

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/14 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR	3
2.	DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	Présentation du produit	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	TRAÇABILITÉ	4
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	8
5.1.	Schéma de vie	8
5.2.	Sélection	8
5.3.	Multiplication / Accoupage	8
5.3.1.	Oisillons mis en place	8
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4.	Alimentation des volailles	8
5.5.	Élevage	9
5.5.1.	Provenance des volailles	9
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments	9
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande	9
5.5.6.	Ramassage et transport	10
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage	10
5.7.	Conditionnement des volailles entières	10
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.9.	Transformation	11
5.10.	Surgélation	11
6.	ÉTIQUETAGE	11
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	11
	Annexe 1 : Tableau d'alimentation	12

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE (APJ)

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Courriel : sletue@poulet-de-janze.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon de pintade 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 chapon de pintade élevé en plein air abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés.

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
Finition au 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)	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 150 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales et 5 % de lait entier en finition

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 caractérise par :

- Une couleur de la cuisse plus intense,
- Une couleur du filet plus intense,
- Une fermeté de la cuisse plus importante,
- Une peau plus dorée.

4. TRAÇABILITÉ

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Sélection et Multiplication - Accoupage		
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		

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
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	Bon d'enlèvement (suite)	Heure de retour à l'abattoir Date d'abattage Nombre de volailles abattues

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.		
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 Mention « Alimenté avec X% minimum de céréales » 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.

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
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 de durabilité minimale (DDM)
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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

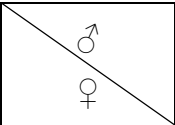
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintades			
			GL 22	Essor MI	GF 36
		GL 13	GL 213		
		Essor LF		Essor MI.LF	
		GF 48			Caringa Nimba

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>40 grammes</u>
S3.	Calibrage des oeufs à couver (OAC)	Pour les parquets de moins de 27 semaines, les OAC sont calibrés systématiquement.
S4.	Formation du personnel pour la sélection des œufs à couver	Le personnel chargé de la mise en incubation est formé pour assurer l'homogénéité des OAC tout en respectant le poids minimum.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

S6.	Distribution de lait entier	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 0,02 litre par sujet et par jour. La quantité distribuée doit être notée sur la fiche d'élevage.
------------	-----------------------------	--

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Tri des animaux	Un tri des animaux est réalisé entre le 81 ^{ème} et le 91 ^{ème} jour pour éliminer les faux chapons et les quelques femelles qui n'auraient pas été identifiées à la mise en place.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Conditions de finition en courette	- Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintade, il est possible, sur prescription vétérinaire, 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.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Conditions d'attente avant abattage	- Espace suffisant ; - Ambiance calme.
S10.	Formation du personnel chargé de la réception des volailles	Le personnel chargé de la réception des volailles label rouge sur les quais est formé et respecte les procédures définies par l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Maitrise de la plumaison	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

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	<u>Durée minimale de ressuage</u>	<u>2 heures</u>
S13.	Validation des paramètres de ressuage	Les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuier.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Qualité du conditionnement	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

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Fonctionnement du tunnel	Définition et validation des règles de fonctionnement du tunnel en fonction de la capacité de surgélation.
S16.	Enregistrement des températures	Présence d'enregistreurs de température.
S17.	Epaisseur du film de conditionnement	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.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

RÉF*.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
S6	Distribution de lait entier	Documentaire Visuel
S7	Tri des animaux	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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 triticales	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 :

**Cahier des charges du label rouge n° LA 01/15
« Poulet noir fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- 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	3
4.	TRAÇABILITÉ	3
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	8
5.1.	Schéma de vie	8
5.2.	Sélection	8
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	8
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4.	Alimentation des volailles	8
5.5.	Élevage	9
5.5.1.	Provenance des volailles	9
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	9
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	9
5.6.1.	Attente avant abattage.....	9
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage.....	10
5.7.	Conditionnement des volailles entières	10
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	10
5.9.	Transformation	10
5.10.	Surgélation.....	10
6.	ÉTIQUETAGE.....	11
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION.....	11
	ANNEXE 1 : Plan d'alimentation	12

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE (APJ)

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Courriel : sletue@poulet-de-janze.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Après cuisson le n° LA 01/15 « Poulet noir fermier, élevé en plein air, entier et découpes, frais et surgelé » se caractérise par :

- une viande plus ferme,
- des couleurs plus intenses, surtout pour le muscle rouge,
- une moindre jutosité,
- une flaveur de grillé-rôti plus intense,
- une viande qui adhère plus à l'os.

