Cahier des charges du label rouge n° LA 04/07 homologué par l'arrêté du 28 juin 2017

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

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA 04/07

« Chapon de pintade fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes

- **Fermier – élevé en plein air**
- **Durée d'élevage 150 jours minimum**
- **Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum**

SOMMAIRE

TRONC COMMUN

I – GROUPEMENT DETENTEUR: *4*
II – NOM DU LABEL ROUGE : *4*
III – DESCRIPTION DU PRODUIT : *4*
IV – TRACABILITE : *4*
IV-1-Schéma synthétique de traçabilité 4
IV-2- Points de maîtrise de la traçabilité: 5
V - METHODE D'OBTENTION *9*
V – 1-SCHEMA DE VIE **9**
V-2- REGLES DE PRODUCTION **10**
V-2-1- Sélection **10**
V-2-2- Multiplication-Accouvage : **10**
V-2-3 - Alimentation **11**
Matières premières 11
Additifs 12
Aliments médicamenteux : 12
Phase d'alimentation -Plan d'alimentation 12
V-2-4- Elevage **12**
V-2-4-a - Provenance des volailles 13
V-2-4-b- Bâtiments 13
V-2-4-c - Elevage : 16
V-2-4-d - Accès au parcours 16
V-2-4-e - Conditions sanitaires : 17
V-2-4-e - Enlèvement de la bande : 17
V-2-5-Ramassage et transport **17**
V-2-6- Abattage : **18**
V-2-5-8-Conditionnement **20**
Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement 21
V-2-9 – Découpes et conditionnement **21**
Présentations possible des découpes : 22
Conditionnement des découpes : 22
V-2-10- Surgélation **23**
VI - ETIQUETAGE *24*
VII – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION *24*
EXIGENCES SPECIFIQUES *25*
1 – Groupement demandeur *25*
2- Nom du label rouge : *25*

3- Description du produit :.....*25*
3.1 - Description du produit :.....**25**
3.2 Comparaison avec le produit courant : **26**
4- Traçabilité.....*27*
5- Méthode d'Obtention.....*27*
5- 1 – Sélection :.....**28**
5- 2 - Multiplication Accouvage :.....**28**
5-3- Elevage : **28**
5-4 - Chaponnage :.....**28**
5- 5- Alimentation : **29**
5-6- Délai limite de consommation :.....**30**
6- Etiquetage:.....*30*
7- Points à contrôler et méthode d'évaluation......*30*

TRONC COMMUN

Toutes les volailles fermières label rouge détenues par Séquoia sont concernées par ce tronc commun.

I – GROUPEMENT DETENTEUR:

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92
Fax : 05-53-88-92-59
E-mail : info@se-quoia.fr

II – NOM DU LABEL ROUGE :

Le nom de chaque produit est mentionné dans les fiches produit

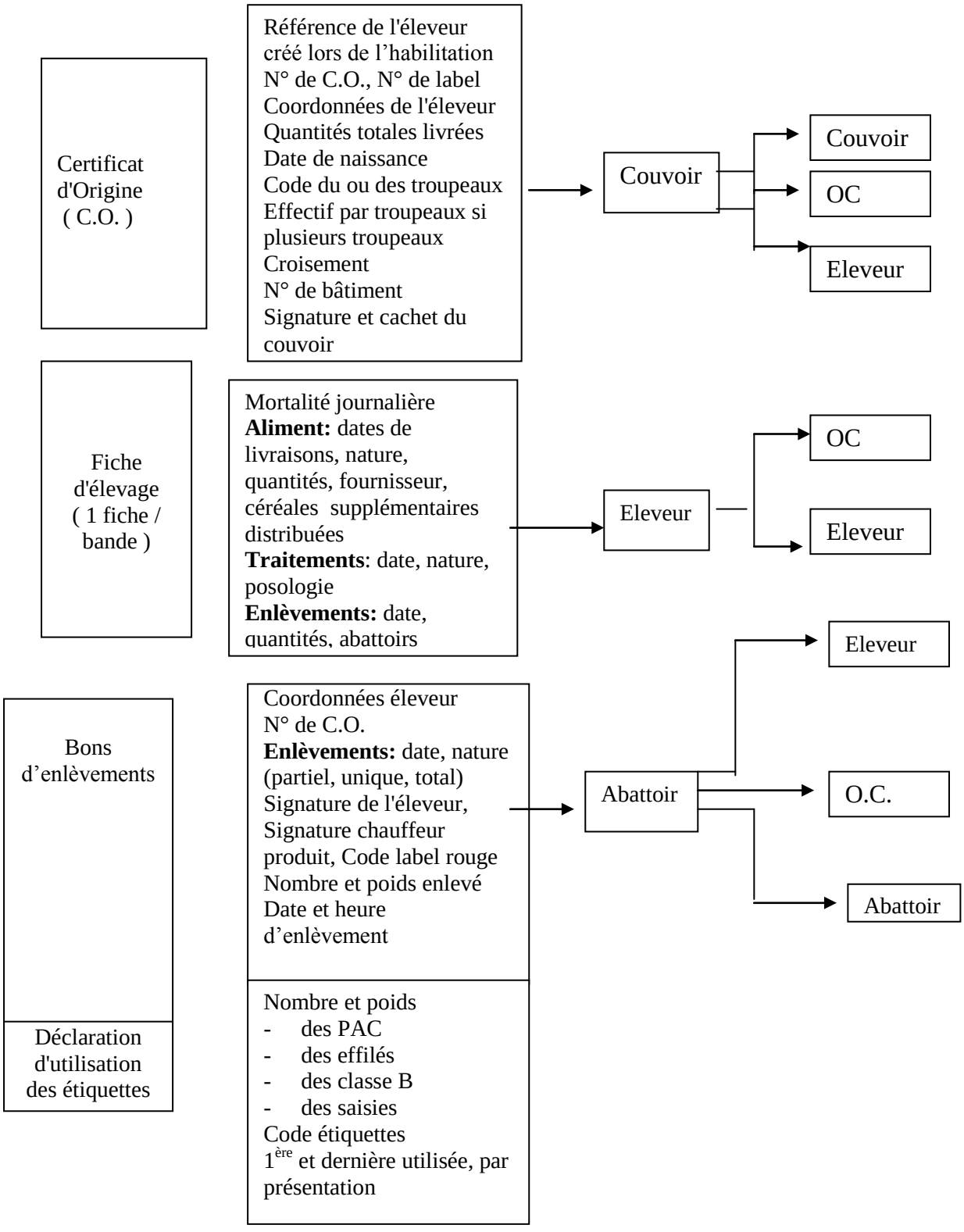
III – DESCRIPTION DU PRODUIT :

Chaque label rouge fait l'objet d'une description précise dans sa fiche produit

IV – TRACABILITE :

IV-1-Schéma synthétique de traçabilité

Nature du document	Informations fournies par le document	Emetteur ou rédacteur	Destinataires



IV-2- Points de maîtrise de la traçabilité:

ETAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la	C. O.

ETAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
parentales		livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	Facture
Multiplication Elevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Eclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	Instructions C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

ETAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne ***:*** - le nom et le code de l'éleveur,	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement

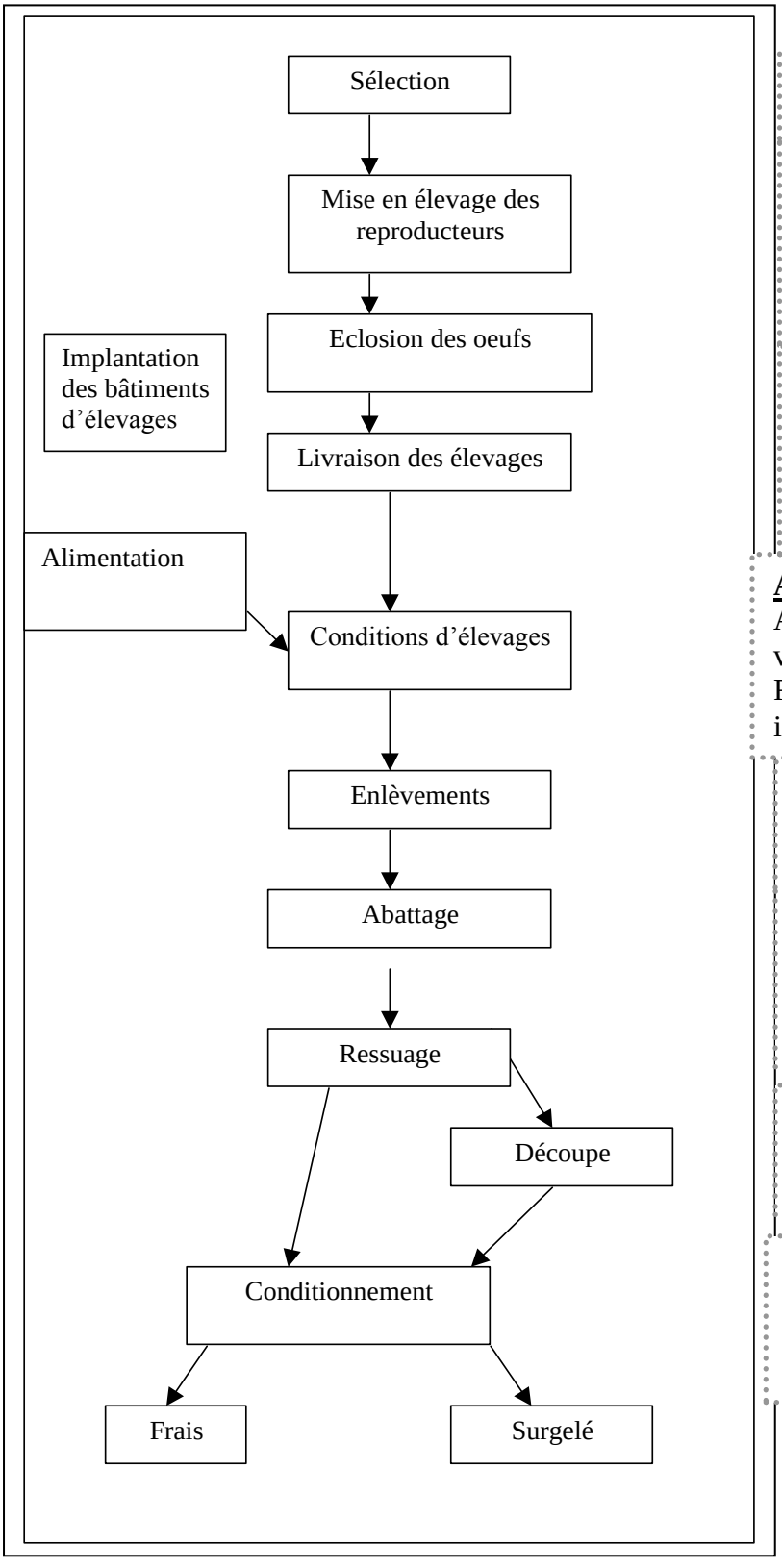
ETAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		- le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, … La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et adresses des éleveurs, heure d'abattage) ;	Fiche de lot Dossier d'habilitation Etats de fabrication

ETAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		- les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - un numéro de lot.	
Condition-nement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.

V - METHODE D'OBTENTION

V – 1-SCHEMA DE VIE



Implantation des bâtiments :
Superficie des sites d'exploitation,
Taille, structure des bâtiments et des parcours

Sélection:
Souche à croissance lente, rustiques

Accouvage:
3 croisements de souches
Poids des œufs incubés
Conformités des poussins à livrer
Délai entre éclosion et livraison

Elevage:
Conduite en bande, Densité,
Conditions d'élevages
Age d'accès au parcours
Durée d'élevage, Vide sanitaire

Alimentation:
Alimentation 100% végétale, minérale et vitamines, Taux de céréales minimum
Respect plan d'alimentation et incorporation de chaque ingrédient

Enlèvement:
Age d'abattage , Distance élevage -Abattoir

Abattoir:
Conformité des carcasses (saignage, plumage)
Délai de ressuage

Découpe:
Température
Délai entre abattage et découpe

Conditionnement:
Respect des poids minimum
DLC
Présentation des produits

Surgélation:
Durée de surgélation
Délai entre abattage et surgélation
DDM

V-2- REGLES DE PRODUCTION

V-2-1- Sélection

C 2 La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair

- à croissance lente
- adaptées aux conditions d'élevage en plein air
- le cas échéant, respectant les caractéristiques spécifiques du label rouge considéré

Les oisillons destinés à l'élevage de volailles sont issus de lignées parentales permettant de respecter les objectifs ci-dessous, et ces caractéristiques sont stables dans le temps.

- croissance lente permettant dans des conditions d'élevage et d'alimentation décrite dans ce cahier des charges d'obtenir à l'âge minimum d'abattage des carcasses correspondant au poids minimum défini dans ces mêmes fiches produit
- rusticité, permettant aux volailles de croître dans des conditions d'élevage en plein air.
- caractéristiques spécifiques définies dans les fiches produit.

C 3 Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel SYSAAF.
Les parentaux utilisés et les croisements obtenus sont définis dans chaque fiche produit.

