respecté. Passé la période « jeunes troupeaux » le contrôle du poids des œufs est visuel

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	**Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés**	**≥ 50% dans la 1ère période de démarrage.** **≥ 70% dans la 2nde période de démarrage.** **≥ 80% au stade de l'engraissement.**
S6.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.

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
S7.	Maitrise de l'aménagement des parcours (Implantation des arbres)	- L'implantation des arbres doit être telle qu'elle favorise la sortie des volailles sur le parcours (proximité du bâtiment) sans présenter de risque pour le bâtiment. - Sur les 20 arbres au minimum, 10 arbres doivent être proches des trappes afin de favoriser la sortie des volailles. La distance entre les trappes et ces 10 arbres doit correspondre à celle des arbres à l'âge adulte. A titre exceptionnel, en fonction de la nature du sol, ces 10 arbres peuvent être plantés à une distance supérieure. - Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

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.	Conditions d'identification des volailles	Les lots doivent être espacés de 1,5 mètre minimum sur les quais d'attente.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 1 minute 35 secondes**.
S10.	**Conditions d'échaudage et de plumaison** (Température d'échaudage)	**Température de 51°C +/- 1°C.**
S11.	Durée d'échaudage	≥ 1 minutes 30 secondes.
S12.	Maîtrise 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°	Points à contrôler	Valeur-cible
S13.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 2 heures 30 minutes.**
S14.	Maîtrise des conditions de ressuage	- La température du local de ressuage doit être strictement inférieure à +4°C ; toutefois, lors du remplissage de la salle de ressuage avec des carcasses « chaudes », une température temporairement supérieure à +4°C peut être tolérée. - La température mesurée en sortie de l'équipement frigorifique (point le plus froid de la salle) doit être inférieure à +4°C.

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	Conformité du croisement avec le produit terminal	Documentaire Visuel, **Technique**
C	Matières premières autorisées	Documentaire **Analyse**
S6	Respect du plan d'alimentation	Documentaire
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
C	Caractéristiques minimales des carcasses labellisables	**Visuel, Technique**

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

1ère PERIODE DE DEMARRAGE (du 1er au 28ème jour maxi)		
Catégories	**Taux minimum**	**Taux maximum**
Graines de céréales jaunes		
Sorgho	0%	30%
Maïs	5%	75%
Graines de céréales blanches		
Blé	5%	60%
Orge	0%	20%
Triticale	0%	45%
Produits dérivés de céréales		
Total produits dérivés *de céréales*	0%	15% de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales
TOTAL GRAINES DE CEREALES + PRODUITS DERIVES DE CEREALES (Blé, orge, seigle, triticale, avoine, sorgho, maïs, millet, riz, épeautre…)	50%	100%
GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX – GRAINES DE LEGUMINEUSES ET PRODUITS DERIVES (liste non exhaustive)		
Graine de colza	0%	20%
Graine de soja	0%	30%
Graine de tournesol	0%	20%
Graine de pois	0%	20%
Graine de féverole	0%	20%
Graine de lupin	0%	20%
Tourteaux colza	0%	10%
Tourteaux soja	0%	50%
Tourteaux tournesol	0%	20%
TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT		6%

2ème PERIODE DE DEMARRAGE (du 29ème au 63ème jour)		
Catégories	**Taux minimum**	**Taux maximum**
Graines de céréales jaunes		
Sorgho	0%	50%
Maïs	5%	80%
Graines de céréales blanches		
Blé	5%	70%
Orge	0%	25%
Triticale	0%	60%
Produits dérivés de céréales		
Total produits dérivés de céréales	0%	*15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales*
TOTAL GRAINES DE CEREALES + PRODUITS DERIVES DE CEREALES (Blé, orge, seigle, triticale, avoine, sorgho, maïs, millet, riz, épeautre…)	70 %	100%
GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX – GRAINES DE LEGUMINEUSES, ET PRODUITS DERIVES (liste non exhaustive)		
Graine de colza	0%	20%
Graine de soja	0%	30%
Graine de tournesol	0%	20%
Graine de pois	0%	30%
Graine de féverole	0%	20%
Graine de lupin	0%	20%
Tourteaux colza	0%	10%
Tourteaux soja	0%	20%
Tourteaux tournesol	0%	20%
TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT		6%

