RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Arrêté du 3 - AVR. 2019

fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « volailles fermières de chair », viandes de volaille et préparations de viande de volaille, et les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « produits à base de viande de volaille fermière de chair »

NOR : AGRT1907623A

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

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4, R. 641-2, R. 641-3-1 et R. 641-4 ;

Vu l'arrêté du 31 juillet 2017 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « volailles fermières de chair » ;

Vu l'approbation des dispositions de contrôle communes à l'ensemble des labels rouges volailles fermières de chair, viandes de volaille et préparations de viande de volaille au conseil des agréments et contrôles en date du 03 juillet 2018 ;

Vu l'approbation des dispositions de contrôle communes à l'ensemble des labels rouges – produits à base de viande de volaille fermière de chair au conseil des agréments et contrôles en date du 03 juillet 2018 ;

Sur proposition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 11 octobre 2018,

Arrêtent :

Article 1er

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexes du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge d'une part des « volailles fermières de chair » - viandes de volaille et préparations de viande de volaille, et d'autre part des « produits à base de viande de volaille fermière de chair ».

Article 2

Est abrogé l'arrêté du 31 juillet 2017 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « volailles fermières de chair ».

Article 3

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

Fait le 3 - AVR. 2019

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

Pour le Ministre et par délégation,
L'ingénieure en chef des ponts,
des eaux et des forêts

Karine SERREC

Le ministre de l'économie et des finances,
Pour le Ministre et par délégation
Par empêchement de la Directrice Générale
de la concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes
La Sous-Directrice

Annick BIOLLEY-COORNAERT

ANNEXE 1

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

Viandes de volaille et préparations de viande de volaille

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

Avertissement

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

SOMMAIRE

1. CHAMP D'APPLICATION 4
2. DENOMINATION DU PRODUIT 4
3. DESCRIPTION DES PRODUITS 4
3.1. PRESENTATION DES PRODUITS 4
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 4
3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE 6
3.3.1. Les caractéristiques qualitatives du produit 6
3.3.2. Les Caractéristiques d'image 6
3.3.3. Les caractéristiques de présentation 7
3.3.4. Régularité du produit 7
4. TRACABILITE 8
5. METHODE D'OBTENTION 8
5.1. SCHEMA DE VIE 8
5.2. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 9
5.2.1. Oisillons mis en place 9
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage 9
5.3. ALIMENTATION DES VOLAILLES 9
5.4. ELEVAGE 11
5.4.1. Provenance des volailles 11
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments 12
5.4.3. Parcours 17
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage 18
5.4.5. Enlèvement de la bande 19
5.4.6. Ramassage et transport 19
5.5. ABATTAGE 19
5.5.1. Attente avant abattage 19
5.5.2. Abattage 20
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables 20
5.5.4. Ressuage des carcasses 21
5.6. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES 22
5.7. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES 22
5.7.1. Critères particuliers à la découpe 23
5.8. ABATS ET CONDITIONNEMENT DES ABATS CRUS 24
5.8.1. Critères particuliers aux abats 24
5.9. PREPARATIONS DE VIANDE DE VOLAILLE 25
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes 25

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées..... 26
5.9.3. Identification des produits 26
5.10. SURGELATION 26
6. ETIQUETAGE 27
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 28
ANNEXES CRITERES MINIMAUX PAR ESPECE 29
1. POULET 29
2. CHAPON 32
3. MINI-CHAPON 36
4. POULARDE 40
5. PINTADE 43
6. CHAPON DE PINTADE 45
7. DINDE DE NOEL 49
8. DINDE DE DECOUPE 51
9. OIE A RÔTIR 53
10. CANARD DE BARBARIE 55
11. CAILLE 57
ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS 60

1. CHAMP D'APPLICATION

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

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

2. DENOMINATION DU PRODUIT

Pour les viandes de volaille, la dénomination du label rouge se compose des éléments suivants :
- le ou les catégories de produits visés selon les espèces (exemple : poulet blanc, chapon, pintade…)
- les termes « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté » selon le mode d'élevage.

3. DESCRIPTION DES PRODUITS

3.1. PRESENTATION DES PRODUITS

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

- Pièces entières de volaille : carcasses de volaille, classe A, entières avec ou sans tarses, éviscérées, fraîches ou surgelées, avec ou sans abats ; volailles entières fraîches effilées ou commercialisées sous d'autres présentations traditionnelles autorisées.
- Découpes de volaille : découpes de volaille, classe A, fraîches ou surgelées.
- Abats de volaille : abats de volaille (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés.
- Préparations de viande de volaille : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaitre les caractéristiques de la viande fraîche. Elles concernent les pièces crues, marinées ou condimentées, les pièces aromatisées et les brochettes.

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

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

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

- pour les poulets blancs et noirs : poulet blanc de 38 jours maximum,
- pour les poulets jaunes : poulet jaune de 38 jours maximum,
- pour les chapons : chapon de couleur identique (jaune ou blanc) d'environ 140 jours et maximum 145 jours,
- pour les mini-chapons : chapon de couleur identique d'environ 140 jours et maximum 145 jours,
- pour les poulardes : volaille Gallus de couleur identique (jaune ou blanche) issue d'un croisement non utilisé en label rouge, d'un poids supérieur à 1.5 kg éviscéré, ou d'un âge minimum de 80 jours,
- pour les pintades : pintade de 77 jours maximum,

- pour les chapons de pintade : pintade de 77 jours maximum,
- pour les dindes de Noël : dinde femelle à rôtir blanche « baby » de 70 jours maximum,
- pour les dindes de découpe : dinde de découpe de 88 jours maximum en femelle et 125 jours maximum en mâle,
- pour les oies à rôtir : canette de 68 jours maximum,
- pour les canettes de Barbarie : canette de 68 jours maximum,
- pour les canards de Barbarie : canard de 82 jours maximum,
- pour les cailles : caille de 35 jours maximum,

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
MULTIPLICATION / ACCOUVAGE		
Croisements	Une liste positive des croisements utilisables en label rouge est mise à jour régulièrement	Pas d'exigences
ALIMENTATION		
Composition	Origine végétale, minéraux et vitamines, produits laitiers le cas échéant	Selon réglementation
Pourcentage de céréales et produits dérivés	Toutes volailles sauf pintades, chapons de pintades et caille : ≥ 75% Pour les pintades, chapons de pintades et caille : ≥ 70%	Pas d'exigences
Pourcentage de matières grasses	< 6%	Pas d'exigences
ELEVAGE		
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	Maximum 400 m²	1200 à 2000 m²
Densité en bâtiment	Définie selon l'espèce Maximum 11 sujets/m² (cas du poulet)	Environ 23 poulets /m²
Parcours extérieur	Obligatoire	Pas de parcours, élevage en claustration
Surface du parcours	Définie selon l'espèce Minimum 2 m²/sujet (cas du poulet)	Pas de parcours
Traitements soumis à prescription vétérinaire	Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire lors des 10 derniers jours avant abattage	Selon réglementation
Vide sanitaire	Minimum 14 jours	Souvent 7 jours voire moins

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
ABATTAGE / DECOUPE / SURGELATION		
Age d'abattage	Défini selon l'espèce Minimum 81 jours (cas du poulet)	Environ 38 jours pour les poulets
Durée de transport entre élevage et abattoir	Maximum 100 km ou 3 h	Selon réglementation
Attente avant abattage	Abattage en priorité Minimum 30 minutes	Selon réglementation
Délai entre abattage et mise en découpe	Maximum 96 h	Variable (4-5 jours possibles)
Délai entre abattage et mise en surgélation (-18°C)	Maximum N pour N+3	Pas d'exigences
Congélation (-12°C)	Interdite	Selon réglementation
Poids des carcasses	Défini selon l'espèce Minimum éviscéré sans abats : 1000 g / effilé 1300 g (cas du poulet)	Pas d'exigences
Conservation surgelée	Date de durabilité minimale (DDM) définie selon l'espèce Maximum 18 mois (cas du poulet)	24 mois et plus

3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE

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

3.3.1. Les caractéristiques qualitatives du produit

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

Caractéristiques sensorielles après cuisson : Les volailles fermières label rouge ont des qualités gustatives supérieures à celles de la volaille standard. Ces qualités sont vérifiées à l'aveugle régulièrement selon des procédures validées par l'INAO.

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

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

3.3.2. Les caractéristiques d'image

Pour les consommateurs, l'image est également un critère d'achat. Les engagements du label rouge portent sur un certain nombre de critères concourant à une qualité globale de production.

