JORF du 2 juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-27

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA 02/84

« PINTADE FERMIERE ENTIERE ET DECOUPES, FRAICHE ET SURGELEE »

Caractéristiques certifiées communicantes

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

SOMMAIRE

I TRONC COMMUN 4
1 Groupement demandeur 4
2 Nom du label rouge 4
3 Description du produit 4
4 Traçabilité 4
4.1.Identification du produit 4
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 4
4.3. Schéma de traçabilité - C 1 7
5 Méthode d'obtention 7
5.1 Alimentation 9
5.1.1 Matières premières autorisées 9
5.1.2 Teneur des aliments en matières grasses 9
5.1.3 Additifs autorisés 9
5.1.4 Aliments médicamenteux 9
5.2 Elevage 9
5.2.1 Provenance des volailles 9
5.2.2 Bâtiments 10
5.2.3 Parcours 12
5.2.4 Conditions sanitaires d'élevage 12
5.2.5 Vide sanitaire 12
5.3 Ramassage et transport à l'abattoir 12
5.4 Abattage 13
5.4.1 Attente avant abattage 13
5.4.2 Process d'abattage 13
5.4.3 Sélection et pesée des carcasses labellisables 13
5.4.4 Ressuage 14
5.5 Conditionnement des volailles entières 14
5.6 Découpe 14
5.6.1 Critères particuliers à la découpe 14
5.6.2 Présentations possibles des découpes 15
5.6.3 Conditionnement et identification des découpes 15
5.7 Surgélation 15
6 Etiquetage 15
7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation 15
II FICHE PRODUIT 16
1 Groupement demandeur 16
2 Nom du label rouge 16
3 Description du produit 16
3.1 Présentation du produit 16
3.2 Comparaison avec le produit courant 17
4 Traçabilité 19
5 Méthode d'obtention 19
5.1 Sélection et Multiplication 19

5.2 Alimentation 20
5.3 Elevage 21
5.3.1 Provenance des volailles 21
5.3.2 Bâtiments 21
5.3.3 Caractéristiques des parcours 22
5.3.4 Vide sanitaire 22
5.4 Abattage 22
5.4.1 Process d'abattage 22
5.4.2 Sélection et pesée des carcasses labellisables 23
5.4.3 Ressuage 23
5.5 Conditionnement des pintades entières 23
5.6 Découpe 23
5.6.1 Critères particuliers à la découpe 23
5.6.2 Conditionnement des découpes 24
5.7 Surgélation 24
6 Etiquetage **24**
7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation **25**

I TRONC COMMUN

1 Groupement demandeur

Organisme de défense et de gestion (ODG) :

VENDEE QUALITE
Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON Cedex
Tél. : 02.51.36.82.51
e-mail : contact@vendeequalite.fr

2 Nom du label rouge

Voir fiche produit

3 Description du produit

Voir fiche produit

4 Traçabilité

4.1.Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇨ Sélectionneur :
Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accouveurs : certificats d'origine des reproducteurs

⇨ Multiplicateur/Accouveur :
Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇨ Eleveur :
Identification de chaque bande de volailles

⇨ Abattoir :
Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

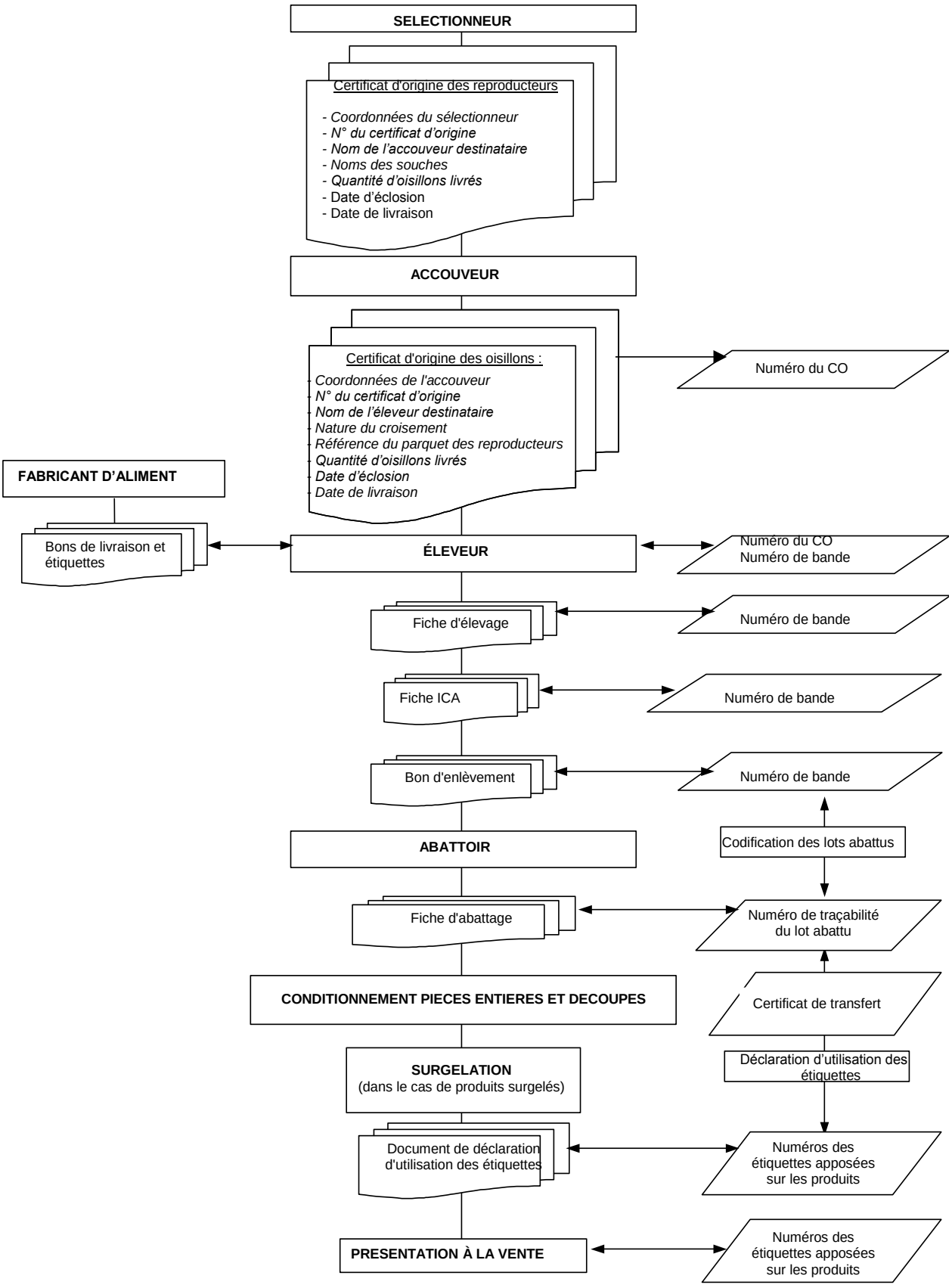
La traçabilité doit permettre, à l'aide des différents moyens d'identification mis en œuvre pour chaque étape d'élaboration du produit final, de retrouver toutes les caractéristiques des volailles Label rouge.
Les documents ou éléments d'identification utilisés doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs.
Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accouveur qui transmet à ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- nom et adresse du sélectionneur - nom et adresse du multiplicateur - nom et adresse de l'accouveur destinataire - nombre total de parentaux livrés - nombre de mâles et souche correspondante - nombre de femelles et souche correspondante - date d'éclosion des mâles et des femelles - date de livraison des mâles et des femelles
Accouveur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accouveur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abattoir	Bons d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Eleveur transmet à Abattoir (48 heures avant abattage du lot) Et à ODG	Fiche ICA (information chaîne alimentaire)	L'ensemble des mentions réglementaires dont le numéro de bande
Abattoir	Fiche d'abattage	- Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits

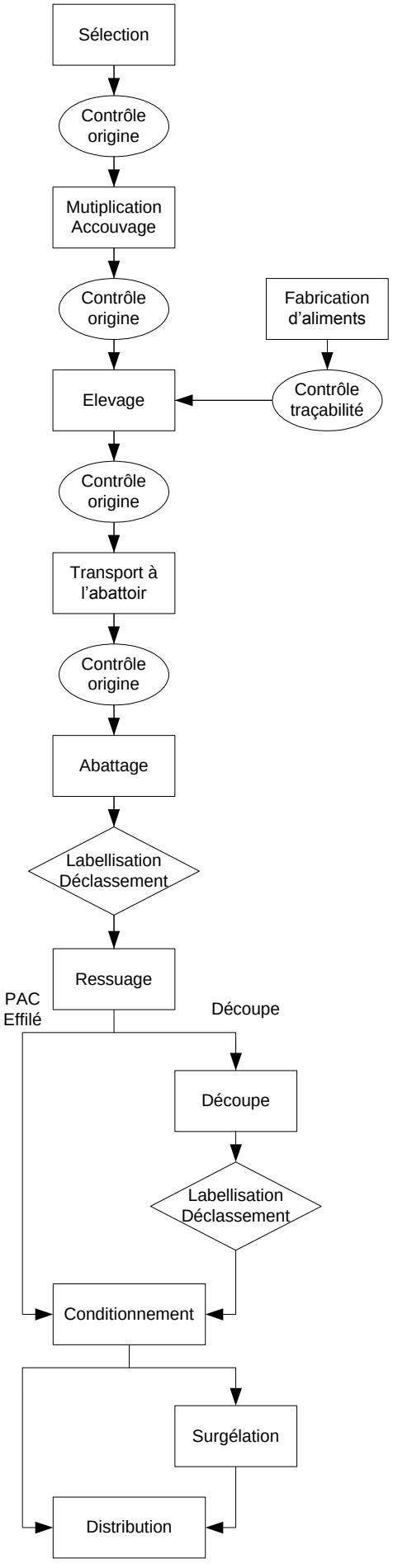
Etape	Documents de référence	Mentions portées
Abattoir transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	- Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abattoir et/ou atelier de découpe transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accouveur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre de oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

L'ensemble des documents doit être conservé, à chaque étape, pendant une période de 3 ans. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.3. Schéma de traçabilité - C 1



5 Méthode d'obtention

Etapes	Points de maîtrise
	Création et maintien de lignées (C 2) Production des parentaux (C 3) Homogénéité des animaux d'1 jour (C 4) Délai de livraison des animaux d'1 jour (C5) Matières premières autorisées (C 6) / Additifs autorisés (C 8) / Aliments médicamenteux (C 9) Teneur des aliments en matières grasses (C 7) Plan d'alimentation et pourcentage de céréales (C 10 / C 11) Provenance des volailles (C 12 / C 13 / C 14 / C 15) Caractéristiques des bâtiments (C 16 / C 17 / C 18 / C 19 / C 20 / C 21 / C 22 / C 23 / C 24) Caractéristiques des parcours (C 25 / C 26 / C 27) Conditions sanitaires d'élevage (C 29) Vide sanitaire (C 30) Enlèvement des volailles (C 31 / C 32) Ramassage et transport à l'abattoir (C 33 / C 34) Attente avant abattage (C 35 / C 36 / C37) Process d'abattage (C 38 / C 39 / C 40) Sélection et pesée des carcasses labellisables (C 41 / C 42) Ressuage (C 43 / C 44) Critères particuliers à la découpe (C 50 / C 51) Présentations possibles des découpes (C 52) Conditionnement des volailles entières (C 45 / C 46 / C 47 / C 48) Conditionnement des découpes (C 53 / C 54) Surgélation (C 85 / C 86 / C 87 / C 88)

5.1 Alimentation

5.1.1 Matières premières autorisées

C 6 Les matières premières autorisées, constitutives de l'aliment, sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.

Les catégories de matières premières autorisées sont listées ci-dessous. 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, pomme de terre
- Autres graines et fruits, et produits dérivés : raisin
- Fourrages, y compris 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

5.1.2 Teneur des aliments en matières grasses

C 7 Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

5.1.3 Additifs autorisés

C 8 Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

5.1.4 Aliments médicamenteux

C 9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

5.2 Elevage

L'organisation de production doit diffuser à chaque éleveur, pour application, un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours…) ainsi qu'une charte sanitaire à respecter (cf C 17).

5.2.1 Provenance des volailles

C 12 Les volailles proviennent des croisements définis à la caractéristique C 3, croisements reconnus en croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

C 13 Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10% du cheptel mis en production sous label rouge.

Seuls peuvent être labellisables, après avis favorable de l'organisme certificateur, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

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

C 14 L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.

C 15 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 toléré à condition de pouvoir différencier les animaux (identification morphologique : plumage de couleur différente par exemple). De plus, ceux-ci doivent être dans des bâtiments séparés et identifiés et les parcours doivent être parfaitement distincts et sans communication entre eux.

Les animaux d'un jour d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les animaux d'un jour doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label rouge (un seul croisement).

5.2.2 Bâtiments

C 16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair Label Rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.
La spécialisation « label rouge» s'entend par site d'exploitation. Ainsi une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge et un autre à une production de volailles standards.

C 17 Les critères suivants pour l'implantation des bâtiments doivent être respectés :
- Implantation favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…)
- Insertion des bâtiments dans leur environnement (couleur des toits en harmonie avec le paysage)

Les critères suivants, pour l'aménagement des bâtiments, doivent être respectés :
- 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
- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments

Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage, les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire :

- Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter :
  - deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties
  - un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence)
  - un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et désinfection du sol
  - une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements)
  - une poubelle
  - au moins deux portemanteaux
  - des pédisacs et tenues pour les visiteurs.

  Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

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

spécifiques pour le bâtiment. Ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

- Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.

C 18 Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17/05/93, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.

C 19 Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006, la profondeur minimale du parcours, placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.
La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C 20 Les caractéristiques ci-dessous doivent être respectées :

Surface maximale utilisable par bâtiment : 400 m².
Largeur maximale du bâtiment : 9 mètres
Hauteur minimale des trappes : 0,35 mètres
Largeur minimale combinée des trappes : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment

C 21 Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que :

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

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

C 22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage.
L'effectif maximal des volailles par bâtiment par site d'exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans la fiche espèce.
Toute exploitation dispose au maximum :

- De 2 sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles
- De 4 sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif telles que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans la fiche espèce.
L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. Chaque site dispose d'un accès indépendant.
La distance entre 2 sites d'une même exploitation doit être de 100 m minimum

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

C 23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.
Dans le cas de température inférieure ou égale à –5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

C 24 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. En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis.

5.2.3 Parcours

C 25 L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label rouge. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

Hors décision réglementaire, l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.

Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.
La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.

C 26 Le parcours doit être en majeure partie recouvert de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple arbres, arbustes, haies coupe-vent).
Les parcours doivent disposer d'espaces arborés présentant au minimum 20 arbres.

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

5.2.4 Conditions sanitaires d'élevage

C 29 Traitements
Lors des 10 derniers jours avant abattage, aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

5.2.5 Vide sanitaire

C 30 Le nettoyage et la désinfection du bâtiment (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).
Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des 3 derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre un assèchement le plus complet possible du matériel et des locaux.

Dans le cas de bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage :
- Soit il y a un écart de 3 semaines minimum entre les mises en place ; dans ce cas, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins 1 fois par an
- Soit il y a un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes (exemple : parcours non contiguë, baguage, phénotype, …) : dans ce cas, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

5.3 Ramassage et transport à l'abattoir

C 33 Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.
Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

C 34 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir sont enregistrées.

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

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

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

5.4 Abattage

5.4.1 Attente avant abattage

C 35 Lors de l'attente avant abattage, les volailles sont protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Pour cela, elles sont mises à l'abri et par temps très chaud, une brumisation d'eau permet de rafraîchir l'air.

C 36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, un temps d'attente de 30 minutes minimum doit être respecté avant abattage.
Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C 37 Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai et identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.4.2 Process d'abattage

Le process doit respecter les critères suivants :

C 38 Les volailles labellisables sont abattues en priorité, en aucun cas après des poules.

C 39 L'anesthésie est électrique ou gazeuse.
Dans le cas d'une anesthésie électrique, l'attrapage et l'accrochage des volailles se fait dans la pénombre pour limiter le stress des animaux. Les volailles sont manipulées sans brusquerie.
Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles restent dans les cages lors de l'anesthésie. Ensuite, une fois anesthésiées, elles sont attrapées et accrochées. Le niveau de stress dans ce cas là est ainsi très réduit.

5.4.3 Sélection et pesée des carcasses labellisables

C 41 Des contrôles effectués tout au long du process permettent de s'assurer du respect de ces critères, notamment lors de l'anesthésie, la plumaison, l'éviscération et le lavage carcasse.

Par ailleurs, un tri est effectué avant l'entrée en ressuage selon l'aspect général de la carcasse (retraits, saisies et déclassés).

5.4.4 Ressuage

C 44 Le nettoyage et la désinfection du local de ressuage doit avoir lieu au moins une fois par jour dans le cas où le ressuage et le stockage sont séparés. Dans le cas contraire, le vide total doit avoir lieu au moins une fois par semaine.

5.5 Conditionnement des volailles entières

Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.

C 45 Chaque UVC de volailles doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, la traçabilité est assurée jusqu'à l'utilisateur final au moyen de l'étiquette de labellisation avec le numéro individuel d'identification.

C 47 Les présentations prêt à cuire (PAC) et effilé sont autorisées. Dans le cas d'une présentation PAC sous film, le cache pattes est obligatoire en l'absence de tarses.
Modes de conditionnement : nu, sous film.
Les étiquettes (estampille sanitaire, étiquette DLC ou étiquette poids/prix, étiquette commerciale) doivent être visibles. Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire ou permanente est autorisée dans les conditions suivantes :
Les opérations de ressuage, d'estampillage et d'apposition de la DLC est effectué 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.

C 48 Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des établissements 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 considéré, la date d'abattage ou la DLC, informations fournies par l'abattoir avant expédition.
Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité.

5.6 Découpe

5.6.1 Critères particuliers à la découpe

C 50 L'organisation doit permettre de séparer les opérations de découpe des volailles label rouge de celles des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe des lots de volailles label rouge différents. Pour cela, soit la ligne de découpe est réservée à la découpe de volailles label rouge dans des créneaux horaires définis, soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe de volailles label rouge. Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.6.2 Présentations possibles des découpes

C 52 L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de classe A. Elles doivent être notamment exemptes :

- de toutes matières étrangères,
- de souillures ou sang,
- de toute odeur étrangère,
- de taches visibles de sang.

Les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables pouvant présenter de légers défauts (non classables en A).
Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur.

5.6.3 Conditionnement et identification des découpes

C 53 Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque UVC doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.
Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, la traçabilité est assurée jusqu'à l'utilisateur final au moyen de l'étiquette de labellisation avec le numéro individuel d'identification. Une étiquette est collée sur chaque UVC.

5.7 Surgélation

Les éléments suivants doivent être respectés :

C 85 L'organisation doit permettre de séparer les opérations de surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles. Pour cela, la séparation se fait dans le temps (surgélation des volailles label rouge dans des créneaux horaires définis) ou dans l'espace (chaque lot de volailles label rouge est séparé physiquement des volailles non label rouge et identifié).

C 87 L'étiquetage des produits surgelés comporte, outre les obligations réglementaires :
- la mention « surgelé » dans la dénomination de vente
- les conseils particuliers de conservation et de décongélation

C 88 Pour permettre le contrôle des critères à respecter et de la traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent les opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

6 Etiquetage

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

- le logotype label rouge, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du cahier des charges,
- les caractéristiques certifiées communicantes,
- l'acronyme du nom de l'ODG ainsi que l'adresse de l'ODG.

Les produits abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Voir fiche produit

II FICHE PRODUIT

1 Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

2 Nom du label rouge

PINTADE FERMIERE ENTIERE ET DECOUPES FRAICHE ET SURGELEE LABEL ROUGE

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit

	Pintade entière	Découpes de pintades
Mode de présentation	- éviscéré, sans abats - effilé	Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur
Mode de commercialisation	frais et surgelé	
Emballage en présentation frais et surgelé	- sous film - nu - sous atmosphère modifiée - sous vide	
Critères physiques	Poids minimum éviscéré sans abats : 850 g Poids minimum effilé : 1100 g Critères classe A	Critères classe A
Durée de vie *(validée avec le protocole de validation des durées de vie de la FIA – Décembre 07)*	Frais : - sous film, nu : 11 jours après abattage (jour d'abattage non compris) - sous atmosphère modifiée, sous vide : 15 jours après abattage (jour d'abattage non compris) Surgelé : 10 mois après surgélation	

3.2 Comparaison avec le produit courant

Pour les volailles entières, le produit courant est une pintade fraîche (issue d'un produit terminal non utilisé en label rouge) présentée sous le même mode de présentation que le produit label rouge (PAC ou effilé) ; ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé. Il est issu d'une pintade élevée en claustration, avec une densité d'élevage non limitée (densité courante : 16 pintades / m², 13 pintades / m² seulement en label rouge). Il n'y a pas de contraintes minimum à respecter en terme de taux de céréales, contrairement à la pintade label rouge (75% minimum). Cette pintade standard est abattue à 77 jours maximum.
Pour les pièces de découpe, le produit courant de référence est un produit réalisé à partir des volailles entières courantes définies ci-dessus.

