RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Arrêté du 31 JUIL. 2017

fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « volailles fermières de chair »

NOR : AGRT1720630A

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

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

Sur proposition de la commission permanente des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 24 novembre 2016 par délégation du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité,

Arrêtent :

Article 1er

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

Article 2

Est abrogé l'arrêté du 20 novembre 2012 portant homologation de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label rouge en volailles fermières de chair, présentées en frais, surgelé, transformé, entier et découpe.

Article 3

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

Fait le 31 JUIL. 2017

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

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

Françoise SIMON

Le ministre de l'économie
et des finances,

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

Le Chef de Service

Pierre CHAMBU

ANNEXE

**CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES
RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE
« VOLAILLES FERMIERES DE CHAIR »**

Poulet
Chapon
Mini-chapon
Poularde
Pintade
Chapon de pintade
Dinde de Noël
Dinde de découpe
Oie
Canard de Barbarie
Canard Pékin
Caille

Avertissement

Toute production en label rouge « Volailles fermières de chair » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

SOMMAIRE

1. CHAMP D'APPLICATION 4

2. DENOMINATION DU PRODUIT 4

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 4

3.1. Présentation des produits 4
3.1.1. Viande de volaille fraîche ou surgelée 4
3.1.2. Produits transformés 4
3.2. Comparaison avec le produit courant 4
3.3. Eléments justifiant la qualité supérieure 6
3.3.1. Les caractéristiques qualitatives du produit 7
3.3.2. Les Caractéristiques d'image 7
3.3.3. Les caractéristiques de présentation 7
3.3.4. Régularité du produit 7

4. TRACABILITE 8

5. METHODE D'OBTENTION 8

5.1. Schéma de vie 8
5.2. Sélection 9
5.3. Multiplication / Accouvage 9
5.3.1. Oisillons mis en place 9
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 9
5.4. Alimentation des volailles 9
5.5. Elevage 11
5.5.1. Provenance des volailles 11
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 12
5.5.3. Parcours 16
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 17
5.5.5. Enlèvement de la bande 17
5.5.6. Ramassage et transport 18
5.6. Abattage 18
5.6.1. Attente avant abattage 18
5.6.2. Abattage 18
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 19
5.6.4. Ressuage 20
5.7. Conditionnement des volailles entières 20
5.8. Découpes et conditionnement des découpes 21
5.8.1. Critères particuliers à la découpe 21
5.9. Transformation 23
5.9.1. Viandes de volailles 23
5.9.2. Préparations de viandes de volailles 24
5.9.3. Produits à base de viandes de volaille 25
5.10. Surgélation 29

6. ETIQUETAGE 29

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 31

ANNEXES CRITERES MINIMAUX PAR ESPECE 32
1. POULET 32
2. CHAPON 35
3. MINI-CHAPON 39
4. POULARDE 43
5. PINTADE 46
6. CHAPON DE PINTADE 48
7. DINDE DE NOEL 52
8. DINDE DE DECOUPE 54
9. OIE 56
10. CANARD DE BARBARIE 58
11. CANARD PEKIN 60
12. CAILLE 62
***ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS* 65**

1. CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter pour la production et la commercialisation en label rouge des espèces suivantes : poulet, chapon, mini-chapon, poularde, pintade, chapon de pintade, dinde de Noël, dinde de découpe, oie, canard de Barbarie et canard Pékin, caille. Elles s'appliquent également aux produits transformés.

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

2. DENOMINATION DU PRODUIT

Pour la viande de volaille, la dénomination du label rouge se compose des éléments suivants :

- le ou les types de produits visés selon les espèces (exemple : poulet blanc, chapon, pintade…)
- les termes « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté » selon le mode d'élevage,
- la ou les formes de présentation possibles (frais, surgelé, entier, découpes, abats, etc.).

Pour les produits transformés, la dénomination du label rouge précise en outre le type de produit concerné.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. PRESENTATION DU PRODUIT

3.1.1. Viande de volaille fraîche ou surgelée

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

- Pour les pièces entières de volailles : carcasses de classe A, entières avec ou sans tarses, éviscérées, fraîches ou surgelées, avec ou sans abats ; volailles entières fraîches effilées ou commercialisées sous d'autres présentations traditionnelles autorisées.
- Pour les découpes de volailles : découpes de volailles fraîches ou surgelées. Leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.
- Pour les abats de volailles : abats de volailles (cœur, gésier et fois) frais ou surgelés.

3.1.2. Produits transformés

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

- **Préparations de viande de volaille** : *les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles*. Elles concernent les pièces crues, marinées ou condimentées, et pièces aromatisées.
- **Produits à base de viande de volaille :** *les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche :*

- volailles cuites, découpes cuites (exemple : poulet rôti, cuisses rôties…),
- filet ou blanc de dinde ou de poulet cuit (produit de charcuterie),
- rôti de dinde cuit, rôti de filet de dinde cuit,
- jambon de dinde ou filet de poulet cuit.

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

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

Pour les volailles entières, le produit courant est un produit frais (ou surgelé le cas échéant) présenté sous le même mode de présentation que le produit candidat au label rouge (nu ou sous film, ou sous atmosphère modifiée, éviscéré ou effilé) ; ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé. Il est issu d'une volaille abattue selon la même méthode que le produit candidat au label rouge aux âges suivants :

- pour les poulets blancs et noirs : poulet blanc de 38 jours maximum, élevé en claustration,
- pour les poulets jaunes : poulet jaune de 38 jours maximum, élevé en claustration,
- pour les chapons : chapon d'environ 140 jours et maximum 145 jours, élevé en claustration,
- pour les mini-chapons : chapon d'environ 140 jours et maximum 145 jours, élevé en claustration,
- pour les poulardes : volaille Gallus issue d'un croisement terminal non utilisé en label rouge, élevé en claustration, d'un poids supérieur à 1.5 kg éviscéré, ou d'un âge minimum de 80 jours,
- pour les pintades : pintade de 77 jours maximum, élevée en claustration,
- pour les chapons de pintade : pintade de 77 jours maximum, élevée en claustration,
- pour les dindes de Noël : dinde femelle à rôtir blanche « baby » de 70 jours maximum, élevée en claustration,
- pour les dindes de découpe : dinde de découpe de 88 jours maximum en femelle et 112 jours maximum en mâle, élevés en claustration,
- pour les oies à rôtir : canette de 68 jours maximum, élevée en claustration.
- pour les canettes de Barbarie : canette de 68 jours maximum, élevée en claustration,
- pour les canards de Barbarie : canard de 82 jours maximum, élevé en claustration,
- pour les cailles : caille de 35 jours maximum, élevée en claustration,

Le produit courant de comparaison pour les pièces de découpe, les produits surgelés et les produits transformés sont les produits réalisés à partir des volailles entières courantes définies ci-dessus.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
SELECTION		
Sélection	La sélection doit permettre d'obtenir des volailles de chair à croissance lente, adaptées aux conditions d'élevage en plein air, le cas échéant respectant les caractéristiques du label rouge concerné.	Les volailles sont principalement issues de souches à croissance rapide
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE		
Croisements	Une liste positive des croisements utilisables en label rouge est mise à jour régulièrement	Pas d'exigences
ALIMENTATION		
Composition	Origine végétale, minéraux et vitamines, produits laitiers le cas	Selon réglementation

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	échéant	
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	Toutes volailles sauf pintades, chapons de pintades et caille : $\geq$ 75% Pour les pintades, chapons de pintades et caille : $\geq$ 70%	Pas d'exigences
Pourcentage de matières grasses	< 6%	Pas d'exigences
ELEVAGE		
Nombre de croisements utilisés	Limité à 3	Pas d'exigences
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	Maximum 400 m².	1200 à 2000 m²
Densité en bâtiment	Maximum 11 poulets /m² et densité définies par espèce	Environ 23 poulets /m²
Parcours extérieur	Obligatoire	Élevé en claustration
Surface du parcours	Minimum 2m²/sujet selon espèce	Pas de parcours
Traitements soumis à prescription vétérinaire	Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire lors des 10 derniers jours avant abattage	Selon réglementation
Vide sanitaire	Minimum 14 jours	Souvent 7 jours voire moins
ABATTAGE / DECOUPE / SURGELATION		
Age d'abattage	Minimum 81 jours pour les poulets et défini selon espèces	Environ 38 jours pour les poulets
Durée de transport entre élevage et abattoir	Maximum 100 km ou 3 h	Selon réglementation
Attente avant abattage	Abattage en priorité Minimum 30 minutes	Selon réglementation
Délai pour mise en découpe	72 h maximum	Variable - 4-5 jours possibles
Délai entre abattage et mise en surgélation (-18°C)	24 h maximum	Pas d'exigences
Congélation (-12°C)	Interdite	Selon réglementation
Poids des carcasses	Minimum éviscéré sans abats : 1000 g / effilé 1300 g (Poulet) et selon les espèces	Pas d'exigences
Conservation surgelée	Date de durabilité minimale (DDM) : 12 mois (Poulet)	Maximum 24 mois

3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE

La qualité supérieure des volailles de chair label rouge repose sur les points suivants :

3.3.1.Les caractéristiques qualitatives du produit

Caractéristiques du produit avant cuisson : la présentation des carcasses et des morceaux de découpe de volailles doit être irréprochable. En particulier, les volailles doivent être bien conformées, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée. L'éviscération, pour les volailles éviscérées doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

Caractéristiques sensorielles après cuisson : la chair des volailles doit être ferme, goûteuse avec une bonne jutosité, et doit adhérer à l'os.

