

REFERENTIEL TECHNIQUE
LABEL N° 21-98
PINTADEAU DE LA DROME ET DECOUPE

DIRECTION DES POLITIQUES ÉCONOMIQUE
ET INTERNATIONALE

21 JUIL. 2005

Label homologué par arrêté du .10/12/98. (JO du 23.12.98)
modifié par arrêté du(JO du

Bureau **SDVOF**
des Signes de Qualité
et de l'Agriculture Biologique

Caractéristiques certifiées communicantes du produit :

- FERMIER élevé en plein air
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % de céréales minimum,
- Agé de 87 jours minimum - 100 jours maximum.

Groupement Qualité : SYNDICAT DE DEFENSE DU PINTADEAU DE LA DROME
La Pimpie – B.P. 31
26120 MONTELIER
Tél. : 04 75 60 15 00 – Fax : 04 75 59 99 50

Organisme Certificateur : QUALITE-FRANCE SA
Immeuble Le GUILLAUMET
60, avenue du Général de Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX
Tél. : 01 41 97 00 74 – Fax : 01 41 97 08 32

<i>Le Président du SYNDICAT DE DEFENSE DU PINTADEAU DE LA DROME</i>	<i>Président du Comité Sectoriel de QUALITE-FRANCE SA</i>	<i>QUALITE-FRANCE SA</i>
Nom : Jean-Louis HILAIRE	Nom : Monsieur MARESCHI	Nom : Jacques MATILLON
Visa :	Visa :	Visa :

SOMMAIRE

1. PREAMBULE	p. 3
1.1. Présentation générale du cadre de la certification	p. 3
1.2. Domaine d'application	p. 4
2. TEXTES DE REFERENCE	p. 7
3. DEFINITIONS/ABREVIATIONS	p. 10
4. SCHEMA DE VIE DES PINTADEAUX DE LA DROME ET DECOUPE	p. 13
5. INFLUENCE DES DIFFERENTES ETAPES D'ELABORATION SUR LA QUALITE DES PRODUITS	p. 16
6. CARACTERISTIQUES ET METHODES DE MAITRISE ET/OU DE CONTROLE PAR ETAPE D'ELABORATION	p. 18
6.1. Sélection	p. 18
6.2. Multiplication/Accoupage	p. 20
6.3. Fabrication d'aliment	p. 23
6.4. Planification	p. 27
6.5. Elevage	p. 28
6.6. Enlèvement/Transport à l'abattoir	p. 38
6.7. Abattage/Conditionnement	p. 38
6.8. Découpe/conditionnement	p. 46
6.9. Distribution	p. 52
6.10. Traçabilité : tableau récapitulatif	p. 54
7. ETIQUETAGE ET COMMUNICATION	p. 56
7.1. Etiquetage	p. 56
7.2. Communication et publicité	p. 57

ANNEXES

Pages des annexes

<u>Annexe 1</u> : formules d'aliment distribuées aux pintadeaux de la Drôme	p.1
<u>Annexe 2</u> : analyses physico-chimiques d'aliments	p.2
<u>Annexe 3</u> : principaux types de bâtiments	p. 3 et 4
<u>Annexe 4</u> : plan de prophylaxie	p 5 .
<u>Annexe 5</u> : plan de nettoyage/désinfection des bâtiments et du matériel d'élevage	p.6
<u>Annexe 6</u> : règles de labellisation des carcasses à l'abattoir	p 7
<u>Annexe 7</u> : analyses microbiologiques de pintadeaux et découpes - Analyses physico-chimiques et microbiologiques d'eau	p.8 et 9
<u>Annexe 8</u> : critères de saisie des carcasses à l'abattoir	p. 10
<u>Annexe 9</u> : règles de labellisation des découpes	p. 11
<u>Annexe 10</u> : réglementation qualité-sécurité concernant les détaillants de découpes de volailles label présentées en « Vrac »	p. 12
<u>Annexe 11</u> : protocole de validation de la DLC	p. 13
<u>Annexe 12</u> : modèles d'étiquettes	p. 14 et 15

1. PREAMBULE

1.1. PRESENTATION GENERALE DU CADRE DE LA CERTIFICATION

1.1.1. Eléments relatifs au Groupement demandeur et à la demande de modification du référentiel

1.1.1.1. Historique

Le Syndicat de Défense du Pintadeau de la Drôme a été créé en 1967 pour :

- assurer la gestion et la promotion du Pintadeau de la Drôme, produit sous signe de qualité « Appellation d'origine » reconnu du Tribunal de Grande Instance de Valence par jugement rendu le 2 décembre 1969 ;
- regrouper les opérateurs qui participent à son élaboration.

Sa demande présentée en 1993 auprès de l'INAO pour la reconnaissance en « Appellation d'Origine Contrôlée » du Pintadeau de la Drôme n'ayant pas abouti, le Syndicat de Défense du Pintadeau de la Drôme a pris la décision de demander pour son produit une reconnaissance en « Indication Géographique Protégée » assortie d'un label rouge spécifique, homologué le 10.12.98.

- 1.1.1.2 Modification du référentiel

En outre, la présente version tient compte des diverses observations formulées par le groupe restreint de la CNLC.

Les modifications apportées au référentiel précédent sont identifiées en caractères « soulignées en double, barrés pour les éléments supprimés » dans le présent document.

1.1.1.3. Opérateurs concernés

- Couvoir : ETS GALOR Amboise (37)
Abattoirs : BERNARD-ROYAL DAUPHINE S.A. à Grane (26)
CAPAG à Châteauneuf de Gallaure (26)
Firme d'aliment : EURENA à Crest (26)
Eleveurs : une cinquantaine répartis dans le département de la Drôme.

La liste peut évoluer suite à l'habilitation d'opérateurs par QUALITE-FRANCE SA

1.1.2. Le produit

1.1.2.1. Désignation du produit

Les pintadeaux de la Drôme sont commercialisés en frais entiers, sous plusieurs présentations :

- entiers : - présentation en effilé, nu,
- présentation en prêt à cuire, nu ou sur barquette sous film ;
- découpés : - présentation découpés sur barquette sous film ou sous atmosphère,
- présentation découpés « Vrac ».

1.1.2.2. Positionnement du produit

Le Pintadeau de la Drôme est un produit de terroir de qualité supérieure, à fortes caractéristiques dont la notoriété est établie et actée par les tribunaux.

Les principales caractéristiques du référentiel sont les suivantes :

- alimentation 70 % céréales,
- élevage en volière,
- souche fermière GD 413 (Galor)
- organisation des bâtiments (annexe 3),
- âge d'abattage : 87 jours minimum-100 jours maximum.

1.1.2.3. Volumes de production

Les volumes actuels de production s'élèvent à 500 000 pintadeaux de la Drôme par an.

1.1.3. Aire géographique de production

L'aire géographique de production correspond à une partie du département de la Drôme :

- arrondissement de Valence : 13 cantons - 159 communes,
- arrondissement de Die : 4 cantons - 47 communes,
- arrondissement de Nyons : 6 cantons - 54 communes,

soit 23 cantons - 260 communes.

Sont exclues les communes du département situées à une altitude supérieure à 500 m, sauf :

- Poet Celard (547 m) du Canton de Bourdeaux (Die),
- Gigors et Lozeron (585 m) du canton de Crest (Die),
- Montréal-les-Sources (605 m) du canton de Remuzat (Nyons),

qui ont été retenues en raison de la très bonne exposition de leurs terres.

(Cf. cahier des charges IGP et jugement du Tribunal du 2 décembre 1969).

1.2. DOMAINE D'APPLICATION

1.2.1. Principales caractéristiques des pintadeaux de la Drôme

1.2.1.1. Caractéristiques sanitaires

La garantie de la qualité sanitaire des produits est impérative : l'hygiène des pintadeaux de la Drôme est assurée de la sélection jusqu'à la distribution par la maîtrise des conditions sanitaires à toutes les étapes de l'élaboration.

Cette maîtrise est garantie notamment par le respect de la réglementation sanitaire par les différents opérateurs et par l'habilitation de ces derniers par l'organisme certificateur.

1.2.1.2. Caractéristiques nutritionnelles

Les consommateurs n'ont pas d'attente nutritionnelle spécifique concernant les pintadeaux de chair label. Les conditions de production, et notamment d'alimentation, et de transformation des pintadeaux de la Drôme garantissent l'absence de caractéristiques nutritionnelles négatives.

1.2.1.3. Caractéristiques organoleptiques

Les descripteurs sensoriels utilisés lors des tests organoleptiques (tests hédoniques) sont les suivants :

- tests à cru : poids avant cuisson, conformation, travail de l'abattoir, peau, effilage/ éviscération,
- tests à cuit : poids de la carcasse dégustée, perte à la cuisson, découpe, odeur à la découpe, peau, impression générale, flaveur, consistance, jutosité.

Les résultats obtenus lors de tests organoleptiques comparant des pintadeaux de la Drôme et des pintades standards montrent que les pintadeaux sont des produits de qualité organoleptique supérieure :

- les résultats des examens à cru sont satisfaisants : l'attention portée au cours de l'élevage, de l'enlèvement, du transport et de la transformation permet de conserver l'intégrité des membres et de la peau des pintadeaux de la Drôme, d'obtenir des carcasses propres, dont l'éviscération est totale (à l'exception éventuellement des reins) pour les produits présentés en prêt à cuire. En outre, les pintadeaux ont un aspect plus traditionnel, plus sauvage, semblent plus musclés et plus fermes que les pintades ;
- les résultats des dégustations sont bons : la souche utilisée, les conditions de production (et notamment d'alimentation) et de transformation, l'âge d'abattage avancé confèrent aux pintadeaux de la Drôme des qualités gustatives spécifiques. Ainsi :
 - . la flaveur et la jutosité sont agréables, la consistance est ferme à point,
 - . en comparaison des pintades standards, les pintadeaux présentent une peau qui adhère plus à la chair ; leur peau est moins amère, les filets sont moins gras en bouche. Ils ont un goût de pintade plus prononcé et une texture moelleuse.

1.2.1.4. Caractéristiques d'image

L'image est un critère d'achat de plus en plus important pour les consommateurs qui expriment le besoin d'être informés sur l'origine et les caractéristiques (notamment le mode de production) des produits qu'ils achètent.

Les conditions de production et de transformation des pintadeaux de la Drôme sont conformes aux principales attentes des consommateurs en terme d'image :

Principales exigences des consommateurs en terme d'image	Conditions de production et de transformation des pintadeaux de la Drôme
Bien-être des animaux - Conditions d'élevage favorables	- Débecquage, désonglage, désailage, éjointage et entrave interdits - Bâtiments isolés, ventilés, éclairage naturel - Litière sèche, non croûteuse - Densité réduite en bâtiment - Elevage en volière - Traitement des animaux malades
Alimentation des animaux	- Teneur élevée en céréales garantie - Absence de produits d'origine animale - Utilisation réglementée des additifs, des produits azotés et des aliments médicamenteux
Limitation du stress des animaux	- Manipulations en douceur en élevage et lors de l'enlèvement - Durée et densité de transport réduites, conduite adaptée - Manipulations en douceur lors du déchargement à l'abattoir, attente dans de bonnes conditions avant abattage, accrochage et anesthésie dans une ambiance calme
Origine des animaux	Production des pintadeaux de la Drôme exclusivement dans l'aire géographique définie dans le paragraphe 1.1.3.
Respect de l'environnement	- Elevages de taille réduite - Insertion des bâtiments dans leur environnement : réglementation du type de bâtiment

1.2.1.5. Caractéristiques de service, de régularité

La diversité des présentations des pintadeaux de la Drôme (cf. § 1.1.2.1.) permet de satisfaire les attentes des consommateurs en terme de service.

Les souches utilisées, les conditions de production et de transformation permettent d'obtenir des produits de qualité régulière, notamment en ce qui concerne leur poids et leurs caractéristiques organoleptiques.

1.2.1.6. Reconnaissance par le consommateur

L'étiquetage (cf. § 7.) permet une reconnaissance rapide des produits par les consommateurs.

1.2.2. Exigences générales

Les différents opérateurs sont habilités par l'organisme certificateur conformément au plan de contrôle associé au présent référentiel avant leur intervention.

2. TEXTES DE REFERENCE

- Les textes réglementaires de référence sont ceux mentionnés dans la "Notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label poulet de chair" (approuvée par arrêté du 22 février 1996 - JO du 25 février 1996), et dans la « Notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label pintades fermières, découpes de pintades de chair, pintades de chair surgelées entières ou en découpe » (approuvée par arrêté du 24 décembre 1992 – JO du 7 janvier 1993) auxquels il faut ajouter:
 - Code de la Consommation : Articles L. 115-21 à L. 115-26 ;
 - Code rural : article 934-1 relatif au registre d'élevage ;
 - Note de service n° 92-8079 du 03 juin 1992 portant modalité d'application du règlement CEE n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour les volailles ;
 - Règlement (CEE) n° 1538-91 modifié.
 - Règlement (CEE) n° 2390/95 de la Commission du 11 octobre 1995 modifiant le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille ;
 - Règlements (CEE) n° 205/96 de la Commission du 2 février 1996 ; n° 1000/96 de la Commission du 4 juin 1996 et n° 1072/2000 de la Commission du 19 mai 2000 modifiant le règlement (CEE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 en ce qui concerne certaines normes de commercialisation pour la viande de volaille ;
 - Règlement (CE) n° 2067/96 de la Commission du 29 octobre 1996 modifiant le règlement (CE) n° 1000/96 en ce qui concerne certaines normes de commercialisation pour la viande de volaille ;
 - Règlement (CE) n° 2821/98 du Conseil du 17 décembre 1998 modifiant, en ce qui concerne le retrait de l'autorisation de certains antibiotiques, la directive 70/524/CEE concernant les additifs dans l'alimentation des animaux ;
 - Loi n° 96-588 du 1^{er} juillet 1996 sur la loyauté et l'équilibre des relations commerciales ;
 - Loi n° 98-535 du 1^{er} juillet 1998 relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme ;
 - Loi n° 99-574 du 9 juillet 1999 d'orientation agricole ;
 - Loi n° 2001-6 du 4 janvier 2001 portant diverses dispositions d'adaptation au droit communautaire en matière de santé des animaux et de qualité sanitaire des denrées d'origine animale et modifiant le code rural (JO du 5 janvier 2001) ;
 - Décret du 2 juin 1977 modifiant le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour application des articles 258, 259 et 262 du Code Rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;
 - Décret 86-1037 du 15 septembre 1986 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matières de produits ou de services en ce qui concerne la commercialisation des produits et des substances destinés à l'alimentation animale (JO du 24 août 2000) modifié par le décret n°2000-778 du 23 août 2000.
 - Décret n° 96-193 du 12 mars 1996 relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés ;
 - Décret n° 97-903 du 1^{er} octobre 1997 modifiant les décrets n° 71-636 du 21 juillet 1971 et n° 80-791 du 1^{er} octobre 1980 relatif à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort ;
 - Décret n° 98-879 du 29 septembre 1998 modifiant les dispositions réglementaires du code de la consommation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires ;
 - Décret n°2000-705 du 20 juillet 2000 modifiant les dispositions réglementaires du code de la consommation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires ;

- Décret n° 2000-778 du 23 août 2000 modifiant le décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne la commercialisation des produits et des substances destinés à l'alimentation animale (JO du 24 août 2000) ;
 - Décret n° 2000-951 du 22 septembre 2000 modifiant le décret n°96-193 du 12 mars 1996 relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés ;
 - Décret n° 2000-958 du 25 septembre 2000 portant application de l'article L. 331-2 (6°) du code rural
 - Décret 2000-956 du 25 septembre 2000 portant application de l'article L.331-2(6°) du code rural.
-
- Arrêté du 16 mars 1989 modifiant l'arrêté du 27 août 1987 concernant certains produits azotés utilisés dans l'alimentation des animaux ;
 - Arrêté du 28 mars 1990 concernant certains produits azotés utilisés dans l'alimentation des animaux ;
 - Arrêté du 13 février 1992 fixant la liste et les conditions d'incorporation des additifs aux aliments des animaux modifié par les arrêtés du 4 mars 1997 et du 27 novembre 1998.
 - Arrêté du 30 avril 1996 modifiant l'arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viande de volailles ;
 - Arrêté du 8 juin 1996 (JO du 12 juillet 1996) déterminant les conditions de l'inspection sanitaire post mortem des volailles, modifié par l'arrêté du 8 janvier 2001.
 - Arrêté du 3 juillet 1996 relatif à l'information du consommateur sur les prix des denrées alimentaires bénéficiant d'un label agricole ;
 - Arrêté du 5 novembre 1996 relatif à la protection des animaux en cours de transport modifié par l'arrêté du 24 novembre 1999
 - Arrêté du 4 mars 1997 modifiant l'arrêté du 13 février 1992 fixant la liste et les conditions d'incorporation des additifs aux aliments des animaux ;
 - Arrêté du 12 décembre 1997 (JO du 21 décembre 1997) relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs ;
 - Arrêtés du 29 septembre 1998 et du 8 mars 1991 modifiant l'arrêté du 7 décembre 1984 relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et abrogeant diverses dispositions concernant l'étiquetage des denrées contenant des édulcorants ;
 - Arrêté du 24 novembre 1999 modifiant l'arrêté du 5 novembre 1996 relatif à la protection des animaux en cours de transport ;
 - Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage (JO du 25 juin 2000) ;
 - Arrêté du 31 juillet 2000 relatif au retrait de la consommation humaine des denrées alimentaires d'origine animale contaminées par des résidus de pesticides modifié par l'arrêté du 9 novembre 2000.
 - Arrêté du 8 septembre 2000 déterminant les conditions de l'inspection sanitaire ante mortem des volailles (JO du 22 septembre 2000) ;
 - Arrêté du 6 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JO du 17 novembre 2000) ;
 - Arrêté du 6 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale ;
 - Arrêté du 9 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 31 juillet 2000 relatif au retrait de la consommation humaine des denrées alimentaires d'origine animale contaminées par des résidus de pesticides ;
 - Arrêté du 8 janvier 2001 modifiant l'arrêté 8 juin 1996 déterminant les conditions de l'inspection sanitaire post mortem des volailles ;
 - Arrêté du 30 mars 2001 modifiant l'arrêté du 28 février 2000 relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale (JO du 2 mars 2000) ;
 - Arrêté du 27 novembre 1998 modifiant l'arrêté du 13 février 1992 fixant la liste et les conditions d'incorporation des additifs aux aliments pour animaux ;
 - Arrêté du 30 octobre 2001 modifiant l'arrêté du 20 juillet 1998 (JO du 6 août 1998) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;

- Arrêté du 2 janvier 2002 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.

• Les autres documents utilisés pour l'élaboration du présent référentiel ou auxquels il est fait référence sont les suivants :

- Règlement intérieur » Validé par la SER du 12 et 13 novembre 2003;

- Point de Doctrine Section « Examen des Référentiels » Edition janvier 2003

;

- « Vérification de la qualité microbiologique des poulets sous label rouge : proposition d'un plan analytique et de validation de la DLC », CNEVA, janvier 1997 ;

- Référentiel technique du mode de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles du SYSAAF - ... ;

- Jugement du Tribunal de Grande Instance de Valence du 02.12.1969 ;

- Cahier des charges IGP « Pintadeau de la Drôme » ;

- Normes AFNOR relatives aux analyses microbiologiques:

. NF V 08-051 : dénombrement flore aérobie mésophile totale,

. NF V 04-504 : dénombrement Pseudomonas,

. NF V 08-017 : dénombrement coliformes thermotolérants ou NF V 08-053 : dénombrement d'E. Coli,

. NF V 08-057 : dénombrement staphylocoques présumés pathogènes,

. NF V 08-052 : recherche de Salmonella ;

- Normes AFNOR relatives aux analyses microbiologiques d'eau :

. NF T 90-402 : dénombrement de la flore mésophile aérobie à 22°C,

. NF T 90-401 : dénombrement de la flore mésophile aérobie à 37°C,

. NF T 90-414 : dénombrement des coliformes et coliformes thermotolérants,

. NF T 90-416 : dénombrement des streptocoques fécaux,

. NF T 90-417 : dénombrement des spores d'anaérobies sulfite-réducteurs ;

- Normes AFNOR relatives à l'analyse sensorielle :

. NF V 09-001 « Méthodologie, directives générales »,

. NF V 09-002 « Méthode d'éveil à la sensibilité gustative »,

. NF V 09-015 « Classification des produits alimentaires, méthodes utilisant des échelles et catégories »,

. NF ISO 8586-1 « Guide général pour la sélection, l'entraînement et le contrôle des sujets » ;

- Document de l'organisme certificateur :

- Plan de contrôle associé au présent référentiel ;

- Autres documents :

- Certificat d'origine,

- Registre d'élevage,

- Déclaration hebdomadaire de mises en place,

- Déclaration hebdomadaire d'enlèvements - Comptabilité étiquettes.

3. DEFINITIONS/ABREVIATIONS

Additifs : substances ou préparations contenant des substances autres que les pré-mélanges qui, incorporées aux aliments pour animaux, sont susceptibles d'agir sur les caractéristiques de ces aliments ou sur la production animale (décret n° 89-616).

AFNOR : Association Française de Normalisation.

Aliment médicamenteux : tout médicament vétérinaire constitué à partir d'un mélange d'aliment et de pré-mélange médicamenteux, présenté pour être administré aux animaux sans transformation dans un but thérapeutique, préventif ou curatif, au sens de l'article L.511 du Code de la Santé Publique.

