

JORF du 4 mai 2018

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-19

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/17 « Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé»

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production label rouge « Volailles fermières de chair » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur	3
2. Dénomination du label rouge	3
3. Description du produit.....	3
3.1. Présentation du produit.....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant.....	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	4
4. Traçabilité.....	4
5. Méthode d'obtention.....	8
5.1. Schéma de vie	8
5.2. Sélection	8
5.3. Multiplication / Accouvage.....	8
5.3.1. Oisillons mis en place.....	8
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage	9
5.4. Alimentation des volailles	9
5.5. Élevage	9
5.5.1. Provenance des volailles	9
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments.....	10
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	10
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	10
5.5.3. Parcours	11
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage.....	11
5.5.4.1. Traitements.....	11
5.5.4.2. Vide sanitaire.....	12
5.5.5. Enlèvement de la bande.....	12
5.5.6. Ramassage et transport	12
5.6. Abattage	12
5.6.1. Attente avant abattage.....	12
5.6.2. Abattage	12
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables	13
5.6.4. Ressuage.....	13
5.7. Conditionnement des volailles entières	14
5.8. Découpe et conditionnement des découpes	15
5.9. Transformation	16
5.10. Surgélation.....	16
6. Étiquetage	16
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	17
Annexe 1 : Plan d'alimentation.....	18
Annexe 2 : Process d'abattage rituel (Casher)	20

1. NOM DU DEMANDEUR

ALSACE VOLAILLE (A.V.)
Espace Européen de l'Entreprise
2 rue de Rome
CS 30022 - Schiltigheim
67013 STRASBOURG CEDEX
Tél : 03.88.19.17.14 / Fax : 03 88 19 16 98
Courriel : alsace-volaille@alsace.chambagri.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, à pattes et peau jaunes, cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières (éviscérés avec ou sans abats ou effilés), découpes, frais ou surgelé.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Teneur en matière grasse de l'aliment	< 5%	Pas d'exigences
Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	1 km minimum	Pas d'exigences
Entretien de la litière	1kg de paille minimum par sujet	Pas d'exigences
Rotation des parcours	Repos de 9 semaines minimum	Pas de parcours
Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Durée \leq 2 heures	Pas d'exigences

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

- Avant cuisson :
 - chair blanche avec graisse de couverture jaune ;
- Après cuisson :
 - chair ferme, de couleur plus intense,
 - peau dorée, croustillante et goûteuse (arôme grillé).

4. TRAÇABILITÉ

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
REPRODUCTEURS	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Code - Origine - Souche - N° de parquet
COUVOIRS	BL Certificat d'origine des poussins Déclaration des pontes-éclosion	<ul style="list-style-type: none"> - N° de couvoir - Quantités livrées - N° de parquet - N° de bande - Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et quantités correspondantes
ELEVAGE	BL + CO des poussins Fiche d'élevage BL des aliments Ordonnance(s) vétérinaire(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonnées de l'accouveur - N° du parquet - Date et quantité de mise en place et d'enlèvement - N° éleveur - N° de bande - Mortalité
FABRICANTS D'ALIMENTS	Cahier de fabrication journalier Formules Résultats d'analyses de matières premières et de produits finis	<ul style="list-style-type: none"> - Date de fabrication - N° de lot

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
TRANSPORT	Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> - N° de bande - N° d'éleveur - Quantité enlevées
↓		
ABATTOIR	Bon de livraison produit fini Certificat de transfert (en cas de transfert) Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation ou document de traçabilité équivalent	<ul style="list-style-type: none"> - N° fiche enlèvement - Date et quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - N° d'étiquette
↓		
SURGÉLATION	Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> - Identification du n° de bande - Date et heure d'abattage - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée
↓		
POINT DE VENTE	Etiquette informative Etiquette poids/prix	<ul style="list-style-type: none"> - N° agrément abattoir - D.L.C. ou D.D.M. - Poids - N° d'étiquette

1^{er} cas : abattage et découpe sur le même site

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
REPRODUCTEURS	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Code - Origine des mâles et des femelles - N° de parquet - Souche
↓		
COUVOIRS	Certificat d'origine des poussins	<ul style="list-style-type: none"> - N° de couvoir - Quantités livrées - N° de parquet - N° de bande - Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et quantités correspondantes
↓		
ELEVAGE	BL + CO des poussins Fiche d'élevage BL des aliments Ordonnance(s) vétérinaire(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonnées de l'accouveur - N° de parquet - Date et quantité de mise en place et d'enlèvement - N° éleveur - N° de bande

