JORF du 26 juillet 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-31

Cahier des charges du label rouge n° LA 11/98 « Poulet blanc fermier élevé en plein air, entier et découpes, frais ou surgelé »

Caractéristiques certifiées communicantes :

1 - Fermier – élevé en plein air
2 - Durée d'élevage 91 jours minimum

3 - Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 80 % minimum de céréales
o*u*
3bis - Alimenté avec 80% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%)

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 3

4. Traçabilité 4

4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 7

5. Méthode d'obtention 11

5.1. Schéma de vie 11
5.2. Sélection 11
5.3. Multiplication / Accouvage 12
5.3.1. Oisillons mis en place 12
5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage 12
5.4. Alimentation des volailles 13
5.5. Élevage 13
5.5.1. Provenance des volailles 14
5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments 14
5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 14
5.5.3. Parcours 14
5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage 14
5.5.5. Enlèvement de la bande 14
5.5.6. Ramassage et transport 15
5.6. Abattage 15
5.6.1. Attente avant abattage 15
5.6.2. Abattage 15
5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 16
5.6.4. Ressuage 16
5.7. Conditionnement des volailles entières 16
5.8. Découpe et conditionnement des découpes 17
5.8.1. Présentations possibles pour la découpe 17
5.8.2. Conditionnement et identification des découpes 17
5.9. Transformation 17
5.10. Surgélation 17

6. Étiquetage 17

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 18

Annexe 1 : Plan d'alimentation 19

1. NOM DU DEMANDEUR

Syndicat Malvoisine
6 allée du 6 juin 1944
91410 DOURDAN
Tél : 01.64.59.65.85 - Tél 09.52.37.06.20 - Fax 09.57.37.06.20
Courriel : info@malvoisine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet à croissance lente, pattes bleues, peau blanche, plumage blanc, fermier élevé en plein air, abattu à 91 jours minimum.

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	≥ 80 %	Pas d'exigences
Age d'abattage	91 jours minimum	Environ 38 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1 - Fermier - élevé en plein air,
2 - Durée d'élevage 91 jours minimum,

La 3e caractéristique certifiée communicante est retenue parmi les 2 options suivantes, selon la formule d'aliments utilisée :

3 - Alimenté avec 100% de végétaux, vitamines et minéraux dont 80% minimum de céréales.
ou
3bis - Alimenté avec 80% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%).

Les produits présentent les caractéristiques sensorielles suivantes :

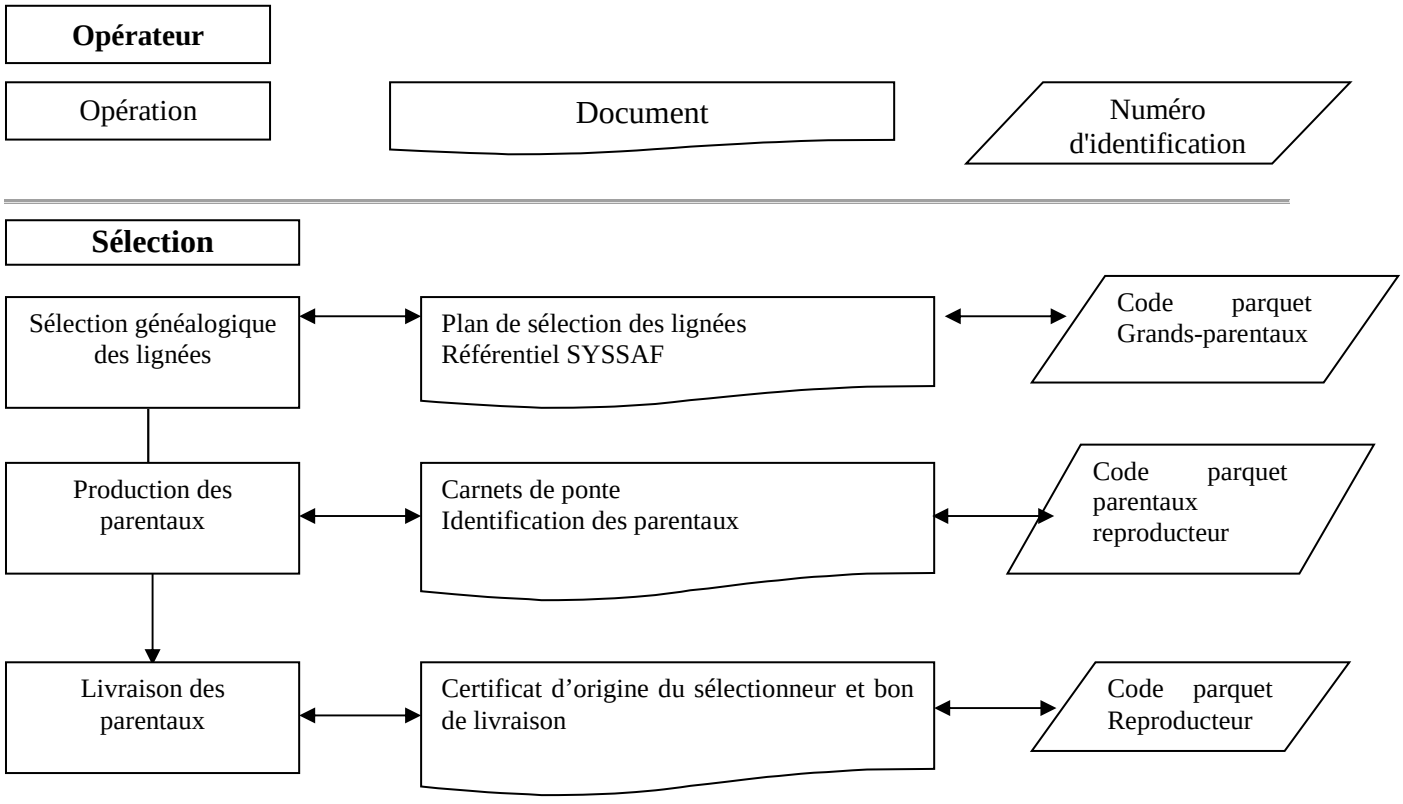
- Chair tendre sans être molle ;
- Jutosité suffisante, agréable en bouche ;
- Flaveur agréable et caractéristique.