V-2-2- Multiplication-Accouvage :

E 1 Les couvoirs appliquent et respectent la charte sanitaire des accouveurs.

E 2 Avant démarrage de l'activité, le couvoir fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur, de sa capacité à respecter le présent cahier des charges (caractéristiques de chaque label rouge, traçabilité, comptabilité matière,…). L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire et respecte les croisements définis dans les fiches produits spécifiques.

C 4 Afin de respecter l'homogénéité des oisillons livrés en élevage, le poids minimum des œufs mis en incubation est défini dans chaque fiche produit. Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs.
Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.

C 5 Le délai de livraison des oisillons dans les élevages n'excède pas 36 heures après éclosion.

E 3 Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

E 4 Les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes :

- vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,

- ombilic cicatrisé,
- absence de signe pathologique

V-2-3 - Alimentation

E 5 Les usines d'aliments sont habilitées avant démarrage de l'activité par l'organisme certificateur à la demande de l'Organisme de défense et de Gestion.
L'organisme de Certification s'attachera à vérifier la capacité de l'usine d'aliment à répondre au présent cahier des charges et fiches spécifiques produits**.**

La fabrication d'aliments à la ferme consiste en une reconstitution d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge.

E 6 Les éleveurs, fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage :

- la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur
- le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit être adhérent de l'organisme de défense et de gestion).

Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant:

- le nom du fournisseur de complémentaire
- les dates de fabrication ;
- le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement)
- les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange
- la quantité totale fabriquée
- les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage

Plan d'alimentation :

La mise en place des programmes alimentaires, appelée "plan d'alimentation", s'adapte aux périodes de développement des volailles: démarrage, engraissement)

E 7 Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et Organisme certificateur ses plans d'alimentations et formules d'aliments théoriques. Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent:

- période de distribution
- poids théorique d'aliments consommés durant la période
- pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment
- le % de chaque composant

Matières premières

C 6 Les matières premières utilisées dans l'alimentation sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers, des minéraux.

Cette liste est une liste positive. Les plans d'alimentations précisent dans la fiche espèce quelles sont les matières premières utilisées par le label rouge concerné.

- Graines de céréales et produits dérivés.

- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés: Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
- Graines de légumineuses, produits dérivés.
- Tubercules et racine et produits dérivés: betteraves, pommes de terres
- Fourrage, fourrages grossiers et produits dérivés : Luzerne et ses dérivés.
- Autres plantes, algues et produits dérivés produits et: mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines
- Produits laitiers et produits dérivés: lait, babeurre, lactosérum
- Minéraux et produits dérivés.

C 7 Le taux de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.
Chaque fiche produit défini les taux d'incorporations des matières premières.

Additifs

C 8 Les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation avec les restrictions :
- additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants

Aliments médicamenteux :

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

Phase d'alimentation -Plan d'alimentation

C 10 Pour tous les poulets, chapons, poulardes, et les dindes le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %.
Pour les pintades, chapons de pintades, le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70%.

C 11 Chaque fiche produit fixe les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation.
Le taux minima de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et dérivés produits de céréales. Le pourcentage des produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

V-2-4- Elevage

L'organisation de production doit diffuser à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours….).

L'organisme chargé de la planification et de la production doit également diffuser à chaque éleveur une charte sanitaire du type de la charte sanitaire DGAL à respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage et désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires…..).

E 8 Avant toute mise en place, l'organisation de production fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur sur sa capacité à respecter le présent cahier des charges :
- caractéristiques de chaque label rouge,

- traçabilité,
- planification conforme aux règles définies dans le cahier des charges.

V-2-4-a - Provenance des volailles

C 12 Les volailles proviennent de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformités avec le référentiel du SYSAAF. Les croisements de souche référencés sont définis dans chaque fiche produit.

C 13 Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux autorisé est limité à trois, et proviennent d'une même catégorie (par exemple pattes blanches non cou nu,…..).

Des essais en vue du remplacement de produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls être labellisables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel SYSAAF.

Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie) le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche, ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptible de montrer que cette modification n'altère pas la régularité du produit issu du même numéro de label rouge.

C14 Dans un bâtiment, on ne peut trouver qu'une seule bande, ensemble de volailles répondant à un même statut sanitaire.

C15 Sur un même site d'élevage, il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Cependant, il est toléré trois âges au plus par espèce. Dans ce cas, un écart de 3 semaines minimum entre les mises en places doit être respecté, sauf si les volailles présentent une différence morphologique visible à l'œil nu comme la couleur de plume ou la caractéristique cou-nu, ou si les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment. Dans ces conditions, l'identification est différente, les certificats d'origines seront spécifiques.
Les poussins d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les poussins doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label rouge.

V-2-4-b- Bâtiments

Caractéristiques des bâtiments

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

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

E 9 Deux types de bâtiments sont admis :

- Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles
- Bâtiments < 400 m²

Exposition des bâtiments :

- L'implantation des bâtiments tient compte de la topographie du site d'élevage et favorise en tout état de cause la sortie des volailles sur le parcours.
- Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est :
  - exposé de préférence Sud/Sud-Est,
  - ou adossé aux pluies et vents dominants.
  - ou protégé des vents dominants par des haies

C 17 Les bâtiments sont dotés :

- d'une isolation,

Pour les structures légères, les pignons doivent être en dur, avec des portes d'ouvertures rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirure, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches noires ne sont pas autorisées). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne fasse pas mèche et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.

- d'une ventilation et d'une aération suffisante pour éviter la condensation.

Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.

- d'ouvertures translucides pour assurer un éclairement naturel dans la journée.
- de matériaux facilitant le nettoyage et la désinfection des bâtiments.

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

↳Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation :
Celui ci doit être clos et comporter deux parties appelées « zone propre » (intérieur) et « zone sale » (extérieur), séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobile, un autre revêtement permettant une grande qualité de nettoyage et de désinfection des sols ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) une tenue spécifique pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.
En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et des pédisacs spécifiques pour le bâtiment; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

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

C 18 Tous les bâtiments d'élevage label rouge > à 150 m² construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.
Pour les bâtiments de taille inférieure à 150 m², la distance entre les bâtiments est de :

- 10 mètres pour les bâtiments fixes
- 5 mètres minimum pour les bâtiments mobiles

C 19 Les parcours sont situés face aux trappes. Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006, la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment. La liste des bâtiments qui ne respecte pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe au présent cahier des charges.

Pour les pintades, le parcours peut être remplacé par une volière. Celle-ci est au moins le double de surface du bâtiment, la hauteur est supérieure à 2 mètres. Le bâtiment et/ou la volière sont pourvus de perchoirs utilisables par les pintades et dont la longueur est au moins égale à 100 mètres pour 1000 oiseaux.

La surface du parcours par volaille est définie dans les fiches label rouge.

C 20 Chaque bâtiment n'excède pas 400 m² de surface de production, et sa largeur n'excède pas 9 mètres. Les bâtiments sont munis de trappes pour permettre aux volailles d'accéder au parcours.

- Longueur minimale : 4 mètres linéaires pour 100m² de surface de bâtiment.
- Hauteur minimale 0,35 mètres minimum

Utilisation du bâtiment

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

- Ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge
- Leurs enlèvements, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur ;
- Il n'y a pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.

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

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

Toute exploitation dispose au maximum

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

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

Toutefois cette distance est ramenée à 80 mètres minimum entre deux sites d'une même exploitation comprenant des bâtiments d'une surface inférieure ou égale à 150 m² existants au 09 juillet 2010.

V-2-4-c - Elevage :

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

E 10 La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.

C 24 La densité à respecter est définie dans chaque fiche produit. Elle prend en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage. Il n'est pas autorisé de compléter en cours d'élevage un lot touché par une mortalité.

C 24 Les oisillons sont mis en élevage sur de la paille ou autre matériau, en quantité suffisante pour leur garantir un maximum de confort. Cette litière doit être tenue sèche et souple durant toute la durée de l'élevage, il sera parfois utile de la renouveler.

E 11 Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), à l'état de la litière, aux modifications de comportement des animaux.
Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la bonne croissance des volailles.

E 12 Toutes les informations concernant la bande en cours seront présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire :

- Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons
- Bon de livraison aliments et étiquettes
- Ordonnances
- Fiche d'élevage

V-2-4-d - Accès au parcours

C 25 L'accès au parcours (ou à la volière le cas échéant) est obligatoire pour toute les volailles sous label rouge. Le parcours est non encombré et réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours. Hors décision réglementaire l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.
Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.
La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.

C 26 Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation, (plantes, arbustes, arbres), sauf dans le cas des volières.
Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.
Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la durée de sortie des volailles.

C 27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines. Pour les bâtiments mobiles, les cabanes seront déplacées au minimum de 80 mètres ou auront un parcours distinct de la bande précédente.
L'âge d'accès des volailles au parcours ou à la volière et la surface du parcours par volaille sont définis dans les fiches label rouge.

V-2-4-e **- Conditions sanitaires :**

Traitement :

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

Vide sanitaire

C 30 Le nettoyage et la désinfection doivent être réalisés le plus rapidement possible après l'enlèvement des volailles et en tout état de cause au plus tard dans les 7 jours qui suivent l'enlèvement.
Le vide sanitaire doit être de 14 jours minimum (lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons). Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
Dans le cas de bandes d'âges différents conformément au point C15 un vide sanitaire de 14 jours total minimum par espèce doit être effectué une fois /an.

E 13 La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.

V-2-4-e - Enlèvement de la bande :

C 31 Les volailles sous label rouge sont abattues sans dérogations possibles à partir de l'âge défini sur chaque fiche produit. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance, jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

C 32 Les volailles sont mises à jeun au moins 5 heures avant l'enlèvement.
L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

E 14 L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.

V-2-5-Ramassage et transport

C 33 Le faible niveau de stress est un élément important de la qualité finale du produit.
Il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter le stress.
Lors du transport, la conduite est souple: les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.
Le délai entre la fin de l'enlèvement et l'abattage doit être inférieur ou égal à 12 heures.

E 15 Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter le présent référentiel, aussi bien le respect des exigences de transport que leur maîtrise, et éviter toute cause de stress pour les animaux.

C 34 La distance entre élevage et abattoir est inférieure à un rayon de 100 km, ou la durée du transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs est disponible.

Dans le cas de suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4 heures de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG de l'INAO, si les conditions de transports sont respectées.

- le temps total de chargement et de transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 heures
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (kg/m²…)

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère. Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.
Les heures de départ de l'élevage et l'arrivée à l'abattoir sont enregistrées sur le bon d'enlèvement.

V-2-6- Abattage :

E 16 Avant tout démarrage de commercialisation de volailles, l'abattoir fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur, de sa capacité à respecter le présent cahier des charges (caractéristiques de chaque label rouge, traçabilité, comptabilité matière,……).

Attente avant abattage :

C 35 Lors de l'attente avant abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries.

- stationnement à l'ombre l'été
- bâches de protection sur le camion en hiver
- quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai

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

Déchargement des cages :

La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.

C 37 Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

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

Accrochage :

C 39 L'accrochage doit être effectué dans la pénombre avec une ambiance calme, une manipulation des volailles en douceur.
Les volailles mortes avant accrochage sont écartées du process d'abattage.
Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.

Anesthésie - Saignage:

L'anesthésie s'effectue dans la pénombre, sur des volailles calmes. Le délai entre l'accrochage et l'anesthésie permet aux volailles de retrouver leur calme.
L'anesthésie doit permettre l'étourdissement des animaux sans donner la mort.

C 40 La saignée est la plus complète possible, elle doit s'effectuer au minimum 5 secondes après l'anesthésie. La durée minimale de la saignée en fonction du poids est :

- 1,2 Kg > carcasses < 2,2 Kg 1 minute
- carcasses > 2,2 Kg 1 minute 30

Lorsque la saignée est automatisée, un opérateur situé au niveau de l'appareil de saignée contrôle et corrige si nécessaire la qualité de la saignée.

Echaudage plumaison

L'échaudage doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. La température d'échaudage est comprise entre 50°C et 55°C, et sa durée est d'environ 2 minutes. L'abattoir devra mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

Eviscération ou effilage

L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit.
Pour une présentation en PAC, l'éviscération doit être complète, sans déchirement de la peau, il est toléré la présence des reins.

Tri des carcasses-classement.

C 41 Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir :

- après plumaison et éviscération
- avant l'entrée en ressuage
- au moment du conditionnement

C 42 Les carcasses de volailles sous label peuvent être présentées effilées, éviscérées (prêtes à cuire), ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.

Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- critères de présentation : Classe A
- poids minimum PAC ou effilé : voir fiche produit
- couleur conforme à celle définie dans les fiches produits

Les volailles PAC sont bridées. Le bridage doit être réalisé afin d'apporter une parfaite symétrie de la carcasse.

Pour la découpe, les carcasses peuvent présenter des défauts s'ils ne nuisent pas à la présentation des morceaux après découpe et parage. Ces morceaux de découpe doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

Ressuage

C 43 L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage des volailles. Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

La descente en température des produits doit être progressive, aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses.

