Cahier des charges du label rouge n° LA 10/80 homologué par l'arrêté du 31 mars 2021

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021- 15

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/80 « Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 3
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 8
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 8
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 8
5.4.3. Parcours 8
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 9
5.4.6. Ramassage et transport 9
5.5. Abattage 9
5.6. Conditionnement des volailles entières 9
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 9
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 9
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 9
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 9
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 9
5.9. Préparations de viande de volaille 9
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 9
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.9.3. Identification des produits 10
5.10. Surgélation 10

6. Étiquetage 10

7. Principaux points a contrôler et méthode d'évaluation 10

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : 11

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Dinde de Noël fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une dinde fermière élevée en plein air abattue à 154 jours minimum.
Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit Label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 154 jours	Dinde à rôtir blanche « baby » de 70 jours maximum, élevée en claustration

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 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

4. TRAÇABILITE

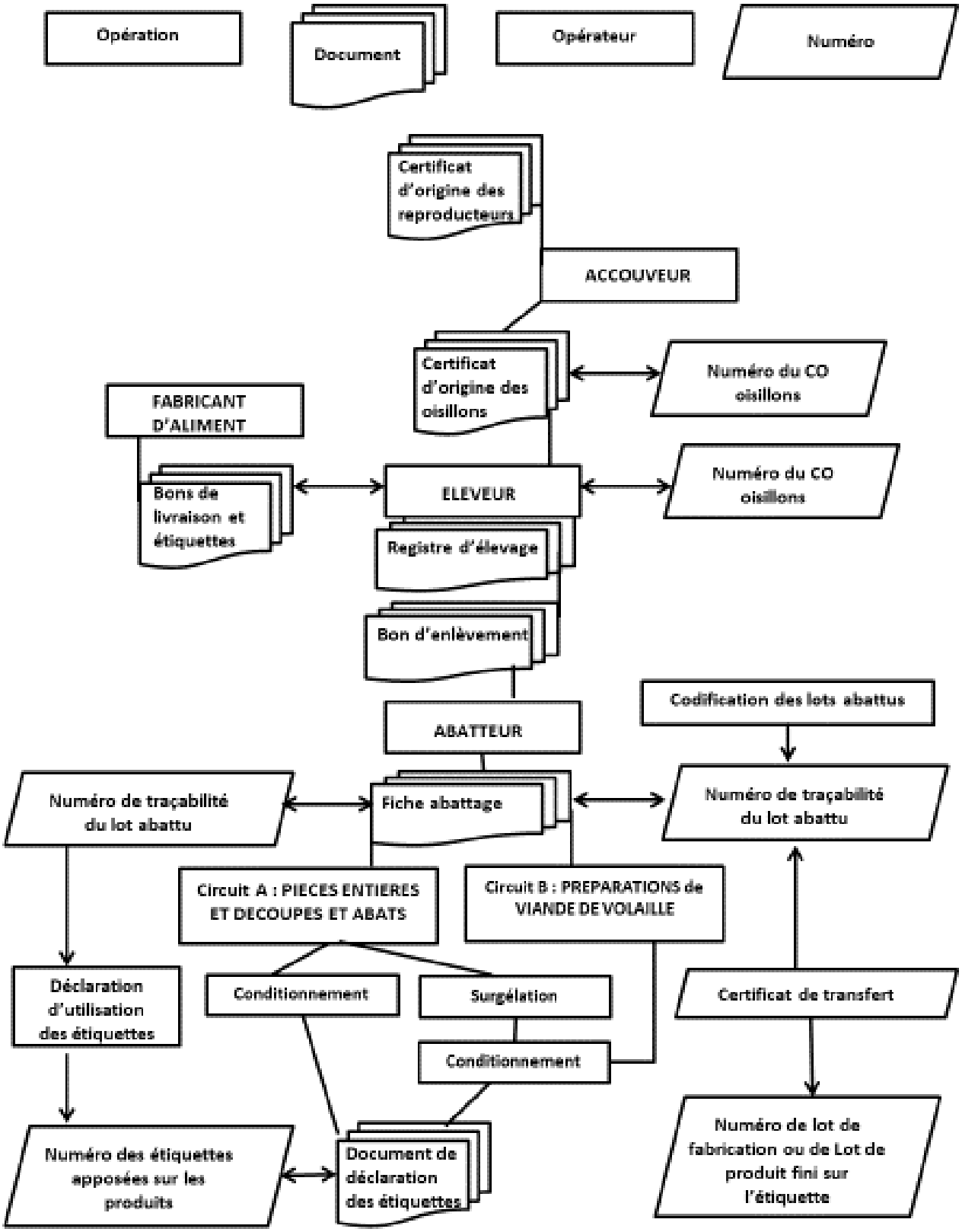
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Etape	Document de référence	Mentions portées
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 : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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 associés
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 : Abatteur	Bon 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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits

Etape	Document de référence	Mentions portées
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- 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	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles 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
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage 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 - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison et étiquettes
ELEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
Codification des lots abattus
ABATTEUR
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES ET ABATS
Circuit B : PREPARATIONS de VIANDE DE VOLAILLE
Déclaration d'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Certificat de transfert
Conditionnement
Numéro des étiquettes apposées sur les produits
Document de déclaration des étiquettes
Numéro de lot de fabrication ou de Lot de produit fini sur l'étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Dindes de Noël » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Élevage en plein air total	Les dindes sont élevées en plein air total à partir du 70ème jour avec un accès permanent au parcours. Durant cette période de plein air total et jusqu'à l'abattage, les dindes peuvent bénéficier d'un abri. Il s'agit d'un bâtiment couvert, ouvert constamment sur le parcours, quelles que soient les conditions climatiques. Au minimum, l'ouverture sur le parcours est effective sur la totalité d'un long pan du bâtiment. La densité maximale sous cet abri est de 8 dindes / m², soit une surface d'abri minimum de 320 m² pour 2500 dindes. - S'il n'y a pas d'abri sur le parcours, des perchoirs en nombre suffisant doivent être disposés dans le parcours. La longueur de perchoirs doit être au minimum de 20 cm par dinde.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Si un abri est présent sur le parcours, d'une surface suffisante pour accueillir l'ensemble des dindes tout en respectant la densité maximale de 8 dindes/m², la présence de perchoirs sur le parcours n'est pas obligatoire. - Si un abri est présent sur le parcours, d'une surface insuffisante pour accueillir l'ensemble des dindes et ne permettant donc pas de respecter la densité maximum de 8 dindes/m², des perchoirs doivent être disposés en complément dans le parcours. La longueur de perchoirs doit être au minimum de 20 cm par dinde ne pouvant être accueillie sous l'abri.

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S13	Caractéristiques du parcours	Si des cultures sont implantées sur le parcours : - le calcul de la surface du parcours doit prendre en compte la surface des cultures ; - les cultures sont exclusivement réservées aux dindes

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7 (Cf C56)	**Age minimal d'abattage**	**154 jours**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		croissance		finition	
		mini	max	mini	max	mini	max
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 30% de céréales et dérivés de céréales		50% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5

*Conditions de Productions Communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/82 homologué par l'arrêté du 31 mars 2021

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-15

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/82 « Pintade fermière élevée en plein air »

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 3
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 7
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 8
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 8
5.9. Préparations de viande de volaille 8
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 8
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 8
5.9.3 Identification des produits 9
5.10 Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : 10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

