RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Arrêté du 31 JUIL. 2017

fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « œufs de poules élevées en plein air » et « poules fermières élevées en plein air/liberté »

NOR : AGRT1720629A

Le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4 et R. 641-3-1 ;

Sur proposition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité, en date du 19 mai 2016,

Arrêtent :

Article 1er

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « œufs de poules élevées en plein air » et « poules fermières élevées en plein air/liberté ».
Ces conditions de production communes relatives à la production en label rouge « œufs de poules élevées en plein air » et « poules fermières élevées en plein air/liberté » ne s'imposent qu'aux labels rouges homologués à compter de la date d'entrée en vigueur du présent arrêté.

Article 2

Est abrogé l'arrêté du 10 octobre 2012 modifié portant homologation de la notice technique définissant les critères minimaux à respecter par les cahiers des charges et les exigences minimales de contrôle à remplir pour l'obtention d'un label rouge « Oeufs de poules élevées en plein air, poules fermières élevées en plein air/liberté », poules présentées en frais, surgelées, entières ou découpes.

Article 3

Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture et entrera en vigueur à compter de sa date de publication.

Fait le 31 JUIL. 2017

Le ministre de l'agriculture
et de l'alimentation,

Pour le Ministre et par délégation,
L'ingénieure de recherche hors classe

Françoise SIMON

Le ministre de l'économie
et des finances,

Pour le Ministre et par délégation
Par empêchement de la Directrice Générale
de la Concurrence, de la Consommation
et de la Répression des Fraudes
Le Chef de Service

Pierre CHAMBU

ANNEXE

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « ŒUFS DE POULES ELEVÉES EN PLEIN AIR » « POULES FERMIÈRES ELEVÉES EN PLEIN AIR / LIBERTÉ »

Avertissement

Toute production en label rouge « Œufs de poules élevées en plein air » et « Poules fermières élevées en plein air / liberté » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

SOMMAIRE

1. CHAMP D'APPLICATION 4
2. DENOMINATION DU PRODUIT 4
3. DESCRIPTION DES PRODUITS 4
3.1. Présentation des produits 4
3.2. Comparaison avec le produit courant 4
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 6
3.3.1. Les caractéristiques qualitatives du produit 6
3.3.2. Les caractéristiques d'image 7
3.3.3. Les caractéristiques de présentation 7
3.3.4. Régularité du produit 7
4. TRACABILITE 8
5. METHODE D'OBTENTION 8
A – CHAPITRES COMMUNS AUX DEUX PRODUCTIONS 8
5.1. Schéma de vie 8
5.2. Sélection 9
5.3. Multiplication / Accouvage 9
5.3.1. Poussins mis en place 9
5.4. Alimentation 10
5.4.1. Alimentation des poulettes 10
5.4.2. Alimentation des poules pondeuses 10
5.4.3. Additifs 11
5.5. Élevage 11
5.5.1. Élevage des poulettes 11
5.5.2. Élevage des poules pondeuses 11
5.5.2.1. Exploitation et bâtiments 12
5.5.2.1.1. Caractéristiques du bâtiment 12
5.5.2.1.2. La gestion des nids 13
5.5.2.2. Parcours 14
5.5.3. Conditions sanitaires d'élevage 15
5.5.3.1. Traitements 15
5.5.3.2. Vide sanitaire 15
B – CHAPITRES SPECIFIQUES A LA PRODUCTION D'ŒUFS 16
5.6. Du ramassage de l'œuf jusqu'au centre d'emballage 16
5.7. Gestion de la température de conservation des œufs 17
5.8. Critères de labellisation 17
5.9. Marquage - Emballage - Transport 17
5.10. Distribution et mise en marché 18
C – CHAPITRES SPECIFIQUES AUX POULES FERMIERES ELEVEES EN PLEIN AIR /LIBERTE 19
5.11. Enlèvement de la bande 19
5.12. Ramassage et transport 19
5.13. Abattage 19
5.13.1. Attente avant abattage 19
5.13.2. Abattage 20
5.13.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 20

5.13.4. Ressuage 21
5.14. Conditionnement des poules entières 22
5.15. Découpe et conditionnement des découpes 23
5.15.1. Critères particuliers à la découpe 23
5.15.2. Présentations possibles pour la découpe 24
5.15.3. Conditionnement et identification des découpes 24
5.16. Surgélation 25

6. ETIQUETAGE 25

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 27

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS 28

1. CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter pour la production et la commercialisation en label rouge d' « œufs de poules élevées en plein air » et de « poules fermières élevées en plein air / liberté ».

Ces règles s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur.