Ces critères concernent en particulier :

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

3.3.3. Les caractéristiques de présentation

Un certain nombre d'éléments ont un impact important sur l'aspect visuel des produits label rouge : leur conditionnement, leur présentation en rayon, leur mode de conservation (frais ou surgelé).

3.3.4. Régularité du produit

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

Notamment, les croisements permettent d'obtenir des produits similaires.

4. TRACABILITE

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

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

5. METHODE D'OBTENTION

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

5.1. SCHEMA DE VIE

Étape	Opérateur
Sélection / Multiplication / Accouvage	Accouveur
Alimentation des volailles	Éleveur / Fabricant d'aliment (UAB)
Elevage	Éleveur / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)
Abattage	Abatteur
Conditionnement des volailles entières	Abatteur / Atelier de conditionnement
Découpe et conditionnement des découpes	Abatteur / Atelier de découpe / Atelier de conditionnement
Abats et conditionnement des abats	Abatteur / Atelier de conditionnement
Élaboration de préparations de viande de volaille	Atelier de préparation / Atelier de conditionnement
Surgélation	Atelier de surgélation

5.2. MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	Conformité des parentales au référentiel du SYSAAF	• Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentales avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF ; • Le couvoir dispose d'une attestation de conformité des parentales au référentiel du SYSAAF, datant de moins de 3 ans, délivrée par le SYSAAF (pour ses adhérents) ou par les auditeurs nationaux qualifiés (un auditeur système qualité et un auditeur généticien).
C5	Conformité du croisement avec le produit label rouge	Les parentaux et les croisements d'oisillons autorisés figurent dans le « répertoire des croisements utilisables pour la production sous label rouge » validé par le comité national de l'INAO compétent et mis à la disposition des opérateurs.

5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

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

5.3. ALIMENTATION DES VOLAILLES

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C130	Application des bonnes pratiques de fabrication des aliments	La maitrise des procédures de fabrication des aliments doit permettre d'éviter tout mélange entre les aliments destinés aux volailles label rouge et les autres aliments.
C8	Matières premières autorisées	Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux. Les catégories de matières premières autorisées définies dans le catalogue communautaire sont énoncées ci-après. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci ou leurs produits dérivés sont autorisés dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée. • Grains de céréales et produits dérivés ; • Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés ; Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• Graines de légumineuses et produits dérivés ; • Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave et produits dérivés, pomme de terre et produits dérivés ; • Autres graines et fruits et produits dérivés : produits dérivés de raisins, produits dérivés de pommes, produits dérivés de châtaignes, sarrasin et produits dérivés de sarrasin ; • Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et produits dérivés, fibre de chanvre, paille de lin ; • Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre de canne, lignocellulose, algues et produits dérivés ; • Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum ; • Minéraux et produits dérivés • (Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal ; • Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plantes.
C9	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	Pour toutes les volailles sauf pintades, chapons de pintades, dinde de découpe et cailles, le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %. Pour les pintades, chapons de pintade, dindes de découpe et cailles, le pourcentage moyen pondéré de grains de céréales et produits dérivés au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70 %. <u>Calcul du pourcentage moyen pondéré</u> Pour toutes les volailles, le « pourcentage moyen pondéré » correspond à : $\text{Pourcentage moyen pondéré de X au stade de} = \frac{\text{Quantité de X distribuée pendant tout l'engraissement}}{\text{Quantité d'aliment distribuée pendant tout l'engraissement}}$ X représentant selon les phases d'alimentation : - les grains de céréales et produits dérivés, *ou* - les grains de céréales et produits dérivés, les graines de légumineuses et produits dérivés.
C10	Pourcentage de produits dérivés de céréales	Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales. Par exemple, si le pourcentage de céréales de la formule d'aliment est de 80 %, le pourcentage de produits dérivés de céréales sera au maximum égal à : 80 % x 15 % = 12 % de la formule d'aliment.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C11	Teneur en matières grasses	Le pourcentage maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.
C12	Enregistrement de la distribution de céréales en l'état	Dans le cas d'une distribution de céréales en l'état, sur le parcours ou dans le bâtiment, les éleveurs doivent enregistrer les quantités distribuées dans la fiche d'élevage.
C13	Périodes d'alimentation et pourcentage minimal de céréales	*Les valeurs cibles à respecter (durée de la période de démarrage et % minimum de céréales par phase d'alimentation) sont définies dans les fiches-espèces.*
C14	Dispositions qui s'appliquent dans le cas d'une communication sur l'alimentation	*Les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation sont fixés dans les fiches-espèces.*
C15	Additifs interdits	Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.
C16	Aliments médicamenteux	Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux antiparasitaires.

5.4. ELEVAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C17	Communication aux éleveurs d'un guide d'élevage	L'organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST) diffuse à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours…).
C18	Communication aux éleveurs de documents relatifs à la biosécurité	Afin de faciliter l'application de l'arrêté « biosécurité », l'OPST diffuse à chaque éleveur des documents relatifs à la biosécurité en élevage de volailles (par exemple les fiches élaborées par l'institut technique des filières avicole, cunicole et piscicole (ITAVI)).
C19	Transfert de volailles	Il ne doit pas y avoir de transfert de volailles produites sous label rouge différents, sauf dans le cas des chapons, des mini-chapons, des poulardes et des chapons de pintades.
C20	Conditions de chaponnage	*Les conditions de chaponnage des chapons, mini-chapons et chapons de pintade sont définies dans les fiches-espèces.*

5.4.1. Provenance des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C21	Produits terminaux autorisés	Les produits terminaux autorisés proviennent d'une même catégorie de croisements tels que listés dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C23	Élevage en bande unique	L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle. Dans un même bâtiment, les animaux sont de même espèce, d'une même catégorie de croisements, du même âge et du même numéro d'homologation (sauf pour les chapons, mini-chapons, chapons de pintades et poulardes).
C24	Composition de la bande	Sur un même site d'élevage, il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est possible sous réserve de respecter au moins l'une des conditions suivantes : - un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; - une différence phénotypique identifiable visuellement (couleur du plumage, caractéristique cou nu…) ; - une identification des bandes de volailles par baguage permettant une distinction visuelle ; - une séparation physique des parcours contigus, ne laissant passer aucune volaille (exemple : grillage de hauteur de 1 mètre minimum).
C25	Provenance de la bande	Les oisillons d'une même bande proviennent d'un même couvoir et d'une même catégorie de croisements, sauf dans le cas des oisons et des dindonneaux de Noël. Les dépannages occasionnels entre couvoirs sont autorisés. Dans ce cas, les couvoirs doivent être habilités en production label rouge par un organisme certificateur et notamment pour les catégories croisements concernés. Le bon de dépannage ou certificat de transfert doit au minimum contenir les informations suivantes : - Souche des parentaux, - Date de naissance des parentaux, - Certificat d'Origine des œufs concernés, - Attestation d'habilitation du couvoir cédant les oisillons.
C26	Remplacement des animaux en cas de mortalité	Il n'est pas autorisé de compléter une bande touchée par une mortalité en cours d'élevage.

5.4.2.Sites d'élevage et bâtiments

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

5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C28	Spécialisation du site d'élevage	Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair label rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles d'un même site d'élevage sont destinés à l'élevage label rouge, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge. Ainsi une exploitation peut comporter un site dédié au label rouge et un autre site dédié à la production d'autres volailles.
C29	Aménagement des sites d'élevage	Des éléments naturels doivent permettre une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge.
C30	Distance entre 2 sites d'élevage d'une même exploitation	• 80 m minimum pour les exploitations comprenant des bâtiments d'une surface ≤ 150 m² ; • 100 m minimum pour toutes les autres exploitations.
C31	Surface des bâtiments d'élevage	La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage.
C32	Aménagement des bâtiments	Les règles suivantes d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées : - présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ; - isolation ; - implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…) ; - aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage / désinfection des bâtiments ; - insertion des bâtiments dans leur environnement. Pour les structures légères, les pignons doivent être « en dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne « fasse pas mèche » et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.
C33	Existence d'un sas sanitaire	Les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire : • Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé par unité de production de l'exploitation. Celui-ci

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		doit être clos et comporter : deux parties appelées zone extérieure et zone intérieure et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) ; une poubelle ; au moins deux portemanteaux, des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants. En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol possède un revêtement lavable et désinfectable ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et des pédisacs et/ou des chaussures d'élevage spécifiques pour le bâtiment ; ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants. • Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation. Tous les bâtiments construits ou aménagés à compter de la date d'homologation de la présente version doivent permettre un accès au parcours depuis le sas sanitaire ou le bâtiment d'élevage.
C34	Distance entre les bâtiments	Tous les bâtiments d'élevage label rouge de plus de 150 m², construits ou agrandis après le 17 mai 1993 sont distants de 30 mètres minimum de pignon à pignon. Pour les bâtiments d'une superficie de moins de 150 m², la distance entre pignon peut être inférieure à 30 mètres sans toutefois être inférieure à : - 5 mètres minimum pour les bâtiments mobiles, - 10 mètres minimum pour les bâtiments fixes. La liste des bâtiments concernés avec leurs principales caractéristiques est disponible auprès des ODG (Organisme de défense et de gestion).
C35	Profondeur des parcours	Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006, la profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment. La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>le 21 décembre 2006 est approuvée par le comité national compétent de l'INAO et est disponible auprès de l'ODG (Organisme de défense et de gestion).