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
		- Mortalité
FABRICANTS D'ALIMENTS	Cahier de fabrication journalier Formules Résultats d'analyses de matières premières et de produits finis	- Date de fabrication - N° de lot
↓		
TRANSPORT	Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	- N° de bande - N° d'éleveur - Quantité enlevées
↓		
ABATTAGE	Bon de livraison du produit fini Certificat de transfert (en cas de transfert) Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation ou document de traçabilité équivalent	- N° fiche enlèvement - Date et quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées - Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage
↓		
DÉCOUPE	Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation Bon de livraison du produit fini	- Nom ou code de l'éleveur - N° de bande - Date d'abattage - Quantités découpées, labellisées et déclassées - N° d'étiquette
↓		
SURGELATION	Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	- Identification du n° de bande - Date et heure d'abattage et découpe - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée
↓		
POINT DE VENTE	Etiquette informative Etiquette poids/prix	- N° d'agrément abattoir - DLC ou DDM - Poids - N° d'étiquette - Nombre de pièces

2ème cas : abattage et découpe ont lieu sur des sites différents :

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
REPRODUCTEURS	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - Code - Origine des mâles et des femelles - N° de parquet - Souche
COUVOIRS	Certificat d'origine des poussins Déclaration des pontes-éclosion	<ul style="list-style-type: none"> - N° de couvoir - Quantités livrées - N° de parquet - N° de bande - Date de ponte, date d'éclosion, date de mise en place et d'enlèvement
ELEVAGE	BL + CO des poussins Fiche d'élevage BL des aliments Ordonnance(s) vétérinaire(s)	<ul style="list-style-type: none"> - Coordonnées de l'accouveur - N° de parquet - Date et quantité de mise en place et d'enlèvement - N° éleveur - N° de bande - Mortalité
FABRICANTS D'ALIMENTS	Cahier de fabrication journalier Formules Résultats d'analyse de matières premières et de produits finis	<ul style="list-style-type: none"> - Date de fabrication - N° de lot
TRANSPORT	Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> - N° de bande - N° d'éleveur - Quantité enlevées
ABATTAGE	Bon de livraison du produit fini Certificat de transfert (en cas de transfert) Fiche d'enlèvement d'abattage et de labellisation ou document de traçabilité équivalent	<ul style="list-style-type: none"> - N° fiche enlèvement - Date et quantités d'enlèvement : quantités enlevées, labellisables, déclassées, labellisées - Nom ou code de l'éleveur - Quantités transférées destinées à la découpe - N° de bande - Date d'abattage
DÉCOUPE	Certificat de transfert Fiche d'enlèvement et d'abattage Bon de livraison du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nombre de carcasses transférées - Nom ou code de l'éleveur - Quantités découpées, labellisées et déclassées - Nom ou code d'éleveur

ETAPE DU SCHÉMA DE VIE CONCERNÉE	DOCUMENTS DE TRAÇABILITÉ	INFORMATIONS FOURNIES
		<ul style="list-style-type: none"> - N° de bande - N° d'étiquette
↓ SURGELATION	Fiche d'enlèvement, d'abattage et de labellisation	<ul style="list-style-type: none"> - Identification du lot d'élevage - Date et heure d'abattage et découpe - Date et heure de surgélation - Quantité surgelée
↓ POINT DE VENTE	Etiquette informative Etiquette poids/prix	<ul style="list-style-type: none"> - N° d'agrément abattoir - DLC ou DDM - Poids - N° d'étiquette - Nombre de pièces

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible												
S1.	Modalité de contrôle de la date d'éclosion des poussins	La date d'éclosion des poussins correspond à J1												
S2.	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p>Poulets à pattes jaunes cou-nu</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">♂</td> <td style="text-align: center;">T44N</td> <td style="text-align: center;">S77N</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">♀</td> <td style="text-align: center;">T457N</td> <td style="text-align: center;">S757N</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">JA 57</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">S751N</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">SA51</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	♂	T44N	S77N	♀	T457N	S757N	JA 57	-	S751N	SA51		
♂	T44N	S77N												
♀	T457N	S757N												
JA 57	-	S751N												
SA51														
S3.	Modalités de dépannage entre couvoirs	<ul style="list-style-type: none"> - Le dépannage en œufs ou en oisillons d'un même croisement provenant d'un autre couvoir adhérent ou non à l'organisme de défense et de gestion est autorisé sous réserve que le couvoir dépanneur soit habilité par un organisme certificateur pour le croisement concerné. - Le dépannage est réalisé sous la responsabilité du couvoir dépanné, qui adresse à l'organisme de défense et de gestion du signe, un certificat de transferts- 												