Au cours de la cuisson, la perte en eau doit être faible et l'odeur agréable (notamment grâce à la présence de gras sous-cutané).

Les caractéristiques sensorielles (goût, aspect, couleur de la peau, jutosité, fermeté, flaveur) peuvent être complétées par d'autres critères.

3.3.2.Les Caractéristiques d'image

Pour les consommateurs, l'image est également un critère d'achat.

Les caractéristiques d'image concernent en particulier :

- ✓ le bien-être animal, notamment en élevage, lors du transport et de l'abattage,
- ✓ le stress lors de l'abattage, qui a en outre une grande influence sur la qualité organoleptique du produit,
- ✓ l'alimentation des volailles (basée essentiellement sur les céréales),
- ✓ les conditions d'élevage (espace disponible, élevage en plein air ou en liberté, types de bâtiments, durée d'élevage...),
- ✓ l'insertion des élevages dans leur environnement.

3.3.3.Les caractéristiques de présentation

Elles concernent en particulier la présentation du produit, son emballage, mais aussi le mode de conservation (rayon réfrigéré ou surgelé) et toutes les « élaborations » et « déclinaisons » qui peuvent être faites à partir des volailles label rouge : découpes, produits rôtis, farcis...

3.3.4.Régularité du produit

La qualité des volailles d'un même label rouge doit être régulière tout en tenant compte des phénomènes de variation saisonnière (âge, poids à l'abattage, présentation des carcasses).

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

4. TRACABILITE

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

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

5. METHODE D'OBTENTION

Les conditions de production communes décrites dans cette partie s'appliquent à tous les produits label rouge. Les critères apparaissant en italique dans cette partie sont précisés dans les fiches-espèces figurant en annexe.

5.1. SCHEMA DE VIE

Étape	Opérateur
Sélection	Sélectionneur
Multiplication / accouvage	Accouveur
Alimentation des volailles	Éleveur / Fabricant d'aliment (UAB)
Elevage	Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)
Abattage	Abatteur
Conditionnement des volailles entières	Abatteur / Atelier de conditionnement
Découpe et conditionnement des découpes	Abatteur / atelier de découpe / atelier de conditionnement
Transformation	Atelier de transformation / atelier de conditionnement
Surgélation	Atelier de surgélation / atelier de conditionnement

5.2. SELECTION

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

5.3. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

5.3.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C5.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les parentaux et les croisements d'oisillons autorisés figurent dans le « répertoire des croisements utilisables pour la production sous label rouge » validé par le comité national de l'INAO compétent et mis à la disposition des opérateurs.

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6.	Poids minimum des œufs à couver	*Afin d'assurer l'homogénéité des bandes de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum défini dans les fiches-espèces.*
C7.	Délai de livraison des oisillons aux éleveurs	Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 h après l'éclosion.

5.4. ALIMENTATION DES VOLAILLES

Les critères suivants s'appliquent à toute la durée d'élevage sauf dans le cas où il est fait explicitement référence au stade de l'engraissement dans les fiches-espèces qui comprend la période d'engraissement et la phase de finition quand elle existe.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8.	Matières premières autorisées	Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux. Les catégories de matières premières autorisées définies dans le catalogue communautaire sont énoncées ci-après. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci sont autorisées dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée. • Grains de céréales et produits dérivés ; • Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés ; • Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées ; • Graines de légumineuses et produits dérivés ; • Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		pomme de terre ; • Autres graines et fruits, et produits dérivés : raisin ; • Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés ; • Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines ; • Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum ; • Minéraux et produits dérivés
C9.	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	Pour toutes les volailles sauf pintades, chapons de pintades et cailles, le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %. Pour les pintades, chapons de pintade et cailles, le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70 %. <u>Calcul du pourcentage moyen pondéré</u> Pour toutes les volailles, le « pourcentage moyen pondéré » correspond à : $\text{Pourcentage moyen pondéré de X au stade de} = \frac{\text{Quantité de X distribuée pendant tout l'engraissement}}{\text{Quantité d'aliment distribuée pendant tout l'engraissement}}$ X représentant selon les phases d'alimentation : - les grains de céréales et produits dérivés, ou - les grains de céréales et produits dérivés, les graines de légumineuses et produits dérivés.
C10.	Pourcentage de sous-produits de céréales	Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales. Par exemple, si le pourcentage de céréales de la formule d'aliment est de 80 %, le pourcentage de sous-produits de céréales sera au maximum égal à : 80 % x 15 % = 12 % de la formule d'aliment.
C11.	Teneur en matières grasses	Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.
C12.	Enregistrement de la distribution de céréales en l'état	Dans le cas d'une distribution de céréales en l'état, sur le parcours ou dans le bâtiment, les éleveurs doivent enregistrer les quantités distribuées dans la fiche d'élevage.
C13.	Périodes d'alimentation et pourcentage minimal de céréales	*Les valeurs cibles à respecter (durée de la période de démarrage et % minimum de céréales par phase d'alimentation) sont définies dans les fiches-espèces.*
C14.	Dispositions qui s'appliquent dans le cas d'une communication sur	*Les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation sont fixés dans les fiches-espèces.*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	l'alimentation	Le pourcentage minimal de céréales correspond à un mélange de grains de céréales et produits dérivés.
C15.	Additifs interdits	Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.
C16.	Aliments médicamenteux	Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.

5.5. ELEVAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17.	Communication aux éleveurs d'un guide d'élevage	L'organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) diffuse à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours…).
C18.	Communication aux éleveurs d'une charte sanitaire	L'OPST diffuse à chaque éleveur une charte sanitaire du type de la charte sanitaire DGAL (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires…).
C19.	Transfert de volailles	Il ne doit pas y avoir de transfert de volailles produites sous label rouge différents, sauf dans le cas des chapons, des mini-chapons, des poulardes et des chapons de pintades *(cf. précisions dans les fiches espèces.*
C20.	Conditions de chaponnage	*Les conditions de chaponnage des chapons, mini-chapons et chapons de pintade sont définies dans les fiches-espèces.*