Etape du process	Pintade standard	Pintade fermière Label Rouge	Exigence minimale de la notice technique
SELECTION ET MULTIPLICATION			
Nombre de croisements autorisés	Pas de limitation du nombre de croisements	Limité à 3 croisements provenant de la même catégorie	Limité à 3 croisements provenant de la même catégorie
ALIMENTATION			
Type de matières premières utilisées	Pas de contraintes de taux minimal de céréales ou autre matière première, hormis les contraintes zootechniques.	Alimentation d'origine végétale et minérale Liste positive de matières premières autorisées 75 % minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous produits de céréales pendant la phase d'engraissement ; chaque formule d'aliments contenant au minimum 70% de céréales Taux de matières grasses limité à 6%	Alimentation d'origine végétale et minérale Liste positive de matières premières autorisées 75 % minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous produits de céréales pendant la phase d'engraissement ; chaque formule d'aliments contenant au minimum 70% de céréales Taux de matières grasses limité à 6%
ELEVAGE			
Taille du bâtiment	Non limitée	Surface maximale des bâtiments : 1600 m² par site d'exploitation Taille du bâtiment limitée à 400 m².	Surface maximale des bâtiments : 1600 m² par site d'exploitation Taille du bâtiment limitée à 400 m².
Densité	Non limitée Densité courante : 16 / m²	Limitée à 13 pintades / m² soit 25 kg de poids vif maximum / m²	Limitée à 13 pintades / m² soit 25 kg de poids vif maximum / m²
Parcours extérieur	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur	Surface minimale du parcours : 2 m² par pintade Accès au parcours entre 6 et 8 semaines selon la saison	Surface minimale du parcours : 2 m² par pintade Accès au parcours entre 6 et 8 semaines selon la saison
Traitements	Respect des délais de retrait	Aucun traitement 10 jours avant abattage	Aucun traitement 10 jours avant abattage
Durée d'élevage	Durée d'élevage maximum 77 jours	Durée d'élevage : 94 jours minimum	Durée d'élevage : 94 jours minimum

Etape du process	Pintade standard	Pintade fermière label rouge	Exigence minimale de la notice technique
TRANSPORT			
Distance élevage / abattoir	Respect de la réglementation en vigueur	Durée de transport inférieure à 3 heures maximum	Durée de transport inférieure à 3 heures maximum
ABATTAGE			
Délai avant abattage	Pas de contraintes	30 minutes minimum et 6 heures maximum	30 minutes minimum et 6 heures maximum
Délai entre l'anesthésie et la saignée	Pas de contraintes	5 secondes minimum	5 secondes minimum
Durée de saignée	Pas de contraintes	**1 minute 35 secondes minimum**	1 minute minimum
DECOUPE			
Mode de découpe	Pas de contraintes	Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée pour les filets, escalopes, suprêmes si les pintades sont calibrées. Parage manuel des morceaux	Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée pour les filets, escalopes, suprêmes si les pintades sont calibrées. Parage manuel des morceaux
SURGELATION			
Délai et température de surgélation	Délai abattage - surgélation : 6 jours maximum	Attente maximale entre abattage et surgélation : le lendemain de l'abattage	Attente maximale entre abattage et surgélation : le lendemain de l'abattage
PRESENTATION A LA VENTE			
Etiquetage	Etiquetage avec les mentions réglementaires obligatoires	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'organisme certificateur Etiquette foliotée portant un numéro individuel	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'organisme certificateur Etiquette foliotée portant un numéro individuel
DLC	DLC / DDM : sous la responsabilité du fabricant – Pas de délai maximum	11 jours après abattage pour les produits nus et sous film 15 jours pour les produits sous vide et sous atmosphère protectrice	11 jours après abattage pour les produits nus et sous film 15 jours pour les produits sous vide et sous atmosphère protectrice
DLUO		10 mois maximum après surgélation	10 mois maximum après surgélation

4 Traçabilité

Voir tronc commun

5 Méthode d'obtention

5.1 Sélection et Multiplication

C 2 Création et maintien des lignées

La création des lignées doit permettre d'obtenir des volailles de chair :

- permettant d'obtenir à 94 jours d'élevage, une pintade éviscérée, sans abats avec un poids minimal de 850 g ou une pintade effilée avec un poids minimal de 1100 g
- adaptées aux conditions d'élevage en plein air
- avec les caractéristiques suivantes : plumage gris avec des taches en forme de perles de couleur blanc argenté.

La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps des caractéristiques inhérentes au label rouge : plumage gris avec des taches en forme de perles de couleur blanc argenté.

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) de l'autre caractéristique à savoir la rusticité.

Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogènes en taille et conformation.

C 3 Production des parentaux

Les souches parentales et croisements autorisés sont :

♀ \ ♂	Essor MI	Essor ML	GF 36
Essor LF	Essor MI.LF	Essor ML.LF	
GF 48			Caringa Nimba

Ceux-ci permettent de répondre aux objectifs ci-dessus (caractéristique C 2)

Une liste positive des croisements de parentaux utilisables pour la production sous label rouge est établie et mise à jour régulièrement pour chaque espèce.

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF (syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français).

C 4 Homogénéité des pintadeaux

Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum de 38 g. Ils sont pesés au minimum deux fois par semaine jusqu'à l'obtention d'un poids moyen de 40 g.

C 5 Le délai de livraison des pintadeaux dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.2 Alimentation

C 10 Plan d'alimentation et pourcentage de céréales
C 11

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

Les aliments contiennent :

- pendant la période de démarrage (de 1 à 28 jours) : 50% de céréales et produits dérivés de céréales minimum

- pendant la période d'engraissement (à partir du 29ème jour et jusqu'à l'abattage) : 75% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et produits dérivés de céréales ; chaque formule d'aliment contenant au minimum 70% de céréales et produits dérivés de céréales.

Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

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

Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :

	Démarrage		**Croissance**		**Finition**	
	1 - 28 jours		29 - 60 jours		61 à l'abattage	
Total céréales + produits dérivés de céréales	**50% minimum**		**75 % minimum en moyenne pondérée**			
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0	50	0	70	0	70
Maïs	0	70	0	70	0	70
Orge	0	20	0	20	0	20
Avoine	0	15	0	15	0	15
Triticale	0	15	0	30	0	30
Sorgho	0	15	0	30	0	30
Sous-produits de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Son, drèche de blé, drèche de maïs. ..	0	15	0	15	0	15
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	0	50	0	50	0	50
Tourteaux de tournesol	0	15	0	15	0	15
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines d'oléagineux sauf colza	0	15	0	15	0	15
Graines de protéagineux	0	10	0	10	0	10
colza sous toutes ses formes	0	10	0	10	0	10
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne et dérivés	0	10	0	10	0	10
Mélasse	0	5	0	5	0	5
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Huiles végétales	0	5	0	5	0	5
Additifs et minéraux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Compléments Minéraux Vitaminiques - additifs autorisés – oligo éléments – vitamines	0	5	0	5	0	5
Acides aminés	0	3	0	3	0	3
Minéraux	0	5	0	5	0	5

5.3 Elevage

5.3.1 Provenance des volailles

C 13 Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux est limité à trois et proviennent de la même catégorie.

5.3.2 Bâtiments

C 22 L'effectif maximal de pintades à la mise en place et de 5200 par bâtiment et de 20800 par site d'élevage

C 24 La densité maximale par bâtiment, à la mise en place et jusqu'à l'abattage, est de 13 sujets / m² (25 kg de poids vif maximum / m² à 94 jours) y compris le pourcentage gratuit.

5.3.3 Caractéristiques des parcours

C 27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.
La surface du parcours doit être de 2 m² minimum par pintade.
L'accès au parcours est obligatoire à partir de la 6ème semaine minimum et 8ème semaine maximum.

5.3.4 Vide sanitaire

C 30 Dans les exploitations, on ne peut trouver qu'un type de production de pintades sous label rouge, sauf si une identification morphologique est possible (exemple : plumage de couleur différente).

5.3.5 Enlèvement des volailles

C 31 L'âge minimal d'abattage est de 94 jours. Cet âge 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.

C 32 La mise à jeun des pintades doit avoir lieu au moins 5 heures avant l'enlèvement.

5.4 Abattage

5.4.1 Process d'abattage

Le process doit respecter les critères suivants :

C 40 La durée de la saignée est de **1 minute 35 secondes minimum**. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie. La saignée est contrôlée visuellement.
L'échaudage est suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. La température de l'eau d'échaudage est comprise entre 50 et 55°C : elle peut varier en fonction de l'état du lot, l'objectif final étant d'avoir une plumaison complète sans érosion cutanée.
L'éviscération est totale et complète. La présence des reins est tolérée.

5.4.2 Sélection et pesée des carcasses labellisables

C 42 Pour être labellisables, les carcasses doivent respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- âge minimum de 94 jours
- carcasse de classe A
- poids des pintades éviscérées, prêtes à cuire supérieur à 850 g , poids des pintades effilées supérieur à 1100 g

Le bridage des pintades doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.
L'aspect des carcasses doit être conforme aux critères de classe A. Elles doivent être notamment exemptes :

- De toutes matières étrangères,
- De souillures ou sang,
- De toute odeur étrangère,
- De tâches visibles de sang,
- De fractures ouvertes,
- D'ecchymoses graves.

5.4.3 Ressuage

C 43 L'entrée en ressuage doit intervenir au maximum 60 minutes après l'accrochage des pintades.
Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
Pendant le ressuage, la descente de la température des carcasses doit être progressive. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses.
La durée minimale de ressuage est de 1h30 environ. Les carcasses doivent être sèches à l'extérieure et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

5.5 Conditionnement des pintades entières

C 46 La DLC maximale (jour d'abattage non compris) est de :

- 11 jours pour les pintades nues ou conditionnées sous film
- 15 jours pour les pintades conditionnées sous atmosphère modifiée ou sous vide

5.6 Découpe

5.6.1 Critères particuliers à la découpe

C 51 Les éléments suivants doivent être respectés :

La température de la salle de découpe est inférieure ou égale à 10°C.

Le délai avant la découpe est de minimum 6 heures, à partir de l'entrée en ressuage.

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est de 72 heures maximum.

La découpe automatisée est autorisée si les pintades 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 n'excédant pas 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.
Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

5.6.2 Conditionnement des découpes

C 54 La DLC maximale (jour d'abattage non compris) est de :
- 11 jours pour les découpes de pintades nues ou conditionnées sous film
- 15 jours pour les découpes de pintades conditionnées sous atmosphère modifiée ou sous vide

5.7 Surgélation

C 86 L'attente maximale entre l'abattage et la mise en surgélation est de 24 heures (lendemain de l'abattage), l'heure de référence étant l'heure de sortie du ressuage.
La surgélation se fait en tunnel pour les pintades entières et en surgélateur à spirale pour les découpes.
La température de l'air à la sortie de l'évaporateur doit être comprise entre –35°C et –40°C, l'objectif étant d'atteindre une température à cœur des produits de –18°C.
Le délai maximum pour atteindre cette température à cœur doit être de :
- 6 h 00 pour les pintades entières
- 1 h 30 pour les découpes de pintade

La DDM maximale après surgélation est de 10 mois.

6 Etiquetage

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

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

Les produits abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Sélection et multiplication				
C 3	Production des parentaux	Souches et croisements	Souches parentales femelles :, Essor LF et GF 48 Souches parentales mâles :Essor ML, Essor MI et GF 36 Pour l'obtention des croisements :) Essor ML LF, Essor MI.LF , et Caringa Nimba	Documentaire
Alimentation				
C 6	Matières premières autorisées	Matières premières utilisées	Matières premières d'origine végétale et minérale (liste positive)	Documentaire
C 7	Teneur en matières grasses	Teneur en matières grasses totales de l'aliment	6% maximum	Documentaire
C 8	Additifs autorisés	Additifs utilisés	Additifs prévus par la réglementation en vigueur à l'exception des additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants	Documentaire
C 9	Aliments médicamenteux	Aliments médicamenteux	Distribution systématique interdite à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires	Documentaire

	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Elevage				
C 10 C 11	Plan d'alimentation et pourcentage de céréales	Pourcentage de céréales et durée de distribution	Aliments composés de 100% de végétaux, minéraux et vitamines avec un minimum de : - de 1 à 28 jours : 50% de céréales et produits dérivés de céréales - à partir du 29ème jour, jusqu'à l'abattage : 75% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et produits dérivés de céréales, chaque formule d'aliment contenant au minimum 70% de céréales et produits dérivés de céréales	Documentaire Analyse
C 20 C 22	Caractéristiques des bâtiments	Surface par bâtiment	Surface maximale utilisable par bâtiment : 400 m²	Audit d'habilitation
C 24	Densité	Nombre de pintadeaux livrés par rapport à la surface du bâtiment	13 pintades / m² maximum, y compris le pourcentage gratuit, n'excédant pas au total 25 kg de poids vif / m²	Documentaire
C 23 C 27	Caractéristiques du parcours	Surface du parcours Age d'accès des pintades au parcours	Surface de 2 m² minimum par pintade Accès au parcours à partir de la 6ème semaine minimum et 8ème semaine maximum, de 9 h au crépuscule	Audit d'habilitation Visuel Documentaire
C 29	Traitements	Ordonnances	Absence de traitement soumis à prescription vétérinaire 10 jours avant abattage	Documentaire
C 31	Enlèvement des volailles	Age d'abattage	94 jours minimum	Documentaire
Conditionnement des volailles entières				
C 42	Conditionnement des pintades entières	Caractéristiques de labellisation	Poids PAC ≥ 850 g , poids effilé ≥ 1100 g Carcasses de classe A	Visuel Documentaire

	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
C 46	DLC	DLC	Maximum 11 jours après abattage pour les produits nus ou conditionnés sous film Maximum 15 jours après abattage pour les produits conditionnés sous atmosphère modifiée	Visuel Documentaire
Découpe				
C 51	Découpe	Respect du process	Découpe de pintades labellisables. Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée si les pintades sont calibrées. Parage manuel des morceaux Délai de 72 heures maximum entre l'abattage et la mise en découpe	Visuel Documentaire
Conditionnement des découpes				
C 52	Conditionnement des découpes	Caractéristiques de labellisation	Découpes provenant de carcasses labellisables pouvant présenter de légers défauts (non classables en A) Découpes de classe A Morceaux de découpe autorisés par la réglementation	Visuel
C 54		DLC	Maximum 11 jours après abattage pour les produits nus ou conditionnés sous film Maximum 15 jours après abattage pour les produits conditionnés sous atmosphère modifiée ou sous vide	Visuel Documentaire
Surgélation				
C 86	Surgélation	Délai de surgélation	Entrée en tunnel de surgélation 24 h maximum après abattage, l'heure de référence étant l'heure de sortie ressuage Délai maximum pour atteindre une température de –18°C à cœur : 6 h 00 pour les pintades entières 1 h 30 pour les découpes de pintade	Documentaire
		DDM	DDM maximale après surgélation : 10 mois	Visuel Documentaire

ANNEXE 1 - TABLEAU LISTANT LES BÂTIMENTS BÉNÉFICIANT DE LA DISPOSITION DÉROGATOIRE DU CRITÈRE C19

N° Bâtiment	N° INUAV	Exploitation	Adresse	Année de construction
387	V085CIC	EARL LA FRAIRIE	85 – St Martin des Noyers	1981
485	V085CAP	TENAUD Valérie	85 – St Martin des Noyers	1985
369	V085CAS	EARL LA VALLEE DU ROULIN	85 - LES ESSARTS	1981
467	V085EKX	BILLAUD Aurélie	85 - LES HERBIERS	1985
502	V085EKW	BILLAUD Aurélie	85 - LES HERBIERS	1986
1203	V044BYS	GAEC LA GRAVELLE	44 – MONTBERT	1990

JORF du 2 juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-27

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE N° LA 03/82

« PINTADE FERMIERE »

Caractéristiques certifiées communicantes

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

SOMMAIRE

I TRONC COMMUN 3

1. GROUPEMENT DEMANDEUR 3

2. NOM DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

4. TRACABILITE 3

4.1. IDENTIFICATION DU PRODUIT 3
4.2. RÉCAPITULATIF DES ÉLÉMENTS RELATIFS À LA TRAÇABILITÉ 3
4.3. SCHÉMA DE TRAÇABILITÉ 6

5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT 7

5.1. SCHÉMA DE VIE 7
5. 2. MÉTHODE D'OBTENTION POUR CHAQUE ÉTAPE 8

6. ETIQUETAGE 15

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 16

II FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE CONSIDERE 18

1. GROUPEMENT DEMANDEUR 18

2. NOM DU LABEL ROUGE 18

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 18

3.1. PRÉSENTATION DU PRODUIT. 18
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 19

4. TRACABILITE 20

5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT 21
5.1. SCHÉMA DE VIE 21
5. 2. MÉTHODE D'OBTENTION 22

6. ETIQUETAGE 24

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 25

I TRONC COMMUN

1. GROUPEMENT DEMANDEUR

Organisme de défense et de gestion (ODG) :

VENDEE QUALITE
Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON Cedex
Tél. : 02.51.36.82.51
e-mail : contact@vendeequalite.fr

2. NOM DU LABEL ROUGE

Voir fiche produit

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences spécifiques

4. TRACABILITE

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇨ Sélectionneur : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accouveurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.
⇨ Multiplicateur/Accouveur : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.
⇨ Eleveur : identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles.
⇨ Abattoir : identification individuelle de chaque UVC (Unité de Vente Consommateur) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

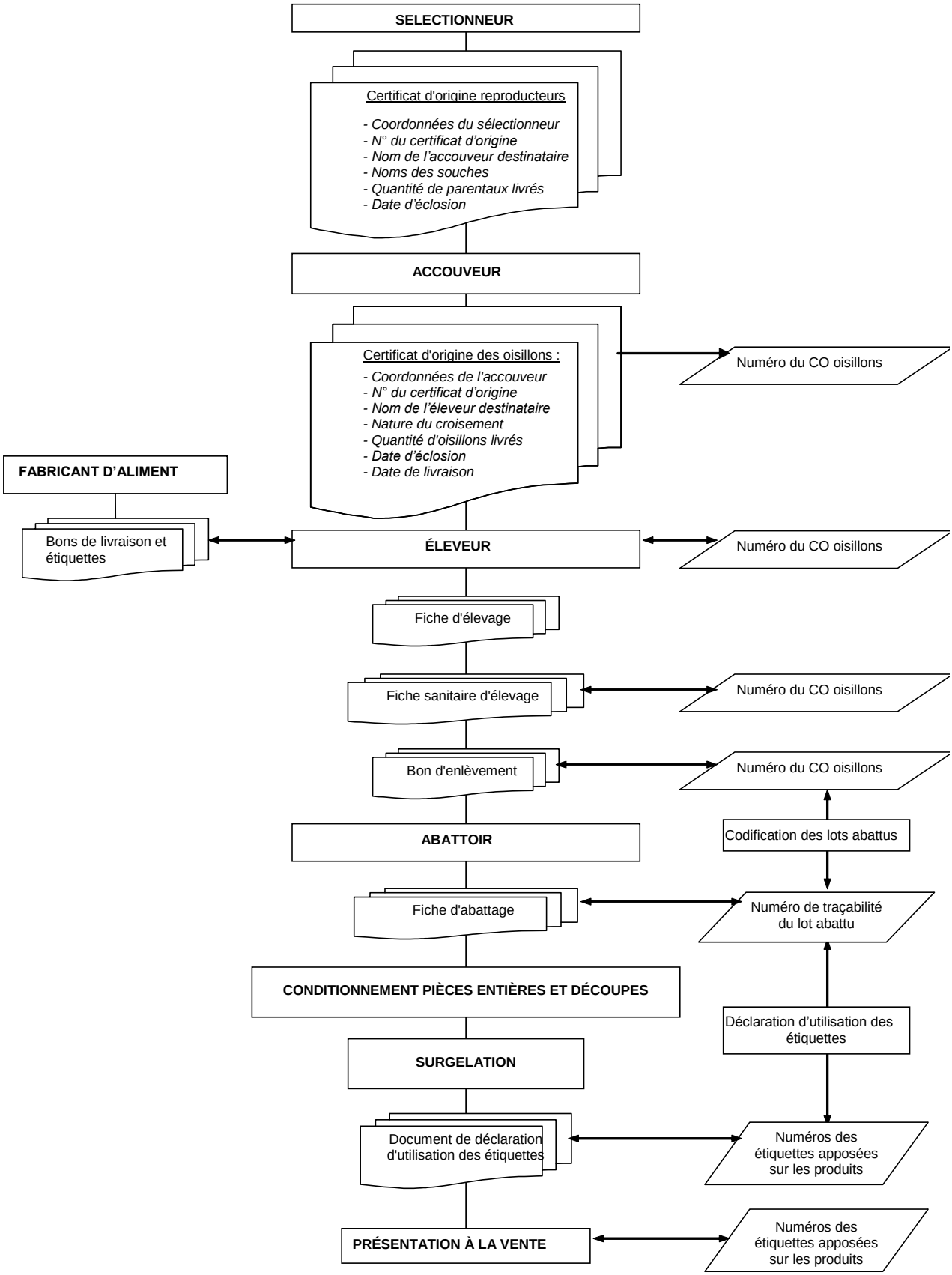
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG. L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmis à : Multiplicateur/Accouveur ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- le nom et adresse du sélectionneur - le nom et adresse du multiplicateur - le nombre total de parentaux livrés - le nombre de mâles et la souche correspondante - le nombre de femelles et la souche correspondante - la date d'éclosion des mâles et des femelles
Accouveur	Enregistrement de ponte et éclosion par parquet de reproducteurs	- date d'incubation - nombre d'œufs incubés - date d'éclosion - nombre d'oisillons éclos
Accouveur transmis à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- le numéro d'ordre du CO - le nom et adresse du couvoir - le nom et adresse de l'éleveur - le nombre total d'oisillons livrés - la date d'éclosion - la date de livraison - la référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - la nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- la mortalité au jour le jour - les livraisons d'aliments - les traitements et interventions effectués - les interventions des techniciens et contrôleurs
	Documents d'élevage relatifs à la bande	- la fiche d'élevage, - le certificat d'origine des oisillons, - les bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - les ordonnances, - les bons d'enlèvement de la bande précédente
Eleveur transmis à : Abatteur ODG	Bon enlèvement des volailles	- la date de l'abattage, - le nombre de volailles enlevées et le poids vif total - le type de volailles, - l'âge en jours, - la référence du bâtiment d'élevage
Abatteur	Fiche d'abattage	- la référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - la date d'abattage - le numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - le nombre de volailles abattues - le nombre de volailles saisies - le nombre de volailles déclassées - le nombre de volailles labellisées
Atelier de découpe transmis à : ODG	Document découpe	- la référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - le nombre de pièces produites par type de morceaux - le nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.