Audit : examen méthodique et indépendant en vue de déterminer si les activités et résultats relatifs à la qualité satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en oeuvre de façon effective et sont aptes à atteindre les objectifs (ISO 8402).

Auto-contrôle : contrôle par un opérateur de sa propre activité.

Bridage : opération effectuée en fin de chaîne d'abattage consistant à mettre en forme la volaille au moyen d'un lien élastique maintenant les ailes et les cuisses.

Caractéristique : ce qui constitue le caractère distinctif, la particularité.

Caractéristique explicite : caractéristique qui peut être relative au produit et à sa qualité, au mode de production, de transformation ou de conditionnement.

Caractéristique implicite : caractéristique liée aux textes réglementaires ou pararéglementaires (codes d'usage à jurisprudence régulière et répétitive).

CNLC : Commission Nationale des Labels et des Certifications de produits agricoles et alimentaires.

COHS : Contrôle Officiel Hygiénique et Sanitaire, remplacé par la charte sanitaire.

Conformité : satisfaction aux exigences spécifiées (ISO 8402), c'est-à-dire aux exigences décrites dans le référentiel technique.

Contrôle : activités telles que mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les résultats aux exigences spécifiées en vue d'établir si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques (ISO 8402).

DDAF : Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt.

DDCCRF : Direction Départementale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes.

Déclassement : opération de délabellisation des carcasses par l'abattoir pour des raisons techniques (carcasses ne répondant pas aux critères de labellisation définis) ou économiques.

DLC : Date Limite de Consommation.

DSV : Direction des Services Vétérinaires.

Dénomination de vente : fixée par le référentiel technique qui est respecté par l'opérateur, elle permet de décrire et de caractériser le produit vendu. Elle ne peut faire référence à une origine géographique que si le produit fait l'objet d'une Indication Géographique Protégée.

Densité d'élevage : il s'agit du nombre d'animaux rapporté au m² utilisable.

Enregistrement : document qui fournit des preuves tangibles des activités effectuées ou des résultats obtenus (ISO 8402).

Entreprise : unité économique dont la stratégie générale est définie sous la responsabilité d'une seule direction ; par exemple, plusieurs filiales rattachées à un même groupe sont considérées comme une entreprise lorsque la stratégie générale, et notamment commerciale, est définie par le groupe.

Groupement Qualité : ensemble des opérateurs engagés dans la production, l'abattage, la transformation et/ou la distribution de produits label.

Habilitation : reconnaissance par l'organisme certificateur de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du référentiel technique le concernant et à les respecter, et de son engagement à appliquer le référentiel technique.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : Analyse des Risques, Points Critiques pour la Maîtrise : démarche conduisant à identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité, spécifiques à un produit alimentaire, à les évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser (Alinorm 95/13A, Codex Alimentarius).

IGP : Indication Géographique Protégée.

Instruction de travail : document spécifiant la manière d'exécuter une tâche.

Maîtrise de la qualité : techniques et activités à caractère opérationnel utilisées en vue de répondre aux exigences pour la qualité (ISO 8402).

Mise à jeun : enlèvement de toute alimentation avec maintien de la distribution d'eau, maintien des animaux dans le bâtiment, avec de la lumière en hiver.

OAC : Oeuf A Couver.

PAC : Prêt A Cuire.

Parage : opération effectuée en fin de chaîne d'abattage consistant à finir la préparation d'un produit découpé.

Parquet de parentaux : lot unique de mise en ponte.

Pintadeaux parentaux : pintadeaux de multiplication.

Plan sanitaire d'élevage : ensemble des actions mises en oeuvre au niveau de l'élevage afin d'assurer la maîtrise des conditions sanitaires : plan de nettoyage/désinfection de l'élevage, vide sanitaire, plan de prophylaxie, traitement des animaux malades, utilisation réglementée et limitée des additifs notamment.

Point à maîtriser : point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de maîtrise afin de prévenir, d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable un risque de non-conformité du produit aux exigences spécifiées.

Point à contrôler : point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de contrôle afin de s'assurer de la conformité du point, étape, procédure ou produit aux exigences spécifiées.

Pré-mélange : mélange d'additifs entre eux ou mélange d'un ou plusieurs additifs avec des substances constituants des supports qui sont destinés à la fabrication d'aliments pour animaux.

Pré-mélange médicamenteux : tout médicament vétérinaire préparé à l'avance et exclusivement destiné à la fabrication ultérieure d'aliments médicamenteux.

Procédure : manière spécifiée d'accomplir une activité (ISO 8402).

Prophylaxie : partie de la médecine qui a pour objet les précautions propres à conserver la santé.

Qualité : ensemble des caractéristiques d'une entité qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés et implicites (ISO 8402).

Référentiel technique : déclinaison de la notice technique. Il en précise et complète les exigences pour un Label déterminé.

Responsable planning : entreprise (firme ou abattoir) responsable de la programmation des mises en place et des enlèvements.

Ressuage : refroidissement à l'air des volailles après abattage en ambiance contrôlée (température, hygrométrie).

Saisie : opération de retrait par l'abattoir des carcasses impropres à la consommation humaine.

Sous-traitance : opération effectuée sous la responsabilité d'un opérateur dans un atelier (habilité par l'organisme certificateur) ne faisant pas partie de la même entreprise. Le produit reste la propriété de l'opérateur.

Surface Utile : surface des bâtiments d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par les installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.

S.D.P.D. : Syndicat de Défense du Pintadeau de la Drôme.

SYSAAF : Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français.

Temps d'attente : délai à observer entre la dernière administration du médicament à l'animal dans les conditions normales d'emploi et l'abattage de cet animal.

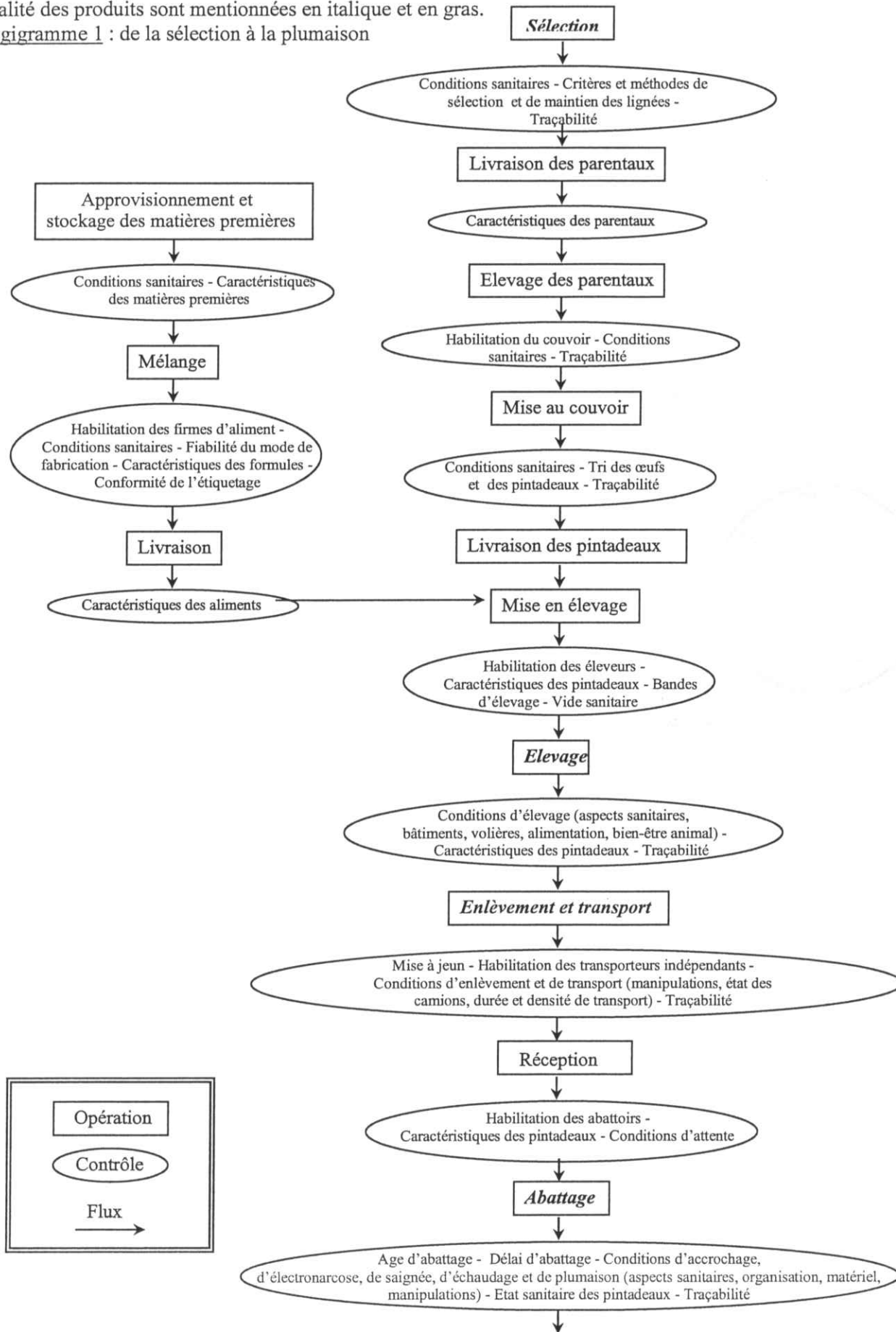
Traçabilité : aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'une identification enregistrée (ISO 8402).

Vide sanitaire : délai d'attente observé entre la fin du nettoyage/désinfection des bâtiments et du matériel après enlèvement d'une bande et la mise en place d'une autre bande dans le même bâtiment.

4. SCHEMA DE VIE DES PINTADEAUX DE LA DROME ET DECOUPE

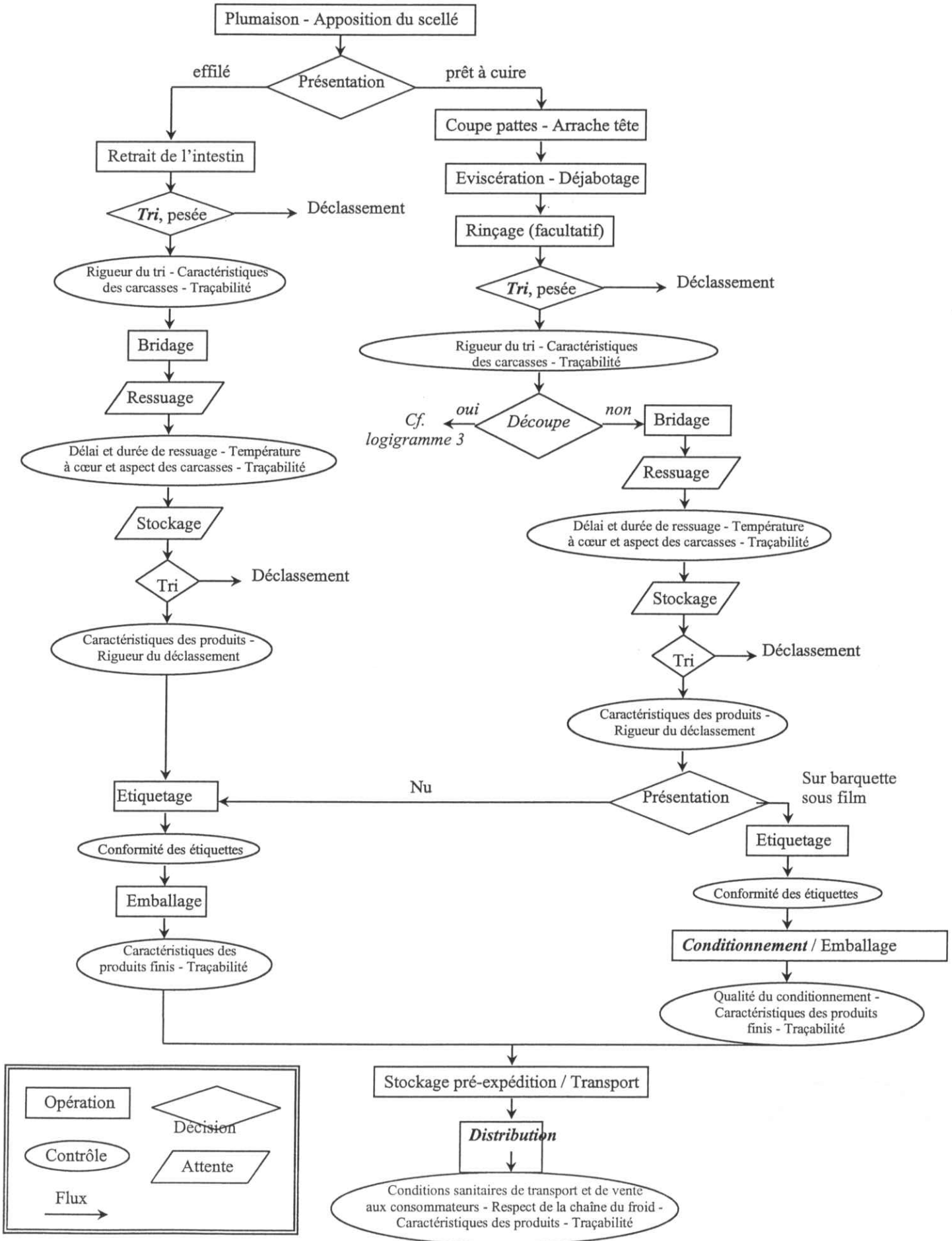
Dans les logigrammes 1, 2 et 3 qui suivent, les opérations particulièrement déterminantes pour la qualité des produits sont mentionnées en italique et en gras.

Logigramme 1 : de la sélection à la plumaison

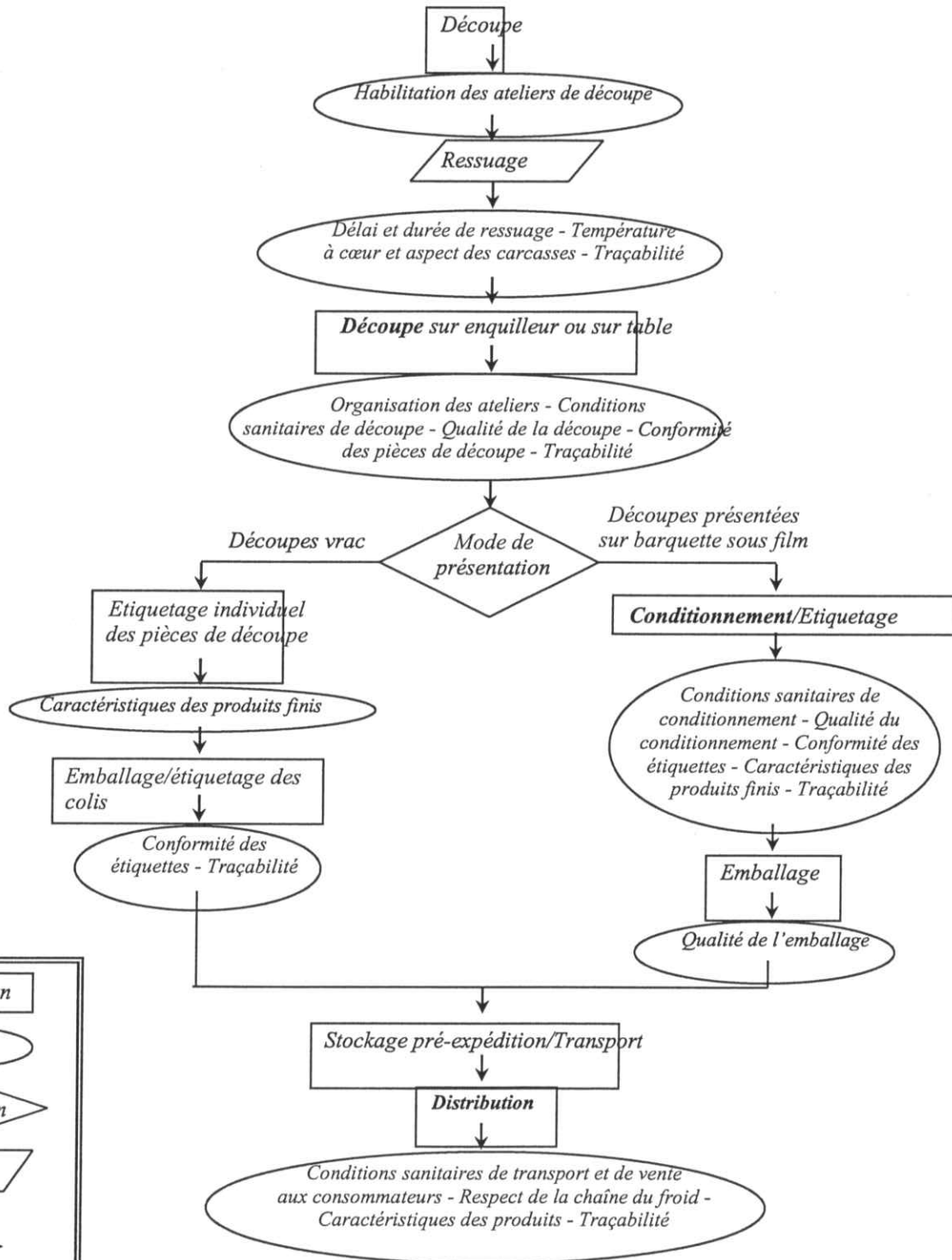


Suite : cf. logigramme 2

Logigramme 2 : de la plumaision à la distribution



Logigramme 3 : découpe



5. INFLUENCE DES DIFFERENTES ETAPES D'ELABORATION SUR LA QUALITE DES PRODUITS

Etapes	Caractéristiques sanitaires	Caractéristiques nutritionnelles	Caractéristiques organoleptiques	Caractéristiques d'image	Caractéristiques de service, de régularité
Sélection	Les conditions de production et le choix des pintadeaux parentaux limitent le développement de maladies.	La souche sélectionnée permet l'obtention de pintadeaux ne présentant pas de caractéristiques nutritionnelles négatives.	La souche sélectionnée permet l'obtention de pintadeaux de caractéristiques organoleptiques supérieures et spécifiques (cf. § 1.2.1.3.).		La souche utilisée permet d'obtenir des pintadeaux de caractéristiques régulières.
Multiplication / Accoupage	Les conditions de production assurent la bonne santé des animaux.	Le croisement permet d'obtenir des pintadeaux ne présentant pas de caractéristiques nutritionnelles négatives.	Le croisement permet d'obtenir des pintadeaux de caractéristiques organoleptiques supérieures et spécifiques.		
Fabrication d'aliments	La sélection et le contrôle des matières premières et les conditions de production, de stockage et de transport limitent la contamination des aliments (flore pathogène, résidus de pesticides).	Le choix des aliments permet d'éliminer les risques d'apparition de principes toxiques. L'utilisation réglementée des additifs et des aliments médicamenteux permet d'obtenir des pintadeaux ne présentant pas de caractéristiques nutritionnelles négatives.	Le choix des aliments permet de mettre en valeur les caractéristiques intrinsèques de la souche.	La qualité des matières premières utilisées, le pourcentage élevé de céréales et l'utilisation réglementée des additifs, des produits azotés et des aliments médicamenteux répondent aux attentes des consommateurs.	La constance des aliments utilisés permet d'obtenir des pintadeaux de caractéristiques régulières.
Elevage	Les conditions d'élevage assurent la bonne santé des animaux.	Le respect du plan d'alimentation et la conformité des aliments au présent référentiel permettent d'obtenir des pintadeaux ne présentant pas de caractéristiques nutritionnelles négatives.	Les conditions d'élevage (volière, alimentation de qualité et maîtrise de la vitesse de croissance notamment) et l'âge d'abattage avancé permettent d'obtenir des pintadeaux à chair ferme et savoureuse.	Les conditions d'élevage assurent le développement harmonieux des pintadeaux. Le respect du bien-être des animaux et de l'environnement ainsi que la zone d'élevage limitée (cf. § 1.1.3.) sont vecteurs d'une image positive.	La maîtrise de la vitesse de croissance et l'âge minimum d'abattage permettent d'obtenir des produits relativement constants (poids, quantité de gras).

Etapes	Caractéristiques sanitaires	Caractéristiques nutritionnelles	Caractéristiques organoleptiques	Caractéristiques d'image	Caractéristiques de service, de régularité
Enlèvement / Transport	La propreté des camions, des cages et la mise à jeun limitent les contaminations.		Les manipulations et le transport en douceur entraînent le moins d'agression possible pour les pintadeaux, donc le maintien des caractéristiques organoleptiques. Elles garantissent également l'intégrité des produits (absence d'hématomes, de fractures).	Les conditions favorables d'enlèvement et de transport sont vecteurs d'une image positive (absence d'hématomes, de fractures, limitation du stress).	
Déchargement / Abattage / Conditionnement	Les conditions d'abattage / conditionnement et le respect de la chaîne du froid limitent contaminations et développements microbiens.		Les conditions de déchargement et d'abattage limitent le stress et permettent de conserver l'intégrité du produit. Le respect de la chaîne du froid limite le développement de la flore d'altération responsable de l'apparition d'odeurs et de goûts anormaux.	Le respect du bien-être animal véhicule une image positive. La qualité de présentation et le scellé apposé sur chaque volaille valorisent leur image de marque.	L'éviscération facilite l'utilisation des produits. Le classement assure la régularité des produits par le respect des conditions minimales définies. Le conditionnement assure la protection des produits et l'étiquetage informe le consommateur et permet la reconnaissance des produits.
Transport / Mise en marché	Le respect de la chaîne du froid limite les développements microbiens.		Les conditions de transport et de mise en marché conservent les caractéristiques qualitatives des produits. Le respect de la chaîne du froid limite l'apparition d'odeurs et de goûts anormaux.	La qualité de présentation valorise l'image de marque.	La bonne identification des produits (étiquetage + scellé) facilite le choix des consommateurs et leur donne confiance.