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C21.	Nombre de produits terminaux autorisés	Le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et provient d'une même catégorie (par exemple : pattes blanches non cou nu, etc.
C22.	Remplacement d'un produit terminal	Si des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé sont entrepris, ils doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label rouge. Dans le cadre des essais, seules peuvent être labellisables les volailles issues de parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label rouge.
C23.	Élevage en bande unique	L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle.
C24.	Composition de la bande	Sur un même site d'élevage, il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est possible sous réserve de respecter au moins l'une des conditions suivantes : - un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; - une différence phénotypique identifiable visuellement (couleur du plumage, caractéristique cou nu…) ; - une identification des bandes de volailles par baguage permettant une distinction visuelle ; - une séparation physique des parcours contigus, ne laissant passer aucune volaille (exemple : grillage de hauteur de 1 mètre minimum).
C25.	Provenance de la bande	Les oisillons d'une même bande proviennent d'un ou deux parquets de reproducteurs maximum et doivent tous provenir d'un même croisement.
C26.	Remplacement des animaux en cas de mortalité	Il n'est pas autorisé de compléter une bande touchée par une mortalité en cours d'élevage.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C27.	Nombre maximum de sites d'élevage par exploitation	Toute exploitation dispose au maximum de : - deux sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles, - quatre sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C28.	Spécialisation du site d'élevage	Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles d'un même site d'élevage sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.
C29.	Aménagement des sites d'élevage	Des éléments naturels doivent permettre une séparation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.
C30.	Distance minimale entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	• 80 m minimum pour les exploitations comprenant des bâtiments d'une surface ≤ 150 m² ; • 100 m minimum pour toutes les autres exploitations.
C31.	Surface des bâtiments d'élevage	La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage.
C32.	Aménagement des bâtiments	Les règles suivantes d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées : - présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ; - isolation ; - implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…) ; - aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ; - insertion des bâtiments dans leur environnement. Pour les structures légères, les pignons doivent être « en dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne « fasse pas mèche » et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.
C33.	Existence d'un sas sanitaire	Les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire : • Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter : deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) ; une poubelle ; au moins deux portemanteaux, des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pédisacs spécifiques pour le bâtiment ; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.
• Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.</td></tr>
<tr><td>C34.</td><td>Distance entre les bâtiments</td><td>Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.
Pour tous les bâtiments d'une superficie de moins de 150 m² construits ou aménagés avant [la date d'homologation CPC à remplir par MAAF], la distance entre pignon peut être inférieure à 30 mètres. La liste des bâtiments concernés avec leurs principales caractéristiques est disponible auprès des ODG (Organisme de défense et de gestion) concernés.</td></tr>
<tr><td>C35.</td><td>Profondeur des parcours</td><td>Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006, la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.
La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est approuvée par le comité national compétent de l'INAO et est disponible auprès de l'ODG (Organisme de défense et de gestion).</td></tr>
<tr><td>C36.</td><td>Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes</td><td>
<table>
<tr><th></th><th>Toutes volailles de chair</th><th>Dinde de Noël et oie à rôtir en bâtiment spécialisé et réservé</th></tr>
<tr><td>Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage</td><td>400 m²</td><td>500 m²</td></tr>
<tr><td>Largeur maximale du bâtiment d'élevage</td><td>9 mètres</td><td>1/2 de la longueur du bâtiment</td></tr>
<tr><td>Hauteur minimale des trappes</td><td colspan="2">0,35 mètres</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Largeur minimale combinée des trappes : - Fermier élevé en plein air : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment - Fermier élevé en liberté : 6 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment et pour un bâtiment ≤ 100 m².

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C37.	Gestion de la production de l'exploitation et mesures sanitaires	Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que : - ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge ; - leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur ; - il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.
C38.	Disponibilité de la surface du bâtiment pour les volailles	A compter du 29ème jour d'âge, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.
C39.	Effectif par site d'élevage	*L'effectif maximal des volailles par site d'élevage est défini dans les fiches-espèces.*
C40.	Ouverture des trappes	Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9h00 au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule. En cas de température ≤ -5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.
C41.	Finition en claustration	*Une finition en claustration est autorisée pour les poulets de plus de 90 jours, les chapons, les mini-chapons, les chapons de pintade, les poulardes et les oies. La durée est définie dans chaque fiche-espèce.*
C42.	Caractéristiques de la litière et /ou des caillebotis	Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles. *Pour les canards et les cailles, les caractéristiques de la litière et/ou caillebotis sont définies dans les fiches espèces « Canard de Barbarie », « Canard Pékin » et « Caille ».*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43.	Effectif des volailles par bâtiment	*L'effectif maximal des volailles par bâtiment à la mise en place sont définis dans les fiches-espèces.*
C44.	Densité des volailles en bâtiment	*Les densités maximales des volailles en bâtiment figurent dans chaque fiche-espèce.* Elles s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée. Ce calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage dénommé « le pourcentage gratuit ».

5.5.3.Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C45.	Accès au parcours (ou à la volière)	L'accès au parcours (ou à la volière le cas échéant) est obligatoire pour toutes les volailles label rouge. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours. *Pour les pintades et les cailles, les caractéristiques de la volière sont définies dans les fiches espèces « Pintade » et « Caille ».* Hors décision réglementaire, l'accès au parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription. La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.
C46.	Age d'accès au parcours	*L'âge maximal d'accès au parcours est défini dans chaque fiche-espèce.*
C47.	Surface du parcours	*La surface minimale du parcours est définie dans chaque fiche-espèce*
C48.	Aménagement des parcours	Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (arbres, arbustes, haies coupe-vent…). Les parcours doivent disposer d'espaces arborés, présentant 20 arbres minimum.
C49.	Communication sur la mention « fermier - élevé en liberté »	Pour avoir droit à la mention « fermier - élevé en liberté », le parcours doit être illimité. Pendant la période de sortie des animaux sur parcours, celui-ci est exclusivement réservé aux volailles. A titre exceptionnel, des clôtures sont tolérées pour protéger des tiers (jardins, maisons, bâtiments d'exploitation,...) et pour séparer le chemin d'accès des camions aux bâtiments d'élevage, à condition que leur longueur ne dépasse pas 50

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		% du périmètre réservé aux volailles
C50.	Interdiction de traitement sur parcours	Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.
C51.	Rotation des parcours	La rotation des parcours s'effectue avec un repos de 7 semaines minimum, sauf pour la caille où le repos doit être de 6 semaines minimum.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C52.	Suivi sanitaire des volailles	Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles au cours des 10 derniers jours avant abattage. L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination de la bande après guérison.

5.5.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C53.	Nettoyage et désinfection du bâtiment	Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) de chaque bâtiment doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement des volailles.
C54.	Délai de nettoyage et de désinfection du bâtiment	7 jours maximum suivant l'enlèvement des volailles.
C55.	Durée du vide sanitaire	14 jours minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons). Toutefois la durée peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit ≥ 42 jours.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C56.	Age minimal d'abattage	*Les volailles label rouge doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué dans les fiches-espèces.* L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.
C57.	Mise à jeun avant enlèvement de la bande	5 h minimum (sauf pour les cailles).

5.5.6. Ramassage et transport

Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58.	Délai entre l'enlèvement et l'abattage	Délai entre la fin de l'enlèvement et le début de l'abattage : 12 h maximum.
C59.	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Distance entre élevage et abattoir ≤ 100 km ou durée de transport entre élevage et abattoir ≤ 3 h. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible.
C60.	Enregistrement du temps de transport	Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

5.6. ABATTAGE

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C61.	Conditions d'attente des volailles	Lors de l'attente avant abattage, les volailles doivent être protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Les conditions de confort (humidité,...) doivent être adaptées au temps d'attente.
C62.	Temps de récupération des volailles	Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente de 30 minutes minimum doit être respectée avant abattage**.**
C63.	Identification des volailles	Les bandes doivent être séparées physiquement sur les quais et identifiées.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C64.	Priorité d'abattage	L'abattoir met tout en œuvre pour abattre les volailles labellisables en priorité et en aucun cas après des poules.
C65.	Conditions d'accrochage et d'étourdissement	Pour limiter le stress des animaux, les opérations d'accrochage et d'étourdissement doivent être réalisées dans une ambiance adaptée (exemple : pénombre, lumière bleutée, système de contact à l'accrochage).
C66.	Conditions de saignée	• Elle intervient au plus tôt 5 secondes après l'étourdissement. • Lorsqu'il y a saignée, sa durée est ≥ 1 minute pour toutes les volailles sauf pour les cailles où celle-ci est ≥ 45 secondes. • Présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée.
C67.	Conditions d'échaudage et de	• La plumaison peut être réalisée à l'eau et/ou à la cire ou

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	plumaison	à sec selon les espèces. • En cas d'échaudage, celui-ci doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison : la température est comprise entre 50°C et 55°C.
C68.	Qualité de la plumaison et de l'abattage	Après échaudage et plumaison sont tolérées : • Quelques petites plumes, sicots et filoplumes sur la poitrine, les cuisses, le dos, les articulations des pattes et les ailerons ; • Quelques plumes sur d'autres parties de la carcasse, dans le cas des canards, des dindes et des oies ; • Pour les volailles vendues entières, éviscérées, avec ou sans abats : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.
C69.	Cas de l'abattage rituel	Dans le cas d'abattages rituels pour lesquels certains des critères d'abattage ne pourraient être appliqués, la mise en œuvre doit préserver la qualité du produit tant sur le plan sensoriel que sur le plan bactériologique.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C70.	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet : - après plumaison et éviscération, - avant entrée en ressuage, - au moment du conditionnement.
C71.	Caractéristiques minimales des carcasses labellisables	Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes : • La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie pour le label rouge concerné ; • *Le poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats est défini dans les fiches-espèces ;* <u>Aspect</u> : • Pour les pièces entières : carcasses de classe A ; • Pour les découpes de volailles : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A ; Lorsqu'il y a bridage des volailles, celui-ci doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C72.	Technique de ressuage	Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
C73.	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.
C74.	Maîtrise de la descente en température des carcasses	La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
C75.	Durée de ressuage	La durée du ressuage est adaptée à l'espèce, au poids de la carcasse et au système de réfrigération. Elle est au minimum de : - 1 h pour les carcasses < 1,2 kg ; - 1h30 pour les carcasses comprises entre 1,2 kg et 1,8 kg ; - 2 h pour les carcasses >1,8 kg.
C76.	Qualité des carcasses après ressuage	Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.
C77.	Nettoyage-désinfection	Pour les installations à ressuage et stockage séparés, la réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection a lieu au moins une fois par jour dans le local de ressuage. Pour les autres installations, la réalisation du vide total a lieu au moins une fois par semaine.