Dans les bâtiments dont la profondeur minimale du parcours est inférieure à 25 mètres, la production de volailles fermières de chair label rouge doit cesser lors d'un changement de propriétaire/associé ou d'OPST. La liste des bâtiments concernés est disponible auprès des ODG (Organismes de défense et de gestion).</td></tr>
<tr><td>C36</td><td>Dimension du bâtiment d'élevage et des trappes</td><td>
<table>
<tr><th></th><th>Toutes volailles de chair</th><th>Dinde de Noël et oie à rôtir en bâtiment spécialisé et réservé</th></tr>
<tr><td>Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage</td><td>400 m²</td><td>500 m²</td></tr>
<tr><td>Largeur maximale du bâtiment d'élevage</td><td>9 mètres</td><td>1/2 de la longueur du bâtiment</td></tr>
<tr><td>Hauteur minimale des trappes</td><td colspan="2">0,35 mètres</td></tr>
<tr><td>Longueur linéaire minimale combinée des trappes

(calcul proportionnel à la surface d'élevage)</td><td colspan="2">- Fermier élevé en plein air : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment
- Fermier élevé en liberté :
o 6 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment,
o Pour les bâtiments dont la surface est inférieure ou égale à 100 m², le calcul est proportionnel à la surface</td></tr>
</table>
Pour les bâtiments mobiles, la surface maximale du bâtiment ne peut excéder 150 m² avec une largeur de 9 mètres maximum.
</td></tr>
</table>

5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C37	Gestion de la production de l'exploitation et mesures sanitaires	Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que : - ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge ; - leur enlèvement, les procédures et instructions de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur ; - il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.
C131	Déplacement des bâtiments mobiles entre 2 bandes successives	Entre deux bandes de volailles successives, l'ensemble des bâtiments mobiles du site sont déplacés : o soit d'au moins 80 mètres ; o soit sur un emplacement différent. Dans ce cas : - les volailles ont accès à un parcours différent ; - les emplacements sont séparés par une barrière naturelle (haie, fossé, chemin, route…).
C132	Élevage des volailles au sol	Dans les bâtiments, l'élevage des volailles est pratiqué au sol sur litière et/ou sur caillebotis dans le cas du canard.
C38	Disponibilité de la surface du bâtiment pour les volailles	La totalité du bâtiment doit être disponible : - à compter du 29ème jour d'âge pour toutes les volailles sauf les cailles ; - à compter du 10ème jour d'âge pour les cailles.
C39	Effectif par site d'élevage	*L'effectif maximal des volailles par site d'élevage est défini dans les fiches-espèces.*
C40	Ouverture des trappes	Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9h00 au plus tard et jusqu'au crépuscule. Pour les volailles, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des animaux et l'intégrité du matériel en cas de température inférieure ou égales à -5°C (sauf pour les cailles) ; Pour les cailles, il est possible : - de fermer les trappes (entre le bâtiment et la volière) en cas de température inférieure ou égale à 0°C ou de forte pluie, pour le cas des volières sans véranda ; - de fermer les trappes (entre la véranda et la volière) en cas de température inférieure ou égale à 5°C ou de forte pluie, pour le cas des volières avec véranda ;
C41	Finition en claustration	*Une finition en claustration est autorisée pour les poulets de plus de 90 jours, les chapons, les mini-chapons, les chapons de pintade, les poulardes et les oies. La durée est définie dans chaque fiche-espèce.*

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C42	Caractéristiques de la litière	Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles. Dans le cas du canard, l'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis. *Les caractéristiques des caillebotis sont définies dans la fiche espèce « Canard de Barbarie ».*
C43	Effectif par bâtiment	*L'effectif maximal des volailles par bâtiment à la mise en place sont définis dans les fiches-espèces.*
C44	Densité en bâtiment	*Les densités maximales des volailles par bâtiment figurent dans chaque fiche-espèce.* Ce calcul de densité doit prendre en compte tous les animaux.

5.4.3.Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C45	Accès au parcours (ou à la volière)	L'accès au parcours (ou à la volière le cas échéant) est obligatoire pour toutes les volailles label rouge. Hors décision réglementaire, l'accès au parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'organisme certificateur au plus tard le lendemain de la prescription. La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.
C133	Parcours réservé aux volailles	Le parcours est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.
C134	Caractéristiques de la volière / véranda	*Pour les pintades et chapons de pintade, les caractéristiques de la volière sont définies dans les fiches espèce « Pintade » et « Chapon de Pintade »;* *Pour les cailles, les caractéristiques de la véranda et de la volière sont définies dans la fiche espèce « Caille ».*
C46	Age d'accès au parcours	*L'âge maximal d'accès au parcours est défini dans chaque fiche-espèce.*
C47	Surface du parcours	*La surface minimale du parcours est définie dans chaque fiche-espèce*
C48	Aménagement des parcours	• Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• Des aménagements naturels composés d'arbres, de haies, d'arbustes, de bosquets, etc. sont implantés pour favoriser la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments. • Chaque parcours (hors volières) doit disposer d'espaces arborés, présentant 20 arbres ou arbustes minimum.
C49	Aménagement du parcours pour les volailles « élevées en liberté »	Pour avoir droit à la mention « fermier - élevé en liberté », le parcours doit être illimité. Dans tous les cas, il doit être supérieur ou égal à 4 m² par volaille. A titre exceptionnel, des clôtures sont tolérées pour protéger des tiers (jardins, maisons, bâtiments d'exploitation,...) et pour séparer le chemin d'accès des camions aux bâtiments d'élevage, à condition que leur longueur ne dépasse pas 50 % du périmètre minimum réservé aux volailles.
C50	Interdiction de traitement sur parcours	Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.
C51	Rotation des parcours	La rotation des parcours s'effectue avec un repos de 7 semaines minimum, sauf pour la caille où le repos doit être de 6 semaines minimum.

5.4.4.Conditions sanitaires d'élevage

5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C52	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement antibiotique est limité aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles au cours des 10 derniers jours avant abattage.

5.4.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C53	Délai de nettoyage et désinfection du bâtiment	Le nettoyage et la désinfection de chaque bâtiment doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement des volailles, dans les 7 jours ouvrables maximum suivant l'enlèvement des volailles.
C55	Durée du vide sanitaire	14 jours minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		oisillons). Toutefois la durée peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des trois derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit ≥ 42 jours.

5.4.5. Enlèvement de la bande

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

5.4.6. Ramassage et transport

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

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

5.5. ABATTAGE

5.5.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C61	Conditions d'attente des volailles	L'attente des animaux avant abattage s'effectue de manière à limiter les effets des aléas climatiques (exemples : attente à l'abri de la pluie, du soleil et des vents dominants). En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.
C62	Temps de récupération des volailles	Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente de 30 minutes minimum doit être respectée avant abattage.
C63	Identification des volailles	Les bandes doivent être séparées physiquement sur les quais et identifiées.