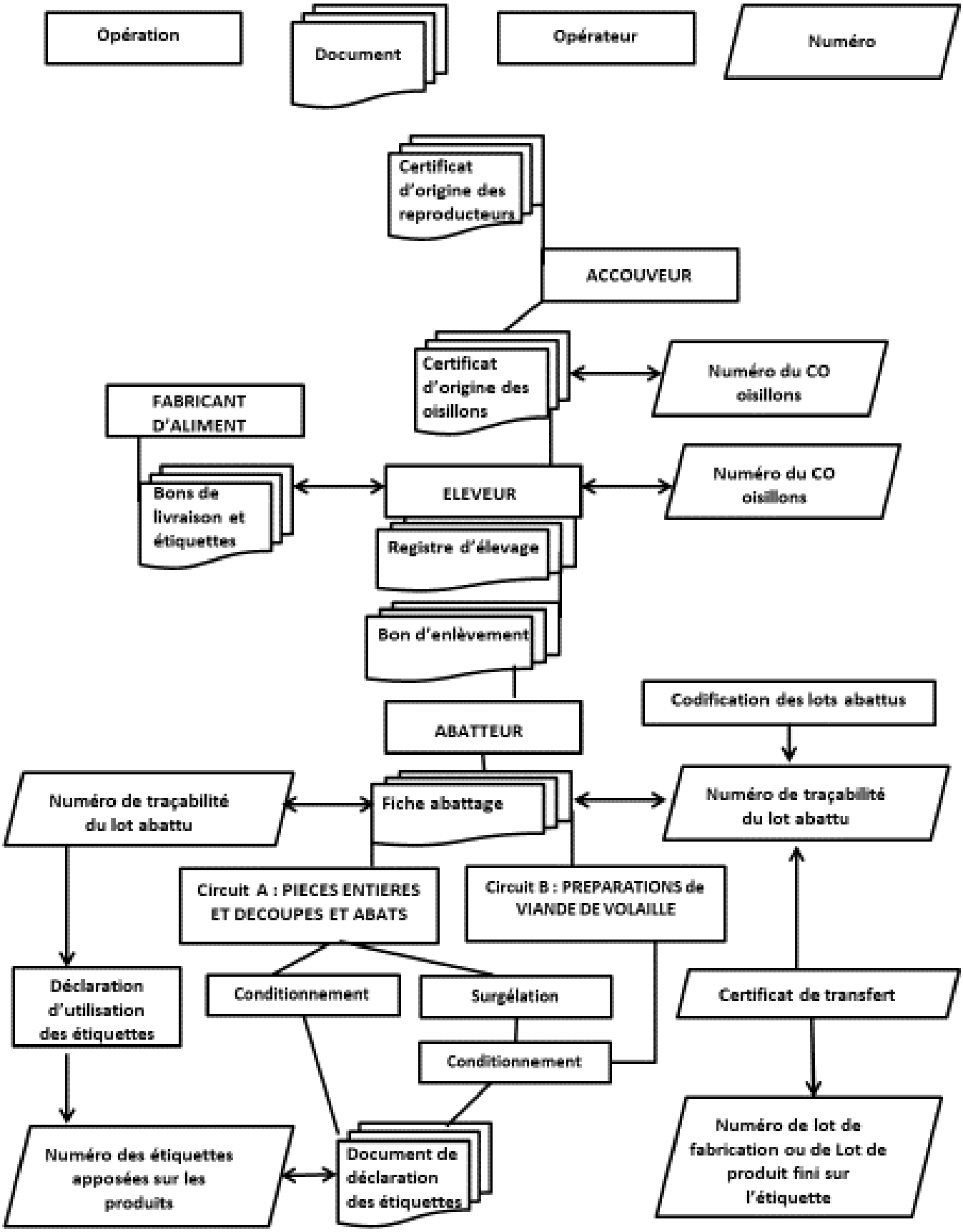
Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs. Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Accouveur	Enregistrement du suivi de la ponte et de	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés

Etape	Document de référence	Mentions portées
	l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accouveur transmet à : **Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)**	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 associés
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 : Abatteur	Bon 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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- 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

Etape	Document de référence	Mentions portées
de conditionnement) et à ODG		- Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles 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
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage 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 - 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 - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison et étiquettes
ELEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
ABATTEUR
Codification des lots abattus
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES ET ABATS
Circuit B : PREPARATIONS de VIANDE DE VOLAILLE
Déclaration d'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Certificat de transfert
Conditionnement
Numéro des étiquettes apposées sur les produits
Document de déclaration des étiquettes
Numéro de lot de fabrication ou de Lot de produit fini sur l'étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de l'espèce « pintade » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Mode d'élevage	L'élevage des pintades se pratique exclusivement sur parcours en plein air

S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volailles (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10 Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		**croissance**		**finition**	
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	8

*Conditions de Productions Communes

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-15

Cahier des charges du label rouge n° LA 17/88 « Chapon noir fermier élevé en plein air »

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 3
4.2. Schéma de traçabilité 6

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. 7
5.2.3. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 8
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 8
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 8
5.8. Abats et conditionnements des abats crus 8
5.9. Préparation de viandes de volailles 9
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 9
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.9.3 Identification des produits 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : 10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon noir fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet noir fermier élevé en plein air, abattu à 154 jours minimum.
Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelées ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 154 jours	Environ 140 jours (maximum 145 jours)
Surface minimale du parcours	2,2 m2 / sujet jusqu'au 91ème jour	Elevage en claustration

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 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

4. TRAÇABILITE

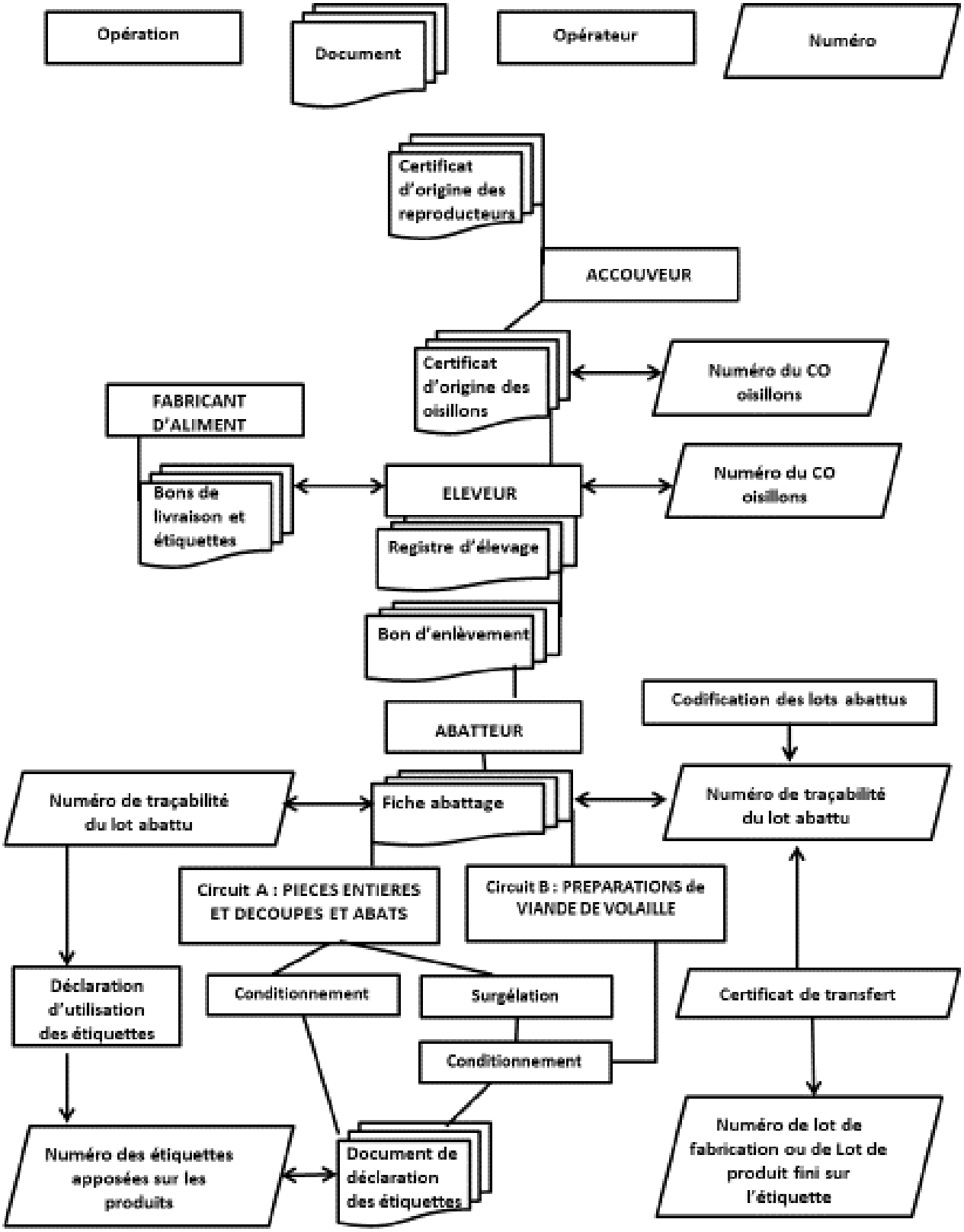
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Etape	Document de référence	Mentions portées
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 / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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 associés
	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 : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le 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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits

Etape	Document de référence	Mentions portées
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- 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	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles 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
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à l'ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage -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 - 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 - - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

5.2.2.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « poulet à pattes noires cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge

5.2.3. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S6 (Cf C47)	**Surface minimale du parcours**	**2,2 m2 / sujet jusqu'au 91ème jour**

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7 (Cf C56)	**Age minimal d'abattage**	**154 jours**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de productions spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnements des abats crus

Pas de conditions de productions spécifiques

5.9. Préparation de viandes de volailles

Pas de conditions de productions spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de productions spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de productions spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		**croissance**		**finition 1**		**finition 2** 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	80
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	80
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	50
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	80
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

*Conditions de Productions Communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 56/88 homologué par l'arrêté du 31 mars 2021

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-15

Cahier des charges du label rouge n° LA 56/88 « Poulet jaune fermier élevé en plein air »

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 81 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 3
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 8
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 8
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 8
5.9. Préparations de viande de volaille 8
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 8
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.9.3 Identification des produits 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières 10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