5.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C78.	Identification des pièces entières	Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, soit chaque pièce est identifiée avec un numéro individuel d'identification, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs pièces d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.
C79.	Date limite de consommation (DLC)	*La DLC maximale des volailles entières, comptabilisée à partir du jour qui suit le jour d'abattage, est définie dans les fiches-espèces.*
C80.	Présentation des volailles	Les volailles peuvent être présentées entières avec ou sans tarses, éviscérées, fraîches ou surgelées, avec ou sans abats ; volailles entières fraîches effilées ou commercialisées sous d'autres présentations traditionnelles autorisées.
C81.	Modes de présentation	Les produits peuvent être présentés nus ou sous film. Pour les volailles éviscérées sous film : • Les cache pattes sont obligatoires si absence de tarses, • Le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C82.	Autorisation de la séparation des fonctions d'abattage et d'emballage	La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée dans les conditions ci-dessous : • Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la DLC sont effectuées par l'abatteur ; • L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille. • Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilités. • Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification. Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot de fabrication considéré : - soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition, - soit l'indication de la DLC, fournie par l'abattoir avant expédition.

5.8. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C83.	Croisements réservés à la découpe	Dans le cas de découpes et produits transformés de volailles (dindes, poulets) issues de croisements dédiés à la découpe et à la transformation, les volailles ne doivent pas être commercialisées entières et les mises en place doivent être spécifiques.
C84.	Autorisation des découpes	Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël et d'oie à rôtir.

5.8.1. Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C85.	Organisation des ateliers de découpe	L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celles des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		de fabrication de volailles label rouge différents. Au minimum, l'abattoir doit garantir la traçabilité de chaque lot, par la présence de pièces d'un seul lot de fabrication par contenant (chariot, caisse) et sur table ou sur tapis.
C86.	Température de la salle de découpe	≤ 10°C ;
C87.	Délai entre l'abattage et la mise en découpe	Délai maximum de 72 h
C88.	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Délai minimum de 6 h
C89.	Technique de découpe	• La découpe automatisée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids ; • Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage ≤ 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage ; • L'aspect des morceaux découpés est contrôlé et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

5.8.1.1. Présentations possibles pour la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C90.	Qualité des découpes de volailles	L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être exemptes de : - toutes matières étrangères, souillure ou sang, - toute odeur étrangère, - taches visibles de sang.

5.8.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C91.	Identification des pièces de découpe	Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, soit chaque découpe est identifiée avec un numéro

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		individuel d'identification, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs découpes issues d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.
C92.	Date limite de consommation (DLC)	*La DLC maximale des pièces découpées comptabilisée à partir du jour qui suit le jour d'abattage est définie dans les fiches-espèces.*

5.9. TRANSFORMATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C93.	Organisation des ateliers de transformation	L'organisation des ateliers de transformation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de transformation des volailles label rouge de celles des autres volailles.

5.9.1. Viandes de volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C94.	Matière première viande de volailles (maigre et gras)	• La matière première volaille doit être labellisée, qu'elle soit sous forme de carcasse ou de découpe. • Seule la matière première fraîche réfrigérée est autorisée.
C95.	Raidissage des viandes	Le raidissage des viandes réfrigérées à des fins technologiques est autorisé.
C96.	Interdiction des viandes séparées mécaniquement	L'utilisation de viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisée.
C97.	Qualité des abats	• Abats de volailles labellisables au moment de la séparation des abats et de la carcasse ; • Abats collectés de façon à limiter les écrasements et donc les exsudats ; • Début du refroidissement : 30 minutes maximum après éviscération • Accès à 3°C à cœur : 3 h maximum après entrée en ressuyage ; <u>Tri visuel</u> : • Foie : absence de bile, couleur homogène, lobes non déchiquetés ; • Gésier : absence de cuticule et de pro-ventricule ; • Cœur : paré, couleur franche (absence d'aspect marbré).
C98.	Ingrédients et additifs interdits	Les phosphates, les exhausteurs de goût et les gélifiants.

5.9.2.Préparations de viandes de volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C99.	Matières premières	Seuls les viandes fraîches réfrigérées et les abats frais réfrigérés peuvent être utilisés.
C100.	Qualité de la transformation	Les viandes et abats de volailles sont mis en œuvre 72 h maximum après abattage des volailles dont ils sont issus (ce délai tient compte des week-ends et jours fériés)

Pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Il s'agit de pièces crues de viande de volaille marinées ou condimentées, et pièces aromatisées.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C101.	Matières premières	Produit préparé exclusivement à partir de volailles entières fraîches réfrigérées ou de pièces de découpes fraîches réfrigérées.
C102.	Ingrédients et additifs	- Eau, - Sel, - Épices, aromates et extraits d'aromates, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - Condiments, fruits, légumes, champignons, truffes, - Vins, liqueurs, alcools, - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées, - Sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, - Colorants naturels ainsi que caramel ordinaire (en tant que colorant ou ingrédient), - Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs), - Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur (antioxydants).
C103.	Qualité des produits finis	Le poids des ingrédients autres que la volaille label rouge ≤ 10 % du poids des matières premières mises en œuvre.
C104.	Date limite de consommation (DLC)	Date limite de consommation maximale (jour d'abattage non compris) : - sous film : 10 jours - sous vide ou sous atmosphère protectrice : 14 jours

5.9.3.Produits à base de viandes de volaille

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C105.	Matières premières	Pour tous les produits à base de viande de volaille, seuls les viandes fraîches réfrigérées et les abats frais réfrigérés peuvent être utilisés.
C106.	Qualité de transformation	Délai de mises en œuvre après la date d'abattage : - Viandes (maigre et gras) fraîches réfrigérées : 4 jours maximum. Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours ; - Abats frais : 4 jours maximum.

5.9.3.1. Volailles cuites et découpes cuites (exemple : poulet rôti, cuisses rôties…)

Il s'agit de produits cuits éventuellement traités en salaison.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C107.	Matières premières	Produit cuit préparé exclusivement à partir de volailles entières fraîches réfrigérées ou de pièces de découpes fraîches réfrigérées.
C108.	Ingrédients et additifs	- Eau, - Sel, - Épices, - Sucres à la dose d'emploi maximale de 1 %, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs), - Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur (antioxydants) - Le poids des ingrédients autres que la volaille label rouge ≤ 15% du poids des matières premières mises en œuvre.
C109.	Date de limite de consommation (DLC)	DLC (après cuisson) des produits traités en salaison : - Poulet rôti, sous vide ou sous atmosphère protectrice : 17 jours - Découpe rôtie de poulet, sous vide ou sous atmosphère protectrice, et cuite dans l'emballage final : 51 jours

5.9.3.2. Filet ou blanc de dinde / poulet cuit (produit de charcuterie)

Il s'agit d'un produit fabriqué selon la technologie du jambon, constitué uniquement de filets de dinde / poulet, sans peau, éventuellement traité en salaison.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C110.	Matières premières	Produit préparé exclusivement à partir de filets frais de dinde/poulet, sans peau.
C111.	Ingrédients et additifs	- Eau, bouillon, - Sel, - Condiments, - Sucres à une dose permettant d'avoir SST de 1 % maximum dans le produit fini, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - Vins, alcools, liqueurs, - Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs), - Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur (antioxydants), - Colorants autorisés par la réglementation : caramel ordinaire uniquement pour la coloration de surface.
C112.	Qualité du produit fini	• PCL : 20 % minimum en poulet, 21 % minimum en dinde • SST : 1 % maximum Les caractéristiques sensorielles minimales à respecter concernent : - Aspect : couleur blanche, tenue de tranche suffisante ; - Flaveur : goût de filet non masqué par un assaisonnement trop intense, absence de goût sucré ou acide ou d'âcreté ; - Texture : moelleuse.
C113.	Date limite de consommation (DLC)	• Durée de vie après cuisson : 45 jours, quelle que soit la présentation du produit • Cas du tranchage : Date limite de consommation de 30 jours après tranchage/conditionnement, et respectant la durée de vie de 45 jours maximum après cuisson.