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		dépannage d'OAC – oisillons qui mentionne notamment les coordonnées de l'expéditeur et du destinataire, la date et le moyen du transfert, le parquet, la souche, le numéro de label rouge et la quantité livrée.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l'homogénéité des œufs à couver	- Les œufs sont calibrés pour ne retenir que ceux qui ont un poids supérieur à 50 grammes. Les œufs sont calibrés au démarrage de ponte jusqu'à ce que la proportion des œufs ayant un poids supérieur à 50 g soit de plus de 95% - Passée cette période de démarrage, l'homogénéité des œufs à couver (OAC) est assurée par un contrôle par sondage (pesées aléatoires) afin de garantir l'homogénéité des œufs à couver durant toute la durée d'exploitation des parquets reproducteurs.
S5.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>Plus de 50 grammes</u>
S6.	Tri des poussins avant livraison	Après éclosion les poussins sont triés et les poussins chétifs, mal formés ou non arrivés à terme sont éliminés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1</i>
S8.	<u>Teneur en matières grasses</u>	<u>5% maximum</u>

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Planification des mises en place	Un planning de mise en place est établi par l'ODG en fonction notamment des durées d'élevage et des vides sanitaires à respecter.

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	<u>Distance entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation</u>	<u>1 km minimum.</u>
S11.	Aménagement des bâtiments	La surface des fenêtres est au minimum de 12 m ² /bâtiment
S12.	Equipement des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> - Pour l'abreuvement, les bâtiments disposent soit d'abreuvoirs au nombre minimum de 28 par bâtiments, soit de lignes de pipettes, au nombre minimum de 2 lignes par bâtiment, pour les bâtiments construits après janvier 2009. - La répartition des abreuvoirs et des pipettes est telle qu'elle permet un accès homogène des animaux aux abreuvements sur toute la surface du bâtiment. Les mangeoires sont au nombre minimum de 56 assiettes par bâtiment. - Les abreuvoirs et les mangeoires sont répartis de façon homogène sur toute la surface du bâtiment.
S13.	Entretien des abreuvoirs et des mangeoires	Les abreuvoirs et les mangeoires sont nettoyés et vérifiés journallement.
S14.	Modalités de calcul de la surface utilisable du bâtiment	<ul style="list-style-type: none"> - La surface utilisable des bâtiments est calculée au niveau de la litière. - Elle est rapportée aux m² utilisables (nonobstant les obstacles au sol)

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Chauffage du bâtiment avant l'arrivée des poussins	24 heures avant l'arrivée des poussins, le chauffage est mis en route jusqu'à atteindre une température au sol de 30°C minimum (hormis si la température au sol de 30°C est déjà atteinte).
S16.	Entretien de la litière	<ul style="list-style-type: none"> - La litière doit comporter au moins 1 kg de paille/sujet. Elle doit être sèche et non croûteuse pour assurer un confort maximal aux volailles. - Elle ne doit pas dégager d'odeur d'ammoniac. - L'aération permet de maintenir une atmosphère sans ammoniac.

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Maitrise de l'aménagement des parcours	<p>Les parcours sont conçus de façon à inciter les volailles à sortir le plus souvent et y rester le plus longtemps possible. Pour cela, il dispose des aménagements suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à 15 mètres de la sortie des trappes des arbres sont plantés sur 1 ou 2 rangs, le reste du parcours est soit couvert par une culture ombragère (maïs, tournesol), soit enherbé et ombragé ; - les premiers mètres devant les trappes sont hersés pour casser les croûtes et favoriser l'écoulement de l'eau ; - des brise-vents (haies coupe vent...) sont installés sur les parcours exposés au vent.
S18.	Entretien du parcours	Le parcours doit rester libre de tout dépôt de matériaux et ne pas servir de lieu de stockage des litières.
S19.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>9 semaines minimum</u>

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Analyse de la potabilité de l'eau	Pour l'eau ne provenant pas du réseau (puits,...), des analyses de potabilité sont réalisées annuellement. L'analyse est réalisée en sortie du forage.
S21.	Interventions sur les animaux	<p>Les œillères sont interdites.</p> <p>Le débéquetage et le désonglage sont interdits.</p>

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise de l'utilisation des coccidiostatiques	Dans le cas d'emploi de la robénidine, celui-ci doit cesser au plus tard 15 jours avant la date d'abattage présumée.
S23.	Utilisation des traitements	<ul style="list-style-type: none"> - Si le temps d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant. - En aucun cas, l'abattage ne pourra intervenir avant le délai de retrait du médicament.