2. DENOMINATION DU PRODUIT

La dénomination du label rouge est fonction de chaque catégorie de produits :

Pour les œufs, la dénomination du label rouge précise :
- le type de produit (œuf),
- le mode d'élevage (« œufs de poules élevées en plein air »,
- et la mention valorisante « fermier », le cas échéant.

Pour les poules, la dénomination du label rouge se compose des éléments suivants :
- le type de produit (poule),
- les termes « fermière élevée en plein air » ou « fermière élevée en liberté » selon le mode d'élevage,
- la ou les formes de présentation possibles (frais, surgelé, découpes, etc.).

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. Présentation des produits

Les produits concernés, définis au sens de la réglementation, sont les suivants :

- Pour les œufs : Œufs frais de catégorie A

- Pour les poules :

Seules peuvent bénéficier du label rouge les poules fermières ayant produits des œufs labellisés.

- Pour les pièces entières : Carcasses de classe A, entières avec ou sans tarses, éviscérées, fraîches ou surgelées, avec ou sans abats ;
- Pour les découpes : Découpes de poules fraîches ou surgelées. Leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est le produit le plus fréquemment trouvé en linéaire en GMS.
Les conditions de production et les caractéristiques devront permettre de l'identifier avec précision.

Pour les œufs, le produit courant n'est ni un produit importé ni un produit bénéficiant d'une certification de conformité produit (CCP), ni un label rouge déclassé ; c'est un œuf à coquille rousse, issu de poule élevée en cage conformément à la réglementation communautaire.

L'œuf courant et l'œuf candidat au label rouge sont :

- de même calibre,
- issus de poules d'âges comparables,
- testés entre 7 et 10 jours après la date de ponte.

Pour la poule, le produit courant est une poule de réforme, élevée en cage conformément à la réglementation communautaire.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
SELECTION		
Sélection	La sélection doit permettre d'obtenir des poules rustiques adaptées aux conditions d'élevage en plein air	Génotypes à coquille rousse
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE		
Croisements	Une liste positive des croisements utilisables en label rouge est mise à jour régulièrement	Pas d'exigences
ALIMENTATION des poulettes et des poules		
Composition	Absence de matières premières d'origine animales (y compris de poisson)	Selon la réglementation
Pourcentage de céréales et de produits dérivés	Poulettes : ≥ 50% Poules : ≥ 50%	Selon la réglementation
ELEVAGE		
Nombre de croisements autorisés	Limité à 4	Pas d'exigences
Densité en bâtiment de poules pondeuses	Maximum 9 poules / m²	Selon la réglementation
Effectif maximal de poules pondeuses par bâtiment	6000 poules maximum par bâtiment	Selon la réglementation
Effectif maximal de poules pondeuses par site d'élevage	12 000 par site d'élevage	Pas d'exigences
Parcours extérieur des poules pondeuses	Obligatoire	Pas d'exigences
Surface du parcours	Minimum égale à 5 m²/poule	Pas d'exigences
Conditions sanitaires d'élevage	Adhésion obligatoire à la charte sanitaire	Adhésion facultative à la charte sanitaire
Vide sanitaire des bâtiments de poules pondeuses	Minimum 14 jours	Selon la réglementation

Caractéristiques des œufs

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Caractéristiques des œufs		
Age maximum des poules pondeuses	72 semaines	Pas d'exigences
Poids des œufs	Minimum 48 grammes	Pas d'exigences
Centre d'emballage	Centre d'emballage spécifique	Pas d'exigences
Mentions figurant sur l'emballage	Date permettant de remonter à la date de ponte	Selon la réglementation

Caractéristiques de la poule

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Abattage / découpe /surgélation		
Age d'abattage	Maximum 72 semaines	Pas d'exigences
Durée de transport	Maximum 100 km ou 3 heures	Selon la réglementation
Attente avant abattage	Minimum 30 minutes	Selon la réglementation
Délai pour mise en découpe	72 heures maximum	Pas d'exigences
Délai entre abattage et surgélation (-18°C)	24 h maximum	Pas d'exigences
Congélation (-12°C)	Interdite	Selon la réglementation
Poids des carcasses	Minimum éviscéré : 950 g	Pas d'exigences
Conservation surgelée	Maximum 12 mois	Maximum 24 mois

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

La qualité supérieure des œufs et des poules label rouge repose sur les points suivants :

3.3.1. Les caractéristiques qualitatives du produit

Concernant les œufs :

La présentation des œufs doit répondre aux critères suivants :

- coquille et cuticule : propres, intactes, de forme normale,
- jaune : visible au mirage sous forme d'ombre seulement, sans contour apparent ; lorsque l'on fait tourner l'œuf, légèrement mobile et revenant à une position centrale,
- blanc : clair, translucide,
- substances étrangères : non tolérées,
- odeur étrangère : non tolérée.