5.9.3.3. Rôti de dinde cuit / rôti de filet de dinde cuit

Il s'agit d'un produit cuit et traité en salaison.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C114.	Matières premières	Viande de dinde : - rôti de dinde cuit : maigre frais de cuisse de dinde désossée, parée, éventuellement avec peau. En cas de présence de peau, celle-ci doit se trouver impérativement en périphérie et à la dose de 10 % au maximum du produit fini avant cuisson. Le nombre maximum de morceaux le constituant est de 4 par kg. - rôti de filet de dinde cuit : maigre frais de muscles provenant de la masse pectorale de dinde paré, sans peau. Le nombre maximum de morceaux le constituant est de 3 par kg.
C115.	Ingrédients et additifs	- Eau, bouillon, - Sel, - Condiments, - Sucres à une dose permettant d'avoir SST de 1 % maximum dans le produit fini, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - Vins, alcools, liqueurs, - Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs), - Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur (antioxydants), - Colorants autorisés par la réglementation : caramel ordinaire uniquement pour la coloration de surface.
C116.	Qualité du produit fini	• PCL : 19 % minimum sur la partie viande (hors barde) • SST : 1 % maximum Les caractéristiques sensorielles minimales à respecter concernent : - Aspect : couleur rose, tenue de tranche suffisante ; - Flaveur : goût de rôti non masqué par un assaisonnement trop intense, goût peu salé, absence de goût sucré ou acide ou d'âcreté ; - Texture : moelleuse mais la fibre de la viande doit être perçue.
C117.	Date limite de consommation (DLC)	• Durée de vie après cuisson : 45 jours, quelle que soit la présentation du produit • Cas du tranchage : Date limite de consommation de 30

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		jours après tranchage/conditionnement, et respectant la durée de vie de 45 jours maximum après cuisson.

5.9.3.4. Jambon de dinde / poulet cuit

Il s'agit d'un produit cuit et traité en salaison.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C118.	Matières premières	Viande de dinde / poulet : maigre frais de haut de cuisse de dinde ou de cuisse de poulet, désossés et parés.
C119.	Ingrédients et additifs	- Eau, bouillon, - Sel, - Condiments, - Sucres à une dose permettant d'avoir SST de 1 % maximum dans le produit fini, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - Vins, alcools, liqueurs, - Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs), - Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur (antioxydants), - Colorants autorisés par la réglementation : caramel ordinaire uniquement pour la coloration de surface.
C120.	Qualité du produit fini	• PCL : 19 % minimum • SST : 1 % maximum Les caractéristiques sensorielles minimales à respecter concernent : - Aspect : couleur légèrement rose, tenue de tranche suffisante ; - Flaveur : goût de jambon non masqué par un assaisonnement trop intense, goût peu salé, absence de goût sucré ou acide ou d'âcreté ; - Texture : moelleuse mais la fibre de la viande doit être perçue.
C121.	Date limite de consommation (DLC)	• Durée de vie après cuisson : 45 jours, quelle que soit la présentation du produit. • Cas du tranchage : Date limite de consommation de 30 jours après tranchage/conditionnement, et respectant la durée de vie de 45 jours maximum après cuisson.

5.10. SURGELATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C122.	Procédé de surgélation	Seule la surgélation des pièces de volailles label rouge est autorisée et pas la congélation.
C123.	Organisation des ateliers de surgélation	L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles.
C124.	Qualité de la surgélation	• Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24 h (jour N pour jour N+1). • Les pièces de volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et - 40°C. *Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de - 18°C dans un délai maximum défini les fiches-espèces.* • La surgélation par immersion est interdite. • Pour les pièces de volailles entières, la surgélation est réalisée par air pulsé.
C125.	Date de durabilité minimale (DDM)	*La DDM est définie dans les fiches-espèces*
C126.	Obligation d'enregistrement et de suivi	Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C127.	Mentions minimum d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum : • Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ; • Le numéro d'homologation du label rouge ; • Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette ; • Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG.
C128.	Positionnement de l'étiquetage	<u>Volaille nue</u> : • Positionnement de l'estampille sanitaire et de l'étiquette de DLC sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ; • Positionnement de l'étiquette de manière symétrique sur la carcasse. <u>Volaille sous film</u> : • Positionnement des étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) de manière à être non pliées visibles du

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel). Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.
C129.	Étiquetage des produits issus d'animaux abattus rituellement	Les produits issus d'animaux abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C5	Conformité du croisement avec le produit terminal	Documentaire Visuel
C8	Matières premières autorisées	Documentaire
C9	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire
C31	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire
C36	Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes	Documentaire Mesure
C39	Effectif des volailles par site d'élevage	Documentaire
C40	Ouverture des trappes	Visuel
C43	Effectif des volailles par bâtiment	Documentaire
C44	Densité des volailles dans le bâtiment	Documentaire
C45	Accès au parcours (ou à la volière)	Documentaire Visuel
C46	Age d'accès au parcours	Documentaire
C47	Surface du parcours	Documentaire Mesure
C48	Aménagement des parcours	Visuel
C55	Durée du vide sanitaire	Documentaire Visuel
C56	Age d'abattage	Documentaire
C71	Caractéristiques minimales des carcasses labellisables	Documentaire Visuel
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire Visuel

ANNEXES CRITERES MINIMAUX PAR ESPECE

Les fiches qui suivent précisent les critères minimaux à respecter par espèce :

1. POULET

Gallus gallus

1.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	48 g

1.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif maximal par bâtiment	4 400 poulets maximum
C39	Effectif maximal par site d'élevage	17 600 poulets
C44	Densité maximale en bâtiment	11 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge.
C47	Surface minimale de parcours	• en plein air : 2m^2 /sujet, • en liberté : illimitée, avec une superficie minimale de 4m²/sujet attenante aux bâtiments et réservé aux volailles.
C46	Age maximal d'accès au parcours	6 semaines
C41	Finition en claustration pour les poulets de plus de 90 jours	15 jours maximum
C56	Age minimal d'abattage	81 jours

1.2.1. Élevage en bâtiment mobile de moins de 150 m²

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif maximal par bâtiment	Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher : • 20 sujets/m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge.

1.3. Alimentation

1.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50 % de grains céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.

1.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation : pourcentage minimal	Les pourcentages minimaux pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes : • « 75 % de céréales », s'agissant là d'une disposition explicite par rapport à la réglementation communautaire, La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. • « 80 % minimum de céréales et graines de légumineuses », La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. De plus, le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

1.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 1300 g • Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 1000 g
C79	Date limite de consommation	DLC maximale (jour d'abattage non compris) :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C92	(DLC)	- Poulet entier nu et sous film : 10 jours - Découpe nue ou sous film : 10 jours - Poulet entier sous vide ou sous atmosphère protectrice et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 14 jours

1.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai maximum pour atteindre -18°C	• Pièces entières : - moins de 1,6 kg : 6 h - plus e 1,6 kg : 8 h • Découpes : - petit calibre (poids < 1,6 kg) : 1h30 - gros calibre (poids ≥ à 1,6 kg) et découpes en vrac : 2 h
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM maximale après surgélation : 12 mois

2. CHAPON

Gallus mâle castré chirurgicalement avant maturité sexuelle.