PERIODE D'ENGRAISSEMENT (du 64ème jour à l'abattage)		
Catégories	**Taux minimum**	**Taux maximum**
Graines de céréales jaunes		
Sorgho	0%	50%
Maïs	5%	80%
Graines de céréales blanches		
Blé	5%	70%
Orge	0%	25%
Triticale	0%	60%
Produits dérivés de céréales		
Total produits dérivés de céréales	0%	*15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales*
TOTAL GRAINES DE CEREALES + PRODUITS DERIVES DE CEREALES (Blé, orge, seigle, triticale, avoine, sorgho, maïs, millet, riz, épeautre…)	80%	100%
GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX – GRAINES DE LEGUMINEUSES ET PRODUITS DERIVES (liste non exhaustive)		
Graine de colza	0%	20%
Graine de soja	0%	30%
Graine de tournesol	0%	20%
Graine de pois	0%	30%
Graine de féverole	0%	20%
Graine de lupin	0%	20%
Tourteaux colza	0%	10%
Tourteaux soja	0%	20%
Tourteaux tournesol	0%	20%
TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT		6%

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 21/01 « 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 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 4

4.1. Identification des opérateurs 4
4.1.1. Obligations déclaratives 4
4.1.2. Tenue des registres 4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante 5

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 9
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 9
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 10
5.5.3. Parcours 10
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 10
5.5.4.1. Vide sanitaire 10
5.5.5. Enlèvement de la bande 11
5.5.6. Ramassage et transport 11
5.6. Abattage 11
5.6.1. Attente avant abattage 11
5.6.2. Abattage 11
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 12
5.6.4. Ressuage 12
5.7. Conditionnement des volailles entières 12
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 12
5.9. Transformation 12
5.10. Surgélation 12

6. ÉTIQUETAGE 13

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION 13

Annexe 1 : Plan d'alimentation 14

1. NOM DU DEMANDEUR

GROUPEMENT DES AVICULTEURS DE LA DOMBES (GAD)
42, rue Laveran – 01330 VILLARS LES DOMBES
Téléphone : 04.74.98.32.41 – Télécopie : 04.74.98.32.40
Courriel : herve.morey@groupe-soreal.fr

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 noir cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Aliment finition	≥ 3% pulpes de pommes de terre ≥ 2% de luzerne	Pas d'exigences

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**5 ans minimum**

4.1. Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ;
- les accouveurs ;
- les éleveurs ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de conditionnement.

4.1.1. Obligations déclaratives

L'accouveur envoie à l'organisme certificateur la déclaration de troupeaux pour chaque troupeau.

Elle comporte :

- l'identification du bâtiment,
- le code du troupeau,
- le numéro de label rouge,
- les effectifs d'animaux (mâles et femelles),
- les souches utilisées (mâles et femelles),
- la date de naissance des animaux du troupeau,
- la date d'entrée en ponte des femelles.