Pour atteindre une température à cœur inférieure à 4°C, la durée du ressuage en fonction du poids de la carcasse est au minimum :

- carcasses < 1,2 Kg 1 heures
- 1,2 Kg > carcasses < 1,8 Kg 1,30 heures
- carcasses > 1,8 Kg 2 heures

Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.
Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale, pas de suintement, d'eau ou de sang.

C 44 La réalisation du vide total du ressuage pour le nettoyage et la désinfection doit être effectuée au moins une fois par jour pour les installations à ressuage et stockage séparés. Pour les autres installations, il faut prévoir un vide total au moins une fois / semaine. Les procédures de l'abattoir doivent décrire la méthode pour répondre à ce critère

V-2-5-8-Conditionnement

E 17 Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.

Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits
Elles requièrent donc un dernier tri.

- aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge)
- poids minimum défini dans chaque fiche produit
- absences de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .

C 45 Chaque carcasse fait l'objet d'un numéro de traçabilité individuel, présent soit :

- sur l'étiquette commerciale
- sur une étiquette comportant le n° de label rouge, le n° de traçabilité, l'estampille, pour les produits destinés à la Restauration Hors Domicile(RHF). Le colis devra

comporter dans ce cas une étiquette produit avec toutes les caractéristiques communicantes définies dans chaque fiche produit.

C 46 La DLC ou la DDM maximale est définie dans les fiches produits.

C 47 Les volailles sont présentées à la vente :

- Effilées
- Prêtes à cuire, éviscérées avec ou sans abats, cache patte obligatoire si absence de tarses.

Modes de conditionnement :

Produit Nu : Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.

Produits sous film: Le film doit assurer une étanchéité parfaite.
Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon
Les étiquettes numérotées individuellement sont apposées de manières à ne pas être pliées, et sont visibles du consommateur.

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement n'est possible qu'avec des ateliers déjà habilités.
Cette opération n'est réalisable qu'une fois l'ODG et/ou l'organisme de contrôle informé :

- à chaque fois lorsque l'opération est temporaire (cas du dépannage)
- avant démarrage lorsque cette séparation est régulière ou permanente.

Les opérations de ressuage, d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation ou DDM sont effectués par l'abatteur. L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne peuvent l'occulter ni la détruire.

Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés, et des modalités d'identification.
Afin d'éviter toute erreur, le certificat de transfert doit comporter au minimum:

- nom du producteur
- n° de certificat d'Origine
- date d'abattage et la date limite de consommation maximale ou DDM.
- Numéro de label rouge

C 48 Le transporteur qui transfère les carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement est habilité pour le transport froid. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilité.

V-2-9 – Découpes et conditionnement

Cette opération consiste en la préparation d'unité de ventes pour le consommateur, et non les opérations effectuées en présence du consommateur.

E 18 Avant tout démarrage de commercialisation de volailles label rouge, l'atelier de découpe fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur, de sa capacité à respecter le présent cahier des charges (caractéristiques de chaque label rouge, traçabilité, comptabilité matière).

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

C 50 L'organisation de l'atelier de découpe doit permettre de séparer dans le temps et/ou l'espace les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles de label rouge différents selon les conditions suivantes :

- séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 secondes.
- Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volaille label rouge.

C 51 La température de la salle doit être inférieure ou égale à 10°C
Les volailles respectent le délai minimum de 6 heures entre l'entrée en ressuage et la découpe, et en tout état de cause ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C.

Le délai maximum entre l'abattage et la mise en découpe est de 72 heures maximum.

La découpe automatisée est autorisée uniquement si les volailles sont réparties par calibre de poids. Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée, à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage. Les morceaux découpés sont contrôlées et parés si nécessaire (suppression des excès de gras ou de peau, des bords en dents de scies, ….)

Présentations possible des découpes :

Les présentations autorisées à la vente sont celles de la réglementation en vigueur.
Toutes autres présentations que celles d'ores et déjà approuvées par la réglementation sont possibles après approbation de l'organisme de défense et de gestion et l'organisme certificateur.

L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A.

C 52 Les découpes doivent être notamment :

- exemptes de toutes matières étrangères,
- exempte de toute odeur étrangère
- exemptes de taches visibles de sang.

Conditionnement des découpes :

C 53 * Conditionnement en unité de ventes consommateur (barquettes,…..):

Chaque unité de vente est identifiée individuellement, permettant la traçabilité du produit.

* découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce

La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage:

- ❖ Etiquette Label Rouge numérotée sur le colis permettant la traçabilité,
- ❖ Etiquette colis mentionne :
  - o le nombre de pièces dans le colis
  - o la DLC des produits frais ou DDM des produits surgelés
  - o le type des morceaux

A l'ouverture du colis, la DLC ou la DDM et le n° de lot figurant sur l'étiquette ne devront pas être détruites. Le carton devra être conservé par le client jusqu'à consommation de tous les morceaux du colis.

* découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce,

La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette sur chaque morceau: Cette étiquette individuelle non réutilisable comporte au minimum:

- **.** le logo Label Rouge, accompagné du N° de label rouge
- **.** la dénomination du produit,
- **.** la DLC ou DDM du produit

C 54 Chaque fiche produit définie pour les pièces découpées la date limite de consommation maximale ou date limite d'utilisation optimale dans le cas des surgelés.

V-2-10- Surgélation

C 84 Les volailles label rouge ne peuvent pas être congelées, elles sont surgelées.
L'atelier de surgélation s'il est différent de l'abattoir fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur, afin de vérifier sa capacité à respecter le présent cahier des charges.
Dans ce cas un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.

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

C 86 La surgélation doit être effective dans les 24 heures maximum suivant l'abattage, (jour N, pour jour N+1). Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie des évaporateurs est compris entre – 35°C et – 40 °C.
Il doit permettre d'atteindre une température de – 18°C dans un délai maximum de :

Type de produits surgelés	**Délai maximum pour atteindre –18°C**
Volailles de poids < 1,6 Kg	6 heures
Volailles de poids > 1,6 Kg <2,2 Kg	8 heures
Volailles de poids > 2,2 Kg	12 heures
Découpe de volailles de poids < 1,6 Kg	1,5 heures
Découpe de volailles de poids > 1,6 Kg	2 heures

La surgélation est réalisée par air pulsé sur les pièces entières et les découpes.
Les produits destinés à la surgélation sont conditionnés, étiquetés.
La DDM est définie dans les fiches label rouge.

Stockage : Les volailles surgelées sont stockées à une température de – 18°C.

C 87 Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit :
- une étiquette précisant les conseils particuliers de conservation et de décongélation de la volaille surgelée.
- La dénomination de vente complétée par la mention surgelée.
- Un numéro individuel de traçabilité pour les produits commercialisés à la vente directe

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

VI - ETIQUETAGE

E 19 Toute étiquette est soumise à l'organisme de défense et de gestion avant son utilisation par un opérateur.

E 20 Doivent figurer sur l'étiquette, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum:

Le logo Label Rouge et le numéro d'homologation :

Logo Label Rouge:dans le respect de la charte graphique
le numéro d'homologation du label rouge, (défini par la fiche produit).

- *Les caractéristiques certifiées:*

Elles sont précédées de la mention : « caractéristiques certifiées », et décrites dans les fiches produits.

- *L'identification du groupement détenteur du Label Rouge :*

L'organisme de défense et de gestion est identifié par son nom, son adresse et son logo

- *Le nom de l'entreprise :*

Nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement.

- *Le nom de l'organisme certificateur :*

Nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse.

VII – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Les principaux points à contrôler :

Points à contrôler spécifiques à la Qualité supérieure

Principaux Points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation

PROCESS	Génétique	Souches rustiques à croissance lente définies dans les fiches spécifiques	Documentaire et visuel
	Implantations des bâtiments	Favorise le bien être des animaux Exposition du bâtiment	Visuel
		Bâtiment < 400 m²	Visuel + Mesures
		Trappes 4 mètres pour 100 m²	Visuel + Mesures
	Elevage	Densité en élevage	Documentaire et visuel
		Age d'accès au parcours	Documentaire et visuel
		Superficie du parcours et aménagement	Visuel + Mesures
	Alimentation	Taux minimum de céréales	Documentaire et analyses
	Age abattage	Age minimum d'abattage	Documentaire
PRODUIT	Classement produit	Poids minimum Présentation produit	Contrôle produit en magasin
	Etiquetage	Utilisation étiquettes validées et conformes.	Documentaire contrôle produit
	Traçabilité tout au long de la chaîne	Maîtrise documentaire à tous les stades de production	Documentaire

EXIGENCES SPECIFIQUES

1 – Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2- Nom du label rouge :

Chapon de pintade fermier élevé en plein air

3- Description du produit :

3.1 - Description du produit :

Description du produit en élevage :

Le chapon de pintade fermier élevé en plein air est issu d'une pintade mâle du label LA 09-94, castré chirurgicalement avant la maturité sexuelle, et ensuite engraissé. Il présente un plumage coloré gris ou noir tacheté de blanc, des tarses gris-noires. Il est élevé en plein air sur parcours ou en volière, et est abattu au minimum à l'âge de 150 jours. Il est alimenté avec 75 % minimum de céréales complétée par des extraits de végétaux, minéraux et vitamines. Sa production est mise en place pour les fêtes de fin d'année.

Description des produits mis à la vente:

Les chapons de pintades fermiers élevés en plein air présentent une peau brune à tendance jaune sur les filets et une chair rosée. Le chapon de pintade fermier élevé en plein air est commercialisé soit en pièce entière soit en découpe.

↳ Les présentations en pièces entières respectent les critères de la classe A et les poids minimum défini dans le tableau ci-dessous.

↳ Les morceaux de découpe sont issus de carcasses labellisables pouvant présenter des défauts ne nuisant pas à la qualité de la présentation finale des produits.

Ils sont commercialisés sous les différentes formes présentées ci-dessous.

	Poids mini	Nu	Sous Film	Sous-vide ou sous Atmosphère protectrice	Frais	Surgelé
Pièces entières PAC	1,4 Kg	X	X	X	X	X
Pièces entières Effilées	1,8 Kg	X	X		X	
Découpe	Issu de chapons de poids labellisable	X	X	X	X	X

Caractéristiques organoleptiques

Les chapons de pintades fermiers élevés en plein air ont une chair ferme et savoureuse.