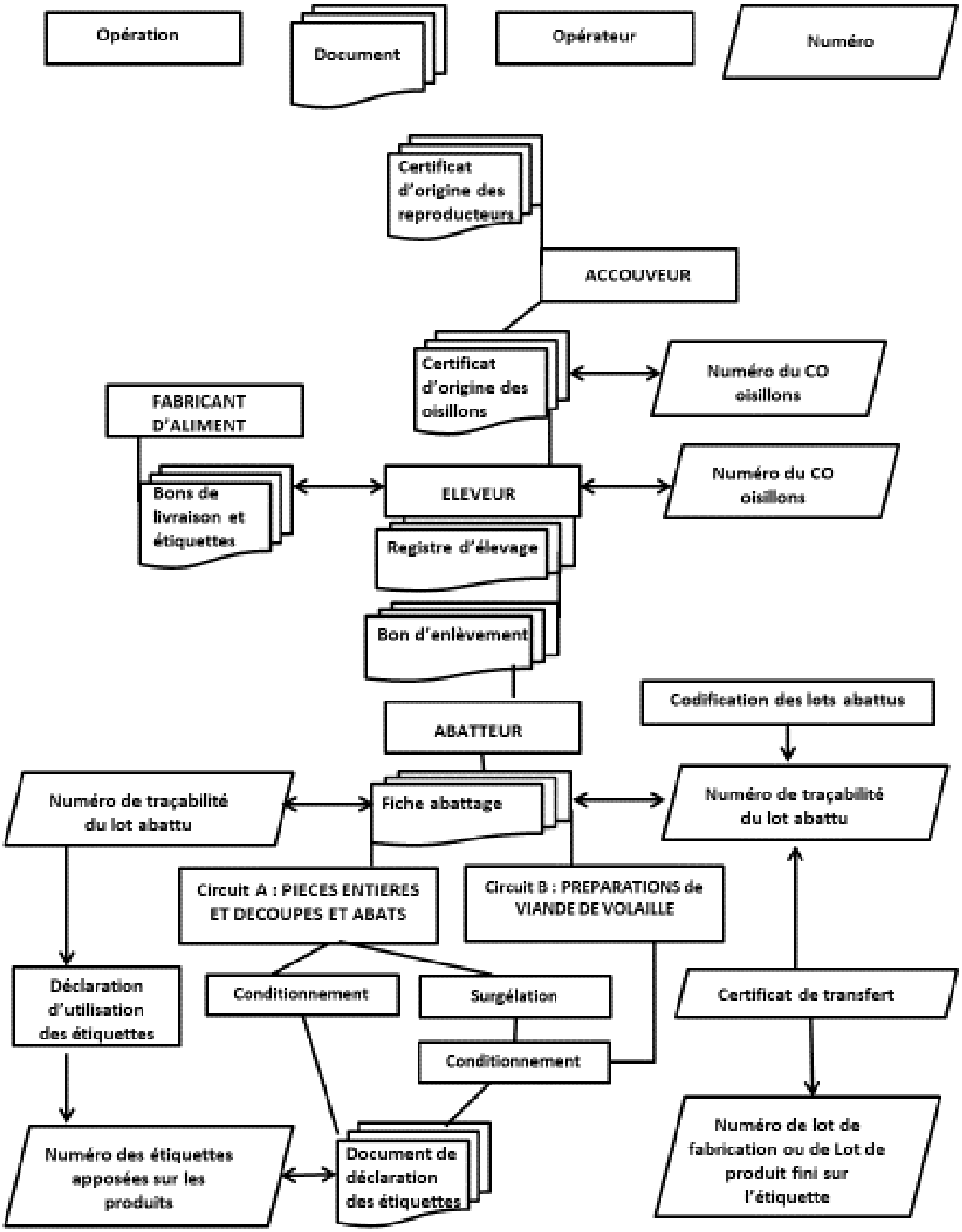
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Etape	Document de référence	Mentions portées
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 / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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 associés
Éleveur	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
Éleveur transmet à : Abatteur	Bon 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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- 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

Etape	Document de référence	Mentions portées
de conditionnement) et à ODG		- Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles 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
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - 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 - 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 - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'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

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison et étiquettes
ELEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
Codification des lots abattus
ABATTEUR
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES ET ABATS
Circuit B : PREPARATIONS de VIANDE DE VOLAILLE
Déclaration d'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Certificat de transfert
Conditionnement
Numéro des étiquettes apposées sur les produits
Document de déclaration des étiquettes
Numéro de lot de fabrication ou de Lot de produit fini sur l'étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « poulet à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES

		démarrage		croissance		finition	
		mini	max	mini	max	mini	max
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée			
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf. CPC*	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf. CPC*	-	6	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf. CPC*	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5

*Conditions de Productions Communes

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021- 15

Cahier des charges du label rouge n° LA 20/90 « Caille fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 42 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 3
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 7
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 8
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 8
5.9. Préparations de viande de volaille 8
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 8
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 8
5.9.3 Identification des produits 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : 10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Caille fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une caille fermière élevée en plein air abattu à 42 jours minimum.
Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 42 jours minimum

4. TRAÇABILITE

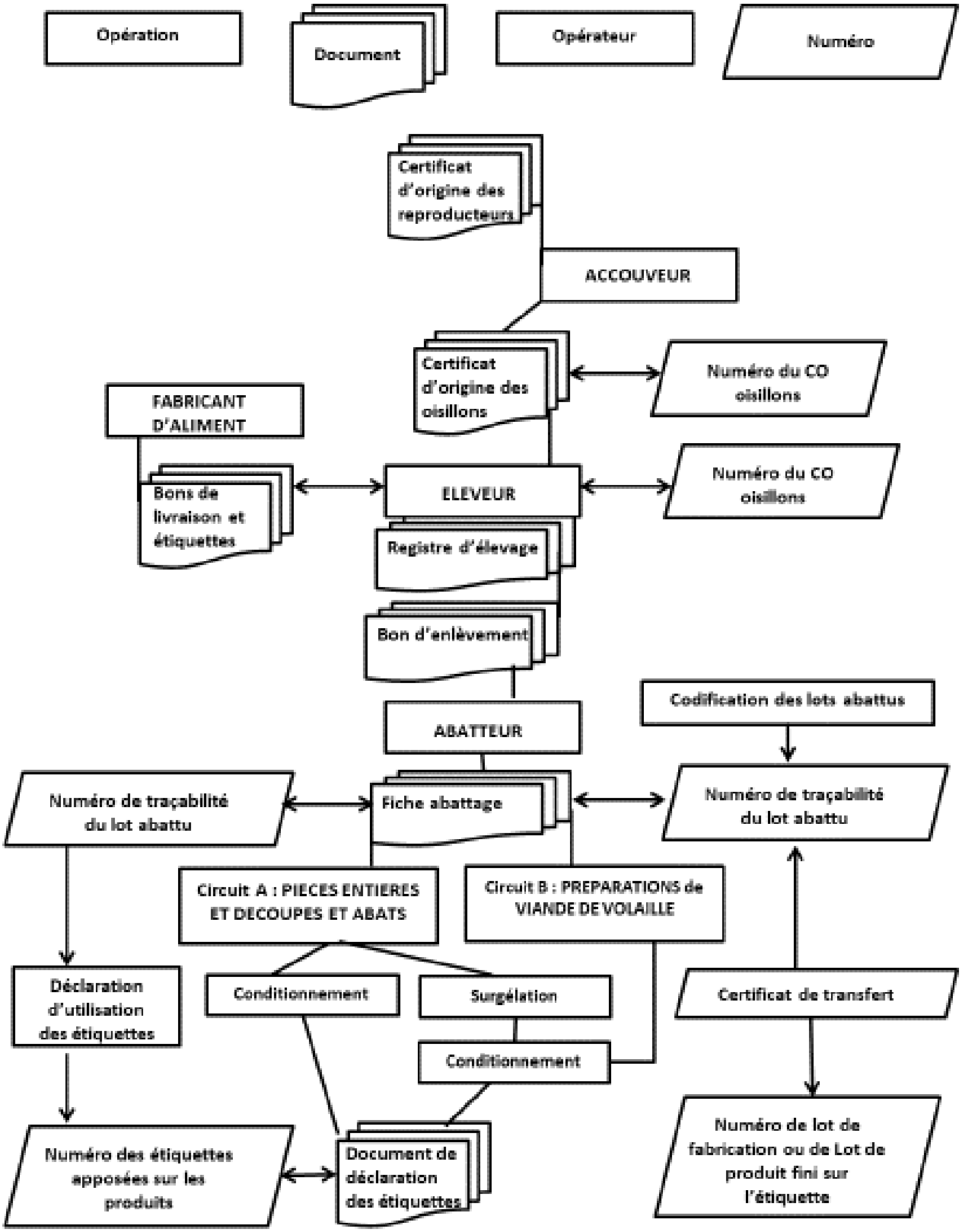
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Etape	Document de référence	Mentions portées
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 : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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 associés
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 : Abatteur	Bon 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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage- Nombre de volailles abattues- Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- 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

Etape	Document de référence	Mentions portées
de conditionnement) et à ODG		- Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles 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
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage 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 - 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 - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison et étiquettes
ELEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
Codification des lots abattus
ABATTEUR
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES ET ABATS
Circuit B : PREPARATIONS de VIANDE DE VOLAILLE
Déclaration d'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Certificat de transfert
Conditionnement
Numéro des étiquettes apposées sur les produits
Document de déclaration des étiquettes
Numéro de lot de fabrication ou de Lot de produit fini sur l'étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Caille » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	Cf. Annexe 1

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		finition	
		mini	max	mini	max
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 55% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	70
	Maïs	-	50	-	70
	Orge	-	20	-	40
	Triticale	-	50	-	70
	Seigle	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50
	Avoine	-	20	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	8

*Conditions de Productions Communes

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-15

Cahier des charges du label rouge n° LA 19/94 « Chapon de pintade fermier élevé en plein air »

