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 01/14

« CHAPON DE PINTADE FERMIER FRAIS, SURGELE, ENTIER ET DECOUPE »

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES COMMUNICANTES :

Fermier - élevé en plein air

Durée d'élevage 150 jours minimum

Alimenté avec 75 % de céréales et 5 % de lait entier en finition

SOMMAIRE

1 – TRONC COMMUN

1.1 GROUPEMENT DEMANDEUR ... 3
1.2 NOM DU LABEL ROUGE ... 3
1.3 DESCRIPTION DU PRODUIT ... 3
1.4 TRACABILITE ... 4
1.5 METHODE D'OBTENTION ... 8
1.5.1 SELECTION ... 11
1.5.2 MULTIPLICATION ... 12
1.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme) ... 12
1.5.4 ELEVAGE ... 13
1.5.5 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR ... 17
1.5.6 ABATTAGE ... 19
1.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES ... 20
1.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES ... 21
1.5.9 TRANSFORMATION ... 22
1.5.10 SURGELATION (spécifique aux labels ROUGES concernés) ... 23
1.6 ETIQUETAGE ... 24
1.7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION ... 25
2.1 GROUPEMENT DEMANDEUR ... 26
2.2 NOM DU LABEL ROUGE ... 26
2.3 DESCRIPTION DU PRODUIT ... 27
TABLEAU COMPARATIF ENTRE LE CHAPON DE PINTADE FERMIER N° LA 01/14 ET LA PINTADE STANDARD ... 28
2.4 TRACABILITE ... 29
2.5 METHODE D'OBTENTION ... 30
2.5.1 SELECTION ... 33
2.5.2 MULTIPLICATION ... 33
2.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme) ... 34
2.5.4 ELEVAGE ... 36
2.5.6 ABATTAGE ... 38
2.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES ... 38
2.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES ... 38
2.5.10 SURGELATION ... 38
2.6 ETIQUETAGE ... 39
2.7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION ... 40
ANNEXE ... 42

1 - TRONC COMMUN

1.1 GROUPEMENT DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Adresse e-mail : **sletue@poulet-de-janze.com**

1.2 NOM DU LABEL ROUGE

Voir fiche produit

1.3 DESCRIPTION DU PRODUIT

Voir fiche produit

1.4 TRACABILITE

Les principaux éléments de traçabilité utilisés à chaque niveau d'élaboration des produits sont récapitulés ci-dessous :

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Sélection et Multiplication - Accouvage		
A tous les stades des opérations de sélection et de multiplication, des dispositifs d'identification doivent permettre de connaître précisément l'origine des œufs et des volailles.		
Les troupeaux de reproducteurs doivent être répertoriés, codés et munis d'un certificat d'origine, établi par le centre de sélection, garantissant l'origine des mâles et celle des femelles.	**Certificat d'origine des reproducteurs parentaux**	Nom du centre de sélection Numéro d'ordre du certificat Date d'éclosion et date de livraison des animaux Identifiant commercial de la souche parentale Nombre de volailles livrées
Chaque livraison de produits commerciaux dans un élevage doit être accompagnée d'un certificat d'origine établi par le couvoir. Un exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 12 mois par le couvoir. Un exemplaire est remis à l'éleveur lors de la livraison. Cet exemplaire est conservé dans le registre l'élevage. Un exemplaire est envoyé à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.	**Certificat d'origine des produits commerciaux**	Numéro d'ordre du certificat Nom, adresse et numéro d'identification de l'éleveur Numéro du bâtiment Date d'éclosion et date de livraison des animaux Identifiant commercial de la souche Code(s) du (des) parquet(s) de reproducteurs dont sont issues les volailles Nombre de volailles livrées (y compris le % non facturé) Signature d'un représentant du couvoir et de l'éleveur (ou de l'un de ses représentants)
Fabrication d'aliment		
Chaque livraison d'aliment en élevage est accompagnée d'un bon de livraison.	**Bon de livraison**	Numéro de lot de l'aliment livré Nom et adresse de l'éleveur Numéro du bâtiment Type d'aliment livré et quantité Date de livraison
Elevage		
Chaque bande est identifiée au moyen d'un certificat d'origine.	**Certificat d'origine des produits commerciaux**	
Une fiche d'élevage est tenue par l'éleveur. Après le dernier enlèvement, un exemplaire est conservé par l'éleveur dans le registre d'élevage	**Fiche d'élevage**	Numéro d'ordre du certificat d'origine Date, nature et quantité d'aliment livré

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Un exemplaire est envoyé par l'éleveur à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.		Détail des apports éventuels de céréales (nature, quantité, date) Détail des traitements effectués (nature, posologie, date) Date des interventions éventuelles : pose des bagues, sortie sur parcours, … Données concernant le nettoyage, la désinfection et le vide sanitaire Visa du technicien
Un registre d'élevage est également tenu par l'éleveur. Il regroupe tous les documents de traçabilité du lot. Les données du registre d'élevage doivent être conservées sur l'exploitation pendant une durée minimale de 5 ans.	**Registre d'élevage**	
Transport à l'abattoir		
A chaque enlèvement, un bon d'enlèvement est établi par l'abattoir. Un exemplaire est remis à l'éleveur. Celui-ci doit être conservé dans le registre l'élevage.	**Bon d'enlèvement**	Nom, adresse et numéro d'identification de l'éleveur Identification de la bande concernée Nombre de volailles enlevées Date de l'enlèvement Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) Heure de départ de l'élevage Signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur (ou de l'un de ses représentants)

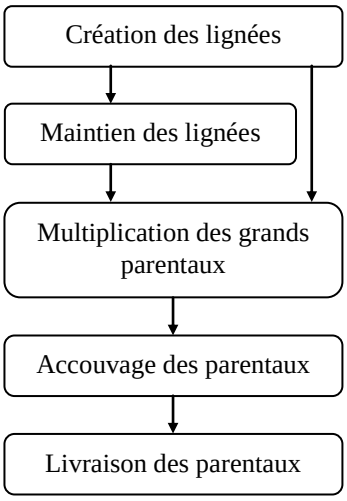
Abattage		
Le bon d'enlèvement est ensuite complété par l'abattoir. Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois. Un exemplaire est envoyé par l'abattoir à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.	**Bon d'enlèvement (suite)**	Heure de retour à l'abattoir Date d'abattage Nombre de volailles abattues
Le résultat d'abattage est enregistré sur une fiche d'abattage Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois. Un exemplaire est envoyé par l'abattoir à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.	**Fiche d'abattage**	Date d'abattage Nombre de volailles abattues Nombre de volailles saisies Nombre de volailles déclassées
Chaque chariot ou palette de carcasses est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	**Etiquettes des chariots ou palettes de carcasses**	Nom et numéro d'identification de l'éleveur Date d'abattage Nombre et poids net des volailles Numéro, nom, date et heure d'entrée en ressuage sur chaque chariot ou palette
Conditionnement – Etiquetage		
Chaque carcasse ou découpe est identifiée par une étiquette label rouge, une estampille sanitaire et le cas échéant par une bague individuelle. Certaines informations peuvent être apposées sur le ticket poids prix Afin d'assurer la traçabilité du produit, chaque étiquette est numérotée individuellement.	**Etiquettes label rouge** (Voir modèle d'étiquettes label rouge) **Et/ou** **Ticket poids/prix**	Logotype label rouge Nom et adresse de l'organisme certificateur avec son logo Mention « Fermier - élevé en plein air » Durée d'élevage minimum Voir fiche produit Mention « Alimenté avec X% minimum de céréales » Voir fiche produit Numéro d'homologation du label rouge
Une déclaration d'utilisation d'étiquettes est établie après le conditionnement de chaque lot abattu. Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois. Un exemplaire est envoyé par l'abattoir à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après utilisation des étiquettes. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.	**Déclaration d'utilisation d'étiquettes**	Date d'abattage du lot Identification de la bande concernée Code ou nom de l'étiquette (ou des étiquettes) commerciale(s) utilisée(s) Par type d'étiquette : numéro de la première et de la dernière étiquette utilisée Le cas échéant : enregistrement des étiquettes détériorées. Dans ce cas, celles-ci doivent être conservées par l'abattoir pendant une durée minimum de 6 mois.

Découpe		
Chaque chariot ou palette de carcasses destinées à la découpe est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	**Etiquettes des palettes de carcasses destinées à la découpe**	Nom et numéro d'identification de l'éleveur Date d'abattage Nombre et poids net des volailles Numéro, nom, date et heure d'entrée en ressuage sur chaque chariot ou palette
Surgélation		
Chaque colis destiné à la surgélation est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	**Etiquettes des colis destinés à la surgélation**	Dénomination du produit et numéro de lot produit fini Date limite d'utilisation optimum
Une fiche de cession et surgélation est établie dans un premier temps par l'établissement qui cède les produits à surgeler (volet « cession »), puis par l'atelier de surgélation (volet « surgélation »).	**Fiche de cession et surgélation**	Nom de l'établissement d'origine et de l'établissement destinataire, Date d'abattage du lot Identification de la bande concernée Nombre et poids cédé Date et heure de surgélation Nombre et poids des carcasses ou découpes surgelées DDM et température sortie tunnel

1.5 METHODE D'OBTENTION

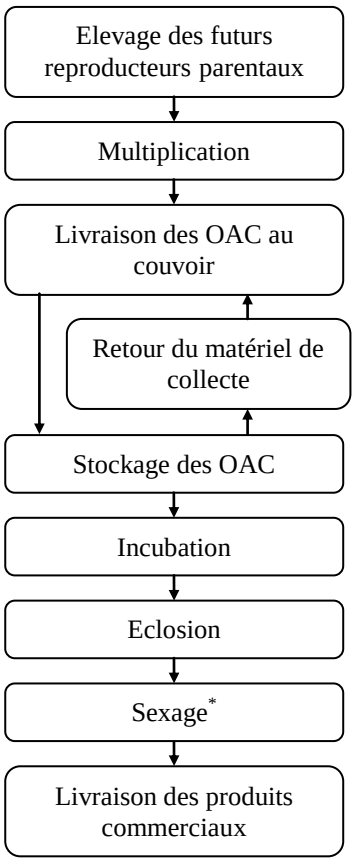
Le schéma de vie détaillé ci-après fait apparaître pour chaque caractéristique des volailles Label rouge, les points à maîtriser aux différentes étapes concernées de la production. Ces différents points sont essentiels pour assurer la conformité des produits labellisés aux caractéristiques retenues et assurer la régularité de la production.

1.5.1 Sélection



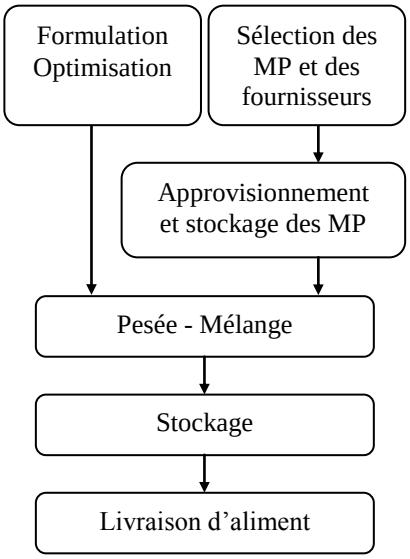
C2	Sélection des lignées
C2	Stabilité génétique des lignées

1.5.2 Multiplication



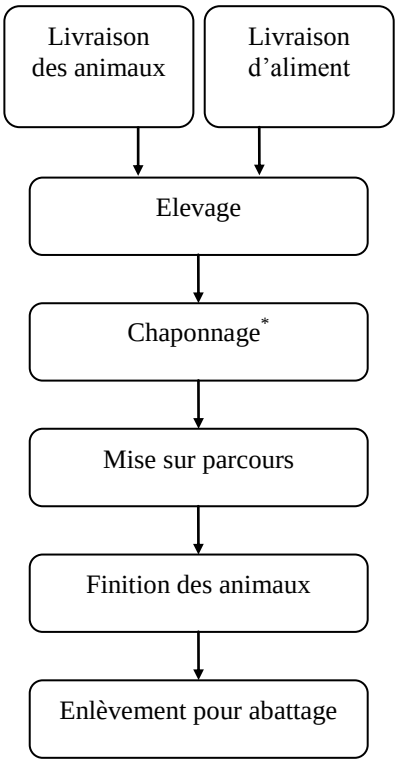
C3	Croisements autorisés
C4	Poids des OAC
C5	Délai de livraison des poussins

1.5.3 Fabrication d'aliment



C6	Liste positive des matières premières autorisées
C7	Taux de matière grasse dans l'aliment
C8	Additifs
C9	Aliment médicamenteux
C10	Pourcentage de céréales (taux moyen pondéré au stade de l'engraissement)
C11	Communication sur l'alimentation