3.2 Comparaison avec le produit courant :

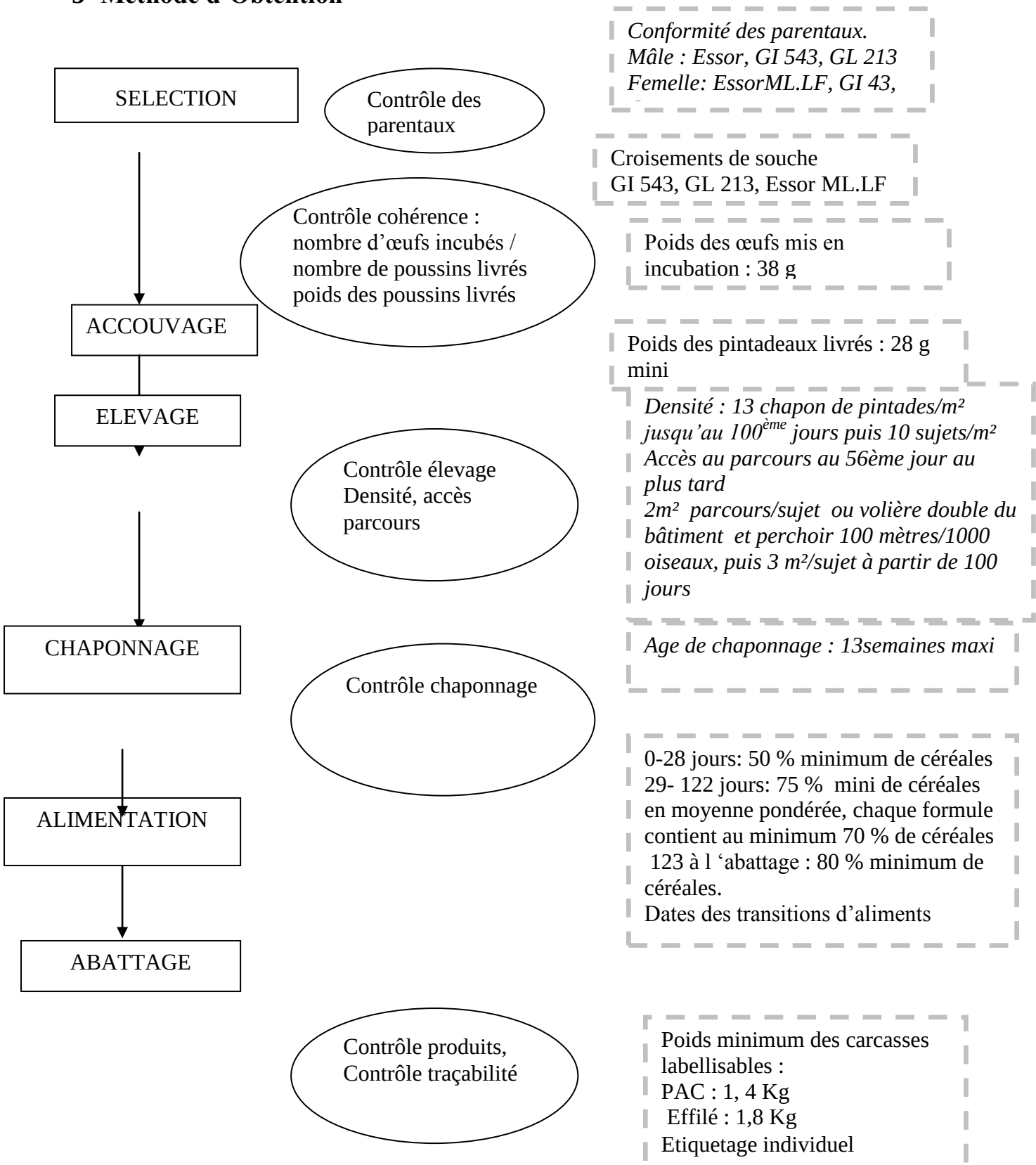
ETAPE	PRODUITS STANDARD	PRODUITS LABEL ROUGE	Exigences minimum NT
Accouvage	Souche pintade à croissance rapide	Essor ML.LF, Caringa Nimba, GL 213 Souches à croissance lente rustiques	Souche rustique Croissance lente 3 croisements
Bâtiments	m² en général	< à 400 M² et 9 mètres de large	< à 400 m² et 9 mètres de large
Elevage			
Type d'élevage	Claustration	Accès à un parcours ou une volière le 56ème jour au plus tard	56ème jour au plus tard
Densité	20 pintades au m²	13 pintades m² puis 10/m² à partir du 101ème jours et 35Kg/m² de poids vifs à l'âge minimal d'abattage	13 pintades m² puis 10/m² à partir du 101ème jours et 35Kg/m² de poids vifs à l'âge minimal d'abattage
Durée d'élevage	77 jours maximum	150 jours minimum	150 jours minimum
Alimentation			
Taux de céréales	Variable selon les cours des différentes céréales	75 % minimum de céréales en moyenne pondérée	75 % de céréales minimum
Taux minimum d'une céréale	Pas de minimas	30 % minimum de maïs	Liste de matières premières autorisées
Abattage			
Poids minimum		PAC > 1,4 Kg Effilé> 1,8Kg	PAC >1,4 Kg Effilé >1,8 Kg
Conditionnement découpe	Automatisation, cuisses avec parties de dos	Découpe manuelle ou découpe automatisée si les volailles sont réparties par calibre de poids cuisses éjointées, morceaux parés	Découpe manuelle ou découpe automatisée autorisée, si les volailles sont réparties par calibre de poids
DLC	Libre à valider par des analyses	Entier Nu ou sous film :15 jours Entier et découpe sous vide – sous	Entier Nu ou sous film :15 jours Entier et découpe sous vide – sous

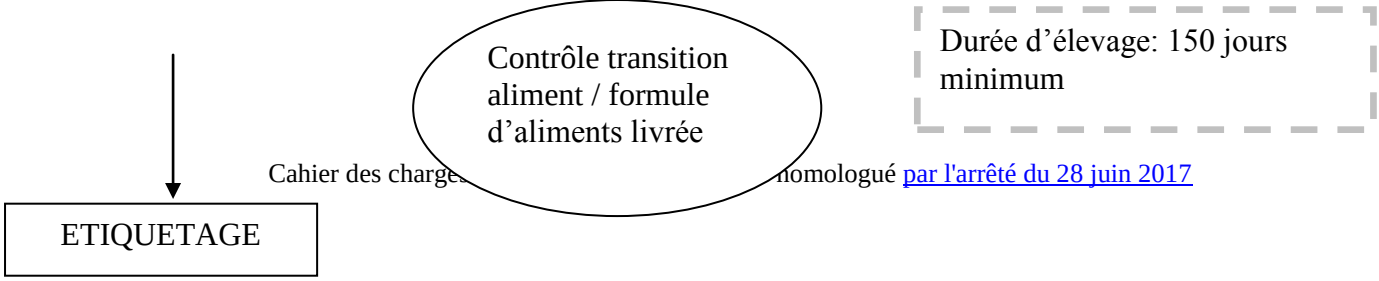
	bactériologiques	atmosphère contrôlé 15 jours Découpe sous film 13 jours	atmosphère contrôlé 15 jours Découpe sous film 13 jours
DDM	18 mois	10 mois	10 mois

4- Traçabilité

Rubrique détaillée dans le tronc commun

5- Méthode d'Obtention





5- 1 – Sélection :

C 3

Caractères dominants ♂ / ♀	ESSOR ML	GL 22	GF 36
ESSOR LF	ESSOR ML.LF		
GL 13		GL 213	
GF 48			Caringa Nimba

5- 2 - Multiplication Accouvage :

C 4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots du label LA 09-94 en élevage, ne seront mis à couver que les œufs d'un poids minimum de 38 g.

E 4 Les pintadeaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies dans les règles communes de production, chapitre sélection et ont un poids minimum de 28 g.

5-3- Elevage :

	Critère	Valeur cible
C 22	Densité en bâtiment fixe	13 pintades /m² et 25kg/m² maximum jusqu'au 100ème jour, puis 10 chapons /m² et 35 Kg/m² 49 jours minimum entre le détassage et l'abattage des chapons de pintades
	Densité maxi par bâtiment	4 000 chapons de pintades
	Densité maxi par site d'élevage	8 000 chapons de pintades
C 27	Surface minimale du parcours	2m² parcours/sujet ou volière double du bâtiment et perchoir 100 mètres/1000 oiseaux, puis 3 m²/sujet à partir de 100 jours
C 27	Age d'accès au parcours	56ème jour au plus tard
C 31	Durée d'élevage minimum	150 jours minimum

5-4 - Chaponnage :

Conditions du chaponnage

Le chaponnage est pratiqué :

- sur des animaux en bonne santé,
- sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté préalablement formé et qualifié.
- au plus tard à l'âge de 13 semaines **et lorsque les animaux ont atteints le poids de 900 grammes**

Méthode de chaponnage :

Préparation des animaux :

- Les animaux destinés à être chaponnés peuvent ne pas avoir accès au parcours pendant les 2 jours qui précède l'opération.
- Une diète des animaux est assurée pendant 6 heures au minimum et 48 heures maximum
- Les animaux sont mis en caisses dans le calme. Afin de respecter leur confort, la densité en caisse est limitée à 30 Kg/m² et elle doit être adaptée aux conditions climatiques et au poids des animaux.
- Les chapons en caisse en attente du chaponnage sont positionnés à l'abri des températures excessives ou des intempéries, en évitant aussi les courants d'air.
- ombre, et à l'abri des courants d'air

Intervention :

- L'intervention chirurgicale se pratique sur le site de l'élevage, dans un endroit protégé des courants d'air, des intempéries ou des chaleurs excessives.
- L'intervention est pratiqué par un opérateur formé.
- L'opération s'effectue dans le calme, les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération.
- Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation pour réduire la durée de l'intervention.
- Une fois l'opération effectuée, les animaux sont relâchés dans leur bâtiment ou dans un bâtiment propre (dans ce cas un vide sanitaire de 14 jours minimum a été effectué).
- Afin de faciliter la remise en forme des animaux chaponnés, la litière doit être propre et souple, de l'eau à volonté et une alimentation progressive doit être distribué.
- Il est possible de supprimer l'accès au parcours jusqu'à 6 jours maximum après l'opération.

Afin de garantir les qualités gustatives du chapon, une claustration complète est effectuée durant les 15 derniers jours avant abattage et au plus tôt au 125ème jour. La finition en claustration ne peut excéder 4 semaines.

En cas d'apparition de signes d'agressivité, il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement. Dans ce cas, sur prescription vétérinaire, il est également possible de conserver tout ou partie du lot de chapon en courette contiguë au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède 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- Alimentation :

C 11 Les chapons de pintade fermier élevés en plein air sont alimentés avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales et produit dérivés de céréales minimum.

E 7 Plan d'alimentation

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales dans chaque formule	% de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum de céréales et issus		0,9 Kg
Croissance	29ème jour à 122ème jour	70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule	75% minimum de céréales en moyenne pondérée	13 Kg
Finition en claustration	123ème jour à l'abattage	80 % minimum de céréales		4,5 Kg

C 6 Catégorie de matières premières :

	Démarrage	Croissance	Finition en claustration

	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
	50 % mini		**70 % minimum dans chaque formule**		**80 % minimum**	
Total céréales			**75 % minimum de céréales en moyenne pondérée**			
Détail céréales en % du taux de céréales						
Maïs	20		30	80	30	
Blé	0	30		40		40
Autres céréales	0	40		30		30
produit dérivés de céréales	0	15		15		15
Autres végétaux % en poids de la formule d'aliment						
Luzerne et ses produits dérivés	0	15		15		15
Graines ou fruits oléagineux (produits et produit dérivés	0	50		20		20
Graines de légumineuses, produits et produit dérivés		40		40		30
Tubercules et racines	0	15		10		10
Autres plantes, leurs produits et produit dérivés	0	6		6		6
Autres plantes et dérivés	0	3		3		3
Produits laitiers et dérivés **% en poids de la formule d'aliment**						
Lait, bas-beurre, lactosérum					0	5
Minéraux et vitamines % en poids de la formule d'aliment						
Minéraux et produits dérivés – additifs		10		8		8

5-6- Délai limite de consommation :

C 46 Chapon de pintade frais entier nu ou sous film: 15 jours après abattage
C 54 Découpe chapon frais de pintade sous film: 13 jours après abattage
C 54 Chapon de pintade frais entier et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice: 15 jours après abattage
C 46 Chapon entier ou découpe surgelé : DDM 10 mois après abattage

6- Etiquetage:

E 20 Caractéristiques certifiées:

- Fermier – élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 100 % de végétaux minéraux et vitamines dont 75 % de céréales minimum

7- Points à contrôler et méthode d'évaluation.

Points à Contrôler	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation

PRODUCTION	Souche	GL 213, Essor ML.LF, Caringa Nimba	Documentaire et/ou visuel
	Densité bâtiment fixe	13 pintades /m² et 25kg/m² maximum jusqu'au 100ème jour, puis 10 chapons /m² et 35 Kg/m², 49 jours minimum entre le détassage et l'abattage des chapons de pintades	Documentaire et/ou visuel
	Densité parcours	2m²/pintade jusqu'au 100ème jour puis 3m²/chapon	Documentaire et/ou visuel
	Age d'accès au parcours	56ème jour au plus tard	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation	Alimentation 100 % végétale, minérale et vitamine dont 75 % de céréales et produit dérivés de céréales en moyenne pondérée	Documentaire et/ou Analyses
		15 % maxi de produit dérivés, de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales	Documentaire et/ou visuel
	Plan d'alimentation	15 % maxi de produits dérivés de céréales, de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales 0-28 jours 50 % de céréales	
	Age d'abattage	29èmeau 122ème jours 70% minimum de céréales et issus	
		123ème jour à l'abattage, 80 % de céréales en moyenne pondérée sur 4 semaines	
		150 jours minimum	Documentaire et/ou visuel
	Poids carcasses	Eviscéré : 1400 g minimum Effilé : 1800 g minimum	Documentaire et/ou visuel
PRODUIT	DLC entiers entiers et découpes découpe	nu sous film: 15 jours sous vide ou sous atmosphère protectrice:15 jours sous film: 13 jours	Documentaire et/ou visuel
	DDM	10 mois	Documentaire et/ou visuel
	Qualité Organoleptique	Qualité supérieure en comparaison avec le produit courant	Analyse

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

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA 09/94

« Pintade fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

SOMMAIRE

TRONC COMMUN

I – GROUPEMENT DETENTEUR: *4*

II – NOM DU LABEL ROUGE : *4*

III – DESCRIPTION DU PRODUIT : *4*

IV – TRACABILITE : *4*

IV-1-Schéma synthétique de traçabilité 5

IV-2- Points de maîtrise de la traçabilité: 6

V - METHODE D'OBTENTION *9*

V – 1-SCHEMA DE VIE **9**

V-2- REGLES DE PRODUCTION **10**

V-2-1- Sélection **10**

V-2-2- Multiplication-Accouvage : **10**

V-2-3 - Alimentation **11**

Matières premières 11

Additifs 12

Aliments médicamenteux : 12

Phase d'alimentation -Plan d'alimentation 12

V-2-4- Elevage **12**

V-2-4-a - Provenance des volailles 13

V-2-4-b- Bâtiments 13

V-2-4-c - Elevage : 16

V-2-4-d - Accès au parcours 16

V-2-4-e - Conditions sanitaires : 17

V-2-4-e - Enlèvement de la bande : 17

V-2-5-Ramassage et transport **17**

V-2-6- Abattage : **18**

V-2-5-8-Conditionnement **20**

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement 21

V-2-9 – Découpes et conditionnement **21**

Présentations possible des découpes : 22

Conditionnement des découpes : 22

V-2-10- Surgélation **23**

VI - ETIQUETAGE *24*

VII – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION *24*

EXIGENCES SPECIFIQUES *25*

1 Groupement Demandeur *25*

2 - Nom du label rouge : *25*

3 - Description du produit : *25*

3.1 - Description du produit :.....25
3.2 - Comparaison avec le produit courant 26
4 - Traçabilité*.....*27
5- Méthode d'obtention*.....*27
5-1- Sélection : 28
5-2 Multiplication Accouvage : 28
5-3 Elevage :.....28
5-4 Alimentation : 28
5-5 Délai limite de consommation : 29
6- Etiquetage:*.....*30
7 - Points à contrôler et méthode d'évaluation.*.....*30

TRONC COMMUN

Toutes les volailles fermières label rouge détenues par Séquoia sont concernées par ce tronc commun.