5.5.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions de ramassage et de chargement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Les poulets sont attrapés au niveau des tarses avec un maximum de trois poulets dans chaque main. - Les poulets doivent être manipulés avec soin de façon à ne pas les blesser. - Ils ne doivent pas être jetés en vrac dans les caisses.
S25.	Densité des volailles par cage ou casier	<p>La densité des animaux dans les cages ou les casiers des conteneurs doit être au maximum - de 52 kg/m², soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 10 poulets par cage de 80 cm x 60 cm de dimension, - 11 poulets par casier de 80 cm x 60 cm de dimension.
S26.	<u>Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir</u>	<u>durée de transport entre élevage et abattoir < 2 h.</u>

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Maitrise des conditions d'attente des volailles	Les animaux sont placés dans un endroit abrité de la pluie et du vent (camion bâché, quai protégé) et ventilé.
S28.	Modalités d'identification des volailles	Sur les quais, afin d'éviter tout mélange de lots d'éleveurs différents, l'ensemble des caisses ou conteneurs d'un même éleveur, sont identifiés sur le quai et distinctement séparés.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Conditions d'étourdissement	L'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux, est réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux, sous éclairage faible.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	<u>Conditions de saignée (durée)</u>	Lorsqu'il y a saignée, <u>sa durée est ≥ 1 minute et 35 secondes.</u>
S31.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes minimum et 4 minutes maximum.
S32.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S33.	Process abattage rituel (Casher) (y compris ressuage)	<i>Cf. annexe 2</i>

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	<u>Poids</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Poids des carcasses mâles éviscérées sans abats (poids sans tarses) : <u>1300 grammes</u> à 2200 grammes ; - Poids des carcasses femelles éviscérées sans abats (poids sans tarses) : 1000 grammes à 1600 grammes ; - Poids minimum effilé : 1300 grammes - Poids minimum des carcasses pour les pièces de découpe : 1000 grammes.
S35.	Modalités de déclassement des carcasses	<p>Les carcasses sont systématiquement déclassées dans les cas suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses ; - déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 1 cm ; - brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; - griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant 80 mm et au total 200 mm.
S36.	Conditions de classement des carcasses issues de l'abattage rituel	<ul style="list-style-type: none"> - Les carcasses déclassées issues d'abattage casher ne rentrent plus dans la démarche label rouge. - Les carcasses déclassées du halal ne rentrent plus dans la démarche label rouge.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	<u>Durée de ressuage</u>	<ul style="list-style-type: none"> <u>- Durée minimum de 2h30 en ressuage dynamique en continu</u> <u>- Durée minimum de 4h en ressuage statique.</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - La durée est régulièrement validée par les abattoirs. Il est également possible, dans le cas d'un ressuage dynamique, pour faciliter le bridage des carcasses dont la rigidité cadavérique est importante en fin de ressuage, et préserver ainsi la qualité visuelle du produit fini, de pré-ressuer les volailles avant bridage pendant au minimum 30 minutes. - Le ressuage est alors terminé en statique en chambre froide à température inférieure ou égale à 4°C.
S38.	Température des volailles en sortie de ressuage	≤ 4 °C à cœur