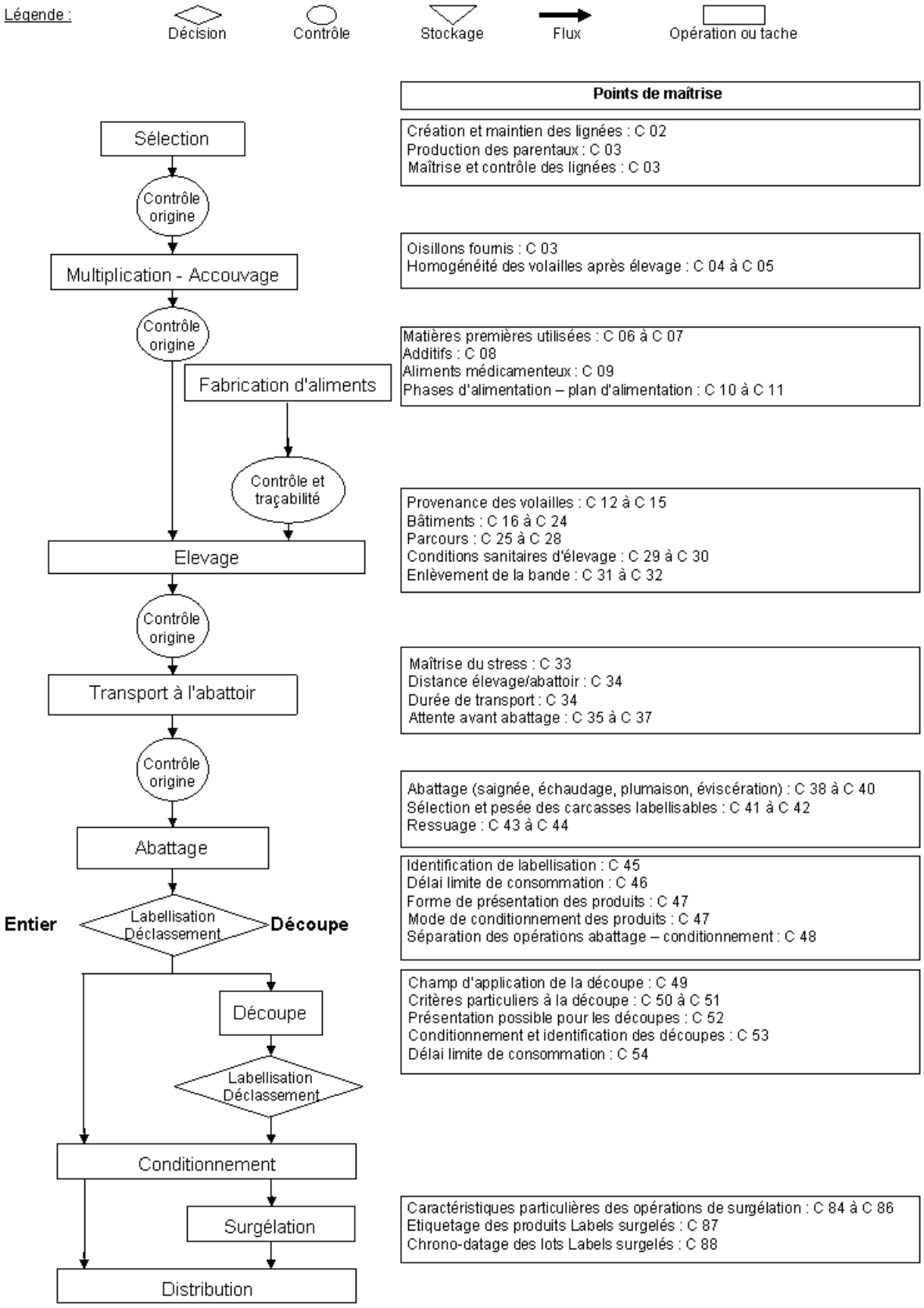
Etape	Document de référence	Mentions portées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmis à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- date d'abattage - nom de l'éleveur et référence du lot - référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - numéro de la première étiquette utilisée - numéro de la dernière étiquette utilisée - nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage/labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - le nom de l'éleveur - le nom de l'accouveur - le numéro du CO - la date d'éclosion des oisillons - le nombre d'oisillons livrés - la date de l'enlèvement - l'âge à l'abattage - le nom de l'abatteur - le nombre de volailles enlevés - le nombre de volailles labellisables - le nombre de volailles labellisés - le taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie



5. 2. Méthode d'obtention pour chaque étape

5.2.1. Sélection

C 02. La sélection de lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair à croissance lente et adaptées aux conditions d'élevage en plein air.

Création et maintien des lignées

C 02. La sélection doit assurer la stabilité des caractéristiques des souches et permettre d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans la fiche produit, des volailles entrant dans la gamme de poids fixée dans la fiche produit.
Les caractéristiques phénotypiques du Label Rouge concerné sont répertoriées dans la fiche produit.

Production des parentaux

C 03. Les croisements de parentaux utilisés sont répertoriées dans la fiche produit. Ils doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C 02.

Maîtrise et contrôle

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF. Des essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrit au point C 13.
Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et au protocole d'essai peuvent être utilisés.

5.2.2. Multiplication/Accouvage

Oisillons fournis

C 03. Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis dans la fiche produit.

Homogénéité des volailles après élevage

C 04. Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent être triés.
Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ainsi que des œufs d'un calibre insuffisant. Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.
La fiche produit définit la période (X jours de début de ponte des parquets) durant laquelle ils sont calibrés ainsi que le poids minimum des œufs incubés.
C 05. Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.2.3. Fabrication d'aliment

Matières premières utilisées

C 06. Les matières premières autorisées, constitutives de l'aliment, sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.

Les catégories de matières premières autorisées sont listées ci-dessous. 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, pomme de terre
- Autres graines et fruits, et produits dérivés : raisin
- Fourrages, y compris 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

C 07. Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.

Additifs

C 08. Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

Aliments médicamenteux

C 09. Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

Phases d'alimentation - plan d'alimentation

C 10. Le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %, sauf pour la caille pour laquelle il sera de 70 %.
Les valeurs de référence à respecter : durée de la période de démarrage, durée de la période d'engraissement, % minimum de céréales par phase d'alimentation, sont définies dans la fiche produit.
C 11. Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et de produits dérivés de céréales.
Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

5.2.4. Elevage

Provenance des volailles

C 12. Les volailles proviennent de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.
C 13. Le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois. La liste positive des croisements autorisés est définie dans la fiche produit.
Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils feront l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'OC. Ces essais ne peuvent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls peuvent être labellisables, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.
C 14. L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle.
C 15. 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 toléré sur la même exploitation. Cette situation est permise uniquement dans le cas où les bâtiments et les parcours sont totalement distincts, sans aucune possibilité de passage de volailles d'une bande à l'autre.
Les oisillons d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de plusieurs parquets de reproducteurs, les oisillons doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label rouge, sauf cas de lot destiné au chapon ou poularde

Bâtiments

C 16. Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair Label Rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.
La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.
C 17. La construction des nouveaux bâtiments d'élevage doit être conforme aux règles d'implantation et d'aménagement suivantes :

- Présence d'ouverture, 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 éclairage naturel à l'intérieur du bâtiment.
- Isolation des parois et du plafond du bâtiment, de telle sorte que le confort des animaux soit assuré, quelles que soient les périodes d'élevage et les conditions climatiques.

- Matériaux utilisés permettant d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum. La teinte des matériaux utilisée doit permettre une insertion harmonieuse du bâtiment dans son environnement naturel.

- L'implantation du bâtiment doit favoriser l'accès des volailles au parcours. Les trappes de sortie doivent être exposées et à l'abri des vents dominants. Pour ce faire, l'orientation du parcours sera privilégiée au sud, sud-est ou est.

Les trappes d'accès au parcours ont une hauteur de 0,35 m d'ouverture utile.

Des précautions sanitaires seront prises par tout visiteur pénétrant dans les bâtiments d'élevage : protection de type "pédisac" ou pédiluve.

Chaque bâtiment de plus de 150 m2 doit disposer d'un sas sanitaire.

C 18. 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.

C 19. Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006, la profondeur minimale du parcours, placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.

La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C 20. Les critères spécifiques au bâtiment sont répertoriés dans la fiche produit

C 21. Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que :

- Ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge,
- Leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage/désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur,

Il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage, et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.

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

C 22. La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage.

L'effectif maximal des volailles par bâtiment par site d'exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans la fiche espèce.

Toute exploitation dispose au maximum :

- De 2 sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles
- De 4 sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif telles que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

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

L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. Chaque site dispose d'un accès indépendant.

La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être au minimum de 100 mètres.

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

C 23. Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.

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

C 24. 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.

Dans le cas du canard, l'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis.

Les densités (en bâtiments et sur parcours) définies la fiche produit s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée. Le calcul de densité prend en compte la totalité des oisillons livrés, pourcentage de perte compris.

E 01. Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

Parcours

C 25. L'accès au parcours (ou à la volière le cas échéant) est obligatoire pour toutes les volailles sous label rouge. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

E 02. Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

Hors décision réglementaire, l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.

Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur en informa 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 du confinement.

C 26. Les parcours doivent être distincts, sans possibilité de passage des volailles de l'un à l'autre. Tout sera mis en œuvre pour faciliter la sortie des volailles : des arbres en nombre suffisant (au moins 20) doivent être

présents dans le parcours : plantations de haies bocagères par exemple. **Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois.**

E 03. Les cultures de rente sont interdites en parcours.
C 27. La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum **de 8 semaines**, sauf pour la caille où le repos doit être de 6 semaines au minimum.
La surface minimale du parcours et l'âge maximal d'accès au parcours sont définis dans la fiche produit.

Conditions sanitaires d'élevage
C 29. Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles. L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.
C 30. Le nettoyage et la désinfection du bâtiment (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).

Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des 3 derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre un assèchement le plus complet possible du matériel et des locaux.

Dans le cas de bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage :
- Soit il y a un écart de 3 semaines minimum entre les mises en place ; dans ce cas, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins 1 fois par an
- Soit il y a un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes (exemple : parcours non contiguë, baguage, phénotype, …) : dans ce cas, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

Enlèvement de la bande
C 31. L'âge minimum à l'abattage est défini dans la fiche produit. 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.
C 32. Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins **6 heures** avant enlèvement, sauf pour les cailles.

5.2.5. Ramassage et transport à l'abattoir

C 33. Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.
Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

C 34. Dans tous les cas, la distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

Dans le cas de la suppression d'un abattoir, et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4 heures de transport maximum peut être accordée par le Comité National IGP-LR-STG de l'INAO si les conditions suivantes sont respectées :
- Le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 heures.
- Des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (km / m²)…).
- Une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

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

5.2.6. Abattage

Attente avant abattage

C 35. Lors de leur arrivée à l'abattoir, l'attente des animaux dans le camion ou sur le quai de déchargement se fait dans les meilleures conditions matérielles possibles de température et d'aération : à l'abri des conditions atmosphériques inconfortables (intempéries, courants d'air, pluie et vents) et du soleil.

C 36. Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, un temps d'attente de 30 minutes minimum doit être respecté avant abattage.
Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C 37. La séparation physique des lots en attente d'abattage doit être effective : les piles de caisses ou de containers des lots différents doivent être espacées. Lorsqu'une identification morphologique et visuelle des lots n'est pas possible, les piles de caisses ou de containers doivent être identifiées.

Abattage

C 38. Les volailles labellisables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.
Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

C 39. L'accrochage s'effectue dans la pénombre et dans le calme. Les volailles seront manipulées avec précaution.
L'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.

C 40.

Saignée : elle doit être la plus complète possible.
La longueur du couloir de saignée doit être adaptée pour que la durée optimale de saignée soit au minimum de 1'35", pour toutes les volailles sauf pour les cailles où elle est de 45 secondes (lorsqu'il y a saignée, ce qui n'est pas le cas lors de plumaison à sec)
Cette saignée peut être manuelle ou automatisée. Elle intervient au minimum 5" après anesthésie. La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).

Echaudage : Le temps de passage dans le bac d'échaudage doit permettre un ramollissement de la peau sans l'abîmer ce qui facilitera ensuite la plumaison. La température du bac d'échaudage est de 50°C à 55°C. L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.

Plumaison : le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot. Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau. L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses. Le plumage à sec est également autorisé.

Eviscération : pour les volailles vendues prêtes à cuire, elle doit être complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.

Sélection et pesée des carcasses labellisables

C 41. 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.

C 42. Les carcasses de volailles sous label rouge peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement : carcasses avec parure et carcasses non éviscérées.
Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- Couleur de la volaille conforme à celle définie dans la fiche produit
- Poids effilé et éviscéré sans abats conforme aux minima définis dans la fiche produit.
- Aspect : Pièces entières : carcasses de classe A ;

Découpes : peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A). Les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.
Le bridage des volailles éviscérées doit assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

Ressuage

C 43. L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.
Seul le ressuage par air pulsé est autorisé : les carcasses sont refroidies dans une enceinte réfrigérée ventilée pour obtenir la température à cœur des carcasses entre 0°C et 4°C.
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.
Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.
C 44. La réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.

5.2.7. Conditionnement des volailles entières

Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.
C 45. Chaque pièce entière doit être identifiée par l'étiquette de labellisation portant un numéro individuel d'identification.
Les modalités d'identifications spécifiques aux produits (abattage rituel, produits destinés à la restauration hors foyer) sont détaillées au paragraphe 6. Etiquetage.
C 46. La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est définie dans la fiche produit.
C 47. Formes de Présentation : - Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses.
- Effilée.

Modes de conditionnement : - Volaille nue : estampille sanitaire et étiquette de DLC positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ; étiquette positionnée de manière symétrique sur la carcasse.
- Sous film : film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ; étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du 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.

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement 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, mise par l'abatteur, doit rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni la détruire.
C 48. Le transporteur doit être habilité et la séparation abattage et conditionnement est autorisée entre abattoirs déjà habilités et doit faire l'objet d'une demande préalable auprès de l'OC, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.
L'abatteur établit un certificat de transfert qui comportera **l'identification du lot, le nombre de carcasses de volailles transférées, la date d'abattage et le chrono datage du transport. Ce certificat de transfert est transmis à l'ODG.**

5.2.8. Découpe et conditionnement des découpes

C 49. La découpe n'est pas autorisée pour les volailles Label Rouge suivantes : dindes de Noël et oie.

Critères particuliers à la découpe

C 50. L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents.

L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire :

Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis.

ou,

Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges.

L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées. La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

C 51. Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :

- Température dans la salle de découpe : inférieure ou égale à 10°C.
- Délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage.
- Délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe.

La découpe est manuelle.

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 n'excédant pas 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.

Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

Présentations possibles pour la découpe

Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur.

C 52. 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 ;
- exemptes de toute odeur étrangère ;
- exemptes de taches visibles de sang.

Conditionnement et identification des découpes

C 53. Chaque UVC (Unité de Vente Consommateur) doit être identifiée par l'étiquette de labellisation portant un numéro individuel d'identification.

Les modalités d'identifications spécifiques aux produits destinés à la restauration hors foyer sont détaillées au paragraphe 6. Etiquetage.

C 54. La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est définie dans la fiche produit.

5.2.9. Surgélation

C 84. La surgélation des volailles Label rouge est autorisée, pas la congélation.

C 85. 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.

C 86. L'attente maximale entre abattage et mise en surgélation est de 24 heures (jour N pour jour N+1).

Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et - 40°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de - 18°C dans un délai maximum défini dans la fiche produit

La surgélation est réalisée par air pulsé.

La DDM est définie dans la fiche produit.

C 87. Outre les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette la dénomination de vente complétée par la mention "surgelé", les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C 88. Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

L'atelier de surgélation doit tenir à jour et à disposition de l'ODG et de l'OC un état des stocks des volailles surgelés présents dans les salles de stockage par lot mis en surgélation : date et quantité entrées en salle de stockage, date et quantité sorties de la salle.

6. ETIQUETAGE

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

- Le logotype Label Rouge, dans le respect de sa charte graphique
- Le numéro d'homologation du Label Rouge concerné
- Les caractéristiques certifiées communicantes
- ODG : acronyme et adresse

Les produits abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel".

Dans le cas d'une commercialisation de produits destinés à la restauration hors foyer ou d'une commercialisation de découpes "en vrac", les identifications suivantes doivent être apposées :
Sur l'emballage : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis.

- le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles Label Rouge ou de morceaux)
- la DLC

L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

Dans le cas des découpes en vrac :
L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.

Sur chaque morceau : - une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant : le logo Label Rouge, la dénomination de vente du produit, le numéro d'homologation du Label Rouge, la DLC et l'estampille vétérinaire.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Etape	N°	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
SELECTION	C 02	Création et maintien des lignées	Souche à croissance lente.	Audit et contrôle documentaire
FABRICATION DES ALIMENTS	C 10	Phase d'alimentation – Plan d'alimentation	Le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %, sauf pour la caille pour laquelle il sera de 70 % Durée des phases démarrage, engraissement, % mini de céréales par phases défini dans la fiche produit.	Contrôle documentaire
	C 11		Taux mini de céréales exigé = mélange de céréales et de produits dérivés de céréales. Le % de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.	
ELEVAGE	C 17	Bâtiments	Les bâtiments bénéficient obligatoirement de l'éclairage naturel. Les trappes d'accès au parcours ont une hauteur de 0,35 m d'ouverture utile.	Habilitation Contrôle visuel
	C 22		Taille maxi d'élevage: 1 600 m2 : exploitation individuelle 3 200 m2 : exploitation collective en 2 sites distincts, distants d'au moins 100 mètres. Effectif maxi par bâtiment et par site d'exploitation à la MEE et la densité maxi en bâtiment définis dans la fiche produit.	Habilitation Contrôle documentaire
ELEVAGE	C 25	Parcours	Accès au parcours (ou la volière) obligatoire pour toutes les volailles. Parcours réservé aux volailles pendant la période de sortie parcours et 21 jours avant l'ouverture des trappes. Accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.	Habilitation Contrôle visuel
	C 30	Conditions sanitaires d'élevage	Vide sanitaire de 14 jours mini : de la désinfection (7 jours maxi après enlèvement) à la veille de l'arrivée des oisillons.	Contrôle documentaire
	C 31	Enlèvement de la bande	Age mini à l'abattage défini dans la fiche produit.	Contrôle documentaire
ABATTAGE	C 41	Sélection et pesée des carcasses labellisables	3 niveaux minimum de contrôle mis en place par l'abattoir : après plumaison et éviscération, avant entrée en ressuage, au moment du conditionnement	Contrôle visuel et documentaire

Etape	N°	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
ABATTAGE	C 42	Sélection et pesée des carcasses labellisables	Présentation des carcasses effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou mode traditionnel. Respect des caractéristiques de labellisations définies dans la fiche produit : Couleur de la carcasse Poids mini effilé et éviscéré sans abats Aspect : entier classe A, découpe classe A (tolérance légers défauts sur carcasse) Bridage (éviscérées) : symétrie de la carcasse.	Contrôle visuel et documentaire
CONDITIONNEMENT VOLAILLES ENTIERES	C 46	Délai limite de consommation	DLC maxi (jour d'abattage non compris) définie dans la fiche produit.	Contrôle visuel et documentaire
DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES	C 50	Critères particuliers à la découpe	Ateliers de découpe permettant de séparer (temps et/ou espace), la découpe des labels rouges des non labels rouges et la découpe des lots labels rouges différents.	Contrôle visuel et documentaire
	C 51		Découpe manuelle. Si calibrage du lot, sont autorisées : la découpe automatisée la découpe manuelle assistée (filets, escalopes et suprêmes) si la fourchette de calibrage n'excède pas 300 g. Contrôle des morceaux découpés et parage manuel	Habilitation Contrôle visuel
	C 54	Délai limite de consommation	DLC maxi (jour d'abattage non compris) définie dans la fiche produit.	Contrôle visuel et documentaire
SURGELATION	C 84	Caractéristiques particulières des opérations de surgélation	Surgélation autorisée, congélation interdite.	Habilitation
	C 86		DDM est définie dans la fiche produit.	Contrôle visuel et documentaire

II FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE CONSIDERE

1. GROUPEMENT DEMANDEUR

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2. NOM DU LABEL ROUGE

LA n° 03-82 "PINTADE FERMIERE "

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit.

Les normes de production de la pintade fermière sont, dans tous les cas, d'un niveau égal ou supérieur à la notice technique en vigueur, définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un Label Rouge "Volailles fermières de chair, présentées en frais, surgelé, transformé, entiers et découpes" JO du 10 février 2009 – JORF du 19 février 2009.

Seules peuvent être qualifiées de " pintade fermière ", les pintades issues et commercialisées selon les normes du présent cahier des charges et contrôlées comme telles

Le produit est présenté à la vente :
- En entier : PAC, éviscéré sans abats ou effilé
- En découpe : l'ensemble des présentations découpe autorisées par la réglementation en vigueur.
- En frais ou surgelée

Il est produit à partir de souches à croissance lente, avec les caractéristiques phénotypiques suivantes : plumage gris barré avec taches de couleur blanc argenté et tarses de couleur foncé.
Les croisements suivants sont utilisés : GI 543, Essor MI.FL (ou GB FM) et Caringa Nimba.
La densité d'élevage est de 13 pintades / m2.

L'alimentation est composée de 75% de céréales, en moyenne pondérée, au stade de l'engraissement.

L'accès au parcours plein air est obligatoire à partir du 56ème jour, jusqu'à l'abattage.

La durée d'élevage est de 94 jours minimum.

Le poids minimum est de 0, 850 kg en PAC, éviscéré sans abats et 1, 000 kg en effilé

Les présentations utilisées en découpe sont celles autorisées par la réglementation en vigueur.

La DLC maximale est de 11 jours après abattage, jour d'abattage non compris pour les produits frais nu ou sous film et de 15 jours pour les produits sous vide ou sous atmosphère protectrice.

La DDM maximum est de 10 mois après surgélation pour les produits surgelés.

3.2. Comparaison avec le produit courant.

Pour les volailles entières, le produit courant est une pintade fraîche (issue d'un produit terminal non utilisé en label rouge) présentée sous le même mode de présentation que le produit label rouge (PAC ou effilé) ; ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé. Il est issu d'une pintade élevée en claustration, avec une densité d'élevage non limitée (densité courante : 18 pintades / m², 13 pintades / m² seulement en label rouge). Il n'y a pas de contraintes minimum à respecter en terme de taux de céréales, contrairement à la pintade label rouge (75% minimum). Cette pintade standard est abattue à un âge maximum de 77 jours.
Pour les pièces de découpe, le produit courant de référence est un produit réalisé à partir des volailles entières courantes définies ci-dessus.