4. TRAÇABILITÉ

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Sélection et Multiplication - Accoupage		
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 troupes 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	Fiche d'élevage	Numéro d'ordre du certificat d'origine Date, nature et quantité d'aliment livré Détail des apports éventuels de

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
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.		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.	Fiche d'abattage	Date d'abattage Nombre de volailles abattues Nombre de volailles saisies Nombre de volailles déclassées

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
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.		
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	Etiquettes des	Nom et numéro d'identification de

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
destinées à la découpe est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	palettes de carcasses destinées à la découpe	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 de durabilité minimale (DDM)
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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

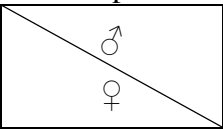
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes noires cou nu		
			S88	T77N
		SA51		T751N
		P6N	S86	
		SA 51 Noire		SA 751N Noir

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 grammes</u>
S3.	Calibrage des œufs à couver	Pour les parquets de moins de 27 semaines, les OAC sont calibrés systématiquement.
S4.	Formation du personnel pour la sélection des œufs à couver	Le personnel chargé de la mise en incubation est formé pour assurer l'homogénéité des OAC tout en respectant le poids minimum.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Conditions d'attente avant abattage	- espace suffisant - ambiance calme
S8.	Formation du personnel chargé de la réception des volailles	Le personnel chargé de la réception des volailles Label rouge sur les quais est formé et respecte les procédures définies par l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise de la plumaïson	La plumaïson 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

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	<u>Durée minimale de ressuage</u>	<u>2 heures</u>
S11.	Validation des paramètres de ressuage	Les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuier.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Qualité du conditionnement	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

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Fonctionnement du tunnel	Définition et validation des règles de fonctionnement du tunnel en fonction de la capacité de surgélation
S14.	Enregistrement des températures	Présence d'enregistreurs de température.

S15.	Epaisseur du film de conditionnement	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
-------------	--------------------------------------	--

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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 l'abattage)	
	Taux minimum	Taux maximum	Taux minimum	Taux maximum
Grains de céréales et produits dérivés de céréales	50 %		75 %**	
- Dont blé	0%	70%	15%	70%
- Dont maïs	0%	70%	10%	70%
- Dont sorgho	0%	50%	0%	50%
- Dont triticales	0%	50%	0%	50%
- Dont orge	0%	50%	0%	50%
- Dont avoine	0%	30%	0%	30%
- Dont son	0%	20%	0%	20%
- Dont remoulage	0%	20%	0%	20%
- Dont sous-produits de céréales	0%	15 %*	0%	15 %*
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés (soja, colza...) :				
- Dont graines	0%	50%	0%	30%
- Dont tourteaux	0%	50%	0%	35%
- Dont huiles	0%	6%	0%	6%
Graines de légumineuses et produits dérivés (pois, lupin...)	0%	50%	0%	30%
Matières grasses	0%	6%	0%	6%

*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.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 08/94
« Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes,
fraîche ou surgelée »**

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE (APJ)

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Courriel : sletue@poulet-de-janze.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air, entière et découpes, fraîche ou surgelée »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade élevée en plein air abattue à 94 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

La Pintade fermière n° LA 08/94 se caractérise par :

- Une peau à grain fin ;
- Une carcasse couverte mais pas trop grasse ;
- Des os durs ;
- Une couleur des muscles pectoraux peu prononcée ;
- Une chair ferme, adhérente à l'os, assez juteuse, tendre mais pas molle ;
- Une flaveur assez prononcée ;
- L'absence de mauvaise odeur à cru ;
- Une odeur à la cuisson agréable ;
- L'absence de défauts de présentation (griffures, brûlures, tâches de sang ou de fientes).