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C64	Priorité d'abattage	L'abattoir met tout en œuvre pour abattre les volailles labellisables en priorité et en aucun cas après des poules, sauf si l'ordre d'abattage est modifié en raison d'un statut sanitaire particulier.
C65	Conditions d'accrochage et d'étourdissement	Pour limiter le stress des animaux, les opérations d'accrochage et d'étourdissement doivent être réalisées dans une ambiance adaptée (exemple : pénombre, lumière bleutée, système de contact à l'accrochage).
C66	Conditions de saignée	• En cas d'étourdissement par électronarcose, la saignée intervient au plus tôt 5 secondes après l'étourdissement. • Lorsqu'il y a saignée, sa durée est ≥ 1 minute pour toutes les volailles sauf pour les cailles où celle-ci est ≥ 45 secondes. • Présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée.
C67	Qualité de la plumaison	• La plumaison peut être réalisée à l'eau et/ou à la cire ou à sec selon les espèces. • En cas d'échaudage, celui-ci doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. Après échaudage et plumaison, l'aspect visuel de la carcasse doit être parfait. Toutefois sont tolérés : • Quelques petites plumes, sicots et filoplumes sur la poitrine, les cuisses, le dos, les articulations des pattes et les ailerons ; • Quelques plumes sur d'autres parties de la carcasse, dans le cas des canards, des dindes de Noël et des oies à rôtir ; • Quelques lésions, pour autant qu'elles soient en petit nombre, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine ni les cuisses. • La présence de plumes sur le cou, les ailes ou le croupion pour les présentations traditionnelles (volailles parées). Pour les volailles vendues entières, éviscérées, avec ou sans abats : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.
C69	Cas de l'abattage rituel	Dans le cas d'abattages rituels pour lesquels certains des critères d'abattage ne pourraient être appliqués, la mise en œuvre doit préserver la qualité du produit tant sur le plan sensoriel que sur le plan bactériologique.

5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C70	Contrôle des carcasses par l'abattoir	Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		effet : - après plumaison et éviscération, - avant entrée en ressuage, - au moment du conditionnement.
C71	Caractéristiques des carcasses, découpes et abats labellisables	Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes : • La couleur de la volaille doit être conforme à celle définie pour le label rouge concerné ; • *Le poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats est défini dans les fiches-espèces ;* Aspect : • Pour les pièces entières : carcasses de classe A ; lorsqu'il y a bridage des volailles, celui-ci doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse. • Pour les découpes de volaille : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables - hors poids - présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A. • Pour les abats de volaille : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les abats peuvent provenir de carcasses labellisables - hors poids - présentant de légers défauts (non classables en A) mais l'intégrité des abats doit être préservée, ils doivent être collectés de façon à limiter les écrasements et donc les exsudats.

5.5.4.Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C72	Technique de ressuage	Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
C73	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.
C74	Maîtrise de la descente en température des carcasses	La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. La durée du ressuage est adaptée à l'espèce, au poids de la carcasse et au système de réfrigération. Les carcasses doivent avoir une température à cœur inférieure ou égale à 4°C, à la sortie du ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
C76	Qualité des carcasses après ressuage	Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur ; pas de suintement d'eau ou de sang.
C77	Nettoyage-désinfection	Pour les installations à ressuage et stockage séparés, la réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection a lieu au moins une fois par jour dans le local de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		ressuage. Pour les autres installations, la réalisation du vide total a lieu au moins une fois par semaine.

5.6. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C78	Identification des pièces entières	Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, soit chaque pièce est identifiée avec un numéro individuel d'identification, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs pièces d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.
C79	Date limite de consommation (DLC)	*La DLC des volailles entières, comptabilisée à partir du jour qui suit le jour d'abattage, est définie dans les fiches-espèces.*
C80	Présentation des volailles	Les volailles peuvent être présentées entières avec ou sans tarses, éviscérées, fraîches ou surgelées, avec ou sans abats ; volailles entières fraîches effilées ou commercialisées sous d'autres présentations traditionnelles autorisées.
C81	Modes de présentation	Les produits peuvent être présentés nus ou sous film. Pour les volailles éviscérées sous film : • Les cache pattes sont obligatoires si absence de tarses. • Le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement.
C82	Autorisation de la séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée pour autant que les sites d'abattage ou les ateliers de conditionnement soient habilités. • Toute séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur et de l'ODG, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification. Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot de fabrication considéré : - soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition, - soit l'indication de la date limite de consommation (DLC), fournie par l'abattoir avant expédition.

5.7. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C83	Croisements réservés à la découpe	Dans le cas de découpes et de préparations de viandes de volaille issues de croisements dédiés à la découpe, les volailles ne doivent pas être commercialisées entières et les mises en place doivent être spécifiques.

5.7.1.Critères particuliers à la découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C85	Organisation des ateliers de découpe	L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label rouge de celles des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de fabrication de volailles label rouge différents. Au minimum, l'abattoir doit garantir la traçabilité de chaque lot, par la présence de pièces d'un seul lot de fabrication par contenant (chariot, caisse) et sur table ou sur tapis.
C87	Délai entre l'abattage et la mise en découpe	Délai maximum de 96 h
C86	Température de la salle de découpe	≤ 10°C
C88	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	Délai minimum de 6h, ou 4 h en cas d'utilisation du process d'électrostimulation.
C89	Technique de découpe	• La découpe primaire des carcasses doit être de type anatomique. • L'aspect des morceaux découpés est contrôlé et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

5.7.1.1. Présentations possibles pour la découpe

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

5.7.1.2. Conditionnement et identification des découpes

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C92	Date limite de consommation (DLC)	*La DLC des pièces découpées comptabilisée à partir du jour qui suit le jour d'abattage est définie dans les fiches-espèces.*

5.8. ABATS ET CONDITIONNEMENT DES ABATS CRUS

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

5.8.1. Critères particuliers aux abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C135	Nettoyage des abats	Les abats sont nettoyés et égouttés avant la mise en ressuage
C136	Délai entre la fin de l'éviscération et l'entrée en ressuage	1 heure maximum.
C137	Maîtrise de la descente en température des abats	La descente de la température des abats doit être progressive en salle de ressuage. Les abats doivent avoir une température à cœur inférieure ou égale 4°C à , à la sortie du ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les abats pendant le ressuage.

5.8.2. Présentation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C138	Qualité des abats	L'intégrité des abats doit être préservée. Un tri visuel permet de retirer les abats ne correspondant pas aux caractéristiques suivantes : - Foie : absence de bile, couleur homogène, lobe non déchiqueté ; - Gésier : absence de cuticules et de pro-ventricules, gésiers entiers ou en morceaux non déchiquetés ; - Cœur : paré, couleur franche (absence d'aspect marbré).

5.8.3. Conditionnement et identification des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C139	Conditionnement des abats	Les abats sont conditionnés de manière à éviter tout écrasement par empilage.
C140	Identification des abats	Dans le cas d'abats destinés à la vente au consommateur, chaque unité de vente contenant plusieurs abats issus d'un même lot de fabrication doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification ou un numéro de lot de fabrication. Dans le cas d'abats destinés à la restauration hors foyer, chaque unité d'emballage contenant plusieurs abats issus d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.

5.9. PREPARATIONS DE VIANDE DE VOLAILLE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C141	Organisation des ateliers de préparations de viande de volaille	L'organisation des ateliers doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations d'élaboration relevant des préparations de viande de volaille label rouge de celles des autres volailles, ainsi que les opérations d'élaboration relevant des préparations de lots de volailles label rouge différents. Au minimum, les ateliers doivent garantir la traçabilité de chaque lot de fabrication.
C142	Matière première	• Pour qu'une préparation de viande de volaille soit label rouge, la viande de volaille doit être labellisée, qu'elle soit sous forme de carcasse, de découpes, de morceaux de découpe ou d'abats. • Seules les viandes fraîches réfrigérées et les abats frais réfrigérés peuvent être utilisés.
C143	Qualité des viandes et abats de volaille	Les viandes et abats de volaille doivent être : - homogènes et réguliers, - pour les viandes : issues de découpes ou morceaux de découpes conformes aux critères de présentation de la classe A.
C144	Délai d'utilisation après abattage	Le délai d'utilisation des viandes et abats pour la fabrication de préparations de viande est de 96 heures maximum après abattage des volailles.
C145	Autres ingrédients dont additifs	Seuls les ingrédients dont additifs, listés dans les points à contrôler ci-après, sont autorisés. Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits.
C146	Qualité des autres ingrédients	La qualité des ingrédients autres que la viande de volaille doit être maîtrisée et contrôlée à réception ou à la mise en œuvre.

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Il s'agit de pièces de viande fraîche crue de volaille, c'est-à-dire de morceaux de découpe, embrochées avec des légumes, des fruits, des condiments frais et éventuellement assaisonnées.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C147	Autres ingrédients	- Sel, - Épices et aromates naturels, - Légumes, fruits, condiments frais et fruits secs (végétaux reconstitués interdits).
C148	Qualité des produits finis	- La part de viande de volaille mise en œuvre doit représenter au moins 60% du poids des matières premières mises en œuvre.
C149	Date limite de consommation (DLC)	DLC (jour d'abattage non compris) : - sous film : 10 jours, - sous vide ou sous atmosphère protectrice : 14 jours.