1.5.4 Elevage



C12	Croisements autorisés
C13	Essai de nouvelles souches
C14	Bandes d'élevage
C15	Origine des poussins
C16	Spécialisation de l'exploitation
C17	Règles d'implantation d'un bâtiment
C18	Distance entre les bâtiments d'élevage
C19	Profondeur du parcours face aux trappes
C20	Caractéristiques des bâtiments d'élevage
C21	Utilisation du bâtiment
C22	Surface et effectif maximal par site d' exploitation
C23	Accès au parcours
C24	Confort des volailles - Densité en bâtiment et sur parcours
C25	Utilisation du parcours
C26	Aménagement et Entretien du parcours
C27	Parcours : Rotation, Surface, Age d'accès
C29	Traitement des volailles
C30	Vide sanitaire : Nettoyage et désinfection, Durée
C31	Age d'abattage
C32	Mise à jeun avant enlèvement

1.5.5 Ramassage et transport à l'abattoir

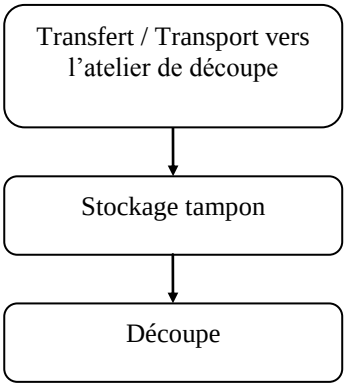
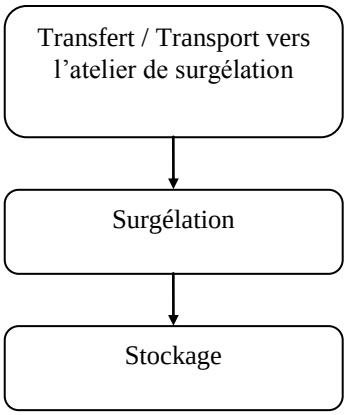
Transport pour abattage	C33	Enlèvement des volailles
	C34	Distance entre élevage et abattoir

1.5.6 Abattage

Attente avant abattage - Déchargement ↓ Attrapage - Accrochage ↓ Anesthésie ↓ Saignage ↓ Echaudage ↓ Plumaison - Finition ↓ Effilage ou Eviscération ↓ Tri - Pesée - Bridage ↓ Ressuage ↓ Stockage tampon	C35	Attente avant abattage
	C36	Délai d'attente avant abattage
	C37	Séparation physique des lots sur les quais
	C38	Ordre d'abattage
	C39	Conditions d'accrochage et d'anesthésie
	C40	Conditions de saignée, d'échaudage, de plumaison et d'éviscération
	C41	Contrôle des carcasses
	C42	Caractéristique d'une carcasse labellisable - Bridage
	C43	Ressuage
	C44	Vide total pour nettoyage et désinfection

1.5.7 Conditionnement – Etiquetage

Conditionnement ↓ Stockage ↓ Etiquetage ↓ Stockage	C45	Identification des étiquettes
	C46	Date limite de consommation
	C47	Type de Conditionnement
	E1	Qualité du conditionnement
	C48	Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

1.5.8 Découpe		
	C49	Découpes autorisées
	C50	Organisation de l'atelier de découpe
	C51	Conditions de découpe
	C52	Présentation des découpes
	C53	Conditionnement des produits de découpe
	C54	Date limite de consommation
1.5.10 Surgélation (spécifique aux labels rouges concernés)		
	C84	Autorisation
	C85	Organisation de l'atelier de surgélation
	C86	Condition de surgélation – Délai - DDM
	E2	Résistance du film
	C87	Etiquetage
	C88	Enregistrement

Développement de chaque étape du processus et les valeurs cibles associées à chaque point de maîtrise :

1.5.1 SELECTION

Objectifs communs aux volailles de chair label rouge

C2 Sélection des lignées

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

- à croissance lente ;
- dont le plumage est suffisant pour résister aux variations climatiques lié à l'élevage en plein air
- faible mortalité et absence de boiterie
- Homogénéité en poids, taille et conformation

Les caractéristiques spécifiques sont susceptibles de varier en fonction des espèces, elles sont précisées dans la fiche produit

Création et maintien des lignées

C2 La création des lignées doit permettre d'atteindre les objectifs rappelés ci-dessus.

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration mais doit au minimum assurer le maintien des caractéristiques initiales dans le temps.

Production des parentaux

C3 Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2. Ils sont précisés dans la fiche produit

1.5.2 MULTIPLICATION

Oisillons fournis

C3 Les croisements de parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2. Ils sont précisés dans la fiche produit

Homogénéité des volailles après élevage

C4 Le poids minimum des Œufs à couver est précisé dans la fiche produit

C5 Le délai de livraison des poussins dans les élevages doit être inférieur à 36 heures après l'éclosion.

1.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET À LA FERME)

Matières premières utilisées

C6 Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux selon la liste suivante :

- - Grains de céréales et produits dérivés.
- - Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
- - Graines de légumineuses et produits dérivés.
- - Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave, pomme de terre.
- - Autres graines et fruits, et produits dérivés : raisin
- - Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés.
- Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.
- - Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum.
- - Minéraux et produits dérivés.

Seul le lait entier est autorisé pour la finition des chapons

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

Les taux d'incorporation minimum et maximum sont précisés dans la fiche produit.

C7 Le taux de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%

Additifs

C8 Les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur.
Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants sont interdits.

Aliments médicamenteux

C9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.

Phases d'alimentation - plan d'alimentation

C10 La durée des différentes phases d'alimentation ainsi que le pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation sont définies dans la fiche produit.

C11 La communication sur l'alimentation est possible, les critères nécessaires sont détaillés dans la fiche produit.

1.5.4 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-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires…).

Provenance des volailles

C12 La liste des croisements autorisés est définie dans la fiche produit.

C13 Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et proviennent d'une même catégorie (par exemple : pattes banches non cou nu, etc…).

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

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

C14 L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.

C15 Dans le cas de bandes d'élevage d'âge différent, il est toléré 3 âges maximum par espèce si les conditions suivantes sont réunies :

- Séparation des parcours
- Bague individuelle (si la différence d'âge est supérieure à 1 semaine et inférieure à 3 semaines) ou identification morphologique possible (cou nu ou plumage de couleur différente)

Pour une même bande d'élevage, il est autorisé un maximum de 2 parquets issus du même croisement.

Caractéristiques du bâtiment

C16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge. La spécialisation « label rouge» s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.

C17 Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment respect des critères suivants :

- présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ;
- isolation;
- implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…) ;
- aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;
- insertion des bâtiments dans leur environnement.

Pour les structures légères, les pignons doivent être "en dur", avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques 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.

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 « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et 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 mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) ; une poubelle ; au moins deux portemanteaux, des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et 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.

C18 Tous les bâtiments d'élevage de plus de 150 m^2 construits ou agrandis après le 17 mai 1993 sont distants au minimum de 30 mètres de pignon à pignon

C19 Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006 la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.
La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C20 Les bâtiments Label rouge respectent les critères suivants :

- La surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage est de 400 m²
- La largeur maximale de chaque bâtiment d'élevage est de 9 mètres
- La hauteur minimale des trappes est définie dans la fiche produit
- La largeur minimale combinée des trappes est de 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment

Utilisation du bâtiment

C21 Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que :

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

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

C22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et

par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-produits.

Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

Toute exploitation dispose au maximum :

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

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

C23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.
En cas de température inférieure ou égale à -5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

C24 Pour assurer un confort maximal aux volailles, les quantités de matériaux formant la litière doivent lui permettre d'être seiche et souple

Les densités en bâtiment et sur parcours s'appliquent dès le premier jour de la période considérée, elles tiennent compte du pourcentage gratuit. Elles sont définies dans la fiche produit

Caractéristique et utilisation du parcours

C25 L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label rouge, il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage. **L'utilisation du parcours par d'autres animaux (bovin, équins, ovins…) est interdite y compris hors période d'accès au parcours et pendant le vide sanitaire.**

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.

C26 Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple : arbres, arbustes, haies coupe-vent…).
Les parcours doivent disposer d'espaces arborés, présentant au minimum 20 arbres.
Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

C27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines. La Surface minimale du parcours et l'âge maximal d'accès au parcours sont définis dans la fiche produit.

Traitement des volailles

C29 Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

Vide sanitaire

C30 Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande.

Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).
Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux possibilités :

- Cas ou l'écart entre les mises en place est supérieur ou égal à trois semaines : Un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ;
- Cas ou l'écart entre les mises en place est inférieur ou égal à 1 semaine avec une identification des bandes selon des modalités précisé au point C15 : Dans ce cas, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande

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.

Enlèvement de la bande

C31 Les volailles sous label rouge doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans la fiche produit, sans dérogation. Lorsqu'un âge plus avancé est retenu par un cahier des charges, l'âge d'abattage doit être indiqué en nombre de jours. 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.

C32 Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement.

1.5.5 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

C33 Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress. Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

C34 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieur à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieur 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 doit être disponible. Les heures de départ et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

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

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7h00 ;
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (km/m²…) ;
- une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

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

1.5.6 ABATTAGE

Attente avant abattage

C35 Lors de l'attente avant abattage, les installations doivent être adaptées pour limiter le stress des volailles :
- espace suffisant
- ambiance calme
- protection contre les intempéries, les températures excessives (chaudes et froides) et la lumière vive : aire d'attente couverte ou caisses / containers / remorques bâchées

C36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage. Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C37 Les lots doivent être séparés physiquement et identifiés au déchargement sur les quais. Le personnel chargé de la réception des volailles Label rouge sur les quais est formé et respecte les procédures définies par l'abattoir.

Abattage

C38 Les volailles labellisables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.

C39 Lors des opérations d'attrapage, d'accrochage et d'anesthésie les installations doivent être adaptées pour limiter le stress des volailles :
- Ils doivent être effectués en pénombre et dans une ambiance calme
- L'appareil d'électronarcose doit être réglé en début d'abattage (voltage), l'anesthésie des volailles ne provoque pas l'arrêt cardiaque.

C40 La saignée doit être la plus complète possible. Elle est effectuée au minimum 5 secondes après l'anesthésie. La durée de la saignée est définie, validée et contrôlée par l'abattoir en fonction du calibre des volailles. Elle doit durée au minimum 1 minute
La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).

La température et la durée d'échaudage sont définies par l'abattoir de façon à obtenir une plumaison satisfaisante des volailles. Le bac d'échaudage est munie d'un système de thermostat dont la température est comprise entre 50et 55°C, elle est réglée en fonction de la sensibilité de la peau des volailles et suivie de façon à assurer une plumaison efficace sans effleurage.

La plumaison doit être complète (absence de plume et de sicot) et sans effleurage. La pression des doigts plumeurs sur la carcasse est adaptée et réglée en fonction de l'espèce. Une finition manuelle peut être réalisée afin de parfaire le travail

Pour les volailles prêtes à cuire, l'éviscération doit être complète (la présence des reins est tolérée) sans déchirer la peau du bréchet ni perforer les viscères.

Sélection et pesée des carcasses labellisables

C41 Le contrôle des carcasses 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 à cet effet :
- après plumaison et éviscération,
- avant entrée en ressuage,
- au moment du conditionnement.

C42 Les carcasses peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats ou selon un mode traditionnel défini réglementairement. Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.
Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :
- La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans la fiche produit.
- Le poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats est défini dans la fiche produit.
- L'aspect des carcasses est conforme à la classe A ;

Ressuage

C43 L'abattoir est organisé de façon à ce que l'entrée en ressuage soit réalisée au plus tard 60 min après l'accrochage des volailles.
Seul le ressuage par air pulsé est autorisé
La descente de la température doit être progressive et non brutale en salle de ressuage : aucune formation de glace et de trace de condensation ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
La durée minimale de ressuage est de 2 heures : les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuer.
Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale, pas de suintement de sang ou d'eau.

C44 Un vide total doit être réalisé pour permettre le nettoyage et la désinfection :
- au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ;
- au moins une fois par semaine pour les autres installations.

1.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

C45 Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification.
Dans le cas de carcasses vendues à la restauration hors foyer, l'unité de vente identifiée n'est pas la carcasse mais le colis.

C46 La DLC maximale des volailles entières est définie dans la fiche produit.

C47 Le mode de conditionnement est le suivant :
- Lorsque les volailles sont conditionnées en PAC sous film, le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite. La présence d'un cache pattes est obligatoire si les tarses ont été retirés.

- Lorsque les volailles sont conditionnées en Effilé ou en PAC nu, l'estampille sanitaire est positionnée sur le dessus de la carcasse près de l'étiquette (même champ visuel). L'étiquette est positionnée de manière symétrique sur la carcasse

E1 La qualité du conditionnement est primordiale pour une bonne conservation de la qualité de la volaille : en cas de perforation du film ou de mauvaise soudure, les produits sont déconditionnés et immédiatement reconditionnés après réglage des paramètres du matériel

C48 La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement est autorisée après une demande validée par l'organisme certificateur selon les conditions minimales ci-dessous :

- Le transporteur responsable du transfert est habilité
- l'abattage et le conditionnement sont effectués exclusivement par des abattoirs habilités
- les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation 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 doivent ni l'occulter, ni la détruire
- les volailles doivent être clairement identifiées et accompagnées d'un certificat de transfert permettant d'assurer le suivi du lot sur lequel figure la date d'abattage ou la DLC

1.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

C49 Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël.