4. TRAÇABILITÉ

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Sélection et Multiplication - Accoupage		
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
Élevage		
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.	Fiche d'élevage	Numéro d'ordre du certificat d'origine Date, nature et quantité d'aliment

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
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.		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	Fiche d'abattage	Date d'abattage Nombre de volailles abattues Nombre de volailles saisies

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
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.		Nombre de volailles déclassées
Chaque chariot ou palette de carcasses est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	Étiquettes 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 – Étiquetage		
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.	Étiquettes 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	Étiquettes des	Nom et numéro d'identification de

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
destinées à la découpe est identifiée par une étiquette, facilement visible et lisible.	palettes de carcasses destinées à la découpe	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.	Étiquettes des colis destinés à la surgélation	Dénomination du produit et numéro de lot produit fini Date de durabilité minimale (DDM)
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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

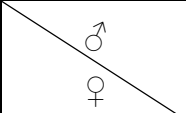
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintades			
			GL 22	Essor MI	GF 36
		GL 13	GL 213		
		Essor LF		Essor M.LF	
		GF 48			Caringa Nimba

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Age minimum des reproductrices permettant la mise en incubation des œufs	28 semaines.
S3.	Formation du personnel pour la sélection des œufs à couvrir	Le personnel chargé de la mise en incubation est formé pour assurer l'homogénéité des OAC tout en respectant le poids minimum.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S5.	Quantité d'aliments distribuée par pintade	- Démarrage: 480 g (+ ou - 15%) - Croissance: 2700 g (+ ou - 15%) - Finition: 2900 g (+ ou - 15%)

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

6. *Pas de conditions de production spécifiques*

6.1.1. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Type d'élevage	L'élevage se pratique sur parcours en plein air.

6.1.2. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

6.1.3. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

6.1.4. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

6.2. Abattage

6.2.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Conditions d'attente avant abattage	- espace suffisant - ambiance calme
S8.	Formation du personnel chargé de la réception des volailles	Le personnel chargé de la réception des volailles sur les quais est formé et respecte les procédures définies par l'abattoir.

6.2.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Maitrise de la plumaison	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

6.2.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

6.2.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	<u>Durée minimale de ressuage</u>	<u>2 heures</u>
S11.	Validation des paramètres de ressuage	Les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuer.

6.3. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Qualité du conditionnement	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

6.4. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

6.5. Transformation

Non concerné

6.6. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Fonctionnement du tunnel	Définition et validation des règles de fonctionnement du tunnel en fonction de la capacité de surgélation
S14.	Enregistrement des températures	Présence d'enregistreurs de température
S15.	Épaisseur du film de conditionnement	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.

7. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

8. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes.

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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.

Cahier des charges du label rouge n° LA 11/80

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

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- 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	3
4.	TRAÇABILITÉ	4
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	8
5.1.	Schéma de vie	8
5.2.	Sélection	8
5.3.	Multiplication / Accoupage	8
5.3.1.	Oisillons mis en place	8
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4.	Alimentation des volailles	8
5.5.	Élevage	9
5.5.1.	Provenance des volailles	9
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments	9
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande	9
5.5.6.	Ramassage et transport	9
5.6.	Abattage	9
5.6.1.	Attente avant abattage	9
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage	10
5.7.	Conditionnement des volailles entières	10
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	10
5.9.	Transformation	10
5.10.	Surgélation	10
6.	ÉTIQUETAGE	11
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	11
	Annexe 1 : Plan d'alimentation	12

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE (APJ)

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Courriel : sletue@poulet-de-janze.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc 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 élevé en plein air abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Le Poulet Blanc Fermier n° LA 11/80 se caractérise par :

- Une peau à grain fin,
- Une carcasse couverte mais pas trop grasse,
- Des os durs,
- Une couleur des muscles pectoraux peu prononcée,
- Une chair ferme, adhérente à l'os, assez juteuse, tendre mais pas molle,
- Une flaveur assez prononcée,
- L'absence de mauvaise odeur à cru,
- Une odeur à la cuisson agréable,
- L'absence de défauts de présentation (griffures, brûlures, tâches de sang ou de fientes).