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C102	Autres ingrédients dont additifs	- Eau, - Sel, - Épices, aromates et extraits d'aromates, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - Condiments, fruits, légumes, champignons, truffes. - Vins, liqueurs, alcools, - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées, - Sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose, - Colorants naturels ainsi que caramel ordinaire (en tant que colorant ou ingrédient), - Conservateurs, - Antioxydants.
C103	Qualité des produits finis	Le poids des ingrédients autres que la volaille label rouge est inférieur ou égal à 10 % du poids des matières premières mises en œuvre.
C104	Date limite de consommation (DLC)	DLC (jour d'abattage non compris) : - sous film : 10 jours, - sous vide ou sous atmosphère protectrice : 14 jours.

5.9.3. Identification des produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C150	Identification des préparations de viande de volaille	Dans le cas de préparations de viande de volaille destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification ou un numéro de lot de fabrication. Dans le cas de préparations de viande de volaille destinées à la restauration hors foyer, soit chaque préparation est identifiée avec un numéro individuel d'identification ou numéro de fabrication, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs préparations issues d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.

5.10. SURGELATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C122	Procédé de surgélation	Seule la surgélation des pièces de volailles label rouge est autorisée et pas la congélation.
C123	Organisation des ateliers de surgélation	L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles, ainsi que les opérations de surgélation de lots de fabrication de volailles label

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		rouge différents. Au minimum, l'abattoir doit garantir la traçabilité de chaque lot, par la présence de pièces d'un seul lot de fabrication par contenant (chariot, caisse) et sur table ou sur tapis.
C124	Qualité de la surgélation	• Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : jour N pour jour N+3. • *Le délai maximum permettant aux volailles d'atteindre une température à cœur de - 18°C est défini dans les fiches-espèces.* • La surgélation par immersion est interdite.
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	*La DDM est définie dans les fiches-espèces*
C126	Obligation d'enregistrement et de suivi	Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de la traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C127	Mentions d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum : • Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ; • Le numéro d'homologation du label rouge ; • Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquetage ; • Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG.
C128	Positionnement de l'étiquetage	<u>Volaille nue</u> : • Positionnement de l'estampille sanitaire et de l'étiquette de date limite de consommation (DLC) sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ; • Positionnement de l'étiquette de manière symétrique sur la carcasse. <u>Volaille sous film</u> : • Positionnement des étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel). Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.
C129	Étiquetage des produits issus d'animaux abattus rituellement	Les produits issus d'animaux abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

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

ANNEXES CRITERES MINIMAUX PAR ESPECE

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

1. POULET
Gallus gallus

1.1. Multiplication / Accouvage

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

1.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	4 400 poulets maximum
C39	Effectif par site d'élevage	17 600 poulets maximum
C44	Densité en bâtiment	• 11 sujets/m² maximum jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg/m² à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges. • Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher : 20 sujets/m² maximum (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	• en plein air : 2 m² /sujet minimum, • en liberté : illimitée, avec une superficie minimale de 4 m²/sujet minimum.
C46	Age d'accès au parcours	6 semaines maximum
C41	Finition en claustration pour les poulets de plus de 90 jours	15 jours maximum
C56	Age d'abattage	81 jours minimum

1.3. Alimentation

1.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Période de démarrage	Jusqu'à 28 jours : 50 % de grains céréales et produits dérivés minimum.

C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 29ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 75 % de grains de céréales et produits dérivés.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***Ou*** • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés ; et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée). Lorsque des produits laitiers sont utilisés durant la finition, et qu'il en est fait mention sur l'étiquetage, ils doivent représenter au minimum 5 % en poids de la formule d'aliment.

1.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 1300 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 1000 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC (jour d'abattage non compris) : - Poulet entier nu ou sous film : 10 jours - Découpe nue ou sous film : 10 jours - Poulet entier et découpe sous vide : 14 jours - Poulet entier et découpe sous atmosphère protectrice : 15 jours - Abats nus ou sous film ou en pot : 10 jours - Abats sous vide et sous atmosphère protectrice : 14 jours

1.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 8 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 18 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

2. CHAPON

Gallus mâle castré chirurgicalement avant maturité sexuelle.

2.1. Multiplication / Accouvage

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

2.2. Élevage

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié ; • L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération ; • Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications postopératoires ; • Les animaux sont reposés individuellement sur leurs pattes avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau et alimentation à disposition. Les animaux peuvent être maintenus en claustration au maximum pendant 6 jours après l'opération. Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons.
C43	Effectif par bâtiment	2 500 chapons maximum
C39	Effectif par site d'élevage	10 000 chapons maximum
C44	Densité en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : - de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel : 11 sujets/m² et 25 kg/m², - ou dans le cas d'élevage en bâtiments mobiles n'excédant pas 150 m² de plancher et restant ouverts la nuit : 20 sujets/m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges. - du jour de l'enlèvement partiel à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 6,25 sujets/m² et 35 kg/m², - après l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 6,25 sujets/m². La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ne doit pas être inférieure à 58 jours.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	Surface minimale du parcours jusqu'au jour de l'enlèvement partiel : • en plein air : 2 m^2/sujet,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• en liberté : illimitée, avec une superficie de 4 m²/sujet. Surface minimale du parcours après enlèvement partiel : 4 m²
C46	Age d'accès au parcours	6 semaines maximum
C41	Finition	Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons ou, sur prescription vétérinaire, de sortir tout ou partie du lot de chapons à l'extérieur du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur ou l'OPST en informe l'ODG, qui en informe l'organisme certificateur au plus tard le lendemain de la prescription.
C56	Age d'abattage	150 jours minimum

2.3. Alimentation

2.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de

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

2.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 2900 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 2500 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC (jour d'abattage non compris) : - Chapon entier nu ou sous film : 15 jours - Découpe nue ou sous film : 13 jours - Chapon entier et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours - Abats nus ou sous film ou en pot : 10 jours - Abats sous vide et sous atmosphère protectrice : 14 jours

2.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 10 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

3. MINI-CHAPON

Gallus mâle issu de lignée nanifiée (gène « dw »)

castré chirurgicalement avant maturité sexuelle

3.1. Multiplication / Accouvage

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

3.2. Élevage

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• Le stockage des animaux dans les caisses doit être à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries. <u>Intervention</u> : • L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié ; • L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération ; • Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications postopératoires. • Les animaux sont reposés individuellement sur leurs pattes avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau et alimentation à disposition. Les animaux peuvent être maintenus en claustration au maximum pendant 6 jours après l'opération. Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des mini-chapons.
C43	Effectif par bâtiment	3 600 mini-chapons maximum
C39	Effectif par site d'élevage	14 400 mini-chapons maximum
C44	Densité en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : - de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel : 11 sujets/m² et 25 kg/m², - ou dans le cas d'élevage en bâtiments mobiles n'excédant pas 150 m² de plancher et restant ouverts la nuit : 20 sujets/m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges. - du jour de l'enlèvement partiel à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 9 sujets/m² et 35 kg/m²,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- après l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 9 sujets/m².
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	Surface minimale du parcours en plein air : 2 m²/sujet jusqu'à 91 jours puis 3 m²/sujet.
C46	Age d'accès au parcours	6 semaines maximum
C41	Finition	Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du mini-chapon, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les mini-chapons, ou, sur prescription vétérinaire, de sortir tout ou partie du lot de mini-chapons à l'extérieur du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur ou l'OPST en informe l'ODG, qui en informe l'organisme certificateur au plus tard le lendemain de la prescription.
C56	Age d'abattage	150 jours minimum.