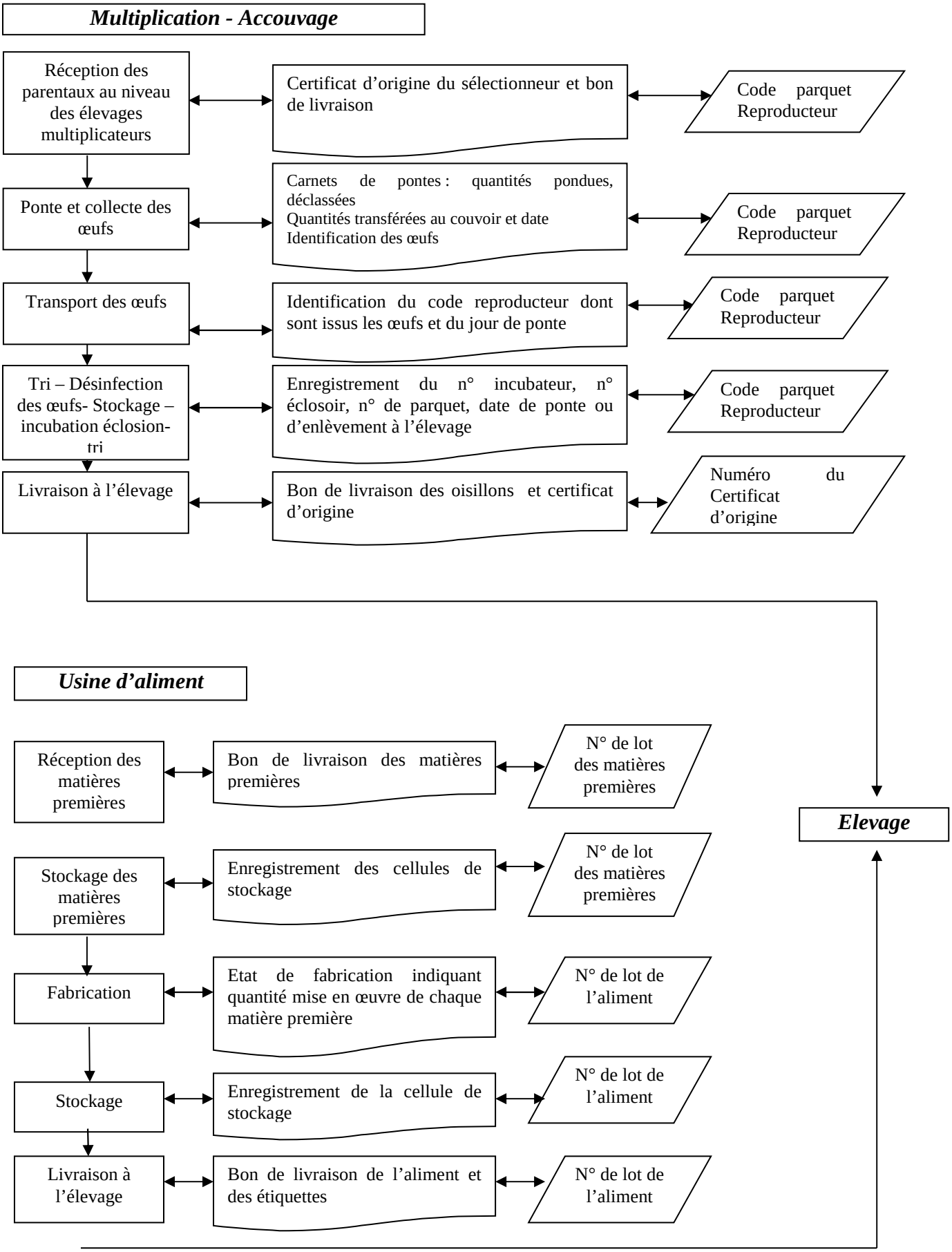
4. TRAÇABILITE

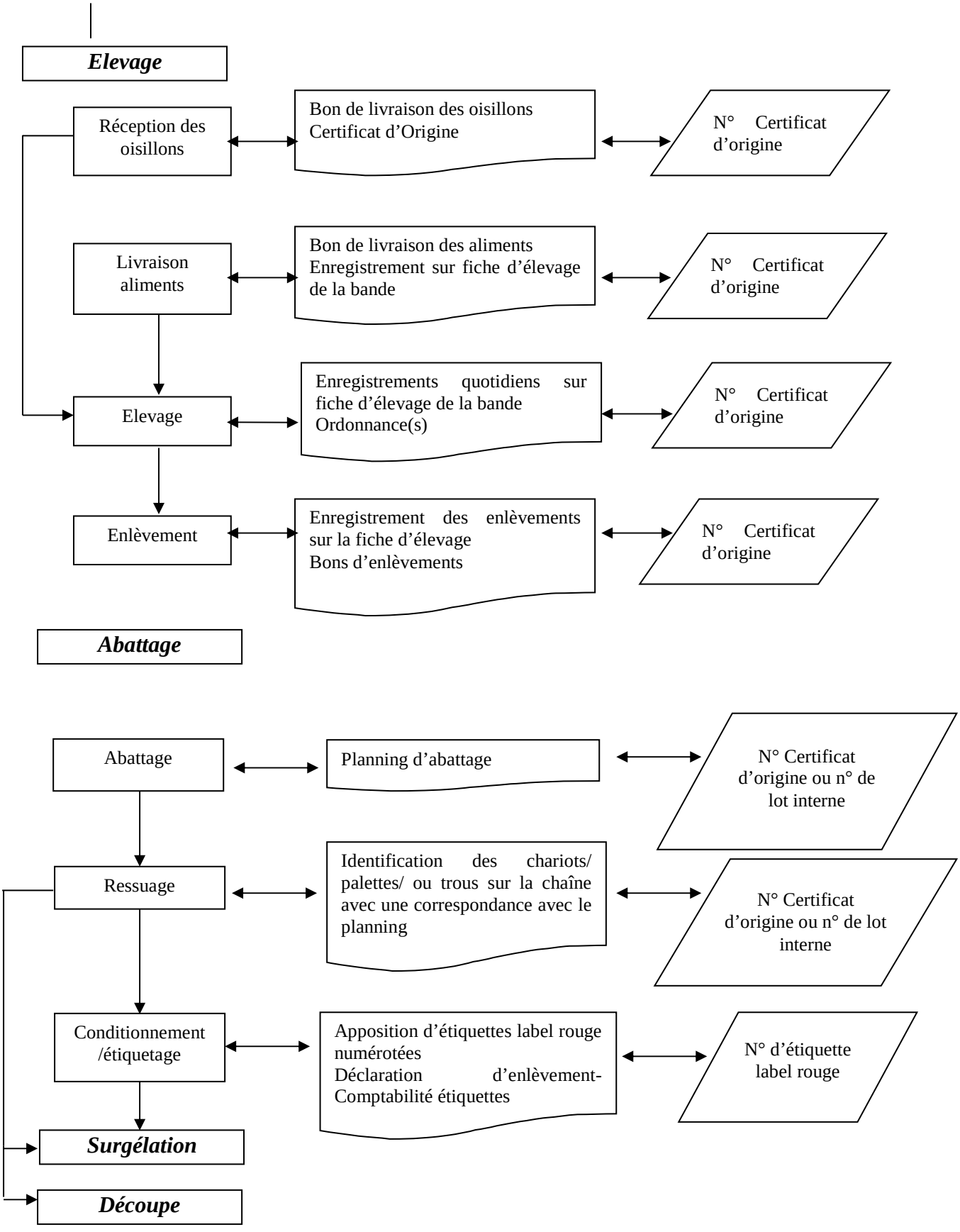
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	**Durée d'archivage et de conservation des documents**	**- Pour les fabricants d'aliments industriels 5 ans** **- Pour les éleveurs : 3 ans** **- Pour les couvoirs et les abattoirs : 12 mois**