4. TRAÇABILITÉ

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Sélection et Multiplication - Accoupage		
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.	Fiche d'élevage	Numéro d'ordre du certificat d'origine

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
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.		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	Déclaration	Date d'abattage du lot

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.	d'utilisation d'étiquettes	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 de durabilité minimale (DDM)
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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

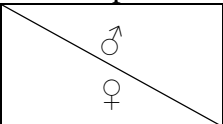
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches non cou nu		
			T55	I66
		JA57	T557	I657
		SA51	T551	

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 grammes</u>
S3.	Calibrage des œufs à couver	Pour les parquets de moins de 27 semaines, les OAC sont calibrés systématiquement.
S4.	Formation du personnel pour la sélection des œufs à couver	Le personnel chargé de la mise en incubation est formé pour assurer l'homogénéité des OAC tout en respectant le poids minimum.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S6.	Quantité d'aliments distribuée par poulet	- Démarrage: 570 g (+ ou – 15 %) - Croissance: 2800 g (+ ou – 15 %) - Finition: 2800 g (+ ou – 15 %)

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Conditions d'attente avant abattage	- Espace suffisant ; - Ambiance calme.
S9.	Formation du personnel chargé de la réception des volailles	Le personnel chargé de la réception des volailles Label rouge sur les quais est formé et respecte les procédures définies par l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Maitrise de la plumaïson	La plumaïson 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

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Durée minimale de ressuage</u>	<u>2 heures</u>
S12.	Validation des paramètres de ressuage	Les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuier.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Qualité du conditionnement	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

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Fonctionnement du tunnel	Définition et validation des règles de fonctionnement du tunnel en fonction de la capacité de surgélation.
S15.	Enregistrement des températures	Présence d'enregistreurs de température.

S16.	Epaisseur du film de conditionnement	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.
-------------	--------------------------------------	---

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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%	10%	70%
- Maïs	0%	70%	15%	80%
- 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%	30%
- tourteaux	0%	50%	0%	35%
- huiles	0%	6%	0%	6%
Graines de légumineuses (pois, lupin...)	0%	50%	0%	30%

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 15/92 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimentée avec 100% de végétaux, 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	3
4.	TRAÇABILITÉ	4
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	7
5.1.	Schéma de vie	7
5.2.	Sélection	7
5.3.	Multiplication / Accoupage	7
5.3.1.	Oisillons mis en place	7
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	7
5.4.	Alimentation des volailles	7
5.5.	Élevage	8
5.5.1.	Provenance des volailles	8
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments	8
5.5.3.	Parcours	8
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage	8
5.5.5.	Enlèvement de la bande	8
5.5.6.	Ramassage et transport	8
5.6.	Abattage	8
5.6.1.	Attente avant abattage	8
5.6.2.	Abattage	8
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	8
5.6.4.	Ressuage	9
5.7.	Conditionnement des volailles entières	9
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	9
5.9.	Transformation	9
5.10.	Surgélation	9
6.	ÉTIQUETAGE	9
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	9
	Annexe 1 : Plan d'alimentation	10

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE (APJ)

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Courriel : sletue@poulet-de-janze.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air, entière, fraîche »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde élevée en plein air abattue à 140 jours minimum.

Ils sont commercialisés entiers en frais.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimentée avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales

La Dinde fermière LA 15/92 se caractérise par :

- Une peau à grain fin,
- Une carcasse couverte mais pas trop grasse,
- Des os durs,
- Une couleur des muscles pectoraux peu prononcée,
- Une chair ferme, adhérente à l'os, assez juteuse, tendre mais pas molle,
- Une flaveur assez prononcée,
- L'absence de mauvaise odeur à cru,
- Une odeur à la cuisson agréable,
- L'absence de défauts de présentation (griffures, brûlures, tâches de sang ou de fientes).