Etape	Produit Standard	Produit candidat	Exigence minimum de la notice technique
Sélection et multiplication	Souches à croissance rapide	Souches à croissance lente Liste positive des lignées parentales autorisées : mâles GI 55, Essor MI,GF 36; femelles : GI 43, Essor LF uniquement et GF 48.	Souches à croissance lente. Critères de sélection conformes au référentiel SYSAAF. Lignées parentales autorisées répertoriées dans la notice technique en vigueur
	Pas de limitation du nombre de croisements utilisés	Liste positive des croisements autorisés : GI 543, Essor MI.FL (GBFM), Caringa Nimba	Nombre de croisements limité à 3
Fabrication des aliments	Pas de matières premières interdites, hormis les matières d'origine animale. Pas de contraintes de taux minimal de céréales ou autre matière première, hormis les contraintes zootechniques.	Liste positive des matières premières autorisées. Liste positive des additifs autorisés Taux matières grasses ≤ 6%.	Plan d'alimentation, phases d'alimentation et % minimum de céréales définis dans chaque fiche produit.
		Minimum de céréales par phase d'alimentation : démarrage 0-28 j, 50 % ; croissance 29-61 j 70 % et finition 62 j-abat : 75 % 75% de céréales en moyenne pondérée à partir du 29ème jour	
Elevage	Taille de l'exploitation non limitée. Taille courante 3 000 à 4 000 m2	Limitée à 1 600 m2 par site d'élevage	Limitée à 1 600 m2 par site d'élevage
	Taille du bâtiment non limitée Taille courante 1 200 à 2 000 m2	Limitée à 400 m2 par bâtiment. Bâtiment divisé en 4 cases de 100 m2	Limitée à 400 m2 par bâtiment.
	Bâtiment en général obscur	Bâtiment clair, avec lumière naturelle	Avec lumière naturelle
	Densité non limitée. Densité courante 18 pintades /m2, avec un chargement à 45 kg/m2 possible.	Densité limitée à 13 pintades / m2, avec un chargement maximum de 25 kg de poids vif/m2	Densité définie dans chaque fiche produit.
	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur	Surface de parcours de 2 m2 par pintade Accès au parcours le 56ème jour au plus tard	Conditions d'accès au parcours définies dans chaque fiche produit.

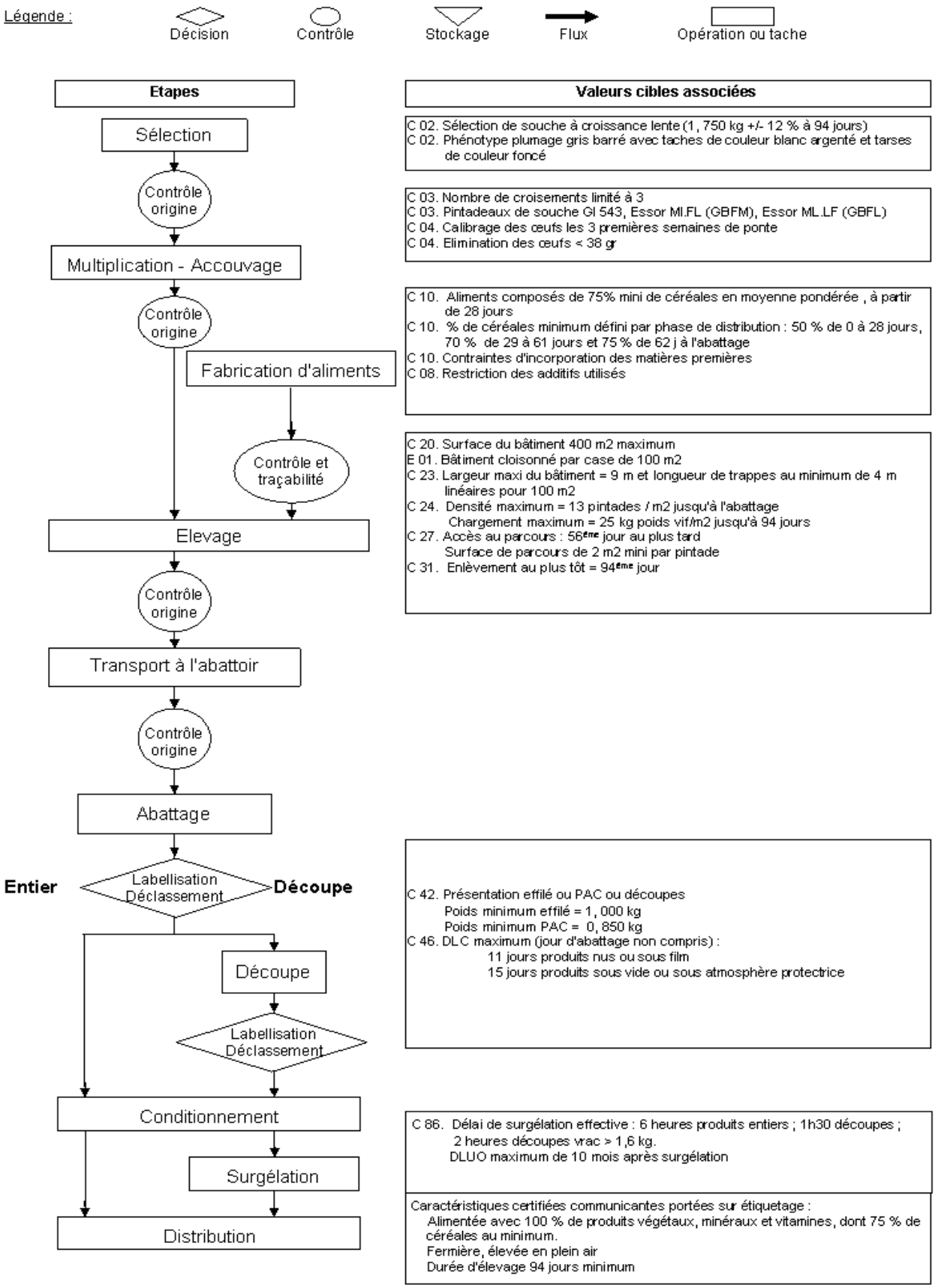
Etape	Produit Standard	Produit candidat	Exigence minimum de la notice technique
Elevage	Tous traitements prophylactiques et curatifs possibles, dans la limite des contraintes suivantes : sous prescription vétérinaire, avec des molécules autorisées et le respect des délais d'attente.	Absence de tout traitement, au sens de ceux qui sont soumis au retrait, 10 jours avant abattage	
	Durée d'élevage maximum 77 jours minimum	Durée d'élevage : 94 jours minimum	Durée d'élevage : 94 jours minimum
	Pas de contrainte de durée de vide sanitaire	14 jours minimum	
Transport à l'abattoir	Pas de contraintes de distance élevage / abattoir	Distance élevage / abattoir de 100 kms maximum ou durée de transport inférieure à 3 heures	Distance élevage / abattoir de 100 kms maximum ou durée de transport inférieure à 3 heures
Abattage	Carcasses de classe A (règlement 1538/91 du 05/06/91) Pas de contraintes de poids minimum des carcasses	Application des critères de classement spécifiques aux pintades Label Rouge. Poids minimum de 0,850 kg en PAC, éviscéré sans abats et 1, 000 kg en effilé	Application de critères de classement spécifiques aux volailles Label Rouge, définis dans chaque fiche produit.
Découpe	Pas de contraintes sur les types de découpes autorisées. Pas de contraintes de délai ressuage-découpe	Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée autorisée lorsque les pintades sont calibrées. Parage manuel des morceaux découpés. Délai de 6 heures minimum entrée ressuage-découpe	
Surgélation	Délai abattage – surgélation : 6 jours maximum. Température à cœur du produit ≤ - 18°C	Surgélation effective : 24 heures après abattage Température à cœur ≤ - 18°C en un délai maximum de 6 heures pour les entiers et 1,5 à 2 heures (découpe) Température du tunnel ≤ - 35°C	Surgélation effective : 24 heures après abattage Température à cœur ≤ - 18°C en un délai maximum défini dans chaque fiche produit. Température du tunnel ≤ - 35°C
Présentation à la vente	Etiquetage avec les mentions réglementaires obligatoires. (dénomination de vente, classe, nom et adresse de la société, estampille sanitaire, poids net, prix, DDM, mention "à conserver à -18°C", mention indiquant que le produit ne doit pas être recongelé après décongélation) DDM : sous la responsabilité du fabricant	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'OC Etiquette foliotée portant un numéro individuel	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'OC Etiquette foliotée portant un numéro individuel
		DLC maxi, jours d'abattage non compris : 11 j (produit nu et sous film) ; 15 j (produit ss vide ou atmosphère protectrice) DDM 10 mois maximum après surgélation	DLC et DDM maximale définies dans chaque fiche produit.

4. TRACABILITE

Rubrique détaillée dans le tronc commun

5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie



5. 2. Méthode d'obtention

5.2.1. Caractéristiques des pintadeaux livrés

C 02. La sélection permet d'obtenir à l'âge minimal d'abattage de 94 jours, d'un poids moyen de 1, 750 kg, +/- 12 %,

Les caractéristiques phénotypiques de la pintade LA 03-82 sont :

Plumage gris barré avec taches de couleur blanc argenté
Pattes de couleur foncé

Les croisements autorisés sont limités au nombre de 3.

Seuls les croisements suivants sont autorisés :

COQS **POULES**	GI 55	Essor MI	GF 36
GI 43	**GI 543**		
Essor LF		**Essor MI.LF** **ou** **GB FM**	
GF 48			**Caringa Nimba**

C 04. Les œufs d'un calibre insuffisant (< 38gr) doivent être éliminés et les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.

5.2.2. Alimentation

C 10. Les phases d'alimentation suivantes doivent être respectées :

Aliment démarrage : distribué de 0-28 jours maximum :
Ils doivent être composés d'au moins 50% de céréales et de produits dérivés de céréales.

Aliment croissance : distribué du 29ème au 61ème jour :
Ils doivent être composés d'au moins 70% de céréales et de produits dérivés de céréales.

Aliment finition : distribué du 62ème jour à l'abattage :
Ils doivent être composés d'au moins 75% de céréales et de produits dérivés de céréales.

Le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales distribuées, à partir du 28ème jour doit être au minimum de 75 %.

Pour chaque phase d'alimentation, l'incorporation des matières premières doit respecter les contraintes d'incorporation détaillées dans le tableau suivant :

	Démarrage		Croissance		Finition	
Période d'âge	**0 à 28 jours maxi**		**29 à 61 jours maxi**		**62 jours à l'abattage**	
Quantité	**0,500 à 0,700 Kg**		**1,500 à 2,000 Kg**		**Le Solde**	
COMPOSANTS	**Au minimum 50% de céréales**		**Au minimum 70% de céréales**		**Au minimum 75% de Céréales**	
Grains de céréales	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Blé	4,00	50,00	5,00	60,00	10,00	70,00
Maïs	4,00	60,00	7,00	65,00	5,00	70,00
Orge	0,00	7,50	0,00	20,00	0,00	20,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00	0,00	35,00
Avoine	0,00	4,50	0,00	10,00	0,00	15,00
Triticale	0,00	11,00	0,00	30,00	0,00	35,00
Produits dérivés de céréales	**Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés**					
Son	0,00	6,00	0,00	10,00	0,00	11,25
Remoulage	0,00	5,50	0,00	10,00	0,00	11,25
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25
Tourteaux	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	30,00	10,00	25,00
Tourteaux de colza	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Oléagineux et protéagineux	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	7,00	0,00	12,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	12,00
Pois	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	6,00	0,00	6,00
Mélasses	0,00	2,00	0,00	3,00	0,00	4,00
Huiles végétales	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme et produits de palme pure ou en mélange	0,00	2,00	0,00	4,00	0,00	5,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00

Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG.
Chaque nouvelle formule doit être validée préalablement à sa mise en application.

5.2.3. Conditions d'élevage

C 20. La surface maximum du bâtiment d'élevage est de 400 m2 maximum.
L'effectif maximum est de 5 200 sujets au départ et 20 800 pintades site d'élevage.

C 23. Les bâtiments disposent d'ouvertures équivalentes à 4 m linéaires par unité de 100 m2, sans que la largeur des bâtiments n'excède 9 mètres.

C 24. La densité au mètre carré ne peut dépasser 13 sujets au m2 utilisable, pourcentage de perte compris, jusqu'à l'abattage, n'excédant pas au total 25 kg de poids vif/m2 à 94 jours.
C 27. Les pintades peuvent avoir accès à l'extérieur à 6 semaines, si leur état d'emplumement et les conditions atmosphériques le permettent. A 56 jours au plus tard, l'accès au parcours est obligatoire et ceci, quelles que soient les conditions atmosphériques ou les saisons
Le parcours doit comprendre au minimum 2 m2 par sujet.

C 31. L'enlèvement ne peut avoir lieu avant le 94ème jour.

5.2.4. Présentation des produits

C 42. Les pintades entières peuvent être présentées effilées ou éviscérées sans abats PAC.

Pour être labellisables, les carcasses doivent respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- Poids effilé ≥ 1, 000 kg
- Poids éviscéré sans abats ≥ 0, 850 kg

C 43. Les carcasses sont refroidies dans une enceinte réfrigérée ventilée pour obtenir la température à cœur des carcasses entre 0°C et 4°C dans un délai optimal de 4 heures (2 heures minimum et 6 heures maximum).

C 46. La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est de :

- 11 jours pour les pintades entières et les découpes nues ou sous film
- 15 jours pour les pintades entières les découpes sous vide ou sous atmosphère protectrice

C 86. La DDM maximale est de 10 mois après surgélation.

5.2.5. Délai de surgélation

C 86. La surgélation doit être effective (- 18°C à cœur) dans un délai maximum de :

- 6 heures pour les carcasses entières
- 1 heure 30 pour les découpes
- 2 heures pour les découpes en vrac calibrées > 1,6 kg

6. ETIQUETAGE

Outre les mentions spécifiques définies au point 6 du tronc commun, les caractéristiques suivantes figurent sur l'étiquetage :

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

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Etape	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Caractéristiques des pintadeaux livrés	Création et maintien des lignées	Obtention à l'âge minimal d'abattage de 94 jours, d'un poids moyen de 1,750 kg, +/- 12 %, Caractéristiques phénotypiques de la pintade LA 03-82 : plumage gris barré avec taches de couleur blanc argenté et tarses de couleur foncé	Habilitation Contrôle documentaire
	Production des parentaux	Croisements autorisés limités à 3	Contrôle documentaire
	Pintadeaux fournis	Croisements de souches autorisés : GI 543, Essor MI.FL et Caringa Nimba	Contrôle documentaire
	Homogénéité des pintadeaux livrés	Oeufs d'un calibre insuffisant éliminés (< 38 gr) et œufs calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.	Contrôle visuel
Alimentation	Composition des aliments	Liste positive des matières premières autorisées	Contrôle documentaire Analyse
	Phase d'alimentation	Démarrage 0 à 28 j : au minimum 50% de céréales Croissance 29-61 j : au minimum 70% de céréales Finition 62 j-abat : au minimum 75% de céréales	Contrôle documentaire Analyse
	% minimum de céréales	75 % en moyenne pondérée à partir du 29ème jour	Contrôle documentaire Analyse
	Additifs	Liste positive des additifs autorisés	Contrôle documentaire Analyses
Conditions d'élevage	Bâtiments	Surface du bâtiment d'élevage = 400 m2 maximum. Bâtiment cloisonné par case de 100 m2 maximum, contient au maximum 5 200 sujets au départ. Bâtiments disposant d'ouvertures équivalentes à 4 m linéaires par unité de 100 m2. La largeur maximum du bâtiment = 9 mètres.	Habilitation Contrôle documentaire

Etape	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Conditions d'élevage	Parcours	Accès à l'extérieur à 56 jours au plus tard. Ouverture des trappes de 9 h du matin jusqu'au crépuscule. Surface minimale du parcours = 2 m2 par sujet.	Habilitation Contrôle visuel et documentaire
	Critères d'élevage	Densité maximale = 13 pintades / m2 utilisable, pourcentage de perte compris, à l'abattage Chargement maximum = 25 kg de poids vif/m2 à 94 jours. Durée d'élevage 94 jours minimum	Habilitation Contrôle visuel et documentaire
Présentation des produits	Classement des carcasses de pintades	Présentation des pintades entières = effilées ou éviscérées sans abats (PAC). Critères de labellisation : poids effilé ≥ 1, 000 kg, poids éviscéré sans abats ≥ 0, 850 kg	Contrôle visuel et documentaire
	Durée de vie des produits	DLC maximale, jour d'abattage non compris = 11 jours pour les entiers et découpes nus ou sous film 15 jours pour les entiers et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice. La DDM maximale est de 10 mois après surgélation.	Contrôle visuel
Délai de surgélation	Délai maximum de surgélation effective	Température à cœur pour les produits surgelés, dans un délai maximum de : Carcasses entières = 6 heures Découpe = 1 heure 30 Découpe vrac > 1,6 kg = 2 heures	Contrôle documentaire
Etiquetage	Mentions figurant sur l'étiquetage	Caractéristiques certifiées communicantes : - Alimentée avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales - Fermière - élevée en plein air - Durée d'élevage 94 jours minimum	Contrôle visuel et documentaire

ANNEXE 1 - TABLEAU LISTANT LES BÂTIMENTS BÉNÉFICIANT DE LA DISPOSITION DÉROGATOIRE DU CRITÈRE C19

N° Bâtiment	N° INUAV	Exploitation	Adresse	Année de construction
387	V085CIC	EARL LA FRAIRIE	85 – St Martin des Noyers	1981
485	V085CAP	TENAUD Valérie	85 – St Martin des Noyers	1985
369	V085CAS	EARL LA VALLEE DU ROULIN	85 - LES ESSARTS	1981
467	V085EKX	BILLAUD Aurélie	85 - LES HERBIERS	1985
502	V085EKW	BILLAUD Aurélie	85 - LES HERBIERS	1986
1203	V044BYS	GAEC LA GRAVELLE	44 – MONTBERT	1990

JORF du 2 juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-27

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA 05/13

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

Caractéristiques certifiées communicantes

- **Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum**
- **Fermier - élevé en plein air**
- **Durée d'élevage : 150 jours minimum**

SOMMAIRE

I TRONC COMMUN *4*

1 Groupement demandeur **4**

2 Nom du label rouge **4**

3 Description du produit **4**

4 Traçabilité **4**

4.1.Identification du produit 4

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 4

4.3. Schéma de traçabilité - C 1 7

5 Méthode d'obtention **7**

5.1 Alimentation 9

5.1.1 Matières premières autorisées 9

5.1.2 Teneur des aliments en matières grasses 9

5.1.3 Additifs autorisés 9

5.1.4 Aliments médicamenteux 9

5.2 Elevage 9

5.2.1 Provenance des volailles 9

5.2.2 Bâtiments 10

5.2.3 Parcours 12

5.2.4 Conditions sanitaires d'élevage 12

5.2.5 Vide sanitaire 12

5.3 Ramassage et transport à l'abattoir 12

5.4 Abattage 13

5.4.1 Attente avant abattage 13

5.4.2 Process d'abattage 13

5.4.3 Sélection et pesée des carcasses labellisables 13

5.4.4 Ressuage 14

5.5 Conditionnement des volailles entières 14

5.6 Découpe 14

5.6.1 Critères particuliers à la découpe 14

5.6.2 Présentations possibles des découpes 14

5.6.3 Conditionnement et identification des découpes 15

5.7 Surgélation 15

6 Etiquetage **15**

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation **15**

II FICHE PRODUIT *16*

1 Groupement demandeur **16**

2 Nom du label rouge **16**

3 Description du produit **16**

3.1 Présentation du produit 16

3.2 Comparaison avec le produit courant 17

3.3 Eléments justifiant de la qualité supérieure 19

4 Traçabilité **20**

5 Méthode d'obtention **20**

5.1 Sélection et Multiplication 20

5.2 Alimentation 21

5.3 Elevage 22

5.3.1 Provenance des volailles 22
5.3.2 Bâtiments 23
5.3.3 Caractéristiques des parcours 23
5.3.4 Conditions sanitaires d'élevage 23
5.3.5 Vide sanitaire 24
5.4 Abattage 24
5.4.1 Process d'abattage 24
5.4.2 Sélection et pesée des carcasses labellisables 25
5.4.3 Ressuage 25
5.5 Conditionnement des chapons de pintade entiers 25
5.6 Découpe 25
5.6.1 Critères particuliers à la découpe 25
5.6.2 Conditionnement des découpes 26
5.7 Surgélation 26
6 Etiquetage **26**
7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation **27**

I TRONC COMMUN

1 Groupement demandeur

Organisme de défense et de gestion (ODG) :

VENDEE QUALITE
Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON Cedex
Tél. : 02.51.36.82.51
e-mail : contact@vendeequalite.fr

2 Nom du label rouge

Voir fiche produit

3 Description du produit

Voir fiche produit

4 Traçabilité

4.1.Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇨ Sélectionneur :
Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accouveurs : certificats d'origine des reproducteurs

⇨ Multiplicateur/Accouveur :
Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇨ Eleveur :
Identification de chaque bande de volailles

⇨ Abattoir :
Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

La traçabilité doit permettre, à l'aide des différents moyens d'identification mis en œuvre pour chaque étape d'élaboration du produit final, de retrouver toutes les caractéristiques des volailles Label Rouge.
Les documents ou éléments d'identification utilisés doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs.
Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière.