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Conditions de transfert des carcasses au centre de conditionnement	Le transfert des carcasses au centre de conditionnement se fait en camions frigorifiques dans un délai maximum de 24 heures après abattage.
S40.	Conditions de présentation des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - Pour les carcasses éviscérées : cavité abdominale complètement vidée des poumons, cœur et viscères, obturées par une peau de cou repliée ; - Pour les carcasses effilées : vidée de l'intestin par l'orifice cloacal sans enlèvement des autres viscères (jabot, foie, gésier, cœur et poumons) ni des abattis (patte, tête et cou) ;
S41.	Modalités de bridage des volailles	L'opération de Tri/bridage peut avoir lieu à chaud ou à froid. Le tri/bridage à froid a lieu après le ressuage, dans le cadre du ressuage en continu.
S42.	Modalités de tri des volailles avant conditionnement	<p>Un deuxième tri des carcasses est réalisé selon les caractéristiques minimales suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect de la peau, - poids minimum - absence de défauts majeurs nuisant à la présentation (ampoules, nécroses, hématomes, griffures,....).
S43.	Modalités de conditionnement des volailles entières	<p>Les volailles sont présentées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en barquette pour le prêt à cuire (PAC) : à l'unité sous film plastique, sous vide ou sous atmosphère protectrice - soit en vrac pour le prêt à cuire (PAC) et l'effilé, dans des cartons identifiés et emballés dans du papier à usage alimentaire ou dans des bacs plastiques identifiés, faciles à nettoyer et à désinfecter

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Modalités d'identification des pièces entières	<ul style="list-style-type: none"> - Chaque pièce entière est identifiée par une étiquette portant un numéro chronologique. - Dans le cadre la restauration hors foyer, chaque pièce est identifiée individuellement par une étiquette portant le numéro chronologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Tri des carcasses avant découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Seules des carcasses correspondant aux critères de labellisation sont découpées. - Pour cela un deuxième tri des carcasses avant découpe est réalisé.
S46.	Modalités d'identification des carcasses destinées à la découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Les chariots de carcasses destinées à la découpe sont identifiés par une étiquette portant les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • nom ou code de l'éleveur, • date d'abattage, ou code de traçabilité de l'abattoir (code couleur, n° de jour...) • mention découpe label rouge. - Ils sont stockés dans un emplacement matérialisé (marquage au sol, ou aire délimitée par des cordelettes ou tout autre moyen d'identification) et identifié par une étiquette « découpe label rouge ».

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Tri des découpes avant conditionnement	<p>Un tri des découpes est réalisé selon les caractéristiques complémentaires suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pas de nécroses (= abcès, pus), pas de diaphyse (= milieu de l'os) rouge, - pas d'ecchymoses (tâches rouges ou bleues), - absence de plumes résiduelles et de sicots, - pas de déchirure de peau, - pas de brûlure, - pas de griffure.

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48.	Modalités de conditionnement des pièces de découpe	<p>Les découpes sont conditionnées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en barquette sous film plastique, sous vide ou sous atmosphère protectrice - soit en vrac, dans des cartons identifiés fermés et emballés dans du papier à usage alimentaire, chaque pièce étant identifiée ou dans des bacs plastiques identifiés faciles à nettoyer et à désinfecter, chaque pièce étant identifiée.
S49.	Modalités d'identification des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Chaque unité de vente consommateur est identifiée par l'étiquette label rouge portant un numéro individuel chronologique. - En vrac, chaque pièce de découpe porte un sticker avec le logo label rouge et l'estampille sanitaire. - Les bacs et les cartons sont scellés avec une étiquette portant les mentions de certification et le numéro chronologique et une étiquette précisant le poids, la dénomination de la pièce, le nombre de pièces et la DLC.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50.	Numérotation des étiquettes	Chaque étiquette est numérotée individuellement.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S11	Aménagement des bâtiments	Documentaire et/ou visuel
S12	Équipement des bâtiments	Documentaire et/ou visuel
C	Surface du parcours	Documentaire <u>et/ou visuel</u> Mesure
S16	Entretien de la litière	Visuel et odorat
C	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	Documentaire et/ou visuel
S34	Poids des carcasses	Mesure

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

Taux minimum de céréales dans l'alimentation :

Aliments pour animaux de 28 jours et moins : au moins 50 % de céréales et de produits dérivés de céréales,

Aliments pour animaux de plus de 28 jours : 75 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales en poids de la formule d'aliments.

Dans tous les cas, le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

Le plan d'alimentation comprend 2 phases :

De J1 à J28 : aliment démarrage,

De J29 à abattage : aliment croissance/finition.