4. TRAÇABILITÉ

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Sélection et Multiplication - Accoupage		
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	Fiche d'élevage	Numéro d'ordre du certificat d'origine

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
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.		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 numérod'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

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
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.	Étiquettes 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.	Étiquettes 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 Mention « Alimenté avec X % minimum de céréales » 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.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

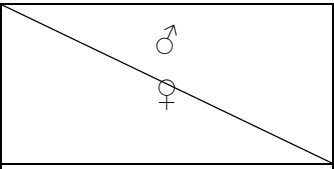
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Dindes de Noël	
			B11 Plumes noires - Peau blanche
		G91	GB191

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Age minimum des reproductrices permettant la mise en incubation des œufs	32 semaines
S3.	Formation du personnel pour la sélection des œufs à couvrir	Le personnel chargé de la mise en incubation est formé pour assurer l'homogénéité des OAC tout en respectant le poids minimum.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S5.	Quantité distribuée par dinde	- Démarrage 1: 800 g (+ ou - 15%) - Démarrage 2: 5000 g (+ ou - 15%) - Croissance: 10000 g (+ ou - 15%) - Finition: 5000 g (+ ou - 15%)

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Conditions d'attente avant abattage	- Espace suffisant ; - Ambiance calme.
S7.	Formation du personnel	Le personnel chargé de la réception des volailles Label rouge sur les quais est formé et respecte les procédures définies par l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Maitrise de la plumaison	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

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	<u>Durée minimale de ressuage</u>	<u>2 heures</u>
S10.	Validation des paramètres de ressuage	Les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuier

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Qualité du conditionnement	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

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes.

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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%	50%
- huiles	0%	6%	0%	6%
Graines de légumineuses (pois, lupin...)	0%	50%	0%	50%

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

**Cahier des charges du label rouge n° LA 19/00
« Chapon jaune fermier élevé en plein air, entier et
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

Avertissement :

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

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

.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR	3
2.	DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	Présentation du produit	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	TRAÇABILITÉ	4
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	8
5.1.	Schéma de vie	8
5.2.	Sélection	8
5.3.	Multiplication / Accoupage	8
5.3.1.	Oisillons mis en place	8
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4.	Alimentation des volailles	8
5.5.	Élevage	9
5.5.1.	Provenance des volailles	9
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments	9
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande	10
5.5.6.	Ramassage et transport	10
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage	10
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.9.	Transformation	11
5.10.	Surgélation	11
6.	ÉTIQUETAGE	11
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	11
	Annexe 1 : Plan d'alimentation	12

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE (APJ)

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Courriel : sletue@poulet-de-janze.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon 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 chapon élevé en plein air abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés.

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
Finition au lait entier	Au minimum 5% du poids de la formule d'aliment, soit au minimum 0,02 litre par sujet et par jour pendant la phase de finition (quatre semaines minimum)	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 150 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

Le chapon jaune fermier n° LA 19/00 se caractérise par :

- Une peau à grain fin,
- Des os durs,
- Une couleur des muscles pectoraux peu prononcée,
- Une chair onctueuse, adhérente à l'os, riche en graisse,
- Une flaveur assez prononcée,
- L'absence de mauvaise odeur à cru,
- Une odeur à la cuisson agréable,
- L'absence de défauts de présentation (griffures, brûlures, tâches de sang ou de fientes).

4. TRAÇABILITÉ

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Sélection et Multiplication - Accoupage		
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 troupes 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	Bon d'enlèvement (suite)	Heure de retour à l'abattoir Date d'abattage Nombre de volailles abattues

jours ouvrables après le dernier enlèvement. Cet exemplaire est conservé pendant une durée minimale de 24 mois.		
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 de durabilité minimale (DDM)
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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

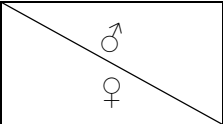
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu		
			T44N	S77N
		JA57	T457N	S757N
		SA51	T451N	