<u>Concernant les poules</u> :

- Avant cuisson, la présentation des produits doit être irréprochable : la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée ;
- Après cuisson, la chair des poules doit être ferme, goûteuse avec une bonne jutosité, et doit adhérer à l'os.

3.3.2. Les caractéristiques d'image

Les caractéristiques d'image concernent en particulier :

- l'alimentation des poules, basée essentiellement sur les céréales,
- les conditions d'élevage des poules : espace disponible, élevage en plein air, types de bâtiments…,
- l'insertion des élevages dans leur environnement,
- le bien-être des poules à tous les stades de la production : élevage, transport et abattage des poules.

3.3.3. Les caractéristiques de présentation

Elles concernent en particulier l'aspect du produit mais aussi sa présentation, son emballage et son mode de conservation.

3.3.4. Régularité du produit

La qualité des œufs et des poules doit être régulière, tout en tenant compte des phénomènes de variation saisonnière.

Notamment si plusieurs croisements de poules sont utilisés, ils devront permettre d'obtenir des produits similaires.

4. TRACABILITE

Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière de connaître l'historique des produits labellisés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1.	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « œufs de poules élevées en plein air » et « poules fermières élevées en plein air / liberté » sont identifiés.
C2.	Obligation d'enregistrement et de suivi	Chaque opérateur assure l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit.
C3.	Durée d'archivage et de conservation des documents	24 mois minimum sans préjudice de la réglementation en vigueur.

5. METHODE D'OBTENTION

A – CHAPITRES COMMUNS AUX DEUX PRODUCTIONS

5.1. Schéma de vie

Œufs

Étape	Opérateur
Sélection	Sélectionneur
Multiplication / accouvage	Accouveur
Alimentation des poules	Éleveur / Fabricant d'aliment (UAB)
Elevage	Éleveur de poulettes / Éleveur de poules pondeuses
Tri	Éleveur de poules pondeuses / Centre d'emballage
Classement, marquage, emballage des œufs	Centre d'emballage

Poules

Étape	Opérateur
Sélection	Sélectionneur
Multiplication / accouvage	Accouveur
Alimentation des poules	Éleveur / Fabricant d'aliment (UAB)
Elevage	Éleveur de poules pondeuses

Étape	Opérateur
Abattage	Abatteur
Découpe et conditionnement des découpes	Abatteur / atelier de découpe / atelier de conditionnement
Surgélation	Atelier de surgélation / atelier de conditionnement

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.	Conformité au référentiel du SYSAAF	Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF.

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Poussins mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C5.	Conformité du croisement avec le produit terminal	• Les poussins mis en place doivent être conformes aux croisements définis pour le label rouge concerné. • Les parentaux et les croisements de poussins autorisés figurent dans le « répertoire des croisements de poules pondeuses utilisables en label rouge » validé par le comité national compétent de l'INAO et mis à la disposition des opérateurs.
C6.	Nombre de produits terminaux autorisés	Le nombre total de croisements autorisés pour un même label rouge est limité à 4.
C7.	Remplacement d'un produit terminal	Si des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé sont entrepris, ils doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre d'animaux et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 20 % du cheptel mis en production sous label rouge. Dans le cadre d'essais, seuls peuvent être labellisables les produits œufs et poules issus de croisements dont les parentaux sont produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		nouveau croisement, le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label rouge.

5.4. Alimentation

5.4.1. Alimentation des poulettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8.	Matières premières autorisées	L'alimentation ne doit pas comporter de matière première d'origine animale (y compris de poissons) Grains de céréales et produits dérivés : L'alimentation des poulettes doit contenir au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales en poids de la formule. Les sous-produits de céréales ne doivent pas représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et sous produits de céréales. Minéraux : Autorisés y compris les coquilles d'huîtres.

5.4.2. Alimentation des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C9.	Matières premières autorisées dès l'entrée en atelier de ponte	L'alimentation ne doit pas comporter de matière première d'origine animale (y compris de poissons). Grains de céréales et produits dérivés : L'alimentation des poules doit contenir au moins 50 % de céréales et de produits dérivés en poids de la formule. Les sous-produits de céréales ne doivent pas représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et sous produits de céréales. Minéraux : Autorisés y compris les coquilles d'huîtres.
C10.	Dispositions qui s'appliquent dans le cas d'une caractéristique certifiée communicante sur l'alimentation	La communication sur une alimentation des poules pondeuses contenant des céréales n'est autorisée que si elles constituent au moins 60 % en poids des formules de ponte. Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales. Toutefois, lorsqu'il est fait mention de céréales spécifiques, des pourcentages d'incorporation minimum sont requis :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- si la mention ne concerne qu'une céréale donnée, celle-ci doit être présente au minimum à 30 % en poids de la formule, - si la mention concerne plusieurs céréales différentes, chacune doit être présente à un pourcentage minimum de 5 % en poids de la formule.
C11.	Séparation des aliments destinés aux différents types d'animaux présents sur l'exploitation	Le lieu de stockage ainsi que les circuits de distribution des aliments destinés aux poules pondeuses d'œufs label rouge doivent être séparés physiquement de ceux destinés aux autres types de volailles présentes sur l'exploitation.