4.1.2. Tenue des registres

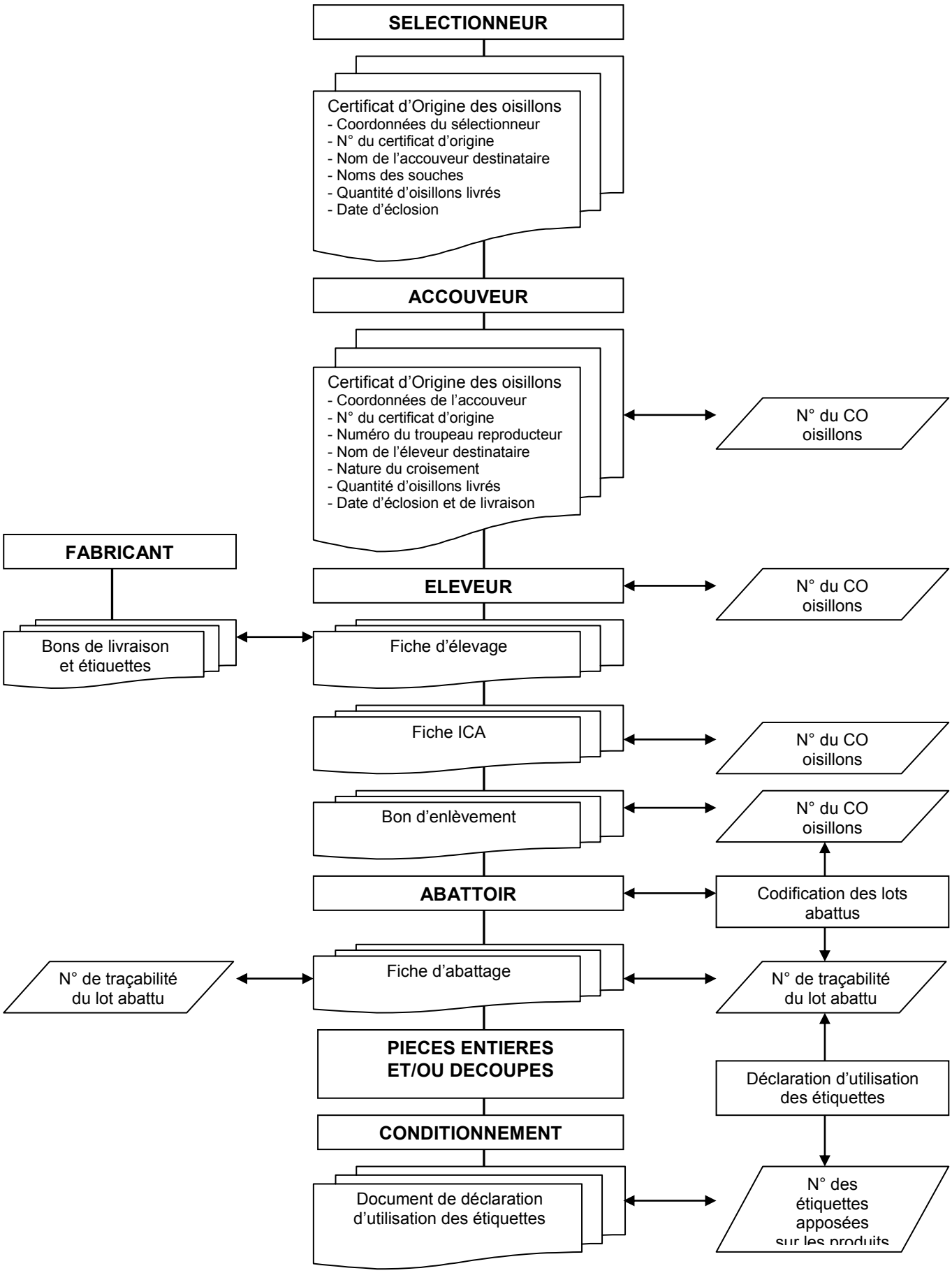
Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes tenue à jour :

Opérateur	Documents
Sélectionneur	Certificat d'origine (CO) Fiche d'élevage Fiche de collecte
Accouveur	Cahier de couvoir Certificat d'origine Déclaration de troupeau
Fabricant d'aliment	Bon de livraison Formule aliment
Éleveur	Certificat d'origine Fiche d'élevage Fiche sanitaire d'élevage Etiquettes d'aliment

Opérateur	Documents
	Ordonnances Bon d'enlèvement partiel
Abatteur	Fiche d'abattage Fiche de lot

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante




SELECTIONNEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées du sélectionneur
- N° du certificat d'origine
- Nom de l'accouveur destinataire
- Noms des souches
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion
ACCOUVEUR
Certificat d'Origine des oisillons
- Coordonnées de l'accouveur
- N° du certificat d'origine
- Numéro du troupeau reproducteur
- Nom de l'éleveur destinataire
- Nature du croisement
- Quantité d'oisillons livrés
- Date d'éclosion et de livraison
N° du CO oisillons
FABRICANT
ELEVEUR
N° du CO oisillons
Bons de livraison et étiquettes
Fiche d'élevage
Fiche ICA
N° du CO oisillons
Bon d'enlèvement
N° du CO oisillons
ABATTOIR
Codification des lots abattus
N° de traçabilité du lot abattu
Fiche d'abattage
N° de traçabilité du lot abattu
PIECES ENTIERES ET/OU DECOUPES
Déclaration d'utilisation des étiquettes
CONDITIONNEMENT
Document de déclaration d'utilisation des étiquettes
N° des étiquettes apposées sur les produits