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 grammes</u>
S3.	Calibrage des œufs à couvrir	Pour les parquets de moins de 27 semaines, les OAC sont calibrés systématiquement.
S4.	Formation du personnel pour la sélection des œufs à couvrir	Le personnel chargé de la mise en incubation est formé pour assurer l'homogénéité des OAC tout en respectant le poids minimum.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S6.	Quantité d'aliments distribuée par chapon	- Démarrage: 570 g (+ ou – 15 %) - Croissance: 2800 g (+ ou – 15 %) - Finition 1: 10000 g (+ ou – 15 %) - Finition 2: 5000 g (+ ou – 15 %)

S7.	Distribution de lait entier	Pendant la phase de finition (quatre semaines minimum), les chapons doivent recevoir du lait entier à raison de 5% du poids de la formule d'aliment, soit au minimum 0,02 litre par sujet et par jour. La quantité distribuée sera notée sur la fiche d'élevage.
------------	-----------------------------	--

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Tri des animaux	Un tri des animaux est réalisé entre le 81 ^{ème} et le 91 ^{ème} jour pour éliminer les faux chapons et les quelques femelles qui n'auraient pas été identifiées à la mise en place.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S10.	Conditions de finition en courette	- Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintade, il est possible, sur prescription vétérinaire, de conserver tout ou partie du lot de chapons 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.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Conditions d'attente avant abattage	- Espace suffisant ; - Ambiance calme.
S12.	Formation du personnel chargé de la réception des volailles	Le personnel chargé de la réception des volailles label rouge sur les quais est formé et respecte les procédures définies par l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Maitrise de la plumaison	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

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	<u>Durée minimale de ressuage</u>	<u>2 heures</u>
S15.	Validation des paramètres de ressuage	Les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuier.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Qualité du conditionnement	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

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Fonctionnement du tunnel	Définition et validation des règles de fonctionnement du tunnel en fonction de la capacité de surgélation.
S18.	Enregistrement des températures	Présence d'enregistreurs de température.
S19.	Epaisseur du film de conditionnement	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.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

RÉF*.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
S6	Distribution de lait entier	Documentaire Visuel
S7	Tri des animaux	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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

	Période de démarrage		Période d'engraissement et de finition	
	Taux minimum	Taux maximum	Taux minimum	Taux maximum
Céréales				
- Blé	0%	70%	10%	70%
- Maïs	0%	70%	15%	80%
- 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%	30%
- tourteaux	0%	50%	0%	35%
- huiles	0%	6%	0%	6%
Graines de légumineuses (pois, lupin...)	0%	50%	0%	30%

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

**Cahier des charges du label rouge n° LA 32/88
« Chapon blanc fermier élevé en plein air, entier et
découpes, frais ou surgelé »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 150 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR	3
2.	DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	Présentation du produit	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	3
4.	TRAÇABILITÉ	4
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	8
5.1.	Schéma de vie	8
5.2.	Sélection	8
5.3.	Multiplication / Accoupage	8
5.3.1.	Oisillons mis en place	8
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
5.4.	Alimentation des volailles	8
5.5.	Élevage	9
5.5.1.	Provenance des volailles	9
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments	9
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	9
5.5.3.	Parcours	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage	10
5.5.5.	Enlèvement de la bande	10
5.5.6.	Ramassage et transport	10
5.6.	Abattage	10
5.6.1.	Attente avant abattage	10
5.6.2.	Abattage	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	10
5.6.4.	Ressuage	10
5.7.	Conditionnement des volailles entières	11
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes	11
5.9.	Transformation	11
5.10.	Surgélation	11
6.	ÉTIQUETAGE	11
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	11
	Annexe 1 : Plan d'alimentation	12

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE (APJ)

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Courriel : sletue@poulet-de-janze.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon blanc 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 chapon élevé en plein air abattu à 150 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés.

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
Finition au lait entier	Au minimum 5% du poids de la formule d'aliment, soit au minimum 0,02 litre par sujet et par jour pendant la phase de finition (quatre semaines minimum)	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 150 jours minimum
- Alimenté avec 75 % de céréales et 5 % de produits laitiers en finition

Le chapon blanc fermier n° LA 32/88 se caractérise par :

- Une peau à grain fin,
- Des os durs,
- Une couleur des muscles pectoraux peu prononcée,
- Une chair onctueuse, adhérente à l'os, riche en graisse,
- Une flaveur assez prononcée,
- L'absence de mauvaise odeur à cru,
- Une odeur à la cuisson agréable,
- L'absence de défauts de présentation (griffures, brûlures, tâches de sang ou de fientes).