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 3
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 7
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 8
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 8
5.9. Préparation de viande de volaille 8
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 8
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 8
5.9.3 Identification des produits 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : 10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon de pintade fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon de pintade mâle fermier élevé en plein air abattu à 154 jours minimum.
Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit Label Rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 154 jours	Environ 140 jours (maximum 145 jours)

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 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

4. TRAÇABILITE

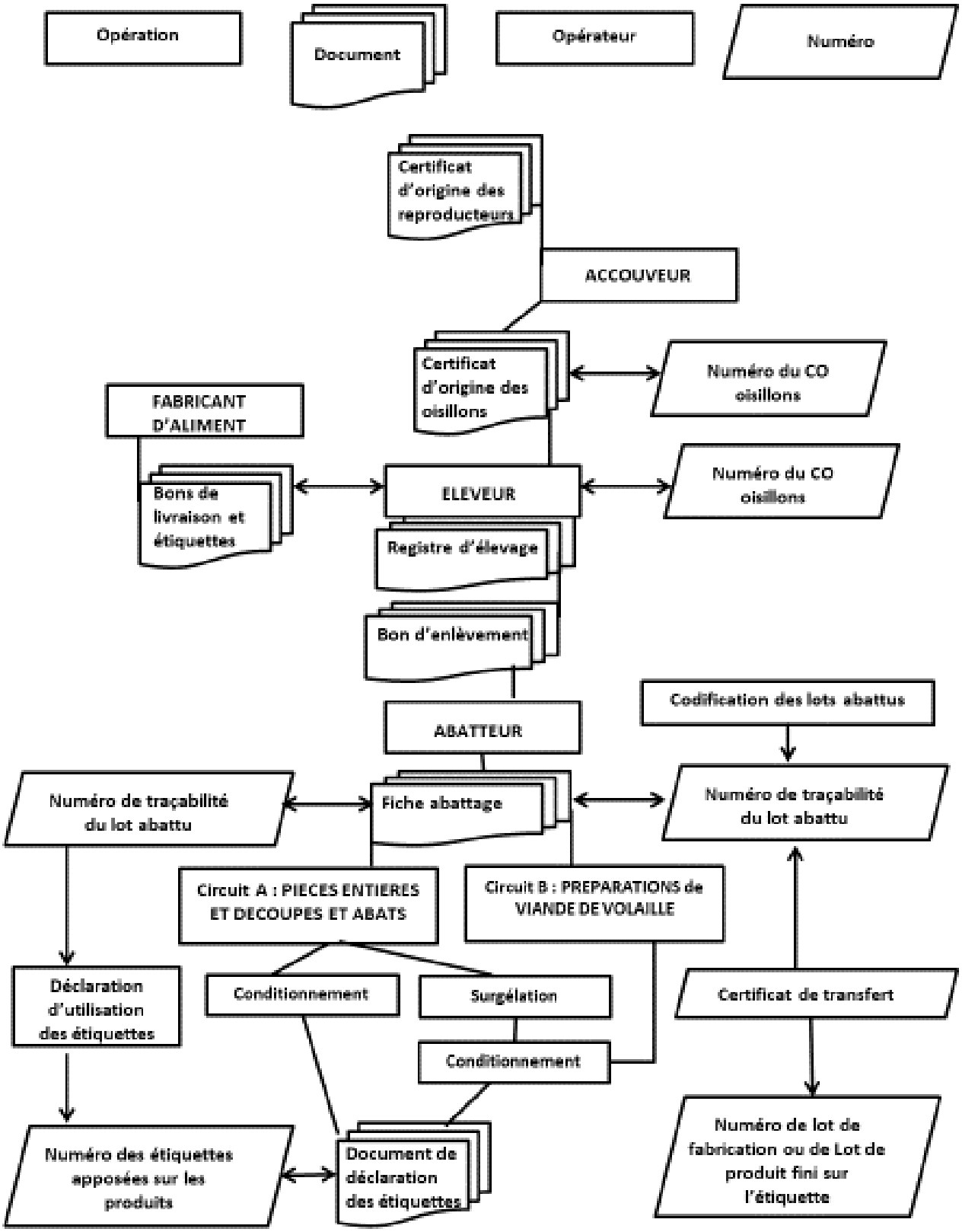
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Etape	Document de référence	Mentions portées
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 : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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 associés
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 : Abatteur	Bon 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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées

Etape	Document de référence	Mentions portées
fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG		- Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles 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
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à l'ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage 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 - 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 - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison et étiquettes
ELEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
Codification des lots abattus
ABATTEUR
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES ET ABATS
Circuit B : PREPARATIONS de VIANDE DE VOLAILLE
Déclaration d'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Certificat de transfert
Conditionnement
Numéro des étiquettes apposées sur les produits
Document de déclaration des étiquettes
Numéro de lot de fabrication ou de Lot de produit fini sur l'étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de l'espèce « pintade » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Mode d'élevage	L'élevage des chapons de pintade se pratique exclusivement sur parcours en plein air.
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7 (Cf C56)	**Age minimal d'abattage**	**154 jours**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		**croissance**		**finition 1**		**finition 2** 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	80
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	80
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	50
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	80
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

*Conditions de Productions Communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 20/97 homologué par l'arrêté du 31 mars 2021

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-15

Cahier des charges du label rouge n° LA 20/97 « Oie fermière élevée en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 175 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 3
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 7
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 8
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 8
5.9. Préparations de viande de volaille 8
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 8
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 8
5.9.3 Identification des produits 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : 10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Oie fermière élevée en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une oie fermière élevée en plein air abattue à 175 jours minimum.
Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 175 jours	Canette de 68 jours maximum

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 175 jours minimum

4. TRAÇABILITE

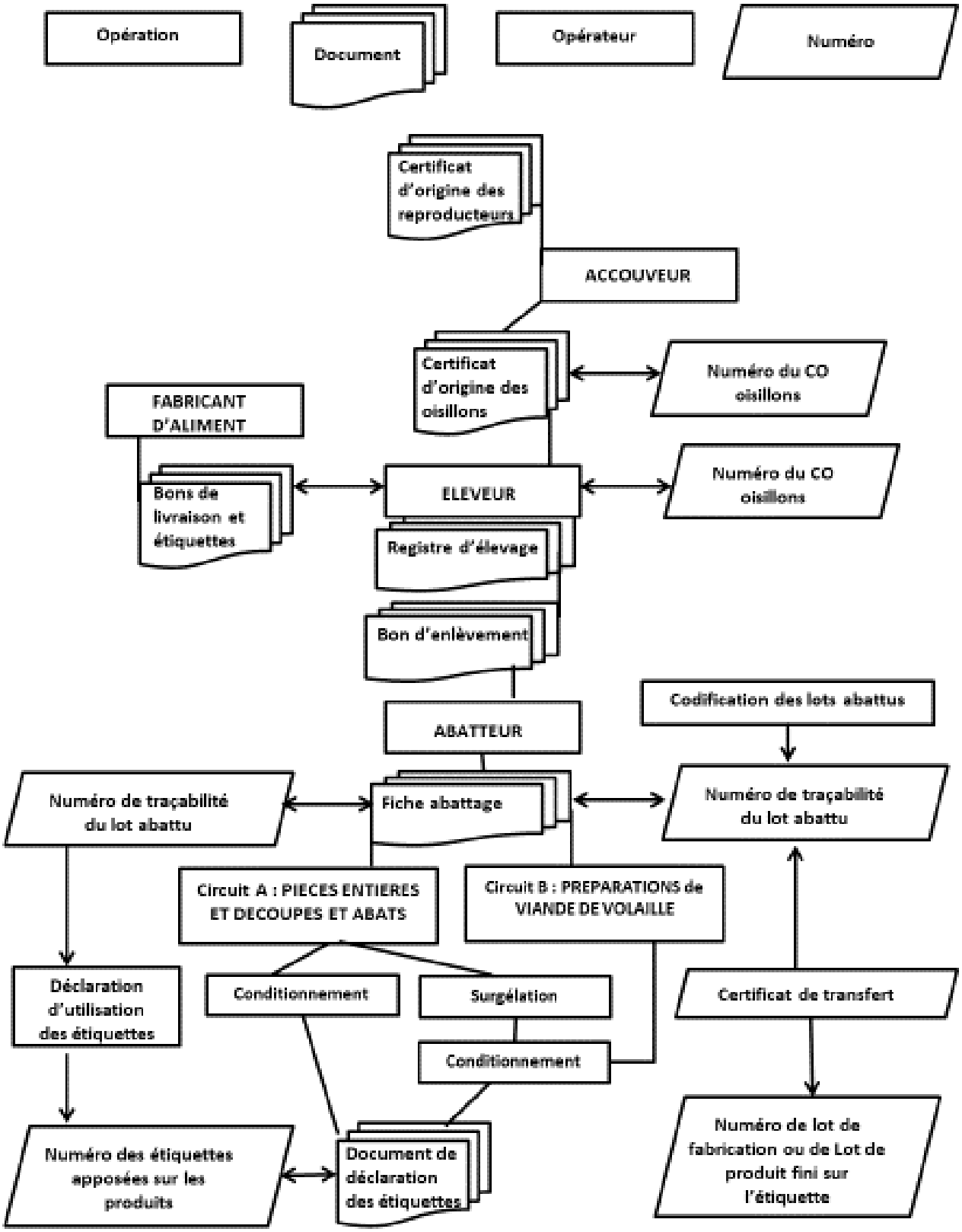
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Etape	Document de référence	Mentions portées
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 : Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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 associés
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 : Abatteur ODG	Bon d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le 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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas	Certificat de transfert ou document	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables

Etape	Document de référence	Mentions portées
de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	équivalent validé par l'ODG	- Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles 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
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage 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 - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison et étiquettes
ELEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
Codification des lots abattus
ABATTEUR
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES ET ABATS
Circuit B : PREPARATIONS de VIANDE DE VOLAILLE
Déclaration d'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Certificat de transfert
Conditionnement
Numéro des étiquettes apposées sur les produits
Document de déclaration des étiquettes
Numéro de lot de fabrication ou de Lot de produit fini sur l'étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « Oies à rôtir » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7 (Cf C56)	**Age minimal d'abattage**	**175 jours**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		finition	
		mini	max	mini	max
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	70
	Maïs	-	50	-	70
	Orge	-	20	-	40
	Triticale	-	50	-	70
	Seigle	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50
	Avoine	-	20	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5

*Conditions de Productions Communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 26/99 homologué par l'arrêté du 31 mars 2021

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-15

Cahier des charges du label rouge n° LA 26/99 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 3
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 7
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 8
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 8
5.8. Abats et conditionnement des abats crus 8
5.9. Préparations de viande de volaille 8
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 8
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées oou condimentées et pour les pièces aromatisées 8
5.9.3 Identification des produits 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : 10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon blanc fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 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

4. TRAÇABILITE

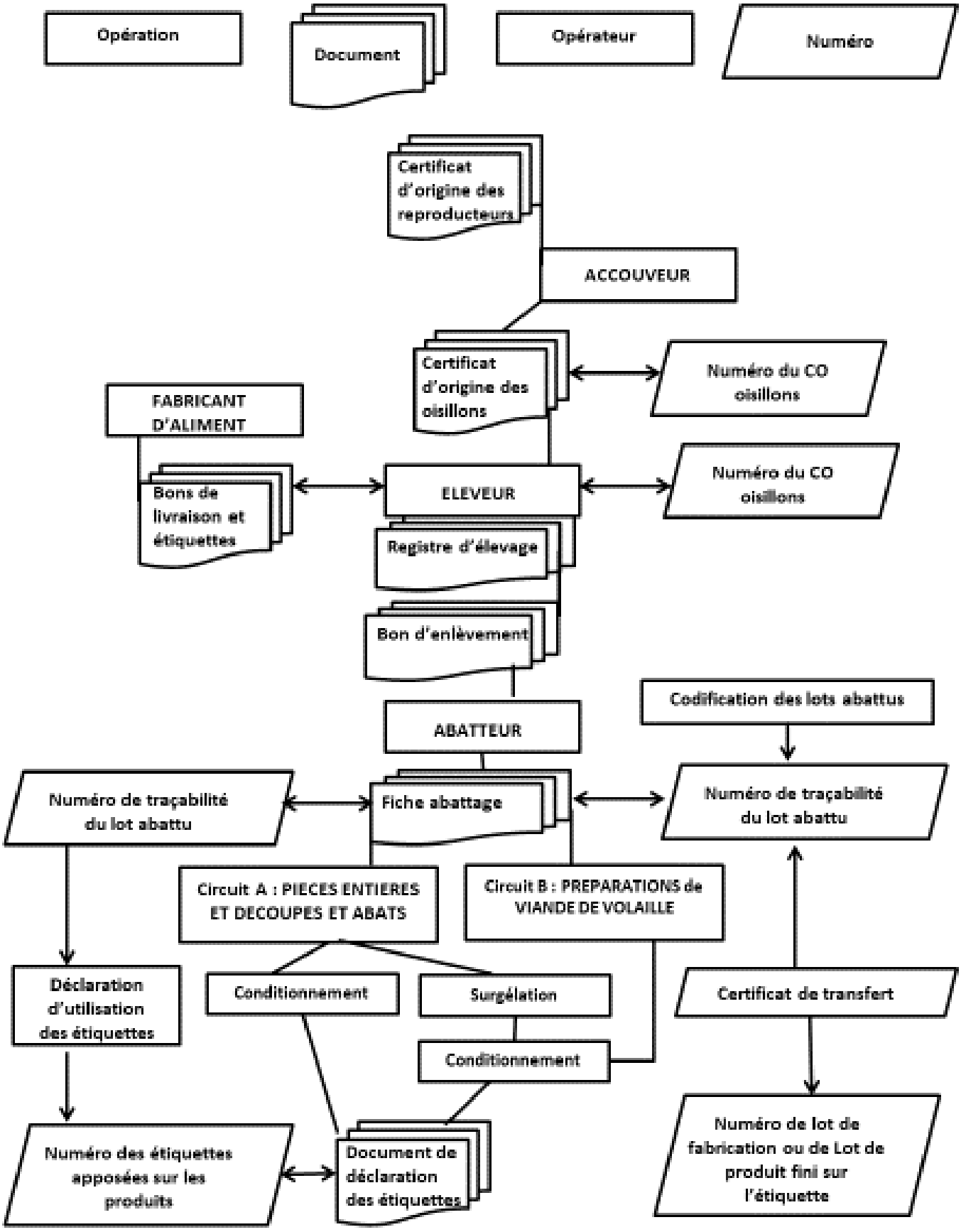
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
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 / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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 Abatteur	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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles, n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Abatteur transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- 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	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles, n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - 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
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à l'ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage -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 - 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 - 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

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison et étiquettes
ELEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
ABATTEUR
Codification des lots abattus
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES ET ABATS
Circuit B : PREPARATIONS de VIANDE DE VOLAILLE
Déclaration d'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Certificat de transfert
Conditionnement
Numéro des étiquettes apposées sur les produits
Document de déclaration des étiquettes
Numéro de lot de fabrication ou de Lot de produit fini sur l'étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « poulet à pattes blanches non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées oou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		**croissance**		**finition 1**		**finition 2** 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	80
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	80
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	50
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	80
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

*Conditions de Productions Communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 17/00 homologué par l'arrêté du 31 mars 2021

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-15

Cahier des charges du label rouge n° LA 17/00 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 3
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 7
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 8
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 8
5.8. Abats et conditionnements des abats crus 8
5.9. Préparation de viande de volaille 8
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 8
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 8
5.9.3 Identification des produits 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : 10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon jaune fermier élevé en plein air, abattu à 150 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 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

4. TRAÇABILITE

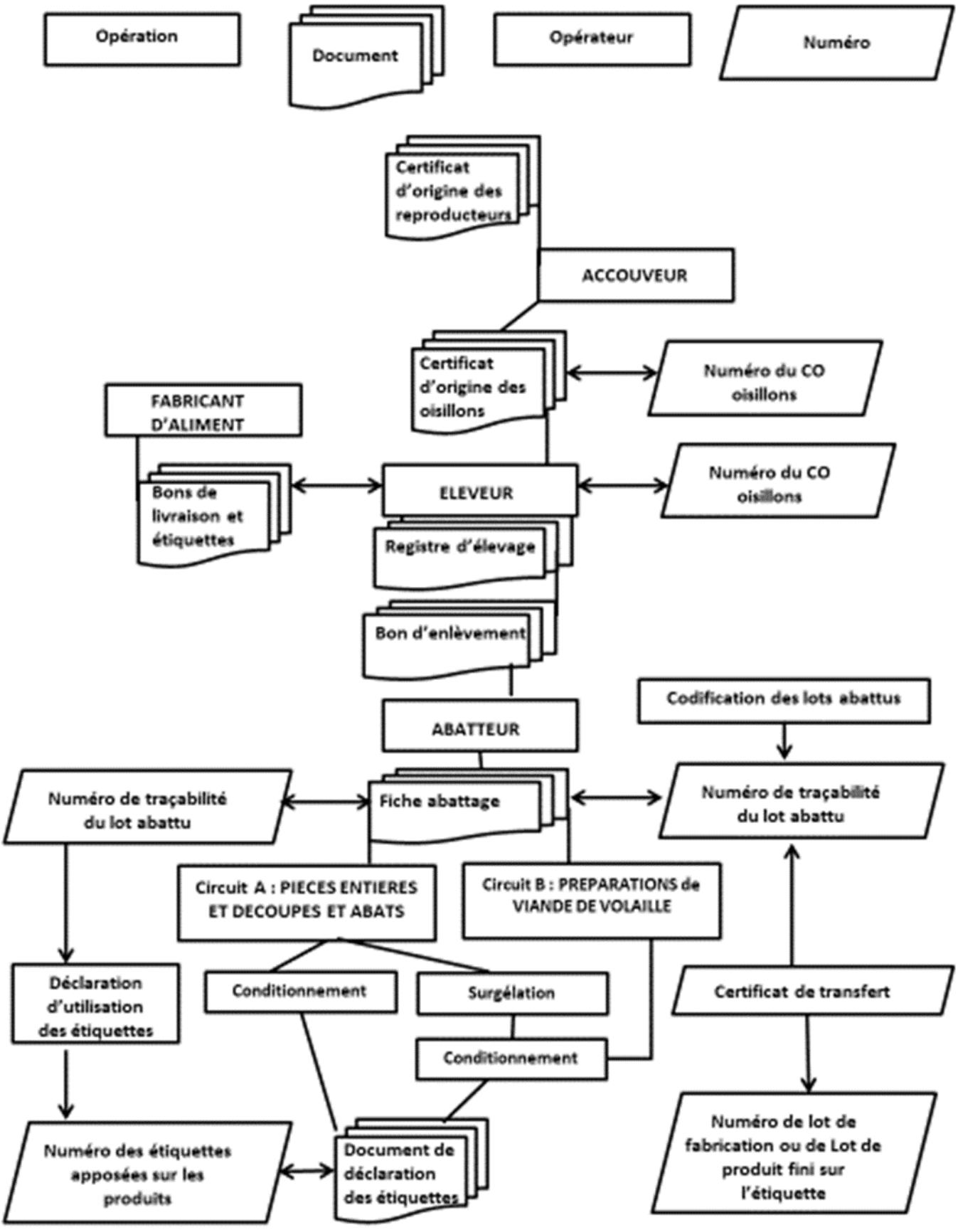
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
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 / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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 Abatteur	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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles, n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Abattoir transmet à l'Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à l'ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- 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	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles, n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - 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
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à l'ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage - 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 - 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 - 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