I – GROUPEMENT DETENTEUR:

SEQUOIA
Tartifume
47 260 Coulx
Tél : 05-53-88-91-92
Fax : 05-53-88-92-59
E-mail : info@se-quoia.fr

II – NOM DU LABEL ROUGE :

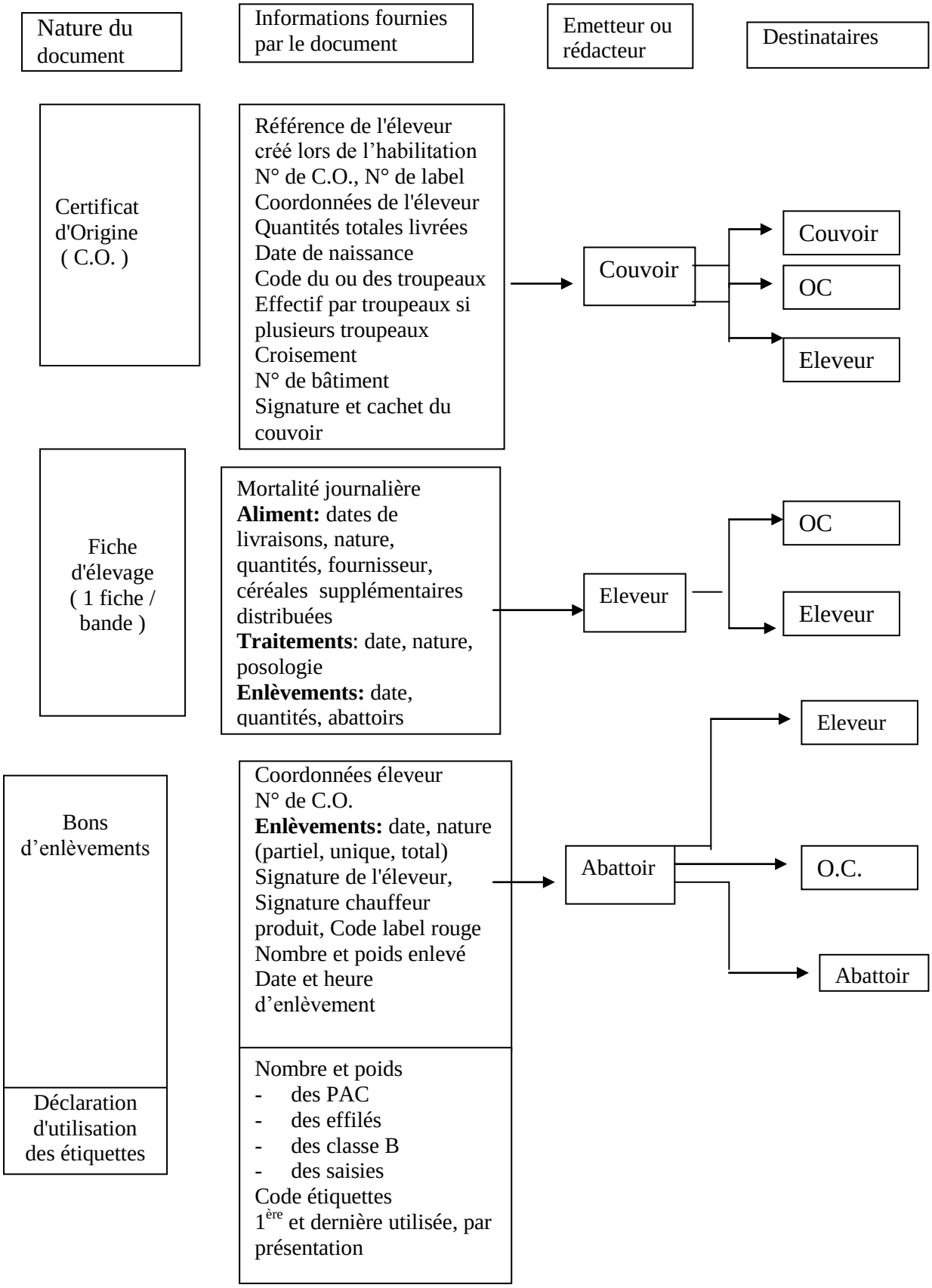
Le nom de chaque produit est mentionné dans les fiches produit

III – DESCRIPTION DU PRODUIT :

Chaque label rouge fait l'objet d'une description précise dans sa fiche produit

IV – TRACABILITE :

IV-1-Schéma synthétique de traçabilité



IV-2- Points de maîtrise de la traçabilité:

ETAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Remise d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	C. O. Facture
Multiplication Elevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro de troupeau à la mise en place à un jour.	Formulaires de déclaration troupeau
Ponte	Identification œufs	Enregistrement journalier par troupeau du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Accouvage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du code troupeau et du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Eclosion	Identification des œufs Identification des oisillons	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des oisillons en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir
Livraison	Identification des bandes de volailles Traçabilité	Identification des caisses prêtes à la livraison. L'accouveur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du C. O., - les codes troupeaux, - la semaine de mise en place, - nbre oisillons livrés/troupeau, - date de naissance. - Numéro de label rouge Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	Instructions C.O. Facture
Elevage Mise en place des oisillons	Identification des bandes d'oisillons	Lors de la mise en place des oisillons, l'éleveur reçoit un certificat d'origine établi par le couvoir.	Certificat d'origine
Elevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité,	Fiche d'élevage

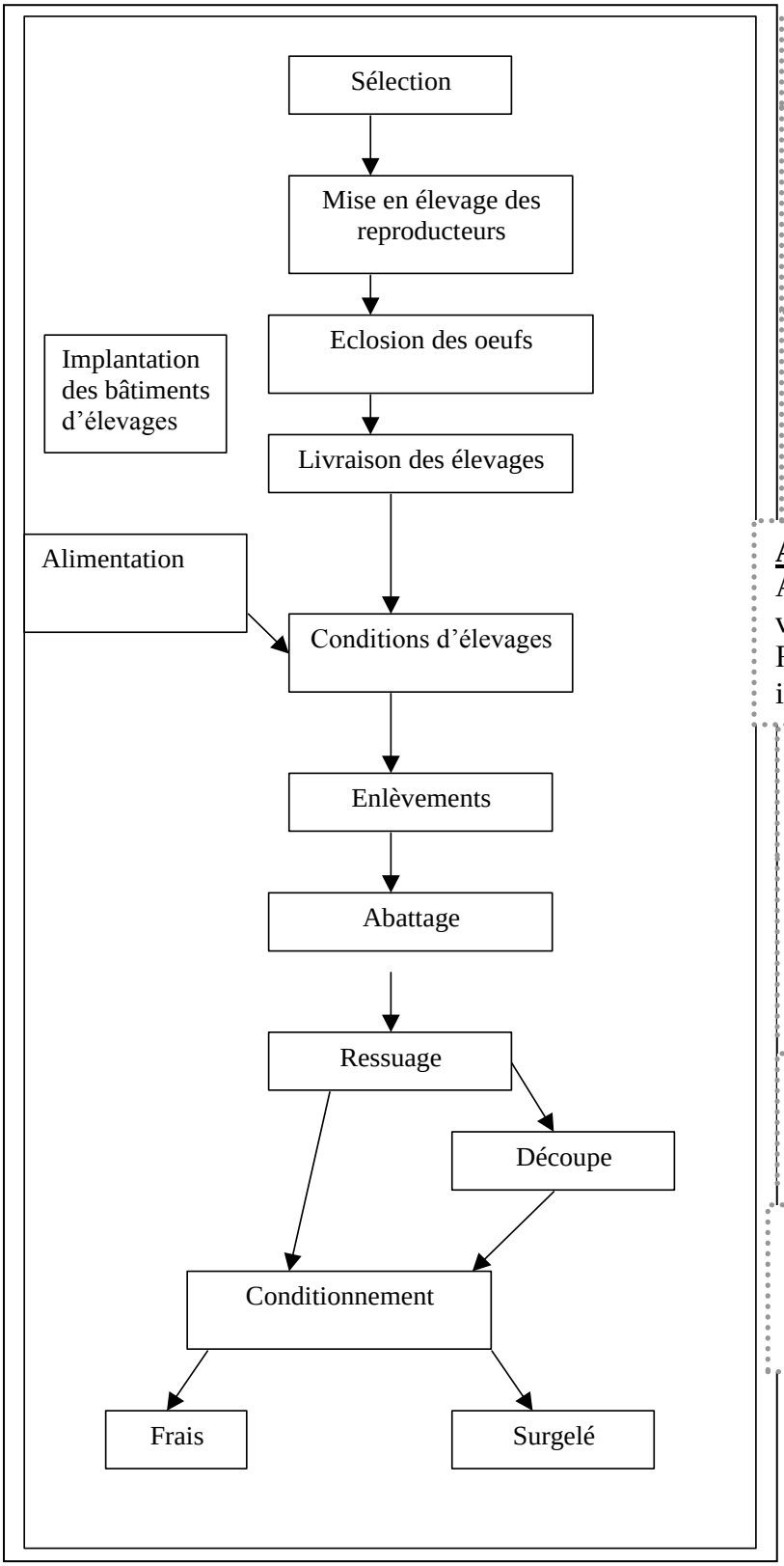
ETAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
Enlèvement des volailles	Identification des bandes de volailles	Lors de l'enlèvement des volailles, le transporteur, en présence de l'éleveur, établi un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne **:** - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de Certificat d'Origine, - le code du label rouge - le nombre de volailles enlevées, - la date et l'heure de l'enlèvement.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Transport à l'abattoir	Identification des bandes durant le transport	Le transporteur dispose d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Réception des volailles vivantes	Identification des lots (volailles issues d'un même C.O.)	Les bandes de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur et identifiés en cas d'attente sur le quai. Une codification interne à l'abattoir permet d'identifier les lots	Bon d'Enlèvement B.E. ou B.E.P. (Bon d'enlèvement Partiel)
Abattage Refroidissement des carcasses	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	Fiche de lot
	Identification des carcasses en cas de cession	En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations de traçabilité du lot, le volume cédé, date et heure d'abattage.	Certificat de cession
Conditionnement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence du lot conditionné.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe Prise en charge des carcasses réfrigérées	Identification des carcasses classées pour la découpe	Les lots de carcasses de volailles sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en abattoir Si les volailles ont été abattues sur un site extérieur à l'atelier de découpe, les lots de volailles sont identifiés par un certificat de cession.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en abattoir Certificat de cession
Découpe (suite) Découpe des carcasses Classement des morceaux de découpe	Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne à l'atelier de découpe. La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisé : journée, lot de découpe, …	Fiche de lot Dossier d'habilitation

ETAPE	POINT DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
		La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant : - les références des lots d'origine (noms et adresses des éleveurs, heure d'abattage) ; - les poids et nombre de carcasses découpées ; - les date et heure de découpe ; - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées ; - un numéro de lot.	Etats de fabrication
Condition-nement Etiquetage	Etiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du § "étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe.	Etiquette numérotée individuellement Etat de fabrication Comptabilité étiquette
Surgélation Prise en charge des carcasses réfrigérées et des morceaux de découpe. Surgélation des produits.	Identification des produits issus du classement. Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses et des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	Fiche de lot
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colissage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits ; - l'identification de l'abattoir et/ou de l'atelier de découpe.	

Les données de traçabilités sont conservées par les opérateurs et archivées pendant 5 ans.

V - METHODE D'OBTENTION

V – 1-SCHEMA DE VIE



Implantation des bâtiments :
Superficie des sites d'exploitation,
Taille, structure des bâtiments et des parcours

Sélection:
Souche à croissance lente, rustiques

Accouvage:
3 croisements de souches
Poids des œufs incubés
Conformités des poussins à livrer
Délai entre éclosion et livraison

Elevage:
Conduite en bande, Densité,
Conditions d'élevages
Age d'accès au parcours
Durée d'élevage, Vide sanitaire

Alimentation:
Alimentation 100% végétale, minérale et vitamines, Taux de céréales minimum
Respect plan d'alimentation et incorporation de chaque ingrédient

Enlèvement:
Age d'abattage , Distance élevage -Abattoir

Abattoir:
Conformité des carcasses (saignage, plumage)
Délai de ressuage

Découpe:
Température
Délai entre abattage et découpe

Conditionnement:
Respect des poids minimum
DLC
Présentation des produits

Surgélation:
Durée de surgélation
Délai entre abattage et surgélation
DLUO

V-2- REGLES DE PRODUCTION

V-2-1- Sélection

C 2 La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair

- à croissance lente
- adaptées aux conditions d'élevage en plein air
- le cas échéant, respectant les caractéristiques spécifiques du label rouge considéré

Les oisillons destinés à l'élevage de volailles sont issus de lignées parentales permettant de respecter les objectifs ci-dessous, et ces caractéristiques sont stables dans le temps.