6. CARACTERISTIQUES ET METHODES DE MAITRISE ET/OU DE CONTROLE PAR ETAPE D'ELABORATION

- Les paragraphes qui suivent reprennent les différentes étapes de l'élaboration des produits.
Pour chaque étape :
 - la 1^{ère} et la 2^{ème} sous partie définissent respectivement les caractéristiques implicites puis les caractéristiques explicites relatives à l'étape envisagée, et, pour chaque caractéristique implicite ou explicite, les points à maîtriser et/ou contrôler pour assurer la conformité à la caractéristique considérée ;
 - la 3^{ème} sous partie décrit, pour chaque point à maîtriser et/ou contrôler, la ou les méthodes de maîtrise et/ou de contrôle correspondantes.
- Les mesures de maîtrise sont définies et appliquées par les opérateurs, l'organisme certificateur s'assurant de leur existence, de leur application et de leur efficacité.
Les mesures de contrôle peuvent être appliquées par le S.D.P.D., ses partenaires opérateurs (auto-contrôles/contrôles internes) et/ou par l'organisme certificateur (contrôles externes).
Les mesures de maîtrise et de contrôle sont mises en œuvre conformément au plan de contrôle associé au présent référentiel.

Les contrôles externes permettent de vérifier le respect du référentiel par l'ensemble des opérateurs impliqués dans l'élaboration des pintadeaux de la Drôme et la mise en œuvre effective des actions de maîtrise et d'auto-contrôle/contrôle interne.

Ces contrôles sont réalisés sur site et sur enregistrements.

Remarques :

- pour faciliter la lecture du présent référentiel, les points à maîtriser et/ou contrôler au niveau des différentes étapes d'élaboration des produits sont numérotés (dans leur ordre d'apparition dans le présent document) ;
- dans les tableaux décrivant les méthodes de maîtrise et/ou de contrôle, les points à maîtriser et/ou contrôler correspondant aux caractéristiques implicites d'une part et explicites d'autre part sont séparés par un double trait.

6.1. SELECTION

6.1.1. Caractéristiques implicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Bonnes conditions sanitaires	1 - Conditions sanitaires des élevages de sélection et de lignées grands-parentales 2 - Etat sanitaire des animaux	Absence de salmonelles et de mycoplasmes
Conformité aux règlements CEE n° 2782/75 et n° 1868/77	3 - Traçabilité	

Les animaux sont indemnes de salmonelles Enteritidis et Typhimurium, et de mycoplasmes.

6.1.2. Caractéristiques explicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Souches à croissance lente, présentant des caractéristiques spécifiques stables dans le temps	4 - Critères de sélection généalogique pour la création et le maintien des lignées	
Conformité des pintadeaux parentaux livrés au couvoir	5 - Type de croisement (traçabilité de l'origine des pintadeaux parentaux) 6 - Caractéristiques des pintadeaux parentaux	

Les souches utilisées pour la production du pintadeau de la Drôme doivent avoir été produite en conformité avec les protocoles de sélection et d'essai validés par la CNLC.

La sélection (lignées, production de parentaux) pratiquée dans le cadre du Pintadeau de la Drôme est mise en œuvre de telle façon qu'elle permet :

- d'obtenir des pintadeaux à croissance lente et respectant les caractéristiques spécifiques du pintadeau de la Drôme à savoir son phénotype (plumage gris bleuâtre perlé, tarsi foncés) et ses qualités organoleptiques (cf. § 1.2.1.3.) ;
- de maîtriser le type de croisement afin d'obtenir une souche à croissance lente permettant d'obtenir des pintadeaux à chair ferme sans excès de graisse
- d'assurer la stabilité dans le temps de ces caractéristiques.

Les lots de pintadeaux parentaux sont conformes à ce qui est décrit dans le présent référentiel et fournissent des pintadeaux homogènes en taille et en conformation.

6.1.3. Description des méthodes de maîtrise et/ou de contrôle

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
1 - Conditions sanitaires des élevages de sélection et de lignées grand-parentales	<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise des conditions sanitaires d'élevage au niveau du centre de sélection passe par l'obligation d'avoir un certificat charte sanitaire, qui implique le respect des dispositions de la charte sanitaire. • La maîtrise des risques sanitaires est assurée par la mise en place de mesures de maîtrise des risques s'inspirant de l'HACCP et comprenant notamment la définition de règles de fonctionnement (procédures et instructions d'élevage, d'alimentation), de règles de circulation des personnes, d'un plan de nettoyage/désinfection (y compris désinsectisation et dératisation). • Le centre de sélection est agréé par le SYSAAF, ce qui implique le respect des dispositions du SYSAAF concernant notamment les infrastructures et les conditions sanitaires de travail. • Des analyses microbiologiques réalisées dans le cadre de la charte sanitaire par la DSV ou un laboratoire agréé sur des prélèvements effectués à divers points des élevages (litière, eau de boisson) permettent de contrôler leur état sanitaire et par conséquent la bonne application et l'efficacité des mesures sanitaires mises en place. 	<ul style="list-style-type: none"> - Certificat charte sanitaire - Procédures et instructions de maîtrise sanitaire - Agrément SYSAAF - Référentiel du SYSAAF - Résultats d'analyses
2 - Etat sanitaire des animaux	<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise des conditions sanitaires d'élevage permet d'assurer le bon état sanitaire des animaux. • Un suivi visuel permanent de l'état de santé des animaux ainsi que des analyses microbiologiques et sérologiques réalisées dans le cadre de la charte sanitaire permettent de contrôler leur état sanitaire. • Le centre de sélection dispose d'un protocole de surveillance interne. 	<ul style="list-style-type: none"> - Résultats d'analyses

6.2.3. Description des méthodes de maîtrise et/ou de contrôle

Le document attestant la remise du présent référentiel technique au couvoir et l'habilitation de ce dernier par l'organisme certificateur l'engageant à respecter les caractéristiques et règles implicites et explicites concernant la multiplication des pintadeaux de la Drôme.

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
7 - Conditions sanitaires des élevages de multiplication et du couvoir	<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise des conditions sanitaires passe par l'obligation d'avoir un certificat charte sanitaire, qui implique le respect des dispositions de la charte sanitaire et dont la présence est vérifiée, notamment au moment de l'habilitation du couvoir. → <u>Cas des élevages de multiplication</u> • La maîtrise des conditions sanitaires d'élevage est assurée par : <ul style="list-style-type: none"> - l'obligation de mettre en place et de respecter strictement un plan sanitaire d'élevage, - l'isolation des parquets de parentaux. • Les contrôles des élevages de parentaux sont : <ul style="list-style-type: none"> - visuels : ambiance (litière, température, aération), isolation des parquets, entretien des locaux et du matériel ; - analytiques : des analyses microbiologiques réalisées dans le cadre de la charte sanitaire sur des prélèvements faits à divers points des élevages permettent au couvoir de contrôler leur état sanitaire ; - documentaires : application du plan de prophylaxie, tenue du registre d'élevage, résultats des analyses charte sanitaire et actions correctives mises en œuvre en cas de contamination, instructions d'élevage par le couvoir. → <u>Cas du couvoir</u> • La maîtrise des risques sanitaires est assurée par : <ul style="list-style-type: none"> - la mise en place de mesures de maîtrise des risques s'inspirant de l'HACCP et comprenant notamment la définition de règles de fonctionnement (procédures et instructions d'élevage, d'alimentation, d'évacuation des déchets), de règles de circulation des personnes, d'un plan de nettoyage/désinfection, - l'isolation du couvoir, - une organisation basée sur le principe du sens unique de l'oeuf et du matériel. • Le couvoir dispose : <ul style="list-style-type: none"> - d'un plan de nettoyage/désinfection des locaux et du matériel, - de procédures et d'instructions de travail concernant notamment le transport, la réception, le tri et l'incubation des oeufs, le tri et l'expédition des pintadeaux. • Les contrôles réalisés au niveau du couvoir sont : <ul style="list-style-type: none"> - visuels : organisation (isolation du couvoir, respect du sens unique de l'oeuf et du matériel notamment), entretien des locaux et du matériel, tenue du personnel, contrôle des opérations ; - analytiques : des analyses microbiologiques réalisées dans le cadre de la charte sanitaire sur des prélèvements faits à divers points du couvoir permettent de contrôler leur état sanitaire et de vérifier la bonne application et l'efficacité des mesures sanitaires ; - documentaires, sur site : existence, tenue et application des divers documents, résultats des analyses effectuées dans le cadre de la charte sanitaire et actions correctives mises en œuvre en cas de contamination. 	<ul style="list-style-type: none"> - Certificat charte sanitaire - Rapport d'habilitation - Plan sanitaire d'élevage - Résultats d'analyses - Plan sanitaire d'élevage - Registre d'élevage - Procédures et instructions de maîtrise sanitaire - Plan de nettoyage - Procédures et instructions de travail - Résultats d'analyses

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
<p>8 - Etat sanitaire :</p> <p>8.1 - des oeufs</p> <p>8.2 - des animaux (parentaux, pintadeaux)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise des conditions sanitaires au niveau des élevages de multiplication et du couvoir assure le bon état sanitaire des oeufs et des animaux. • Les oeufs sont régulièrement ramassés. • Ils sont triés et désinfectés dans les élevages de multiplication. • A réception au couvoir, ils sont également triés (les oeufs sales, cassés, fêlés ou trop petits - cf. point 13 - sont éliminés) et subissent une désinfection avant d'être stockés puis incubés. • Les contrôles sont : <ul style="list-style-type: none"> - visuels : rigueur du tri, désinfection des oeufs, conditions de stockage (température, humidité) au niveau des élevages et du couvoir ; - documentaires : fréquence de ramassage. • Un suivi de l'état de santé des animaux ainsi que des analyses microbiologiques et sérologiques réalisées dans le cadre de la charte sanitaire sur les parentaux et les pintadeaux permettent de contrôler leur état sanitaire. • Les contrôles sont : <ul style="list-style-type: none"> - visuels : état des animaux ; - documentaires : résultats des analyses et actions correctives mises en œuvre en cas de contamination. 	<p>Résultats d'analyses</p>
<p>9 - Traçabilité</p>	<p>→ <u>Au niveau des élevages de multiplication</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les parquets de parentaux sont isolés les uns des autres. • Chacun est identifié par un numéro (ou code reproducteur) et accompagné d'un certificat d'origine établi par le centre de sélection, remis au couvoir lors de la mise en place. • Avant d'être expédiés au couvoir, les oeufs sont identifiés par un système interne au couvoir. • La présence des certificats d'origine des parentaux et leurs caractéristiques ainsi que l'existence et la fiabilité de l'identification des oeufs sont contrôlées sur site. <p>→ <u>Au niveau du couvoir</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le couvoir déclare les mises en ponte de parentaux au S.D.P.D. • Les œufs sont identifiés de la réception à l'éclosion. • Une fois les oeufs éclos, les pintadeaux sont identifiés. • Le couvoir établit pour chaque lot de pintadeaux un certificat d'origine qu'il conserve 12 mois minimum et qui mentionne notamment le numéro du lot, le numéro du label, le(s) code(s) du(es) parquet(s) de reproducteurs dont sont issus les pintadeaux, la date d'éclosion et le nombre de pintadeaux livrés. <p>Un exemplaire de ce certificat est remis aux éleveurs lors des mises en place et un exemplaire est adressé au S.D.P.D.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le couvoir dispose en outre : <ul style="list-style-type: none"> - d'un planning de mises en place établi par le Responsable planning, - d'un système de comptabilité matière, - d'enregistrements des résultats de production. • Les contrôles sont réalisés : <ul style="list-style-type: none"> - visuellement : fiabilité de l'identification des oeufs et des pintadeaux ; - sur documents : tenue de la comptabilité matière (par sondage), suivis des résultats de production ; - sur documents : déclaration des parquets de parentaux, respect du planning de mises en place, transmission au S.D.P.D. des certificats d'origine. 	<p>- Certificat d'origine des parentaux</p> <p>- Certificat d'origine</p> <p>- Planning de mises en place</p> <p>- Comptabilité matière</p> <p>- Enregistrements des résultats de production</p>

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
10 - Caractéristiques des parentaux	<ul style="list-style-type: none"> • La conformité des caractéristiques des parentaux est assurée par la maîtrise des conditions de production par le centre de sélection (cf. § 6.1.). • Elle est contrôlée sur les certificats d'origine des parentaux. 	Certificat d'origine des parentaux
11 - Type de croisement (traçabilité de l'origine des pintadeaux)	<ul style="list-style-type: none"> • La conformité des croisements utilisés pour la production des pintadeaux de la Drôme est garantie par les mesures strictes de traçabilité des animaux et des oeufs mises en place au niveau des élevages de multiplication et du couvoir (cf. point 9). • Elle est vérifiée sur les certificats d'origine des pintadeaux. 	Certificat d'origine
12 -Caractéristiques des pintadeaux	<ul style="list-style-type: none"> • Avant expédition, les pintadeaux sont triés : les sujets non conformes (chétifs ou difformes) sont éliminés. • La rigueur du tri est contrôlée. 	
13 - Poids des oeufs	<ul style="list-style-type: none"> • Le respect du poids minimum des oeufs mis à couvrir est assuré par l'utilisation d'une calibreuse par poids. • Le tri des oeufs est contrôlé. 	

6.3. FABRICATION D'ALIMENT

6.3.1. Caractéristiques implicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Bonnes conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport (arrêtés des 28.02.00 et 30.03.01)	14 - Conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport	Agrément CEE
Conformité des matières premières et des aliments aux réglementations concernant la flore pathogène et les résidus de pesticides	15 - Etat sanitaire : 15.1 - des matières premières 15.2 - des aliments	Exigences réglementaires
Conformité à la réglementation concernant les additifs (décret n° 89-616, arrêtés des 20.03.81, 30.11.87, 22.02.89, 11.09.89, 05.01.90 et 27.11.98) et les produits azotés (arrêtés des 27.08.87, 16.03.89, 28.03.90)	16 - Qualité des matières premières 17 - Conditions de fabrication 18 - Composition des aliments	Exigences réglementaires
Conformité des aliments médicamenteux	18 ^{bis} - Conditions de fabrication des aliments médicamenteux	Cf. 6.3.2.4.
Conformité de l'étiquetage à la réglementation (décret n° 86-1037)	19 - Mentions figurant sur les étiquettes	Exigences réglementaires

Les aliments sont conformes à la réglementation notamment pour la flore pathogène (Salmonelles) et les résidus de pesticides.

6.3.2. Caractéristiques explicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Conformité au présent référentiel des aliments fabriqués	16 - Qualité des matières premières 17 - Conditions de fabrication 18 - Composition des aliments	Cf. 6.3.2.1., 6.3.2.2., 6.3.2.3., 6.3.2.4.
Conformité de l'étiquetage	19 - Mentions figurant sur les étiquettes	

6.3.2.1. Matières premières et aliments utilisés

Les aliments ne peuvent contenir que les matières premières et aliments suivants : céréales et issues de céréales (entre 50 et 70 % minimum), tourteaux (entre 0 et 25 % maximum) de soja, tournesol et colza, graines d'oléagineux et de protéagineux (entre 0 et 15 % maximum), huiles végétales (entre 0 et 3 % maximum) (sont exclues les huiles de colza à plus de 5 % d'acide érucique), farines de luzerne et leurs dérivés (entre 0 et 5 % maximum), mélasses et compléments minéraux entre 0,5 et 5 % maximum).

Toute modification du plan d'alimentation est à faire valider par la Section Examen des Référentiels

Les formules d'aliments :

- démarrage (jusqu'à 28 jours ou moins) sont composées d'au moins 50 % de céréales et de sous produits de céréales ; ces sous-produits ne représentent pas plus de 15 % de l'ensemble « Céréales et sous-produits »
- Croissance (de 29 jours à 54 jours +/-2 jours) sont composées d'au moins 70% de Céréales et sous – produits de céréales dont un maximum de 15% de sous produits de céréales, calculé en poids d'issues par rapport au poids de l'ensemble « céréales et sous-produits »
- Finition (de 55 jours +/-2 jours à l'abattage), sont composées d'au moins 70 % de céréales et sous-produits de céréales, dont un maximum de 15 % de sous-produits de céréales, par rapport à la portion céréalière (Total céréales et sous produits de céréales) .

Les formules « croissance » et « finition » correspondant au stade de l'engraissement seront composées en tout état de cause de 70% de céréales et sous- produits de céréales en moyenne pondérée par rapport à la quantité d'aliment distribué (Moyenne pondérée sur l'engraissement du 29^{ème} jour à l'abattage) .

Le colza, sous toutes ses formes, est limité au total à 5 %.

Le taux de matières grasses totales est limité à 5 %.

A partir de la 10^{ème} semaine, des pépins de raisins sont systématiquement distribués, en bâtiment ou en volière, à raison d'un maximum de 250 kg par unité de 400 m² de bâtiment.

L'utilisation de céréales de la Drôme est préférée.

Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs « facteurs de croissance (anciennement catégorie J) et les antibiotiques (anciennement catégorie A) sont interdits.

Les formules d'aliment distribuées aux pintadeaux de la Drôme sont définies dans l'annexe 1.

6.3.2.2. Additifs

Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur, avec les précisions suivantes :

- antibiotiques (ancienne catégorie A) : interdits (sauf traitement vétérinaire),
- Catégorie d'additifs technologique :
 - Groupes fonctionnels antioxygènes (anciennement catégorie B): le B.H.T. (butylhydroxytoluène) est interdit
 - Groupes fonctionnels liants et anti-agglomérants (anciennement catégorie L): les lignosulfonates liquides sont interdits,
- Catégorie des additifs des Coccidiostatiques et histomonostatiques (anciennement catégorie D): l'emploi de robénidine cesse 15 jours avant la date d'abattage présumée,
- Catégorie d'additifs sensoriels :
 - Groupes fonctionnels des colorants (y compris les pigments- (anciennement catégorie F): seuls les xanthophylles autorisés par la réglementation peuvent être utilisés. Leur teneur ne doit pas dépasser 50 mg/kg de l'aliment complet ou de l'équivalent d'une ration journalière,

- Catégorie d'additifs nutritionnels :

- Groupes fonctionnels vitamines, provitamines, et substance à effet analogue chimiquement bien définies (anciennement catégorie H): l'emploi de vitamine A n'est pas supérieur à 10 000 U.I./kg de l'aliment complet ou de l'équivalent d'une ration journalière.

L'utilisation des phytases est interdites.

Le régime est exempt des additifs soumis à retrait conformément à la réglementation , soit les 5 derniers jours avant abattage

6.3.2.3. Produits azotés

Les acides aminés de synthèse sont autorisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation.

6.3.2.4. Aliments médicamenteux

Sur le plan légal, les aliments médicamenteux relèvent du statut du médicament vétérinaire. En conséquence, ils ne sont fabriqués que par des établissements agréés et délivrés sur prescription vétérinaire.

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

6.3.3. Description des méthodes de maîtrise et/ou de contrôle

Le document attestant la remise du présent référentiel technique aux firmes d'aliment et l'habilitation de ces dernières par l'organisme certificateur les engagent à respecter les caractéristiques et règles implicites et explicites concernant la fabrication d'aliment destiné aux pintadeaux de la Drôme.