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison et étiquettes
ELEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
Codification des lots abattus
ABATTEUR
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES ET ABATS
Circuit B : PREPARATIONS de VIANDE DE VOLAILLE
Déclaration d'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Certificat de transfert
Conditionnement
Numéro des étiquettes apposées sur les produits
Document de déclaration des étiquettes
Numéro de lot de fabrication ou de Lot de produit fini sur l'étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « poulet à pattes jaunes non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnements des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		**croissance**		**finition 1**		**finition 2** 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	80
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	80
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	50
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	80
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

*Conditions de Productions Communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/06 homologué par l'arrêté du 31 mars 2021

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-15

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/06 « Chapon blanc fermier élevé en plein air »

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 4
4.2. Schéma de traçabilité 6

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 8
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 8
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 8
5.8. Abats et conditionnements des abats crus 9
5.9. Préparation de viande de volaille 9
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 9
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.9.3 Identification des produits 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : 10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon blanc fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon blanc fermier élevé en plein air abattu à 154 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 154 jours	Environ 140 jours (maximum 145 jours)
Surface minimale du parcours	2,2 m² / sujet jusqu'au 91ième jour	Élevage en claustration

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 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

4. TRAÇABILITE

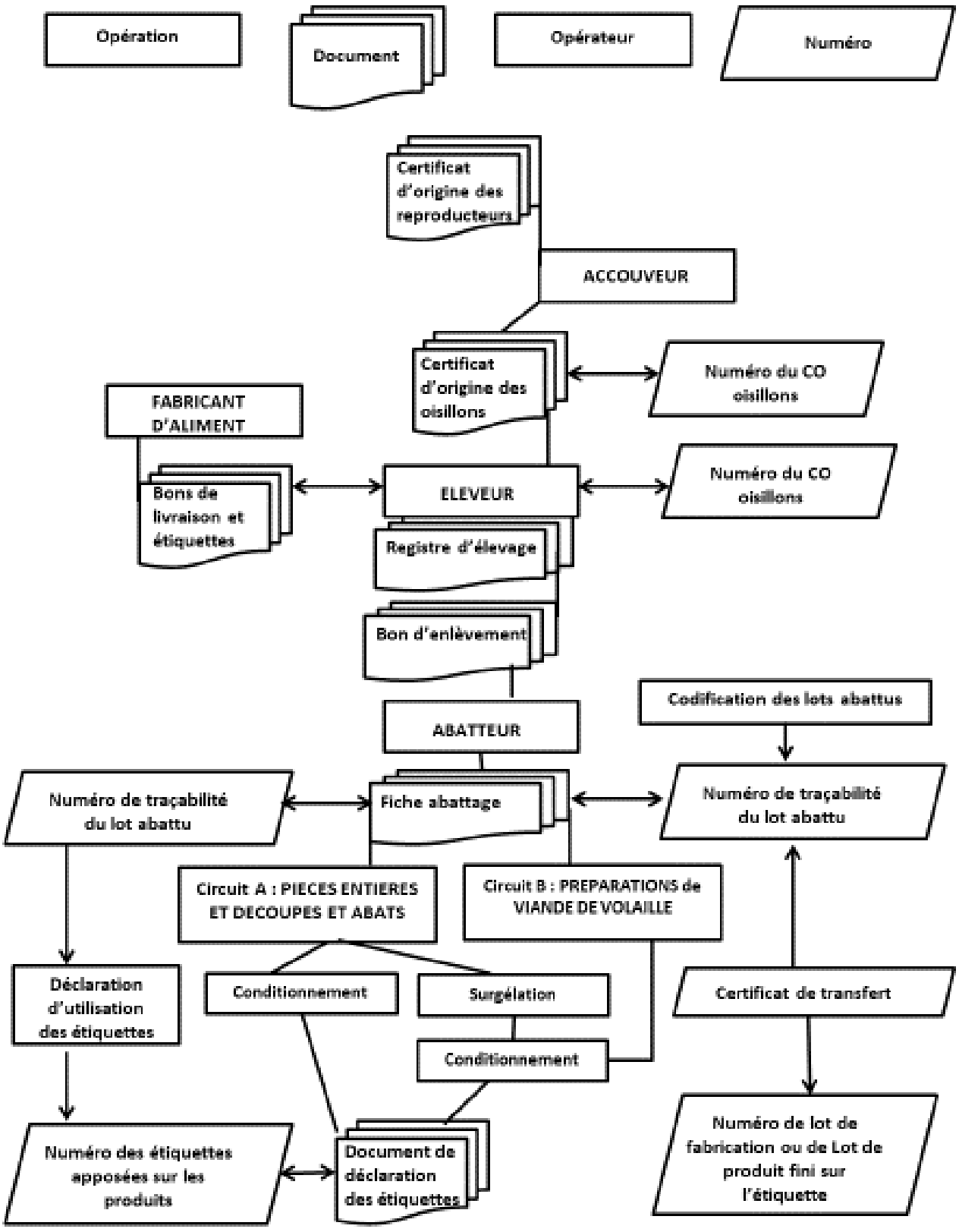
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Etape	Document de référence	Mentions portées
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 / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)leveur 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 associés
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 : Abatteur	Bon 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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles

Etape	Document de référence	Mentions portées
		- Date de l'abattage - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- 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	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles 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
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage 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 - 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 - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité



5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont de la catégorie « poulet à pattes blanches cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.
S6 (Cf 47)	**Surface minimale du parcours**	**2,2 m2 / sujet minimum jusqu'au 91ième jour**

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7 (Cf C56)	**Age minimal d'abattage**	**154 jours**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnements des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volailles (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		**croissance**		**finition 1**		**finition 2** 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	80
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	80
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	50
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	80
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

*Conditions de Productions Communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/06 homologué par l'arrêté du 31 mars 2021

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021- 15

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/06 « Chapon jaune fermier élevé en plein air »

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 3
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 8
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.5.1. Attente avant abattage 8
5.5.2. Abattage 8
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 8
5.5.4. Ressuage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.8. Abats et conditionnements des abats crus 9
5.9. Préparations de viande de volaille 9
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 9
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : 10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Chapon jaune fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un chapon jaune fermier élevé en plein air abattu à 154 jours minimum.
Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Age d'abattage	Minimum 154 jours	Environ 140 jours (maximum 145 jours)

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- 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