- croissance lente permettant dans des conditions d'élevage et d'alimentation décrite dans ce cahier des charges d'obtenir à l'âge minimum d'abattage des carcasses correspondant au poids minimum défini dans ces mêmes fiches produit
- rusticité, permettant aux volailles de croître dans des conditions d'élevage en plein air.
- caractéristiques spécifiques définies dans les fiches produit.

C 3 Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel SYSAAF.
Les parentaux utilisés et les croisements obtenus sont définis dans chaque fiche produit.

V-2-2- Multiplication-Accouvage :

E 1 Les couvoirs appliquent et respectent la charte sanitaire des accouveurs.

E 2 Avant démarrage de l'activité, le couvoir fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur, de sa capacité à respecter le présent cahier des charges (caractéristiques de chaque label rouge, traçabilité, comptabilité matière,…). L'achat d'œufs ou de poussins pour compléter un lot est autorisé après accord de l'organisme certificateur dans la mesure ou le couvoir est adhérent à la charte sanitaire et respecte les croisements définis dans les fiches produits spécifiques.

C 4 Afin de respecter l'homogénéité des oisillons livrés en élevage, le poids minimum des œufs mis en incubation est défini dans chaque fiche produit. Chaque couvoir applique une procédure de contrôle de l'homogénéité des œufs.
Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum.

C 5 Le délai de livraison des oisillons dans les élevages n'excède pas 36 heures après éclosion.

E 3 Les oisillons sont transportés dans des emballages propres et dans un véhicule adapté, ventilé et désinfecté.

E 4 Les oisillons livrés en élevage présentent les caractéristiques communes suivantes :

- vivacité,
- aspect du duvet : soyeux et lisse,
- absence de tare constitutionnelle,

- ombilic cicatrisé,
- absence de signe pathologique

V-2-3 - Alimentation

E 5 Les usines d'aliments sont habilitées avant démarrage de l'activité par l'organisme certificateur à la demande de l'Organisme de défense et de Gestion.
L'organisme de Certification s'attachera à vérifier la capacité de l'usine d'aliment à répondre au présent cahier des charges et fiches spécifiques produits**.**

La fabrication d'aliments à la ferme consiste en une reconstitution d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres composants, en respectant la liste positive des ingrédients et les différentes périodes de distribution de chaque label rouge.

E 6 Les éleveurs, fabricants à la ferme, doivent déclarer avant tout démarrage :
- la date prévue de démarrage à l'ODG et à l'Organisme Certificateur
- le fournisseur d'aliment complémentaire, (il doit être adhérent de l'organisme de défense et de gestion).

Les éleveurs fabricants à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication mentionnant:
- le nom du fournisseur de complémentaire
- les dates de fabrication ;
- le type d'aliment fabriqué (démarrage - engraissement)
- les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange
- la quantité totale fabriquée
- les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage

Plan d'alimentation :

La mise en place des programmes alimentaires, appelée "plan d'alimentation", s'adapte aux périodes de développement des volailles: démarrage, engraissement)

E 7 Chaque usine d'aliment dépose auprès de l'ODG et Organisme certificateur ses plans d'alimentations et formules d'aliments théoriques. Ces documents sont validés par l'organisme certificateur. Ces plans d'alimentations précisent:
- période de distribution
- poids théorique d'aliments consommés durant la période
- pourcentage minimum de céréales dans la formule d'aliment
- le % de chaque composant

Matières premières

C 6 Les matières premières utilisées dans l'alimentation sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers, des minéraux.

Cette liste est une liste positive. Les plans d'alimentations précisent dans la fiche espèce quelles sont les matières premières utilisées par le label rouge concerné.

- Graines de céréales et produits dérivés.
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés: Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
- Graines de légumineuses, produits dérivés.

- Tubercules et racine et produits dérivés: betteraves, pommes de terres
- Fourrage, fourrages grossiers et produits dérivés : Luzerne et ses dérivés.
- Autres plantes, algues et produits dérivés produits et: mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines
- Produits laitiers et produits dérivés: lait, babeurre, lactosérum
- Minéraux et produits dérivés.

C 7 Le taux de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.
Chaque fiche produit défini les taux d'incorporations des matières premières.

Additifs

C 8 Les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation avec les restrictions :
- additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants

Aliments médicamenteux :

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

Phase d'alimentation -Plan d'alimentation

C 10 Pour tous les poulets, chapons, poulardes, et les dindes le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %.
Pour les pintades, chapons de pintades, le pourcentage moyen pondéré de céréales et produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70%.

C 11 Chaque fiche produit fixe les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation.
Le taux minima de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et dérivés produits de céréales. Le pourcentage des produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble des céréales et produits dérivés de céréales.

V-2-4- Elevage

L'organisation de production doit diffuser à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours….).

L'organisme chargé de la planification et de la production doit également diffuser à chaque éleveur une charte sanitaire du type de la charte sanitaire DGAL à respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage et désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires…..).

E 8 Avant toute mise en place, l'organisation de production fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur sur sa capacité à respecter le présent cahier des charges :
- caractéristiques de chaque label rouge,
- traçabilité,
- planification conforme aux règles définies dans le cahier des charges.

V-2-4-a - Provenance des volailles

C 12 Les volailles proviennent de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformités avec le référentiel du SYSAAF. Les croisements de souche référencés sont définis dans chaque fiche produit.

C 13 Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux autorisé est limité à trois, et proviennent d'une même catégorie (par exemple pattes blanches non cou nu,…..).

Des essais en vue du remplacement de produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls être labellisables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel SYSAAF.

Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie) le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche, ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptible de montrer que cette modification n'altère pas la régularité du produit issu du même numéro de label rouge.

C14 Dans un bâtiment, on ne peut trouver qu'une seule bande, ensemble de volailles répondant à un même statut sanitaire.

C15 Sur un même site d'élevage, il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Cependant, il est toléré trois âges au plus par espèce. Dans ce cas, un écart de 3 semaines minimum entre les mises en places doit être respecté, sauf si les volailles présentent une différence morphologique visible à l'œil nu comme la couleur de plume ou la caractéristique cou-nu, ou si les bâtiments et les parcours sont séparés et identifiés et disposent chacun de leur propre silo d'aliment. Dans ces conditions, l'identification est différente, les certificats d'origines seront spécifiques.
Les poussins d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les poussins doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label rouge.

V-2-4-b- Bâtiments

Caractéristiques des bâtiments

C 16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles de chair fermière Label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles d'un site sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.
La spécialisation label rouge s'entend par site d'exploitation. Ainsi une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.

E 9 Deux types de bâtiments sont admis :

- Bâtiments < 150 m² fixes ou mobiles
- Bâtiments < 400 m²

Exposition des bâtiments :

- L'implantation des bâtiments tient compte de la topographie du site d'élevage et favorise en tout état de cause la sortie des volailles sur le parcours.
- Le côté du bâtiment qui donne accès au parcours est :
  - exposé de préférence Sud/Sud-Est,
  - ou adossé aux pluies et vents dominants.
  - ou protégé des vents dominants par des haies

C 17 Les bâtiments sont dotés :

- d'une isolation,

Pour les structures légères, les pignons doivent être en dur, avec des portes d'ouvertures rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirure, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches noires ne sont pas autorisées).
L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne fasse pas mèche et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.

- d'une ventilation et d'une aération suffisante pour éviter la condensation.

Pour les bâtiments de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons.

- d'ouvertures translucides pour assurer un éclairement naturel dans la journée.
- de matériaux facilitant le nettoyage et la désinfection des bâtiments.

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

↳Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation :
Celui ci doit être clos et comporter deux parties appelées « zone propre » (intérieur) et « zone sale » (extérieur), séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobile, un autre revêtement permettant une grande qualité de nettoyage et de désinfection des sols ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) une tenue spécifique pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.
En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et des pédisacs spécifiques pour le bâtiment; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

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

C 18 Tous les bâtiments d'élevage label rouge > à 150 m² construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.
Pour les bâtiments de taille inférieure à 150 m², la distance entre les bâtiments est de :

- 10 mètres pour les bâtiments fixes
- 5 mètres minimum pour les bâtiments mobiles

C 19 Les parcours sont situés face aux trappes. Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006, la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment. La liste des bâtiments qui ne respecte pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe au présent cahier des charges.

Pour les pintades, le parcours peut être remplacé par une volière. Celle-ci est au moins le double de surface du bâtiment, la hauteur est supérieure à 2 mètres. Le bâtiment et/ou la volière sont pourvus de perchoirs utilisables par les pintades et dont la longueur est au moins égale à 100 mètres pour 1000 oiseaux.

La surface du parcours par volaille est définie dans les fiches label rouge.

C 20 Chaque bâtiment n'excède pas 400 m² de surface de production, et sa largeur n'excède pas 9 mètres. Les bâtiments sont munis de trappes pour permettre aux volailles d'accéder au parcours.

- Longueur minimale : 4 mètres linéaires pour 100m² de surface de bâtiment.
- Hauteur minimale 0,35 mètres minimum

Utilisation du bâtiment

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

- Ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge
- Leurs enlèvements, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur ;
- Il n'y a pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.

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

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

Toute exploitation dispose au maximum

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

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

Toutefois cette distance est ramenée à 80 mètres minimum entre deux sites d'une même exploitation comprenant des bâtiments d'une surface inférieure ou égale à 150 m² existants au 09 juillet 2010.

V-2-4-c - Elevage :

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

E 10 La surface d'élevage est mesurée au niveau de la litière, et est rapportée au m² utilisable, c'est à dire à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par des installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.

C 24 La densité à respecter est définie dans chaque fiche produit. Elle prend en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage. Il n'est pas autorisé de compléter en cours d'élevage un lot touché par une mortalité.

C 24 Les oisillons sont mis en élevage sur de la paille ou autre matériau, en quantité suffisante pour leur garantir un maximum de confort. Cette litière doit être tenue sèche et souple durant toute la durée de l'élevage, il sera parfois utile de la renouveler.

E 11 Le matériel de démarrage doit être positionné de telle façon que les oisillons rencontrent à tout moment abreuvoirs et matériels d'alimentation, le matériel doit être adapté à la taille des oisillons.
Pendant toute la durée d'élevage, l'éleveur prendra soin de ses animaux par des visites régulières. Lors de ces visites une attention particulière sera accordée à l'ambiance dans le bâtiment (température ventilation), à l'état de la litière, aux modifications de comportement des animaux.
Une surveillance régulière du nombre de morts et des pesées régulières sera effectuée pour s'assurer de la bonne croissance des volailles.

E 12 Toutes les informations concernant la bande en cours seront présentes dans le sas d'exploitation ou sanitaire :

- Bon de livraison et Certificat d'Origine des oisillons
- Bon de livraison aliments et étiquettes
- Ordonnances
- Fiche d'élevage

V-2-4-d - Accès au parcours

C 25 L'accès au parcours (ou à la volière le cas échéant) est obligatoire pour toute les volailles sous label rouge. Le parcours est non encombré et réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours. Hors décision réglementaire l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.
Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.
La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.

C 26 Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation, (plantes, arbustes, arbres), sauf dans le cas des volières.

Afin de favoriser la sortie des volailles sur le parcours, une proportion de 1 arbre ou arbuste pour 150 volailles y sont plantés.
Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la durée de sortie des volailles.

C 27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines. Pour les bâtiments mobiles, les cabanes seront déplacées au minimum de 80 mètres ou auront un parcours distinct de la bande précédente.
L'âge d'accès des volailles au parcours ou à la volière et la surface du parcours par volaille sont définis dans les fiches label rouge.

V-2-4-e **- Conditions sanitaires :**

Traitement :

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

Vide sanitaire

C 30 Le nettoyage et la désinfection doivent être réalisés le plus rapidement possible après l'enlèvement des volailles et en tout état de cause au plus tard dans les 7 jours qui suivent l'enlèvement.
Le vide sanitaire doit être de 14 jours minimum (lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons). Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.
Dans le cas de bandes d'âges différents conformément au point C15 un vide sanitaire de 14 jours total minimum par espèce doit être effectué une fois /an.

E 13 La date de nettoyage et désinfection du bâtiment est enregistrée sur la fiche d'élevage, ou dans le cahier de suivi du bâtiment.

V-2-4-e - Enlèvement de la bande :

C 31 Les volailles sous label rouge sont abattues sans dérogations possibles à partir de l'âge défini sur chaque fiche produit. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance, jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

C 32 Les volailles sont mises à jeun au moins 5 heures avant l'enlèvement.
L'alimentation est supprimée, mais l'eau reste disponible jusqu'à l'enlèvement.