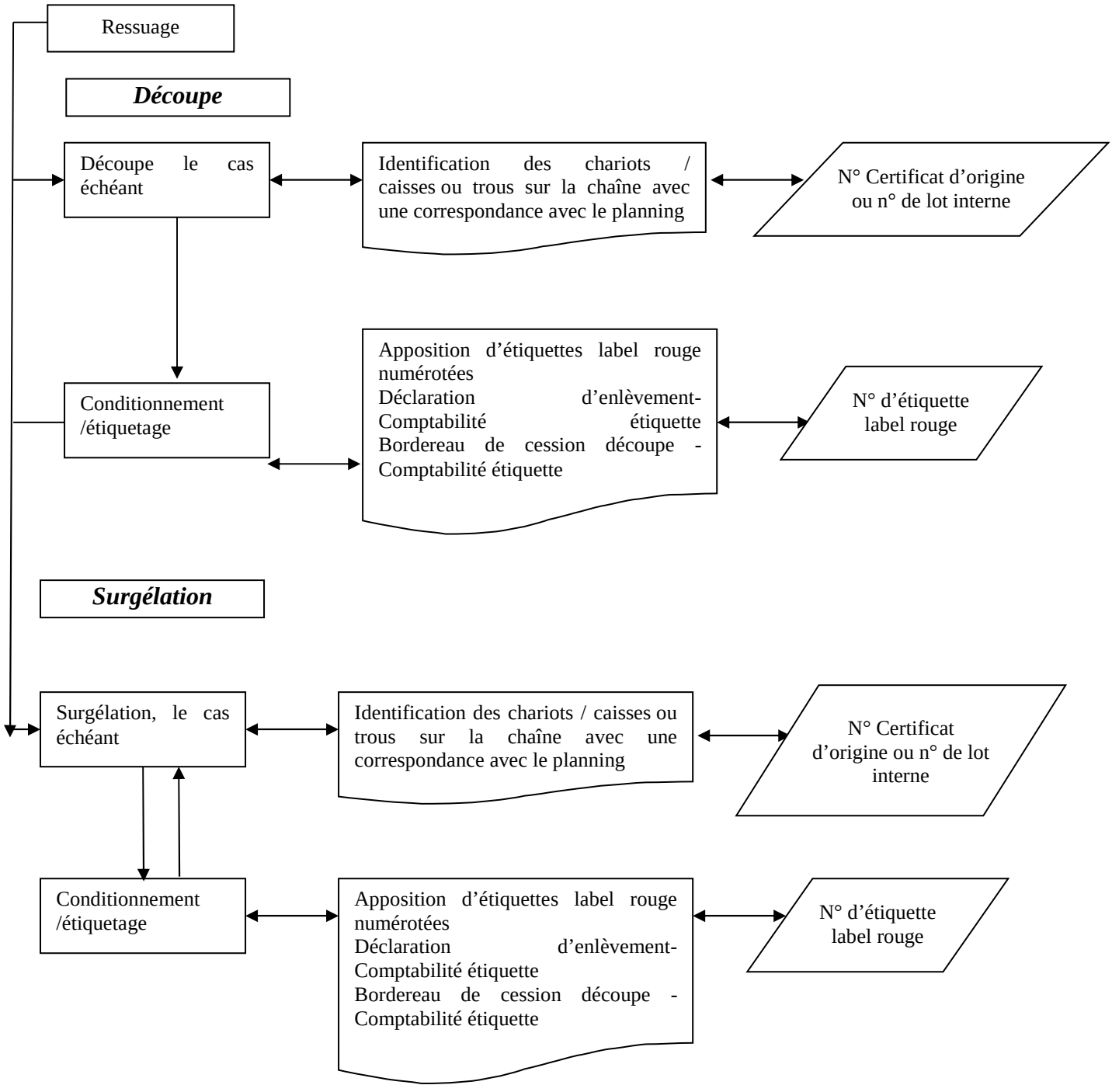
4.1. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :




Multiplication - Accouvage
Réception des parentaux au niveau des élevages multiplicateurs
Certificat d'origine du sélectionneur et bon de livraison
Code parquet Reproducteur
Ponte et collecte des œufs
Carnets de pontes : quantités pondues, déclassées
Quantités transférées au couvoir et date
Identification des œufs
Code parquet Reproducteur
Transport des œufs
Identification du code reproducteur dont sont issus les œufs et du jour de ponte
Code parquet Reproducteur
Tri – Désinfection des œufs- Stockage – incubation éclosion-tri
Enregistrement du n° incubateur, n° éclosoir, n° de parquet, date de ponte ou d'enlèvement à l'élevage
Code parquet Reproducteur
Livraison à l'élevage
Bon de livraison des oisillons et certificat d'origine
Numéro du Certificat d'origine
Usine d'aliment
Réception des matières premières
Bon de livraison des matières premières
N° de lot des matières premières
Stockage des matières premières
Enregistrement des cellules de stockage
N° de lot des matières premières
Fabrication
Etat de fabrication indiquant quantité mise en œuvre de chaque matière première
N° de lot de l'aliment
Stockage
Enregistrement de la cellule de stockage
N° de lot de l'aliment
Livraison à l'élevage
Bon de livraison de l'aliment et des étiquettes
N° de lot de l'aliment
Elevage


Elevage
Réception des oisillons
Bon de livraison des oisillons
Certificat d'Origine
N° Certificat d'origine
Livraison aliments
Bon de livraison des aliments
Enregistrement sur fiche d'élevage de la bande
N° Certificat d'origine
Elevage
Enregistrements quotidiens sur fiche d'élevage de la bande
Ordonnance(s)
N° Certificat d'origine
Enlèvement
Enregistrement des enlèvements sur la fiche d'élevage
Bons d'enlèvements
N° Certificat d'origine
Abattage
Abattage
Planning d'abattage
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Ressuage
Identification des chariots/ palettes/ ou trous sur la chaîne avec une correspondance avec le planning
N° Certificat d'origine ou n° de lot interne
Conditionnement /étiquetage
Apposition d'étiquettes label rouge numérotées
Déclaration d'enlèvement-Comptabilité étiquettes
N° d'étiquette label rouge
Surgélation
Découpe



4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

- **Traçabilité sélection**

La traçabilité doit respecter les exigences définies dans le référentiel SYSAAF.
Le sélectionneur est en mesure d'indiquer sans ambiguïté la succession de bâtiments ayant hébergés un lot de reproducteurs parentaux donné et de remonter jusqu'aux bâtiments ayant hébergés les reproducteurs des lignées dont cette lignée parentale est issue.

Document	Mentions / transmission
Certificat d'origine des poussins reproducteurs parentaux	- Certificat d'origine transmis par le sélectionneur au couvoir mentionnant au minimum : • le numéro de lot, • l'identifiant commercial de la souche, • le sexe, • le nombre.

- **Traçabilité multiplication/accouvage**

Etape	Document / mentions
Identification des parquets de parentaux isolés les uns des autres	- Identifiés par un numéro ou code reproducteur accompagné du certificat d'origine remis au couvoir par le centre de sélection lors de la mise en place.
Mise en ponte - Transmission par le couvoir à l'ODG	- Déclaration des dates de ponte avec les certificats d'origine.
Identification des œufs avant le transport au couvoir	- Identification des œufs à l'élevage multiplicateur avant le transport au couvoir ; - Indication claire de l'ensemble du lot, non effaçable ou séparable du lot.
Identification des œufs par le couvoir	- Identification de la réception à l'éclosion. Une fois éclos, les oisillons sont identifiés.
Identification de chaque lot d'oisillons livrés par le couvoir	- Certificat d'origine par lot mentionnant : • le nom et adresse de l'éleveur, • le n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.
Livraison des oisillons chez l'éleveur	- Certificat d'origine remis à l'éleveur par le couvoir et un exemplaire transmis à l'ODG ; - Bon de livraison remis à l'éleveur ; - Chaque document est signé par l'éleveur et le couvoir.-

- **Traçabilité fabricant d'aliments**

Etape	Document / mentions
Définition du lot d'aliment	- Un lot correspond à une fabrication
Numéro de lot des matières premières	- Nom du fournisseur ; - Date de livraison ; - Quantité ; - Cellule de stockage au niveau de l'usine.
Numéro de lot de l'aliment	- Code ou identification de la formule ; - Date et heure de fabrication ; - N° de lot et quantité des matières premières mises en œuvre ; - Cellule de stockage de l'aliment ; - Bon de livraison aliment mentionnant : • la date de livraison, • la quantité livrée, • la dénomination du produit, • l'identification du camion de livraison, • l'identification de l'éleveur et du bâtiment, • les étiquettes de l'aliment.