4. TRAÇABILITE

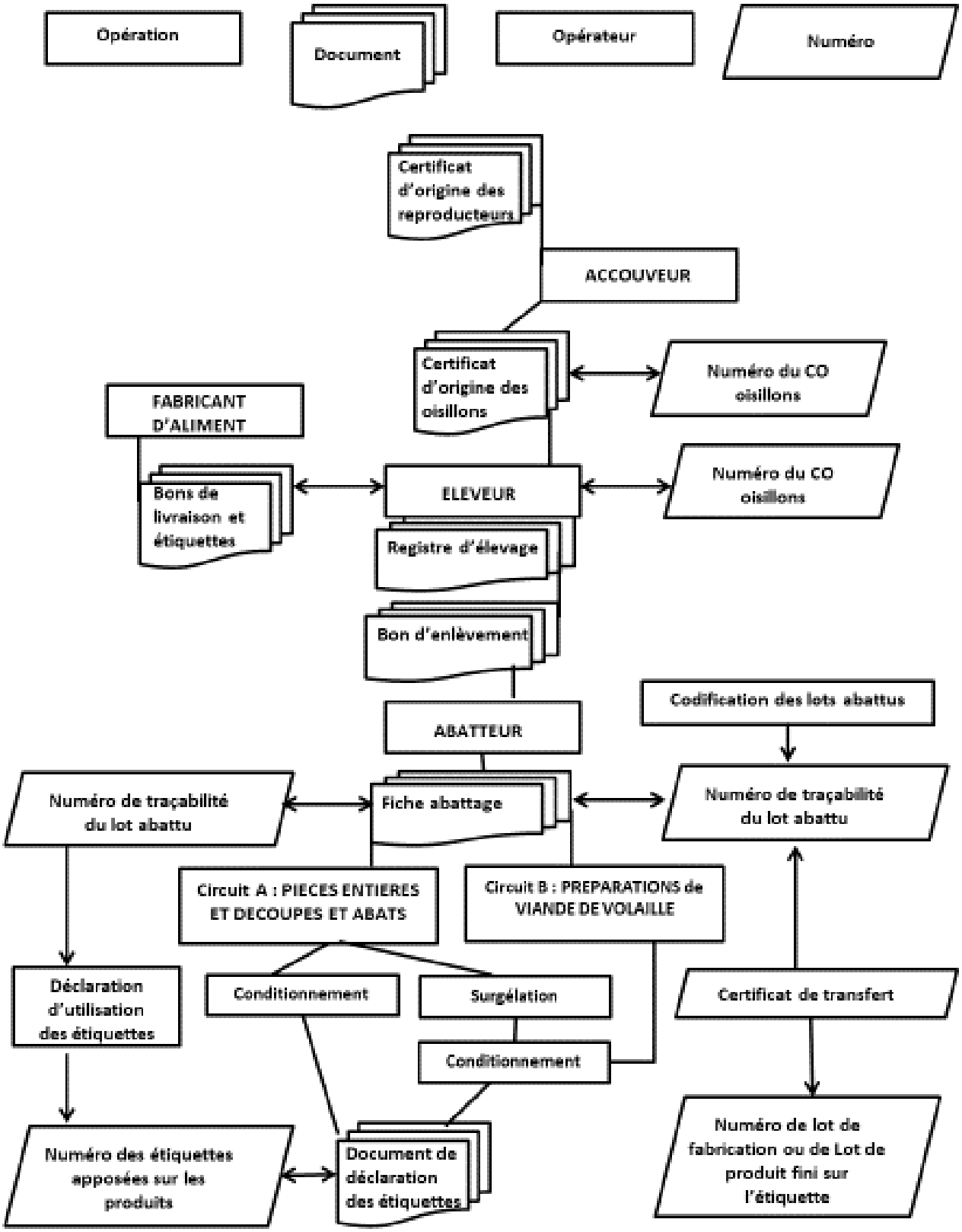
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Etape	Document de référence	Mentions portées
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 / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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 associés
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 : Abatteur	Bon d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage, - Nombre de volailles enlevées et le 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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de	Certificat de transfert ou document	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur

Etape	Document de référence	Mentions portées
conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	équivalent validé par l'ODG	- 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	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles 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
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage 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 - 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 - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison et étiquettes
ELEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
Codification des lots abattus
ABATTEUR
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES ET ABATS
Circuit B : PREPARATIONS de VIANDE DE VOLAILLE
Déclaration d'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Certificat de transfert
Conditionnement
Numéro des étiquettes apposées sur les produits
Document de déclaration des étiquettes
Numéro de lot de fabrication ou de Lot de produit fini sur l'étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « poulet à pattes jaunes cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables en volailles label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Utilisation du parcours	Le parcours ne peut être utilisé par d'autres animaux 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7 (Cf C56)	**Age minimal d'abattage**	**154 jours**

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnements des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14 **S15**	Date limite de consommation (DLC) (Autres modes de présentation)	Documentaire Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		**croissance**		**finition 1**		**finition 2** 4 dernières semaines avant abattage	
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	80
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	80
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	50
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	80
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

*Conditions de Productions Communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/13 homologué par l'arrêté du 31 mars 2021

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-15

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/13 « Poularde jaune fermière élevée en plein air »

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 120 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3

2. Dénomination du label rouge 3

3. Description du produit 3

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

4. Traçabilité 3

4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 3
4.2. Schéma de traçabilité 5

5. Méthode d'obtention 7

5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 7
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 8
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 8
5.8. Abats et conditionnements des abats crus 8
5.9. Préparation de viande de volaille 8
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 8
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 8
5.9.3 Identification des produits 9
5.10. Surgélation 9

6. Étiquetage 9

7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9

Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poularde jaune fermière élevée en plein air ».

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une poularde jaune fermière élevée en plein air, abattue à 120 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage 120 jours minimum

4. TRAÇABILITE

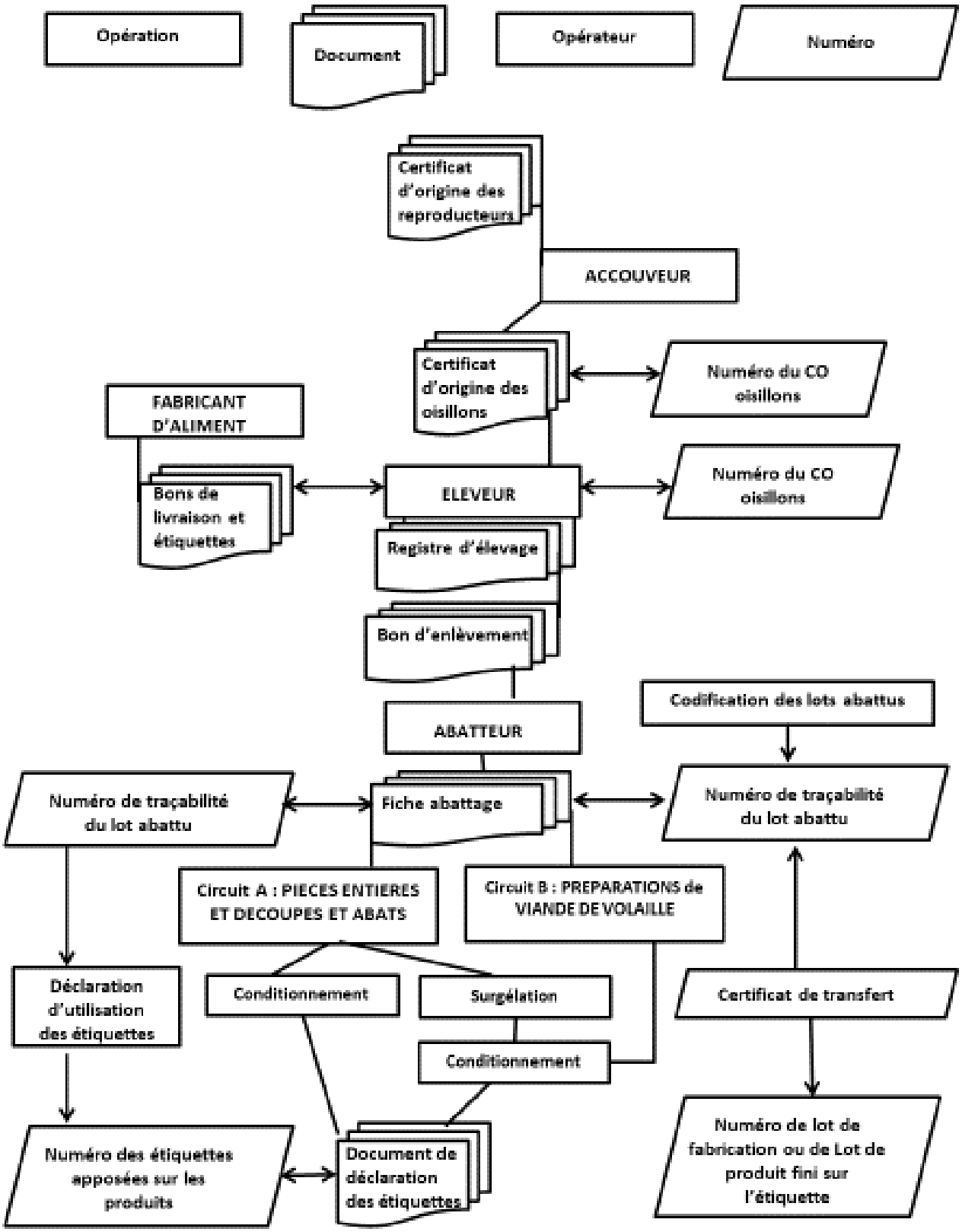
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
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 / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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 Abatteur	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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Abatteur transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à l'ODG	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- 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	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
Abatteur et/ou atelier de découpe transmet à l'ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage -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 - 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 - 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

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison et étiquettes
ELEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
ABATTEUR
Codification des lots abattus
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES ET ABATS
Circuit B : PREPARATIONS de VIANDE DE VOLAILLE
Déclaration d'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Certificat de transfert
Conditionnement
Numéro des étiquettes apposées sur les produits
Document de déclaration des étiquettes
Numéro de lot de fabrication ou de Lot de produit fini sur l'étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de la catégorie « poulet à pattes jaunes non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnements des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		**croissance**		**finition 1**		**finition 2 2 à 4 dernières semaines maxi avant abattage**	
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5

*Conditions de Productions Communes

JORF du 4 avril 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-15

Cahier des charges du label rouge n° LA 10/14 « Mini-chapon fermier élevé en plein air »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alimenté avec 75% de céréales minimum, finition avec 80 % de céréales et 5 % de produits laitiers
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage : 150 jours minimum

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. Nom du demandeur 3
2. Dénomination du label rouge 3
3. Description du produit 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant 3
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure 3
4. Traçabilité 3
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité 3
4.2. Schéma de traçabilité 5
5. Méthode d'obtention 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Multiplication / Accouvage 7
5.2.1. Oisillons mis en place 7
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 7
5.3. Alimentation des volailles 7
5.4. Élevage 7
5.4.1. Provenance des volailles 7
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 7
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage 7
5.4.3. Parcours 7
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 8
5.4.5. Enlèvement de la bande 8
5.4.6. Ramassage et transport 8
5.5. Abattage 8
5.6. Conditionnement des volailles entières 8
5.7. Découpe et conditionnement des découpes 8
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 8
5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe 8
5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes 8
5.8. Abats et conditionnements des abats crus 8
5.9. Préparations de viande de volaille 8
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 8
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées 8
5.9.3 Identification des produits 9
5.10. Surgélation 9
6. Étiquetage 9
7. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 9
Annexe 1 : Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières : 10

1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (VQ)
21 Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON
Tél. 02 51 36 82 51
Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Mini-chapon fermier élevé en plein air »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un mini-chapon fermier élevé en plein air abattu à 150 jours minimum.