E 14 L'attrapage des volailles doit s'effectuer dans le calme, de préférence dans le noir ou avec des lumières tamisées.

V-2-5-Ramassage et transport

C 33 Le faible niveau de stress est un élément important de la qualité finale du produit.
Il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter le stress.
Lors du transport, la conduite est souple: les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.

Le délai entre la fin de l'enlèvement et l'abattage doit être inférieur ou égal à 12 heures.

E 15 Lorsque le transport des volailles est effectué par une société extérieure, celle-ci s'engage à respecter le présent référentiel, aussi bien le respect des exigences de transport que leur maîtrise, et éviter toute cause de stress pour les animaux.

C 34 La distance entre élevage et abattoir est inférieure à un rayon de 100 km, ou la durée du transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs est disponible.

Dans le cas de suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4 heures de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG de l'INAO, si les conditions de transports sont respectées.

- le temps total de chargement et de transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 heures
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (kg/m²…)

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère. Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.
Les heures de départ de l'élevage et l'arrivée à l'abattoir sont enregistrées sur le bon d'enlèvement.

V-2-6- Abattage :

E 16 Avant tout démarrage de commercialisation de volailles, l'abattoir fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur, de sa capacité à respecter le présent cahier des charges (caractéristiques de chaque label rouge, traçabilité, comptabilité matière,……).

Attente avant abattage :

C 35 Lors de l'attente avant abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries.

- stationnement à l'ombre l'été
- bâches de protection sur le camion en hiver
- quai abrité et ventilé si les volailles sont déchargées sur le quai

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

Déchargement des cages :

La manipulation des cages s'effectue en douceur afin d'éviter le stress des animaux et les blessures éventuelles.

C 37 Les lots de volailles sont séparés physiquement au niveau des aires d'attentes par un espace ou des caisses vides, et identifiés au minimum par le numéro du certificat d'origine ou le numéro de lot interne.

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

Accrochage :

C 39 L'accrochage doit être effectué dans la pénombre avec une ambiance calme, une manipulation des volailles en douceur.
Les volailles mortes avant accrochage sont écartées du process d'abattage.
Chaque nouveau lot fait l'objet d'une identification décrite dans les procédures de l'abattoir.

Anesthésie - Saignage:

L'anesthésie s'effectue dans la pénombre, sur des volailles calmes. Le délai entre l'accrochage et l'anesthésie permet aux volailles de retrouver leur calme.
L'anesthésie doit permettre l'étourdissement des animaux sans donner la mort.

C 40 La saignée est la plus complète possible, elle doit s'effectuer au minimum 5 secondes après l'anesthésie. La durée minimale de la saignée en fonction du poids est :

- 1,2 Kg > carcasses < 2,2 Kg 1 minute
- carcasses > 2,2 Kg 1 minute 30

Lorsque la saignée est automatisée, un opérateur situé au niveau de l'appareil de saignée contrôle et corrige si nécessaire la qualité de la saignée.

Echaudage plumaison

L'échaudage doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. La température d'échaudage est comprise entre 50°C et 55°C, et sa durée est d'environ 2 minutes. L'abattoir devra mettre en œuvre des actions de maîtrise et de contrôle permettant d'atteindre une plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

Eviscération ou effilage

L'éviscération ou l'effilage sur table est interdit.
Pour une présentation en PAC, l'éviscération doit être complète, sans déchirement de la peau, il est toléré la présence des reins.

Tri des carcasses-classement.

C 41 Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir :

- après plumaison et éviscération
- avant l'entrée en ressuage
- au moment du conditionnement

C 42 Les carcasses de volailles sous label peuvent être présentées effilées, éviscérées (prêtes à cuire), ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.
Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- critères de présentation : Classe A
- poids minimum PAC ou effilé : voir fiche produit

- couleur conforme à celle définie dans les fiches produits

Les volailles PAC sont bridées. Le bridage doit être réalisé afin d'apporter une parfaite symétrie de la carcasse.

Pour la découpe, les carcasses peuvent présenter des défauts s'ils ne nuisent pas à la présentation des morceaux après découpe et parage. Ces morceaux de découpe doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

Ressuage

C 43 L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage des volailles. Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

La descente en température des produits doit être progressive, aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses.

Pour atteindre une température à cœur inférieure à 4°C, la durée du ressuage en fonction du poids de la carcasse est au minimum :

- carcasses < 1,2 Kg 1 heures
- 1,2 Kg > carcasses < 1,8 Kg 1,30 heures
- carcasses > 1,8 Kg 2 heures

Une procédure de contrôle et d'enregistrement des températures est appliquée à la sortie du ressuage.
Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale, pas de suintement, d'eau ou de sang.

C 44 La réalisation du vide total du ressuage pour le nettoyage et la désinfection doit être effectuée au moins une fois par jour pour les installations à ressuage et stockage séparés. Pour les autres installations, il faut prévoir un vide total au moins une fois / semaine. Les procédures de l'abattoir doivent décrire la méthode pour répondre à ce critère.

V-2-5-8-Conditionnement

E 17 Les produits sont conditionnés uniquement dans des ateliers habilités.

Les opérations de conditionnement sont les dernières étapes avant l'expédition des produits
Elles requièrent donc un dernier tri.

- aspect de la peau (coloration adaptée au label rouge)
- poids minimum défini dans chaque fiche produit
- absences de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,….. .

C 45 Chaque carcasse fait l'objet d'un numéro de traçabilité individuel, présent soit :

- sur l'étiquette commerciale
- sur une étiquette comportant le n° de label rouge, le n° de traçabilité, l'estampille, pour les produits destinés à la Restauration Hors Domicile(RHF). Le colis devra comporter dans ce cas une étiquette produit avec toutes les caractéristiques communicantes définies dans chaque fiche produit.

C 46 La DLC ou la DDM maximale est définie dans les fiches produits.

C 47 Les volailles sont présentées à la vente :

- Effilées
- Prêtes à cuire, éviscérées avec ou sans abats, cache patte obligatoire si absence de tarses.

Modes de conditionnement :

Produit Nu : Les produits destinés aux rayons traditionnels sont étiquetés avec une étiquette à numérotation individuelle (étiquette commerciale) et une estampille sur laquelle est reportée la DLC.

Produits sous film: Le film doit assurer une étanchéité parfaite.
Le film devra être suffisamment résistant aux manipulations en rayon
Les étiquettes numérotées individuellement sont apposées de manières à ne pas être pliées, et sont visibles du consommateur.

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement n'est possible qu'avec des ateliers déjà habilités.
Cette opération n'est réalisable qu'une fois l'ODG et/ou l'organisme de contrôle informé :

- à chaque fois lorsque l'opération est temporaire (cas du dépannage)
- avant démarrage lorsque cette séparation est régulière ou permanente.

Les opérations de ressuage, d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation ou DLUO sont effectués par l'abatteur. L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne peuvent l'occulter ni la détruire.

Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés, et des modalités d'identification.
Afin d'éviter toute erreur, le certificat de transfert doit comporter au minimum:

- nom du producteur
- n° de certificat d'Origine
- date d'abattage et la date limite de consommation maximale ou DDM.
- Numéro de label rouge

C 48 Le transporteur qui transfère les carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement est habilité pour le transport froid. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilité.

V-2-9 – Découpes et conditionnement

Cette opération consiste en la préparation d'unité de ventes pour le consommateur, et non les opérations effectuées en présence du consommateur.

E 18 Avant tout démarrage de commercialisation de volailles label rouge, l'atelier de découpe fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur, de sa capacité à respecter le

présent cahier des charges (caractéristiques de chaque label rouge, traçabilité, comptabilité matière).

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

C 50 L'organisation de l'atelier de découpe doit permettre de séparer dans le temps et/ou l'espace les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles de label rouge différents selon les conditions suivantes :

- séparation entre des différents lots de volailles label rouge par un espace vide sur la ligne de découpe d'une durée minimale de 30 secondes.
- Séparation des autres volailles : soit la ligne est entièrement dédiée aux volailles label rouge durant période de la journée, soit la ligne est spécifique à la volaille label rouge.

C 51 La température de la salle doit être inférieure ou égale à 10°C
Les volailles respectent le délai minimum de 6 heures entre l'entrée en ressuage et la découpe, et en tout état de cause ne peuvent être découpées qu'une fois la température à cœur inférieure ou égale à 4°C.

Le délai maximum entre l'abattage et la mise en découpe est de 72 heures maximum.

La découpe automatisée est autorisée uniquement si les volailles sont réparties par calibre de poids. Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée, à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage. Les morceaux découpés sont contrôlées et parés si nécessaire (suppression des excès de gras ou de peau, des bords en dents de scies, ….)

Présentations possible des découpes :

Les présentations autorisées à la vente sont celles de la réglementation en vigueur.
Toutes autres présentations que celles d'ores et déjà approuvées par la réglementation sont possibles après approbation de l'organisme de défense et de gestion et l'organisme certificateur.

L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A.

C 52 Les découpes doivent être notamment :

- exemptes de toutes matières étrangères,
- exempte de toute odeur étrangère
- exemptes de taches visibles de sang.

Conditionnement des découpes :

C 53 * Conditionnement en unité de ventes consommateur (barquettes,…..):
Chaque unité de vente est identifiée individuellement, permettant la traçabilité du produit.

* découpes destinées à des clients n'effectuant pas de revente à la pièce

La traçabilité s'effectue sur le carton d'emballage:

- ❖ Etiquette Label Rouge numérotée sur le colis permettant la traçabilité,
- ❖ Etiquette colis mentionne :
  - o le nombre de pièces dans le colis
  - o la DLC des produits frais ou DDM des produits surgelés
  - o le type des morceaux

A l'ouverture du colis, la DLC ou la DDM et le n° de lot figurant sur l'étiquette ne devront pas être détruites. Le carton devra être conservé par le client jusqu'à consommation de tous les morceaux du colis.

* découpes vrac destinées à des clients pouvant effectuer une revente à la pièce,

La traçabilité sur le carton d'emballage est complétée par une étiquette sur chaque morceau: Cette étiquette individuelle non réutilisable comporte au minimum:

- . le logo Label Rouge, accompagné du N° de label rouge
- . la dénomination du produit,
- . la DLC ou DDM du produit

C 54 Chaque fiche produit définie pour les pièces découpées la date limite de consommation maximale ou date limite d'utilisation optimale dans le cas des surgelés.

V-2-10- Surgélation

C 84 Les volailles label rouge ne peuvent pas être congelées, elles sont surgelées.

L'atelier de surgélation s'il est différent de l'abattoir fait l'objet d'une habilitation par l'organisme certificateur, afin de vérifier sa capacité à respecter le présent cahier des charges.
Dans ce cas un contrat entre l'abattoir et l'atelier de surgélation définit les responsabilités de chaque opération et les valeurs cibles.

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

C 86 La surgélation doit être effective dans les 24 heures maximum suivant l'abattage, (jour N, pour jour N+1). Pour protéger les produits des brûlures du froid, les volailles destinées à une présentation directe au consommateur seront filmées avec un film adapté résistant au froid.

Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie des évaporateurs est compris entre – 35°C et – 40 °C.
Il doit permettre d'atteindre une température de – 18°C dans un délai maximum de :

Type de produits surgelés	**Délai maximum pour atteindre –18°C**
Volailles de poids < 1,6 Kg	6 heures
Volailles de poids > 1,6 Kg <2,2 Kg	8 heures
Volailles de poids > 2,2 Kg	12 heures
Découpe de volailles de poids < 1,6 Kg	1,5 heures
Découpe de volailles de poids > 1,6 Kg	2 heures

La surgélation est réalisée par air pulsé sur les pièces entières et les découpes.
Les produits destinés à la surgélation sont conditionnés, étiquetés.
La DDM est définie dans les fiches label rouge.

Stockage : Les volailles surgelées sont stockées à une température de – 18°C.

C 87 Les volailles commercialisées en surgelées comportent sur le produit :
- une étiquette précisant les conseils particuliers de conservation et de décongélation de la volaille surgelée.
- La dénomination de vente complétée par la mention surgelée.
- Un numéro individuel de traçabilité pour les produits commercialisés à la vente directe

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

VI - ETIQUETAGE

E 19 Toute étiquette est soumise à l'organisme de défense et de gestion avant son utilisation par un opérateur.

E 20 Doivent figurer sur l'étiquette, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum:

Le logo Label Rouge et le numéro d'homologation :

Logo Label Rouge:dans le respect de la charte graphique
le numéro d'homologation du label rouge, (défini par la fiche produit).

- *Les caractéristiques certifiées:*

Elles sont précédées de la mention : « caractéristiques certifiées », et décrites dans les fiches produits.

- *L'identification du groupement détenteur du Label Rouge :*

L'organisme de défense et de gestion est identifié par son nom, son adresse et son logo

- *Le nom de l'entreprise :*

Nom de l'entreprise d'abattage et/ou de conditionnement.

- *Le nom de l'organisme certificateur :*

Nom de l'organisme chargé du contrôle, et son adresse.