4. TRAÇABILITÉ

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Sélection et Multiplication - Accoupage		
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 troupes 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.	Déclaration d'utilisation d'étiquettes	Date d'abattage du lot Identification de la bande concernée

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.		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 de durabilité minimale (DDM)
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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

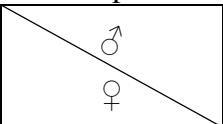
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes blanches non cou nu		
			T55	I66
		JA57	T557	I657
		SA51	T551	

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	<u>Poids minimum des oeufs à couver</u>	<u>50 grammes</u>
S3.	Calibrage des oeufs à couver	Pour les parquets de moins de 27 semaines, les OAC sont calibrés systématiquement.
S4.	Formation du personnel pour la sélection des oeufs à couver	Le personnel chargé de la mise en incubation est formé pour assurer l'homogénéité des OAC tout en respectant le poids minimum.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

S6.	Quantité d'aliments distribuée par chapon	- Démarrage: 570 g (+ ou – 15 %) - Croissance: 2800 g (+ ou – 15 %) - Finition 1: 10000 g (+ ou – 15 %) - Finition 2: 5000 g (+ ou – 15 %)
S7.	Distribution de lait entier	Pendant la phase de finition (quatre semaines minimum), les chapons doivent recevoir du lait entier à raison de 5% du poids de la formule d'aliment, soit au minimum 0,02 litre par sujet et par jour. La quantité distribuée sera notée sur la fiche d'élevage.

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Tri des animaux	Un tri des animaux est réalisé entre le 81 ^{ème} et le 91 ^{ème} jour pour éliminer les faux chapons et les quelques femelles qui n'auraient pas été identifiées à la mise en place.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.
S10.	Conditions de finition en courette	- Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintade, il est possible, sur prescription vétérinaire, de conserver tout ou partie du lot de chapons 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.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Conditions d'attente avant abattage	- Espace suffisant ; - Ambiance calme.
S12.	Formation du personnel chargé de la réception des volailles	Le personnel chargé de la réception des volailles Label rouge sur les quais est formé et respecte les procédures définies par l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Maitrise de la plumaison	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

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	<u>Durée minimale de ressuage</u>	<u>2 heures</u>
S15.	Validation des paramètres de ressuage	Les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuier.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Qualité du conditionnement	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

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Fonctionnement du tunnel	Définition et validation des règles de fonctionnement du tunnel en fonction de la capacité de surgélation.
S18.	Enregistrement des températures	Présence d'enregistreurs de température.
S19.	Epaisseur du film de conditionnement	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.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

RÉF*.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODE D'ÉVALUATION
S6	Distribution de lait entier	Documentaire Visuel
S7	Tri des animaux	Documentaire

* C : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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

	Période de démarrage		Période d'engraissement et de finition	
	Taux minimum	Taux maximum	Taux minimum	Taux maximum
Céréales				
- Blé	0%	70%	10%	70%
- Maïs	0%	70%	15%	80%
- 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%	30%
- tourteaux	0%	50%	0%	35%
- huiles	0%	6%	0%	6%
Graines de légumineuses (pois, lupin...)	0%	50%	0%	30%

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 57/88
« Poulet jaune fermier élevé en plein air, entier et découpes,
frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 81 jours minimum
- 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.....	3
4.	TRAÇABILITÉ.....	4
5.	MÉTHODE D'OBTENTION.....	8
5.1.	Schéma de vie.....	8
5.2.	Sélection.....	8
5.3.	Multiplication / Accoupage.....	8
5.3.1.	Oisillons mis en place.....	8
5.3.2.	Homogénéité des volailles après élevage.....	8
5.4.	Alimentation des volailles.....	8
5.5.	Élevage.....	9
5.5.1.	Provenance des volailles.....	9
5.5.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	9
5.5.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage.....	9
5.5.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage.....	9
5.5.3.	Parcours.....	9
5.5.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	9
5.5.5.	Enlèvement de la bande.....	9
5.5.6.	Ramassage et transport.....	9
5.6.	Abattage.....	9
5.6.1.	Attente avant abattage.....	9
5.6.2.	Abattage.....	10
5.6.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables.....	10
5.6.4.	Ressuage.....	10
5.7.	Conditionnement des volailles entières.....	10
5.8.	Découpe et conditionnement des découpes.....	10
5.9.	Transformation.....	10
5.10.	Surgélation.....	10
6.	ÉTIQUETAGE.....	11
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION.....	11
	Annexe 1 : Plan d'alimentation.....	12