Critères particuliers à la découpe

C50 L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents :

- Identification de chaque chariot ou palette de carcasses destinées à la découpe par une étiquette, facilement visible et lisible
- Identification des carcasses destinées à la découpe par un système interne à l'abattoir mentionnant notamment le type de produit et la date d'abattage
- Si la découpe est pratiquée sur un site différent, une fiche de cession est complétée par l'abattoir et l'atelier de découpe.

C51 Les conditions de découpe sont les suivantes :

- La température dans la salle de découpe doit être inférieure ou égale à 10°C
- Délai de 6 heures minimum avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage.
- Délai de 72 heures maximum entre l'abattage et la mise en découpe
- Le tri des carcasses destinées à la découpe doit être effectué avant ressuage
- La découpe automatique est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g.

- Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée. La partie assistée concerne la découpe au couteau des filets, la partie manuelle est garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage finale des filets, vérifie et assure si besoin le parage de chaque filet.

Présentations possibles pour la découpe

C52 Aspect des découpes : le classement des découpes 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 :

- exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ;
- exemptes de toute odeur étrangère ;
- exemptes de taches visibles de sang.

Conditionnement et identification des découpes

C53 Selon leur destination, les découpes sont conditionnées de manière différente :

- Cas des produits de découpe présenté sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice : sur chaque UVC, apposition d'une étiquette label rouge numérotée.
- Cas des produits de découpe présenté en vrac (nu) destinés à la vente au marché traditionnel (Boucherie): la dénomination de vente doit permettre de différencier le type de destinataire. Une étiquette label rouge numérotée est apposée sur chaque morceau. Une étiquette mentionnant le numéro d'agrément de l'atelier de découpe, le numéro de lot et la DLC est apposée sur chaque colis.
- Cas des produits de découpe présenté en vrac (nu) destinés à la vente en restauration hors domicile : la dénomination de vente doit permettre de différencier le type de destinataire. Une étiquette mentionnant le numéro d'agrément de l'atelier de découpe, le numéro de lot et la DLC est apposée sur chaque colis.

L'opération de conditionnement peut être séparée de l'opération d'apposition du ticket poids/prix en respectant les mesures suivantes :

- Chaque UVC expédiée est identifiée par une étiquette label rouge numérotée.
- Chaque colis est identifié par une étiquette mentionnant la DLC.

C54 La DLC maximale des pièces découpées est définie dans la fiche produit.

1.5.9 TRANSFORMATION

C55 à C 83 Non concerné par la transformation

1.5.10 SURGELATION (SPÉCIFIQUE AUX LABELS ROUGES CONCERNÉS)

C84 La surgélation des volailles Label rouge est autorisée, pas la congélation.

C85 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.

C86 Le délai maximal entre l'abattage et la mise en surgélation est de 24h (jour N pour jour N+1).

Les volailles 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 :

- après 6 h pour les pintades et poulets de moins de 1,6 kg
- après 8 h pour les poulets de plus de 1,6 kg
- après 12 h pour les dindes et les chapons
- après 1,5h pour les découpes de petit calibre (< à 1,6 kg)
- après 2h pour les découpes en vrac (>= à 1,6 kg)

Les installations sont adaptées à la surgélation des volailles entières et des produits de découpe label rouge (surgélation par air pulsé) :

- aptitude du tunnel de surgélation à atteindre une température de - 35°C
- présence d'enregistreurs de température
- définition et validation des règles de fonctionnement du tunnel en fonction de la capacité de surgélation

La DDM est définie dans la fiche produit.

E2 L'épaisseur du film de conditionnement doit être suffisante pour conserver l'intégrité du film. Un certificat joint au film de conditionnement doit être transmis par le fournisseur)

C87 Sur l'étiquette, la dénomination de vente est complétée par la mention « surgelé ». Des conseils particuliers de conservation doivent être mentionnés.

C88 Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs enregistrent les paramètres suivants :
- la date d'entrée des produits dans le tunnel
- la température en sortie de tunnel de surgélation

1.6 ETIQUETAGE

(Voir fiche produit)

1.7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

Voir fiche produit

2 - FICHE PRODUIT

2.1 GROUPEMENT DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Adresse e-mail : **sletue@poulet-de-janze.com**

2.2 NOM DU LABEL ROUGE

LABEL ROUGE N° LA 01/14

« CHAPON DE PINTADE FERMIER FRAIS, SURGELE, ENTIER ET DECOUPE »

2.3 DESCRIPTION DU PRODUIT

Principales caractéristiques

Les principales caractéristiques du Chapon de Pintade Fermier n° LA 01/14 sont les suivantes :

- Souches rustiques à croissance lente
- Plumage gris avec tâches de couleur blanc argenté
- Peau fine
- Production traditionnelle caractérisée par une durée d'élevage élevée : 150 jours minimum
- Alimenté avec 75% de céréales et 5% de lait entier en finition
- Fermier - élevé en plein air,

Description du type de présentation

- Commercialisation en frais et/ou en surgelé
- Présentation en « Effilé » et/ou en « Eviscéré sans abats » et/ou en produits de découpe
- Pour le frais : Délai Limite de Consommation :
  - 13 jours pour les produits de découpe
  - 15 jours pour les carcasses entières
- Pour le surgelé : Date Limite d'Utilisation Optimale : 10 mois
- Information du consommateur sur les caractéristiques essentielles (âge, alimentation) ;
- Identification individuelle conférant une parfaite traçabilité au produit ;
- Présentation et étiquetage soignés, permettant notamment une reconnaissance rapide par les consommateurs.

TABLEAU COMPARATIF ENTRE LE CHAPON DE PINTADE FERMIER N° LA 01/14 ET LA PINTADE STANDARD

Définition du Produit courant

Le produit courant est une pintade :

- A plumage gris
- De 77 jours maximum
- élevé en claustration
- entier PAC
- frais
- ni un produit export ni un produit importé ni un produit Label rouge déclassé
- de DLC (date limite de consommation) comparable à celle du produit Label rouge
- de même type de mode de conditionnement (nu, sous film, sous atmosphère modifiée).

La cible Consommateur

Les clients potentiels pour le produit labellisé sont les consommateurs qui recherchent un produit de qualité supérieure.

La commercialisation du chapon de pintade Label rouge est prévue au niveau national, avec une diffusion forte autour des lieux d'élevage. Le Chapon de Pintade est une volaille festive commercialisée dans sa majorité pour les fêtes de Noël.

Etape du Process	Pintade standard	Chapon De Pintade Fermier N° LA 01/14	Exigence minimum Notice Technique
Sélection et Multiplication – Accouvage			
Caractéristique des produits	Plumage gris	· Plumage gris avec tâches de couleur blanc argenté · Peau fine · Carcasse couverte mais pas trop grasse	· Plumage gris avec tâches de couleur blanc argenté · Peau fine · Carcasse couverte mais pas trop grasse
Souches utilisées	Souches à croissance rapide.	Souches rustiques à croissance lente : Essor MI.LF GL 213 Caringa Nimba	Souches rustiques à croissance lente : Plusieurs croisements autorisés mais maximum 3 par cahier des charges
Fabrication d'aliment			
Matières premières utilisées	Alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique.	Alimenté avec 75% de céréales et 5% de lait entier en finition	Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales
Elevage			
Durée d'élevage	77 jours maximum	Durée minimum : 150 jours	Durée minimum : 150 jours
Conditions d'élevage	Elevage en Claustration	Elevage en plein air lorsque les volailles sont suffisamment plumées pour résister aux conditions climatiques : au plus tard à 8 semaines	Elevage en plein air lorsque les volailles sont suffisamment plumées pour résister aux conditions climatiques : au plus tard à 8 semaines
Surface du parcours	Pas d'accès	- 2 m² par sujet jusqu'à 100 jours - 3 m² par sujets à partir du 101ème jour	- 2 m² par sujet jusqu'à 100 jours - 3 m² par sujets à partir du 101ème jour
Densité	16 à 18 sujets par m² (pas de contrainte)	10 sujets par m²	10 sujets par m²

Etape du Process	Pintade standard	Chapon De Pintade Fermier N° LA 01/14	Exigence minimum Notice Technique
Finition au lait entier	Non	Au minimum 5% du poids de la formule d'aliment, soit au minimum 0,015 litre par sujet et par jour Pendant la phase de finition (quatre semaines minimum)	Distribution de produit laitier possible mais non obligatoire
Abattage, Découpe* et Surgélation*			
Règle de tri	Classe A	Le classement des volailles, par le respect des règles de tri, assure la régularité des produits : - Classe A - Poids minimum des carcasses : o En effilé : 1,8 kg o En éviscéré sans abats : 1,4 kg	Le classement des volailles, par le respect des règles de tri, assure la régularité des produits : - Classe A - Poids minimum des carcasses : o En effilé : 1,8 kg o En éviscéré sans abats : 1,4 kg
Conditionnement – Etiquetage			
Information sur l'étiquette	Absence de caractéristiques certifiées communicantes	L'étiquetage informe le consommateur des caractéristiques certifiées communicantes : - Fermier - élevé en plein air - Durée d'élevage : 150 jours minimum - Alimenté avec 75% de céréales et 5% de lait entier en finition	

Eléments justifiants la qualité supérieure

Le chapon de pintade Label rouge est élevé en plein air, c'est-à-dire qu'il a accès à un parcours herbeux et ombragé.
La durée d'élevage d'un chapon de pintade est de 150 jours minimum, durée qui permet au potentiel génétique de l'animal d'exprimer au mieux ses caractéristiques physiques et sensorielles.
Enfin, le chapon de pintade est alimenté avec 75% de céréales et 5% de lait entier en finition. Cette alimentation confère toutes leurs qualités au Chapon de pintade Fermier Frais, Surgelé et à sa découpe.

Le chapon de pintade se différencie du produit courant de comparaison sur les caractéristiques sensorielles suivantes :
- Couleur de la cuisse plus intense
- Couleur du filet plus intense
- Fermeté de la cuisse plus importante
- Peau plus dorée

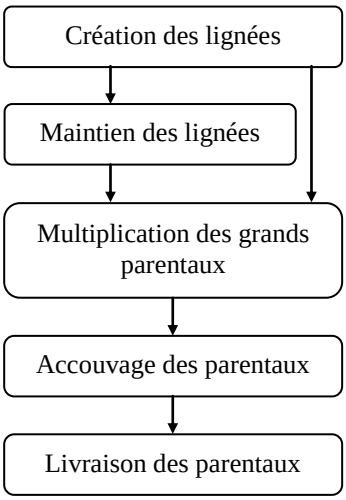
2.4 TRACABILITE

Voir tronc commun

2.5 METHODE D'OBTENTION

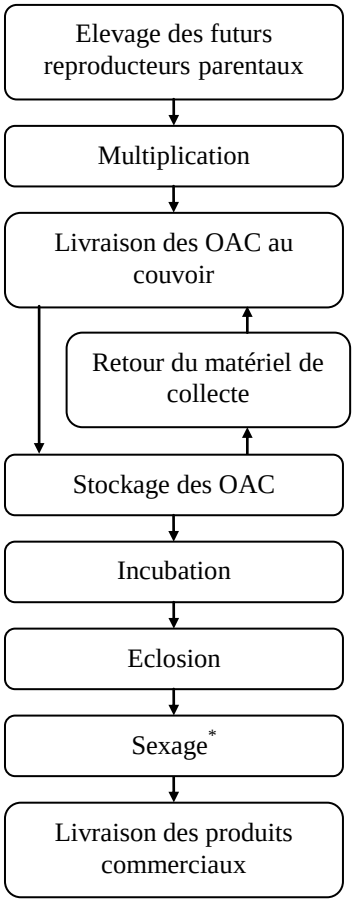
Le schéma de vie détaillé ci-après fait apparaître les points à maîtriser spécifiques au chapon de pintade fermier n° LA 01/14 aux différentes étapes concernées de la production.