3.3. Alimentation

3.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de

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

3.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 2000 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 1700 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC (jour d'abattage non compris) : - Mini-chapon entier nu ou sous film : 15 jours - Découpe nue ou sous film : 13 jours - Mini-chapon entier et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours - Abats nus ou sous film ou en pot : 10 jours - Abats sous vide et sous atmosphère protectrice : 14 jours

3.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 10 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

4. POULARDE

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

4.1. Multiplication / Accouvage

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

4.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Les bandes destinées à la production de poulardes sont déclarés dès la naissance. A la mise en élevage à 1 jour, les animaux doivent être déclarés en poulardes, avec le numéro de label rouge poularde, pour le nombre d'animaux prévus après enlèvement partiel. Les autres animaux installés dans le bâtiment doivent être déclarés en poulets, avec le numéro de label rouge poulet correspondant.
C43	Effectif par bâtiment	3600 poulardes maximum
C39	Effectif par site d'élevage	14 400 poulardes maximum
C44	Densité en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : - de la mise en place au jour d'enlèvement partiel : 11 sujets/m² et 25 kg/m², - ou dans le cas d'élevage en bâtiments mobiles n'excédant pas 150 m² de plancher et restant ouverts la nuit : 20 sujets/m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges. - du jour de l'enlèvement partiel à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 9 sujets/m² et 35 kg/m², - après l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 9 sujets/m². La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ne doit pas être inférieure à 28 jours.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	• Surface minimale du parcours jusqu'au jour de l'enlèvement partiel : - en plein air : 2 m²/sujet, - en liberté : illimitée, avec une superficie minimale de 4 m²/sujet.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• Surface minimale du parcours après enlèvement partiel : 3 m²
C46	Age d'accès au parcours	6 semaines maximum
C41	Finition	Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair de la poularde, une claustration complète doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 92ème jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, de façon à maîtriser l'apparition de la maturité sexuelle ou, sur prescription vétérinaire, de sortir tout ou partie du lot de poulardes à l'extérieur du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur ou l'OPST en informe l'ODG, qui en informe l'organisme certificateur au plus tard le lendemain de la prescription.
C56	Age d'abattage	120 jours minimum

4.3. Alimentation

4.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de

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

4.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 1950 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 1650 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC (jour d'abattage non compris) : - Poularde entière nue ou sous film : 15 jours - Découpe nue ou sous film : 13 jours - Poularde entière et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours - Abats nus ou sous film ou en pot : 10 jours - Abats sous vide et sous atmosphère protectrice : 14 jours

4.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 10 mois maximum • DDM des abats après surgélation : 12 mois maximum

5. PINTADE

5.1. Multiplication / Accouvage

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

5.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	5 200 pintades maximum
C39	Effectif par site d'élevage	20 800 pintades maximum
C44	Densité en bâtiment	• 13 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 25 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	2 m^2/sujet minimum
C46	Age d'accès au parcours	Entre 6 et 8 semaines maximum selon la saison
C56	Age d'abattage	94 jours minimum
C134	Caractéristiques de la volière	Cas d'élevages en volière : • Les bâtiments sont munis d'une volière extérieure, d'une surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur supérieure à 2 m. • Les bâtiments ou les volières sont pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1 000 oiseaux

5.3. Alimentation

5.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de

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

5.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 1100 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 850 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC (jour d'abattage non compris) : - Pintade entière nue ou sous film : 11 jours - Découpe nue ou sous film : 11 jours - Pintade entière et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours - Abats nus ou sous film ou en pot : 10 jours - Abats sous vide et sous atmosphère protectrice : 14 jours

5.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 8 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 18 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

6. CHAPON DE PINTADE

Pintade mâle castrée chirurgicalement avant maturité sexuelle.

6.1. Multiplication / Accouvage

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

6.2. Élevage

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié ; • L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération ; • Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications postopératoires. • Les animaux sont reposés individuellement sur leurs pattes avec précaution (pris à deux mains et posés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau et alimentation à disposition. Les animaux peuvent être maintenus en claustration au maximum pendant 6 jours après l'opération. Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver leur santé. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des chapons de pintade.
C43	Effectif par bâtiment	4000 chapons de pintade maximum
C39	Effectif par site d'élevage	16 000 chapons de pintade maximum
C44	Densité en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : - de la mise en place au jour de l'enlèvement partiel : 13 sujets/m² et 25 kg/m², - du jour de l'enlèvement partiel à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 10 sujets/m² et 35 kg/m², - après l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges : 10 sujets/m². La durée entre le jour de l'enlèvement partiel et l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ne doit pas être inférieure à 49 jours.
C47	Surface du parcours attenant au parcours et réservé aux volailles	2 m²/ sujet jusqu'au jour de l'enlèvement partiel puis 3 m^2/sujet.
C46	Age d'accès au parcours	8 semaines maximum
C41	Finition	Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du chapon de pintade, une claustration doit être réalisée durant les 2 dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125ème jour. En tout état de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairement, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les chapons de pintade, ou, sur prescription vétérinaire, de sortir tout ou partie du lot de chapons de pintade à l'extérieur du bâtiment. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur ou l'OPST en informe l'ODG, qui en informe l'organisme certificateur au plus tard le lendemain de la prescription.
C56	Age d'abattage	150 jours minimum
C134	Caractéristiques de la volière	Cas d'élevages en volière : • Les bâtiments sont munis d'une volière extérieure, d'une surface au moins double de celle du bâtiment et d'une hauteur supérieure à 2 m. Les bâtiments ou les volières sont pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1 000 oiseaux

6.3. Alimentation

6.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule

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

6.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 1800 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 1400 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC (jour d'abattage non compris) : - Chapon de pintade entier nu ou sous film : 15 jours - Découpe nue ou sous film : 13 jours - Chapon de pintade entier et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours - Abats nus ou sous film ou en pot : 10 jours - Abats sous vide et sous atmosphère protectrice : 14 jours

6.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 10 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

7. DINDE DE NOEL

7.1. Multiplication / Accouvage

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

7.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	2500 dindes maximum à partir de 7 semaines
C39	Effectif par site d'élevage	10 000 dindes maximum à partir de 7 semaines
C44	Densité en bâtiment	Densité maximale en bâtiment : jusqu'à 7 semaines, 10 sujets/m^2 puis 6,25 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 35 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	6 m²/sujet minimum
C46	Age d'accès au parcours	8 semaines maximum
C56	Age d'abattage	140 jours minimum

7.3. Alimentation

7.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains céréales et produits dérivés, selon une consommation

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

7.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : mâle 3600 g, femelle : 2700 g • Poids minimum éviscéré sans abat : mâle 3100 g, femelle 2300 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC (jour d'abattage non compris) : - Dinde de Noël entière nue ou sous film : 15 jours - Découpe nue ou sous film : 13 jours - Dinde de Noël entière et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours - Abats nus ou sous film ou en pot : 10 jours - Abats sous vide et sous atmosphère protectrice : 14 jours

7.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 10 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

8. DINDE DE DECOUPE

8.1. Multiplication / Accouvage

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

8.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	2500 dindes maximum
C39	Effectif par site d'élevage	10 000 dindes maximum
C44	Densité en bâtiment	Densité maximale en bâtiment : jusqu'à 7 semaines, 10 sujets/m^2 puis 6,25 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 35 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	6 m²/sujet minimum
C46	Age d'accès au parcours	8 semaines maximum
C56	Age d'abattage	Mâle : 126 jours minimum ; femelle : 98 jours minimum

8.3. Alimentation

8.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	1ère période de démarrage	De 1 à 28 jours : 30% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	2ème période de démarrage	De 29 à 55 jours : 50% de grains de céréales et produits dérivés minimum.
C13	Période d'engraissement	• Elle démarre au plus tard le 56ème jour. • La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 70 % de grains de céréales et produits dérivés.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si au stade de l'engraissement chaque formule d'aliment contient au minimum 70% de grains de céréales et produits dérivés ; et le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

8.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids des carcasses avant découpe	Mâle : 4100 g minimum ; femelle 2800 g minimum
C92	Date limite de consommation (DLC)	DLC (jour d'abattage non compris) : - Découpe nue ou sous film : 10 jours - Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours - Abats nus ou sous film ou en pot : 10 jours - Abats sous vide et sous atmosphère protectrice : 14 jours

8.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation : 18 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

9. OIE A RÔTIR

9.1. Multiplication / Accouvage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Poids des œufs à couver	100 g minimum

9.2. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	2500 oies maximum
C39	Effectif par site d'élevage	5000 oies maximum
C44	Densité en bâtiment	• Densité maximale en bâtiment : jusqu'à 6 semaines, 10 sujets/m^2 puis 5 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage et 30 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges. • 3 sujets/m^2 si claustration les 3 dernières semaines.
C47	Surface du parcours attenant aux bâtiments et réservée aux volailles	10 m^2/sujet minimum
C46	Age d'accès au parcours	6 semaines maximum
C41	Finition	Une finition en claustration peut être pratiquée pendant les 3 dernières semaines de l'engraissement, la densité d'occupation du bâtiment est alors de 3 sujets/m^2
C56	Age d'abattage	140 jours minimum

9.3. Alimentation

9.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains céréales et produits dérivés ; et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

9.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 3100 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 2700 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC (jour d'abattage non compris) : - Oie à rôtir entière nue ou sous film : 17 jours - Découpe nue ou sous film : 13 jours - Oie à rôtir entière et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 17 jours - Abats nus ou sous film ou en pot : 10 jours - Abats sous vide et sous atmosphère protectrice : 14 jours

9.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièce entière : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 heures maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation : 10 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

10. CANARD DE BARBARIE

Canard mâle ou femelle de l'espèce Cairina Moschata.