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
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulets à pattes noires, cou nu ♂ / ♀ : S88 ; G22N ; G88N P6N : S86 GF10 : G210N ; G810N
S3.	Maîtrise du maintien et de la stabilité des croisements	Le maintien et la stabilité des croisements sont suivis régulièrement en effectuant : - Un bilan annuel des performances techniques des souches, - Des tests hédoniques et des profils sensoriels, - Un suivi de l'évolution des mises en place.
S4.	Modalités de dépannage en oisillons entre couvoirs	- Le dépannage entre couvoirs (uniquement entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur), est toléré en cas d'accident à l'éclosion dans le couvoir fournisseur. - L'organisme certificateur est systématiquement informé ; - Le code du couvoir contacté en dépannage et le nombre d'oisillons fournis par ce couvoir sont indiqués sur le certificat d'origine ; - Les oisillons mis en place dans un bâtiment proviennent d'un seul et même couvoir : le couvoir fournisseur.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- Les œufs à couver issus de jeunes reproducteurs sont pesés systématiquement jusqu'à ce que 80 % des œufs atteignent le poids minimal ; - Au-delà de cette période, il est réalisé une vérification visuelle du calibre avant mise en incubation.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	Cf. annexe 1.
S8.	Caractéristique des huiles végétales	Taux d'acidité inférieur à 5%
S9.	Pourcentage de colza	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5 %.
S10.	**Teneur en matières grasses**	**Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5%.**
S11.	Pourcentage de matières premières en finition	- Le pourcentage de pulpe de pomme de terre utilisée au stade de la finition doit être égal ou supérieur à 3% - Le pourcentage de luzerne utilisée au stade de la finition doit être égal ou supérieur à 2%.
S12.	Additifs interdits	- Buthylhydroxytoluène ou E 321. - Additifs antibiotiques.

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Pratiques d'élevage	Le débecquage, le désonglage ainsi que l'utilisation d'oreillères sont interdits.
S14.	Obscurcissement possible des bâtiments	En cas de problème sanitaire ou de forte chaleur ou de fort ensoleillement, il est toléré de diminuer l'intensité lumineuse, en obscurcissant les fenêtres, afin de calmer les volailles.

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
S15.	Caractéristiques des bâtiments autorisés	- Les bâtiments « en dur » (structure non démontable reposant sur des fondations et dont la couverture n'est pas en plastique). Le soubassement des murs en parpaings des bâtiments « en dur » est recouvert d'un enduit lisse ; - Les bâtiments « tunnel » plastiques (structure démontable, couverture composée d'une bâche plastique). Les protections latérales posées sur les côtés intérieurs des bâtiments « tunnels » sont placés entre les arceaux métalliques et la bâche.
S16.	Insertion des bâtiments dans leur environnement	- Le lieu d'implantation du bâtiment doit être pris en compte (éviter de rompre l'harmonie du paysage, utiliser la topographie et/ou la végétation pour intégrer le bâtiment dans le paysage), - Pour les bâtiments en dur, choisir des matériaux et des couleurs en harmonie avec le site et le style régional.
S17.	Orientation et disposition des bâtiments	- Orientation des bâtiments : ils seront orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou prévoir des brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...). - Disposition des bâtiments : ils seront disposés de à proximité d'une plantation arborée (si une telle plantation existe), les trappes face à cette plantation.
S18.	Aménagement des abords des bâtiments	- Tout obstacle devant les trappes de nature à gêner la sortie des volailles doit être évité ; - A la sortie des trappes le sol doit être bétonné sur une largeur d'au moins 50 centimètres pour toute construction postérieure à 1998.
S19.	Éclairement des bâtiments	L'éclairage naturel doit être suffisant pour pouvoir lire à l'intérieur du bâtiment en condition normale d'éclairement.
S20.	Équipement des bâtiments	Afin d'assurer aux volailles le libre accès à l'aliment et à la boisson, les abreuvoirs et mangeoires sont en nombre suffisant et répartis de façon homogène dans le bâtiment.
S21.	Présence de points de chauffage	Afin d'assurer une chaleur suffisante en ambiance (notamment au démarrage du lot), les points de chauffage sont en nombre suffisant et répartis de façon homogène dans le bâtiment.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Maitrise de l'aménagement des parcours	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur…).
S24.	Maitrise de l'ensemencement des parcours	Les œstrogènes, hormones de croissance, ont un effet très bénéfique contre l'agressivité des volailles et notamment des mâles : le parcours sera ensemencé de trèfles (Trifolium repens), plante à repousse rapide, peu ligneuse et très riche en hormones naturelles.
S25.	Caractéristiques du parcours	- L'eau stagnante, de vieux matériels ou autres sont proscris sur le parcours. - Les abords doivent être soignés.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Gestion du fumier	En période d'élevage, il ne doit pas y avoir de fumier aux abords du bâtiment.
S27.	Suivi de l'état de santé des volailles	- L'éleveur doit suivre l'état de santé des volailles tout au long de l'élevage et appliquer les traitements appropriés, prescris par un vétérinaire sur ordonnance, en cas d'infection. - L'éleveur doit retirer les volailles mortes du bâtiment et enregistrer correctement le nombre de morts sur la fiche d'élevage.

Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Maitrise des interventions sanitaires	Les substances médicamenteuses sont utilisées pour les seuls besoins curatifs sur prescriptions vétérinaires.

5.5.4.1. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Déclaration des enlèvements	Afin d'assurer la traçabilité du lot, l'éleveur et l'abattoir doivent déclarer à l'organisme certificateur l'enlèvement du lot.

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
S30.	Conditions de déchargement des caisses	Le déchargement des caisses se fait dans le calme et sans brutalité afin de limiter le stress des volailles et d'éviter les accidents qui déprécient la qualité du produit.
S31.	Maitrise de la propreté du quai	Le sol du quai doit être maintenu propre (propreté visuelle).
S32.	Conditions d'identification des volailles	- Afin d'assurer le maintien de la traçabilité des lots sur le quai d'abattage, en règle générale, un seul lot par espèce et par jour est abattu. - Dans les périodes de plus forte activité (décembre, …), le contrôle est assuré par le chef d'abattoir au déchargement : - Toutes les caisses d'un seul et même lot sont empilées dans une seule et même rangée afin de garantir une séparation physique des lots ; - Un contrôle du nombre est assuré avec l'aide du bon d'enlèvement. Le cas échéant, le numéro de camion peut également être noté sur le bon d'abattage.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	**Conditions de saignée**	Durée de saignée : **≥ 1 minute 35 secondes**.
S34.	**Conditions d'échaudage et de plumaison** (Température d'échaudage)	**Température d'échaudage : ≥ 50°C et ≤ 54°C.**
S35.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Couleur de la peau	Blanc pâle.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	**Durée de ressuage**	**Supérieure ou égale à 3 heures.**

5.7. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	Conditions d'identification des pièces de découpes	- Si le conditionnement et la pose de l'étiquette ne sont pas réalisés immédiatement après la découpe dans la salle de découpe, les morceaux de découpe doivent être placés dans des emballages (caissettes ou autres) différents de ceux utilisés pour la découpe non label rouge. - Ils sont stockés par piles identifiées (identification du lot d'origine, mention du jour de découpe et précision du nombre de pièces) et regroupés dans une zone spécifique de la chambre de stockage afin d'éviter toute confusion.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Non concerné

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Mentions complémentaires d'étiquetage	Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf*	**Principaux points à contrôler**	**Méthodes d'évaluation**
C	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire **Analyse**
S11	Pourcentage de matières premières en finition	Documentaire Analyse
C	Caractéristiques minimales des carcasses labellisables (poids)	Documentaire **Mesures**

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

		Aliment démarrage (J1 à J28)		Aliment croissance (J29* à J67)		Aliment finition (J68 à abattage)	
		% d'incorporation					
		MINI	**MAX**	**MINI**	**MAX**	**MINI**	**MAX**
Maïs		10	45	10	95	10	90
Blé		5	45	5	50	5	60
Autres céréales (orge, triticale, seigle, …)			12		25		40
produits dérivés de céréales			7.5		11.25		11.25
TOTAL CEREALES + PRODUITS DERIVES de CEREALES (sous-produits = 15% MAXI de l'ensemble)		50 % MINI		75 % MINI		75 % MINI	
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés.	Graines		15		15		15
	Tourteaux		50		25		20
	Huiles (acidité ≤ 5 %)	OUI		OUI		OUI	
	Colza sous toutes ses formes		5		5		5
Graines de légumineuses et produits dérivés			10		15		15
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés	Luzerne déshydratée	NON		NON		2	7
	Pulpe de pomme de terre					3	8
TOTAL AUTRES VEGETAUX et SOUS PRODUITS d'ORIGINE VEGETALE			10		10		10
MINERAUX ET PRODUITS DERIVES			5		5		5
Teneur en MATIERES GRASSES TOTALES			5		5		5

(*) Âge auquel l'aliment doit se trouver dans le silo