2.5.1 Sélection



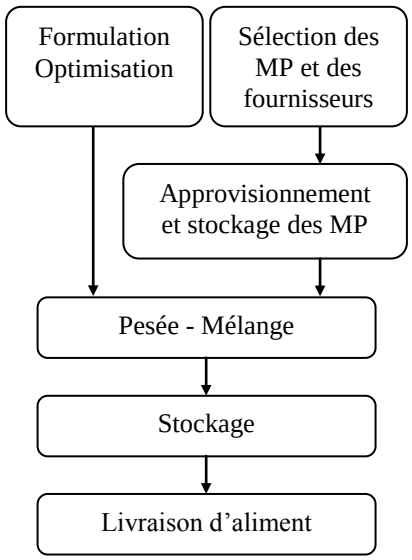
C2	Création et maintien des lignées

2.5.2 Multiplication



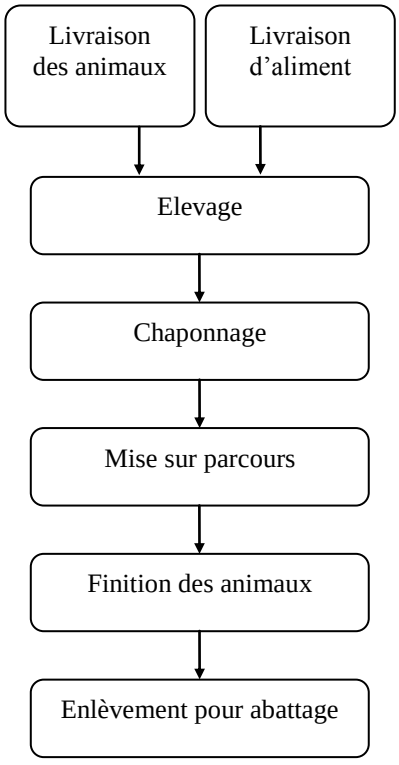
C3	Croisements autorisés
C4	Poids des OAC

2.5.3 Fabrication d'aliment



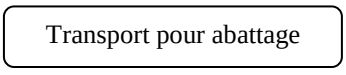
C6	Liste positive des matières premières autorisées
C10	Pourcentage de céréales (taux moyen pondéré au stade de l'engraissement)
C11	Communication sur l'alimentation

2.5.4 Elevage



C12	Croisements autorisés
C20	Caractéristiques des bâtiments d'élevage
C22	Surface et effectif maximal par site d' exploitation
C24	Densité en bâtiment
C27	Parcours : Rotation, Surface, Age d'accès
C31	Age d'abattage

2.5.5 Ramassage et transport à l'abattoir



2.5.6 Abattage

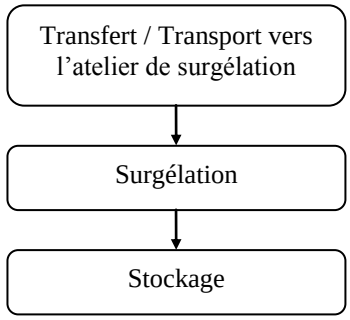
Attente avant abattage - Déchargement ↓ Attrapage - Accrochage ↓ Anesthésie ↓ Saignage ↓ Echaudage ↓ Plumaison - Finition ↓ Effilage ou Eviscération ↓ Tri - Pesée - Bridage ↓ Ressuage ↓ Stockage tampon	C42	Caractéristique d'une carcasse labellisable

2.5.7 Conditionnement - Etiquetage

Conditionnement ↓ Stockage ↓ Etiquetage ↓ Stockage	C46	Date limite de consommation

2.5.8 Découpe

Transfert / Transport vers l'atelier de découpe ↓ Stockage tampon ↓ Découpe	C54	Date limite de consommation

2.5.10 Surgélation		
	C86	Condition de surgélation – Délai - DDM

Développement de chaque étape du processus et les valeurs cibles associées à chaque point de maîtrise :

2.5.1 SELECTION

Parentaux

C2 Parentaux autorisés
- GL 13 x GL 22
- Essor LF x Essor MI
- GF 48 et GF 36

2.5.2 MULTIPLICATION

Oisillons fournis

C3 Les croisements autorisés sont :
- GL 13 x GL 22
- Essor LF x Essor MI
- GF 48 et GF 36

Homogénéité des volailles après élevage

C4 Le poids minimum des Œufs à couver est de 40 grammes. Pour les parquets de moins de 27 semaines, les OAC sont calibrés systématiquement. Le personnel chargé de la mise en incubation est formé pour assurer l'homogénéité des OAC tout en respectant le poids minimum.

2.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET À LA FERME)

Matières premières utilisées- Phases d'alimentation - plan d'alimentation

C6 C7 C10 Les taux d'incorporation minimum et maximum sont les suivants :

	Période de démarrage (de 1 à 28 jours)		Période d'engraissement et de finition (à partir de 29 jours et jusqu'à 140 jours)		Période de claustration (à partir de 125 jours et au max pendant 4 semaines)	
	Taux minimum	Taux maximum	Taux minimum	Taux maximum	Taux minimum	Taux maximum
Grains de céréales et produits dérivés de céréales	50 %		75 %**		80 %	
- Dont blé	0%	70%	15%	70%	15%	70%
- Dont maïs	0%	70%	10%	70%	10%	70%
- Dont sorgho	0%	50%	0%	50%	0%	50%
- Dont triticale	0%	50%	0%	50%	0%	50%
- Dont orge	0%	50%	0%	50%	0%	50%
- Dont avoine	0%	30%	0%	30%	0%	30%
- Dont son	0%	20%	0%	20%	0%	20%
- Dont remoulage	0%	20%	0%	20%	0%	20%
- Dont sous-produits de céréales	0%	15 %*	0%	15 %*	0%	15 %*
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés (soja, colza…) :						
- Dont graines	0%	50%	0%	30%	0%	30%
- Dont tourteaux	0%	50%	0%	35%	0%	35%
- Dont huiles	0%	6%	0%	6%	0%	6%
Graines de légumineuses et produits dérivés (pois, lupin…)	0%	50%	0%	30%	0%	30%
Matières grasses	0 %	6 %	0 %	6 %	0 %	6 %
Lait entier	0 %	0%	0%	0%	5 % du poids de la formule	

*Pour chacune des formules, les sous-produits de céréales ne doivent pas représenter plus de 15% de l'ensemble des grains de céréales et produits dérivés de céréales.

**75% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et de leurs dérivés ; chaque formule d'aliment contenant au minimum 70% de grains de céréales et produits dérivés de céréales :

La distribution de céréales en l'état, sur le parcours ou dans le bâtiment, est possible en complément des aliments définis dans le plan d'alimentation. La quantité effective de céréales en l'état distribuée sera inscrite sur la fiche d'élevage.

C11 La communication sur l'alimentation est la suivante :

« Alimenté avec 75% de céréales et 5% de lait entier en finition»

2.5.4 ELEVAGE

Provenance des volailles

C12 La liste des croisements autorisés est la suivante :

- GL 213
- Essor MI.LF
- Caringa Nimba

Les lots sont composés de poussins mâles sexés au couvoir

Caractéristiques du bâtiment

C20 La hauteur minimale des trappes est de 35 centimètres

C22 L'effectif maximum est de :

- 4000 chapons de pintade par bâtiment (pourcentage compris).
- 8000 chapons de pintade par site d'élevage

Utilisation du bâtiment

C24 La densité en bâtiment est de :

- 13 sujets par m² et n'excédant pas 25 kg de poids vif par m^2 jusqu'à 100 jours d'élevage.
- 10 sujets par m^2 et n'excédant pas 35 kg de poids vif par m^2 du $101^{ème}$ jour à l'abattage soit au maximum 4000 chapons de pintade par bâtiment de 400 m².

En cas de signe d'agressivité des chapons de pintade, il est possible d'obscurcir les bâtiments

Caractéristique et utilisation du parcours

C27 La surface minimale du parcours est de 2 m² par sujet jusqu'à 100 jours et de 3 m² par sujet à partir du $101^{ème}$ jour.

Les chapons de pintade doivent avoir accès au parcours au plus tard à 8 semaines (soit au plus tard le $57^{ème}$ jour)

Chaponnage

Le chaponnage est pratiqué au plus tard à 13 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale. Avant l'intervention chirurgicale, les animaux doivent être préparés :

- Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération ;
- Une mise à jeun doit être effectuée avant l'intervention d'au moins 6 h et d'au plus 48 h ;
- L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress ;

- La densité des animaux dans les caisses doit être au maximum de 30 kg/m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques ;
- Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries.

L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle doit être pratiquée par un opérateur qualifié :

- Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention,
- Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive.
- Les animaux peuvent être enfermés 6 jours après l'opération.
- Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué dans l'intérêt de la santé des animaux. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons de pintade.

Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintade.

Dans ce cas sur prescription vétérinaire il est également possible de conserver tout ou partie du lot de chapons de pintade en courette contigüe 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.

Distribution de lait : pendant la phase de finition (quatre semaines minimum), les chapons de pintade doivent recevoir du lait entier à raison de 5% du poids de la formule d'aliment, soit au minimum 0,015 litre par sujet et par jour. La quantité distribuée sera notée sur la fiche d'élevage.

Enlèvement de la bande

C31 Un tri des animaux est réalisé entre le 94ème et le 100ème jour pour éliminer les faux chapons de pintade et les quelques femelles qui n'auraient pas été identifiées à la mise en place.
Les chapons de pintade doivent être abattus à partir de 150 jours minimum, sans dérogation possible.

2.5.6 ABATTAGE

Sélection et pesée des carcasses labellisables

C42 Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- Poids minimum en effilé : 1,8 kg
- Poids minimum en éviscéré sans abats : 1,4 kg

2.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

C46 La DLC maximale du chapon de pintade fermier n° LA 01/14 est de 15 jours

2.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

C54 La DLC maximale des produits de découpe du chapon de pintade fermier n° LA 01/14 est :

- Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 13 jours maximum
- Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 15 jours maximum

2.5.10 SURGELATION

C86 La DDM est de 10 mois

2.6 ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit sous label rouge mentionne au minimum :

- Le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 01/14
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
    - Fermier - Elevé en plein-air
    - Durée d'élevage 150 jours minimum
    - Alimenté avec 75% de céréales et 5% de lait entier en finition
- L'acronyme et l'adresse de l'ODG :
    - APJ - Rue Charles Lindbergh - 35150 JANZE

2.7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

Point à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Multiplication			
C3	Croisements autorisés	➢ GL 13 x GL 22 ➢ Essor LF x Essor MI ➢ GF 48 et GF 36	Documentaire et Visuel

Fabrication d'aliment							
C10	Pourcentage de céréales, quantité distribué et période de distribution			Stade de l'engraissement		Phase de Claustration	Documentaire et Visuel
		Nom de l'aliment	Démarrage	Croissance	Finition 1	Finition 2	
		Pourcentage minimum de céréales	50%	Minimum 70 % par formule 75% en moyenne pondéré		80 %	
		Distribution de lait entier	0%	0%	0%	5% du poids de la formule	
		Période de distribution	Du 1er jour et jusqu'au 28ème jour	au plus tard le 29ème jour et jusqu'au 83ème jour	au plus tard le 84ème jour et jusqu'au 140ème jour	au plus tard 4 semaines avant l'abattage	

Point à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Elevage			
C12	Croisements utilisés	Essor MI.LF GL 213 Caringa Nimba	Documentaire et Visuel
C24	Densité en bâtiment	➢ 13 sujets par m² et n'excédant pas 25 kg de poids vif par m^2 jusqu'à 100 jours d'élevage. ➢ 10 sujets par m^2 et n'excédant pas 35 kg de poids vif par m^2 du 101ème jour à l'abattage	Documentaire et Visuel
C27	Age d'accès au parcours	au plus tard à 8 semaines (soit au plus tard le 57ème jour)	Documentaire
C31	Age d'abattage	➢ Tri des animaux entre le 94ème et le 100ème jour pour éliminer les faux chapons de pintade et les quelques femelles qui n'auraient pas été identifiées à la mise en place ➢ Enlèvement des chapons de pintade à 150 jours minimum	Documentaire
Chaponnage			
Age		Au plus tard à 13 semaines	Documentaire et Visuel
Distribution de lait entier		Au minimum 5% du poids de la formule d'aliment, soit au minimum 0,015 litre par sujet et par jour pendant la phase de finition (quatre semaines minimum)	Documentaire et Visuel
Conditionnement – Etiquetage			
C46	Date limite de consommation	15 jours maximum	Documentaire et Visuel
Découpe			
C54	Date limite de consommation	Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 13 jours maximum Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 15 jours maximum	Documentaire et Visuel
Surgélation			
C86	DDMDDM	10 mois	Documentaire et Visuel

ANNEXE

Liste des exploitations bénéficiant de la disposition citée au point C 19

Titre	Nom Prénom	Entreprise	Adresse	Code postal	Ville	Bâtiment concerné
M.	BEASSE Hervé	EARL Le Fresne	Le Fresne	35240	LE THEIL DE BRETAGNE	1
M.	ROBERT Emmanuel	EARL Robert	La Godfrière	35150	JANZE	1
M.	PETTIER Bruno	SCEA La Poidevinière	Poidevinière	35150	PIRE SUR SEICHE	1
Mme	LACROIX Isabelle	GAEC du Désert	La Trancharderie	35150	AMANLIS	1
M.	MONNIER Serge	EARL Monnier	Le Petit Mérol	35150	CHANTELOUP	2
M.	DIOT François	EARL Aubert - Diot	Les Marais	35240	LE THEIL DE BRETAGNE	1
M.	LETRONNIER Vincent		La Veillerie	35130	AVAILLES SUR SEICHE	1 et 2
M.	PANAGET Armel	EARL des Genêts	Le Bois Ricoul	35230	SAINT ARMEL	1