10.1. Multiplication / Accouvage

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

10.2. Élevage

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

10.3. Alimentation

10.3.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés ; et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

10.4. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : mâle : 2900 g, femelle : 1600 g • Poids minimum éviscéré sans abat : mâles : 2300 g, femelle 1250 g
C79 **C92**	Date limite de consommation (DLC)	DLC (jour d'abattage non compris) : - Canard de Barbarie entier nu ou sous film : 11 jours - Découpe nue ou sous film : 11 jours - Canard de Barbarie entier et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours - Abats nus ou sous film ou en pot : 10 jours - Abats sous vide et sous atmosphère protectrice : 14 jours

10.5. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 12 h maximum • Découpes : 3 h maximum • Abats en unité de vente allant jusqu'à 1,5 kg : 6 h maximum • Abats en conditionnement vrac allant jusqu'à 10 kg : 12 h maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	• DDM après surgélation (hors abats) : 18 mois maximum • DDM des abats crus après surgélation : 12 mois maximum

CAILLE

11. Multiplication / Accouvage

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

11.1. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Effectif par bâtiment	25 000 cailles maximum
C39	Effectif par site d'élevage	100 000 cailles maximum
C44	Densité en bâtiment	62,5 sujets/m^2 et 25 kg/m^2 maximum à l'âge minimal d'abattage fixé dans les cahiers des charges ;
C134	Caractéristiques de la volière / véranda	Les cailles sont élevées en bâtiment, au sol sur litière avec un parcours sous volière : - d'une superficie de 100 m² minimum et au moins 1 fois la surface du bâtiment, - d'une hauteur au moins égale à 2 m. Les bâtiments peuvent être prolongés par une véranda couverte dont les parois latérales sont grillagées. Les parois peuvent être munies de brise vent d'une hauteur d'1 mètre maximum. Lorsque le sol est bétonné, celui-ci doit être recouvert d'une litière végétale (paille, copeaux de bois…). Dans ce cas : • L'ensemble véranda et volière doit avoir une superficie égale à au moins 1 fois la surface du bâtiment ; les surfaces de la véranda et de la volière doivent chacune faire au moins 50% de la surface du bâtiment ; la surface de la volière ne peut pas être inférieure à 100 m². • La communication entre le bâtiment et la véranda et entre la véranda et la volière se fait par des trappes dont la largeur minimale combinée est identique à celle des trappes du bâtiment. • L'accès à la véranda par les trappes du bâtiment doit avoir lieu au plus tard à 20 jours. • Le périmètre du parcours de la volière peut-être muni de brise-vent d'une hauteur maximale de 1

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		mètre, afin de préserver le bien-être des cailles
C46	Age d'accès à la volière	30 jours maximum
C56	Age d'abattage	42 jours minimum

11.2. Alimentation

11.2.1. Pourcentage minimum de céréales par phase d'alimentation

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Communication sur l'alimentation	Une communication est possible : • Si la quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75 % de grains de céréales et produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée et chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés. ***ou*** • Si au stade de l'engraissement chaque formule d'aliment contient au minimum 70 % de grains de céréales et produits dérivés et si le pourcentage de graines de légumineuses est au minimum de 5 % (calculé selon une consommation en moyenne pondérée).

11.3. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Poids	• Poids minimum effilé : 190 g • Poids minimum éviscéré sans abat : 150 g avec tête, 140 g sans tête
C79	Date limite de consommation	DLC (jour d'abattage non compris) :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C92	(DLC)	- Caille entière nue ou sous film : 12 jours - Caille entière nue ou sous films avec plumaison à sec - finition à la cire : 15 jours - Découpe nue ou sous film : 9 jours - Caille entière et découpe sous vide : 14 jours - Caille entière et découpe sous atmosphère protectrice : 15 jours

11.4. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C124	Délai pour atteindre -18°C	• Pièces entières : 6 h maximum • Découpes : 3h maximum
C125	Date de durabilité minimale (DDM)	DDM après surgélation : 18 mois maximum

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

Abréviations :

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

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

OPST : Organismes chargés de la planification et du suivi technique

SYSAAF : Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français

UAB : Usine d'aliment du bétail

Définitions :

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

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

Oisillon : Jeune oiseau nouvellement éclos

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

ANNEXE 2

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « PRODUITS À BASE DE VIANDE DE VOLAILLE FERMIERE DE CHAIR »

Avertissement

Toute production en label rouge « Produits à base de viande de volaille fermière de chair » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

SOMMAIRE

1. CHAMP D'APPLICATION 63

2. DENOMINATION DU PRODUIT 63

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 63

3.1. PRESENTATION DES PRODUITS 63
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 63
3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE 64

4. TRACABILITE 64

5. METHODE D'OBTENTION 64

5.1. SCHEMA DE VIE 64
5.2. ORGANISATION DES ATELIERS DE TRANSFORMATION 65
5.3. MATIERE PREMIERE UTILISEE 65
5.4. AUTRES INGREDIENTS UTILISES 65
5.5. TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT 66
5.6. QUALITE DES PRODUITS FINIS 66
5.7. IDENTIFICATION DES PRODUITS 66

6. ETIQUETAGE 66

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 66

ANNEXES CRITERES MINIMAUX PAR PRODUIT 67

1. VOLAILLES ENTIÈRES, DÉCOUPES DE VOLAILLE, MORCEAUX DE DÉCOUPE DE VOLAILLE, ABATS DE VOLAILLE, CUITS (EXEMPLE : POULET RÔTI, CUISSES RÔTIES,…) 67

2. FILET OU BLANC DE POULET / DINDE CUIT 68

3. RÔTI CUIT DE VOLAILLE / RÔTI CUIT DE FILET DE VOLAILLE 69

4. JAMBON DE POULET / JAMBON DE DINDE CUIT 70

***ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS* 71**

1. CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter pour la production et la commercialisation en label rouge des produits à base de viande de volailles fermières de chair.

Ces produits selon les types de fabrication sont issus des espèces suivantes : poulet, pintade, dinde de découpe, canard de Barbarie et caille.

Les fiches annexées précisent les conditions de production communes à respecter pour les produits cuits suivants :

- Volailles entières, découpes de volaille, morceaux de découpe de volaille, abats, cuits (exemple : poulet entier rôti, cuisses rôties,…) ;
- Filet ou blanc de poulet / dinde cuit, jambon de poulet / dinde cuit, rôti cuit de volaille / rôti cuit de filet de volaille.

Les règles fixées dans les présentes conditions de productions communes s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les règlementations en vigueur définies pour les produits visées ci-dessus.

2. DÉNOMINATION DU PRODUIT

La dénomination du label rouge précise le type de produit concerné.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. PRÉSENTATION DES PRODUITS

Les produits concernés sont les **produits à base de viande de volaille tels que** définis au sens de la réglementation : les produits transformés, frais, résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.

Ces produits sont transformés à partir de viande fraîche ou surgelée de volailles fermières de chair. Les exigences qualitatives des produits label rouge sont supérieures à celles définies pour le segment de la qualité « supérieur » dans le code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et autres volailles (CIDEF).

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Le produit courant est un produit frais présenté sous le même mode de présentation que le produit candidat au label rouge, ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé.

Il est défini comme étant un produit similaire au produit candidat au label rouge, conforme au code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et autres volailles (CIDEF). Quand ce code distingue plusieurs catégories, le produit courant est un produit entrant dans la catégorie « standard » ou « choix », le produit label rouge relevant quant à lui de la catégorie « supérieure ».