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
14 - Conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport	<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise des conditions sanitaires de fabrication, de stockage et de transport des aliments est assurée par : <ul style="list-style-type: none"> - l'agrément CEE des firmes d'aliment délivré par les Services vétérinaires, - la mise en place de mesures de maîtrise des risques s'inspirant des principes de l'HACCP et comprenant notamment la définition de règles de fonctionnement, de règles de circulation des personnes, d'un plan de nettoyage/désinfection (y compris désinsectisation et dératisation), - l'utilisation de locaux et d'équipements adaptés et maintenus propres, - la formation du personnel à l'hygiène. • Les contrôles sont : <ul style="list-style-type: none"> - visuels : entretien des locaux et du matériel, tenue du personnel ; - documentaires : existence et application d'un plan de nettoyage/désinfection des locaux et du matériel. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dossier d'agrément - Procédures et instructions de maîtrise sanitaire
15 - Etat sanitaire : 15.1 - des matières premières 15.2 - des aliments	<ul style="list-style-type: none"> • La conformité des matières premières à la réglementation est assurée par leur sélection rigoureuse : elles sont conformes aux exigences des cahiers des charges établis par les firmes d'aliment. • La maîtrise de l'état sanitaire des matières premières et des conditions sanitaires de fabrication garantit la maîtrise de l'état sanitaire des aliments. • Les firmes d'aliment établissent un programme d'auto-contrôles sur les matières premières qu'elles utilisent et les aliments qu'elles fabriquent, programme incluant : <ul style="list-style-type: none"> - des contrôles visuels, - des analyses physico-chimiques classiques (humidité, matières protéiques, matières grasses...) selon des procédures internes, - des contrôles microbiologiques : recherche de contamination pathogène effectuée selon les normes françaises en vigueur, - la recherche de résidus de pesticides, soit par famille de produits selon détection limite courante, soit par produit, réalisée selon les méthodes officielles si le domaine d'application s'y prête, selon des méthodes adaptées conformes aux bonnes pratiques de laboratoire sinon. • L'existence et l'application de ce programme sont contrôlées, ainsi que les résultats d'analyses obtenus et les actions correctives mises en œuvre en cas de non-conformité. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cahiers des charges des firmes d'aliment - Programme d'auto-contrôles - Résultats d'analyses
16 - Qualité des matières premières 17 - Conditions de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Cf. point 15 • La mise en place de procédures et d'instructions de fabrication permet de maîtriser la fabrication. • La fiabilité de la méthode de fabrication définie est vérifiée : <ul style="list-style-type: none"> - visuellement : partie manuelle/partie automatique, fiabilité du mode de fabrication, fiabilité des mesures permettant d'assurer la traçabilité des formules destinées aux pintadeaux de la Drôme ; - sur documents : application des procédures et instructions de fabrication, métrologie des équipements de mesure (balances et peseuses notamment). 	<ul style="list-style-type: none"> Procédures et instructions de fabrication

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
18 - Composition des aliments	<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise de la qualité des matières premières et des méthodes de fabrication assure la maîtrise de la formulation des produits finis. • Les formules d'aliments destinées aux pintadeaux de la Drôme sont validées par SDPD et toute modification majeure des formules validées, c'est-à-dire une variation de la teneur d'une céréale de plus de 10 % ou la modification des additifs utilisés, est réalisée avec l'accord de SDPD • Le contrôle de la composition des aliments est : <ul style="list-style-type: none"> - documentaire : enregistrement des fabrications avec pesées réelles par les firmes, vérification de la composition théorique des formules fabriquées (matières premières, céréales, additifs), présence des enregistrements des fabrications avec pesées réelles et conformité par rapport aux formules théoriques ; - analytique : les firmes d'aliment établissent un programme d'auto-contrôles sur les produits finis (cf. point 15). <p>Des analyses physico-chimiques d'aliments prélevés par les Agents de Contrôle de l'organisme certificateur en élevage ou, à défaut, au niveau des firmes d'aliment, sont sous-traitées à un laboratoire habilité. Elles permettent de vérifier la conformité des formules fabriquées aux formules validées pour le pintadeau de la Drôme.</p> <p>Ces analyses concernent la composition en matières premières des aliments et le dosage ou la vérification de l'absence d'additifs (annexe 2).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Formules validées pour le pintadeau de la Drôme - Enregistrements des fabrications - Programme d'auto-contrôles - Résultats d'analyses
18 ^{bis} - Conditions de fabrication des aliments médicamenteux	<ul style="list-style-type: none"> • Toute firme d'aliment fabriquant des prémélanges/aliments médicamenteux doit être agréée pour cette activité. 	Agrément
19 - Mentions figurant sur les étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> • La conformité des mentions figurant sur les étiquettes des aliments destinés à l'élevage des pintadeaux de la Drôme par rapport à la réglementation et au présent référentiel est contrôlée. 	Étiquettes

6.4. PLANIFICATION

L'entreprise en charge de la planification est responsable du respect :

- de l'aire géographique de production définie pour le pintadeau de la Drôme,
- des conditions de mises en place hors label dans des exploitations label pour des impératifs de planning,
- des effectifs maximum par bâtiment et par exploitation,
- des densités en bâtiment et en volière,
- des intervalles de mises en place,
- de la durée minimum de vide sanitaire,

et est par conséquent concernée par les points 26, 29, 37, 42, 43, 45 et 56 du paragraphe 6.5. Elevage.

6.5. ELEVAGE

6.5.1. Caractéristiques implicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Conformité à la réglementation sanitaire d'élevage (Code Rural articles 258, 259, 262, 934-1, Code de la Santé Publique article L612, décret n° 71-636 modifié par le décret du 02.06.77, arrêté du 05.06.00)	20 - Conditions sanitaires d'élevage	- Exigences réglementaires - Cf. 6.5.2.5.
Utilisation limitée des aliments médicamenteux (Code de la Santé Publique articles L617-1, L617-2, R5146-50 et R5146-51, loi n° 82-1019, décret n° 84-1003)	21 - Distribution d'aliments médicamenteux aux divers stades de l'élevage 22 - Temps d'attente	- Exigences réglementaires - Cf. 6.3. - Cf. 6.5.2.5.
Utilisation limitée des additifs alimentaires (décret n° 89-616 et arrêtés des 20.03.81, 20.11.87, 22.02.89, 11.11.89, 05.01.90) et des produits azotés	23 - Distribution des additifs alimentaires et des produits azotés dans l'alimentation 24 - Retrait des additifs	- Exigences réglementaires - Cf. 6.3., 6.5.2.4. - Cf. 6.5.2.4.
Bon état sanitaire des pintadeaux	25 - Etat sanitaire des pintadeaux en cours d'élevage	Exigences réglementaires

La réglementation sanitaire d'élevage est respectée.

6.5.2. Caractéristiques explicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Respect d'aire géographique de production définie pour les pintadeaux de la Drôme	26 - Aire géographique de production	Cf. 1.1.3.
Mises en élevage spécifiques	27 - Mises en élevage	
Conformité des pintadeaux	28 - Caractéristiques des pintadeaux	
Autorisation de mises en place hors label pour des impératifs de planning	29 - Mises en place hors label	Cf. 6.5.2.1.
Conformité des bâtiments et des volières	30 - Caractéristiques des bâtiments et des volières	Cf. 6.5.2.1. et 6.5.2.2.
Bâtiments et équipements propres et entretenus	31 - Aptitude au nettoyage des bâtiments et du matériel d'élevage 32 - Nettoyage/désinfection 33 - Entretien du matériel	Cf. 6.5.2.5.c.
Elevage de taille restreinte	34 - Surface totale des bâtiments 35 - Surface utile par bâtiment 36 - Largeur des bâtiments 37 - Effectif	} Cf. 6.5.2.1. }
Accès à la volière favorisé	38 - Dimensions des trappes 39 - Ouverture des trappes 40 - Etat général de la volière - présence du matériel 41 - Age de sortie	- Cf. 6.5.2.1. } } Cf. 6.5.2.2. } - 6 à 8 semaines selon la saison
Densité limitée	42 - Densité en bâtiment 43 - Densité en volière	- 13 pintadeaux/m ² max. (soit 25 kg de poids vif au m ² maximum). - 6,5 pintadeaux/m ² max.
Traçabilité des volailles	44 - Origine des pintadeaux 45 - Intervalles de mises en place 46 - Séparation et traçabilité des bandes 47 - Séparation et traçabilité des bandes d'âges différents le cas échéant	} Cf. 6.5.2.3. }

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Conformité de l'alimentation aux divers stades de l'élevage	48 - Composition des aliments 49 - Transitions alimentaires 50 - Quantité d'aliments distribuée 51 - Distribution de pépins de raisins en finition	- Cf. 6.3. - Cf. 6.5.2.4.
Bon état sanitaire des pintadeaux	52 - Prophylaxie 53 - Traitements 54 - Temps d'attente	- Cf. 6.5.2.5.a. - Cf. 6.5.2.5.b. - 10 jours min.
Respect du vide sanitaire	55 - Délai de réalisation des travaux de nettoyage/désinfection 56 - Durée du vide sanitaire	- 7 jours max. - 14 jours min. - Cf. 6.5.2.5.c.
Respect du bien-être des animaux	57 - Isolation, aération et éclairage 58 - Etat de la litière 59 - Débecquage, désonglage, désailage, éjointage, entrave	- Cf. 6.5.2.1. } Cf. 6.5.2.6.
Présence des documents d'élevage	60 - Documents d'élevage	Cf. 6.5.2.6.

6.5.2.1. Bâtiments

Un bâtiment ne peut être utilisé pour la production de pintadeaux de la Drôme avant accord de l'organisme certificateur.

Tout nouveau bâtiment d'élevage ne peut être implanté que dans des exploitations dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label.

De même, toute exploitation produisant du label ne peut construire de nouveaux bâtiments avicoles destinés à de l'élevage autre que label.

Toutefois, pour des impératifs de planning, il est admis que les bâtiments label de l'exploitation puissent être occupés occasionnellement par des volailles autres que label présentant les mêmes garanties sanitaires, à condition que la mise en place, l'enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage/désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur.

Sur une même exploitation, on ne peut trouver que des pintadeaux de la Drôme, à l'exclusion de toute production de pintades, label ou non label.

Les pintadeaux de la Drôme sont élevés dans des bâtiments clairs disposant de fenêtres et pourvus de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1.000 pintadeaux.

Les bâtiments sont de 2 types :

- a) Des bâtiments de 400 m² maximum dont la largeur n'excède pas 9 m.
- b) Des bâtiments d'une surface supérieure à 400 m² comportant 2 unités de cloisonnement rendues indépendantes par une séparation en parpaings de façon à ce qu'aucune communication ne soit possible pour les oiseaux. Les pintadeaux de la Drôme élevés dans ces unités de cloisonnement d'un même bâtiment appartiennent à la même bande.

Les principaux types de bâtiments utilisés et utilisables sont définis dans l'annexe 3.

La surface maximum des bâtiments d'élevage ne dépasse pas 1600 m² par exploitation, soit un effectif maximum de 20800 pintadeaux de la Drôme. Dans le cas des exploitations de type collectif tel que GAEC ou autre forme juridique, deux sites d'élevage séparés (distants de 500 m minimum) répondant chacun à cette exigence sont autorisés.

Les trappes d'accès à la volière ont au moins 1 m linéaire par 5 m de façade. Elles sont protégées des vents dominants et ouvertes de 9h au crépuscule.

La densité maximale à l'intérieur des bâtiments est de 13 sujets au m² (% de perte compris).

6.5.2.2. Volière

Chaque volière ne peut être réutilisée qu'après un repos de 2 mois. Les bâtiments et/ou les volières sont pourvu(e)s de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1000 pintadeaux.

L'accès à la volière est obligatoire. Il est réalisé entre 6 et 8 semaines suivant la saison.

La surface de la volière est au moins le double de celle du bâtiment et la hauteur supérieure à 2 m.

Dans le cas de bâtiments agencés en unité de cloisonnement, les volières correspondant à chaque unité de cloisonnement sont séparées par des grillages.

6.5.2.3. Provenance des Pintadeaux

Une traçabilité de l'origine des pintadeaux est assurée. Tous les pintadeaux proviennent de couvoirs agréés par SDPD et habilités par l'organisme certificateur. Les souches sont adaptées à l'élevage en plein air comme la souche GD 413 .

Les essais de remplacement de souche provenant d'autres couvoirs doivent être déclarés au Syndicat. Ils font l'objet d'une demande motivée préalable auprès de l'organisme certificateur. Ils ne représentent pas plus de 10 % du cheptel mis en production sous label par la société de production.



L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle.

L'élevage en bande unique par bâtiment est obligatoire pour les bâtiments agencés en unités de cloisonnement (cf. annexe 3).

Pour les exploitations de plusieurs bâtiments de surface inférieure ou égale à 400 m², il est recommandé de ne trouver qu'une seule espèce et un seul âge. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est toléré. Dans ce cas, l'alternative est offerte entre deux possibilités :

- soit un écart de 3 semaines minimum entre les mises en place,
- soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place (cf. § 6.5.2.5.c).

6.5.2.4. Alimentation

Les aliments sont conformes aux exigences spécifiées dans le paragraphe 6.3. L'usage des additifs est limité au strict nécessaire.

Le retrait des additifs avant l'abattage s'effectue conformément à la réglementation en vigueur ; en tout état de cause, les 5 derniers jours avant l'abattage, le régime est exempt des additifs soumis à retrait. L'emploi de la robénidine cesse 15 jours avant l'abattage.

Le plan d'alimentation, enregistré sur le registre d'élevage, comprend :

- les formules des aliments,
- le calendrier d'utilisation,
- la quantité d'aliments distribuée par formule,
- La quantité de pépins de raisins distribuée par bâtiments

Les transitions alimentaires sont strictement respectées.

6.5.2.5. Conditions sanitaires d'élevage

Conformément à la législation en vigueur, seuls peuvent être utilisés des médicaments ayant une autorisation de mise sur le marché (AMM). L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite.

a. Prophylaxie

Un plan de prophylaxie est établi (annexe 4). Il est soumis pour accord aux Services Vétérinaires dont dépend le demandeur lors de sa demande d'agrément et lors de chaque modification.

Les interventions prévues sont limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des pintadeaux.

b. Traitements

Ils sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets.

Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur qu'il conserve jusqu'à l'écoulement de 5 ans à compter du dernier enlèvement de la bande.

Conformément à la réglementation, cette ordonnance comporte le temps d'attente qui doit être respecté. L'éleveur indique les traitements entrepris sur le registre d'élevage.

Si le temps d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci est retardée d'autant. En aucun cas, l'abattage ne pourra intervenir avant un délai de 10 jours suivant la fin du traitement. Le Syndicat détermine sous sa responsabilité la destinée du lot après guérison.

c. Vide sanitaire

Le nettoyage et la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation - cf. annexe 5) sont réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande.

Le vide sanitaire est de 14 jours minimum après nettoyage et désinfection du bâtiment et du matériel d'élevage.

Lorsqu'il y a des bandes de pintadeaux d'âges différents dans un même élevage (cf. § 6.5.2.3.), l'alternative est offerte entre deux possibilités :

- si l'écart entre les mises en place est de 3 semaines minimum, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ;
- si l'écart entre les mises en place est d'une semaine maximum, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

6.5.2.6. Autres exigences relatives à l'élevage

Le désailage, le débecquage, le désonglage, l'éjointage et l'entrave sont interdits.

La litière est sèche et non croûteuse. Elle comporte au moins 1 kg de paille par sujet quand cette matière est prévue.

La ventilation est bien réglée afin de permettre notamment que l'atmosphère au niveau des pintadeaux ne contienne pas d'ammoniac.

Un certain nombre de documents se trouvent dans l'élevage :

- en permanence : plans de nettoyage/désinfection et de prophylaxie, référentiel technique,
- lors de l'élevage d'une bande : certificat d'origine, bon de livraison des pintadeaux, registre d'élevage, bons d'enlèvement de la bande précédente, bons d'enlèvement en cours s'il y a plusieurs enlèvements sur la bande, ordonnances vétérinaires (conservées 5 ans), bons de livraison d'aliments.

Le registre d'élevage, et ou le bon de visite visée par le technicien chargé du suivi de l'élevage, est conservée pendant 3 ans minimum après enlèvement de la bande à laquelle elle se rapporte.

6.5.3. Description des méthodes de maîtrise et/ou de contrôle

Le document attestant la remise du présent référentiel technique aux éleveurs et l'habilitation de ces derniers par l'organisme certificateur les engage à respecter les caractéristiques et règles implicites et explicites concernant l'élevage des pintadeaux de la Drôme.

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
20 - Conditions sanitaires d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> • Afin de maîtriser les conditions sanitaires d'élevage, les éleveurs appliquent un plan sanitaire d'élevage (plan de prophylaxie, traitement des animaux malades, plan de nettoyage/désinfection, vide sanitaire : ces différents éléments sont développés ultérieurement dans le présent document) et suivent les instructions du technicien de production chargé du suivi de l'élevage. Toutes les actions entreprises dans le cadre du plan sanitaire d'élevage sont enregistrées sur le registre d'élevage. • Les diverses actions menées dans le cadre du plan sanitaire d'élevage sont contrôlées : contrôles visuel, documentaire et informatique. • Un examen visuel des locaux et du matériel permet par ailleurs de constater le respect des exigences en matière d'hygiène. • Des analyses microbiologiques sont effectuées sur avis vétérinaire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Plans de prophylaxie et de nettoyage - Ordonnances vétérinaires - Registre d'élevage - Résultats d'analyses
21 - Distribution d'aliments médicamenteux aux divers stades de l'élevage 22 - Temps d'attente	<ul style="list-style-type: none"> • Toute firme d'aliment fabriquant des médicaments/aliments médicamenteux est agréée pour cette activité. • Les traitements sont effectués sous contrôle vétérinaire : les éleveurs ne peuvent disposer de médicaments/aliments médicamenteux que sur ordonnances vétérinaires qui mentionnent le temps d'attente à respecter et dont la présence est contrôlée. • Les éleveurs suivent les instructions données par le technicien de production chargé du suivi de l'élevage. • Les traitements dispensés aux pintadeaux sous contrôle vétérinaire sont systématiquement enregistrés par les éleveurs sur le registre d'élevage qui est visée par les Auditeurs/ contrôleurs qui s'assurent du respect des traitements prescrits et du temps d'attente 	<ul style="list-style-type: none"> - Ordonnances vétérinaires - Registre d'élevage

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
23 - Distribution des additifs alimentaires et des produits azotés dans l'alimentation 24 - Retrait des additifs	<ul style="list-style-type: none"> • Les firmes d'aliment sont habilitées et suivies par l'organisme certificateur qui contrôle notamment la conformité des additifs (nature et quantité) utilisés dans les formules. • La conformité des formules livrées aux éleveurs est contrôlée sur les étiquettes correspondantes, jointes aux livraisons. • Des analyses physico-chimiques d'aliment prélevé en élevage permettent de confirmer la conformité des aliments distribués, notamment en ce qui concerne les additifs. • Les éleveurs veillent à se faire livrer au moins 5 jours avant la date d'abattage une formule sans additif soumis à retrait de façon à respecter le délai de retrait légal. • Les éleveurs veillent à se faire livrer une formule sans robénidine au moins 15 jours avant la date d'abattage présumée et une formule sans additif soumis à retrait de façon à respecter le délai de retrait légal. • Ils s'assurent que leurs silos sont totalement vides avant de les remplir avec la formule pré-abattage. • Les dates des transitions sont enregistrées sur le registre d'élevage. • La vérification des bons de livraison d'aliments permet de contrôler l'exactitude des informations portées sur le registre d'élevage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquettes - Résultats d'analyses - Registre d'élevage - Bons de livraison d'aliments
25 - Etat sanitaire des pintadeaux en cours d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise des conditions sanitaires d'élevage assure le bon état sanitaire des pintadeaux en cours d'élevage. • Un suivi visuel des pintadeaux permet de vérifier leur état de santé. • La mortalité quotidienne est relevée sur le registre d'élevage. • Des autopsies sont réalisées en cas de mortalité ponctuelle (sur quelques jours) dépassant 5 % de l'effectif total du lot, afin de déterminer la cause des pertes (si cette dernière n'est pas manifeste) et de mettre en œuvre les actions correctives appropriées. 	<ul style="list-style-type: none"> - Registre d'élevage - Résultats d'autopsie
26 - Aire géographique de production	<ul style="list-style-type: none"> • Le Responsable planning prévoit des mises en place uniquement dans les exploitations habilitées par l'organisme certificateur pour la production de pintadeaux de la Drôme (habilitation exclusive d'élevages situés dans l'aire géographique définie dans le paragraphe 1.1.3.). • Le contrôle de l'habilitation pour la production de pintadeaux de la Drôme des éleveurs chez lesquels sont effectuées les mises en place est informatique. 	Planning de mises en place
27 - Mises en élevage	<ul style="list-style-type: none"> • Les mises en élevage de pintadeaux de la Drôme sont déclarées sous le numéro de label spécifique attribué lors de l'homologation et qui figure sur tous les documents. • Elles sont identifiées par informatique (n° de lot et de bâtiment). • Le contrôle des mises en élevage est documentaire et informatique. 	
28 - Caractéristiques des pintadeaux	<ul style="list-style-type: none"> • La conformité des caractéristiques des pintadeaux est assurée par la maîtrise des conditions de production au niveau du couvoir qui est habilité et suivi par l'organisme certificateur. • La conformité des pintadeaux livrés aux éleveurs est contrôlée : <ul style="list-style-type: none"> - visuellement ; - à partir des certificats d'origine des pintadeaux. 	Certificat d'origine
29 - Mises en place hors label	<ul style="list-style-type: none"> • Les mises en place hors label dans des exploitations label pour des impératifs de planning sont déclarées chaque mois par le Responsable planning au S.D.P.D. qui s'assure : <ul style="list-style-type: none"> - de l'absence de pintadeaux label sur l'exploitation lors de l'élevage de pintades non label, - des conditions de vide sanitaire après la bande hors label. 	Déclaration des mises en place hors label
30 - Caractéristiques des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> • Les éleveurs sont habilités en fonction de la conformité de leur exploitation à l'ensemble des exigences du présent référentiel. • Le contrôle du respect des exigences spécifiées se fait sur papier, d'après les plans des bâtiments, et sur site, visuellement et par des mesures métriques de l'exploitation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapport d'habilitation - Annexe 3 - Plans des bâtiments