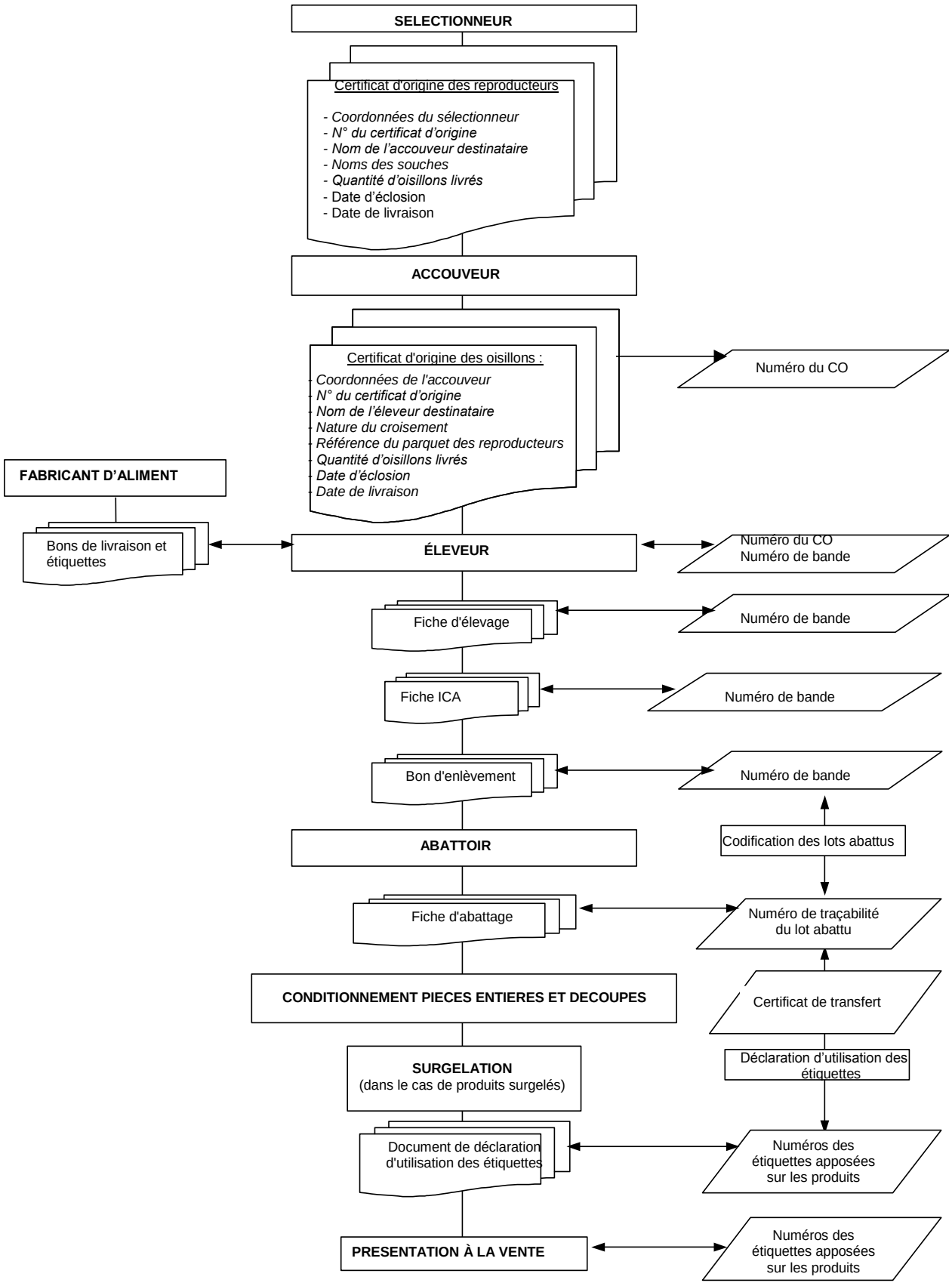
Etape	Documents de référence	Mentions portées

Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accouveur qui transmet à ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- nom et adresse du sélectionneur - nom et adresse du multiplicateur - nom et adresse de l'accouveur destinataire - nombre total de parentaux livrés - nombre de mâles et souche correspondante - nombre de femelles et souche correspondante - date d'éclosion des mâles et des femelles - date de livraison des mâles et des femelles
Accouveur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accouveur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abattoir	Bons d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Eleveur transmet à Abattoir (48 heures avant abattage du lot) Et à ODG	Fiche ICA (information chaîne alimentaire)	L'ensemble des mentions réglementaires dont le numéro de bande
Abattoir	Fiche d'abattage	- Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits

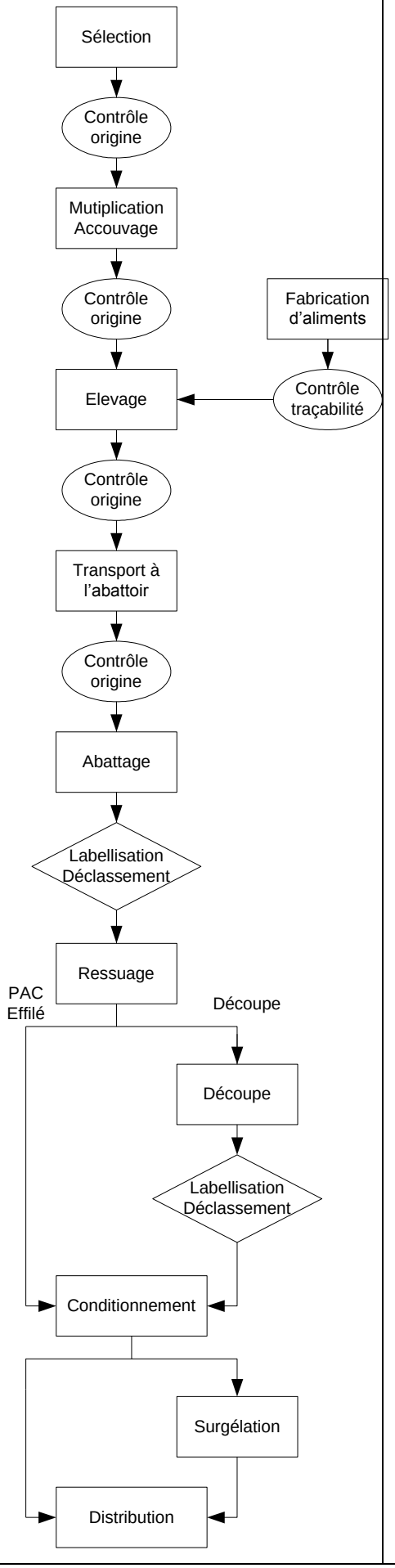
Etape	Documents de référence	Mentions portées
Abattoir transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	- Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abattoir et/ou atelier de découpe transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - Nom de l'éleveur - Nom de l'accouveur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre de oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

L'ensemble des documents doit être conservé, à chaque étape, pendant une période de 3 ans. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.3. Schéma de traçabilité - C 1



5 Méthode d'obtention

Etapes	Points de maîtrise
	Création et maintien de lignées (C 2) Production des parentaux (C 3) Homogénéité des animaux d'1 jour (C 4) Délai de livraison des animaux d'1 jour (C5) Matières premières autorisées (C 6) / Additifs autorisés (C 8) / Aliments médicamenteux (C 9) Teneur des aliments en matières grasses (C 7) Plan d'alimentation et pourcentage de céréales (C 10 / C 11) Provenance des volailles (C 12 / C 13 / C 14 / C 15) Caractéristiques des bâtiments (C 16 / C 17 / C 18 / C 19 / C 20 / C 21 / C 22 / C 23 / C 24) Caractéristiques des parcours (C 25 / C 26 / C 27) Conditions sanitaires d'élevage (C 29) Vide sanitaire (C 30) Enlèvement des volailles (C 31 / C 32) Ramassage et transport à l'abattoir (C 33 / C 34) Attente avant abattage (C 35 / C 36 / C37) Process d'abattage (C 38 / C 39 / C 40) Sélection et pesée des carcasses labellisables (C 41 / C 42) Ressuage (C 43 / C 44) Critères particuliers à la découpe (C 50 / C 51) Présentations possibles des découpes (C 52) Conditionnement des volailles entières (C 45 / C 46 / C 47 / C 48) Conditionnement des découpes (C 53 / C 54) Surgélation (C 84 / C 85 / C 86 / C 87 / C 88)

5.1 Alimentation

5.1.1 Matières premières autorisées

C 6 Les matières premières autorisées, constitutives de l'aliment, sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.

Les catégories de matières premières autorisées sont listées ci-dessous. 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, pomme de terre
- Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin
- Fourrages, y compris 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

5.1.2 Teneur des aliments en matières grasses

C 7 Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

5.1.3 Additifs autorisés

C 8 Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

5.1.4 Aliments médicamenteux

C 9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

5.2 Elevage

L'organisation de production doit diffuser à chaque éleveur, pour application, un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours…) ainsi qu'une charte sanitaire à respecter (cf C 17).

5.2.1 Provenance des volailles

C 12 Les volailles proviennent des croisements définis à la caractéristique C 3, croisements reconnus en croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

C 13 Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration motivée préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10% du cheptel mis en production sous label rouge.

Seuls peuvent être labellisables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

C 14 L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.

C 15 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 toléré à condition de pouvoir différencier les animaux (identification morphologique : plumage de couleur différente par exemple). De plus, ceux-ci doivent être dans des bâtiments séparés et identifiés et les parcours doivent être parfaitement distincts et sans communication entre eux.

Les animaux d'un jour d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de plusieurs parquets de reproducteurs, les animaux d'un jour doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label rouge (un seul croisement).

5.2.2 Bâtiments

C 16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair Label Rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.
La spécialisation « label rouge» s'entend par site d'exploitation. Ainsi une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge et un autre à une production de volailles standard.

C 17 Les critères suivants pour l'implantation des bâtiments doivent être respectés :
- Implantation favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…)
- Insertion des bâtiments dans leur environnement (couleur des toits en harmonie avec le paysage)

Les critères suivants, pour l'aménagement des bâtiments, doivent être respectés :
- 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
- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments

Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage, les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire :

- Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter :
  - deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties
  - un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence)
  - un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et désinfection du sol
  - une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements)
  - une poubelle
  - au moins deux portemanteaux
  - des pédisacs et tenues pour les visiteurs.

  Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

  En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pédisacs spécifiques pour le bâtiment. Ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

- Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.

C 18 Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17/05/93, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.

C 19 Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006, la profondeur minimale du parcours, placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.
La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C 20 Les caractéristiques ci-dessous doivent être respectées :

Surface maximale utilisable par bâtiment : 400 m².
Largeur maximale du bâtiment : 9 mètres
Hauteur minimale des trappes : 0,35 mètres
Largeur minimale combinée des trappes : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment

C 21 Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que :

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

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

C 22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage.
L'effectif maximal des volailles par bâtiment par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans la fiche espèce.
Toute exploitation dispose au maximum :

- De 2 sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles
- De 4 sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif telles que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans la fiche espèce.
L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. Chaque site dispose d'un accès indépendant.
La distance entre 2 sites d'une même exploitation doit être au minimum de 100 m..
Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

C 23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.
Dans le cas de température inférieure ou égale à –5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

C 24 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. En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis.

5.2.3 Parcours

C 25 L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label rouge. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

Hors décision réglementaire, l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.

Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.
La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.

C 26 Le parcours doit être en majeure partie recouvert de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple arbres, arbustes, haies coupe-vent).
Les parcours doivent disposer d'espaces arborés présentant au minimum 20 arbres.

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

5.2.4 Conditions sanitaires d'élevage

C 29 Traitements
Lors des 10 derniers jours avant abattage, aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.
L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

5.2.5 Vide sanitaire

C 30 Le nettoyage et la désinfection du bâtiment (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).
Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des 3 derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre un assèchement le plus complet possible du matériel et des locaux.

Dans le cas de bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage :
- Soit il y a un écart de 3 semaines minimum entre les mises en place ; dans ce cas, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins 1 fois par an
- Soit il y a un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes (exemple : parcours non contiguë, baguage, phénotype, …) : dans ce cas, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

5.3 Ramassage et transport à l'abattoir

C 33 Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.
Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

C 34 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir sont enregistrées.

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

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

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

5.4 Abattage

5.4.1 Attente avant abattage

C 35 Lors de l'attente avant abattage, les volailles sont protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Pour cela, elles sont mises à l'abri et par temps très chaud, une brumisation d'eau peut permettre de rafraîchir l'air.

C 36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, un temps d'attente de 30 minutes minimum doit être respecté avant abattage. Le délai maximum entre l'enlèvement des volailles (départ élevage) et l'abattage est de 12 heure. Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C 37 Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai et identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.4.2 Process d'abattage

Le process doit respecter les critères suivants :

C 38 Les volailles labellisables sont abattues en priorité, en aucun cas après des poules.

C 39 L'anesthésie est électrique ou gazeuse.
Dans le cas d'une anesthésie électrique, l'attrapage et l'accrochage des volailles se fait dans la pénombre pour limiter le stress des animaux. Les volailles sont manipulées sans brusquerie.
Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles sont attrapées et accrochées après anesthésie, ce qui limite fortement le stress.

5.4.3 Sélection et pesée des carcasses labellisables

C 41 Des contrôles effectués tout au long du process permettent de s'assurer du respect de ces critères, notamment lors de l'anesthésie, la plumaison, l'éviscération et le lavage carcasse.
Par ailleurs, un tri est effectué avant l'entrée en ressuage selon l'aspect général de la carcasse (retraits, saisies et déclassés).

5.4.4 Ressuage

C 44 Le nettoyage et la désinfection du local de ressuage doit avoir lieu au moins une fois par jour dans le cas où le ressuage et le stockage sont séparés. Dans le cas contraire, le vide total doit avoir lieu au moins une fois par semaine.

5.5 Conditionnement des volailles entières

Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.

C 45 Chaque UVC de volailles doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, la traçabilité est assurée jusqu'à l'utilisateur final au moyen de l'étiquette de labellisation avec le numéro individuel d'identification.

C 47 Les présentations prêt à cuire (PAC) et effilé sont autorisées. Dans le cas d'une présentation PAC sous film, le cache pattes est obligatoire en l'absence de tarses.
Modes de conditionnement : nu, sous film.
Les étiquettes (estampille sanitaire, étiquette DLC ou étiquette poids/prix, étiquette commerciale) doivent être visibles. Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire ou permanente est autorisée dans les conditions suivantes :
Les opérations de ressuage, d'estampillage et d'apposition de la DLC est effectué 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.

C 48 Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des établissements 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 considéré, la date d'abattage ou la DLC, informations fournies par l'abattoir avant expédition.
Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité.

5.6 Découpe

5.6.1 Critères particuliers à la découpe

C 50 L'organisation doit permettre de séparer les opérations de découpe des volailles label rouge de celles des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe des lots de volailles label rouge différents. Pour cela, soit la ligne de découpe est réservée à la découpe de volailles label rouge dans des créneaux horaires définis, soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe de volailles label rouge. Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.6.2 Présentations possibles des découpes

C 52 L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de classe A. Elles doivent être notamment exemptes :

- de toutes matières étrangères,
- de souillures ou sang,

- de toute odeur étrangère,
- de taches visibles de sang.

Les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables pouvant présenter de légers défauts (non classables en A).
Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur.

5.6.3 Conditionnement et identification des découpes

C 53 Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque UVC doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.
Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, la traçabilité est assurée jusqu'à l'utilisateur final au moyen de l'étiquette de labellisation avec le numéro individuel d'identification. Une étiquette est collée sur chaque UVC.

5.7 Surgélation

Les éléments suivants doivent être respectés :

C 84 La surgélation des volailles label rouge est autorisée, pas la congélation.

C 85 L'organisation doit permettre de séparer les opérations de surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles. Pour cela, la séparation se fait dans le temps (surgélation des volailles label rouge dans des créneaux horaires définis) ou dans l'espace (chaque lot de volailles label rouge est séparé physiquement des volailles non label rouge et identifié).

C 87 L'étiquetage des produits surgelés comporte, outre les obligations réglementaires :
- la mention « surgelé » dans la dénomination de vente
- les conseils particuliers de conservation et de décongélation

C 88 Pour permettre le contrôle des critères à respecter et de la traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent les opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

6 Etiquetage

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

- le logotype label rouge, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du cahier des charges,
- les caractéristiques certifiées communicantes,
- l'acronyme du nom de l'ODG et l'adresse de l'ODG.

Les produits destinés à l'abattage rituel doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Voir fiche produit

II FICHE PRODUIT

1 Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

2 Nom du label rouge

CHAPON DE PINTADE FERMIER ENTIER ET DECOUPES, FRAIS ET SURGELE

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit

	Chapon de pintade entier	Découpes de chapons de pintade
Mode de présentation	- éviscéré, sans abats - effilé	Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur
Mode de commercialisation	frais et surgelé	
Emballage en présentation frais et surgelé	- sous film - nu - sous atmosphère modifiée - sous vide	
Critères physiques	Poids minimum1400 g Poids minimum effilé : 1800 g Critères classe A	Critères classe A
Durée de vie *(validée avec le protocole de validation des durées de vie de la FIA)*	Frais : - sous film, nu : 15 jours après abattage (jour d'abattage non compris) Surgelé : 10 mois après surgélation	Frais : - sous film, nues : 13 jours après abattage (jour d'abattage non compris) - sous atmosphère modifiée, sous vide : 15 jours après abattage (jour d'abattage non compris) Surgelées : 10 mois après surgélation

3.2 Comparaison avec le produit courant

Pour les volailles entières, le produit courant est une pintade fraîche présentée sous le même mode de présentation que le produit label rouge (PAC ou effilée) ; ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé. Il est issu d'une volaille élevée en claustration, avec une densité d'élevage non limitée (densité courante : 17 pintades / m², 10 chapons de pintades label rouge / m² seulement). Il n'y a pas de contraintes minimum à respecter en terme de taux de céréales, contrairement au chapon de pintade label rouge (75% minimum). Cette pintade standard est abattue à 77 jours maximum.
Pour les pièces de découpe, le produit courant de référence est un produit réalisé à partir des volailles entières courantes définies ci-dessus.

Le chapon de pintade fermier Label Rouge est une volaille festive. Le principal débouché pour ce produit est le circuit traditionnel, mais le chapon de pintade est également commercialisé en GMS.

Etape du process	Pintade standard	Chapon de pintade fermier label rouge	Exigence minimale de la notice technique
SELECTION ET MULTIPLICATION			
Type de souche utilisée	Souches à croissance lente	Souches à croissance lente Souches autorisées dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge	Souches à croissance lente Souches autorisées dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge
Nombre de croisements autorisés	Pas de limitation du nombre de croisements	Limité à 3 croisements provenant de la même catégorie	Limité à 3 croisements provenant de la même catégorie
ALIMENTATION			
Type de matières premières utilisées	Pas de contraintes de taux minimal de céréales ou autre matière première, hormis les contraintes zootechniques.	Alimentation d'origine végétale et minérale Liste positive de matières premières autorisées 75 % minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous produits de céréales pendant la phase d'engraissement ; chaque formule d'aliments contenant au minimum 70% de céréales. (80% minimum les 4 dernières semaines avant abattage) Taux de matières grasses limité à 6%	Alimentation d'origine végétale et minérale Liste positive de matières premières autorisées 75 % minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous produits de céréales pendant la phase d'engraissement ; chaque formule d'aliments contenant au minimum 70% de céréales (80% minimum les 4 dernières semaines avant abattage) Taux de matières grasses limité à 6%
ELEVAGE			
Taille du bâtiment	Non limitée	Surface maximale des bâtiments : 1600 m² par site (8000 chapons maximum après détassage) Taille du bâtiment limitée à 400 m².	Surface maximale des bâtiments : 1600 m² par site (8000 chapons maximum après détassage) Taille du bâtiment limitée à 400 m².
Densité	Non limitée Densité courante : Du jour de mise en place	Limitée à 13 sujets / m² soit 25 kg de poids vif maximum / m² de la mise en place au jour de	Limitée à 13 sujets / m² soit 25 kg de poids vif maximum / m² de la mise en place au jour de

	à l'âge d'abattage, 17 sujets / m²	détassage Du jour de détassage à l'âge d'abattage, 10 sujets / m² soit 35 kg de poids vif maximum / m²	détassage Du jour de détassage à l'âge d'abattage, 10 sujets / m² soit 35 kg de poids vif maximum / m²
Etape du process	**Pintade standard**	**Chapon de pintade fermier label rouge**	**Exigence minimale de la notice technique**
Parcours extérieur	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur	Surface minimale du parcours : 2 m² par sujet jusqu'à 100 jours puis 3 m² par sujet Accès au parcours le 56ème jour au plus tard	Surface minimale du parcours : 2 m² par sujet jusqu'à 100 jours puis 3 m² par sujet Accès au parcours le 56ème jour au plus tard
Chaponnage	Pas de chaponnage	Chaponnage au plus tard à 13 semaines d'élevage.	Chaponnage au plus tard à 13 semaines d'élevage.
Traitements	Respect des délais de retrait	Aucun traitement 10 jours avant abattage	Aucun traitement 10 jours avant abattage
Durée d'élevage	Durée d'élevage : 77 jours maximum	Durée d'élevage : 150 jours minimum	Durée d'élevage : 150 jours minimum
TRANSPORT			
Distance élevage / abattoir	Respect de la réglementation en vigueur	Durée de transport inférieure à 3 heures maximum	Durée de transport inférieure à 3 heures maximum
ABATTAGE			
Délai avant abattage	Pas de contraintes	30 minutes minimum et 6 heures maximum	30 minutes minimum et 6 heures maximum
Délai entre l'anesthésie et la saignée	Pas de contraintes	5 secondes minimum	5 secondes minimum
Durée de saignée	Pas de contraintes	1 minute minimum	1 minute minimum
DECOUPE			
Mode de découpe	Pas de contraintes	Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée pour les filets, escalopes, suprêmes si les chapons sont calibrés. Parage manuel des morceaux	Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée pour les filets, escalopes, suprêmes si les chapons sont calibrés. Parage manuel des morceaux
SURGELATION			
Délai et température de surgélation	Délai abattage - surgélation : 6 jours maximum	Attente maximale entre abattage et surgélation : 24 H	Attente maximale entre abattage et surgélation : 24 H

Etape du process	Pintade standard	Chapon de pintade fermier label rouge	Exigence minimale de la notice technique
PRESENTATION A LA VENTE			
Etiquetage	Etiquetage avec les mentions réglementaires obligatoires	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'organisme certificateur Etiquette foliotée portant un numéro individuel	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'organisme certificateur Etiquette foliotée portant un numéro individuel
DLC	DLC / DDM : sous la responsabilité du fabricant – Pas de délai maximum	15 jours après abattage pour les chapons entiers nus ou sous film 13 jours après abattage pour les découpes de chapon nues ou sous film 15 jours après abattage pour les découpes de chapon sous vide et sous atmosphère modifiée	15 jours après abattage pour les chapons entiers nus ou sous film 13 jours après abattage pour les découpes de chapon nues ou sous film 15 jours après abattage pour les découpes de chapon sous vide et sous atmosphère modifiée
DDM		10 mois maximum après surgélation	10 mois maximum après surgélation

3.3 Eléments justifiant de la qualité supérieure

La qualité supérieure du produit label rouge repose sur les caractéristiques principales suivantes :
- une souche à croissance lente
- une durée d'élevage élevée *(80 jours de plus comparé à une poularde standard)*
- une alimentation riche en céréales *(75% de céréales minimum en label rouge, et aucune contrainte en production standard)*
- un accès au parcours extérieur *(pas d'accès à l'extérieur en production standard)*

Ces conditions de production contribuent à la spécificité organoleptique propre au produit et à son image positive et attrayante pour le consommateur.