Catégories et nature des matières premières autorisées	Taux minimum et maximum d'incorporation	
	démarrage 0 – 28 j	croissance et finition 29j à l'abattage
Grains de céréales et produits dérivés	≥ 50 %	≥ 75 %
Céréales		
- Blé	10 à 40 %	10 à 50 %
- Maïs	5 à 70 %	5 à 70 %
Autres céréales	0 à 40 %	0 à 50 %
Graines de céréales et produits dérivés ≤ 15% de l'ensemble des céréales + produits dérivés	≤ 7,5%	≤ 11,25 %
- Brisures de maïs	0 à 40 %	0 à 40 %
- Bifarines (farines secondes de maïs)	0 à 10 %	0 à 10 %
- Son de blé	0 à 10 %	0 à 10 %
- Germes de maïs	0 à 8 %	0 à 8 %
- Gluten de maïs	0 à 7 %	0 à 7 %
Autres produits dérivés	0 à 6 %	0 à 6 %
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés		
- Tourteaux de colza	0 à 7,5 % (≤ 7,5 % sous toutes ses formes)	0 à 7,5 % (≤ 7,5 % sous toutes ses formes)
- Tourteaux de soja	10 à 35 %	5 à 35 %
- Tourteaux de tournesol	0 à 7,5 %	0 à 7,5 %
- Colza sous toutes ses formes	0 à 7,5 %	0 à 7,5 %
- Soja extrudé ou toasté	0 à 10 %	0 à 10 %
- Tournesol	0 à 5 %	0 à 5 %
Graines de légumineuses et produits dérivés		
- Pois	0 à 5%	0 à 5 %
- Lupin	0 à 5%	0 à 5 %
- Féverole	0 à 5%	0 à 5 %
Tubercules et racines et produits dérivés		
- Mélasse de betterave	0 à 2 %	0 à 2 %
- Amidon de pomme de terre	0 à 2 %	0 à 2 %

Catégories et nature des matières premières autorisées	Taux minimum et maximum d'incorporation	
	démarrage 0 – 28 j	croissance et finition 29j à l'abattage
Fourrages		
- Luzerne et ses dérivés	0 à 5 %	0 à 5 %
Minéraux		
Minéraux	1 à 4%	1 à 4%
Huiles et graisses végétales	Taux de matières grasses totales ≤ 5%	
- Huile de soja ou de colza (taux d'acidité inférieur à 5%)	0,2 % maximum	0,2 % maximum
Produits azotés obtenus par synthèse ou fermentation (acides aminés, analogues et produits dérivés, cultures de bactéries, de levures et de champignons) (arrêté du 27/08/87 modifié)		
Acides aminés	0,1 à 1 %	0,1 à 1 %
Produits dérivés de la transformation du bioéthanol		
Glycérol	0 à 4 %	0 à 4 %
Produits dérivés de l'industrie agroalimentaire		
Drêches de brasseries, distillerie, amidonnerie	0 à 4 %	0 à 4 %
Catégories et nature des additifs autorisés :		
Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes :		
Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaisseurs et gélifiants	Interdits	
Cas des coccidiostatiques et autres substances médicamenteuses	0 à 5%	L'emploi de la robénidine doit cesser 15 jours avant la date d'abattage présumée

ANNEXE 2 : PROCESS D'ABATTAGE RITUEL (CASHER)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.1	Conditions de saignée	Les volailles sont saignées par le sacrificateur
S33.2	Conditions de plumaison	Plumaison à sec
S33.3	Conditions d'éviscération	Les carcasses sont décapitées, éviscérées et époumonées.
S33.4	Conditions de trempage	<ul style="list-style-type: none"> - Après éviscération, les carcasses sont lavées dans des chillers à l'eau froide, à une température comprise entre 8 et 16°C. - L'eau est renouvelée en continu
S33.5	Qualité de l'eau de trempage	L'eau est issue du réseau de distribution d'eau potable, ce qui peut expliquer des variations saisonnières de température.
S33.6	Durée de trempage	30 minutes.
S33.7	Préparation des carcasses après trempage	Les pattes sont sectionnées.
S33.8	Conditions de salage	Les volailles sont salées à la main et reposent sur une bande transporteuse
S33.9	Durée de salage	1 heure à température ambiante
S33.10	Conditions de dessalage	<ul style="list-style-type: none"> - Le sel est ensuite éliminé par 3 trempages successifs dans des chillers - La durée du trempage est de 5 minutes par cycle - La température de l'eau des chillers est comprise entre 8 et 16°C - L'eau des chillers (bacs de refroidissement) est renouvelée en continu
S33.11	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 90 minutes après l'accrochage de la volaille.