5.4.3. Additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C12.	Additifs autorisés	Parmi les matières colorantes, seuls les pigments produits par extraction de plantes peuvent être utilisés (colorants de synthèses interdits).

5.5. Élevage

5.5.1. Élevage des poulettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13.	Équipements du bâtiment	Les installations pour les poulettes doivent comporter des perchoirs dès l'âge de 4 semaines.
C14.	Conditions d'élevage	Les poulettes sont élevées depuis la naissance au sol, sur litière et en bande unique.
C15.	Densité en bâtiment	L'élevage des poulettes est réalisé avec une densité inférieure ou égale à 14 poulettes par m² à partir de 56 jours.

5.5.2. Élevage des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C16.	Surfaces utilisables	La surface utilisable du bâtiment : - correspond à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par les installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs, - ne prends pas en compte la surface des auvents pour le calcul de la surface utilisable.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.	Systèmes d'alimentation	Les mangeoires longitudinales doivent offrir au moins 10 cm de longueur par poule, et les mangeoires circulaires au moins 4 cm de longueur par poule.
C18.	Système d'abreuvement	• Les abreuvoirs continus doivent offrir au moins 2,5 cm de longueur par poule, et les abreuvoirs circulaires au moins 1 cm de longueur par poule. • En cas d'utilisation de pipettes ou de coupes, au moins une pipette ou une coupe est prévue pour dix poules. • Dans le cas d'abreuvoirs à raccords, deux pipettes ou deux coupes au moins doivent se trouver à portée de chaque poule.
C19.	Caractéristiques des perchoirs	• Les poules doivent disposer de perchoirs appropriés, sans arête acérée et offrant au moins 15 cm par poule. • Les perchoirs ne sont pas installés au-dessus de la litière (sauf s'il y a de la paille). • La distance horizontale entre perchoirs est d'au moins 30 centimètres et entre le perchoir et le mur d'au moins 20 centimètres.
C20.	Conditions d'élevage	A l'intérieur du bâtiment d'élevage, les poules pondeuses sont élevées au sol (absence d'étage).
C21.	Densité dans le bâtiment	Dès le transfert, la densité maximale de peuplement dans le bâtiment est inférieure ou égale à 9 poules par m² de surface utilisable.
C22.	Effectif par exploitation	Le nombre de poules est limité à 12000 poules pondeuses par exploitation.
C23.	Effectif par bâtiment	Le nombre de poules est limité à 6000 poules pondeuses par bâtiment.

5.5.2.1. Exploitation et bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C24.	Spécialisation de l'élevage	Lorsqu'une exploitation réalise une production d'œufs label rouge, il ne peut y avoir d'autres productions d'œufs dans cette exploitation.

5.5.2.1.1. Caractéristiques du bâtiment

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C25.	Distance entre les bâtiments	Tous les bâtiments destinés à la production d'œufs label rouge, construits ou aménagés après le 18 octobre 2012, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.
C26.	Insertion du bâtiment dans son environnement	Une liste à jour des types de bâtiments autorisés, avec leurs principales caractéristiques, doit être disponible.
C27.	Aménagement du bâtiment d'élevage	• Le bâtiment doit être recouvert d'une isolation suffisante, en fonction des caractéristiques climatiques du lieu où est situé l'élevage. Il doit permettre d'éviter les condensations. • Il doit comporter un auvent muni d'une gouttière afin de protéger des intempéries la sortie des poules par les trappes. • Un aménagement doit être prévu sous l'auvent afin de préserver la propreté du bâtiment (trottoir, caillebotis, gravier, …).
C28.	Ventilation et maîtrise de l'ambiance du bâtiment	La ventilation doit être statique (interdiction des ventilateurs ou des extracteurs).
C29.	Éclairement du bâtiment	• Le bâtiment fournit un éclairement naturel suffisant de l'intérieur du bâtiment. • L'éclairement naturel est complété par un éclairage artificiel suivant un programme lumineux adapté à la saison et au type génétique. • Une période ininterrompue de repos nocturne sans lumière artificielle d'au moins 8 h doit être respectée.
C30.	Utilisation de lunettes	L'élevage doit être géré de manière à éviter le recours aux lunettes. En cas de nécessité, celles-ci doivent faire l'objet d'une prescription vétérinaire.
C31.	Caractéristiques de la litière	Un tiers au moins de la surface du bâtiment est recouvert d'une litière telle que paille, copeaux, sable ou tourbe.
C32.	Qualité de la litière	La litière doit être sèche et non croûteuse.
C33.	Surface de déjection	La surface du bâtiment, au dessus de laquelle les poules peuvent se percher, est destinée à la récolte des déjections.