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 08/94

« PINTADE FERMIERE FRAICHE, SURGELEE, ENTIERE ET DECOUPE »

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES COMMUNICANTES :

Fermière - élevée en plein air

Durée d'élevage 94 jours minimum

Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales

SOMMAIRE

1 – TRONC COMMUN

1.1 GROUPEMENT DEMANDEUR 4

1.2 NOM DU LABEL ROUGE 4

1.3 DESCRIPTION DU PRODUIT 4

1.4 TRACABILITE 5

1.5 METHODE D'OBTENTION 9

1.5.1 SELECTION 12

1.5.2 MULTIPLICATION 13

1.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme) 13

1.5.4 ELEVAGE 14

1.5.5 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR 18

1.5.6 ABATTAGE 19

1.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES 21

1.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES 21

1.5.9 TRANSFORMATION 23

1.5.10 SURGELATION (spécifique aux labels rouges concernés) 23

1.6 ETIQUETAGE 24

1.7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION 25

2 – FICHE PRODUIT

2.1 GROUPEMENT DEMANDEUR 26

2.2 NOM DU LABEL ROUGE 26

2.3 DESCRIPTION DU PRODUIT 27

TABLEAU COMPARATIF ENTRE LA PINTADE FERMIERE LA 08-94 ET LA PINTADE STANDARD 28

2.4 TRACABILITE 29

2.5 METHODE D'OBTENTION 30

2.5.1 SELECTION 33

2.5.2 MULTIPLICATION 33

2.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme) 34

2.5.4 ELEVAGE 36

2.5.6 ABATTAGE 36

2.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES 36

2.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES 37

2.5.10 SURGELATION 37

2.6 ETIQUETAGE 37

2.7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION 38

ANNEXE 39

1 - TRONC COMMUN

1.1 GROUPEMENT DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Adresse e-mail : **sletue@poulet-de-janze.com**

1.2 NOM DU LABEL ROUGE

Voir fiche produit

1.3 DESCRIPTION DU PRODUIT

Voir fiche produit

1.4 TRACABILITE

Les principaux éléments de traçabilité utilisés à chaque niveau d'élaboration des produits sont récapitulés ci-dessous :

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Sélection et Multiplication - Accouvage		
A tous les stades des opérations de sélection et de multiplication, des dispositifs d'identification doivent permettre de connaître précisément l'origine des œufs et des volailles.		
Les troupeaux de reproducteurs doivent être répertoriés, codés et munis d'un certificat d'origine, établi par le centre de sélection, garantissant l'origine des mâles et celle des femelles.	Certificat d'origine des reproducteurs parentaux	Nom du centre de sélection Numéro d'ordre du certificat Date d'éclosion et date de livraison des animaux Identifiant commercial de la souche parentale Nombre de volailles livrées
Chaque livraison de produits commerciaux dans un élevage doit être accompagnée d'un certificat d'origine établi par le couvoir. Un exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 12 mois par le couvoir. Un exemplaire est remis à l'éleveur lors de la livraison. Cet exemplaire est conservé dans le registre l'élevage. Un exemplaire est envoyé à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.	Certificat d'origine des produits commerciaux	Numéro d'ordre du certificat Nom, adresse et numéro d'identification de l'éleveur Numéro du bâtiment Date d'éclosion et date de livraison des animaux Identifiant commercial de la souche Code(s) du (des) parquet(s) de reproducteurs dont sont issues les volailles Nombre de volailles livrées (y compris le % non facturé) Signature d'un représentant du couvoir et de l'éleveur (ou de l'un de ses représentants)
Fabrication d'aliment		
Chaque livraison d'aliment en élevage est accompagnée d'un bon de livraison.	Bon de livraison	Numéro de lot de l'aliment livré Nom et adresse de l'éleveur Numéro du bâtiment Type d'aliment livré et quantité Date de livraison

Elevage		
Chaque bande est identifiée au moyen d'un certificat d'origine.	Certificat d'origine des produits commerciaux	
Une fiche d'élevage est tenue par l'éleveur. Après le dernier enlèvement, un exemplaire est conservé par l'éleveur dans le registre d'élevage Un exemplaire est envoyé par l'éleveur à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.	Fiche d'élevage	Numéro d'ordre du certificat d'origine Date, nature et quantité d'aliment livré Détail des apports éventuels de céréales (nature, quantité, date) Détail des traitements effectués (nature, posologie, date) Date des interventions éventuelles : pose des bagues, sortie sur parcours, … Données concernant le nettoyage, la désinfection et le vide sanitaire Visa du technicien
Un registre d'élevage est également tenu par l'éleveur. Il regroupe tous les documents de traçabilité du lot. Les données du registre d'élevage doivent être conservées sur l'exploitation pendant une durée minimale de 5 ans.	Registre d'élevage	
Transport à l'abattoir		
A chaque enlèvement, un bon d'enlèvement est établi par l'abattoir. Un exemplaire est remis à l'éleveur. Celui-ci doit être conservé dans le registre l'élevage.	Bon d'enlèvement	Nom, adresse et numéro d'identification de l'éleveur Identification de la bande concernée Nombre de volailles enlevées Date de l'enlèvement Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) Heure de départ de l'élevage Signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur (ou de l'un de ses représentants)

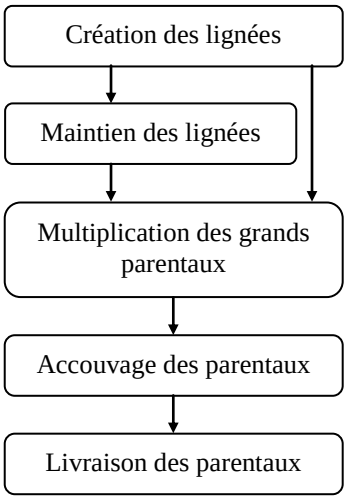
Abattage		
Le bon d'enlèvement est ensuite complété par l'abattoir. Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois. Un exemplaire est envoyé par l'abattoir à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.	Bon d'enlèvement (suite)	Heure de retour à l'abattoir Date d'abattage Nombre de volailles abattues
Le résultat d'abattage est enregistré sur une fiche d'abattage Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois. Un exemplaire est envoyé par l'abattoir à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.	Fiche d'abattage	Date d'abattage Nombre de volailles abattues Nombre de volailles saisies Nombre de volailles déclassées
Chaque chariot ou palette de carcasses est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	Etiquettes des chariots ou palettes de carcasses	Nom et numéro d'identification de l'éleveur Date d'abattage Nombre et poids net des volailles Numéro, nom, date et heure d'entrée en ressuage sur chaque chariot ou palette
Conditionnement – Etiquetage		
Chaque carcasse ou découpe est identifiée par une étiquette label rouge, une estampille sanitaire et le cas échéant par une bague individuelle. Certaines informations peuvent être apposées sur le ticket poids prix Afin d'assurer la traçabilité du produit, chaque étiquette est numérotée individuellement.	Etiquettes label rouge (Voir modèle d'étiquettes label rouge) Et/ou Ticket poids/prix	Logotype label rouge Nom et adresse de l'organisme certificateur avec son logo Mention « Fermier - élevé en plein air » Durée d'élevage minimum Voir fiche produit Mention « Alimenté avec X % minimum de céréales » Voir fiche produit Numéro d'homologation du label rouge
Une déclaration d'utilisation d'étiquettes est établie après le conditionnement de chaque lot abattu. Un exemplaire est conservé par l'abattoir pendant une durée minimale de 12 mois. Un exemplaire est envoyé par l'abattoir à l'ODG dans un délai maximum de 10 jours ouvrables après utilisation des étiquettes. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.	Déclaration d'utilisation d'étiquettes	Date d'abattage du lot Identification de la bande concernée Code ou nom de l'étiquette (ou des étiquettes) commerciale(s) utilisée(s) Par type d'étiquette : numéro de la première et de la dernière étiquette utilisée Le cas échéant : enregistrement des étiquettes détériorées. Dans ce cas, celles-ci doivent être conservées par l'abattoir pendant une durée minimum de 6 mois.

Découpe		
Chaque chariot ou palette de carcasses destinées à la découpe est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	Etiquettes des palettes de carcasses destinées à la découpe	Nom et numéro d'identification de l'éleveur Date d'abattage Nombre et poids net des volailles Numéro, nom, date et heure d'entrée en ressuage sur chaque chariot ou palette
Surgélation		
Chaque colis destiné à la surgélation est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	Etiquettes des colis destinés à la surgélation	Dénomination du produit et numéro de lot produit fini Date limite d'utilisation optimum
Une fiche de cession et surgélation est établie dans un premier temps par l'établissement qui cède les produits à surgeler (volet « cession »), puis par l'atelier de surgélation (volet « surgélation »).	Fiche de cession et surgélation	Nom de l'établissement d'origine et de l'établissement destinataire, Date d'abattage du lot Identification de la bande concernée Nombre et poids cédé Date et heure de surgélation Nombre et poids des carcasses ou découpes surgelées DDM et température sortie tunnel

1.5 METHODE D'OBTENTION

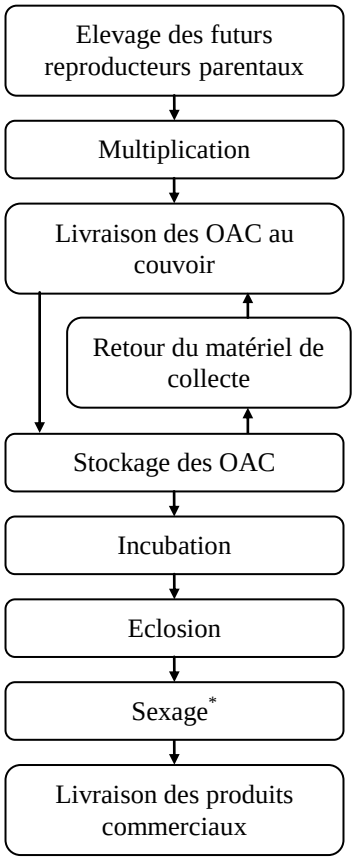
Le schéma de vie détaillé ci-après fait apparaître pour chaque caractéristique des volailles Label rouge, les points à maîtriser aux différentes étapes concernées de la production. Ces différents points sont essentiels pour assurer la conformité des produits labellisés aux caractéristiques retenues et assurer la régularité de la production.

1.5.1 Sélection



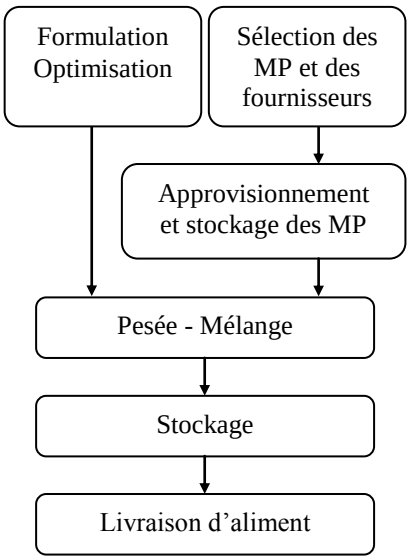
C2	Sélection des lignées
C2	Stabilité génétique des lignées

1.5.2 Multiplication



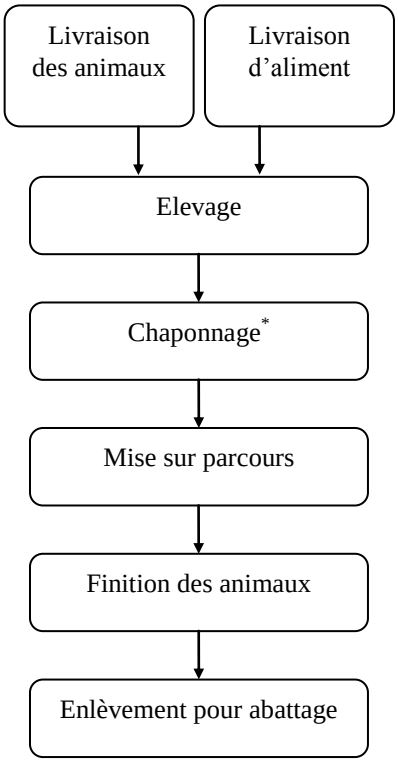
C3	Croisements autorisés
C4	Poids des OAC
C5	Délai de livraison des poussins

1.5.3 Fabrication d'aliment



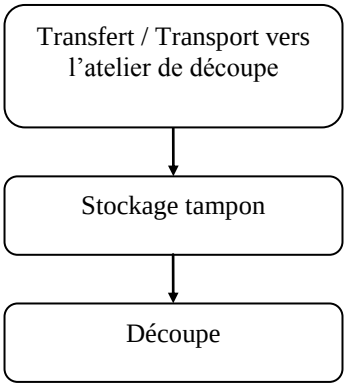
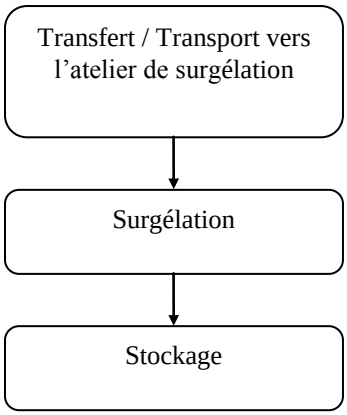
C6	Liste positive des matières premières autorisées
C7	Taux de matière grasse dans l'aliment
C8	Additifs
C9	Aliment médicamenteux
C10	Pourcentage de céréales (taux moyen pondéré au stade de l'engraissement)
C11	Communication sur l'alimentation