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Qualité de la viande mise en œuvre	Viande issue exclusivement de volailles fermières label rouge.	Pas d'exigences
Emploi de viandes séparées mécaniquement (VSM)	Interdiction d'utiliser des VSM.	Possibilité d'utiliser des VSM.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Délai de mise en œuvre des viandes de volaille après abattage	Les viandes fraîches ou surgelées sont mises en œuvre dans un délai défini et limité	Délai fixé par chaque opérateur.
Autres ingrédients dont additifs	Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits	Selon la réglementation

3.3. ÉLEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPÉRIEURE

La qualité supérieure des « produits à base de viande de volaille fermière de chair » repose notamment sur les points suivants :

- les caractéristiques qualitatives du produit,
- les caractéristiques d'image en particulier les caractéristiques spécifiques des matières premières, notamment la viande fraîche ou surgelée de volailles fermières label rouge,
- les caractéristiques d'élaboration,
- les caractéristiques de présentation,
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge.

4. TRACABILITÉ

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

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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

Les conditions de production communes décrites dans cette partie s'appliquent à tous les produits à base de viande de volailles fermières de chair. Elles sont complétées par les conditions de production communes particulières décrites dans les fiches « produits ».

5.1. SCHÉMA DE VIE

Étape	Opérateur
Réception de la matière première	Abatteur / Atelier de découpe / Atelier de transformation
Réception autres ingrédients	Abatteur / Atelier de découpe / Atelier de transformation

Étape	Opérateur
Transformation et conditionnement	Abatteur / Atelier de transformation / Atelier de conditionnement

5.2. ORGANISATION DES ATELIERS DE TRANSFORMATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	Organisation des ateliers de transformation	L'organisation des ateliers de transformation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de transformation de la viande de volailles label rouge de celles des autres volailles. Au minimum, les ateliers doivent garantir la traçabilité de chaque lot, par la présence de pièces d'un seul lot de fabrication par contenant (chariot, caisse) et sur table ou sur tapis.

5.3. MATIÈRE PREMIÈRE UTILISÉE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C5	Croisements dédiés à la transformation	Dans le cas de produits à base de viande de volailles issues de croisements dédiés à la transformation, les volailles ne doivent pas être commercialisées entières et les mises en place doivent être spécifiques.
C6	Matière première viande de volaille	• La viande de volaille fraiche ou surgelée doit être labellisée qu'elle soit sous forme de carcasse, de découpe, de morceaux de découpe ou d'abats ; • *La nature des pièces utilisées est définie dans les fiches produits.*
C7	Raidissage des viandes	Le raidissage des viandes réfrigérées à des fins technologiques est autorisé. *Le délai nécessaire de raidissage et les températures minimum et maximum de raidissage, pour le maigre et pour le gras doivent être conformes à celles définies par le label rouge concerné.*
C8	Interdiction des viandes séparées mécaniquement (VSM)	L'utilisation de viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisée.
C9	Délai de mise en œuvre de la matière première	• Pour les viandes fraiches réfrigérées : 6 jours maximum après abattage • Pour les abats frais : 4 jours maximum après abattage • Pour les viandes et abats surgelés : 10 mois

5.4. AUTRES INGRÉDIENTS UTILISÉS

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C10	Liste des ingrédients autorisés	*La liste des ingrédients autorisés, dont additifs, est définie dans les fiches-produits.* Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits..

5.5. TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C11	Processus de fabrication et de conditionnement	*Les processus doivent être conformes à ceux définis par le label rouge concerné.*

5.6. QUALITÉ DES PRODUITS FINIS

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C12	Caractéristiques des produits finis	*Les caractéristiques (composition, caractéristiques physico-chimiques) sont définies dans les fiches-produits.*

5.7. IDENTIFICATION DES PRODUITS

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Identification des produits de volaille	Chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro de lot de fabrication.

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Mentions d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum : • Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ; • Le numéro d'homologation du label rouge ; • Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquetage ; • Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'Organisme de défense et de gestion (ODG).

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C6	Matière première viande de volaille	Documentaire Visuel
C8	Interdiction des viandes séparées mécaniquement (VSM)	Visuel

ANNEXES CRITERES MINIMAUX PAR PRODUIT

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

1. VOLAILLES ENTIERES, DECOUPES DE VOLAILLE, MORCEAUX DE DECOUPE DE VOLAILLE, ABATS DE VOLAILLE, CUITS (EXEMPLE : POULET ROTI, CUISSES ROTIES,…)

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Matière première	Volailles fermières de chair entières, découpes ou morceaux de découpe de volailles fermières de chair, abats de volailles fermières de chair, frais ou surgelés.
C10	Autres ingrédients dont additifs	- Eau, - Sel, - Condiments, - Sucres à la dose d'emploi maximale de 1 %, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - Conservateurs, - Antioxydants.
C12	Caractéristiques du produit fini	Le poids des ingrédients autres que la viande de volaille label rouge ne doit pas dépasser 15% du poids des matières premières mises en œuvre.

2. FILET OU BLANC DE POULET / DINDE CUIT

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

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>C6</td><td>Matière première</td><td>Filets de volaille fermière de chair, sans peau, frais ou surgelés.</td></tr>
<tr><td>C10</td><td>Autres ingrédients dont additifs</td><td>- Eau, bouillon,
- Sel,
- Condiments,
- Sucres à une dose permettant d'avoir SST de 1 % maximum dans le produit fini,
- Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes),
- Vins, alcools, liqueurs,
- Épaississant : carraghénane (E407),
- Conservateurs,
- Antioxydants,
- Colorants : caramel ordinaire uniquement pour la coloration de surface.</td></tr>
<tr><td>C12</td><td>Caractéristiques du produit fini</td><td>
<table>
<tr><th>Critères analytiques sur produit fini</th><th>PCL
(%) mini</th><th>SST
(%) maxi</th></tr>
<tr><td>Blanc (ou filet) de poulet cuit</td><td>20</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Blanc (ou filet) de dinde cuit</td><td>21</td><td>1</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

3. ROTI CUIT DE VOLAILLE / ROTI CUIT DE FILET DE VOLAILLE

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

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>C6</td><td>Matière première</td><td>- Rôti de volaille cuit : maigre de cuisse de volaille fermière désossée, parée, avec ou sans peau, frais ou surgelé.
En cas de présence de peau, celle-ci doit se trouver impérativement en périphérie et à la dose de 10 % au maximum du produit fini avant cuisson.
Cas particulier du rôti de dinde cuit : le nombre maximum de morceaux le constituant est de 4 par kilo.

- Rôti de filet de volaille cuit : maigre de muscles provenant de la masse pectorale de volaille fermière parée, sans peau, frais ou surgelé.
Cas particulier du rôti de filet de dinde cuit : le nombre maximum de morceaux le constituant est de 3 par kg.</td></tr>
<tr><td>C10</td><td>Autres ingrédients dont additifs</td><td>- Eau, bouillon,
- Sel,
- Condiments,
- Sucres à une dose permettant d'avoir SST de 1 % maximum dans le produit fini,
- Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes),
- Vins, alcools, liqueurs,
- Épaississant : carraghénane (E407),
- Conservateurs,
- Antioxydants,
- Colorants : caramel ordinaire uniquement pour la coloration de surface.</td></tr>
<tr><td>C12</td><td>Caractéristiques du produit fini</td><td><table>
<tr><th>Critères analytiques sur produit cuit</th><th>HPD (%) mini</th><th>PCL (%) mini</th><th>SST (%) maxi</th></tr>
<tr><td>Rôti cuit de volaille</td><td>76</td><td>19</td><td>1</td></tr>
<tr><td>Rôti cuit de filet de volaille</td><td>78</td><td>19</td><td>1</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

4. JAMBON DE POULET / JAMBON DE DINDE CUIT

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

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>C6</td><td>Matière première</td><td>Maigre de haut de cuisse ou de cuisse de dinde ou de poulet, désossés et parés, frais ou surgelé.</td></tr>
<tr><td>C10</td><td>Autres ingrédients dont additifs</td><td>- Eau, bouillon,
- Sel,
- Condiments,
- Sucres à une dose permettant d'avoir SST de 1 % maximum dans le produit fini,
- Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes),
- Vins, alcools, liqueurs,
- Épaississant : carraghénane (E407),
- Conservateurs,
- Antioxydants,
- Colorants : caramel ordinaire uniquement pour la coloration de surface.</td></tr>
<tr><td>C12</td><td>Caractéristiques du produit fini</td><td>
<table>
<tr><th>Critères analytiques sur produit fini</th><th>PCL
(%) mini</th><th>SST
(%) maxi</th></tr>
<tr><td>Jambon de dinde / poulet cuit</td><td>19</td><td>1</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

CIDEF : Comité Interprofessionnel de la dinde française

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

HPD : Humidité du Produit Délipidé

SST : Sucres solubles totaux exprimés en glucose

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

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