5.5.2.1.2. La gestion des nids

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C34.	Nombre et taille des nids	• Nid individuel : au moins un nid pour 7 poules. • Nid collectif : au moins 1 m² pour un maximum de 120 poules.
C35.	Utilisation du nid	Les poules ne doivent pas séjourner dans les nids la

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		nuit.
C36.	Utilisation de la paille dans les nids individuels	• La paille doit être renouvelée par des apports quotidiens de paille ; • Elle est de plus entièrement renouvelée au moins une fois toutes les 2 semaines ; • Elle est maintenue en quantité suffisante dans les nids ; • Elle doit être sèche. Elle est stockée en bâtiments secs et aérés ; • L'épaisseur de paille doit être de 5 cm au minimum sur toute la surface du nid.
C37.	Propreté des nids	Les nids doivent être exempts de souillure et d'humidité.
C38.	Nettoyage du nid	Le nettoyage complet des nids doit être réalisé au moins entre chaque bande.

5.5.2.2. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C39.	Accès au parcours	• L'accès au parcours doit être facilité par une largeur maximum utile du bâtiment (distance des nids aux trappes) de 10 mètres, des trappes d'une longueur de 1 mètre linéaire pour 250 poules et d'une hauteur de 0,35 m minimum d'ouverture utile. • La majeure partie du parcours doit être directement accessible devant les trappes et les trappes placées de chaque coté du bâtiment en cas de nids centraux.
C40.	Age et période d'accès au parcours	Les poules doivent avoir accès au parcours : • au plus tard à 25 semaines (175 jours) ; • au plus tard à 11 heures le matin et jusqu'au crépuscule.
C41.	Surface du parcours	La surface du parcours est au minimum de 5 m²/poule.
C42.	Aménagement du parcours	Le parcours doit être organisé pour favoriser la sortie et le séjour des poules à l'extérieur des bâtiments : • Il est réservé aux poules pendant la période d'élevage sur parcours ; • Il est recouvert en majeure partie de végétation (parcours herbeux, par exemple) ; • Un tiers de ce parcours au maximum peut être consacré à la repousse ; • Des arbres en nombre suffisant doivent y être plantés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43.	Profondeur du parcours	Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 10 mai 2005, le parcours doit avoir une taille face aux trappes de sortie, en longueur et en largeur d'au minimum 1 fois et demie la longueur du bâtiment existant.

5.5.3. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C44.	Adhésion et respect de la charte sanitaire	Tous les opérateurs doivent adhérer et respecter la charte sanitaire.

5.5.3.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C45.	Suivi sanitaire des poules	Toute administration systématique de médicaments est interdite. Cependant, les interventions doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux.

5.5.3.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46.	Vide sanitaire	• Le vide sanitaire de chaque bâtiment dure 14 jours minimum après désinfection, avec un écart minimum de 21 jours entre la mise en place de deux bandes de poules. • Les parcours sont laissés vides et entretenus (façon culturale et semis) durant l'arrêt de la production. • Lorsque les bâtiments du site d'élevage sont situés à moins de 30 mètres entre pignons, un vide sanitaire total d'au moins 14 jours doit être appliqué sur le site.

B – CHAPITRES SPECIFIQUES A LA PRODUCTION D'ŒUFS

5.6. Du ramassage de l'œuf jusqu'au centre d'emballage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C47.	Formation du personnel à l'hygiène	Le personnel devra avoir suivi une formation à l'hygiène.
C48.	Ramassage des œufs	Le ramassage des œufs se fait manuellement, soit dans les nids, soit après leur évacuation directe des nids jusqu'à une table de tri.
C49.	Fréquence de ramassage des œufs	Les œufs sont ramassés dans le bâtiment d'élevage au moins 2 fois par jour exception faite les dimanches et jours fériés (au minimum une fois par jour), et 90 % au minimum des œufs pondus du jour doivent être ramassés chaque jour.
C50.	Tri des œufs	Un tri manuel individuel des œufs est effectué avant mise sur alvéole permettant d'écarter visuellement les défauts majeurs (œufs sales, œufs à coquille fragile,…).
C51.	Œufs non labellisables	Les œufs pondus hors des nids ne sont pas labellisables et leur traçabilité doit être assurée.
C52.	Transfert des œufs au centre d'emballage	• Le transfert de l'élevage au centre d'emballage doit être spécifique aux œufs sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou plein air sous démarche de certification de conformité (CCP). • Dans le cas où des œufs sous plusieurs signes de qualité sont transportés dans le même véhicule, chaque lot d'œufs doit être identifié.
C53.	Durée de la collecte	• La durée de la tournée de collecte des œufs doit être inférieure à 6 heures (entre le départ et le retour au centre d'emballage) ou le rayon de collecte inférieur à 200 km.
C54.	Enregistrement du temps de transport	• Les heures de départ et d'arrivée au centre d'emballage doivent être enregistrées.