1.5.4 Elevage



C12	Croisements autorisés
C13	Essai de nouvelles souches
C14	Bandes d'élevage
C15	Origine des poussins
C16	Spécialisation de l'exploitation
C17	Règles d'implantation d'un bâtiment
C18	Distance entre les bâtiments d'élevage
C19	Profondeur du parcours face aux trappes
C20	Caractéristiques des bâtiments d'élevage
C21	Utilisation du bâtiment
C22	Surface et effectif maximal par site d'exploitation
C23	Accès au parcours
C24	Confort des volailles - Densité en bâtiment et sur parcours
C25	Utilisation du parcours
C26	Aménagement et Entretien du parcours
C27	Parcours : Rotation, Surface, Age d'accès
C29	Traitement des volailles
C30	Vide sanitaire : Nettoyage et désinfection, Durée
C31	Age d'abattage
C32	Mise à jeun avant enlèvement

1.5.5 Ramassage et transport à l'abattoir		
Transport pour abattage	C33	Enlèvement des volailles
	C34	Distance entre élevage et abattoir
1.5.6 Abattage		
Attente avant abattage - Déchargement ↓ Attrapage - Accrochage ↓ Anesthésie ↓ Saignage ↓ Echaudage ↓ Plumaison - Finition ↓ Effilage ou Eviscération ↓ Tri - Pesée - Bridage ↓ Ressuage ↓ Stockage tampon	C35	Attente avant abattage
	C36	Délai d'attente avant abattage
	C37	Séparation physique des lots sur les quais
	C38	Ordre d'abattage
	C39	Conditions d'accrochage et d'anesthésie
	C40	Conditions de saignée, d'échaudage, de plumaison et d'éviscération
	C41	Contrôle des carcasses
	C42	Caractéristique d'une carcasse labellisable - Bridage
	C43	Ressuage
	C44	Vide total pour nettoyage et désinfection
1.5.7 Conditionnement – Etiquetage		
Conditionnement ↓ Stockage ↓ Etiquetage ↓ Stockage	C45	Identification des étiquettes
	C46	Date limite de consommation
	C47	Type de Conditionnement
	E1	Qualité du conditionnement
	C48	Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

1.5.8 Découpe		
	C49	Découpes autorisées
	C50	Organisation de l'atelier de découpe
	C51	Conditions de découpe
	C52	Présentation des découpes
	C53	Conditionnement des produits de découpe
	C54	Date limite de consommation
1.5.10 Surgélation (spécifique aux labels rouges concernés)		
	C84	Autorisation
	C85	Organisation de l'atelier de surgélation
	C86	Condition de surgélation – Délai - DDM
	E2	Résistance du film
	C87	Etiquetage
	C88	Enregistrement

Développement de chaque étape du processus et les valeurs cibles associées à chaque point de maîtrise :

1.5.1 SELECTION

Objectifs communs aux volailles de chair label rouge

C2 Sélection des lignées

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

- à croissance lente ;
- dont le plumage est suffisant pour résister aux variations climatiques lié à l'élevage en plein air
- faible mortalité et absence de boiterie
- Homogénéité en poids, taille et conformation

Les caractéristiques spécifiques sont susceptibles de varier en fonction des espèces, elles sont précisées dans les fiches produits.

Création et maintien des lignées

C2 La création des lignées doit permettre d'atteindre les objectifs rappelés ci-dessus.

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration mais doit au minimum assurer le maintien des caractéristiques initiales dans le temps.

Production des parentaux

C3 Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2. Ils sont précisés dans les fiches produits.

1.5.2 MULTIPLICATION

Oisillons fournis

C3 Les croisements de parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C2. Ils sont précisés dans les fiches produits.

Homogénéité des volailles après élevage

C4 Le poids minimum des Œufs à couver est précisé dans les fiches produit

C5 Le délai de livraison des poussins dans les élevages doit être inférieur à 36 heures après l'éclosion.

1.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET À LA FERME)

Matières premières utilisées

C6 Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux selon la liste suivante :

- Grains de céréales et produits dérivés.
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
- Graines de légumineuses et produits dérivés.
- Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave, pomme de terre.
- Autres graines et fruits, et produits dérivés : raisin
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés.
- Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.
- Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum.
- Minéraux et produits dérivés.

Seul le lait entier est autorisé pour la finition des chapons

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

Les taux d'incorporation minimum et maximum sont précisés dans les fiches produits.

C7 Le taux de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

Additifs

C8 Les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur.
Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants sont interdits.

Aliments médicamenteux

C9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.

Phases d'alimentation - plan d'alimentation

C10 La durée des différentes phases d'alimentation ainsi que le pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation sont définies dans les fiches produits.

C11 La communication sur l'alimentation est possible, les critères nécessaires sont détaillés dans les fiches produits.

1.5.4 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-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires…).

Provenance des volailles

C12 La liste des croisements autorisés est définie dans les fiches produits.

C13 Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et proviennent d'une même catégorie (par exemple : pattes banches non cou nu, etc…).

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

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

C14 L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.

C15 Dans le cas de bandes d'élevage d'âge différent, il est toléré 3 âges maximum par espèce si les conditions suivantes sont réunies :

- Séparation des parcours
- Bague individuelle (si la différence d'âge est supérieure à 1 semaine et inférieure à 3 semaines) ou identification morphologique possible (cou nu ou plumage de couleur différente)

Pour une même bande d'élevage, il est autorisé un maximum de 2 parquets issus du même croisement.

Caractéristiques du bâtiment

C16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge. La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.

C17 Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment respect des critères suivants :

- présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ;
- isolation;
- implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…) ;
- aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;
- insertion des bâtiments dans leur environnement.

Pour les structures légères, les pignons doivent être "en dur", avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques 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.

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 « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et 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 mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) ; une poubelle ; au moins deux portemanteaux, des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.
  En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et 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.

C18 Tous les bâtiments d'élevage de plus de 150 m^2 construits ou agrandis après le 17 mai 1993 sont distants au minimum de 30 mètres de pignon à pignon

C19 Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006 la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.
La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C20 Les bâtiments Label rouge respectent les critères suivants :
- La surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage est de 400 m²
- La largeur maximale de chaque bâtiment d'élevage est de 9 mètres
- La hauteur minimale des trappes est définie dans les fiches produits
- La largeur minimale combinée des trappes est de 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment

Utilisation du bâtiment

C21 Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que :
- ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge,
- leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur,
- il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.

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

C22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage. L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par site d'exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans les fiches-produits.

Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

Toute exploitation dispose au maximum :

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

Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans les fiches produits.

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.

C23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.

En cas de température inférieure ou égale à -5°C, i l est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

C24 Pour assurer un confort maximal aux volailles, les quantités de matériaux formant la litière doivent lui permettre d'être sèche et souple.

Les densités en bâtiment et sur parcours s'appliquent dès le premier jour de la période considérée, elles tiennent compte du pourcentage gratuit. Elles sont définies dans les fiches produits.

Caractéristique et utilisation du parcours

C25 L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label rouge, il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage. L'utilisation du parcours par d'autres animaux (bovin, équins, ovins…) est interdite y compris hors période d'accès au parcours et pendant le vide sanitaire.

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.

C26 Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple : arbres, arbustes, haies coupe-vent…).

Les parcours doivent disposer d'espaces arborés, présentant au minimum 20 arbres.

Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

C27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines. La Surface minimale du parcours et l'âge maximal d'accès au parcours sont définis dans les fiches produits.

Traitement des volailles

C29 Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

Vide sanitaire

C30 Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande.

Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).
Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux possibilités :

- Cas ou l'écart entre les mises en place est supérieur ou égal à trois semaines : Un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ;
- Cas ou l'écart entre les mises en place est inférieur ou égal à 1 semaine avec une identification des bandes selon des modalités précisé au point C15 : Dans ce cas, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande

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.

Enlèvement de la bande

C31 Les volailles sous label rouge doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches produit, sans dérogation. Lorsqu'un âge plus avancé est retenu par un cahier des charges, l'âge d'abattage doit être indiqué en nombre de jours. 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.

C32 Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement.

1.5.5 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

C33 Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.
Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

C34 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieur à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieur 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 doit être disponible. Les heures de départ et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

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

- le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7h00 ;
- des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (km/m²…) ;
- une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

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

1.5.6 ABATTAGE

Attente avant abattage

C35 Lors de l'attente avant abattage, les installations doivent être adaptées pour limiter le stress des volailles :

- espace suffisant
- ambiance calme
- protection contre les intempéries, les températures excessives (chaudes et froides) et la lumière vive : aire d'attente couverte ou caisses / containers / remorques bâchées

C36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage. Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C37 Les lots doivent être séparés physiquement et identifiés au déchargement sur les quais. Le personnel chargé de la réception des volailles Label rouge sur les quais est formé et respecte les procédures définies par l'abattoir.

Abattage

C38 Les volailles labellisables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.

C39 Lors des opérations d'attrapage, d'accrochage et d'anesthésie les installations doivent être adaptées pour limiter le stress des volailles :

- Ils doivent être effectués en pénombre et dans une ambiance calme
- L'appareil d'électronarcose doit être réglé en début d'abattage (voltage), l'anesthésie des volailles ne provoque pas l'arrêt cardiaque.

C40 La saignée doit être la plus complète possible. Elle est effectuée au minimum 5 secondes après l'anesthésie. La durée de la saignée est définie, validée et contrôlée par l'abattoir en fonction du calibre des volailles. Elle doit durée au minimum 1 minute.

La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).

La température et la durée d'échaudage sont définies par l'abattoir de façon à obtenir une plumaison satisfaisante des volailles. Le bac d'échaudage est muni d'un système de thermostat dont la température est comprise entre 50 et 55°C, elle est réglée en fonction de la sensibilité de la peau des volailles et suivie de façon à assurer une plumaison efficace sans effleurage.

La plumaison doit être complète (absence de plume et de sicot) et sans effleurage. La pression des doigts plumeurs sur la carcasse est adaptée et réglée en fonction de l'espèce. Une finition manuelle peut être réalisée afin de parfaire le travail

Pour les volailles prêtes à cuire, l'éviscération doit être complète (la présence des reins est tolérée) sans déchirer la peau du bréchet ni perforer les viscères.

Sélection et pesée des carcasses labellisables

C41 Le contrôle des carcasses 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 à cet effet :

- après plumaison et éviscération,
- avant entrée en ressuage,
- au moment du conditionnement.

C42 Les carcasses peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats ou selon un mode traditionnel défini réglementairement. Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.
Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie dans les fiches produit.
- Le poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats est défini dans les fiches produit.
- L'aspect des carcasses est conforme à la classe A ;

Ressuage

C43 L'abattoir est organisé de façon à ce que l'entrée en ressuage soit réalisée au plus tard 60 min après l'accrochage des volailles.
Seul le ressuage par air pulsé est autorisé
La descente de la température doit être progressive et non brutale en salle de ressuage : aucune formation de glace et de trace de condensation ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
La durée minimale de ressuage est de 2 heures : les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuer.
Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale, pas de suintement de sang ou d'eau.

C44 Un vide total doit être réalisé pour permettre le nettoyage et la désinfection :
- au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ;
- au moins une fois par semaine pour les autres installations.

1.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

C45 Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de carcasses vendues à la restauration hors foyer, l'unité de vente identifiée n'est pas la carcasse mais le colis.

C46 La DLC maximale des volailles entières est définie dans les fiches produit.

C47 Le mode de conditionnement est le suivant :
- Lorsque les volailles sont conditionnées en PAC sous film, le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite. La présence d'un cache pattes est obligatoire si les tarses ont été retirés.
- Lorsque les volailles sont conditionnées en Effilé ou en PAC nu, l'estampille sanitaire est positionnée sur le dessus de la carcasse près de l'étiquette (même champ visuel). L'étiquette est positionnée de manière symétrique sur la carcasse

E1 La qualité du conditionnement est primordiale pour une bonne conservation de la qualité de la volaille : en cas de perforation du film ou de mauvaise soudure, les produits sont déconditionnés et immédiatement reconditionnés après réglage des paramètres du matériel

C48 La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement est autorisée après une demande validée par l'organisme certificateur selon les conditions minimales ci-dessous :
- Le transporteur responsable du transfert est habilité
- l'abattage et le conditionnement sont effectués exclusivement par des abattoirs habilités
- les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation 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 doivent ni l'occulter, ni la détruire
- les volailles doivent être clairement identifiées et accompagnées d'un certificat de transfert permettant d'assurer le suivi du lot sur lequel figure la date d'abattage ou la DLC

1.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

C49 Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël.