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
31 - Aptitude au nettoyage des bâtiments et du matériel d'élevage 32 - Nettoyage/désinfection 33 - Entretien du matériel	<ul style="list-style-type: none"> • Le choix de matériaux aisément nettoyables pour la construction des bâtiments et le choix du matériel d'élevage assurent la maîtrise de leur aptitude au nettoyage. • La mise en place d'un plan de nettoyage/désinfection et son strict respect permettent de maîtriser cette étape. • La présence du plan de nettoyage/désinfection est contrôlée sur site. • L'efficacité des opérations de nettoyage/désinfection est vérifiée visuellement. • Le contrôle de l'entretien du matériel se fait visuellement. 	Plan de nettoyage/désinfection (annexe 5)
34 - Surface totale des bâtiments 35 - Surface utile par bâtiment 36 - Largeur bât.	<ul style="list-style-type: none"> • Cf. point 30. 	
37 - Effectif	<ul style="list-style-type: none"> • Le planning de mises en place est rédigé par le Responsable planning en tenant compte de la capacité d'accueil des élevages. • Le contrôle du respect de l'effectif maximum est effectué : <ul style="list-style-type: none"> - sur documents, à partir des certificats d'origine et des caractéristiques des élevages ; - par informatique. 	- Planning de mises en place - Certificat d'origine
38 - Dimensions des trappes 39 - Ouverture des trappes 40 - Etat général de la volière - présence du matériel 41 - Age de sortie	<ul style="list-style-type: none"> • Cf. point 30. • L'ouverture et la fermeture des trappes sont réalisées par les éleveurs. • L'ouverture des trappes est vérifiée lors des contrôles sur site. • L'état général de la volière et la présence du matériel dans la volière (éventuellement abreuvoirs, coupe-vent) sont vérifiés lors des contrôles sur site. Un vide de la volière de 2 mois est obligatoire. • Les éleveurs mentionnent sur leur Registre d'élevage la date du premier jour de sortie des pintadeaux en volière. • Le contrôle sur site du registre d'élevage permet de vérifier la conformité de l'âge de sortie. 	Registre d'élevage
42 - Densité en bâtiment 43 - Densité en volière	<ul style="list-style-type: none"> • Le planning de mises en place est réalisé en tenant compte de la capacité d'accueil des élevages. • Le contrôle du respect de la densité est : <ul style="list-style-type: none"> - documentaire : comparaison entre la quantité de pintadeaux mis en place et la surface disponible pour les accueillir ; - informatique. 	- Planning de mises en place - Certificat d'origine
44 - Origine des pintadeaux 45 - Intervalles de mises en place	<ul style="list-style-type: none"> • Les certificats d'origine, établis par le couvoir et dont les éleveurs reçoivent un exemplaire au moment des mises en place, indiquent l'origine des pintadeaux. • L'origine des pintadeaux (couvoir, code(s) reproducteur(s)) est contrôlée à partir des certificats d'origine. • Le planning de mises en place est réalisé en tenant compte du principe de la bande unique ou des écarts entre bandes et permet par conséquent de le maîtriser. • Le respect des intervalles de mises en place est contrôlé : <ul style="list-style-type: none"> - sur documents ; - par informatique. 	- Certificat d'origine - Planning de mises en place - Registre d'élevage

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
<p>46 - Séparation et traçabilité des bandes</p> <p>47 - Séparation et traçabilité des bandes d'âges différents le cas échéant</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Chaque bande : <ul style="list-style-type: none"> - est identifiée dès le couvoir par un numéro figurant sur tous les documents, et notamment sur le certificat d'origine. - dispose d'un bâtiment et d'une volière qui lui sont réservés. • Le respect de ces exigences est contrôlé : <ul style="list-style-type: none"> - visuellement sur site ; - sur documents. • L'organisme certificateur n'autorise la présence simultanée de bandes de pintadeaux de la Drôme d'âges différents sur la même exploitation que si les conditions suivantes, qui assurent la séparation des bandes et la traçabilité des pintadeaux, sont respectées : <ul style="list-style-type: none"> - les bâtiments ne sont pas agencés en unités de cloisonnement, - chaque bâtiment est identifié par une lettre ou un chiffre apparent sur le bâtiment ; - les volières sont séparées dans le cas où le bâtiment a une surface supérieure à 400 m² et comporte 2 unités de cloisonnement; - les certificats d'origine et les bons d'enlèvement (qui portent la signature de l'éleveur) comportent les numéros des bandes et les lettres ou les chiffres identifiant les bâtiments. • Concernant la séparation et la traçabilité des bandes d'âges différents, le respect des exigences est contrôlé : <ul style="list-style-type: none"> - visuellement : identification des bâtiments et séparation des volières ; - sur documents : certificats d'origine et bons d'enlèvement mentionnant les lettres ou les chiffres identifiant les bâtiments. 	<p>- Certificat d'origine</p> <p>- Registre d'élevage</p> <p>- Certificat d'origine</p> <p>- Bons d'enlèvement</p> <p>- Certificat d'origine</p> <p>- Bons d'enlèvement</p>
<p>48 - Composition des aliments</p> <p>49 - Transitions alimentaires</p> <p>50 - Quantité d'aliments distribuée</p> <p>51 - Distribution de pépins de raisins à partir de la 10^{em} semaine.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les firmes d'aliment maîtrisent la formulation. Elles sont habilitées et suivies par l'organisme certificateur. • La conformité des formules livrées en élevage est contrôlée sur les étiquettes correspondantes, jointes à la livraison et conservées par les éleveurs. • Des analyses physico-chimiques d'aliments prélevés en élevage permettent de confirmer la conformité des aliments distribués. • Les éleveurs veillent à se faire livrer les formules de manière à respecter les transitions alimentaires. • Ils s'assurent que leurs silos sont totalement vides avant chaque transition. • Ils reportent sur leur Registre d'élevage la nature des aliments distribués, les dates des livraisons ainsi que les quantités livrées par formule <p>Cette fiche leur permet de prévoir les transitions alimentaires et de suivre les quantités distribuées.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les contrôles sur site sont : <ul style="list-style-type: none"> - visuels : approvisionnement des mangeoires ; - documentaires : tenue du registre d'élevage, présence des bons de livraison d'aliments et des étiquettes correspondantes, respect des transitions. 	<p>- Etiquettes</p> <p>- Résultats d'analyses</p> <p>- Registre d'élevage</p> <p>- Bons de livraison d'aliments</p> <p>- Etiquettes</p>
<p>52 - Prophylaxie</p> <p>53 - Traitements</p> <p>54 - Temps d'attente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le Responsable planning établit un plan de prophylaxie qui est agréé par les Services Vétérinaires dont il dépend et qui est respecté par les éleveurs. • Les produits utilisés et les dates d'administration de tous les traitements (réalisés ou non dans le cadre du programme de prophylaxie) sont enregistrés sur le registre d'élevage. • Ces enregistrements permettent de contrôler l'application du plan de prophylaxie dont la présence est vérifiée. • Cf. points 21 et 22. 	<p>- Plan de prophylaxie (annexe 4)</p> <p>- Registre d'élevage</p>

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
55 - Délai de réalisation des travaux de nettoyage/désinfection 56 - Durée du vide sanitaire	<ul style="list-style-type: none"> • Les éleveurs réalisent les travaux de nettoyage/désinfection le plus rapidement possible après le dernier enlèvement de la bande. • Le planning des mises en place est rédigé en tenant compte de la durée minimum de vide sanitaire. • Les éleveurs enregistrent sur le registre d'élevage de la bande enlevée la date de réalisation des travaux de nettoyage/désinfection, ce qui leur permet de définir à partir de quelle date peut avoir lieu la mise en place suivante. • Le contrôle du respect du délai de réalisation des travaux de nettoyage après enlèvement et de la durée du vide sanitaire est : <ul style="list-style-type: none"> - visuel par sondage spécifique du vide sanitaire sur site ; - documentaire, sur site : lors du contrôle d'une bande, comparaison de la date d'enlèvement de la bande précédente, de la date de réalisation des travaux de nettoyage/désinfection enregistrée sur le registre d'élevage de la bande précédente et de la date de la mise en place de la bande contrôlée ; - informatique. • En cas de mise en place d'une bande de volailles autres que label sur une exploitation label pour des impératifs de planning, cf. point 29. 	<ul style="list-style-type: none"> - Planning de mises en place - Registre d'élevage - Registre d'élevage - Certificat d'origine
57 - Isolation, aération et éclairage 58 - Etat de la litière 59 - Débecquage, désonglage, désailage, éjointage, entrave	<ul style="list-style-type: none"> • Cf. point 30. • La température ambiante et sous éleveuse est mesurée lors des contrôles sur site. Les conditions d'aération et d'éclairage sont contrôlées. • Lors des contrôles sur site, l'état de la litière et l'état des animaux sont vérifiés. 	
60 - Documents d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> • La présence et la tenue de l'ensemble des documents précisés dans le paragraphe 6.5.2.6. sont contrôlées. 	

6.6. ENLEVEMENT/TRANSPORT A L'ABATTOIR

6.6.1. Caractéristiques implicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles	
Bonnes conditions de transport (Code Rural articles 258, 259, 262 et 276, décrets n° 71-636, n° 80-791 et n° 95-1258, arrêté du 24.11.99)	61 - Propreté des camions et des cages		
	62 - Densité de transport	Poids (kg) <1,6 1,6 à 3	Espace (cm ² /kg) 180 à 200 160

Pendant le transport, la densité des animaux dans les cages est au maximum de 60 kg/m².

6.6.2. Caractéristiques explicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Les pintadeaux de la Drôme sont enlevés au plus tôt le soir du 86 ^{ème} jour, pour abattage le 87 ^{ème} jour sans dérogation et au plus tard de 100 ^{ème} jour pour un abattage le même jour	62 ^{bis} - Moment de l'enlèvement	Au plus tôt le soir du 86 ^{ème} jour et au plus tard le 100 ^{ème} jour avec un abattage le même jour
Respect de la durée de mise à jeun avant enlèvement	63 - Mise à jeun	Au moins 5 heures avant enlèvement
Limitation du stress des pintadeaux	64 - Mise en cage 65 - Caractéristiques des camions 66 - Conduite 67 - Durée de transport	

L'enlèvement est réalisé au plus tôt le soir du 86^{ème} jour et au plus tard le soir du 99^{ème} jour ou le jour du 100^{ème} jour pour un abattage le jour même, dans des conditions visant à minimiser le stress des pintadeaux.

Il y a mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant l'enlèvement.

Entre l'élevage et l'abattoir, il doit y avoir au maximum 100 km ou 2h de transport. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs est disponible auprès du S.D.P.D.

Le transport est spécifique aux pintadeaux label. Toutefois, si nécessaire, d'autres volailles label peuvent être transportées avec les pintadeaux label.

6.6.3. Description des méthodes de maîtrise et/ou de contrôle

La collaboration entre les transporteurs indépendants et les abattoirs fait l'objet d'un contrat définissant leurs relations, et notamment les conditions de transport des volailles vivantes.

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
61 – Propreté des camions et des cages 62 – Densité de transport	<ul style="list-style-type: none"> • Les camions et les cages sont nettoyés et désinfectés avant enlèvement. • La propreté des camions et des cages est vérifiée lors du départ des camions de l'abattoir et au moment du chargement des pintadeaux. • Des analyses microbiologiques sont effectuées sur avis vétérinaire. • La densité dans les cages est vérifiée visuellement (<i>Pendant le transport, la densité des animaux dans les cages est au maximum de 60 kg/m².</i> 	Résultats d'analyses
62 ^{bis} – Moment de l'enlèvement	<ul style="list-style-type: none"> • Les éleveurs assurent le suivi quotidien de l'âge des pintadeaux. • Les abattoirs établissent leur planning d'enlèvement en fonction des dates de mises en place. • Le respect de l'âge d'enlèvement minimum est vérifié sur documents et par informatique. 	Registre d'élevage Planning d'enlèvement
63 – Mise à jeun	<ul style="list-style-type: none"> • Les éleveurs sont systématiquement informés suffisamment tôt de l'heure approximative d'enlèvement. Ils prévoient, à partir de cette donnée, un délai suffisant de mise à jeun. • L'absence d'aliment dans le jabot au moment de l'abattage est contrôlée. 	
63 ^{bis} – Poids vif moyen des sujets à l'enlèvement	<ul style="list-style-type: none"> • Les éleveurs assurent en cours d'élevage le suivi de la croissance des pintadeaux par des pesées régulières. <p>L'objectif du poids moyen vif des pintadeaux entre 87 et 100 jours est de 1750 + ou - 450gr. Cependant il est admis exceptionnellement que cette fourchette de poids soit dépassée sous l'accord de SDPD. Une décision de la sorte entraînera un tri plus important au niveau des poids de carcasses minimales.</p>	
64 - Mise en cage 65 - Caractéristiques des camions 66 - Conduite 67 - Durée de transport	<ul style="list-style-type: none"> • L'enlèvement est réalisé par une équipe de ramassage spécialisée : les animaux sont pris en douceur par les deux pattes. • Un contrôle visuel permet de vérifier qu'il est réalisé en douceur. • Les camions sont adaptés au transport des volailles : ils sont équipés de toits rigides munis de systèmes d'aération et d'un dispositif de bâchage en cas d'intempéries. • Les chauffeurs ont une formation appropriée et reçoivent des consignes avant le transport. • La durée du transport est vérifiée au moment de l'habilitation des éleveurs. • Elle est contrôlée à partir du disque du tachygraphe qui se trouve à bord du camion et qui enregistre en permanence la vitesse, les temps de conduite et les temps d'arrêt. • En outre, les pintadeaux font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir. 	- Rapport d'habilitation - Carte d'implantation - Disque du tachygraphe

6.7. ABATTAGE/CONDITIONNEMENT

6.7.1. Caractéristiques implicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Conformité à la réglementation sanitaire des abattoirs (Code Rural articles 258, 259 et 262, décret n° 71-636, arrêtés des 18.06.80, 14.01.94, 28.06.94, 09.05.95, 03.04.96, 08.06.96, 08.09.00, 06.11.00, 08.01.01 et 02.01.02) et du transport des denrées périssables (arrêtés des 20.07.98 et 30.10.01)	68 - Conditions sanitaires d'abattage/conditionnement 69 - Conditions sanitaires en cas de dépannage 70 - Conditions sanitaires de transport 71 - Respect de la chaîne du froid 72 - Caractéristiques de l'eau de traitement	- Exigences réglementaires - Cf. 6.6.2.4.b. - Eau potable
Bon état sanitaire des pintadeaux	73 - Etat sanitaire des pintadeaux	- Exigences réglementaires - Recommandations du CNEVA
Conformité à la réglementation concernant la protection animale (décret n° 97-903 et arrêté du 12.12.97)	73 ^{bis} - Conditions de traitement des animaux	Exigences réglementaires
Conformité à la réglementation concernant la métrologie des équipements de mesure	74 - Métrologie	Exigences réglementaires

Les abattoirs ont un agrément vétérinaire communautaire, sauf s'ils traitent moins de 150 000 volailles par an. Toutefois, après information de la CNLC, il peut s'agir d'un agrément dérogatoire avec autorisation de commercialiser sur le territoire national :

- pour les abattoirs qui ont été habilités avant le 22.02.1996 ;
- pour de nouveaux abattoirs, lorsqu'il n'est pas possible d'habilitier un abattoir permettant le respect de la règle de transport.

6.7.2. Caractéristiques explicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Respect de la zone d'abattage des pintadeaux de la Drôme	75 - Aire d'enlèvement et zone d'abattage/conditionnement	
Respect de l'âge d'abattage	76 - Age d'abattage	- 87 jours min. - 100 jours max.
Poids à l'abattage	76 ^{bis} ; valeur cible du poids moyen vif des sujets à l'abattage	1750 g (+ou - 450 gr)
Abattage des pintadeaux label en priorité	77 - Ordre d'abattage des pintadeaux	Cf. 6.7.2.2.
Limitation du stress des pintadeaux	78 - Ambiance 79 - Déchargement 80 - Délai d'attente avant abattage 81 - Attrapage et accrochage	- Cf. 6.7.2.1. - 30 minutes min.
Anesthésie douce	82 - Réglage du matériel d'électronarcose	Cf. 6.7.2.2.
Saignée complète	83 - Délai de saignée 84 - Temps de saignée 85 - Conditions de saignée	- 5 secondes min. après anesthésie - 1'35" min.
Plumaison complète, sans érosion de la peau	86 - Température d'échaudage 87 - Durée d'échaudage 88 - Plumaison	} Cf. 6.7.2.2. }
Eviscération complète, sans déchirement de la peau	89 - Effilage/Eviscération	Cf. 6.7.2.2.
Conformité des carcasses	90 - Sélection/tri des carcasses : 90.1 - poids 90.2 - présentation	- 850 g min. en PAC - 1100 g min. en effilé - Cf. 6.7.2.3.

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Ressuage efficace	91 - Conditions de ressuage 92 - Durée du ressuage 93 - Délai de ressuage 94 - Température à coeur des carcasses lors du ressuage et en stockage tampon 95 - Présentation des carcasses	} Cf. 6.7.2.3. - 60 mn max. après accrochage - Cf. 6.7.2.3. et 6.7.2.5.
Bonne présentation du produit	96 - Bridage 97 - Etiquetage 98 - Conditionnement 99 - Emballage	} Cf. 6.7.2.4.
Produits conformes au référentiel	100 - Caractéristiques des produits finis	
Etat de fraîcheur du produit	101 - DLC apposée	11 jours max. après abattage
Traçabilité des carcasses	102 - Identification des lots en cours de traitement 103 - Identification des produits finis 104 - Comptabilités matière et étiquettes	

Les abattoirs sont habilités par l'organisme certificateur selon le plan de contrôle associé au présent référentiel pour l'abattage des pintadeaux de la Drôme. La liste des abattoirs habilités est mise à jour chaque fois que de besoin et transmise à la CNLC. Lorsqu'il y a habilitation d'un nouvel abattoir, la CNLC en est informée dans les 8 jours suivant l'habilitation.

6.7.2.1. Attente avant abattage

Lors de l'attente avant abattage, les pintadeaux sont protégés des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Les conditions de confort sont adaptées au temps d'attente. Les lots sont séparés physiquement sur les quais.

Afin de donner un temps de récupération aux pintadeaux après le transport, une attente minimale de 30 minutes est respectée avant abattage.

Le délai maximum d'attente entre la fin de l'enlèvement et l'abattage des volailles est fixé à 10 heures.

6.7.2.2. Abattage

Les pintadeaux de la Drôme sont abattus à 87 jours minimum et 100 jours maximum, sans dérogation. Au moment de l'abattage, la valeur cible du poids vif moyen des sujets est 1750 g (+ ou - 450 g) ; **une dérogation peut être accordée par SDPD si le lot n'est pas compris dans cette fourchette. Ceci donnera lieu à un déclassement plus important au niveau du tri du poids des carcasses individuelles qui lui ne sera modifié.**

Dès l'enlèvement, tout est mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. L'organisation des abattoirs permet de séparer par un intervalle de temps suffisant les bandes de pintadeaux labellissables des autres productions, en les abattant en priorité, en début de journée, et en aucun cas après des poules.

Les conditions minimales suivantes sont respectées :

- dépalettisation manuelle ou automatique en douceur ;
- attrapage et accrochage sans stress ; l'accrochage est effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux ; les sujets impropres à la consommation humaine sont saisis ;
- anesthésie et non arrêt cardiaque, dans une ambiance calme ;
- saignée la plus complète possible, au minimum 5 secondes après l'anesthésie et durant 1'35" au moins ; les abattoirs valident la durée de la saignée en fonction des caractéristiques de l'électronarcose ; la saignée est contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée) ;
- échaudage suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison ;
- limitation des contaminations croisées durant le passage en bac d'échaudage ;
- plumaison complète, sans érosion de la peau ;

- après plumaison, apposition sur chaque pintadeau de la Drôme d'un scellé (estampille en papier ou autre matière ne pouvant être décollées ou enlevées sans se rompre) comportant le numéro d'agrément de l'abattoir, positionné sur l'un des filets et qui reste visible après étiquetage ;
- éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau, pour les pintadeaux vendus en prêt à cuire ;
- égouttage ou séchage non polluant pour limiter l'eau absorbée par la peau et la cavité intérieure ;
- limitation des risques de pollution et de contamination lors du bridage.

6.7.2.3. Tri, pesée, ressuage

Les conditions minimales suivantes sont respectées :

- sélection et tri des carcasses à peau fine, « couverte » mais pas trop grasse, sans eau ajoutée, de classe au moins égale à la classe A et de poids minimum de 850 g en éviscéré sans abat et de 1100 g en effilé ; les règles de labellisation sont définies dans l'annexe 6 ;
- l'entrée en ressuage intervient au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille ; le vide total du local de ressuage est effectué au moins 1 fois par jour ;
- le gradient de descente de la température des carcasses en salle de ressuage est progressif et non brutal ; aucune formation de glace et aucune trace de condensation ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage ;
- la durée de ressuage est définie par chaque abattoir en fonction de ses installations et avec l'objectif d'atteindre une température à cœur des carcasses en sortie comprise entre 0 et 4°C ; la durée de ressuage est comprise entre 2 heures 30 et 5 heures ;
- la traçabilité des carcasses labellisées est suivie.

6.7.2.4. Conditionnement

Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités par l'organisme certificateur et notifiés à la CNLC.

La température de l'atelier de conditionnement ne dépasse pas 10°C.

L'étiquetage est conforme à ce qui est décrit dans le paragraphe 7.

a. DLC

La DLC est apposée selon les résultats du protocole de validation de la durée de vie du produit figurant en annexe 11.

Le délai limite de consommation ne saurait en aucun cas être supérieur à 11 jours après l'abattage, le jour d'abattage non compris.

b. Cas du dépannage

Dans le cas où la séparation entre abattage et conditionnement répond à une nécessité exceptionnelle - cas du dépannage - les étiquettes habituelles peuvent être utilisées. En l'espèce, l'abattoir est identifié grâce à l'estampille sanitaire.

Une telle pratique n'est admise qu'entre des abattoirs déjà habilités et présentés par l'organisme certificateur à la CNLC pour le pintadeau de la Drôme et le S.D.P.D. Elle s'effectue sous la responsabilité et le contrôle de l'organisme certificateur qui en informe la DDCCRF et les services vétérinaires de la DDAF concernés.