5.7. Gestion de la température de conservation des œufs

Afin d'éviter notamment les chocs thermiques, les œufs sont maintenus à température maîtrisée et régulière.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C55.	Maitrise des températures des œufs	• La température est contrôlée le plus tôt possible après la ponte et jusqu'à l'expédition en point de vente. • Le transport des œufs doit être réalisé dans des véhicules isothermes et permettant le respect d'une température inférieure ou égale à 20°C.

5.8. Critères de labellisation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C56.	Délai avant labellisation des œufs	Seuls les œufs pondus au minimum une semaine après l'accès des poules au parcours sont labellisables.
C57.	Caractéristiques des œufs labellisables	Les œufs labellisables doivent correspondre (quel que soit l'âge de la poule) aux caractéristiques minimales suivantes : - Poids minimum : 48 grammes ; - Catégorie A uniquement ; - La fraicheur à la sortie du centre d'emballage est assurée par le respect d'exigences de l'œuf "extra frais" ou par l'apposition de la date de ponte ; - La coquille doit être intègre sans micro fêlures ; - Unités Haugh : 70 minimum à réception au centre d'emballage ; - Coloration du jaune : minimum 8 sur l'échelle DSM ; - Exclusion des œufs pondus hors des nids.
C58.	Age de réforme	L'âge maximal des poules produisant des œufs labellisables est fixé à 72 semaines maximum.

5.9. Marquage - Emballage - Transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C59.	Traçabilité des œufs label rouge pendant le transfert	Les œufs doivent arriver au centre d'emballage dans des emballages spécifiques identifiés clairement (comme par exemple une couleur spécifique réservée aux œufs label rouge).
C60.	Spécificité du centre d'emballage	Le centre d'emballage des œufs est spécifique aux œufs sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou plein air sous démarche de certification de conformité des produits (CCP) (seuls ces œufs peuvent

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		y être traités).
C61.	Transfert entre centres d'emballage	Le transfert entre centres d'emballage n'est pas autorisé, sauf pour les œufs conditionnés dans leur emballage définitif (aucun reconditionnement possible).
C62.	Traçabilité des œufs label rouge	La traçabilité doit être assurée depuis l'origine des poulettes jusqu'à la mise en vente des œufs en magasin. Un système d'identification et une comptabilité matière des œufs doit être mis en place, permettant de remonter toutes les étapes de la production.
C63.	Marquage des œufs	• Sur la coquille de chaque œuf (vendu en boîtes ou en vrac), il doit être inscrit une date permettant de remonter au jour de ponte. • Sur la coquille des œufs destinés à la vente en vrac, il doit en plus être inscrit un signe distinctif permettant d'identifier l'œuf label rouge.

5.10. Distribution et mise en marché

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C64.	Séparation des produits	Les œufs label rouge doivent être présentés séparément des œufs non label rouge, de manière à ce que qu'il ne puisse pas y avoir de mélange entre les œufs label rouge et les œufs non label rouge.
C65.	Organisation du linéaire	Le chargement des linéaires doit être tel qu'il ne puisse pas y avoir confusion avec des œufs non label rouge, ni altération de l'emballage et dégradation de la qualité des produits.
C66.	Présentation des produits	La présentation doit être valorisante pour le produit. Les produits dont les emballages sont altérés doivent être retirés de la vente.

C – CHAPITRES SPECIFIQUES AUX POULES FERMIERES ELEVEES EN PLEIN AIR /LIBERTE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C67.	Pourcentage de céréales et produits dérivés	L'alimentation des poules destinées à être commercialisées comme « poules fermières label rouge » doit être composée d'au moins 65 % de céréales et de sous-produits de céréales (dont un maximum de 15 % de sous-produits de céréales).

5.11. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C68.	Age d'abattage	Les poules sont abattues au plus tard à l'âge maximal de 72 semaines d'âge. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.
C69.	Mise à jeun avant enlèvement	Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement.