- **Traçabilité élevage**

Etape	Document / mentions
Certificat d'origine remis à l'éleveur	- Certificat d'origine remis à la livraison des poussins comprenant: • Un numéro unique de certificat d'origine, • Le numéro de label rouge, • Le croisement utilisé, • Le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons avec les quantités correspondantes, • Le nom et l'adresse de l'éleveur livré et n° de bâtiment livré, • La date d'éclosion et la date de livraison des poussins.
Fiche d'élevage renseignée par l'éleveur (comprenant les données du certificat d'origine)	- Les livraisons d'aliment (les bons de livraisons d'aliments sont conservés par l'éleveur) et les consommations ; - La mortalité ; - Date d'accès au parcours ; - Les traitements prophylactiques et hors

Etape	Document / mentions
	prophylaxie ; - Les dates des enlèvements accompagnées des quantités et du nom de l'abattoir qui enlève ; - Les éléments du nettoyage et de la désinfection du bâtiment après enlèvement de la bande (date de dernier enlèvement, date de désinsectisation, date d'enlèvement du fumier, date de lavage du bâtiment, date de la première désinfection du bâtiment).
Fiche d'élevage renseignée par la structure de suivi	- Eléments du plan de surveillance interne.
Après enlèvement de la bande - Transmission par l'éleveur à l'abattoir, à l'OPST et à l'ODG	- Feuillet de la fiche d'élevage.
Bon d'enlèvement remis à l'enlèvement de la bande	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.

- **Traçabilité abattoir-atelier de découpe-surgélation**

Etape	Document / mentions
Enlèvement / arrivée à l'abattoir	- Le nom de l'abattoir ; - Le nom de l'éleveur ; - Le numéro unique du certificat d'origine de la bande enlevée et la quantité ; - L'identification du bâtiment ; - La date d'enlèvement et l'heure de départ du camion de l'élevage.
Préparation des lots	- Pour chaque lot, le planning d'abattage définit l'ordre d'abattage ainsi que le numéro interne d'abattage ; - N° de lot interne (lien avec le numéro de certificat d'origine).
Flux matière	- Comptabilité matière ; - Comptabilité étiquettes.
Déclarations d'enlèvement-comptabilité étiquettes de l'abattoir transmises à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - La quantité enlevée ; - La quantité abattue ; - La date d'enlèvement ;

Etape	Document / mentions
	- La date d'abattage ; - La quantité de carcasses déclassées ; - La quantité de carcasses cédées à l'atelier de découpe ; - La quantité de carcasses saisies ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si la volaille est commercialisée en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité d'étiquettes utilisées ; - Le nombre de pièces par colis dans le cas de vente en vrac.
Bordereau de cession découpe transmis à l'ODG	- Numéro de certificat d'origine ; - Nom de l'éleveur ; - Nom de l'abattoir cédant ; - Nom de l'atelier de découpe ; - Date d'abattage des volailles ; - Le nombre de volailles cédées ; - Date et heure de découpe des volailles ; - Pour chaque découpe le colisage (vrac, barquette et nombre de pièce dans chaque colis) ; - Le code étiquette label rouge apposée sur les volailles, (ce code permet de connaitre si les découpes sont commercialisées en frais ou en surgelé) ; - Le numéro de la première étiquette utilisée ; - Le numéro de la dernière étiquette utilisée ; - La quantité des étiquettes utilisées.
Transfert entre entreprise transmis à l'ODG	- Bon de transfert.

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Multiplication / Accouvage

5.3.1. Oisillons mis en place

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S2</td><td>Conformité du croisement avec le produit terminal</td><td>Poulet à pattes bleues cou nu
<table>
<tr><td>♂
♀</td><td>S99PB</td><td>T55NPB</td></tr>
<tr><td>SA51Noire</td><td>-</td><td>T551NNPB</td></tr>
<tr><td>P6N</td><td>S96PB</td><td>T556NPB</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>S3</td><td>Respect de la charte du SNA</td><td>La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation du respect de la Charte de Qualité du Syndicat Nationale des Accouveurs dans les couvoirs définissant des normes d’installation et de fonctionnement visant à prévenir l’apparition et l’extension des infections salmonelliques et notamment :
- conception du couvoir : partie propre / partie sale, marche en avant ;
- nettoyage et désinfection du couvoir ;
- hygiène du personnel.</td></tr>
<tr><td>S4</td><td>Maitrise de l’expression du potentiel génétique des troupeaux</td><td>Au niveau des élevages de multiplication, les conditions générales doivent permettre l'expression du potentiel génétique des troupeaux et les parquets de parentaux sont isolés.</td></tr>
</table>