6.7.2.5. Stockage/Transport

La chaîne du froid est strictement respectée au cours du stockage puis du transport : la température ambiante et à cœur, lors du stockage et du transport, doit être comprise entre 0 et +4°C.

6.7.3. Description des méthodes de maîtrise et/ou de contrôle

Le document attestant la remise du présent référentiel technique aux abattoirs et l'habilitation de ces derniers par l'organisme certificateur les engagent à respecter les caractéristiques et règles implicites et explicites concernant l'abattage et le conditionnement des pintadeaux de la Drôme.

En ce qui concerne la transformation du produit, les abattoirs disposent de procédures et d'instructions de travail internes, et leur personnel est formé spécifiquement pour les diverses tâches à accomplir. Les procédures et instructions de travail et la formation du personnel constituent des actions de maîtrise.

L'existence, l'application et l'efficacité des procédures et des instructions de travail sont vérifiées par les Auditeurs et Contrôleurs de l'organisme certificateur pendant les contrôles en abattoir.

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
68 - Conditions sanitaires d'abattage/conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Les abattoirs travaillant les pintadeaux de la Drôme sont agréés CEE. • La maîtrise des conditions sanitaires au cours des différentes étapes d'abattage/conditionnement est assurée par : <ul style="list-style-type: none"> - l'utilisation de locaux et d'équipements adaptés et maintenus propres, - l'application des principes de l'HACCP, - la formation du personnel à l'hygiène. • Lors des contrôles sur site sont vérifiés : <ul style="list-style-type: none"> - la présence de l'agrément CEE, - l'organisation de l'abattoir, - le respect des normes d'hygiène, - l'existence, l'application et l'efficacité des procédures et instructions de maîtrise sanitaire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Agrément CEE - Procédures et instructions de maîtrise sanitaire
69 - Conditions sanitaires en cas de dépannage	<ul style="list-style-type: none"> • Les carcasses sont transportées après ressuage par camions réfrigérés, sur chariots, en caisses plastiques ajourées latéralement ou en containers métalliques ajourés latéralement et munis de grilles de séparation horizontales, nettoyés et désinfectés. <p>La propreté des camions et des systèmes d'emballage est vérifiée avant chargement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Un contrôle visuel permet de vérifier l'état des carcasses. 	
70 - Conditions sanitaires de transport	<ul style="list-style-type: none"> • Un contrat est établi entre les abattoirs et les transporteurs indépendants auxquels ils s'adressent définissant leurs relations. • La propreté des camions frigorifiques est contrôlée avant chaque chargement de produits finis. 	- Contrat
71 - Respect de la chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> • Au moment de l'habilitation des abattoirs par l'organisme certificateur, sont vérifiées : <ul style="list-style-type: none"> - l'existence d'ateliers et de locaux de stockage réfrigérés adaptés au traitement et au stockage des volailles label, - la présence de systèmes d'enregistrement de la température. • Le transport des carcasses, en cas de dépannage, et des produits finis est effectué par camions frigorifiques. • Les suivis de température concernent : <ul style="list-style-type: none"> - les ateliers et les locaux de stockage réfrigérés (enregistrements informatiques et mesures), - les carcasses (lors du ressuage, en stockage tampon, lors du conditionnement, en stockage pré-expédition et avant chargement - à réception en cas de dépannage), - les camions (relevé de la température lors du chargement des produits). • Les enregistrements de température sont contrôlés sur site. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapport d'habilitation - Enregistrements de température
72 - Caractéristiques de l'eau de traitement	<ul style="list-style-type: none"> • Des analyses physico-chimiques et microbiologiques (test de potabilité) sont effectuées sur l'eau conformément à l'annexe 7. 	<ul style="list-style-type: none"> - Résultats d'analyses - Annexe 7
73 - Etat sanitaire des pintadeaux	<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise des conditions sanitaires d'élevage, d'abattage et de conditionnement garantit la maîtrise de l'état sanitaire des pintadeaux. • Les sujets n'étant visiblement pas dans un état sanitaire satisfaisant sont saisis, à l'arrivée à l'abattoir et sur la chaîne d'abattage, par un personnel formé et selon des critères définis (annexe 8). • Des analyses microbiologiques sont réalisées sur des produits après ressuage. Elles sont menées conformément au plan analytique proposé par le CNEVA (annexe 7). 	<ul style="list-style-type: none"> - Résultats d'analyses - Annexe 7

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
73 ^{bis} - Conditions de traitement des animaux	<ul style="list-style-type: none"> Cf. points 78 à 85. 	
74 - Métrologie	<ul style="list-style-type: none"> Les appareils de mesure sont accompagnés d'un certificat. Ils sont régulièrement vérifiés selon des procédures internes. Un contrôle est effectué régulièrement par un organisme agréé. L'existence et l'application des procédures et instructions de vérification et d'étalonnage des appareils de mesure sont contrôlées. 	Certificats des appareils
75 - Aire d'enlèvement et zone d'abattage/conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> Le contrôle du respect de l'aire d'enlèvement et de la zone d'abattage est documentaire et informatique. Il consiste à vérifier : <ul style="list-style-type: none"> que les abattoirs qui abattent des pintadeaux de la Drôme sont habilités par l'organisme certificateur pour la transformation de ce label ; que les enlèvements ont eu lieu dans les élevages habilités par l'organisme certificateur pour la production des pintadeaux de la Drôme. 	
76 - Age d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> Les abattoirs établissent leur planning d'abattage en fonction des dates de mises en place. Le respect de l'âge d'abattage (minimum et maximum) est vérifié sur documents et par informatique. 	Planning d'abattage
76 ^{bis} - Poids vif moyen des sujets à l'abattage	<ul style="list-style-type: none"> Cf. point 63^{bis}. Avant abattage, le poids vif moyen des sujets est calculé. S'il n'est pas conforme, le S.D.P.D. détermine sous sa responsabilité la destinée du lot. 	
77 - Ordre d'abattage des pintadeaux	<ul style="list-style-type: none"> Le planning d'abattage établi par les abattoirs leur permet de garantir l'abattage des pintadeaux label en priorité. L'abattage des pintadeaux label en priorité est vérifié sur site. 	Planning d'abattage
78 - Ambiance	<ul style="list-style-type: none"> Les abattoirs n'obtiennent leur habilitation initiale que dans la mesure où ils disposent d'installations garantissant des conditions satisfaisantes d'attente avant abattage, d'attrapage et d'accrochage (espace suffisant, ambiance calme, protection contre les intempéries, les températures excessives et la lumière vive). L'ambiance d'attente avant abattage, d'attrapage et d'accrochage est contrôlée lors des visites sur site. 	Rapport d'habilitation
79 - Déchargement	<ul style="list-style-type: none"> Le déchargement est effectué en douceur à l'aide d'équipements adaptés et par du personnel formé. Le déchargement et la propreté des quais sont contrôlés visuellement. 	
80 - Délai d'attente avant abattage	<ul style="list-style-type: none"> L'organisation du planning de livraison des pintadeaux aux abattoirs est telle qu'elle permet de respecter le délai d'attente avant abattage. Le délai enlèvement/abattage et le temps d'attente à l'abattoir avant abattage sont contrôlés. 	
81 - Attrapage et accrochage	<ul style="list-style-type: none"> Le personnel est formé pour l'attrapage et l'accrochage des volailles. Ces deux étapes sont contrôlées visuellement. 	
82 - Réglage du matériel d'électronarcose	<ul style="list-style-type: none"> Un réglage du voltage de l'appareil d'électronarcose en début d'abattage permet d'obtenir un étourdissement satisfaisant des pintadeaux. Le contrôle de l'électronarcose est visuel. 	
83 - Délai de saignée	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de saignée est défini et validé par les abattoirs en fonction du calibre des pintadeaux. 	
84 - Temps de saignée	<ul style="list-style-type: none"> Un réglage de la vitesse de la chaîne en début d'abattage permet de respecter le délai et le temps minimum de saignée. 	

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
85 - Conditions de saignée	<ul style="list-style-type: none"> • Dans le cas d'une saignée manuelle, le personnel est formé. • Dans le cas d'une saignée automatique, le réglage de la hauteur et de la profondeur de tranchage de l'automate et son suivi permettent d'obtenir une saignée satisfaisante. Un poste de saignée manuelle placé après l'automate permet de parfaire le travail. • Le contrôle de la saignée doit être strict, notamment lorsqu'elle est réalisée automatiquement : <ul style="list-style-type: none"> - chronométrage du délai et du temps de saignée ; - contrôle visuel de son déroulement et de l'évacuation du sang. 	
86 - Température d'échaudage 87 - Durée d'échaudage 88 - Plumaison	<ul style="list-style-type: none"> • Les abattoirs définissent la température et la durée d'échaudage permettant d'obtenir une plumaison satisfaisante des pintadeaux label. • Les bacs d'échaudage disposent d'un système de thermostat dont la température de référence est réglée en fonction de la sensibilité de la peau des pintadeaux de la Drôme et suivie de façon à assurer une plumaison efficace, sans effleurage. • Le réglage de la vitesse de la chaîne en début d'abattage permet de respecter la durée d'échaudage définie. • Pour l'échaudage, sont contrôlés : <ul style="list-style-type: none"> - la température d'échaudage : relevé de la température indiquée par les sondes immergées dans le bac d'échaudage, - la durée d'échaudage : chronométrage, - le renouvellement de l'eau : contrôle visuel du fonctionnement. • Un réglage des plumeuses en fonction du calibre des pintadeaux et le suivi de la plumaison permettent d'obtenir un résultat satisfaisant. • Une éventuelle finition manuelle permet de parfaire le travail. • Le contrôle de la plumaison est visuel : <ul style="list-style-type: none"> - contrôle de son efficacité : intégrité de la peau, absence de plumes sur les carcasses, - contrôle de l'évacuation des plumes. 	
89 - Effilage/ Eviscération	<ul style="list-style-type: none"> • Le personnel est formé. • L'effilage/éviscération sont contrôlés visuellement : <ul style="list-style-type: none"> - déroulement, - évacuation et stockage des viscères, - efficacité du rinçage après éviscération (propreté interne et externe des carcasses) et de l'égouttage le cas échéant, - existence d'un contrôle finition. 	
90 - Sélection/tri des carcasses : 90.1 - poids 90.2 - présentation	<ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation éventuelle d'une calibreuse permet de garantir le respect du poids minimum spécifié. • Le personnel est formé sur les critères visuels de labellisation des carcasses (annexe 6). • Les produits ne répondant pas aux critères de poids et de présentation définis sont déclassés (3 niveaux de déclassement : après effilage/éviscération, avant entrée en ressuage et avant étiquetage/conditionnement). • Les contrôles sont : <ul style="list-style-type: none"> - documentaires : référence de labellisation utilisée ; - visuels : contrôle de poids au moment du compostage, caractéristiques des carcasses après le dernier déclassement, rigueur du tri. 	Référence de labellisation
91 - Conditions de ressuage 92 - Durée du ressuage	<ul style="list-style-type: none"> • Un réglage de la température et de l'hygrométrie des locaux de ressuage permet de garantir un ressuage satisfaisant. • Le temps de ressuage efficace pour les pintadeaux de la Drôme est défini et validé par les abattoirs en fonction du calibre des volailles et de l'équipement de ressuage dont ils disposent. 	

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
93 - Délai de ressuage 94 - Température à coeur lors du ressuage et en stockage tampon 95 - Présentation des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> • Les abattoirs s'organisent de telle façon que l'entrée en ressuage soit réalisée au maximum 60 minutes après l'accrochage • La température à coeur des carcasses lors du ressuage et en stockage tampon est mesurée à l'aide d'un thermomètre piqué dans le bréchet. • Un contrôle visuel des carcasses permet de s'assurer de l'absence de condensation et de glace à leur surface après ressuage. 	
96 - Bridage 97 - Etiquetage 98 - Conditionnement 99 - Emballage	<ul style="list-style-type: none"> • Le personnel est formé. • Le contrôle de la qualité du bridage est visuel. • L'étiquetage est validé par le Comité de Certification de l'organisme certificateur (cf. § 7.). • Les contrôles sont visuels : <ul style="list-style-type: none"> - conformité des mentions figurant sur les étiquettes, et en particulier la DLC (cf. point 101), - identification des pintadeaux nus par l'estampille sanitaire de l'abattoir. • Pour le PAC en barquette sous film, le contrôle de la conformité du conditionnement se fait visuellement : intégrité de la barquette, étanchéité du film, lisibilité de l'étiquetage. • En cas de perforation du film de conditionnement ou de mauvaise soudure, les produits sont déconditionnés puis immédiatement reconditionnés après réglage des paramètres du matériel. • La mise sous emballage carton est réalisée de telle façon que l'intégrité des produits et de leur conditionnement, le cas échéant, soit maintenue. • Le contrôle de l'emballage (maintien de l'intégrité des produits) est visuel. 	Etiquettes
100 - Caractéristiques des produits finis	<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise de l'ensemble des étapes d'élaboration permet de maîtriser la qualité des produits finis et leur conformité au présent référentiel. • Un système de traitement des réclamations consommateurs permet aux abattoirs de mettre en œuvre des actions correctives afin d'éviter la réapparition des défauts constatés. • L'existence et la tenue du système de traitement des réclamations consommateurs et les actions correctives mises en place sont contrôlées. • Les contrôles sur produits finis sont : <ul style="list-style-type: none"> - visuels : qualité et conformité au présent référentiel des produits finis en stockage pré-expédition ; - tests organoleptiques (tests hédoniques et profils sensoriels) sous-traités à un organisme habilité. Ces tests sont réalisés conformément aux normes françaises en vigueur et au règlement intérieur de la Section Examen des Référentiel de la CNLC 	<ul style="list-style-type: none"> - Traitement des réclamations consommateurs - Résultats des tests
101 - DLC apposée	<ul style="list-style-type: none"> • La DLC apposée résulte des conclusions d'un protocole de validation de la durée de vie des produits. • Le respect du délai limite de consommation défini et l'exactitude de la DLC apposée sur les produits sont vérifiés sur l'étiquetage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Annexe 11 - Etiquettes

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
102 - Identification des lots en cours de traitement	<p>→ <u>Cas où l'abattage et le conditionnement sont réalisés sur le même site</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Au moment de leur arrivée à l'abattoir, les lots de pintadeaux label sont séparés physiquement sur les quais. • Lors des traitements, les lots sont identifiés par un système propre à chaque abattoir qui mentionne notamment : le label, la date d'abattage et le nom de l'éleveur. <p>De plus, un scellé est apposé sur chaque pintadeau de la Drôme (sur l'un des filets) après la plumaison.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une séparation dans le temps (sur chaîne) des différents lots traités permet d'éviter les confusions en cours de traitement. • L'existence et la fiabilité de ces diverses mesures visant à assurer la traçabilité des carcasses en cours de traitement sont contrôlées sur site. 	
103 - Identification des produits finis	<p>→ <u>Cas du dépannage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les carcasses sont identifiées par l'estampille sanitaire de l'abattoir d'origine et par le scellé (estampille en papier ou autre matière ne pouvant être décollées ou enlevées sans se rompre) comportant le numéro d'agrément de l'abattoir, apposé par l'abatteur après la plumaison. • Les lots transférés sont identifiés par un système propre à chaque abattoir mentionnant notamment le label et la date d'abattage ou la DLC. • Les carcasses sont accompagnées d'un bon de transfert qui mentionne notamment l'établissement d'origine, l'établissement destinataire, la nature des volailles et la date d'abattage ou la DLC. • Le contrôle de la traçabilité des carcasses est : <ul style="list-style-type: none"> - visuel : présence sur les carcasses de l'estampille sanitaire de l'abattoir d'origine et du scellé et fiabilité de l'identification des lots transférés ; - documentaire : présence du bon de transfert. 	<p>- Estampille</p> <p>- Bon de transfert</p>
104 - Comptabilités matière et étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> • Une étiquette label numérotée et un scellé sont apposés sur chaque carcasse. • L'identification des produits à l'étiquetage est contrôlée sur site. • Les abattoirs enregistrent toutes les données relatives aux comptabilités matière et étiquettes des pintadeaux de la Drôme, ce qui permet d'assurer un suivi de l'ensemble des flux de matière. <p>Ils enregistrent notamment, pour chaque lot et chaque abattage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le numéro de lot (code bande), - le nom de l'éleveur, - la date d'enlèvement, - la date d'abattage, - le nombre de volailles enlevées, - le nombre de volailles abattues, - le nombre de volailles saisies, - le nombre de volailles déclassées, - le nombre de volailles cédées à la découpe, le cas échéant, - les étiquettes apposées (nombre, nature et numéros utilisés), - les stocks d'étiquettes restantes. <ul style="list-style-type: none"> • Un contrôle informatique permet de vérifier la cohérence des comptabilités matière et étiquettes : <ul style="list-style-type: none"> - cohérence des quantités déclarées : quantités enlevées + mortes + gardées par rapport aux quantités mises en place, - cohérence quantité disponible en élevage par rapport à la quantité mise en place, - cohérence des quantités déclarées enlevées et abattues, - étiquettes : <ul style="list-style-type: none"> . connexité, . quantités labellisées + déclassées + saisies + cédées découpe ≤ quantités enlevées. 	<p>- Etiquette label</p> <p>- Bon d'enlèvement</p> <p>- Déclaration d'abattage</p>

6.8. DECOUPE/CONDITIONNEMENT

6.8.1. Caractéristiques implicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Conformité à la réglementation sanitaire des ateliers de découpe (arrêté du 29.05.95 modifié par l'arrêté du 30.04.96, arrêtés des 03.04.96) et de transport des denrées périssables (arrêtés des 20.07.98 et 30.10.01)	105 - Conditions sanitaires de découpe 106 - Conditions sanitaires en cas de sous-traitance de la découpe 107 - Conditions sanitaires de transport 108 - Respect de la chaîne du froid	Exigences réglementaires
Conformité des découpes à la réglementation concernant la flore (arrêtés des 21.12.79, 17.09.84, 05.03.85, 02.06.88 et 13.03.89)	109 - Etat sanitaire des découpes	- Exigences réglementaires - Recommandations du CNEVA
Conformité à la réglementation concernant la métrologie des équipements de mesure	110 - Métrologie	Exigences réglementaires

Les ateliers de découpe détiennent un agrément vétérinaire communautaire.

6.8.2. Caractéristiques explicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Respect de la zone de production (découpe) définie pour les pintadeaux de la Drôme	111 - Zone de production (découpe)	
Atelier de découpe spécifique au label	112 - Organisation de l'atelier de découpe	
Conformité des carcasses à découper	113 - Caractéristiques des carcasses à découper	Cf. 6.8.2.1.
Conformité du délai avant découpe	114 - Respect du délai minimum avant découpe	6 h. min. après entrée en ressuage
Bonne présentation des découpes	115 - Qualité de la découpe, des pièces de découpe 116 - Etiquetage 117 - Conditionnement (présentation sur barquette sous film) 118 - Emballage	- Cf. 6.8.2.2. - Cf. 6.8.2.3.b.
Produits finis conformes au présent référentiel	119 Caractéristiques des produits finis	
Etat de fraîcheur du produit	120 - DLC apposée	- 11 jours max. après abattage - Cf. 6.8.2.3.a.
Traçabilité	121 - Identification des carcasses avant découpe 122 - Identification des découpes 123 - Comptabilités matière et étiquettes	

L'atelier de découpe est spécifique au label dans le temps et/ou dans l'espace
 Tout atelier de découpe est habilité par l'organisme certificateur avant son intervention. La liste des ateliers de découpe habilités est tenue à jour et transmise à la CNLC. Lorsqu'il y a habilitation d'un nouvel atelier, la CNLC est informée dans les 8 jours suivant l'habilitation.

L'atelier de découpe appartient généralement à la même entreprise que l'abattoir.
 Toutefois la sous-traitance de la découpe est autorisée sous réserve qu'elle soit réalisée dans un atelier membre du S.D.P.D. et préalablement habilité par l'organisme certificateur. Les ateliers sous-traitants sont inscrits sur la liste des ateliers habilités.

En cas de sous-traitance de la découpe, les conditions suivantes sont respectées :

- la chaîne du froid est respectée,
- les Pintadeaux destinés à la découpe sont accompagnés d'un bon de transfert,
- la CNLC en est informée.

La découpe se fait manuellement, c'est à dire à l'aide de couteaux et éventuellement de scies circulaires, les carcasses étant manipulées et non saisies par des automates.

Cet atelier de découpe doit comporter :

un stockage, individualisé matériellement, des carcasses sous label avant découpe, un atelier de découpe proprement dit où l'emballage avec pose des étiquettes numérotées label rouge et la mise sous film doivent impérativement être effectués, de façon à ce que les découpes soient identifiées à la sortie de l'atelier de découpe.

6.8.2.1. Critères particuliers à la découpe

Les conditions minimales suivantes sont respectées :

- découpe de carcasses de pintadeaux labellissables. Toutefois, des carcasses présentant certains défauts peuvent être découpées si ces défauts ne nuisent ni à la qualité bactériologique, ni à la présentation des pièces de découpe prélevées (cf. annexe 9) ;
- attente de 6 heures minimum avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage ;
- température de l'atelier de découpe ne dépassant pas 10°C ;
- parage convenablement effectué ;
- absence de sang sur les découpes.