Critères particuliers à la découpe

C50 L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents :

- Identification de chaque chariot ou palette de carcasses destinées à la découpe par une étiquette, facilement visible et lisible.
- Identification des carcasses destinées à la découpe par un système interne à l'abattoir mentionnant notamment le type de produit et la date d'abattage
- Si la découpe est pratiquée sur un site différent, une fiche de cession est complétée par l'abattoir et l'atelier de découpe.

C51 Les conditions de découpe sont les suivantes :

- La température dans la salle de découpe doit être inférieure ou égale à 10°C
- Délai de 6 heures minimum avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage.
- Délai de 72 heures maximum entre l'abattage et la mise en découpe
- Le tri des carcasses destinées à la découpe doit être effectué avant ressuage
- La découpe automatique est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g.
- Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée. La partie assistée concerne la découpe au couteau des filets, la partie manuelle est garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage finale des filets, vérifie et assure si besoin le parage de chaque filet.

Présentations possibles pour la découpe

C52 Aspect des découpes : le classement des découpes 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 :

- exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ;
- exemptes de toute odeur étrangère ;
- exemptes de taches visibles de sang.

Conditionnement et identification des découpes

C53 Selon leur destination, les découpes sont conditionnées de manière différente :

- Cas des produits de découpe présenté sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice : sur chaque UVC, apposition d'une étiquette label rouge numérotée.
- Cas des produits de découpe présenté en vrac (nu) destinés à la vente au marché traditionnel (Boucherie): la dénomination de vente doit permettre de différencier le type de destinataire. Une étiquette label rouge numérotée est apposée sur chaque morceau. Une étiquette mentionnant le numéro d'agrément de l'atelier de découpe, le numéro de lot et la DLC est apposée sur chaque colis.
- Cas des produits de découpe présenté en vrac (nu) destinés à la vente en restauration hors domicile : la dénomination de vente doit permettre de différencier le type de destinataire. Une étiquette mentionnant le numéro d'agrément de l'atelier de découpe, le numéro de lot et la DLC est apposée sur chaque colis.

L'opération de conditionnement peut être séparée de l'opération d'apposition du ticket poids/prix en respectant les mesures suivantes :

- Chaque UVC expédiée est identifiée par une étiquette label rouge numérotée.
- Chaque colis est identifié par une étiquette mentionnant la DLC.

C54 La DLC maximale des pièces découpées est définie dans les fiches produit.

1.5.9 TRANSFORMATION

C55 à C 83 Non concerné par la transformation

1.5.10 SURGELATION (SPÉCIFIQUE AUX LABELS ROUGES CONCERNÉS)

C84 La surgélation des volailles Label rouge est autorisée, pas la congélation.

C85 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.

C86 Le délai maximal entre l'abattage et la mise en surgélation est de 24h (jour N pour jour N+1).

Les volailles 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 :

- après 6 h pour les pintades et poulets de moins de 1,6 kg
- après 8 h pour les poulets de plus de 1,6 kg
- après 12 h pour les dindes et les chapons
- après 1,5h pour les découpes de petit calibre (< à 1,6 kg)
- après 2h pour les découpes en vrac (>= à 1,6 kg)

Les installations sont adaptées à la surgélation des volailles entières et des produits de découpe label rouge (surgélation par air pulsé) :

- aptitude du tunnel de surgélation à atteindre une température de - 35°C
- présence d'enregistreurs de température
- définition et validation des règles de fonctionnement du tunnel en fonction de la capacité de surgélation

La DDM est définie dans les fiches produit.

E2 L'épaisseur du film de conditionnement doit être suffisante pour conserver l'intégrité du film. Un certificat joint au film de conditionnement doit être transmis par le fournisseur)

C87 Sur l'étiquette, la dénomination de vente est complétée par la mention « surgelé ». Des conseils particuliers de conservation doivent être mentionnés.

C88 Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs enregistrent les paramètres suivants :

- la date d'entrée des produits dans le tunnel
- la température en sortie de tunnel de surgélation

1.6 ETIQUETAGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum :

- le logotype label rouge, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation,
- les caractéristiques certifiées communicantes,
- l'acronyme de l'ODG ou son nom en cas de couplage avec IGP,
- l'adresse de l'ODG.

1.7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

Point à maîtriser		Valeur cible	Méthode d'évaluation
Sélection			
C2	Sélection des lignées	- Plumage suffisant pour résister aux variations climatiques, faible mortalité et absence de boiterie - Homogénéité en poids, taille et conformation - Croissance lente Voir fiche produit	Documentaire et visuel
C2	Stabilité génétique des lignées	Maintien des caractéristiques initiales dans le temps	Documentaire et Visuel
Multiplication			
C3	Croisements autorisés	Atteindre les objectifs fixés au point C2 Croisements précisés dans les fiches produits	Documentaire et Visuel
Fabrication d'aliment			
C10	Pourcentage de céréales (taux moyen pondéré au stade de l'engraissement)	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
Elevage			
C12	Croisements utilisés	Maximum 3 produits terminaux par Label rouge Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
C27	Age minimal d'accès au parcours	Voir fiche produit	Documentaire
C31	Age d'abattage	Voir fiche produit	Documentaire
Abattage			
Conditionnement – Etiquetage			
C46	Date limite de consommation	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
Découpe			
C54	Date limite de consommation	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel
Surgélation (spécifique aux labels rouges **concernés)**			
C86	DDM	Voir fiche produit	Documentaire et Visuel

2 - FICHE PRODUIT

2.1 GROUPEMENT DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Adresse e-mail : **sletue@poulet-de-janze.com**

2.2 NOM DU LABEL ROUGE

LABEL ROUGE N° LA 08/94

« PINTADE FERMIERE FRAICHE, SURGELEE, ENTIERE ET DECOUPE »

2.3 DESCRIPTION DU PRODUIT

Principales caractéristiques

Les principales caractéristiques de la Pintade Fermière n° LA 08/94 sont les suivantes :

- Souches rustiques à croissance lente
- Plumage gris avec tâches de couleur blanc argenté
- Peau fine
- Production traditionnelle caractérisée par une durée d'élevage élevée : 94 jours minimum
- Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales
- Fermière - élevée en plein air,

Description des caractéristiques organoleptiques

Pour satisfaire les consommateurs qui attendent un produit organoleptiquement supérieur, la Pintade Fermière LA 08-94 possèdent les caractéristiques sensorielles suivantes :

- Peau à grain fin,
- Carcasse couverte mais pas trop grasse,
- Os durs,
- Couleur des muscles pectoraux peu prononcée,
- Chair ferme, adhérente à l'os, assez juteuse, tendre mais pas molle,
- Flaveur assez prononcée,
- Absence de mauvaise odeur à cru,
- Odeur à la cuisson agréable,
- Absence de défauts de présentation (griffures, brûlures, tâches de sang ou de fientes).

Des tests réguliers de la qualité gustative sont effectués pour s'assurer de la supériorité de la Pintade Fermière LA 08-94 par rapport à la pintade standard.

Description du type de présentation

- Commercialisation en frais et/ou en surgelé
- Présentation en « Effilé » et/ou en « Eviscéré sans abats » et/ou en produits de découpe
- Pour le frais : Délai Limite de Consommation :
  - 11 jours en nu ou sous film
  - 15 jours en sous vide ou sous atmosphère protectrice
- Pour le surgelé : Date Limite d'Utilisation Optimale : 10 mois
- Information du consommateur sur les caractéristiques essentielles (âge, alimentation) ;
- Identification individuelle conférant une parfaite traçabilité au produit ;
- Présentation et étiquetage soignés, permettant notamment une reconnaissance rapide par les consommateurs.

TABLEAU COMPARATIF ENTRE LA PINTADE FERMIERE LA 08-94 ET LA PINTADE STANDARD

Etape du Process	Pintade Standard	Pintade Fermière LA 08-94	Exigence minimum Notice Technique
Sélection et Multiplication – Accouvage			
Caractéristique des produits	Plumage gris avec tâches de couleur blanc argenté	· Plumage gris avec tâches de couleur blanc argenté · Peau fine · Carcasse couverte mais pas trop grasse	· Plumage gris avec tâches de couleur blanc argenté · Peau fine · Carcasse couverte mais pas trop grasse
Souches utilisées	Souches à croissance rapide.	Souches rustiques à croissance lente : GL 213 Essor MI.LF Caringa Nimba	Souches rustiques à croissance lente : Plusieurs croisements autorisés mais maximum 3 par cahier des charges
Fabrication d'aliment			
Matières premières utilisées	Alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique.	Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales	Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales
Elevage			
Durée d'élevage	77 jours maximum	Durée minimum : 94 jours	Durée minimum : 94 jours
Conditions d'élevage	Elevage en Claustration	Elevage en plein air lorsque les volailles sont suffisamment plumées pour résister aux conditions climatiques : entre 6 et 8 semaines (au plus tard le 57ème jour)	Elevage en plein air lorsque les volailles sont suffisamment plumées pour résister aux conditions climatiques : au plus tard à entre 6 et 8 semaines (au plus tard le 57ème jour)
Surface du parcours	Pas d'accès	Minimum 2 m² par sujet	Minimum 2 m² par sujet
Densité	16 à 18 sujets par m² (pas de contrainte)	13 sujets par m²	13 sujets par m²
Abattage, Découpe et Surgélation			
Règle de tri	Classe A	Le classement des volailles, par le respect des règles de tri, assure la régularité des produits : - Classe A - Poids minimum des carcasses : o En effilé : 1,1 kg o En éviscéré sans abats : 0,850 kg	Le classement des volailles, par le respect des règles de tri, assure la régularité des produits : - Classe A - Poids minimum des carcasses : o En effilé : 1,1 kg o En éviscéré sans abats : 0,850 kg
Conditionnement – Etiquetage			
Information sur l'étiquette	Absence de caractéristiques certifiées communicantes	L'étiquetage informe le consommateur des caractéristiques certifiées communicantes : - Fermière - élevée en plein air - Durée d'élevage : 94 jours minimum - Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales	

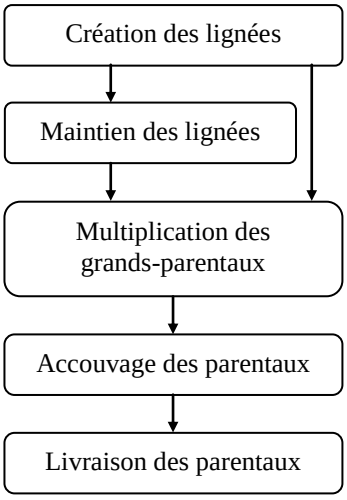
2.4 TRACABILITE

Voir tronc commun

2.5 METHODE D'OBTENTION

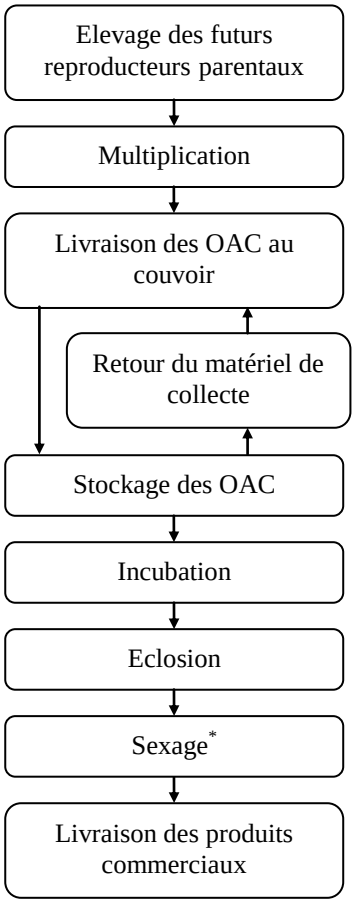
Le schéma de vie détaillé ci-après fait apparaître les points à maîtriser spécifiques à la Pintade Fermière LA 08-94 aux différentes étapes concernées de la production.