5.3.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Modalités de contrôle du poids minimum des œufs à couver et de l’homogénéité des œufs à couver	- Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématiquement pendant au minimum 3 semaines et jusqu’à l’obtention de manière stable du poids minimum de 50 grammes. Au-delà de cette période, un contrôle mensuel est réalisé afin de vérifier le maintien dans le temps du poids minimum défini et l’homogénéité des œufs à couver. - Ce calibrage (mécanique ou visuel ou autre système analogue apportant les mêmes garanties) systématique peut avoir lieu au niveau de l’élevage de multiplication et/ou au couvoir.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Tri des œufs	Les œufs fêlés, sales ou cassés sont éliminés avant la désinfection.
S7	**Poids minimum des œufs à couver**	**50 grammes**
S8	Tri des poussins avant livraison	Les sujets non conformes (chétifs, malformés, manquants de vigueur ou dont l'ombilic est mal cicatrisé) sont éliminés.
S9	Contenu et remise du certificat d'origine	Le couvoir établit pour chaque lot d'oisillons un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment : • nom et adresse de l'éleveur, • n° de bâtiment livré, • le numéro du label rouge, • le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les oisillons, • la date d'éclosion, • la date de livraison, • le nombre d'oisillons livrés.

5.4. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	**Maitrise de la qualité de l'alimentation**	**La fabrication d'aliment à la ferme est interdite.**
S11	**Pourcentage de céréales et produits dérivés**	**Le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieure à 80%.**
S12	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1.*

5.5. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Planification des mises en place	- Les mises en place de volailles sont planifiées et organisées par des entreprises responsables de la planification en fonction des besoins des abattoirs. - Le planning prévisionnel des lots mis en place est transmis à l'ODG.

5.5.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Composition de la bande - mesures complémentaires	- Chaque bâtiment est bien identifié et séparé, - Chaque bâtiment a son propre silo pour le stockage de l'aliment, - Chaque bâtiment est indépendant l'un de l'autre vis-à-vis de la distribution d'aliment, de la distribution d'eau, de la ventilation, - Chaque bâtiment a sa propre fiche d'élevage.

5.5.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Exposition des bâtiments	- La disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants. - Selon les régions et l'orientation des bâtiments des coupe-vents peuvent être nécessaires.

5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Aménagement des parcours	- Des mangeoires et des abreuvoirs peuvent être présents sur le parcours. - Les arbres peuvent être disposés dans une haie ou autour du parcours.

5.5.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Interventions sur les animaux	- Le débecquage et le désonglage sont interdits. - L'utilisation d'œillères («lunettes ») est interdite.
S41	Maitrise des supplémentations à visée antiparasitaires	Les supplémentations à visée antiparasitaires sont interdites dans les 6 jours précédant la date d'abattage.

5.5.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	**Age minimal d'abattage**	**91 jours**

5.5.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19	Conditions de ramassage des volailles	L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée, dans le respect du bien-être animal.
S20	Conditions de transport	- Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de système d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. - Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport.

5.6. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Maitrise des conditions d'attente des volailles	- Les volailles sont protégées soit par des quais couverts, protégés des intempéries soit dans des containers protégés en fonction du temps. - Le sol des quais d'attente est soit bétonné soit enrobé.
S22	Modalités d'identification des lots sur les quais	- Les volailles sont stockées sur le quai soit en caisses soit en containers. - Chaque lot de volailles est stocké ensemble par pile, rangée et clairement séparés des autres lots.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Agrément des abattoirs	Les abattoirs doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S24	Conditions de dépalettisation des volailles	La dépalettisation est réalisée manuellement ou automatiquement en douceur.
S25	Conditions d'accrochage des volailles	L'accrochage est effectué dans la pénombre et dans une ambiance calme.
S26	Conditions d'étourdissement des volailles	- Le procédé d'étourdissement, qu'il soit électrique ou gazeux doit être réalisé dans une ambiance limitant le stress des animaux. - L'étourdissement ne doit pas provoquer l'arrêt cardiaque et est réalisé dans une ambiance calme.
S27	**Conditions de saignée (durée)**	- **La durée de la saignée est ≥ 1 minute 35**. - Les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'étourdissement.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	**Conditions d'échaudage et de plumaison**	**La température de l'eau du bac d'échaudage doit être comprise entre 49°C** et 55°C.