La caractérisation sensorielle du produit label rouge repose sur : la plus grande fermeté de la cuisse, la jutosité du filet plus importante, la peau plus dorée et plus croustillante du chapon de pintade label rouge.

4 Traçabilité

Voir tronc commun

5 Méthode d'obtention

5.1 Sélection et Multiplication

C 2 Création et maintien des lignées

La création des lignées doit permettre d'obtenir des volailles de chair :

- à croissance lente, permettant d'obtenir à 150 jours d'élevage, un chapon de pintade éviscéré, sans abats avec un poids minimal de 1400 g ou un chapon de pintade effilé avec un poids minimal de 1800 g
- adaptées aux conditions d'élevage en plein air
- avec les caractéristiques suivantes : plumage gris avec des taches en forme de perles de couleur blanc argenté.

La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps de certaines caractéristiques :

- les caractéristiques à optimum, à savoir la croissance lente
- les caractéristiques inhérentes au label rouge : plumage gris avec des taches en forme de perles de couleur blanc argenté.

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) de l'autre caractéristique à savoir la rusticité.

Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogènes en taille et conformation.

C 3 Production des parentaux

Les souches parentales et croisements autorisés sont :

♀ \ ♂	Essor MI	GF 36
Essor LF	Essor MI.LF	
GF 48		Caringa Nimba

Ceux-ci permettent de répondre aux objectifs ci-dessus (caractéristique C 2)

Une liste positive des croisements de parentaux utilisables pour la production sous label rouge est établie et mise à jour régulièrement pour chaque espèce.

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF (syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français).

C 4 Homogénéité des poussins

Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum de 38 g. Ils sont pesés au minimum deux fois par semaine jusqu'à l'obtention d'un poids moyen de 40 g.

C 5 Le délai de livraison des poussins dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.2 Alimentation

C 10 Plan d'alimentation et pourcentage de céréales
C 11

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

Les aliments contiennent :

- pendant la période de démarrage (de 1 à 28 jours) : 50% de céréales minimum

- pendant la période d'engraissement (à partir du 29ème jour et jusqu'à 4 semaines minimum avant abattage) : 70% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et produits dérivés de céréales ; chaque formule d'aliment contenant au minimum 70% de céréales.

- 4 semaines minimum avant abattage : 80% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et produits dérivés de céréales

Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

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

Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :

	Démarrage		**Croissance**		**Finition**		**Retrait**	
	1 - 28 jours		29 - 60 jours		61 jours à 4 semaines minimum avant abattage		4 semaines minimum avant abattage	
Total céréales +produits dérivés de céréales	**50% minimum**		**70 % minimum en moyenne pondérée**				**80% minimum en moyenne pondérée**	
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0	55	0	70	0	70	0	70
Maïs	0	70	0	70	0	70	0	70
Orge	0	20	0	20	0	20	0	40
Avoine	0	20	0	20	0	20	0	40
Triticale	0	20	0	30	0	30	0	40
Sorgho	0	20	0	30	0	30	0	40
Sous-produits de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Son, drèche de blé, drèche de maïs...	0	7,5	0	10,5	0	10,5	0	12
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	0	80	0	50	0	50	0	50
Tourteaux de tournesol	0	15	0	15	0	15	0	15
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines d'oléagineux sauf colza	0	20	0	25	0	30	0	30
Graines de protéagineux	0	12	0	15	0	20	0	20
colza sous toutes ses formes	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne et dérivés	0	10	0	10	0	10	0	10
Mélasse	0	5	0	5	0	5	0	5
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Huiles végétales	0	5	0	5	0	5	0	5
Additifs et minéraux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Compléments Minéraux Vitaminiques - additifs autorisés – oligo éléments – vitamines	0	5	0	5	0	5	0	5
Acides aminés	0	3	0	3	0	3	0	3
Minéraux	0	5	0	5	0	5	0	5

5.3 Elevage

5.3.1 Provenance des volailles

C 13 Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux est limité à trois et proviennent de la même catégorie.

5.3.2 Bâtiments

C 22 La surface maximale des bâtiments ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage (soit 20 800 volailles maximum jusqu'au détassage, puis 8000 chapons de pintade maximum).

C 24 La densité maximale par bâtiment, est de :
- 13 sujets / m² (25 kg de poids vif maximum / m²) y compris le pourcentage gratuit, de la mise en place jusqu'au jour de détassage
- 10 sujets / m² (35 kg de poids vif maximum / m²) du 100ème jour jusqu'à l'abattage

La durée entre le jour de détassage et le jour d'abattage ne doit pas être inférieure à 49 jours.

5.3.3 Caractéristiques des parcours

C 27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.
La surface du parcours doit être de 2 m² minimum par sujet jusqu'à 100 jours puis 3 m² minimum par sujet.
L'accès au parcours est obligatoire à partir du 56ème jour et jusqu'à la veille des 2 dernières semaines avant abattage.

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

Dans ce cas, sur prescription vétérinaire, il est également possible de conserver tout ou partie du lot de chapons de pintade en courette contiguë au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment.
Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.3.4 Conditions sanitaires d'élevage

Chaponnage

Les lots à chaponner doivent être 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 correspondant.

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.

Préparation des animaux avant l'intervention :

Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération.
Une diète des animaux doit être assurée avant l'intervention : au moins 6 heures et au plus 48 heures.
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, au poids des animaux et aux conditions climatiques. Le stockage des animaux dans les caisses doit être pratiqué à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries.

Intervention :

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 animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications post-opératoires.
Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et reposés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive.

Les animaux peuvent être enfermés 6 jours après l'opération.

Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué dans l'intérêt de la santé des animaux. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons de pintade.

5.3.5 Vide sanitaire

C 30 Dans les exploitations, on ne peut trouver qu'un type de production de chapons de pintade sous label rouge, sauf si une identification morphologique est possible (exemple : plumage de couleur différente).

5.3.6 Enlèvement des volailles

C 31 L'âge minimal d'abattage est de 150 jours. Cet âge se calcule à partir du jour de mise en élevage et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

C 32 La mise à jeun des chapons de pintade doit avoir lieu au moins 5 heures avant l'enlèvement.

5.4 Abattage

5.4.1 Process d'abattage

Le process doit respecter les critères suivants :

C 40 La durée de la saignée est de 1 minute minimum. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie. La saignée est contrôlée visuellement.
L'échaudage est suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. La température de l'eau d'échaudage est comprise entre 50 et 55°C : elle peut varier en fonction de l'état du lot, l'objectif final étant d'avoir une plumaison complète sans érosion cutanée.
L'éviscération est totale et complète. La présence des reins est tolérée.

Les produits abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

5.4.2 Sélection et pesée des carcasses labellisables

C 42 Les carcasses de volailles sous label rouge peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.

Pour être labellisables, les carcasses doivent respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- âge minimum de 150 jours
- carcasse de classe A
- poids des chapons de pintade éviscérés, prêts à cuire supérieur à 1400 g , poids des chapons de pintade effilés supérieur à 1800 g

Le bridage des chapons de pintade doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.
L'aspect des carcasses doit être conforme aux critères de classe A. Elles doivent être notamment exemptes :

- De toutes matières étrangères,
- De souillures ou sang,
- De toute odeur étrangère,
- De tâches visibles de sang,
- De fractures ouvertes,
- D'ecchymoses graves.

5.4.3 Ressuage

C 43 L'entrée en ressuage doit intervenir au maximum 60 minutes après l'accrochage des chapons de pintade.
Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
Pendant le ressuage, la descente de la température des carcasses doit être progressive. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses.
La durée minimale de ressuage est de 1h30. Les carcasses doivent être sèches à l'extérieure et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

5.5 Conditionnement des chapons de pintade entiers

C 46 La DLC maximale (jour d'abattage non compris) est de :
- 15 jours pour les chapons de pintade nus ou conditionnés sous film

5.6 Découpe

5.6.1 Critères particuliers à la découpe

C 51 Les éléments suivants doivent être respectés :

La température de la salle de découpe est inférieure ou égale à 10°C.

Le délai entre l'entrée en ressuage et la découpe est de minimum 6 heures

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est de 72 heures maximum.

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 n'excédant pas 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.
Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

5.6.2 Conditionnement des découpes

C 54 La DLC maximale (jour d'abattage non compris) est de :
- 13 jours pour les découpes de chapons de pintade nues ou conditionnées sous film
- 15 jours pour les découpes de chapons de pintade conditionnées sous atmosphère modifiée ou sous vide

5.7 Surgélation

C 86 L'attente maximale entre l'abattage et la mise en surgélation est de 24 heures (lendemain de l'abattage), l'heure de référence étant l'heure de sortie du ressuage.
La surgélation se fait en tunnel pour les chapons de pintade entiers et en surgélateur à spirale pour les découpes.
La température de l'air à la sortie de l'évaporateur doit être comprise entre –35°C et –40°C, l'objectif étant d'atteindre une température à cœur des produits de –18°C.
Le délai maximum pour atteindre cette température à cœur doit être de :
- 12 h 00 pour les chapons de pintade entiers
- 2 h 00 pour les découpes de chapons de pintade

La DDM maximale après surgélation est de 10 mois.

6 Etiquetage

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage : 150 jours minimum

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Sélection et multiplication				
C 2	Création de lignées	Souches et croisements	Souche à croissance lente	Documentaire
C 3	Production des parentaux		Souches parentales femelles :, Essor LF et GF 48 Souches parentales mâles : Essor MI et GF 36 Pour l'obtention des croisements : Essor MI.LF et Caringa Nimba	
Alimentation				
C 6	Matières premières autorisées	Matières premières utilisées	Matières premières d'origine végétale et minérale (liste positive)	Documentaire
C 7	Teneur en matières grasses	Teneur en matières grasses totales de l'aliment	6% maximum	Documentaire
C 8	Additifs autorisés	Additifs utilisés	Additifs prévus par la réglementation en vigueur à l'exception des additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants	Documentaire
C 9	Aliments médicamenteux	Aliments médicamenteux	Distribution systématique interdite à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.	Documentaire
C 10 C 11	Plan d'alimentation et pourcentage de céréales	Pourcentage de céréales et durée de distribution	Aliments composés de 100% de végétaux, minéraux et vitamines avec un minimum de : - de 1 à 28 jours : 50% de céréales - à partir du 29ème jour, jusqu'au 4 semaines minimum avant abattage : 70% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et produits dérivés de céréales. - 4 semaines minimum avant abattage : 80% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et produits dérivés de céréales	Documentaire Analyse

	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Elevage				
C 20 C 22	Caractéristiques des bâtiments	Surface par bâtiment	Surface maximale utilisable par bâtiment : 400 m²	Audit d'habilitation
C 24	Densité	Nombre de poussins livrés par rapport à la surface du bâtiment	13 sujets / m² maximum, y compris le pourcentage gratuit, n'excédant pas au total 25 kg de poids vif / m² jusqu'au jour de détassage. 11 sujets / m² maximum, y compris le pourcentage gratuit, n'excédant pas au total 35 kg de poids vif / m² à partir du 100ème jour.	Documentaire
C 23 C 27	Caractéristiques du parcours	Surface du parcours Age d'accès des volailles au parcours	Surface de 2 m² minimum par sujet jusqu'au jour de détassage puis 3 m² minimum par sujet. Accès au parcours le 56ème jour au plus tard, quelles que soient les conditions climatiques ou les saisons, de 9 h au crépuscule. Claustration complète durant les deux dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour.	Audit d'habilitation Visuel Documentaire
	Chaponnage	Age de chaponnage	Chaponnage au plus tard à 13 semaines d'élevage.	Documentaire
C 29	Traitements	Ordonnances	Absence de traitement soumis à prescription vétérinaire 10 jours avant abattage	Documentaire
C 31	Enlèvement des volailles	Age d'abattage	150 jours minimum	Documentaire
Conditionnement des volailles entières				
C 42	Conditionnement des chapons de pintade entiers	Caractéristiques de labellisation	Poids PAC ≥ 1400 g , poids effilé ≥ 1800 g Carcasses de classe A	Visuel Documentaire
C 46	DLC	DLC	Maximum 15 jours après abattage pour les produits entiers nus ou conditionnés sous film	Visuel Documentaire

	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Découpe				
C 51	Découpe	Respect du process	Découpe de chapons de pintade labellisables. Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée si les chapons de pintade sont calibrés. Parage manuel des morceaux Délai de 72 heures maximum entre l'abattage et la mise en découpe	Visuel Documentaire
Conditionnement des découpes				
C 52	Conditionnement des découpes	Caractéristiques de labellisation	Découpes provenant de carcasses labellisables pouvant présenter de légers défauts (non classables en A) Découpes de classe A Morceaux de découpe autorisés par la réglementation	Visuel
C 54		DLC	Maximum 13 jours après abattage pour les découpes nues ou conditionnées sous film Maximum 15 jours après abattage pour les découpes conditionnées sous vide ou sous atmosphère modifiée	Visuel Documentaire
Surgélation				
C 86	Surgélation	Délai de surgélation	Entrée en tunnel de surgélation 24 h maximum après abattage Délai maximum pour atteindre une température de –18°C à cœur : 6 h 00 pour les chapons de pintade entiers 1 h 30 pour les découpes de chapons de pintade	Documentaire
		DDM	DDM maximale après surgélation : 10 mois	Visuel Documentaire

ANNEXE 1 - TABLEAU LISTANT LES BÂTIMENTS BÉNÉFICIANT DE LA DISPOSITION DÉROGATOIRE DU CRITÈRE C19

N° Bâtiment	N° INUAV	Exploitation	Adresse	Année de construction
387	V085CIC	EARL LA FRAIRIE	85 – St Martin des Noyers	1981
485	V085CAP	TENAUD Valérie	85 – St Martin des Noyers	1985
369	V085CAS	EARL LA VALLEE DU ROULIN	85 - LES ESSARTS	1981
467	V085EKX	BILLAUD Aurélie	85 - LES HERBIERS	1985
502	V085EKW	BILLAUD Aurélie	85 - LES HERBIERS	1986
1203	V044BYS	GAEC LA GRAVELLE	44 – MONTBERT	1990

JORF du 2 juillet 2017
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-27

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

N° LA/19/94

« CHAPON DE PINTADE FERMIER »

Caractéristiques certifiées communicantes

- **Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum**
- **Fermier - élevé en plein air**
- **Durée d'élevage : 154 jours minimum**

SOMMAIRE

I TRONC COMMUN 3

1. GROUPEMENT DEMANDEUR 3

2. NOM DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

4. TRACABILITE 3

4.1. IDENTIFICATION DU PRODUIT 3
4.2. RÉCAPITULATIF DES ÉLÉMENTS RELATIFS À LA TRAÇABILITÉ 3
4.3. SCHÉMA DE TRAÇABILITÉ 6

5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT 7

5.1. SCHÉMA DE VIE 7
5. 2. MÉTHODE D'OBTENTION POUR CHAQUE ÉTAPE 8

6. ETIQUETAGE 15

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 16

II FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE CONSIDERE 18

1. GROUPEMENT DEMANDEUR 18

2. NOM DU LABEL ROUGE 18

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 18

3.1. PRÉSENTATION DU PRODUIT. 18
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 19

4. TRACABILITE 20

5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT 21
5.1. SCHÉMA DE VIE 21
5. 2. MÉTHODE D'OBTENTION 22

6. ETIQUETAGE 25

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 26

I TRONC COMMUN

1. GROUPEMENT DEMANDEUR

Organisme de défense et de gestion (ODG) :

VENDEE QUALITE
Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON Cedex
Tél. : 02.51.36.82.51
e-mail : contact@vendeequalite.fr

2. NOM DU LABEL ROUGE

Voir fiche produit

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences spécifiques

4. TRACABILITE

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇨ Sélectionneur : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accouveurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.
⇨ Multiplicateur/Accouveur : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.
⇨ Eleveur : identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles.
⇨ Abattoir : identification individuelle de chaque UVC (Unité de Vente Consommateur) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

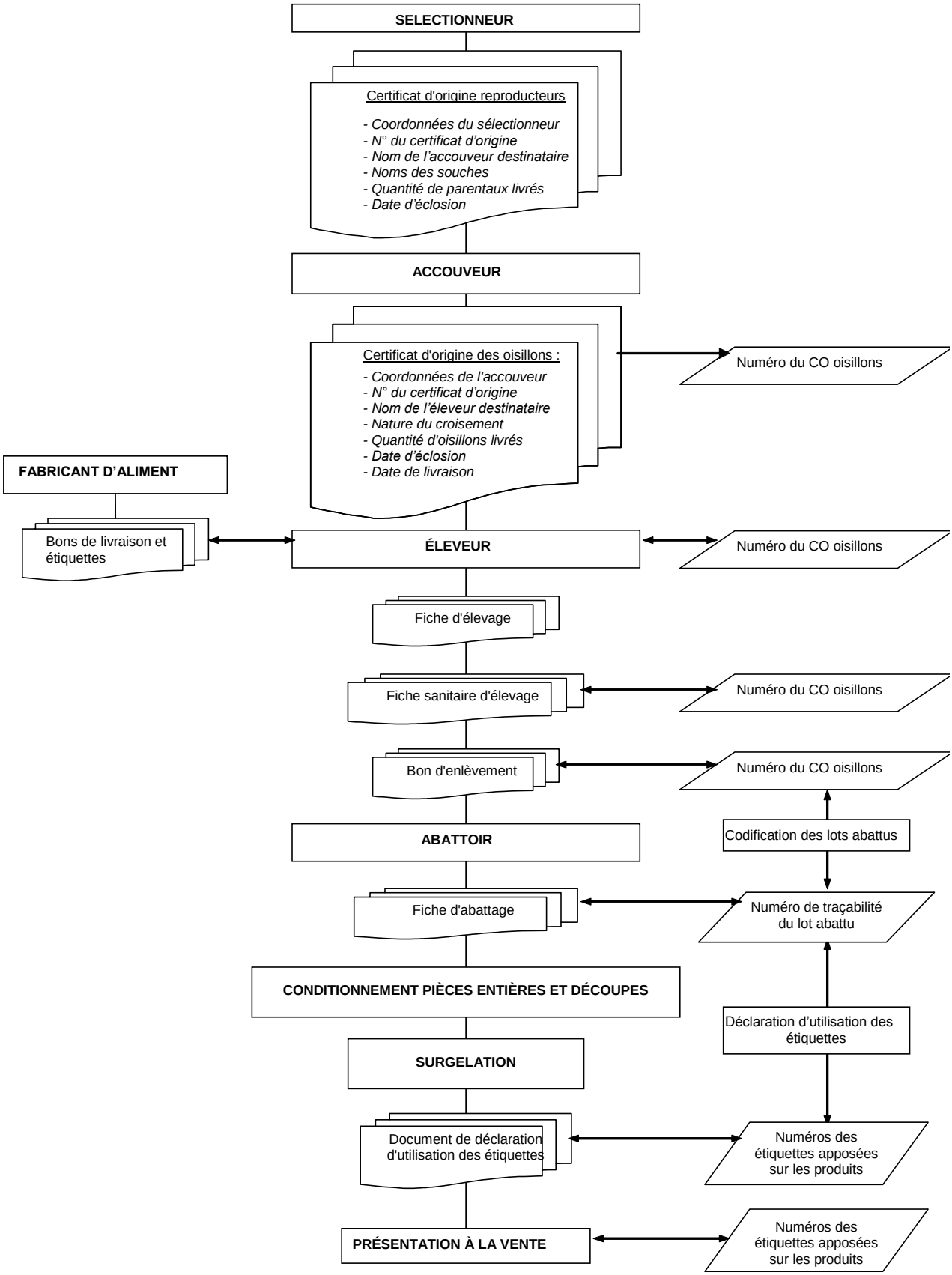
4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG. L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmis à : Multiplicateur/Accouveur ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- le nom et adresse du sélectionneur - le nom et adresse du multiplicateur - le nombre total de parentaux livrés - le nombre de mâles et la souche correspondante - le nombre de femelles et la souche correspondante - la date d'éclosion des mâles et des femelles
Accouveur	Enregistrement de ponte et éclosion par parquet de reproducteurs	- date d'incubation - nombre d'œufs incubés - date d'éclosion - nombre d'oisillons éclos
Accouveur transmis à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- le numéro d'ordre du CO - le nom et adresse du couvoir - le nom et adresse de l'éleveur - le nombre total d'oisillons livrés - la date d'éclosion - la date de livraison - la référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - la nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- la mortalité au jour le jour - les livraisons d'aliments - les traitements et interventions effectués - les interventions des techniciens et contrôleurs
	Documents d'élevage relatifs à la bande	- la fiche d'élevage, - le certificat d'origine des oisillons, - les bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - les ordonnances, - les bons d'enlèvement de la bande précédente
Eleveur transmis à : Abatteur ODG	Bon enlèvement des volailles	- la date de l'abattage, - le nombre de volailles enlevées et le poids vif total - le type de volailles, - l'âge en jours, - la référence du bâtiment d'élevage
Abatteur	Fiche d'abattage	- la référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - la date d'abattage - le numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - le nombre de volailles abattues - le nombre de volailles saisies - le nombre de volailles déclassées - le nombre de volailles labellisées
Atelier de découpe transmis à : ODG	Document découpe	- la référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - le nombre de pièces produites par type de morceaux - le nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.