6.8.2.2. Présentations possibles pour la découpe

Seules sont autorisées les découpes suivantes :

- demi ou moitié de pintadeau, poitrine, blanc ou filet sur os, cuisse, haut de cuisse, pilon, filet de poitrine, blanc, filet, noix ;
- pintadeau entier découpé (carcasse entière découpée à la scie ou à la feuille, au moins quatre morceaux) ;
- demi pintadeau découpé (demi carcasse découpée à la scie ou à la feuille, au moins deux morceaux) ;
- aiguillette (muscle pectoral profond, paré) ;
- escalope (tranche du muscle pectoral superficiel, sans peau, paré, proportionné) ;
- escalope extra-fine (tranche du muscle pectoral superficiel, sans peau, paré, proportionné, coupé en 2 dans l'épaisseur et présenté ouvert d'un poids minimum de 100 grammes),
- blanc avec aile "suprême" (muscle pectoral rattaché à l'aile sectionnée au niveau du poignet, fouet exclu, avec peau, paré) ;
- cuisse désarticulée ou éjointée (obtenue par désarticulation au niveau de l'articulation coxofémorale) ;

6.8.2.3. Conditionnement

Les opérations de conditionnement sont réalisées dans les ateliers de découpe.

a. DLC

La DLC est apposée selon les résultats du protocole de validation de la durée de vie du produit figurant en annexe 11.

Le délai limite de consommation n'est en aucun cas supérieur à 11 jours après l'abattage, jour d'abattage non compris. Toutefois, pour les produits conditionnés sous atmosphère modifiée, ce délai maximum peut être porté à 12 jours après l'abattage, jour d'abattage non compris.

b. Traçabilité

→ Présentation sur barquette sous film

Chaque barquette est identifiée par une étiquette label numérotée et une étiquette poids-prix précisant le nombre et la nature des pièces de découpe (s'ils ne figurent pas sur l'étiquette de certification) ainsi que la DLC.

→ Présentation découpes « Vrac »

Les découpes « Vrac » sont disposées dans un carton ou dans une poche en plastique fermée, elle-même contenue dans un carton ou une caisse en plastique.
Conformément à la réglementation CEE sur les volailles, chaque colis ne peut contenir qu'un type de morceaux.

Les règles d'étiquetage suivantes sont appliquées :

- Sur le colis (carton ou poche plastique) sont apposées :
 - . une étiquette label numérotée et auto-destructible à l'ouverture du colis mentionnant toutes les allégations définies pour l'étiquetage des volailles entières (cf. § 7.),
 - . une étiquette précisant le nombre et la nature des pièces de découpe (s'ils ne figurent pas sur l'étiquette de certification) ainsi que la DLC.

L'emplacement de l'étiquetage sur le colis permet de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture du colis.

- Sur chaque morceau

Une petite étiquette individuelle non réutilisable est apposée. Elle comporte :

- le logotype Label Rouge,
- la dénomination de vente du produit,
- le numéro du label : 21-98,
- la DLC en clair,
- l'estampille sanitaire de l'atelier de découpe.

6.8.2.4. Stockage/Transport

La chaîne du froid doit être strictement respectée au cours du stockage puis du transport : la température ambiante et à cœur, lors du stockage et du transport, doit être comprise entre 0 et +4°C.

6.8.3. Description des méthodes de maîtrise et/ou de contrôle

Le document attestant la remise du présent référentiel technique aux ateliers de découpe et l'habilitation de ces derniers par l'organisme certificateur les engagent à respecter les caractéristiques et règles implicites et explicites concernant la découpe des pintadeaux de la Drôme.

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
105 - Conditions sanitaires de découpe	<ul style="list-style-type: none"> • Les ateliers de découpe de pintadeaux label sont agréés CEE. • La maîtrise des conditions sanitaires au cours de la découpe est assurée par : <ul style="list-style-type: none"> - l'utilisation de locaux et d'équipements adaptés et maintenus propres, - l'application des principes de l'HACCP, - la formation du personnel à l'hygiène. • Lors des contrôles sur site sont vérifiés : <ul style="list-style-type: none"> - la présence de l'agrément CEE, - le respect des normes d'hygiène au niveau des locaux, du matériel et du personnel, - l'existence et l'application des procédures et instructions de maîtrise sanitaire. 	<ul style="list-style-type: none"> - Agrément CEE - Procédures et instructions de maîtrise sanitaire
106 - Conditions sanitaires en cas de sous-traitance de la découpe	<ul style="list-style-type: none"> • Les carcasses sont transportées après ressuage par camions réfrigérés dont la propreté est vérifiée à chaque chargement. • Les ateliers sous-traitants sont habilités et suivis par l'organisme certificateur. • A réception à l'atelier de découpe, un contrôle visuel permet de vérifier l'état des carcasses. • La durée de transport est contrôlée à partir du bordereau de cession accompagnant les carcasses sur lequel sont enregistrées les heures de départ et d'arrivée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapport d'habilitation
107 - Conditions sanitaires de transport	<ul style="list-style-type: none"> • Un contrat est établi entre les abattoirs et les transporteurs indépendants auxquels ils s'adressent définissant leurs relations. • La propreté des camions frigorifiques est contrôlée avant chaque chargement de produits finis. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrat

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
108 - Respect de la chaîne du froid 109 - Etat sanitaire des découpes	<ul style="list-style-type: none"> • Au moment de l'habilitation des ateliers de découpe par l'organisme certificateur, sont vérifiées : <ul style="list-style-type: none"> - l'existence d'ateliers et de locaux de stockage réfrigérés adaptés au traitement et au stockage des carcasses de volailles label destinées à la découpe et des découpes, - la présence de systèmes d'enregistrement de la température. • Le transport des produits finis est effectué par camions frigorifiques. • Les suivis de température concernent : <ul style="list-style-type: none"> - les ateliers et les locaux de stockage réfrigérés (enregistrements), - les carcasses entières en stockage et les découpes (avant filmage pour les découpes présentées sur barquette sous film, avant emballage pour les découpes « Vrac »), - les camions (relevé de la température intérieure au moment du chargement des produits), - en cas de sous-traitance de la découpe : les carcasses au départ de l'abattoir et à réception à l'atelier de découpe. • Les enregistrements de température sont contrôlés sur site. • La maîtrise des conditions sanitaires d'élevage, d'abattage, de découpe et de conditionnement le cas échéant garantit la maîtrise de l'état sanitaire des morceaux de découpe. • Des analyses microbiologiques sont réalisées sur les pièces de découpe. Elles sont menées conformément au plan analytique proposé par le CNEVA (annexe 7). 	<ul style="list-style-type: none"> - Rapport d'habilitation - Enregistrements de température - Résultats d'analyses - Annexe 7
110 - Métrologie	<ul style="list-style-type: none"> • Cf. point 74. 	
111 - Zone de production (découpe)	<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle du respect de la zone de découpe est documentaire : il consiste à vérifier que l'atelier qui découpe des pintadeaux de la Drôme est habilité par l'organisme certificateur pour la transformation de ce label. 	
112 - Organisation de l'atelier de découpe	<ul style="list-style-type: none"> • Les abattoirs réservent dans le temps et/ou l'espace un atelier à la découpe des volailles label. • Un contrôle visuel permet de vérifier le traitement exclusif de produits label dans l'atelier réservé à cet effet. 	Plan des abattoirs
113 - Caractéristiques des carcasses à découper	<ul style="list-style-type: none"> • Les carcasses sont triées avant le ressuage par un personnel formé : <ul style="list-style-type: none"> - les carcasses de classe A sont gardées, - les carcasses présentant certains défauts s'ils ne nuisent ni à la qualité bactériologique, ni à la présentation des pièces de découpe prélevées sont tolérées, - les autres carcasses sont déclassées. Les critères de tri sont définis dans l'annexe 9. • Le contrôle de la présentation des carcasses destinées à être découpées est visuel. 	Annexe 9
114 - Respect du délai minimum avant découpe	<ul style="list-style-type: none"> • L'enregistrement de l'heure d'entrée en ressuage permet à l'abattoir de s'organiser pour respecter systématiquement le délai avant découpe. • La vérification de l'heure d'entrée en ressuage et de l'heure de début de découpe (enregistrée sur le bordereau de cession découpe) permet de contrôler le respect du délai minimum spécifié. 	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrements de l'heure d'entrée en ressuage - Bordereau de cession découpe
115 - Qualité de la découpe, des pièces de découpe	<ul style="list-style-type: none"> • Le personnel est formé à la découpe. • La rationalité du circuit des produits, la méthode de découpe et la présentation des pièces de découpe (respect des présentations possibles, intégrité de la peau le cas échéant, parage, déclassement : cf. annexe 9) sont contrôlées visuellement. 	- Annexe 9
116 - Etiquetage	<ul style="list-style-type: none"> • L'étiquetage est validé par le Comité de Certification de l'organisme certificateur. • Le contrôle de la conformité des mentions figurant sur les étiquettes, et notamment la DLC apposée (cf. point 120) est visuel. 	- Etiquettes

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
117 - Conditionnement (présentation sur barquette sous film)	<ul style="list-style-type: none"> • Le contrôle de la conformité du conditionnement est visuel : <ul style="list-style-type: none"> - intégrité de la barquette, - étanchéité du film, - lisibilité de l'étiquetage. • En cas de perforation du film de conditionnement ou de mauvaise soudure, les produits sont déconditionnés puis immédiatement reconditionnés après réglage des paramètres du matériel. 	
118 - Emballage	<ul style="list-style-type: none"> • Les découpes sur barquette sous film sont emballées sous carton. Les découpes « Vrac » sont disposées dans un carton ou dans une poche en plastique fermée, elle-même contenue dans un carton ou une caisse en plastique. L'emballage est réalisé de telle façon que l'intégrité des produits et de leur conditionnement - dans le cas des découpes présentées sur barquette sous film - soit maintenue. • Le contrôle de l'emballage (maintien de l'intégrité des produits) est visuel. 	
119 - Caractéristiques des produits finis	<ul style="list-style-type: none"> • La maîtrise de l'ensemble des étapes d'élaboration permet de maîtriser la qualité des produits finis et leur conformité au présent référentiel. • Un système de traitement des réclamations consommateurs permet aux abattoirs de mettre en œuvre des actions correctives afin d'éviter la réapparition des défauts constatés. • L'existence et la tenue du système de traitement des réclamations consommateurs et les actions correctives mises en place sont contrôlées. • Les contrôles sur produit fini sont multiples : <ul style="list-style-type: none"> - contrôle visuels : qualité et conformité au présent référentiel des produits finis en stockage pré-expédition ; - tests organoleptiques réalisés sur des carcasses entières (cf. § 6.7.3., point 100). 	Traitement des réclamations consommateurs
120 - DLC apposée	<ul style="list-style-type: none"> • La DLC apposée résulte des conclusions d'un protocole de validation de la durée de vie des produits. • Le respect du délai limite de consommation défini et l'exactitude de la DLC apposée sur les produits sont vérifiés sur l'étiquetage. 	- Annexe 11 - Etiquettes
121 - Identification des carcasses avant découpe	<ul style="list-style-type: none"> • Les carcasses destinées à la découpe sont : <ul style="list-style-type: none"> - identifiées par un système propre à chaque abattoir qui précise notamment le type de produit et la date d'abattage, - accompagnées d'un bordereau de cession découpe qui mentionne notamment l'abattoir / l'atelier de découpe, la date d'abattage et le nombre de carcasses cédées à la découpe. → Cas du dépannage • Les lots transférés sont identifiés par : <ul style="list-style-type: none"> - l'estampille sanitaire de l'abattoir d'origine, - un système propre à chaque abattoir qui mentionne notamment : le n° du label, la date d'abattage et le nom de l'éleveur. • Elles sont accompagnées d'un bordereau de cession établi par l'abattoir cédant qui mentionne notamment l'établissement d'origine, l'établissement destinataire, la nature des volailles et la date d'abattage. • Les contrôles sont : <ul style="list-style-type: none"> - visuels : fiabilité de l'identification des carcasses ; - documentaires, sur site : présence et tenue du bordereau de cession. 	- Bordereau de cession découpe - Estampille - Bordereau de cession découpe

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
122 - Identification des découpes	<p>→ Cas des découpes présentées sur barquette sous film La maîtrise de l'identification des découpes, et par conséquent de leur traçabilité, est assurée par l'apposition sur la face visible de chaque barquette d'une étiquette label numérotée et d'une étiquette poids/prix mentionnant notamment le nombre et la nature des pièces de découpe (s'ils ne figurent pas sur l'étiquette de certification).</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fiabilité de l'identification est contrôlée visuellement. <p>→ Cas des découpes « Vrac » La maîtrise de l'identification des découpes « Vrac » est assurée par l'application de règles strictes d'étiquetage (cf. § 6.8.2.3.b.).</p> <ul style="list-style-type: none"> • La fiabilité de l'identification des découpes est contrôlée visuellement : identification de chaque pièce de découpe par une petite étiquette label et du colis par l'étiquette de certification numérotée et l'étiquette mentionnant notamment le nombre et la nature des pièces de découpe (s'ils ne figurent pas sur l'étiquette de certification). 	- Etiquettes
123 - Comptabilités matière et étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> • Les ateliers de découpe enregistrent toutes les données relatives aux comptabilités matière et étiquettes des découpes de pintadeau de la Drôme, ce qui assure un suivi de l'ensemble des flux de matière. Ils enregistrent notamment, pour chaque lot et chaque jour de découpe : <ul style="list-style-type: none"> - le numéro du lot, - l'abattoir cédant et l'atelier de découpe, - la date d'abattage, - la date et l'heure de livraison des carcasses à découper, la date et l'heure de découpe, - le nombre de carcasses cédées à la découpe, - le nombre de pièces de découpe labellisées (calculé à partir du nombre de barquettes sous film/colis (pour les découpes « Vrac ») produits et du nombre de pièces contenues par barquette/colis, - les données relatives à l'étiquetage. • Un contrôle informatique permet de vérifier la cohérence des comptabilités matière et étiquettes : <ul style="list-style-type: none"> - cohérence des quantités certifiées + déclassées + cédées découpe + saisies par rapport aux quantités abattues, - cohérence du nombre de carcasses cédées à la découpe par rapport au nombre de pièces de découpe labellisées, - affectation des marques au produit, - utilisation des étiquettes. 	- Bordereau de cession découpe

6.9. DISTRIBUTION

6.9.1. Caractéristiques implicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Conformité à la réglementation sanitaire de commercialisation des denrées animales (règlements CEE n° 1906/90, 1538/91, 2390/95, 205/96 et 1000/96, Code Rural articles 258, 259 et 262, décret du 17.03.67, décret n° 71-636 modifié par le décret du 02.06.77, arrêtés des 18.06.80 et 09.05.95)	124 - Conditions sanitaires de commercialisation 125 - Respect de la chaîne du froid	Produits conservés entre 0 et +4°C

En ce qui concerne le cas particulier de la découpe « Vrac », les distributeurs sont informés de la réglementation qualité-sécurité relative à cette catégorie de produits par une circulaire accompagnant systématiquement les produits (cf. annexe 10).

6.9.2. Caractéristiques explicites

Caractéristiques et règles	Points à maîtriser et/ou contrôler	Valeurs cibles
Bonne présentation des produits	126 - Conditions de transport 127 - Etat des produits 128 - Présentation du linéaire 129 - Gestion des produits non conformes	
Identification des produits	130 - Etiquetage 131 - Traçabilité des découpes « Vrac »	

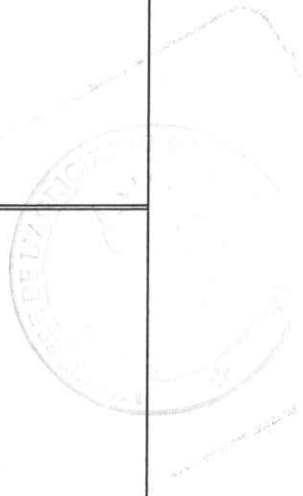
Les pintadeaux label doivent être présentés dans un linéaire spécifique ou dans une zone spécifique du linéaire. La présentation doit être valorisante pour les produits.

Le chargement des linéaires doit être tel qu'il ne puisse pas y avoir confusion avec des pintades non label, ni altération du conditionnement et dégradation de la qualité des produits.

Les produits dont la DLC est dépassée ou dont le conditionnement est altéré doivent être retirés de la vente.

6.9.3. Description des méthodes de maîtrise et/ou de contrôle

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
124 - Conditions sanitaires de commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> • Le personnel est formé à l'hygiène. • Un contrôle visuel (état de propreté du rayon notamment) permet de vérifier le respect des normes d'hygiène. • Dans le cas particulier de la découpe « Vrac », la maîtrise des conditions sanitaires de commercialisation est assurée de la façon suivante : <ul style="list-style-type: none"> - le personnel est formé à l'hygiène ; - dans le local de stockage, un emplacement particulier suffisamment éloigné des denrées non protégées est réservé pour les cartons de découpes label ; - pour la vente, les morceaux sont présentés sur des plats exposés dans une vitrine dont la température est maintenue entre 0 et +4°C ; 	

Points à maîtriser et/ou contrôler	Méthodes de maîtrise et/ou de contrôle	Documents associés
<p>124 - Conditions sanitaires de commercialisation (suite)</p> <p>125 - Respect de la chaîne du froid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - les morceaux invendus ne sont pas remis dans leur carton mais stockés au froid sur leur plat de présentation enrobé d'un film de protection ; le lendemain, ces produits sont offerts en priorité à la vente avant les autres morceaux en réserve ; - les cartons sont éliminés au fur et à mesure de l'écoulement des produits ; - un soin particulier est accordé à la propreté et la désinfection du meuble réfrigéré, des plats et des ustensiles utilisés. • Les contrôles sur point de vente particuliers à la découpe « Vrac » concernent : <ul style="list-style-type: none"> - la propreté du linéaire et des accessoires utilisés, - les locaux de stockage : température et conditions de stockage des cartons de découpes, - la présence de la circulaire qualité-sécurité. • L'organisme certificateur considère que le distributeur a mis en place des moyens efficaces et pertinents s'il est en mesure d'appliquer effectivement et systématiquement les principes recommandés ci-dessus. • Les distributeurs disposent d'équipements adaptés au stockage et à l'exposition des volailles label. • La température du linéaire est relevée. 	
<p>126 - Conditions de transport</p> <p>127 - Etat des produits</p> <p>128 - Présentation du linéaire</p> <p>129 - Gestion des produits non conformes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le chargement des camions est réalisé avec soin, afin de ne pas nuire à la présentation des produits. • L'état des produits exposés (propreté, défauts externes, bridage le cas échéant), leur étiquetage (positionnement et intégrité des étiquettes) et leur conditionnement le cas échéant (intégrité du film, barquette) sont contrôlés. • Un suivi attentif des linéaires par un personnel qualifié garantit une présentation satisfaisante et le retrait rapide de tout produit non conforme (présentation défectueuse, DLC dépassée). • La qualité de présentation du linéaire (rangement, chargement) et l'absence en linéaire de produits non conformes sont contrôlés. 	
<p>130 - Etiquetage</p> <p>131 - Traçabilité des découpes « Vrac »</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les contrôles sur point de vente concernent : <ul style="list-style-type: none"> - l'identification du produit (estampille sanitaire, désignation du produit, numéro de label, marque commerciale, numéro d'étiquette), - les dates apposées (DLC notamment), - les autres mentions figurant sur les étiquettes : poids, prix au kg. • Dans le cas particulier de la vente des morceaux de découpe vrac présentés sur des plats exposés dans une vitrine réfrigérée : <ul style="list-style-type: none"> - la petite étiquette individuelle doit être présente sur chaque morceau (cf. § 6.8.2.3. b), - dans le cas où l'étiquette de certification n'est pas affichée sur le lieu de vente, les caractéristiques certifiées communicantes de la découpe, les coordonnées de l'organisme certificateur et du groupement qualité (cf. § 8) doivent être mentionnées sur la publicité présente sur le lieu de vente. • La cohérence des informations relevées sur site est vérifiée lors du traitement des documents relatifs au lot abattu. • Les cartons de livraison sont conservés par les distributeurs jusqu'à commercialisation de tous les morceaux du colis, sauf s'ils peuvent assurer un autre moyen de traçabilité. • Les contrôles sur point de vente particuliers à la découpe « Vrac » concernent : <ul style="list-style-type: none"> - l'étiquetage des cartons et de chaque morceau, - les locaux de stockage : conditions de gestion des cartons de découpe. 	<p>- Etiquettes</p> <p>- Déclaration d'abattage</p> <p>- Bordereau de cession découpe</p>

6.10. TRACABILITE : TABLEAU RECAPITULATIF

La traçabilité des produits est assurée aux diverses étapes de leur élaboration par des méthodes détaillées dans le paragraphe 6. Le tableau ci-dessous récapitule les principaux éléments de traçabilité employés.

Ainsi, notamment, chaque lot de pintadeau de la Drôme est identifié par un code spécifique attribué dès le couvoir, enregistré informatiquement et figurant sur tous les documents relatifs au lot considéré jusqu'à l'abattage.