2.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	48 g

2.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Les bandes à chaponner sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en chapons, avec le numéro de label rouge chapon, pour le nombre d'animaux prévus après chaponnage. Les autres animaux installés dans le bâtiment doivent être déclarés en poulets, avec le numéro de label rouge poulet correspondant. Le certificat d'origine, précise si les bandes sont composées de poussins mâles sexés ou de poussins de sexes mélangés auxquels on ajoute des mâles sexés.
C20	Conditions de chaponnage	Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. Cette opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux en parfaite santé. Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 9 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale. <u>Préparation des animaux avant l'intervention</u> : • Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération ; • Une diète alimentaire des animaux doit être assurée avant l'intervention d'au moins 6 h et d'au plus 48 h ; • La diète hydrique ne doit pas dépasser 14 h ; • L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress ; • La densité des animaux en caisses doit être au maximum de 30 kg/m².La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques ; • Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries. <u>Intervention</u> : • L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié ; • L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération ; • Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications postopératoires ; • Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive. Les animaux peuvent être maintenus en claustration pendant 6 jours après l'opération.
C19	Transfert de volailles	Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons.
C43	Effectif maximal par bâtiment	2 500 chapons
C39	Effectif maximal par site d'élevage	5000 chapons
C44	Densité maximale en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : - de la mise en place au jour de détassage : 11 sujets/m² et 25 kg/m², - du jour de détassage à l'âge d'abattage fixé pour chaque label rouge : 6,25 sujets/m² et 35 kg/m², - après l'âge d'abattage fixé pour chaque label rouge : 6,25 sujets/m². La durée entre le jour de détassage et l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge ne doit pas être inférieure à 58 jours.
C47	Surface minimale du parcours	Surface minimale du parcours : 2 m²/sujet jusqu'à 91 jours puis : • en plein air : 4m^2/sujet, • en liberté : illimitée, avec une superficie minimale de 4m²/sujet attenante aux bâtiments et réservée aux volailles.
C46	Age maximal d'accès au parcours	6 semaines
C41	Finition	Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons.
C56	Age minimal d'abattage	150 jours

2.2.1. Élevage en bâtiment mobile de moins de 150 m²

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif maximal par bâtiment	Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation jusqu'au jour de détassage peut être portée à : • 20 sujets/m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif l'âge minimal d'abattage fixé.

2.3. Alimentation

2.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.
C13	Phase de finition en claustration	Minimum 80 % de grains de céréales et produits dérivés selon une consommation calculée en moyenne pondérée, pendant les 4 dernières semaines.

2.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation : pourcentage minimal	Les pourcentages minimaux pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes : • « 75 % de céréales », s'agissant là d'une disposition explicite par rapport à la réglementation communautaire, La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. • « 80 % minimum de céréales et graines de légumineuses », La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. De plus, le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Lorsque des produits laitiers sont utilisés durant la finition, et qu'il en est fait mention sur l'étiquetage, ils doivent représenter au minimum 5 % en poids de la formule d'aliment.

2.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 2900 g • Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 2500 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC maximale (jour d'abattage non compris) : - Chapon entier nu et sous film : 15 jours - Découpe nue ou sous film : 13 jours - Chapon entier sous vide ou sous atmosphère protectrice et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours

2.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai maximum pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h • Découpes : 2 h
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM maximale après surgélation : 10 mois

3. MINI-CHAPON

Gallus mâle issu de lignée nanifiée (gène « dw »)
castré chirurgicalement avant maturité sexuelle

3.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	48 g

3.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Les bandes à chaponner sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en mini-chapons, avec le numéro de label rouge mini-chapon, pour le nombre d'animaux prévus après chaponnage. Les bandes sont composées uniquement de poussins mâles sexés et destinés à la production de mini-chapons. Tous les animaux sont destinés à être chaponnés.
C20	Conditions de chaponnage	Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. Cette opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux en parfaite santé. Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 9 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale. <u>Préparation des animaux avant l'intervention</u> : • Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération ; • Une diète alimentaire des animaux doit être assurée avant l'intervention d'au moins 6 h et d'au plus 48 h ; • La diète hydrique ne doit pas dépasser 14 h. • L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress ; • La densité des animaux dans les caisses doit être au maximum de 30 kg/m².La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques ; • Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries. <u>Intervention</u> : • L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié ; • L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		l'opération ; • Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications postopératoires. • Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive. Les animaux peuvent être maintenus en claustration au maximum pendant 6 jours après l'opération.
C19	Transfert de volailles	Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des mini-chapons.
C43	Effectif maximal par bâtiment	3 600 mini-chapons
C39	Effectif maximal par site d'élevage	7 200 mini-chapons
C44	Densité maximale en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : - de la mise en place au jour de détassage : 11 sujets/m² et 25 kg/m² au plus tard à 91 jours, - de 92 jours à l'abattage : 9 sujets/m² et 35 kg/m², - après l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge : 9 sujets/m².
C47	Surface minimale du parcours	Surface minimale du parcours : 2 m²/sujet jusqu'à 91 jours puis • en plein air : 3 m²/sujet, • en liberté : illimitée, avec une superficie minimale de 3m²/sujet attenante aux bâtiments et réservée aux volailles.
C46	Age maximal d'accès au parcours	6 semaines
C41	Finition	Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du mini-chapon, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les mini-chapons.
C56	Age minimal d'abattage	150 jours

3.2.1. Élevage en bâtiment mobile de moins de 150 m²

N°	à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif maximal par bâtiment	Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation jusqu'au jour de détassage peut être portée à : • 20 sujets/m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge.

3.3. Alimentation

3.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et -produits dérivés.
C13	Phase de finition en claustration	Minimum 80 % de grains de céréales et produits dérivés selon une consommation calculée en moyenne pondérée, pendant les 4 dernières semaines.

3.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation : pourcentage minimal	Les pourcentages minimaux pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes : • « 75 % de grains de céréales et produits dérivés », s'agissant là d'une disposition explicite par rapport à la réglementation communautaire, La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. • « 80 % minimum de céréales et graines de légumineuses », La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		De plus, le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée). Lorsque des produits laitiers sont utilisés durant la finition, et qu'il en est fait mention sur l'étiquetage, ils doivent représenter au minimum 5 % en poids de la formule d'aliment.

3.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 2000 g • Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 1700 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC maximale (jour d'abattage non compris) : - Mini-chapon entier nu et sous film : 15 jours - Découpe nue ou sous film : 13 jours - Mini-chapon entier sous vide ou sous atmosphère protectrice et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours

3.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai maximum pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h • Découpes : 2 h
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM maximale après surgélation : 10 mois

4. POULARDE

Femelle Gallus proche de la maturité sexuelle n'ayant jamais pondu.

4.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	48 g

4.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Les bandes destinées à la production de poulardes sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en poulardes, avec le numéro de label rouge poularde, pour le nombre d'animaux prévus. Les autres animaux installés dans le bâtiment doivent être déclarés en poulets, avec le numéro de label rouge poulet correspondant.
C43	Effectif maximal par bâtiment	3600 poulardes
C39	Effectif maximal par site d'élevage	7 200 poulardes
C44	Densité maximale en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : - de la mise en place au jour de détassage : 11 sujets/m² et 25 kg/m², - du jour de détassage à l'âge d'abattage fixé pour le label rouge : 9 sujets/m² et 35 kg/m², - après l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge : 9 sujets/m². La durée entre le jour de détassage et le jour d'abattage ne doit pas être inférieur à 28 jours.
C47	Surface minimale du parcours	• Surface minimale du parcours : 2 m²/sujet jusqu'à 91 jours puis : - en plein air : 3 $m^{2/}$sujet, - en liberté : illimitée, avec une superficie minimale de 3 m²/sujet attenante aux bâtiments et réservée aux volailles.
C46	Age maximal d'accès au parcours	6 semaines
C41	Finition en claustration	Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair de la poularde, une claustration complète doit être réalisée durant au minimum les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au $92^{ème}$ jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement de façon à maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C56	Age minimal d'abattage	120 jours

4.2.1. Élevage en bâtiment mobile de moins de 150 m²

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif maximal par bâtiment	Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation jusqu'au jour de détassage peut être portée à : • 20 sujets/m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge.

4.3. Alimentation

4.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés
C13	Phase de finition en claustration	Minimum 80 % de grains de céréales et produits dérivés selon une consommation calculée en moyenne pondérée, pendant les 2 dernières semaines au moins

4.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation : pourcentage minimal	Les pourcentages minimaux pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes : • « 75 % de céréales », s'agissant là d'une disposition explicite par rapport à la réglementation communautaire, La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. • « 80 % minimum de céréales et graines de légumineuses »,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. De plus, le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée). Lorsque des produits laitiers sont utilisés durant la finition, et qu'il en est fait mention sur l'étiquetage, ils doivent représenter au minimum 5 % en poids de la formule d'aliment.