5.6.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Caractéristiques complémentaires des carcasses labellisables	Peau fine et pas trop grasse.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	**Durée de ressuage**	- **Au minimum 2 heures.** - **Cette durée minimale pourra être revue si l'abattoir justifie par le biais d'essais contrôlés par l'organisme certificateur de sa capacité à amener progressivement les produits à une température à cœur inférieure à 4°C en moins de 2 heures.**
S31	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La température des produits en cours de stockage doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.7. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32	Température de l'atelier de conditionnement	La température ne dépasse pas 12°C.
S33	Températures de stockage des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S34	Températures de transport des volailles entières et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35	Agrément des ateliers de découpe	- Les ateliers de découpe doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir abattre et commercialiser des volailles label rouge.
S36	Températures de stockage des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.8.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37	Températures de transport des découpes et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être comprise entre 0 et + 4°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

5.9. Transformation

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38	Agrément des ateliers de surgélation	Les ateliers de surgélation doivent avoir un agrément vétérinaire communautaire (CE) pour pouvoir surgeler et commercialiser des volailles label rouge.
S39	Températures de stockage et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.
S40	Températures de transport et suivi métrologique des appareils de mesures	- La chaîne du froid est strictement respectée au cours du transport des produits dont la température doit être inférieure ou égale à -18°C. - Les appareils de mesure de la température doivent faire l'objet d'un suivi métrologique.

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C	Élevage en bande unique	Documentaire et/ou Visuel
C	Surface des bâtiments d'élevage	Documentaire **et/ou Visuel**
C	Age d'accès au parcours	Documentaire **et visuel**
C	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire
S11	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire
S18	Age d'abattage	Documentaire
S23	Agrément des abattoirs	Documentaire
S31	Température en sortie de ressuage	Documentaire et/ou Visuel
S35	Agrément des ateliers de découpe	Documentaire
S38	Agrément des ateliers de surgélation	Documentaire

* C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

« Alimenté avec 80 % de céréales»	**Période de démarrage**		**Période d'engraissement**			
	Aliment démarrage		**Aliment croissance**		**Aliment finition***	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 76 jours maximum***		***De 77 jours minimum à l'abattage***	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée**			
Céréales et dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
- Maïs	5	50	5	60	5	60
- Sorgho	0	50	0	60	0	60
- Blé	5	70	5	80	5	80
- Orge	0	20	0	20	0	20
- Seigle	0	15	0	25	0	25
- Triticale	0	50	0	60	0	60
- Avoine	0	10	0	20	0	20
Autres céréales et dérivés (riz, millet, épeautre …) Valeur pour chaque céréale	0	15	0	20	0	20
Dérivés	Le pourcentage de dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble "céréales et dérivés de céréales"					
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	50	0	30	0	30
Tourteaux (précisés soja, tournesol, colza)	0	50	0	30	0	30
Graines	0	30	0	30	0	30
Huiles végétales brutes et raffinées	0	5	0	5	0	5
Autres oléagineux et dérivés Valeur pour chaque produit	0	10	0	10	0	10
Graines de légumineuses et produits et dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Tubercules et racines et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	15	0	15
Betterave, pommes de terre	0	10	0	15	0	15
Autres graines et fruits et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	10	0	10	0	10
Raisin	0	10	0	10	0	10

« Alimenté avec 80 % de céréales»	**Période de démarrage**		**Période d'engraissement**			
	Aliment démarrage		**Aliment croissance**		**Aliment finition***	
Matières Premières	***de 0 à 28 jours maximum***		***de 29 jours minimum à 76 jours maximum***		***De 77 jours minimum à l'abattage***	
Grains de Céréales et produits dérivés :	**50 % minimum**		**80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée**			
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés :	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	20	0	20
Luzerne et ses dérivés	0	15	0	20	0	20
Autres plantes, algues et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0	15	0	15	0	15
Mélasse de canne à sucre	0	5	0	5	0	5
Sucre	0	5	0	5	0	5
Algues marines	0	5	0	5	0	5
Produits laitiers et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre	-	-	-	-	5	7
Minéraux et produits dérivés	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***	**% *Mini***	**% *Maxi***
	0,2	6	0,2	6	0,2	6

* La phase de finition aux produits laitiers est facultative. La caractéristique certifiée communicante « Alimenté avec 80% minimum de céréales, finition aux produits laitiers (5%) » n'est autorisée sur l'étiquetage que si les produits laitiers représentent au moins 5% en poids de la formule d'aliment administrée pendant la période de finition d'une durée de 14 jours au moins.

Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%
La distribution éventuelle de céréales en grains dans le bâtiment ou sur le parcours est possible