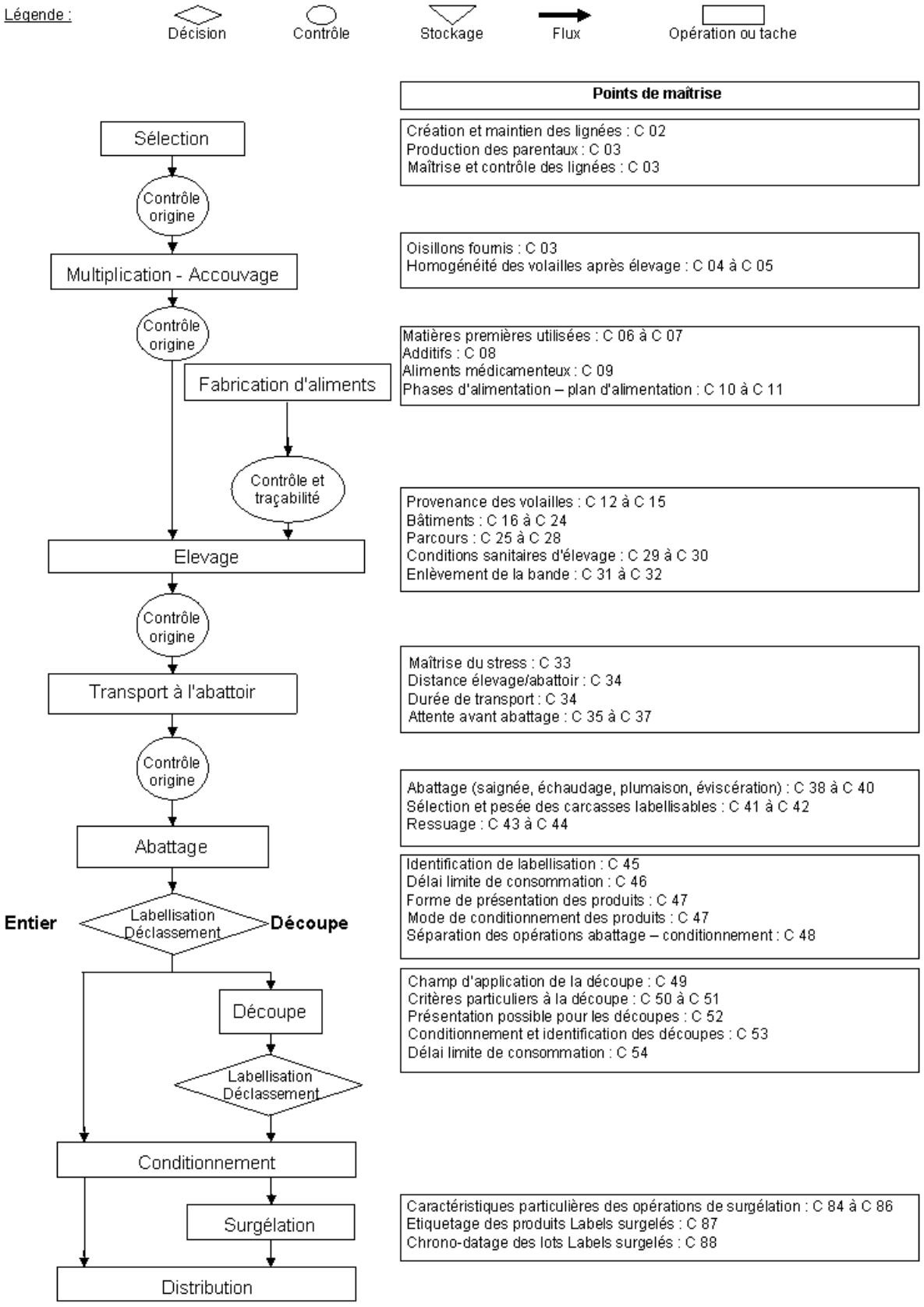
Etape	Document de référence	Mentions portées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmis à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- date d'abattage - nom de l'éleveur et référence du lot - référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - numéro de la première étiquette utilisée - numéro de la dernière étiquette utilisée - nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage/labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : - le nom de l'éleveur - le nom de l'accouveur - le numéro du CO - la date d'éclosion des oisillons - le nombre d'oisillons livrés - la date de l'enlèvement - l'âge à l'abattage - le nom de l'abatteur - le nombre de volailles enlevés - le nombre de volailles labellisables - le nombre de volailles labellisés - le taux (%) de labellisation

4.3. Schéma de traçabilité



5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie



5. 2. Méthode d'obtention pour chaque étape

5.2.1. Sélection

C 02. La sélection de lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair à croissance lente et adaptées aux conditions d'élevage en plein air.

Création et maintien des lignées

C 02. La sélection doit assurer la stabilité des caractéristiques des souches et permettre d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans la fiche produit, des volailles entrant dans la gamme de poids fixée dans la fiche produit.
Les caractéristiques phénotypiques du Label Rouge concerné sont répertoriées dans la fiche produit.

Production des parentaux

C 03. Les croisements de parentaux utilisés sont répertoriées dans la fiche produit. Ils doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C 02.

Maîtrise et contrôle

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF. Des essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrit au point C 13.
Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et au protocole d'essai peuvent être utilisés.

5.2.2. Multiplication/Accouvage

Oisillons fournis

C 03. Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis dans la fiche produit.

Homogénéité des volailles après élevage

C 04. Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent être triés.
Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ainsi que des œufs d'un calibre insuffisant. Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.
La fiche produit définit la période (X jours de début de ponte des parquets) durant laquelle ils sont calibrés ainsi que le poids minimum des œufs incubés.
C 05. Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.2.3. Fabrication d'aliment

Matières premières utilisées

C 06. Les matières premières autorisées, constitutives de l'aliment, sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.

Les catégories de matières premières autorisées sont listées ci-dessous. 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, pomme de terre
- Autres graines et fruits, et produits dérivés : raisin
- Fourrages, y compris 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

C 07. Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.

Additifs

C 08. Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

Aliments médicamenteux

C 09. Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

Phases d'alimentation - plan d'alimentation

C 10. Le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %, sauf pour la caille pour laquelle il sera de 70 %.
Les valeurs de référence à respecter : durée de la période de démarrage, durée de la période d'engraissement, % minimum de céréales par phase d'alimentation, sont définies dans la fiche produit.
C 11. Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et de produits dérivés de céréales.
Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.

5.2.4. Elevage

Provenance des volailles

C 12. Les volailles proviennent de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.
C 13. Le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois. La liste positive des croisements autorisés est définie dans la fiche produit.
Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils feront l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'OC. Ces essais ne peuvent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label rouge. Seuls peuvent être labellisables, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.
C 14. L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle.
C 15. 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 toléré sur la même exploitation. Cette situation est permise uniquement dans le cas où les bâtiments et les parcours sont totalement distincts, sans aucune possibilité de passage de volailles d'une bande à l'autre.
Les oisillons d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de plusieurs parquets de reproducteurs, les oisillons doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label rouge, sauf cas de lot destiné au chapon ou poularde

Bâtiments

C 16. Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair Label Rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge.
La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge, et un autre à une production de volailles standard.
C 17. La construction des nouveaux bâtiments d'élevage doit être conforme aux règles d'implantation et d'aménagement suivantes :

- Présence d'ouverture, 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 éclairage naturel à l'intérieur du bâtiment.
- Isolation des parois et du plafond du bâtiment, de telle sorte que le confort des animaux soit assuré, quelles que soient les périodes d'élevage et les conditions climatiques.

- Matériaux utilisés permettant d'obtenir des surfaces lisses, pour un entretien, un nettoyage et une désinfection optimum. La teinte des matériaux utilisée doit permettre une insertion harmonieuse du bâtiment dans son environnement naturel.

- L'implantation du bâtiment doit favoriser l'accès des volailles au parcours. Les trappes de sortie doivent être exposées et à l'abri des vents dominants. Pour ce faire, l'orientation du parcours sera privilégiée au sud, sud-est ou est.

Les trappes d'accès au parcours ont une hauteur de 0,35 m d'ouverture utile.
Des précautions sanitaires seront prises par tout visiteur pénétrant dans les bâtiments d'élevage : protection de type "pédisac" ou pédiluve.
Chaque bâtiment de plus de 150 m2 doit disposer d'un sas sanitaire.

C 18. 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.

C 19. Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006, la profondeur minimale du parcours, placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.
La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C 20. Les critères spécifiques au bâtiment sont répertoriés dans la fiche produit

C 21. Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que :

- Ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge,
- Leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage/désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur,

Il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage, et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.
A compter du 29ème jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.

C 22. La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage.
L'effectif maximal des volailles par bâtiment par site d'exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans la fiche espèce.
Toute exploitation dispose au maximum :

- De 2 sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles
- De 4 sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif telles que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans la fiche espèce.
L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. Chaque site dispose d'un accès indépendant.
La distance entre deux sites d'une même exploitation doit être au minimum de 100 mètres.

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

C 23. Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule.
Dans le cas de température inférieure ou égale à –5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

C 24. 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.
Dans le cas du canard, l'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis.
Les densités (en bâtiments et sur parcours) définies la fiche produit s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée. Le calcul de densité prend en compte la totalité des oisillons livrés, pourcentage de perte compris.

E 01. Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

Parcours

C 25. L'accès au parcours (ou à la volière le cas échéant) est obligatoire pour toutes les volailles sous label rouge. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

E 02. Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

Hors décision réglementaire, l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.
Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur en informa 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 du confinement.

C 26. Les parcours doivent être distincts, sans possibilité de passage des volailles de l'un à l'autre. Tout sera mis en œuvre pour faciliter la sortie des volailles : des arbres en nombre suffisant (au moins 20) doivent être présents dans le parcours : plantations de haies bocagères par exemple. **Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois.**

E 03. Les cultures de rente sont interdites en parcours.
C 27. La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum **de 8 semaines**, sauf pour la caille où le repos doit être de 6 semaines au minimum.
La surface minimale du parcours et l'âge maximal d'accès au parcours sont définis dans la fiche produit.

Conditions sanitaires d'élevage

C 29. Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles. L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.
C 30. Le nettoyage et la désinfection du bâtiment (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).

Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des 3 derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre un assèchement le plus complet possible du matériel et des locaux.

Dans le cas de bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage :
- Soit il y a un écart de 3 semaines minimum entre les mises en place ; dans ce cas, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins 1 fois par an
- Soit il y a un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes (exemple : parcours non contiguë, baguage, phénotype, …) : dans ce cas, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

Enlèvement de la bande

C 31. L'âge minimum à l'abattage est défini dans la fiche produit. 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.
C 32. Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins **6 heures** avant enlèvement, sauf pour les cailles.

5.2.5. Ramassage et transport à l'abattoir

C 33. Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.
Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

C 34. Dans tous les cas, la distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

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

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

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

5.2.6. Abattage

Attente avant abattage

C 35. Lors de leur arrivée à l'abattoir, l'attente des animaux dans le camion ou sur le quai de déchargement se fait dans les meilleures conditions matérielles possibles de température et d'aération : à l'abri des conditions atmosphériques inconfortables (intempéries, courants d'air, pluie et vents) et du soleil.

C 36. Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, un temps d'attente de 30 minutes minimum doit être respecté avant abattage.
Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.

C 37. La séparation physique des lots en attente d'abattage doit être effective : les piles de caisses ou de containers des lots différents doivent être espacées. Lorsqu'une identification morphologique et visuelle des lots n'est pas possible, les piles de caisses ou de containers doivent être identifiées.

Abattage

C 38. Les volailles labellisables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.
Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :
C 39. L'accrochage s'effectue dans la pénombre et dans le calme. Les volailles seront manipulées avec précaution.
L'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.

C 40.
Saignée : elle doit être la plus complète possible.
La longueur du couloir de saignée doit être adaptée pour que la durée optimale de saignée soit au minimum de 1'35", pour toutes les volailles sauf pour les cailles où elle est de 45 secondes (lorsqu'il y a saignée, ce qui n'est pas le cas lors de plumaison à sec)
Cette saignée peut être manuelle ou automatisée. Elle intervient au minimum 5" après anesthésie. La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).

Echaudage : Le temps de passage dans le bac d'échaudage doit permettre un ramollissement de la peau sans l'abîmer ce qui facilitera ensuite la plumaison. La température du bac d'échaudage est de 50°C à 55°C. L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.

Plumaison : le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot. Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau. L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses. Le plumage à sec est également autorisé.

Eviscération : pour les volailles vendues prêtes à cuire, elle doit être complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.

Sélection et pesée des carcasses labellisables

C 41. 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.

C 42. Les carcasses de volailles sous label rouge peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement : carcasses avec parure et carcasses non éviscérées.
Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :
- Couleur de la volaille conforme à celle définie dans la fiche produit
- Poids effilé et éviscéré sans abats conforme aux minima définis dans la fiche produit.
- Aspect : Pièces entières : carcasses de classe A ;

Découpes : peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A). Les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.
Le bridage des volailles éviscérées doit assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

Ressuage
C 43. L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.
Seul le ressuage par air pulsé est autorisé : les carcasses sont refroidies dans une enceinte réfrigérée ventilée pour obtenir la température à cœur des carcasses entre 0°C et 4°C.
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.
Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.
C 44. La réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.

5.2.7. Conditionnement des volailles entières

Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.
C 45. Chaque pièce entière doit être identifiée par l'étiquette de labellisation portant un numéro individuel d'identification.
Les modalités d'identifications spécifiques aux produits (abattage rituel, produits destinés à la restauration hors foyer) sont détaillées au paragraphe 6. Etiquetage.
C 46. La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est définie dans la fiche produit.
C 47. Formes de Présentation : - Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses.
- Effilée.

Modes de conditionnement : - Volaille nue : estampille sanitaire et étiquette de DLC positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ; étiquette positionnée de manière symétrique sur la carcasse.
- Sous film : film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ; étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du 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.

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement
La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement 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, mise par l'abatteur, doit rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni la détruire.
C 48. Le transporteur doit être habilité et la séparation abattage et conditionnement est autorisée entre abattoirs déjà habilités et doit faire l'objet d'une demande préalable auprès de l'OC, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.
L'abatteur établit un certificat de transfert qui comportera **l'identification du lot, le nombre de carcasses de volailles transférées, la date d'abattage et le chrono datage du transport. Ce certificat de transfert est transmis à l'ODG.**

5.2.8. Découpe et conditionnement des découpes

C 49. La découpe n'est pas autorisée pour les volailles Label Rouge suivantes : dindes de Noël et oie.

Critères particuliers à la découpe
C 50. L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label rouge différents.

L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label rouge, c'est à dire :

Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des

créneaux horaires spécifiques, préalablement définis.

ou,

Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label rouge peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels rouges.

L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées. La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

C 51. Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :

- Température dans la salle de découpe : inférieure ou égale à 10°C.
- Délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage.
- Délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe.

La découpe est manuelle.

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 n'excédant pas 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.

Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

Présentations possibles pour la découpe

Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur.

C 52. 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 ;
- exemptes de toute odeur étrangère ;
- exemptes de taches visibles de sang.

Conditionnement et identification des découpes

C 53. Chaque UVC (Unité de Vente Consommateur) doit être identifiée par l'étiquette de labellisation portant un numéro individuel d'identification.

Les modalités d'identifications spécifiques aux produits destinés à la restauration hors foyer sont détaillées au paragraphe 6. Etiquetage.

C 54. La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est définie dans la fiche produit.

5.2.9. Surgélation

C 84. La surgélation des volailles Label rouge est autorisée, pas la congélation.

C 85. 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.

C 86. L'attente maximale entre abattage et mise en surgélation est de 24 heures (jour N pour jour N+1).

Les volailles sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et - 40°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de - 18°C dans un délai maximum défini dans la fiche produit

La surgélation est réalisée par air pulsé.

La DDM est définie dans la fiche produit.

C 87. Outre les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette la dénomination de vente complétée par la mention "surgelé", les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C 88. Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

L'atelier de surgélation doit tenir à jour et à disposition de l'ODG et de l'OC un état des stocks des volailles surgelés présents dans les salles de stockage par lot mis en surgélation : date et quantité entrées en salle de stockage, date et quantité sorties de la salle.

6. ETIQUETAGE

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

- Le logotype Label Rouge, dans le respect de sa charte graphique
- Le numéro d'homologation du Label rouge concerné
- Les caractéristiques certifiées communicantes
- ODG : acronyme et adresse

Les produits abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel".

Dans le cas d'une commercialisation de produits destinés à la restauration hors foyer ou d'une commercialisation de découpes "en vrac", les identifications suivantes doivent être apposées :
Sur l'emballage : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis.

- le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles Label Rouge ou de morceaux)
- la DLC

L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

Dans le cas des découpes en vrac :
L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.

Sur chaque morceau : - une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant : le logo Label Rouge, la dénomination de vente du produit, le numéro d'homologation du Label Rouge, la DLC et l'estampille vétérinaire.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Etape	N°	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
SELECTION	C 02	Création et maintien des lignées	Souche à croissance lente.	Audit et contrôle documentaire
FABRICATION DES ALIMENTS	C 10	Phase d'alimentation – Plan d'alimentation	Le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %, sauf pour la caille pour laquelle il sera de 70 % Durée des phases démarrage, engraissement, % mini de céréales par phases défini dans la fiche produit.	Contrôle documentaire
	C 11		Taux mini de céréales exigé = mélange de céréales et de produits dérivés de céréales. Le % de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.	
ELEVAGE	C 17	Bâtiments	Les bâtiments bénéficient obligatoirement de l'éclairage naturel. Les trappes d'accès au parcours ont une hauteur de 0,35 m d'ouverture utile.	Habilitation Contrôle visuel
	C 22		Taille maxi d'élevage: 1 600 m2 : exploitation individuelle 3 200 m2 : exploitation collective en 2 sites distincts, distants d'au moins 100 mètres. Effectif maxi par bâtiment et par site d'exploitation à la MEE et la densité maxi en bâtiment définis dans la fiche produit.	Habilitation Contrôle documentaire
ELEVAGE	C 25	Parcours	Accès au parcours (ou la volière) obligatoire pour toutes les volailles. Parcours réservé aux volailles pendant la période de sortie parcours et 21 jours avant l'ouverture des trappes. Accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.	Habilitation Contrôle visuel
	C 30	Conditions sanitaires d'élevage	Vide sanitaire de 14 jours mini : de la désinfection (7 jours maxi après enlèvement) à la veille de l'arrivée des oisillons.	Contrôle documentaire
	C 31	Enlèvement de la bande	Age mini à l'abattage défini dans la fiche produit.	Contrôle documentaire
ABATTAGE	C 41	Sélection et pesée des carcasses labellisables	3 niveaux minimum de contrôle mis en place par l'abattoir : après plumaison et éviscération, avant entrée en ressuage, au moment du conditionnement	Contrôle visuel et documentaire

Etape	N°	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
ABATTAGE	C 42	Sélection et pesée des carcasses labellisables	Présentation des carcasses effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou mode traditionnel. Respect des caractéristiques de labellisations définies dans la fiche produit : Couleur de la carcasse Poids mini effilé et éviscéré sans abats Aspect : entier classe A, découpe classe A (tolérance légers défauts sur carcasse) Bridage (éviscérées) : symétrie de la carcasse.	Contrôle visuel et documentaire
CONDITIONNEMENT VOLAILLES ENTIERES	C 46	Délai limite de consommation	DLC maxi (jour d'abattage non compris) définie dans la fiche produit.	Contrôle visuel et documentaire
DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES	C 50	Critères particuliers à la découpe	Ateliers de découpe permettant de séparer (temps et/ou espace), la découpe des labels rouges des non labels rouges et la découpe des lots labels rouges différents.	Contrôle visuel et documentaire
	C 51		Découpe manuelle. Si calibrage du lot, sont autorisées : la découpe automatisée la découpe manuelle assistée (filets, escalopes et suprêmes) si la fourchette de calibrage n'excède pas 300 g. Contrôle des morceaux découpés et parage manuel	Habilitation Contrôle visuel
	C 54	Délai limite de consommation	DLC maxi (jour d'abattage non compris) définie dans la fiche produit.	Contrôle visuel et documentaire
SURGELATION	C 84	Caractéristiques particulières des opérations de surgélation	Surgélation autorisée, congélation interdite.	Habilitation
	C 86		DDM est définie dans la fiche produit.	Contrôle visuel et documentaire

II FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE CONSIDERE

1. GROUPEMENT DEMANDEUR

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2. NOM DU LABEL ROUGE

LA n° 19-94 "CHAPON DE PINTADE FERMIER"

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit.

Les normes de production du chapon de pintade fermier, dans tous les cas, d'un niveau égal ou supérieur à la notice technique en vigueur, définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un Label Rouge "Volailles fermières de chair, présentées en frais, surgelé, transformé, entiers et découpes" JO du 10 février 2009 – JORF du 19 février 2009.

Seuls peuvent être qualifiés de " chapon de pintade fermier ", les chapons de pintades issus et commercialisés selon les normes du présent cahier des charges et contrôlés comme tels

Les chapons de pintades fermiers n° 19-94 doivent répondre, pour la période de 0 à 105 jours, aux exigences du cahier des charges pintade fermière 03-82, dont ils sont issus.

Le produit est présenté à la vente :
- En entier : PAC, éviscéré sans abats ou effilé
- En découpe : l'ensemble des présentations découpe autorisées par la réglementation en vigueur.
- En frais ou surgelé

Il est produit à partir de souches à croissance lente, avec les caractéristiques phénotypiques suivantes : plumage gris barré avec taches de couleur blanc argenté et tarses de couleur foncé.
Les croisements suivants sont utilisés : GI 543, Essor MI.FL (ou GB FM) et Caringa Nimba
La densité d'élevage est de 10 chapons de pintades / m2, à partir du 105ème jour.

L'alimentation est composée de 75% de céréales, en moyenne pondérée, au stade de l'engraissement.

L'accès au parcours plein air est obligatoire à partir du 56ème jour, jusqu'à l'abattage. La finition s'effectue en claustration pendant au minimum 15 jours et maximum 4 semaines.

La durée d'élevage est de 154 jours minimum.

Le poids minimum est de 1, 400 kg en PAC, éviscéré sans abats et 1, 800 kg en effilé

Les présentations utilisées en découpe sont celles autorisées par la réglementation en vigueur.

La DLC maximale est de 15 jours après abattage, jour d'abattage non compris pour les tous les produits entiers et le découpes sous vide ou sous atmosphère protectrice et de 13 jours pour les découpes nue ou sous film.

La DDM maximum est de 10 mois après surgélation pour les produits surgelés.