5.12. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C70.	Délai entre l'enlèvement et l'abattage	Délai entre la fin de l'enlèvement et l'abattage : 12h maximum.
C71.	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	• Distance entre élevage et abattoir ≤100 km ou durée de transport entre élevage et abattoir ≤ 3 h. • Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible.
C72.	Enregistrement du temps de transport	• Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

5.13. Abattage

5.13.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C73.	Conditions d'attente des poules	Lors de l'attente avant abattage, les poules doivent être protégées des températures excessives (chaudes ou froides) et des intempéries. Les conditions de confort (humidité,…) doivent être adaptées au temps d'attente.
C74.	Temps de récupération des poules	Afin de donner un temps de récupération aux poules suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C75.	Identification des poules	Les bandes doivent être séparées physiquement sur les quais et identifiées.

5.13.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C76.	Priorité d'abattage	L'abattoir met tout en œuvre pour abattre les poules labellisables en priorité et en aucun cas après des poules non label rouge.
C77.	Conditions d'accrochage et d'étourdissement	Pour limiter le stress des animaux aux postes d'accrochage et d'étourdissement, les opérations d'accrochage et d'étourdissement doivent être réalisées dans une ambiance adaptée (exemple : pénombre, lumière bleutée, système de contact à l'accrochage).
C78.	Conditions de saignée	• La saignée intervient au plus tôt 5 secondes après l'étourdissement ; • Sa durée est ≥ 1 minute ; • Présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée.
C79.	Conditions d'échaudage et de plumaison	• La plumaison peut être réalisée à l'eau et/ou à sec ; • En cas d'échaudage, celui-ci doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison : la température est comprise entre 50°C et 55°C.
C80.	Qualité de la plumaison et de l'abattage	Après échaudage et plumaison sont tolérées : • Quelques petites plumes, sicots et filoplumes sur la poitrine, les cuisses, le dos, les articulations des pattes et des ailerons ; • Pour les poules vendues entières, éviscérées, avec ou sans abats : éviscération complète (la présence des reins est autorisée), sans déchirement de la peau.
C81.	Abattage rituel	Dans le cas d'abattages rituels pour lesquels certains critères d'abattage ne pourraient être appliqués, la mise en œuvre doit préserver la qualité du produit tant sur le plan sensoriel que bactériologique.

5.13.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C82.	Contrôle des carcasses par l'abattoir	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		l'abattoir à cet effet : - après plumaison et éviscération, - avant entrée en ressuage, - au moment du conditionnement.
C83.	Caractéristiques des carcasses labellisables	Seules peuvent bénéficier du label rouge les poules fermières ayant produits des œufs labellisés. Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes : - La couleur de la poule doit être conforme à celle définie pour le label rouge ; - Poids minimum en éviscéré sans abats : 950 g. <u>Aspect</u> : - Pour les pièces entières : carcasses de classe A ; - Pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A ; Lorsqu'il y a bridage des carcasses de poules, celui-ci doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

5.13.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C84.	Technique de ressuage	Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
C85.	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la poule.
C86.	Maîtrise de la descente en température des carcasses	La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
C87.	Durée de ressuage	La durée minimale de ressuage est adaptée au poids de la carcasse et au système de réfrigération. Elle est au minimum de 1h30.
C88.	Qualité des carcasses après ressuage	Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.
C89.	Nettoyage-désinfection	Pour permettre le nettoyage et la désinfection, un vide total est réalisé : - Pour les installations à ressuage et stockage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		séparés, au moins une fois par jour dans le local de ressuage - Pour les autres installations, au moins une fois par semaine.

5.14. Conditionnement des poules entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C90.	Identification des pièces entières	Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, soit chaque pièce est identifiée avec un numéro individuel d'identification, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs pièces d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.
C91.	Formes de présentation	Les produits peuvent être présentés nus ou sous film. Poule éviscérée sous film : • Les cache pattes sont obligatoires si absence de tarses ; • Le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement.
C92.	Date limite de consommation (DLC)	La DLC maximale (jours d'abattage non compris) des poules est de : - Poule entière nue sous film : 11 jours ; - Poule entière sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours.
C93.	Autorisation de la séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée dans les conditions ci-dessous : • Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectuées par l'abatteur. • L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les poules après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille. • Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilités. • Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		certificateur, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification. Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot considéré : - soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition ; - soit l'indication de la date limite de consommation, fournie par l'abattoir avant expédition.

5.15. Découpe et conditionnement des découpes

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C94.	Autorisation des découpes	Les découpes de poules à destination des consommateurs sont autorisées.