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION DU POULET DE JANZE (APJ)

Rue Charles Lindbergh

35 150 JANZE

Tél : 02 99 47 57 57

Courriel : sletue@poulet-de-janze.com

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 élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

Le poulet jaune fermier n° LA 57/88 se caractérise par :

- Une peau à grain fin,
- Une carcasse couverte mais pas trop grasse,
- Des os durs,
- Une couleur des muscles pectoraux peu prononcée,
- Une chair ferme, adhérente à l'os, assez juteuse, tendre mais pas molle,
- Une flaveur assez prononcée,
- L'absence de mauvaise odeur à cru,
- Une odeur à la cuisson agréable,
- L'absence de défauts de présentation (griffures, brûlures, tâches de sang ou de fientes).

4. TRAÇABILITÉ

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
Sélection et Multiplication - Accoupage		
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	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
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.		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.	Fiche d'abattage	Date d'abattage Nombre de volailles abattues Nombre de volailles saisies Nombre de volailles déclassées

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
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.		
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	Etiquettes label rouge (Voir modèle d'étiquettes label rouge)	Logotype label rouge Nom et adresse de l'organisme certificateur avec son logo
Afin d'assurer la traçabilité du produit, chaque étiquette est numérotée individuellement.	Et/ou Ticket poids/prix	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

Mesures de traçabilité	Documents de traçabilité	Contenu du document
		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 DLUO et température sortie tunnel

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

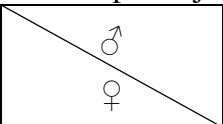
Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accoupage

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Poulet à pattes jaunes cou nu		
			T44N	S77N
		JA57	T457N	S757N
		SA51	T451N	

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	<u>Poids minimum des oeufs à couver</u>	<u>50 grammes</u>
S3.	Calibrage des œufs à couver	Pour les parquets de moins de 27 semaines, les OAC sont calibrés systématiquement.
S4.	Formation du personnel pour la sélection des œufs à couver	Le personnel chargé de la mise en incubation est formé pour assurer l'homogénéité des OAC tout en respectant le poids minimum.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1
S6.	Quantité d'aliments distribuée par poulet	- Démarrage: 570 g (+ ou – 15 %) - Croissance: 2800 g (+ ou – 15 %) - Finition: 2800 g (+ ou – 15 %)

5.5. Élevage

5.5.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Conditions d'attente avant abattage	- Espace suffisant ; - Ambiance calme.
S9.	Formation du personnel chargé de la réception des volailles	Le personnel chargé de la réception des volailles Label rouge sur les quais est formé et respecte les procédures définies par l'abattoir.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Maitrise de la plumaison	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

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Durée minimale de ressuage</u>	<u>2 heures</u>
S12.	Validation des paramètres de ressuage	Les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuier

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Qualité du conditionnement	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

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Fonctionnement du tunnel	Définition et validation des règles de fonctionnement du tunnel en fonction de la capacité de surgélation.
S15.	Enregistrement des températures	Présence d'enregistreurs de température.

S16.	Epaisseur du film de conditionnement	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.
-------------	--------------------------------------	---

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Cf. Conditions de production communes.

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

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%	10%	70%
- Maïs	0%	70%	15%	80%
- 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%	30%
- tourteaux	0%	50%	0%	35%
- huiles	0%	6%	0%	6%
Graines de légumineuses (pois, lupin...)	0%	50%	0%	30%

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