3.2. Comparaison avec le produit courant.

Pour les volailles entières, le produit courant est une pintade fraiche (issue d'un produit terminal non utilisé en label rouge) présentée sous le même mode de présentation que le produit label rouge (PAC ou effilé) ; ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé. Il est issu d'une pintade élevée en claustration, avec une densité d'élevage non limitée (densité courante : 18 pintades / m², 10 chapons de pintades / m² seulement en label rouge). Il n'y a pas de contraintes minimum à respecter en terme de taux de céréales, contrairement au chapon de pintade label rouge (75% minimum). Cette pintade standard est abattue à un âge maximum de 77 jours.
Pour les pièces de découpe, le produit courant de référence est un produit réalisé à partir des volailles entières courantes définies ci-dessus.

Etape	Produit Standard	Produit candidat	Exigence minimum de la notice technique
Sélection et multiplication	Souches à croissance rapide	Souches à croissance lente Liste positive des lignées parentales autorisées : mâles GI 55, Essor MI, GF 36femelles : GI 43, Essor LF uniquement et GF 48.	Souches à croissance lente. Critères de sélection conformes au référentiel SYSAAF. Lignées parentales autorisées répertoriées dans la notice technique en vigueur
	Pas de limitation du nombre de croisements utilisés	Liste positive des croisements autorisés : GI 543, Essor MI.FL (GBFM), Caringa Nimba	Nombre de croisements limité à 3
Fabrication des aliments	Pas de matières premières interdites, hormis les matières d'origine animale. Pas de contraintes de taux minimal de céréales ou autre matière première, hormis les contraintes zootechniques.	Liste positive des matières premières autorisées. Liste positive des additifs autorisés Taux matières grasses ≤ 6%.	Plan d'alimentation, phases d'alimentation et % minimum de céréales définis dans chaque fiche produit.
		Minimum de céréales par phase d'alimentation : démarrage 0-28 j, 50 % ; croissance 29-61 j 70 % ; finition 01 62 j à 4 sem avant abatt : 75 % et finition 02 pd 4 sem avant abatt : 80 %. 75% de céréales en moyenne pondérée à partir du 29ème jour	
Elevage	Taille de l'exploitation non limitée. Taille courante 3 000 à 4 000 m2	Limitée à 1 600 m2 par site d'élevage	Limitée à 1 600 m2 par site d'élevage
	Taille du bâtiment non limitée Taille courante 1 200 à 2 000 m2	Limitée à 400 m2 par bâtiment. Bâtiment divisé en 4 cases de 100 m2	Limitée à 400 m2 par bâtiment.
	Densité non limitée. Densité courante 18 pintades /m2, avec un chargement à 45 kg/m2 possible.	Densité limitée à 10 chapons de pintades / m2, avec un chargement maximum de 35 kg de poids vif/m2	Densité définie dans chaque fiche produit.
	Bâtiment en général obscur	Bâtiment clair, avec lumière naturelle	Avec lumière naturelle
	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur	Surface de parcours de 3 m2 par chapon Accès au parcours le 56ème jour au plus tard	Conditions d'accès au parcours définies dans chaque fiche produit.

Etape	Produit Standard	Produit candidat	Exigence minimum de la notice technique

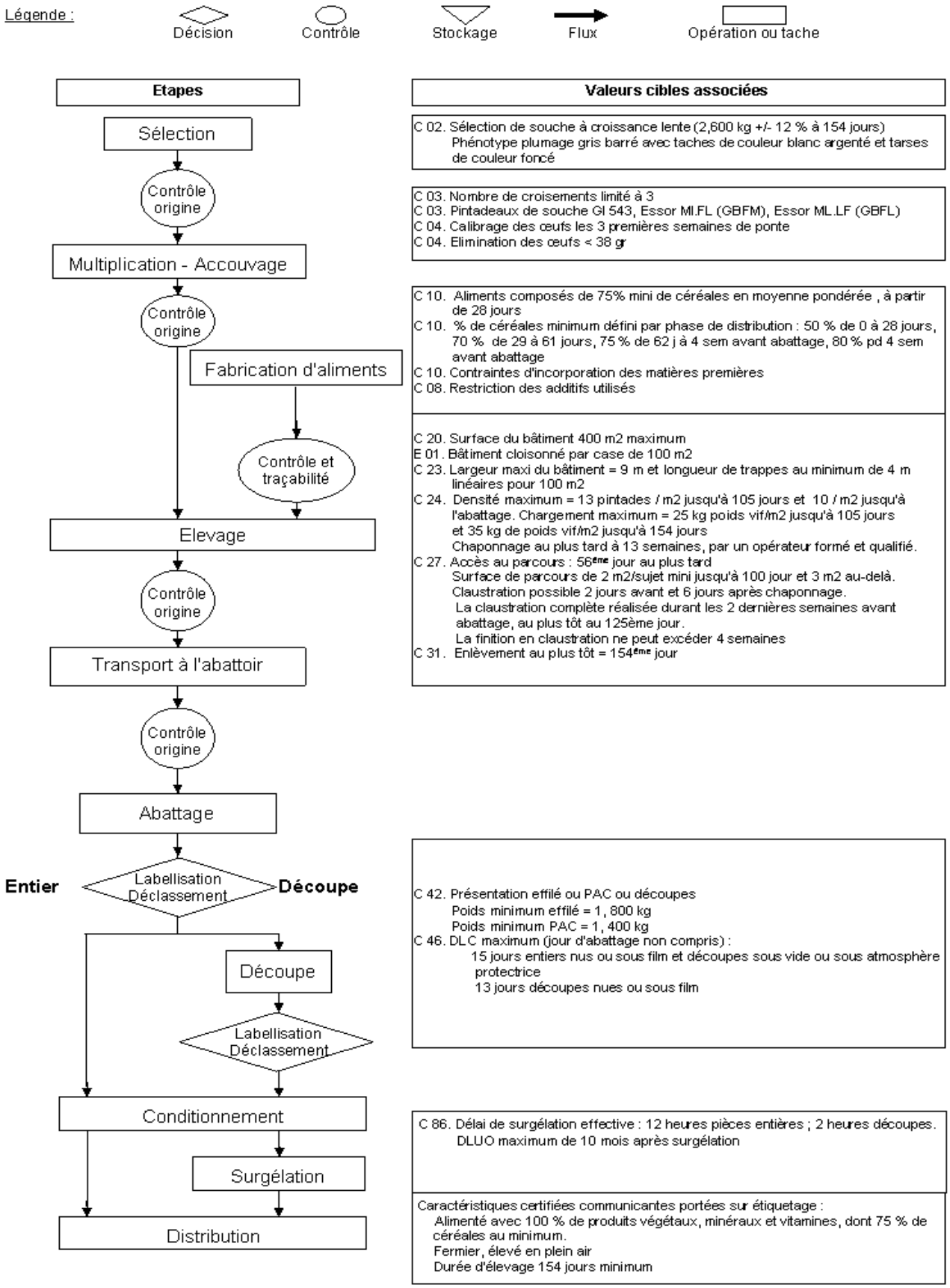
Elevage	Tous traitements prophylactiques et curatifs possibles, dans la limite des contraintes suivantes : sous prescription vétérinaire, avec des molécules autorisées et le respect des délais d'attente.	Absence de tout traitement, au sens de ceux qui sont soumis au retrait, 10 jours avant abattage	
	Durée maximum 77 jours	Durée d'élevage : 154 jours minimum	Durée d'élevage : 150 jours minimum
	Pas de contrainte de durée de vide sanitaire	14 jours minimum	
Transport à l'abattoir	Pas de contraintes de distance élevage / abattoir	Distance élevage / abattoir de 100 kms maximum ou durée de transport inférieure à 3 heures	Distance élevage / abattoir de 100 kms maximum ou durée de transport inférieure à 3 heures
Abattage	Carcasses de classe A (règlement 1538/91 du 05/06/91) Pas de contraintes de poids minimum des carcasses	Application des critères de classement spécifiques au chapon de pintade Label Rouge. Poids minimum de 1, 400 kg en PAC, éviscéré sans abats et 1, 800 kg en effilé	Application de critères de classement spécifiques aux volailles Label Rouge, définis dans chaque fiche produit.
Découpe	Pas de contraintes sur les types de découpes autorisées. Pas de contraintes de délai ressuage-découpe	Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée autorisée lorsque les chapons de pintades sont calibrés. Parage manuel des morceaux découpés. Délai de 6 heures minimum entrée ressuage-découpe	
Surgélation	Délai abattage – surgélation : 6 jours maximum. Température à cœur du produit ≤ - 18°C	Surgélation effective : 24 heures après abattage Température à cœur ≤ - 18°C en un délai maximum de 12 heures pour les entier et 2 heures pour les découpes Température du tunnel ≤ - 35°C	Surgélation effective : 24 heures après abattage Température à cœur ≤ - 18°C en un délai maximum défini dans chaque fiche produit. Température du tunnel ≤ - 35°C
Présentation à la vente	Etiquetage avec les mentions réglementaires obligatoires. (dénomination de vente, classe, nom et adresse de la société, estampille sanitaire, poids net, prix, DDM, mention "à conserver à -18°C", mention indiquant que le produit ne doit pas être recongelé après décongélation) DDM : sous la responsabilité du fabricant	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'OC Etiquette foliotée portant un numéro individuel	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'OC Etiquette foliotée portant un numéro individuel
		DLC maxi, jours d'abattage non compris : 15 j (produit entier et découpe ss vide ou atmosphère protectrice et 13 jours découpe nue et sous film. DDM 10 mois maximum après surgélation	DLC et DDM maximale définies dans chaque fiche produit.

4. TRACABILITE

Rubrique détaillée dans le tronc commun

5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie



5. 2. Méthode d'obtention

5.2.1. Caractéristiques des pintades livrés

C 02. La sélection permet d'obtenir à l'âge minimal d'abattage de 154 jours, d'un poids de 2,600 kg, +/- 12 %,

Les caractéristiques phénotypiques du chapon de pintade LA 19-94 sont :

Plumage gris barré avec taches de couleur blanc argenté
Pattes de couleur foncé

C 03. Les croisements autorisés sont limités au nombre de 3.

Seuls les croisements suivants sont autorisés :

COQS **POULES**	GI 55	Essor MI	GF 36
GI 43	**GI 543**		
Essor LF		**Essor MI.LF**	
GF 48			**Caringa Nimba**

C 04. Les œufs d'un calibre insuffisant (< à 38 gr) doivent être éliminés et les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.

Les lots peuvent être constitués de 100 % de pintadeaux mâles destinés au chaponnage : dans le cas, le lot est déclaré mis en élevage avec le n° LA 19-94. Si le lot est constitué partiellement de mâles sexés déclarés LA 19-94, l'autre partie est obligatoirement déclarée en pintades LA 03-82. La composition du lot livré doit être détaillée sur le certificat d'origine.

Les lots à chaponner sont déclarés à la naissance.

5.2.2. Alimentation

C 10. Les phases d'alimentation suivantes doivent être respectées :

Aliment démarrage : distribué de 0-28 jours maximum :
Ils doivent être composés d'au moins 50% de céréales et de produits dérivés de céréales.

Aliment croissance : distribué du 29ème au 61ème jour :
Ils doivent être composés d'au moins 70% de céréales et de produits dérivés de céréales.

Aliment finition : distribué du 62ème jour à l'abattage :
Ils doivent être composés d'au moins 75% de céréales et de produits dérivés de céréales.

Aliment finition 02 : distribué au minimum pendant 4 semaines avant abattage :
Ils doivent être composés d'au moins 80% de céréales et de produits dérivés de céréales.

Le pourcentage moyen pondéré de céréales et de produits dérivés de céréales distribuées, à partir du 28ème jour doit être au minimum de 75 %.

Pour chaque phase d'alimentation, l'incorporation des matières premières doit respecter les contraintes d'incorporation détaillées dans le tableau suivant :

	Démarrage		Croissance		Finition 01		Finition 02	
Période de distribution	**0 à 28 jours maxi**		**29 à 52 jours maxi**		**53 à 28 j avant abattage maximum**		**Minimum 4 semaines avant abattage**	
COMPOSANTS	**50% de céréales au minimum**		**70% de céréales au minimum**		**75% de céréales au minimum**		**80% de céréales au minimum**	
Grains de céréales	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Blé	4,00	50,00	5,00	60,00	10,00	70,00	5,00	70,00
Maïs	4,00	60,00	7,00	65,00	5,00	70,00	10,00	75,00
Orge	0,00	7,50	0,00	20,00	0,00	20,00	0,00	15,00
Sorgho	0,00	20,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Avoine	0,00	4,50	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	12,00
Triticale	0,00	11,00	0,00	30,00	0,00	35,00	0,00	35,00
Produits dérivés de céréales	**Produits dérivés de céréales : 15% maxi de l'ensemble céréales et produits dérivés**							
Son	0,00	6,00	0,00	10,00	0,00	11,25	0,00	12,00
Remoulage	0,00	5,50	0,00	10,00	0,00	11,25	0,00	12,00
Autres produits dérivés	0,00	7,50	0,00	10,50	0,00	11,25	0,00	12,00
Tourteaux	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Tourteaux de soja	10,00	40,00	10,00	30,00	10,00	25,00	5,00	20,00
Tourteaux de colza	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	15,00
Oléagineux et protéagineux	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	20,00	0,00	25,00	0,00	20,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	7,00	0,00	12,00	0,00	5,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00	0,00	12,00	0,00	10,00
Pois	0,00	7,00	0,00	10,00	0,00	15,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00	0,00	10,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Pigments naturels extraits	0,00	5,00	0,00	6,00	0,00	6,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	6,00	0,00	6,00	0,00	5,50
Mélasses	0,00	2,00	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	2,00
Huiles végétales	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**	**Mini**	**Maxi**
Soja, colza, tournesol	0,00	3,00	0,00	4,00	0,00	5,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme brutes et produits de palme purs ou en mélange	0,00	2,00	0,00	4,00	0,00	5,00	0,00	3,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00	0,50	5,00

Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG.

Chaque nouvelle formule doit être validée préalablement à sa mise en application.

5.2.3. Conditions d'élevage

Les chapons de pintades fermiers n° 19-94 doivent répondre, pour la période de 0 à 105 jours, aux exigences du cahier des charges pintades fermières 03-82, dont ils sont issus.

C 20. La surface maximum du bâtiment d'élevage est de 400 m2 maximum.
L'effectif maximum est de 5200 sujets au départ et 20 800 par site d'élevage.

C 23. Les bâtiments disposent d'ouvertures équivalentes à 4 m linéaires par unité de 100 m2, sans que la largeur des bâtiments n'excède 9 mètres.

C 24. La densité au mètre carré ne peut dépasser 13 sujets au m2 utilisable, pourcentage de perte compris, n'excédant pas au total 25 kg de poids vif/m2 à 105 jours.
A partir du 106ème jour :

- la densité et le chargement / m2 est au maximum de 10 chapons de pintade et 35 kg de poids vif, jusqu'à 154 jours et de 10 chapons de pintade/m2 à partir du 155ème jours
- l'effectif maximum autorisé est de 4 000 chapons de pintades par bâtiment et de 8 000 par site d'élevage.

Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui est formé et qualifié à cette intervention. Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 13 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale sur des pintades en parfaite santé. Le chaponnage est effectué sur le site même de l'élevage.

La préparation des pintades avant le chaponnage devra comporter une diète au moins 6 h et d'au plus 48 h avant chaponnage, pour ce faire, les pintades peuvent être claustrées 2 jours avant l'opération. La densité en caisses doit être au maximum de 30 kg/m² et le stockage des animaux dans les caisses doit être effectué dans les meilleures conditions de confort possibles pour les pintades : à l'ombre, à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries.

Toutes les interventions doivent être pratiquées dans le calme et avec précaution : attrapage, opération, manipulation ante et post opératoire. Afin de limiter le stress et les complications postopératoires éventuelles, l'organisation du chantier permet une durée d'intervention la plus courte possible.

Après le chaponnage, les pintades sont disposées sur une litière propre, avec eau à volonté, alimentation rationnée et isolé des pintades non chaponnées. Elles peuvent être enfermées 6 jours après le chaponnage

Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué dans l'intérêt de la santé des animaux. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons de pintades.

C 27. Les volailles doivent avoir libre accès à l'extérieur à 56 jours au plus tard et ceci quelles que soient les conditions climatiques ou les saisons.
Le parcours doit comprendre au minimum 2 m2 par sujet jusqu'au 100ème jour et 3 m2 par sujet au-delà.

La claustration complète des chapons de pintades est 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.
Dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintades, il sera possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement adapté.
Pendant cette période de finition en claustration, sur prescription vétérinaire, il est également possible de conserver tout ou partie du lot de chapons de pintades en courette contigüe au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2 fois et demie la superficie du bâtiment.
Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur en informe l'ODG qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

C 31. L'enlèvement ne peut avoir lieu avant le 154ème jour.

5.2.4. Présentation des produits

C 42. Les chapons de pintades entiers peuvent être présentés effilés ou éviscérés sans abats PAC.

Pour être labellisables, les carcasses doivent respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- Poids effilé ≥ 1, 800 kg
- Poids éviscéré sans abats ≥ 1, 400 kg

C 43. Les carcasses sont refroidies dans une enceinte réfrigérée ventilée pour obtenir la température à cœur des carcasses entre 0°C et 4°C dans un délai optimal de 4 heures (2 heures minimum et 6 heures maximum).

C 46. La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est de :

- 15 jours pour les chapons de pintades entiers nus, sous film et les découpes sous vide ou sous atmosphère protectrice.
- 13 jours pour les découpes nues ou sous film

C 86. La DDM maximale est de 10 mois après surgélation.

5.2.5. Délai de surgélation

C 86. La surgélation doit être effective (- 18°C à cœur) dans un délai maximum de :

- 12 heures pour les entiers
- 2 heures pour les découpes

6. ETIQUETAGE

Outre les mentions spécifiques définies au point 6 du tronc commun, les caractéristiques suivantes figurent sur l'étiquetage :

- Alimenté avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 154 jours minimum

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Etape	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Caractéristiques des pintadeaux livrés	Création et maintien des lignées	Obtention à l'âge minimal d'abattage de 154 jours, d'un poids moyen de 2, 600 kg, +/- 12 %, Caractéristiques phénotypiques du chapon de pintade LA 19-94 : plumage gris barré avec taches de couleur blanc argenté et tarses de couleur foncé	Habilitation Contrôle documentaire
	Production des parentaux	Croisements autorisés limités à 3.	Contrôle documentaire
	Pintades fournis	Croisements de souches autorisés : GI 543, Essor MI.LF, Caringa Nimba	Contrôle documentaire
	Homogénéité des pintades livrés	Oeufs d'un calibre insuffisant éliminés (< 38 gr) et œufs calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.	Contrôle visuel
Alimentation	Composition des aliments	Liste positive des matières premières autorisées	Contrôle documentaire Analyse
	Phase d'alimentation	Démarrage 0 à 28 j : au minimum 50% de céréales Croissance 29-61 j : au minimum 70% de céréales Finition 01 de 62 j à 4 sem avant abat : au minimum 75% de céréales Finition 02 pd 4 sem avant abat : au minimum 80% de céréales	Contrôle documentaire Analyse
	% minimum de céréales	75 % en moyenne pondérée à partir du 29ème jour	Contrôle documentaire Analyse
	Additifs	Liste positive des additifs autorisés	Contrôle documentaire Analyses
Conditions d'élevage	Bâtiments	Période de 0 à 105 jours : les exigences du cahier des charges pintade fermière 03-82 s'appliquent. Effectif maximum de 4 000 chapons de pintades par bâtiment et 8 000 par exploitation.	Habilitation Contrôle documentaire

Etape	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Conditions d'élevage	Chaponnage	Chaponnage chirurgical réalisé à 13 semaines au plus tard, par un opérateur formé et qualifié. Claustration possible 2 jours avant et 6 jours après chaponnage.	Habilitation Contrôle visuel et documentaire
	Parcours	Surface minimale du parcours = 3 m2 par chapon à partir du 100ème jour. Claustration complète durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. La finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Les bâtiments peuvent être obscurcis. Possibilité d'accès en courette si prescription vétérinaire.	Habilitation Contrôle visuel et documentaire
	Critères d'élevage	Densité et chargement maximum = 10 chapons de pintade / m2, jusqu'à l'abattage et 35 kg de poids vif/m2 jusqu'à 154 jours. Durée d'élevage 154 jours minimum	Habilitation Contrôle visuel et documentaire
Présentation des produits	Classement des carcasses de pintades	Présentation des chapons entiers = effilées ou éviscérées sans abats (PAC). Critères de labellisation : poids effilé ≥ 1, 800 kg, poids éviscéré sans abats ≥ 1, 400 kg	Contrôle visuel et documentaire
	Durée de vie des produits	DLC maximale, jour d'abattage non compris = 15 jours pour les chapons de pintades entiers nus ou sous film et les découpes sous vide ou sous atmosphère protectrice. 13 jours pour les découpes nues ou sous film La DDM maximale est de 10 mois après abattage.	Contrôle visuel
Délai de surgélation	Délai maximum de surgélation effective	Température à cœur pour les produits surgelés, dans un délai maximum de : Chapon de pintade entier = 12 heures Découpe de chapon de pintade = 2 heures	Contrôle documentaire
Etiquetage	Mentions figurant sur l'étiquetage	Caractéristiques certifiées communicantes : - Alimenté avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales - Fermier - élevé en plein air - Durée d'élevage 154 jours minimum	Contrôle visuel et documentaire

ANNEXE 1 - TABLEAU LISTANT LES BÂTIMENTS BÉNÉFICIANT DE LA DISPOSITION DÉROGATOIRE DU CRITÈRE C19

N° Bâtiment	N° INUAV	Exploitation	Adresse	Année de construction
387	V085CIC	EARL LA FRAIRIE	85 – St Martin des Noyers	1981
485	V085CAP	TENAUD Valérie	85 – St Martin des Noyers	1985
369	V085CAS	EARL LA VALLEE DU ROULIN	85 - LES ESSARTS	1981
467	V085EKX	BILLAUD Aurélie	85 - LES HERBIERS	1985
502	V085EKW	BILLAUD Aurélie	85 - LES HERBIERS	1986
1203	V044BYS	GAEC LA GRAVELLE	44 – MONTBERT	1990