5.15.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C95.	Organisation des ateliers de découpe	L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des poules label rouge de celle des autres poules, ainsi que les opérations de découpe de lots de poules label rouge différents. Au minimum l'abattoir doit garantir la traçabilité de chaque lot, par la présence de pièces de d'un seul lot de fabrication par contenant (chariot, caisse) et sur table ou tapis.
C96.	Température de la salle de découpe	≤ 10°C
C97.	Délai entre l'abattage et la mise en découpe	72 heures maximum
C98.	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	6 heures minimum
C99.	Technique de découpe	• La découpe automatisée est autorisée si les poules sont réparties par calibre de poids ; • Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		découpe manuelle assistée est autorisée à condition que les poules 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 ; • L'aspect des morceaux découpés est contrôlé et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

5.15.2. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C100.	Qualité des découpes de poules	L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être exemptes de : - toutes matières étrangères, souillure ou sang, - toute odeur étrangère, - taches visibles de sang.

5.15.3. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C101.	Identification des pièces de découpes	• Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification. • Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, soit chaque découpe est identifiée avec un numéro individuel d'identification, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs découpes issues d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.
C102.	Date limite de consommation (DLC)	La DLC maximale (jour d'abattage non compris) des pièces découpées est : - Découpe nue ou sous film : 11 jours ; - Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours.

5.16. Surgélation

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>C103.</td><td>Procédé de surgélation</td><td>La surgélation des poules label rouge est autorisée et pas la congélation.</td></tr>
<tr><td>C104.</td><td>Organisation des ateliers de surgélation</td><td>L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des poules label rouge de celles des autres poules.</td></tr>
<tr><td>C105.</td><td>Qualité de la surgélation</td><td>• Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24h (jour N pour jour N+1).
• Les poules sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre -35°C et -40°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de - 18°C dans un délai maximum :
<table>
<tr><th>Type de produit surgelé</th><th>Délai maximum pour atteindre -18°C</th></tr>
<tr><td>Poules entières</td><td>6 h</td></tr>
<tr><td>Découpes de poules</td><td>1,5 h</td></tr>
</table>
• La surgélation par immersion est interdite ;
• Pour les poules entières, la surgélation est réalisée par air pulsé.</td></tr>
<tr><td>C106.</td><td>Date de durabilité minimale (DDM)</td><td>La DDM maximale après surgélation est de 12 mois.</td></tr>
<tr><td>C107.</td><td>Obligations d'enregistrement et de suivi</td><td>Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de 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 la comptabilité matière des produits.</td></tr>
</table>

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C108.	Mentions d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum : • Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ; • Le numéro d'homologation du label rouge ; • Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette ; • Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (Organisme de défense et de gestion).
C109.	Positionnement de l'étiquetage	<u>Poule nue</u> : • Positionnement de l'estampille sanitaire et de l'étiquette de DLC sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ; • Positionnement de l'étiquette de manière symétrique sur la carcasse. <u>Poule sous film</u> : • Positionnement des étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel). Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.
C110.	Étiquetage des produits issus d'animaux abattus rituellement	Les produits issus d'animaux abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C5	Conformité du croisement	Documentaire Visuel
C8 **C9** **C67**	Matières premières autorisées en poulettes, poules pondeuses et poules destinées à être commercialisées en « poules fermières label rouge »	Documentaire
C14	Densité des poulettes en bâtiment	Documentaire
C2021	Densité des poules en bâtiment	Documentaire Visuel
C212	Effectif des poules par exploitation à la mise en place	Documentaire
C23	Effectif des poules par bâtiment à la mise en place	Documentaire
C39	Accès au parcours	Documentaire Visuel
C40	Age et période d'accès au parcours	Documentaire
C41	Surface du parcours des poules	Documentaire Visuel
C42	Aménagement du parcours	Visuel
C44	Adhésion et respect de la charte sanitaire	Documentaire Visuel
C46	Vide sanitaire	Documentaire Visuel
C57	Caractéristiques de labellisation des œufs	Documentaire Visuel
C68	Age d'abattage des poules	Documentaire
C83	Caractéristiques des poules labellisables	Documentaire Visuel
C92	Date limite de consommation (DLC) pour les poules	Documentaire Visuel

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

***Abréviations* :**

OPST : Organisme de planification et de suivi technique

SYSAAF : Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français.

UAB : Usine d'aliment du bétail.

***Définitions* :**

Auvent : Petit toit couvrant un espace à l'air libre constituant une zone de transition contiguë entre le bâtiment et le parcours afin d'améliorer le bien-être des animaux et de les protéger des intempéries.

Échelle DSM (DSM Color Fans) : Référence utilisée par les entreprises agroalimentaires pour définir la couleur cible de jaunes d'œufs en utilisant les niveaux de ventilation DSM (Entreprise Dutch State Mines - Nutrition et santé animale).

Site d'élevage : Implantation géographique d'un ou plusieurs bâtiments d'une même exploitation avec parcours attenants.

Unités Haugh : Indice traduisant la hauteur du blanc d'œuf à l'endroit le plus épais soit à mi-distance entre le jaune et l'albumen fluide, rapportée au poids de l'œuf.