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :
- Les pièces entières de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les découpes de volailles fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volailles (cœur, gésiers et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viandes de volailles.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :
- Alimenté avec 75 % minimum de céréales, finition avec 80% de céréales et 5 % de produits laitiers
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage : 150 jours minimum

4. TRAÇABILITE

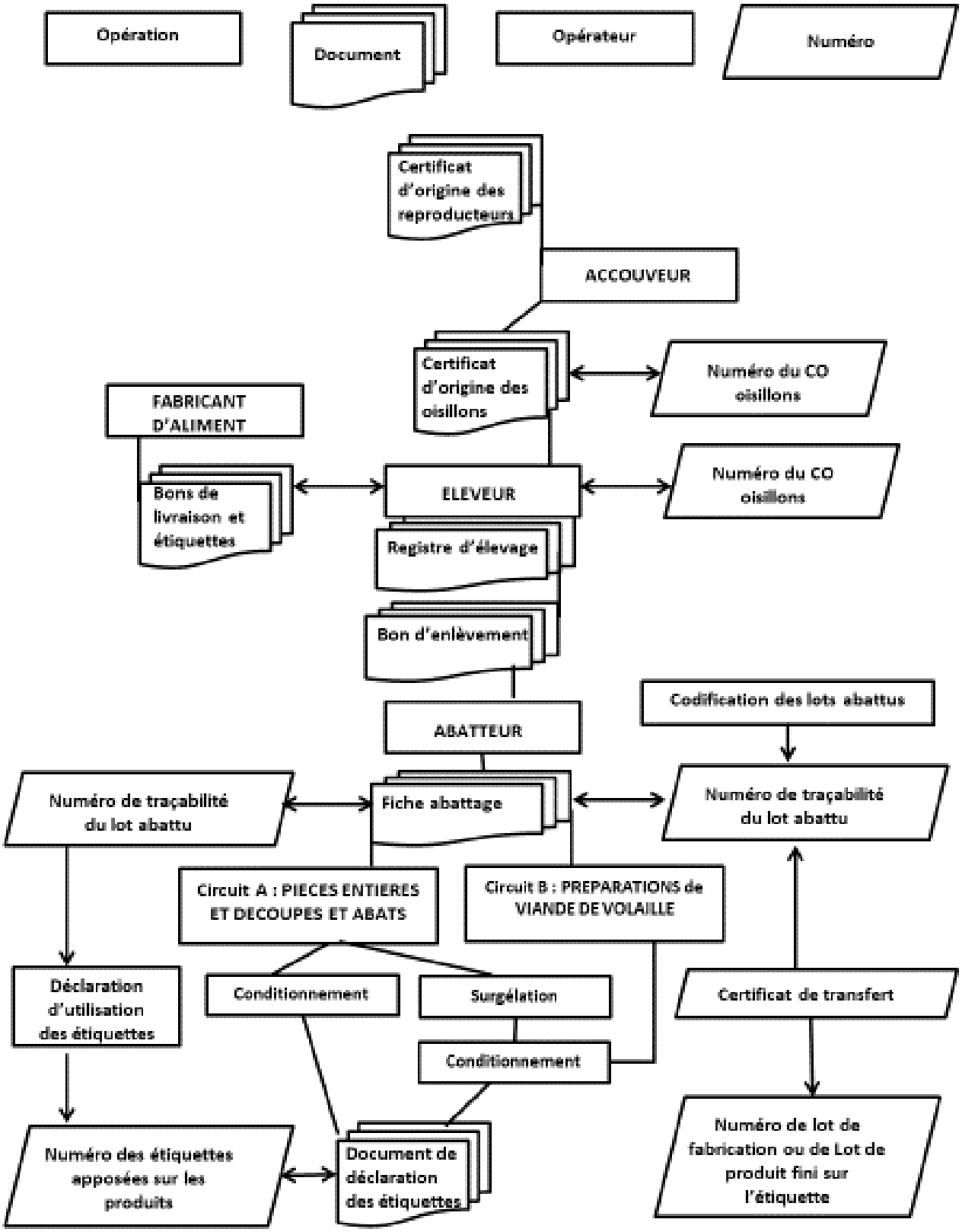
4.1. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

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.

Etape	Document de référence	Mentions portées
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 / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)	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 associés
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 : Abatteur	Bon 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)
Abatteur	Fiche d'abattage	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Date de l'abattage - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits
Abatteur transmet à : Atelier de conditionnement (cas de séparation des	Certificat de transfert ou document équivalent validé par l'ODG	- Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées

Etape	Document de référence	Mentions portées
fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG		- Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe	Document découpe	- Référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - Nombre de carcasses de volailles 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
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmet à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	- Date d'abattage 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 - 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 - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevés - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisés - Taux (%) de labellisation

4.2. Schéma de traçabilité


Opération
Document
Opérateur
Numéro
Certificat d'origine des reproducteurs
ACCOUVEUR
Certificat d'origine des oisillons
Numéro du CO oisillons
FABRICANT D'ALIMENT
Bons de livraison et étiquettes
ELEVEUR
Numéro du CO oisillons
Registre d'élevage
Bon d'enlèvement
Codification des lots abattus
ABATTEUR
Numéro de traçabilité du lot abattu
Fiche abattage
Numéro de traçabilité du lot abattu
Circuit A : PIECES ENTIERES ET DECOUPES ET ABATS
Circuit B : PREPARATIONS de VIANDE DE VOLAILLE
Déclaration d'utilisation des étiquettes
Conditionnement
Surgélation
Certificat de transfert
Conditionnement
Numéro des étiquettes apposées sur les produits
Document de déclaration des étiquettes
Numéro de lot de fabrication ou de Lot de produit fini sur l'étiquette

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Multiplication / Accouvage

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont ceux de l'espèce « mini-chapons » dans le répertoire des croisements utilisables en volaille label rouge.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Respect du plan d'alimentation	*Cf. Annexe 1*

5.4. Élevage

5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Aménagement des sites d'élevage	Chaque site dispose d'un accès indépendant.

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.5. Abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.7. Découpe et conditionnement des découpes

5.7.1. Critères particuliers à la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Date limite de consommation (DLC) des découpes de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des découpes de volaille en emballage skin alimentaire : 21 jours

5.8. Abats et conditionnements des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3 Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Date limite de consommation (DLC) des préparations de viande de volaille (Autres modes de présentation)	DLC (jour d'abattage non compris) des préparations de viande de volaille en emballage skin alimentaire : 18 jours

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de dispositions spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S14	Date limite de consommation (DLC)	Documentaire
S15	(Autres modes de présentation)	Visuel

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION ET TAUX D'INCORPORATION DES PRINCIPALES MATIERES PREMIERES :

		démarrage		**croissance**		**finition 1**		**finition 2 4 dernières semaines avant abattage**	
		mini	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**	**mini**	**max**
Catégorie de matières premières	**Matières Premières**	Au minimum 50% de céréales et dérivés de céréales		75% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée				80% minimum de céréales et dérivés de céréales en moyenne pondérée	
Grains de céréales et produits dérivés	Blé	-	50	-	60	-	70	-	70
	Maïs	-	50	-	60	-	70	-	70
	Orge	-	20	-	30	-	40	-	40
	Triticale	-	50	-	60	-	70	-	70
	Seigle	-	10	-	10	-	10	-	10
	Sorgho	-	40	-	50	-	50	-	50
	Avoine	-	20	-	30	-	40	-	40
	Autres céréales	-	10	-	10	-	10	-	10
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés	Colza (graines et tourteaux)	-	20	-	20	-	20	-	20
	Oléagineux (sauf colza et tourteaux issus de noix de palme)	-	50	-	30	-	30	-	30
	Huiles (sauf palme)	-	6	-	6	-	6	-	6
Graines de légumineuses et produits dérivés		-	50	-	30	-	30	-	30
Tubercules, racines et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés	Cf CPC*	-	6	-	10	-	10	-	10
Autres plantes, algues et produits dérivés	Cf CPC*	-	3	-	3	-	3	-	3
Minéraux et produits dérivés		-	5	-	5	-	5	-	5
Produits laitiers et produits dérivés	Lait en poudre, babeurre en poudre, lactosérum en poudre	-	-	-	-	-	-	5	15

*Conditions de Productions Communes