4.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 1950 g • Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 1650 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC maximale (jour d'abattage non compris) : - Poularde entière nue et sous film : 15 jours - Découpe nue ou sous film : 13 jours - Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours

4.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai maximum pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 8 h • Découpes : 2 h
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM maximale après surgélation : 10 mois

5. PINTADE

5.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	38 g

5.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif maximal par bâtiment	5 200 pintades
C39	Effectif maximal par site d'élevage	20 800 pintades
C44	Densité maximale en bâtiment	• 13 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 25 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge.
C47	Surface minimale du parcours	• en plein air : 2 m^2/sujet, • en liberté : illimitée, avec une superficie minimale de 4m²/sujet attenante aux bâtiments et réservée aux volailles.
C46	Age maximal d'accès au parcours	• Entre 6 et 8 semaines selon la saison
C56	Age minimal d'abattage	94 jours
C45	Caractéristiques de la volière	Cas d'élevages en volière : • Les bâtiments sont munis d'une volière extérieure, d'une surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur supérieure à 2 m. • Les bâtiments sont pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1 000 oiseaux

5.3. Alimentation

5.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 70 % de grains de céréales et produits dérivés.

5.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation : pourcentage minima	Les pourcentages minimaux pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• « 75 % de céréales », s'agissant là d'une disposition explicite par rapport à la réglementation communautaire, La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. • « 75 % minimum de céréales et graines de légumineuses », Au stade de l'engraissement chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. De plus, le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

5.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 1100 g • Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 850 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC maximale (jour d'abattage non compris) en jours : - Pintade entière nue et sous film : 11 jours - Découpe nue ou sous film : 11 jours - Pintade entière sous vide ou sous atmosphère protectrice et Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours

5.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai maximum pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 6 h • Découpes : 1h30
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM maximale après surgélation : 10 mois

6. CHAPON DE PINTADE

Pintade mâle castrée chirurgicalement avant maturité sexuelle.

6.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	38 g

6.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Les bandes à chaponner sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en chapons de pintade, avec le numéro de label rouge chapon de pintade, pour le nombre d'animaux prévus après chaponnage. Les autres animaux installés dans le bâtiment doivent être déclarés en pintades, avec le numéro de label rouge pintade correspondant.
C20	Conditions de chaponnage	Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié. Cette opération chirurgicale doit s'effectuer sur des animaux en parfaite santé. Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 13 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale. <u>Préparation des animaux avant l'intervention</u> : • Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération ; • Une diète alimentaire des animaux doit être assurée avant l'intervention d'au moins 6 h et d'au plus 48 h ; • La diète hydrique ne doit pas dépasser 14 h. • L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress ; • La densité des animaux dans les caisses doit être au maximum de 30 kg/m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, aux poids des animaux et des conditions climatiques ; • Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries. <u>Intervention</u> : • L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié ; • L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération ; • Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications postopératoires. • Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive. Les animaux peuvent être maintenus en claustration au maximum pendant 6 jours après l'opération.
C19	Transfert de volailles	Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons de pintade.
C43	Effectif maximal par bâtiment	4000 chapons de pintade
C39	Effectif maximal par site d'élevage	8000 chapons de pintade
C44	Densité maximale en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : - de la mise en place au jour de détassage : 13 sujets/m² et 25 kg/m², - du jour de détassage à l'âge d'abattage fixé par chaque label rouge : 10 sujets/m² et 35 kg/m² - après l'âge d'abattage fixé pour chaque label rouge : 10 sujets/m². La durée entre le jour de détassage et l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge ne doit pas être inférieure à 49 jours.
C47	Surface minimale du parcours	• 2 m²/ sujet jusqu'à 100 jours puis : - en plein air : 3 m^2/sujet, - en liberté : illimitée, avec une superficie minimale de 3m²/sujet attenante aux bâtiments et réservée aux volailles.
C46	Age maximal d'accès au parcours	8 semaines
C41	Finition	Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon de pintade, une claustration doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintade.
C56	Age minimal d'abattage	150 jours

6.3. Alimentation

6.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 70 % de grains de céréales et produits dérivés.
C13	Phase de finition en claustration	Minimum 80 % de grains de céréales et produits dérivés selon une consommation calculée en moyenne pondérée, pendant les 4 dernières semaines.

6.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation : pourcentage minimal	Les pourcentages minimaux pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes : • « 75 % de céréales », s'agissant là d'une disposition explicite par rapport à la réglementation communautaire, La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. • « 75 % minimum de céréales et graines de légumineuses », Au stade de l'engraissement, chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. De plus, le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée). Lorsque des produits laitiers sont utilisés durant la finition, et qu'il en est fait mention sur l'étiquetage, ils doivent représenter au minimum 5 % en poids de la formule d'aliment.

6.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 1800 g • Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 1400 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC maximale en pièce entière nue et sous film (jour d'abattage non compris) : - Chapon de pintade entier nu et sous film : 15 jours - Découpe nue ou sous film : 13 jours - Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours

6.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai maximum pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h • Découpes : 2 h
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM maximale après surgélation : 10 mois

7. DINDE DE NOEL

7.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	55 g

7.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif maximal par bâtiment	2500 dindes à partir de 7 semaines
C39	Effectif maximal par site d'élevage	5000 dindes à partir de 7 semaines
C44	Densité maximale en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : jusqu'à 7 semaines, 10 sujets/m^2 puis 6,25 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 35 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge.
C47	Surface minimale du parcours	6 m²/sujet
C46	Age maximal d'accès au parcours	8 semaines
C56	Age minimal d'abattage	140 jours

7.3. Alimentation

7.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	1ère période de démarrage	De 1 à 28 jours : 30% de grains de céréales et produits dérivés minimum
C13	2ème période de démarrage	De 29 à 63 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 64ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.

7.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation : pourcentage minimum	Les pourcentages minimaux pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes : • « 75 % de céréales », s'agissant là d'une disposition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		explicite par rapport à la réglementation communautaire, La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. • « 80 % minimum de céréales et graines de légumineuses », La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. De plus, le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

7.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : mâle 3600 g, femelle : 2700 g • Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : mâle 3100 g, femelle 2300 g
C79	Date limite de consommation (DLC)	DLC maximale en pièce entière nue et sous film (jour d'abattage non compris) : 15 jours

7.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai maximum pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM maximale après surgélation : 10 mois

8. DINDE DE DECOUPE

8.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	60 g

8.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif maximal par bâtiment	2500 dindes
C39	Effectif maximal par site d'élevage	10 000 dindes
C44	Densité maximale en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : jusqu'à 7 semaines, 10 sujets/m^2 puis 6,25 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 35 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge.
C47	Surface minimale du parcours	6 m²/sujet
C46	Age maximal d'accès au parcours	8 semaines
C56	Age minimal d'abattage	Mâle : 126 jours ; femelle : 98 jours

8.3. Alimentation

8.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	1ère période de démarrage	De 1 à 28 jours : 30% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	2ème période de démarrage	De 29 à 55 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 56ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.

8.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation : pourcentage minimum	Les pourcentages minimaux pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes : • « 75 % de céréales », s'agissant là d'une disposition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		explicite par rapport à la réglementation communautaire, La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. • « 80 % minimum de céréales et graines de légumineuses », La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. De plus, le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

8.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids minimum des carcasses avant découpe	Mâle : 4100 g ; femelle 2800 g
C79	Date limite de consommation (DLC)	DLC maximale (jour d'abattage non compris) : - Découpe nue ou sous film : 10 jours - Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 14 jours

8.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai maximum pour atteindre -18°C	Découpes : 2 h
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM maximale après surgélation : 10 mois

9. OIE

9.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	70 g

9.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif maximal par bâtiment	2500 oies
C39	Effectif maximal par site d'élevage	5000 oies
C44	Densité maximale en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : jusqu'à 6 semaines, 10 sujets/m^2 puis 5 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 30 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge. • 3 sujets/m² si claustration les 3 dernières semaines.
C47	Surface minimale du parcours	10 m²/sujet
C46	Age maximal d'accès au parcours	6 semaines
C41	Finition	Une finition en claustration peut être pratiquée pendant les 3 dernières semaines de l'engraissement, la densité d'occupation du bâtiment est alors de 3 sujets/m^2 n'excédant pas au total 15 kg de poids vif par m².
C56	Age minimal d'abattage	140 jours

9.3. Alimentation

9.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 35 jours maximum : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 36ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.