VII – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Les principaux points à contrôler :

Points à contrôler spécifiques à la Qualité supérieure

Principaux Points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
PROCESS	Génétique	Souches rustiques à croissance lente définies dans les fiches spécifiques	Documentaire et visuel

	Implantations des bâtiments	Favorise le bien être des animaux Exposition du bâtiment	Visuel
		Bâtiment < 400 m²	Visuel + Mesures
		Trappes 4 mètres pour 100 m²	Visuel + Mesures
	Elevage	Densité en élevage	Documentaire et visuel
		Age d'accès au parcours	Documentaire et visuel
		Superficie du parcours et aménagement	Visuel + Mesures
	Alimentation	Taux minimum de céréales	Documentaire et analyses
	Age abattage	Age minimum d'abattage	Documentaire
PRODUIT	Classement produit	Poids minimum Présentation produit	Contrôle produit en magasin
	Etiquetage	Utilisation étiquettes validées et conformes.	Documentaire contrôle produit
	Traçabilité tout au long de la chaîne	Maîtrise documentaire à tous les stades de production	Documentaire

EXIGENCES SPECIFIQUES

1 Groupement Demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2 - Nom du label rouge :

Pintade fermière «élevée en plein air »

3 - Description du produit :

3.1 - Description du produit :

Description du produit en élevage :

La pintade fermière élevée en plein air présente un plumage coloré gris ou noir tacheté de blanc, des tarses gris-noires. Elle est élevée en plein air sur parcours ou en volières et abattue au minimum à l'âge de 94 jours. Elle reçoit une alimentation avec 75 % minimum de céréales, complétées par des extraits végétaux, des minéraux et des vitamines.

Description des produits mis à la vente:

Les pintades fermières élevées en plein air présentent une peau brune à tendance jaune sur les filets et une chair rosée.

La pintade fermière élevée en plein air, est commercialisée soit en pièce entière soit en découpe.

↳ Les présentations en pièces entières respectent les critères de la classe A et les poids minimum défini dans le tableau ci-dessous.

↳ Les morceaux de découpe sont issus de carcasses labellisables pouvant présenter des défauts ne nuisant pas à la qualité de la présentation finale des produits.

Ils sont commercialisés sous les différentes formes présentées ci-dessous.

	Poids mini	**Nu**	**Sous Film**	**Sous-vide ou sous**	**Frais**	**Surgelé**

				Atmosphère protectrice		
Pièces entières PAC	0,850 Kg	X	X	X	X	X
Pièces entières Effilées	1,1 Kg	X	X		X	
Découpe	Issu de pintades de poids labellisable	X	X	X	X	X

Caractéristiques organoleptiques
Les pintades fermières élevées en plein air présente après cuisson, des flaveurs développées en comparaison avec un produit standard, et une fermeté de chair.

3.2 - Comparaison avec le produit courant

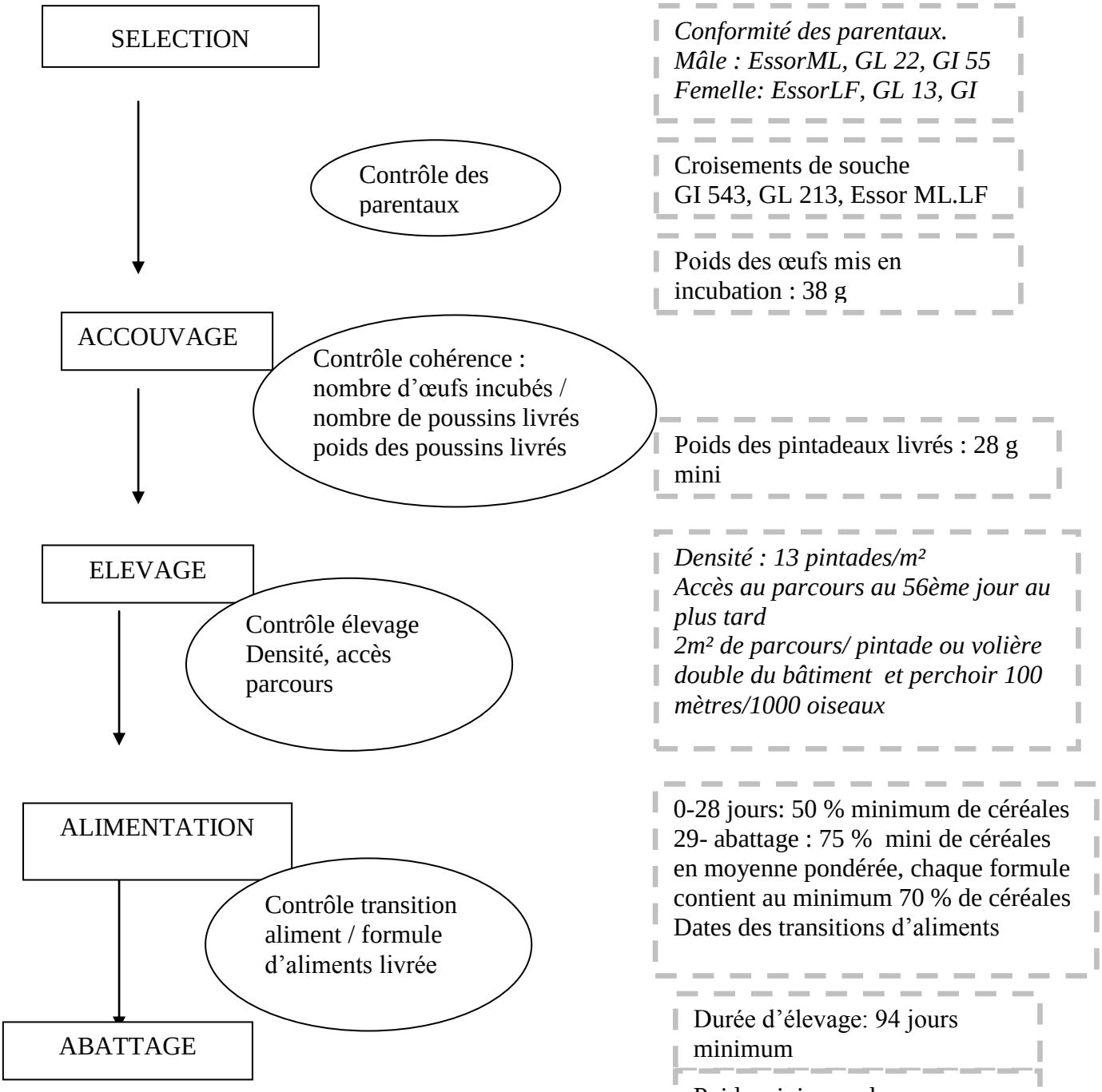
ETAPE	PRODUITS STANDARD	PRODUITS LABEL ROUGE	Exigences minimum NT
Bâtiments	700 à 1000 m² en général	< à 400 M² et 9 mètres de large	< à 400 m²
Accouvage	Souche à croissance rapide	Essor ML.LF, , GL 213, Caringa Nimba Souches à croissance lente rustiques	Souche rustique Croissance lente 3 croisements
Elevage			
Type d'élevage	Claustration	Accès à un parcours ou une volière le 56ème jour au plus tard	56ème jour au plus tard
Densité	17 pintades au m²	13 pintades m² n'excédant pas 25 Kg/m²	13 pintades au m²
Durée d'élevage	77 jours maximum	94 jours minimum	94 jours minimum
Alimentation			
Taux de céréales	Variable selon les cours des céréales	75 % minimum de céréales en moyenne pondérée	75 % de céréales minimum
Taux minimum d'une céréale	Variable au cours de l'année	30 % minimum de maïs	Liste de matières premières autorisées
Abattage			
Poids minimum	PAC > 0 ,650 Kg	PAC > 0,850 Kg Effilé > 1,1Kg	PAC >0,850 Kg Effilé >1,1 Kg
Conditionnement découpe	Automatisation, cuisses avec parties de dos	Découpe manuelle ou découpe automatisée si les volailles sont réparties par calibre de poids cuisses éjointées, morceaux parés	Découpe manuelle ou découpe automatisée autorisée, si les volailles sont réparties par calibre de poids
DLC entiers	Libre à valider par	Nu ou sous film -11 jours	Nu ou sous film -11 jours

et découpe	des analyses bactériologiques	Sous vide – sous atmosphère protectrice : 15 jours	sous vide- sous atmosphère protectrice 15 jours
DDM	18 mois	12 mois	10 mois

4 - Traçabilité

Rubrique détaillée dans le tronc commun

5- Méthode d'obtention



Contrôle produits,
Contrôle traçabilité

ETIQUETAGE

5-1- Sélection :

C 3

Caractères dominants ♀ / ♂	ESSOR ML	GL 22	GF 36
ESSOR LF	**ESSOR ML.LF**		
GL 13		**GL 213**	
GF 48			**Caringa Nimba**

5-2 Multiplication Accouvage :

C 4 Afin d'assurer l'homogénéité des lots du label LA 09-94 en élevage, ne seront mis à couver que les œufs d'un poids minimum de 38g.

E 4 Les pintadeaux fournis à l'éleveur sont conformes aux spécifications définies dans les règles communes de production, chapitre sélection et multiplication –accouvage et ont un poids minimum de 28 g.

.

5-3 Elevage :

	Critère	Valeur cible
C 22	Densité en bâtiment fixe	13 pintades /m² maximum et 25 Kg/m² de poids vifs à l'âge minimal d'abattage
	Effectif maxi par bâtiment	5 200
	Effectif maxi par site d'élevage	20 800
C 27	Surface minimale du parcours	2m² / pintade minimum ou volière de taille double du bâtiment et perchoirs dans le bâtiment 100 mètre/1000 pintades
C 27	Age d'accès au parcours	56ème jours au plus tard
C 31	Durée d'élevage minimum	94 jours

5-4 Alimentation :

C 11 Les pintades fermières élevées en plein air sont alimentées avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 75 % de céréales et produits dérivés de céréales minimum.

E 7 Plan d'alimentation

Dénomination de l'aliment	Période de distribution	Pourcentage de céréales	Quantité théorique par sujet
Démarrage	0 jour au 28ème jour	50 % minimum de céréales et issus	0,800 Kg
Croissance	29ème jour à l'abattage	70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule 75% minimum de céréales en moyenne pondérée,	6,2 Kg

C 6 Catégories des matières premières :

	Démarrage		Croissance	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Total céréales	**50 % mini**		**70 % minimum de céréales et issus dans chaque formule 75 % de céréales en moyenne pondéré**	
Détail céréales en	**% du taux de céréales**			
Maïs	20	65	30	
Blé	0	30		40
Autres céréales	0	30		30
produits dérivés de céréales	0	15		15
Autres végétaux				
Luzerne et ses dérivés	0	7		15
Graines ou fruits oléagineux (produits et produits dérivés	0	40		30
Graines de légumineuses, produits et produits dérivés		45		30
Tubercules et racines et dérivés	0	15		10
Autres plantes, leurs produits et produits dérivés	0	6		6
Minéraux et vitamines	**% en poids de la formule d'aliment**			
Minéraux et produits dérivés – additifs		10		6

5-5 Délai limite de consommation :

C 46 Pintade fraîche entière nu ou sous film : 11 jours après abattage
Découpe nue ou sous film : 11 jours après abattage

C 54 Pintade fraîche entière sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours après abattage
Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours après abattage
C 46 Pintade fraîche entière ou découpe surgelée : DDM 10 mois après abattage

6- Etiquetage:

E 20 Caractéristiques certifiées:

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

7 - Points à contrôler et méthode d'évaluation.

	Points à Contrôler	Valeurs cibles	Méthodes d'évaluation
PRODUCTION	Souche	GL 213, Essor ML.LF, Caringa Nimba,	Documentaire et/ou visuel
	Densité bâtiment fixe	13 pintades /m² et 25Kg de poids vif	Documentaire et/ou visuel
	Densité parcours	2 m²/pintade ou volière extérieure d'une surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur > à 2 mètre. Présence de perchoirs, d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1000 oiseaux.	Documentaire et/ou visuel
	Age d'accès au parcours	56ème jour au plus tard	Documentaire et/ou visuel
	Alimentation	Alimentation 100 % végétale, minérale et vitamine 75 % de céréales et produits dérivés de céréales	Documentaire et/ou Analyses
		15 % maxi de produits dérivés, de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales	
	Plan d'alimentation	0-28 jours 50 % de céréales	Documentaire et/ou visuel
		29ème – à l'abattage 75 % minimum de céréales	
	Age d'abattage	94 jours minimum	Documentaire et/ou Visuel
PRODUIT	Poids carcasses	Eviscéré : 850 g minimum Effilé : 1100 g minimum	Documentaire et/ou Visuel
	DLC entiers et découpe	11 jours pour le nu sous film 15 jours sous-vide ou sous atmosphère protectrice	Documentaire et/ou visuel
	DDM	10 mois	Documentaire et /ou Visuel
	Qualité Organoleptique	Qualité supérieure en comparaison avec le produit courant	Analyse