2.5.1 Sélection



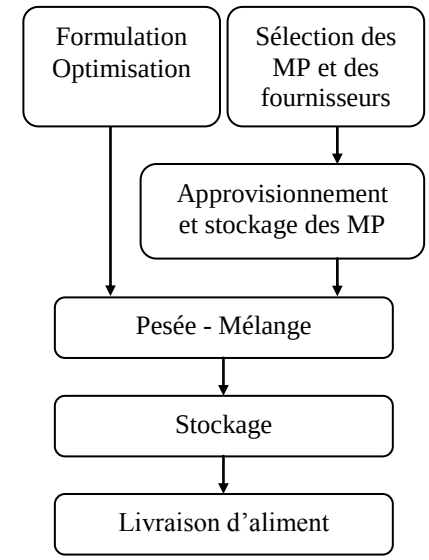
C 2	Création et maintien des lignées

2.5.2 Multiplication



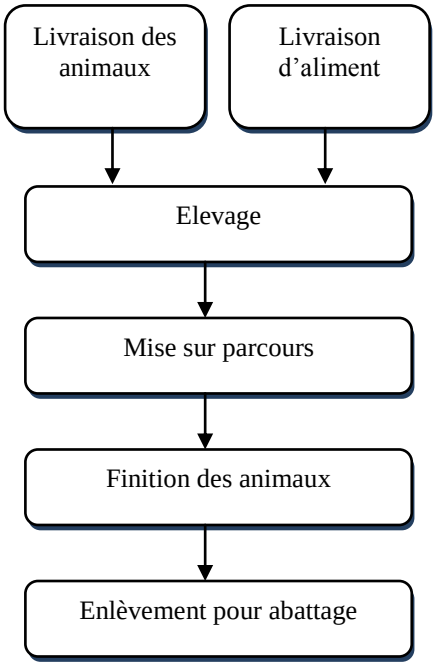
C3	Croisements autorisés
C4	Poids des OAC

2.5.3 Fabrication d'aliment



C6	Liste positive des matières premières autorisées
C10	Pourcentage de céréales (taux moyen pondéré au stade de l'engraissement)
C11	Communication sur l'alimentation

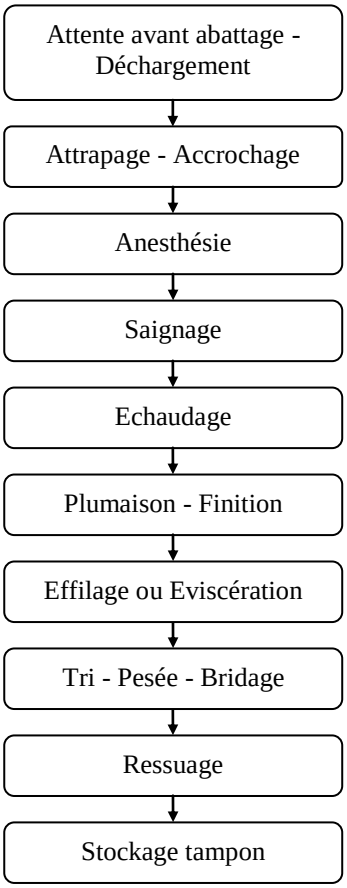
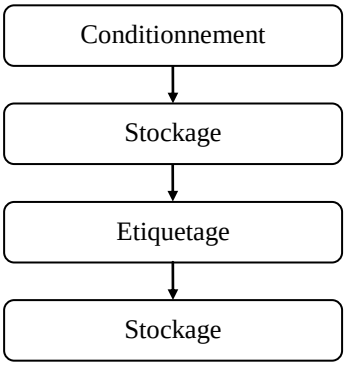
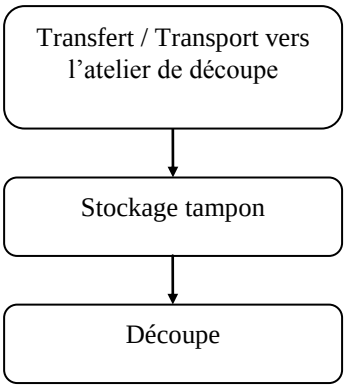
2.5.4 Elevage

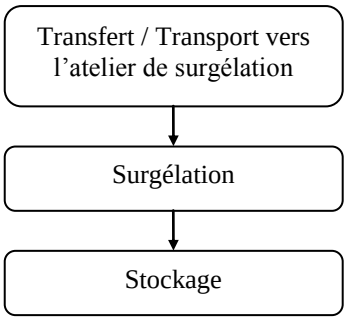


C12	Croisements autorisés
C20	Caractéristiques des bâtiments d'élevage
C22	Surface et effectif maximal par site d'exploitation
C24	Densité en bâtiment
C27	Parcours : Rotation, Surface, Age d'accès
C31	Age d'abattage

2.5.5 Ramassage et transport à l'abattoir



<table>
<tr><th colspan="3">2.5.6 Abattage</th></tr>
<tr><td>
</td><td>C42</td><td>Caractéristique d’une carcasse labellisable</td></tr>
<tr><th colspan="3">2.5.7 Conditionnement - Etiquetage</th></tr>
<tr><td>
</td><td>C46</td><td>Date limite de consommation</td></tr>
<tr><th colspan="3">2.5.8 Découpe</th></tr>
<tr><td>
</td><td>C54</td><td>Date limite de consommation</td></tr>
</table>

2.5.10 Surgélation		
	C86	Condition de surgélation – Délai - DDM

Développement de chaque étape du processus et les valeurs cibles associées à chaque point de maîtrise :

2.5.1 SELECTION

Parentaux

C2 Parentaux autorisés
- GL 13 et GL 22
- Essor LF et Essor MI
- GF 48 et GF 36

2.5.2 MULTIPLICATION

Oisillons fournis

C3 Les croisements autorisés sont :
- GL 13 x GL 22
- Essor LF x Essor MI
- GF 48 et GF 36

Homogénéité des volailles après élevage

C4 Le poids minimum des OAC est de 38 grammes. Les pintades commencent à pondre à partir de l'âge de 24 semaines. Les OAC sont détruits pendant les 4 premières semaines de ponte. Les OAC peuvent être mis en incubation au plus tôt lorsque les reproductrices ont au minimum 28 semaines. Le personnel chargé de la mise en incubation est formé pour assurer l'homogénéité des OAC tout en respectant le poids minimum.

2.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET À LA FERME)

Matières premières utilisées

C6 Les taux d'incorporation minimum et maximum sont les suivants :

	Période de démarrage		Période d'engraissement	
	Taux minimum	Taux maximum	Taux minimum	Taux maximum
Céréales				
- Blé	0%	70%	15%	70%
- Maïs	0%	70%	10%	70%
- Sorgho	0%	50%	0%	50%
- Triticale	0%	50%	0%	50%
- Orge	0%	50%	0%	50%
- Avoine	0%	30%	0%	30%
- Son	0%	20%	0%	20%
- Remoulage	0%	20%	0%	20%
- Issues de céréales	0%	15 %*	0%	15 %*
Oléagineux, leurs produits et produits dérivés (soja, colza…)				
- graines	0%	50%	0%	50%
- tourteaux	0%	50%	0%	40%
- huiles	0%	6%	0%	6%
Graines de légumineuses (pois, lupin…)	0%	50%	0%	40%

*Pour chacune des formules, les produits dérivés de céréales ne doivent pas représenter plus de 15% de l'ensemble céréales et dérivés de céréales.

Phases d'alimentation - plan d'alimentation

C10 Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et de dérivés de céréales.

Les aliments contiennent :
- pendant la période de démarrage (de 1 à 28 jours) : 50% de céréales minimum
- pendant la période d'engraissement (à partir du 29ème jour et jusqu'à l'abattage) : 75% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et de leurs dérivés; chaque formule d'aliment contenant au minimum 70% de céréales.

La distribution de céréales en l'état, sur le parcours ou dans le bâtiment, est possible en complément des aliments définis dans le plan d'alimentation. La quantité effective de céréales en l'état distribuée sera inscrite sur la fiche d'élevage.

La durée des différentes phases d'alimentation ainsi que le pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation sont les suivantes :

		Stade de l'engraissement	
Nom de l'aliment	Démarrage	Croissance	Finition
Quantité distribuée par poulet (+ ou – 15 %)	480 g	2700 g	2900 g
Pourcentage minimum de céréales	50%	Minimum 70 % par formule 75% en moyenne pondéré	
Période de distribution	Du 1er jour et jusqu'au 28ème jour	au plus tard le 29ème jour et jusqu'au 70ème jour	au plus tard le 71ème jour et jusqu'à la fin du lot

C11 La communication sur l'alimentation est la suivante :
« Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales »

2.5.4 ELEVAGE

Provenance des volailles

C12 La liste des croisements autorisés est la suivante :
- GL 213
- Essor MI.LF
- Caringa Nimba

Caractéristiques du bâtiment

C20 La hauteur minimale des trappes est de 35 centimètres

C22 L'effectif maximum est de :
- 5200 pintades par bâtiment (pourcentage compris).
- 20800 pintades par site d'élevage

Utilisation du bâtiment

C24 La densité en bâtiment est de 13 pintades par m² et n'excédant pas 25 kg de poids vif par m^2 à 94 jours.

Caractéristique et utilisation du parcours

C27 La surface minimale du parcours est de 2 m² par sujet.
Les pintades doivent avoir accès au parcours entre 6 et 8 semaines (au plus tard le $57^{ème}$ jour)

Enlèvement de la bande

C31 Les pintades doivent être abattues à partir de 94 jours minimum, sans dérogation possible.

2.5.6 ABATTAGE

Sélection et pesée des carcasses labellisables

C42 Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :
- Poids minimum en effilé : 1,1 kg
- Poids minimum en éviscéré sans abats : 0,850 kg

2.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

C46 La DLC maximale des Pintades Fermières LA 08-94 est :
- Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 11 jours maximum
- Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 15 jours maximum

2.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

C54 La DLC maximale des produits de découpe de Pintade Fermière LA 08-94 est :

- Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 11 jours maximum
- Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 15 jours maximum

2.5.10 SURGELATION

C86 La DDM est de 10 mois

2.6 ETIQUETAGE

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

2.7 PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODES D'ÉVALUATION

<table>
<tr><th colspan="2">Point à maîtriser</th><th>Valeur cible</th><th>Méthode d'évaluation</th></tr>
<tr><td colspan="4">Multiplication</td></tr>
<tr><td>C3</td><td>Croisements utilisés</td><td>➢ GL 13 x GL 22
➢ Essor LF x Essor MI
➢ GF 48 et GF 36</td><td>Documentaire et Visuel</td></tr>
<tr><td colspan="4">Fabrication d'aliment</td></tr>
<tr><td rowspan="4">C10</td><td rowspan="4">Pourcentage de céréales et période de distribution</td><td colspan="4"></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td colspan="2">Stade de l'engraissement</td></tr>
<tr><td>Nom de l'aliment</td><td>Démarrage</td><td>Croissance</td><td>Finition</td></tr>
<tr><td>Pourcentage minimum de céréales</td><td>50%</td><td colspan="2">Minimum 70 % par formule
75% en moyenne pondéré</td></tr>
<tr><td>Période de distribution</td><td>Du 1er jour et jusqu'au 28ème jour</td><td>au plus tard le 29ème jour et jusqu'au 70ème jour</td><td>au plus tard le 71ème jour et jusqu'à la fin du lot</td><td>Documentaire et Visuel</td></tr>
<tr><td colspan="4">Elevage</td></tr>
<tr><td>C12</td><td>Croisements utilisés</td><td>Essor MI.LF
GL 213
Caringa Nimba</td><td>Documentaire et Visuel</td></tr>
<tr><td>C24</td><td>Densité en bâtiment</td><td>13 sujets par m² et n'excédant pas 25 kg de poids vif par m² à 94 jours d'élevage.</td><td>Documentaire et Visuel</td></tr>
<tr><td>C27</td><td>Age d'accès au parcours</td><td>entre 6 et 8 semaines (au plus tard le 57ème jour)</td><td>Documentaire</td></tr>
<tr><td>C31</td><td>Age d'abattage</td><td>94 jours minimum</td><td>Documentaire</td></tr>
<tr><td colspan="4">Conditionnement – Etiquetage</td></tr>
<tr><td>C46</td><td>Date limite de consommation</td><td>Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 11 jours maximum
Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 15 jours maximum</td><td>Documentaire et Visuel</td></tr>
<tr><td colspan="4">Découpe</td></tr>
<tr><td>C54</td><td>Date limite de consommation</td><td>Lorsqu'ils sont conditionnés nus et sous film : 11 jours maximum
Lorsqu'ils sont conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée : 15 jours maximum</td><td>Documentaire et Visuel</td></tr>
<tr><td colspan="4">Surgélation</td></tr>
<tr><td>C86</td><td>DDM</td><td>10 mois</td><td>Documentaire et Visuel</td></tr>
</table>

ANNEXE

Liste des exploitations bénéficiant de la disposition citée au point C19

Titre	Nom Prénom	Entreprise	Adresse	Code postal	Ville	Bâtiment concerné
M.	BEASSE Hervé	EARL Le Fresne	Le Fresne	35240	LE THEIL DE BRETAGNE	1
M.	ROBERT Emmanuel	EARL Robert	La Godfrière	35150	JANZE	1
M.	PETTIER Bruno	SCEA La Poidevinière	Poidevinière	35150	PIRE SUR SEICHE	1
Mme	LACROIX Isabelle	GAEC du Désert	La Trancharderie	35150	AMANLIS	1
M.	MONNIER Serge	EARL Monnier	Le Petit Mérol	35150	CHANTELOUP	2
M.	DIOT François	EARL Aubert - Diot	Les Marais	35240	LE THEIL DE BRETAGNE	1
M.	LETRONNIER Vincent		La Veillerie	35130	AVAILLES SUR SEICHE	1 et 2
M.	PANAGET Armel	EARL des Genêts	Le Bois Ricoul	35230	SAINT ARMEL	1