9.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation : pourcentage minimum	Les pourcentages minimaux pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• « 75 % de céréales », s'agissant là d'une disposition explicite par rapport à la réglementation communautaire, La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. • « 80 % minimum de céréales et graines de légumineuses », La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains céréales et produits dérivés. De plus, le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

9.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 3100 g • Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 2700 g
C79	Date limite de consommation (DLC)	DLC maximale en pièce entière nue et sous film (jour d'abattage non compris) : 17 jours

9.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai maximum pour atteindre -18°C	• Pièce entière : 12 h
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM maximale après surgélation : 10 mois

10. CANARD DE BARBARIE

Canard mâle ou femelle de l'espèce Cairina Moschata.

10.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	60 g

10.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif maximal par bâtiment	3200 mâles ou 4000 femelles
C39	Effectif maximal par site d'élevage	12 800 mâles ou 16000 femelles
C42	Caractéristiques de la litière / du caillebotis	• L'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis. • Le caillebotis doit permettre à l'animal de se déplacer sans risque de blessure aux pattes. A cet effet le sol des installations doit être construit sans arête acérée et de telle sorte qu'il supporte de manière adéquate chacune des serres de chaque patte.
C44	Densité maximale en bâtiment	• Mâles : 8 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 35 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge. • Femelles : 10 sujets/m² jusqu'à l'abattage et 25 kg/m² à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge.
C47	Surface minimale du parcours	2 m²/sujet
C46	Age maximal d'accès au parcours	Entre 6 et 8 semaines selon la saison
C56	Age minimal d'abattage	Mâle : 84 jours ; Femelles : 70 jours

10.3. Alimentation

10.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 35 jours maximum : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 36ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.

10.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation : pourcentage minimum	Les pourcentages minimaux pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes : • « 75 % de céréales », s'agissant là d'une disposition explicite par rapport à la réglementation communautaire, La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. • « 80 % minimum de céréales et graines de légumineuses », La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. De plus, le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

10.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : mâle : 2900 g, femelle : 1600 g • Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : mâles : 2300 g, femelle 1250 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	Canard de Barbarie entier nu et sous film : 11 jours Découpe nue ou sous film : 11 jours Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours

10.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai maximum pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h • Découpes : 2 h
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM maximale après surgélation : 10 mois

11. CANARD PEKIN

Canard mâle ou femelle de l'espèce Anas Platyrhynchos.

11.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	60 g

11.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif maximal par bâtiment	3200 mâles ou 4000 femelles
C39	Effectif maximal par site d'élevage	12 800 mâles ou 16 000 femelles
C42	Caractéristique de la litière / du caillebotis	• L'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis. • Le caillebotis doit permettre à l'animal de se déplacer sans risque de blessure aux pattes. A cet effet le sol des installations doit être construit sans arête acérée et de telle sorte qu'il supporte de manière adéquate chacune des serres de chaque patte.
C44	Densité maximale en bâtiment	• Mâles : 8 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 35 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge. • Femelles : 10 sujets/m² jusqu'à l'abattage et 25 kg/m² à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge.
C47	Surface minimale du parcours	2 m²/sujet
C46	Age maximal d'accès au parcours	5 semaines.
C56	Age minimal d'abattage	Mâle : 55 jours ; Femelles : 50 jours

11.3. Alimentation

11.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Mâles : Jusqu'à 26 jours maximum : 50% de céréales minimum Femelles : Jusqu'à 24 jours maximum : 50% de céréales minimum
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 27ème jour pour les mâles et au 25ème jour pour les femelles. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.

11.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation : pourcentage minimum	Les pourcentages minimaux pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes : • « 75 % de céréales », s'agissant là d'une disposition explicite par rapport à la réglementation communautaire, La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. • « 80 % minimum de céréales et graines de légumineuses », La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. De plus, le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

11.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : mâle : 1900 g, femelle : 1650 g • Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : mâles : 1500 g, femelle 1300 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	Canard Pékin entier nu et sous film : 10 jours Découpe nue ou sous film : 10 jours Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 17 jours

11.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai maximum pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h • Découpes : 2 h
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM maximale après surgélation : 10 mois

12. CAILLE

12.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids minimum des œufs à couver	10 g

12.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C36	Dimension du bâtiment d'élevage	Il est possible d'utiliser des bâtiments avec préau. Il s'agit d'un prolongement du bâtiment, couvert, séparé de la volière par un grillage amovible. La communication entre le bâtiment et le préau se fait par des trappes. La surface cumulée du bâtiment et du préau ne peut dépasser 400 m² ; la surface du préau ne doit pas être supérieure à la surface du bâtiment. La volière doit avoir une superficie d'au moins 1 fois la surface totale bâtiment + préau.
C42	Caractéristiques de la litière	L'élevage se pratique au sol sur litière avec un parcours sous volière.
C45	Accès à la volière	La volière doit avoir une superficie de 100 m^2 minimum et d'au moins 1 fois la surface du bâtiment, et une hauteur au moins égale à 2 m.
C46	Age maximal d'accès au préau	L'accès au préau par les trappes du bâtiment doit avoir lieu au plus tard à 20 jours
C43	Effectif maximal par bâtiment	25 000 cailles
C39	Effectif maximal par site d'élevage	100 000 cailles
C44	Densité maximale en bâtiment	• En bâtiment sans préau : 62,5 sujets/m^2 et 25 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge ; • En bâtiment avec préau : 90 sujets/m² jusqu'au 19ème jour puis 62,5 sujets/m² et 25 kg/m² à l'âge minimal d'abattage fixé pour chaque label rouge.
C46	Age maximal d'accès à la volière	30 jours
C71	Age minimal d'abattage	42 jours
C32	Élevage en volière	• Les bâtiments sont munis d'une volière extérieure, d'une surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur supérieure à 2 m. • Les bâtiments sont pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1 000 oiseaux

12.3. Alimentation

12.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 70 % de grains de céréales et produits dérivés.

12.3.2. Communication sur les céréales ou sur le pourcentage de céréales et légumineuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation : pourcentage minimum	Les pourcentages minimaux pour lesquels une communication est possible sont précisés ci-après. Ces communications peuvent alors être les suivantes : • « 75 % de céréales », s'agissant là d'une disposition explicite par rapport à la réglementation communautaire, La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. • « 75 % minimum de céréales et graines de légumineuses », Au stade de l'engraissement chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. De plus, le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

12.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 190 g • Poids minimum éviscéré sans abat (poids sans tarses) : 150 g avec tête, 140 g sans tête
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC maximale (jour d'abattage non compris) en jours : - Caille entière nue et sous film : 11 jours - Découpe nue ou sous film : 9 jours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 14 jours

12.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai maximum pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 6 h • Découpes : 1h30
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM maximale après surgélation : 10 mois

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

Abréviations :

GAEC : Le Groupement agricole d'exploitation en commun, communément appelé GAEC est, une forme de société civile agricole d'un type particulier.

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

OPST : Organismes chargés de la planification et du suivi technique

SST : Sucres solubles totaux exprimés en glucose

SYSAAF : Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français

UAB : Usine d'aliment du bétail

Définitions :

Bande : Ensemble des volailles, du même numéro d'homologation (sauf dans le cas des mini-chapons, chapons, chapons de pintades et poulardes), mises en place le même jour sur un même site d'élevage.

Bâtiment mobile : Bâtiment de structure légère d'une surface maximale de 150 m² dont la largeur n'excède pas 7 mètres. Entre deux bandes de volailles successives, ces bâtiments sont déplacés sur des sites distincts.

Engraissement : Phase de l'alimentation qui démarre après la période de démarrage et qui s'achève juste avant l'abattage. .

Oisillon : Jeune oiseau nouvellement éclos

PCL (Protéines – Collagène – Lipides) : Critère indiquant le pourcentage de protéines « nobles » rapporté au produit dégraissé

PCL en % = 100 x (% protéines - % collagène) / (100 - % lipides)

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