ETAPE	ELEMENTS DE TRAÇABILITÉ	DOCUMENTS ASSOCIES
Sélection	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des œufs et des pintadeaux à toutes les étapes de la sélection • Enregistrement par le centre de sélection de toutes les données relatives aux comptabilités matière des œufs et des pintadeaux • Certificat d'origine des pintadeaux remis au couvoir par le centre de sélection 	Certificat d'origine des parentaux
Multiplication/accoupage	<ul style="list-style-type: none"> • Attribution d'un code spécifique à chaque parquet de parentaux (reproducteurs) • Attribution d'un code spécifique à chaque lot de pintadeaux de la Drôme label • Certificat d'origine de chaque lot de pintadeaux de la Drôme label établi par le couvoir mentionnant le code spécifique • Certificat d'origine remis à l'éleveur au moment de la mise en place et adressé (copie) au S.D.P.D. 	Certificat d'origine
Elevage	<ul style="list-style-type: none"> • Certificat d'origine et portant le code spécifique du lot • Elevage des pintadeaux de la Drôme label en lot unique par bâtiment 	Certificat d'origine
Enlèvement	<ul style="list-style-type: none"> • Bon d'enlèvement portant le code spécifique du lot 	Bon d'enlèvement
Abattage/découpe/conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> • Abattage des pintadeaux de la Drôme label en début de journée • Séparation physique des lots de pintadeaux de la Drôme label sur les quais au moment de leur arrivée à l'abattoir • Séparation dans le temps (sur chaîne) des différents lots traités • Lors des traitements, identification des lots par un système interne à l'abattoir mentionnant notamment le type de produit, la date d'abattage et le nom de l'éleveur • Le cas échéant : <ul style="list-style-type: none"> - carcasses accompagnées d'un bordereau de cession découpe - découpes identifiées par un système interne à l'atelier de découpe mentionnant notamment le type de produit, la date d'abattage et le nom de l'éleveur • Enregistrement par l'abattoir des données relatives aux comptabilités matière et étiquettes des pintadeaux de la Drôme label (carcasses entières et pièces de découpe) avec indication des codes spécifiques des lots 	Bon d'enlèvement Déclaration d'abattage Bordereau cession découpe

ETAPE	ELEMENTS DE TRAÇABILITÉ	DOCUMENTS ASSOCIES
Produits finis		
<ul style="list-style-type: none"> • Carcasses entières sur barquette sous film 	<ul style="list-style-type: none"> • Apposition sur la carcasse d'une étiquette label, numérotée individuellement et d'un scellé • Apposition sur le film de conditionnement d'une étiquette poids-prix mentionnant notamment la DLC, identifiée par l'estampille sanitaire de l'abattoir 	<p>Etiquette label</p> <p>Etiquette poids/prix</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Carcasses entières nues pour les rayons traditionnels 	<ul style="list-style-type: none"> • Apposition sur la carcasse d'une étiquette label numérotée individuellement, d'un scellé et ou d'une étiquette DLC identifiée par l'estampille sanitaire ou par le nom de l'abattoir 	<p>Etiquette label</p> <p>Etiquette DLC</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Découpe sur barquette sous film 	<ul style="list-style-type: none"> • Apposition sur le film de conditionnement de chaque barquette d'une étiquette label numérotée individuellement • Apposition sur le film de conditionnement d'une étiquette poids-prix indiquant notamment le nombre et la nature des pièces de découpe, la DLC et l'estampille sanitaire de l'atelier de découpe 	<p>Etiquette label</p> <p>Etiquette Poids/Prix</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Découpe « Vrac » 	<ul style="list-style-type: none"> • Apposition sur le colis d'une étiquette label numérotée individuellement et d'une étiquette précisant notamment la DLC, le nombre et la nature des pièces de découpe • Apposition sur chaque pièce de découpe d'une étiquette portant notamment le logo label rouge, la DLC, un numéro de lot et l'estampille sanitaire de l'atelier de découpe 	<p>Etiquette label</p> <p>Etiquette DLC</p>



7. ETIQUETAGE ET COMMUNICATION

7.1. ETIQUETAGE

7.1.1. Mentions portées sur les étiquettes

- Figurent obligatoirement sur les étiquettes label, numérotées individuellement, apposées sur les pintadeaux de la Drôme, sans préjudice des exigences réglementaires :
 - le **logotype Label Rouge**, dans le respect de la charte graphique ;
 - le **nom et l'adresse du Syndicat de Défense du Pintadeau de la Drôme** ;
 - la **dénomination de vente** : Pintadeau de la Drôme.
En ce qui concerne la découpe, le nombre et la nature des pièces de découpe (cf. § 6.8.2.2.) figurent :
 - . soit sur l'étiquette label, dans la dénomination de vente des produits,
 - . soit sur l'étiquette poids-prix, l'étiquette label comportant alors la dénomination « Découpe de pintadeau de la Drôme » ;
 - les **caractéristiques certifiées communicantes** du produit :
 - . « Fermier élevé en plein air »
 - . « Agé de 87 jours minimum - 100 jours maximum »,
 - . « Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont 70 % de céréales » ;
 - les **informations** relatives au produit :
 - . « Classe A »,
 - . « Délai limite de consommation : 11 jours après abattage (voir étiquette poids-prix) » (pour la présentation sous film) ou « Délai limite de consommation : 11 jours après abattage (voir étiquette) » (pour la présentation nu),
 - . « Tenir au frais entre 0 et +4 °C »,
 - . « Homologation n° 21-98 » ;
 - le **nom et l'adresse de l'organisme certificateur** associés à son logotype ;
 - une **adresse pour les réclamations** éventuelles des consommateurs.

L'étiquette label porte en outre :

- l'indication de l'état dans lequel le produit est commercialisé : **produit frais** ;
- l'indication de la présentation du produit pour les carcasses entières : **effilé ou prêt à cuire éviscéré sans abat** ;
- la mention "**Abattu et conditionné par**" suivie du nom, de l'adresse et du numéro d'agrément de l'abattoir ou, en cas de séparation de l'abattage et de la découpe la mention "**Abattu par**" suivie du numéro d'agrément de l'abattoir et la mention "**Conditionné par**" suivie du nom, de l'adresse et du numéro d'agrément de l'atelier de découpe.
- Dans le cas où, l'étiquette doit comporter la mention « atmosphère modifiée »

Peuvent également être portés sur l'étiquette :

- une signature du maître d'oeuvre (abattoir, transformateur, distributeur), dans la mesure où ce dernier est membre du Syndicat de Défense du Pintadeau de la Drôme ou a conclu un contrat de partenariat avec le Syndicat ; cette signature ne doit pas diminuer la perception de l'identifiant du Syndicat par les acheteurs ;
- des conseils d'utilisation.

- La DLC figure en clair sous forme "A consommer jusqu'au" :
 - pour les produits sur barquette sous film sur l'étiquette poids-prix apposée sur chaque barquette ;
 - pour les pintadeaux de la Drôme nus sur une étiquette collée sur la carcasse ou sur l'étiquette label, indissociable de la carcasse ;
 - pour les découpes « Vrac » sur chaque pièce de découpe.

L'étiquette portant la DLC est identifiée par le nom ou le numéro d'agrément de l'abattoir.

- Les informations portées sur l'étiquetage ne sont pas de nature à prêter à confusion entre les pintadeaux de la Drôme et des pintades non label.

7.1.2. Caractéristiques des étiquettes

L'étiquetage est informatif, met en valeur les qualités et/ou caractéristiques supérieures des pintadeaux de la Drôme. Il respecte notamment les règles définies ci-dessous.

- Les caractères typographiques sont suffisamment grands pour être lisibles.
- En ce qui concerne les illustrations agrémentant les étiquettes, elles ne sont ni abusives, ni de nature à induire le consommateur en erreur. Les illustrations (dessins, photographies) créant une confusion sur la provenance ou sur le mode d'élevage ne sont pas admises et l'évocation des services officiels n'est pas autorisée.
- Les mentions valorisantes sont liées à des critères vérifiables.
- Le pourcentage de céréales indiqué sur l'étiquetage correspond à celui retenu dans le présent référentiel et la mention du terme « grains » dans le pourcentage n'est pas admise, car elle ne correspond qu'imparfaitement à la réalité.
- Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur apparaissent nettement ; s'il est fait appel à un organisme tiers pour certains contrôles, le nom de cet organisme peut apparaître à condition que la nature de son intervention soit précisée et que cela ne puisse pas prêter à confusion avec l'organisme certificateur.
- Chaque étiquette est numérotée individuellement.
- Les étiquettes sont plutôt placées sur la face qui est visible par l'acheteur afin d'éviter que ce dernier ne manipule trop les produits.

Avant utilisation, toute nouvelle étiquette est soumise à l'avis du S.D.P.D. et du Comité de Certification de l'organisme certificateur qui s'assurent de :

- la conformité de l'étiquette à la réglementation ;
- la conformité de l'étiquette aux règles d'utilisation du logotype Label Rouge ;
- la conformité des informations portées sur l'étiquettes avec les caractéristiques et règles définies dans le présent référentiel, avec les règles d'étiquetage définies au paragraphe 7.1.1. et les règles générales d'étiquetage définies par la CNLC.

7.2. COMMUNICATION ET PUBLICITE

La communication et/ou la publicité faites sur les pintadeaux de la Drôme sont en cohérence avec les règles d'étiquetage définies ci-dessus.

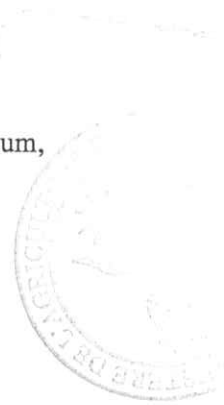
Elles ne prêtent pas à confusion, par leur rédaction, leur présentation ou leur disposition, sur la réalité des pintadeaux de la Drôme.

Elles font toujours apparaître au moins : le label, l'identifiant du Syndicat de Défense du Pintadeau de la Drôme et la dénomination de vente complète du produit.

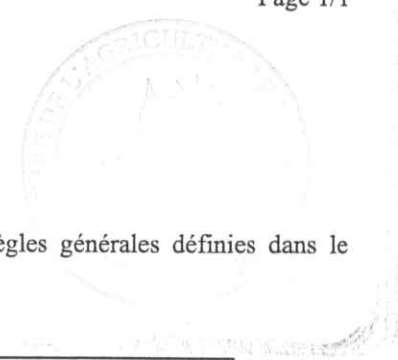
Publicité sur le lieu de vente.

l'ensemble des mentions certifiées est à inscrire sur les PLV:

- âge d'abattage 87jours minimum à 100 jours maximum.
- Fermier élevé en plein air .
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux et vitamines dont 70 % de céréales minimum,
- Le logo label rouge avec le N° d'homologation
- Certifié par « le nom de l'organisme certificateur suivi de l'adresse »
- Le nom et l'adresse du groupement qualité



**ANNEXE 1 : formules d'aliment distribuées
 aux pintadeaux**



Les formules distribuées aux pintadeaux aux divers stades de l'élevage respectent les règles générales définies dans le paragraphe 6.3.2., les teneurs des différents composants étant les suivantes :

MATIERES PREMIERES	TENEUR		
	DEMARRAGE 0 A 28 JOURS AU PLUS TARD	CROISSANCE AU PLUS TARD DU 29 EME J A 54 +/- 2 J	FINITION 54 +/- 2 JOURS A L'ABATTAGE*
	70% en moyenne pondérée par rapport à la quantité d'aliment distribué sur tout le stade de l'engraissement		
Céréales et issues dont notamment :	50 % minimum	70 % minimum	70 % minimum
Mais	7 - 60 %	5 - 80 %	5 - 80 %
Blé	5 - 60 %	5 - 80 %	5 - 80 %
Orge	0 - 10 %	0 - 15 %	0 - 15 %
Sorgho	0 - 20 %	0 - 30 %	0 - 30 %
Issues	0 - 15 % de la portion céréalière (céréales et issues)	0 - 15 %* de la portion céréalière (céréales et issues)	0 - 15 % de la portion céréalière (céréales et issues)
Tourteaux :	0 - 45 %	0 - 25 %	0 - 25 %
Tourteau de soja	0 - 40 %	0 - 25 %	0 - 25 %
Tourteau de tournesol	0 - 10 %	0 - 15 %	0 - 15 %
Tourteau de colza	0 - 5 %	0 - 5 %	0 - 5 %
Oléoprotéagineux et protéagineux dont notamment :	0 - 10 %	0 - 15 %	0 - 15 %
Graines de soja	0 - 10 %	0 - 15 %	0 - 15 %
Graines de tournesol	0 - 5 %	0 - 5 %	0 - 5 %
Graines de colza	0 - 5 %	0 - 5 %	0 - 5 %
Pois	0 - 10 %	0 - 10 %	0 - 10 %
Autres produits d'origine végétale dont notamment :	0 - 3 %	0 - 5 %	0 - 5 %
Luzerne	0 - 3 %	0 - 5 %	0 - 5 %
Concentré protéique de luzerne	0 - 3 %	0 - 3 %	0 - 3 %
Huiles végétales dont notamment :	0 - 3 %	0 - 3 %	0 - 3 %
Huile de tournesol	0 - 3 %	0 - 3 %	0 - 3 %
Huile de colza	0 - 3 %	0 - 3 %	0 - 3 %
Vitamines, minéraux, oligo-éléments, additifs	0,5 - 5 %	0,5 - 5 %	0,5 - 5 %

A partir de la 10ème semaine, des pépins de raisins sont systématiquement distribués, en bâtiment ou en volière, à raison d'un maximum de 250 kg par unité de 400 m2 de bâtiment.

* Exempt de tout additif soumis au retrait les 5 derniers jours avant abattage

ANNEXE 2 : analyses physico-chimiques d'aliments

Les analyses physico-chimiques d'aliments, sous-traitées à un laboratoire spécialisé habilité par l'organisme certificateur, sont effectuées sur des échantillons prélevés par les Agents de Contrôle.

Elles concernent :

- la composition en matières premières des aliments, contrôlée par examen microscopique (formule démarrage, formule croissance et formule pré-abattage),
- le dosage et la vérification de l'absence d'additifs (formules démarrage et croissance : substances médicamenteuses et facteurs de croissance ; formule pré-abattage : détection des additifs soumis au retrait) effectués au moyen de techniques analytiques fines.

• **Examen microscopique pour la détermination de la composition en matières premières des aliments :**

Il n'existe pas de méthode officielle d'analyse pour le dosage des composants des aliments pour animaux. La méthode décrite ci-après est conforme aux bonnes pratiques de laboratoire.

Principe : déterminer les tissus organiques ou minéraux à partir de leur structure microscopique, cellulaire, cristalline ou optique. Cette méthode utilise les caractères spécifiques de chaque composant pour en effectuer une estimation quantitative approchée.

Matériel :
- un microscope optique,
- une loupe binoculaire,
- une balance de précision pesant au 0,1 mg près,
- une colonne de 3 tamis de mailles de 1000, 400 et 200 microns et de 10 cm de diamètre,
- un mortier de porcelaine.

Méthodes :
- Broyage si l'aliment est un magma, un granulé ou en miettes, puis homogénéisation
- Prise d'essai de 10 g, dégraissés si l'aliment contient de la graisse
- Tamisage de l'échantillon dans la colonne de tamis par agitation vigoureuse jusqu'à ce que les 3 refus (parties de l'échantillon retenues dans les tamis) soient parfaitement propres
- Pesée au milligramme près des 3 fractions obtenues
- Décantation pour doser la fraction minérale contenue dans le passage du tamis de 200 microns
- Une fraction représentative de chacun des 3 refus est triée sous la loupe binoculaire à des grossissements adaptés (travail très minutieux : chaque particule triée doit être attribuée avec justesse aux différents composants de l'aliment)
- Pesée à 0,1 mg près des constituants ainsi séparés dans chaque refus
- Comptage : cette opération consiste à déterminer les constituants du passage du tamis de 200 microns. Pour cela, la fraction obtenue par passage sur ce tamis est observée au grossissement $\times 200$ ou 250 après montage entre lame et lamelle.

Résultats : les résultats de la détermination microscopique découlent de calculs effectués à partir des données pondérales et comptables obtenues lors des manipulations décrites ci-dessus.

Il s'agit de calculer, au prorata de chaque refus et du passage du tamis de 200 microns, les pourcentages de chaque composant dans chacune de ces fractions et d'en faire la somme.

Remarque : pour plus de précision, se reporter aux textes suivants :

- "Dosage micrographique des composants dans les aliments du bétail", Jacques LAFOND-GRELETTY, Les Industries de l'Alimentation Animale, 1971, n° 7-8, p. 33-39,
- "La microscopie au service de la qualité", Jacques LAFOND-GRELETTY, Revue de l'Alimentation Animale, mai 1994, n° 477.

• **Dosage et vérification de l'absence d'additifs**

Le dosage et la vérification de l'absence d'additifs interdits ou soumis au retrait sont réalisés par chromatographie liquide haute performance (HPLC).

Les protocoles utilisés sont décrits dans les méthodes officielles si le domaine d'application s'y prête ou selon des méthodes adaptées, conformes aux bonnes pratiques de laboratoire.

ANNEXE 3 : principaux types de bâtiments

→ Il existe 2 principaux types de construction :

- les bâtiments préfabriqués :
 - structure principale métallique,
 - couverture fibro-ciment ou tôle laquée,
 - isolation mousse de polyuréthane, polystyrène extrudé ou laine de verre + sous-plafond,
 - panneaux latéraux ;
- les bâtiments tunnels :
 - ossature en tubes galvanisés, entretoisés,
 - travées,
 - sous-toiture,
 - isolation laine de verre,
 - couverture en film polyéthylène, bâche tissée enduite PVC type "Camion" ou tôles laquées, galvanisées, asphaltées ou polyester,
 - pignons d'extrémité .

→ Toute nouvelle construction doit être conforme aux exigences suivantes :

• **Bâtiments**

La surface maximale des bâtiments d'élevage sous label ne dépasse pas 1600 m² par exploitation.

Tout nouveau bâtiment a une surface utile égale à 400 m² maximum et sa largeur n'excède pas 9 m.

Tous les bâtiments d'élevage label de plus de 150 m² sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.

Tout bâtiment d'élevage, quel que soit son type, est recouvert d'une isolation suffisante, en fonction des caractéristiques climatiques du lieu où est situé l'élevage.

Il est muni de trappes d'accès à la volière d'une hauteur de 0,35 m minimum d'ouverture utile et d'au moins 1 m linéaire par 5 m de façade.

Il dispose d'ouvertures, en plus des trappes d'accès à la volière, translucides et en nombre et taille suffisants afin d'assurer une bonne ventilation, d'éviter les condensations, notamment au faîtage, et de fournir un éclairage naturel suffisant de l'intérieur du bâtiment.

Chaque bâtiment de plus de 150 m² dispose d'un sas sanitaire dont le sol est bétonné, muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage. (Ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage) , et/ou pèdisacs spécifiques pour le bâtiment.

Les abreuvoirs et mangeoires sont en nombre suffisant dans le bâtiment.

Si le bâtiment d'élevage est un tunnel plastique, il respecte les exigences décrites ci-dessus. En outre :

- les pignons sont "en dur", avec des portes d'ouverture rigides et jointives,
- la bâche plastique de couverture est d'une seule pièce, sans déchirure, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés,
- sa teinte favorise son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées),
- l'isolation est disposée de telle manière qu'elle ne fasse pas mèche et ne permette pas la remontée d'humidité du sol.

• **Volières**

La surface de la volière est au moins le double de celle du bâtiment et la hauteur supérieure à 2 m.

La largeur, la profondeur et l'organisation de la volière, notamment face aux trappes, sont telles qu'elles favorisent la sortie et le séjour des pintadeaux à l'extérieur des bâtiments :

- la disposition du bâtiment sur le parcours est telle que les trappes sont protégées des vents dominants,
- des abreuvoirs et éventuellement des coupe-vent y sont éventuellement disposés,
- elle est réservée aux volailles pendant la période d'élevage en volière.

Les bâtiments et/ou les volières sont pourvu(e)s de perchoirs d'une longueur au moins égale à 100 m pour 1000 pintadeaux.

- Cependant peuvent également être utilisés pour la production de pintadeaux **jusqu'au 31.12.2007 au plus tard**, les bâtiments existants déjà habilités par le Syndicat de Défense du Pintadeau de la Drôme :
- dont la surface est supérieure à 400 m² et qui comportent 2 unités de cloisonnement, chacune d'une surface de 400 m² maximum, rendues indépendantes par une séparation réalisée de façon à ce qu'aucune communication ne soit possible pour les oiseaux.
Dans ce cas, les volières correspondant à chaque unité de cloisonnement sont séparées par des grillages ;
 - dont la largeur est supérieure à 9 m ;
 - distants de moins de 30 m de pignon à pignon.

Cette dérogation s'applique aux bâtiments ou extensions des bâtiments réalisées avant la parution au JO du Référentiel technique Pintadeau de la Drôme N° 21-98 (qui est le 23/12/98)

Cette dérogation concerne 7 bâtiments.

Liste des bâtiments concernés.

NOM	PRENOM	ADRESSE	CP	VILLE	SURFACE BATIMENT
CHASTAING	Jean-François	La Plaine	26400	CHABRILLAN	758
GUERGUY	Bernard	Quartier le Serre	26450	ROYNAC	794
LANTHEAUME	Gilbert	La Rivière	26400	GIGORS ET LOZERON	605
REYNAUD	Jean-Claude	Quartier Serre Long	26800	MONTOISON	800
REYNAUD	Jean-Claude	Quartier Serre Long	26800	MONTOISON	471
ROSIER	LIONEL	Le Village	26400	AUTICHANP	744
TAULIER	J.Philippe	Le Village	26770	SALLES-SOUS-BOIS	765

Tout bâtiment ne peut être utilisé pour la production de pintadeaux avant accord de l'organisme certificateur.

ANNEXE 4 : plan de prophylaxie

A l'arrivée et J 1	⇒	CYNHYDRAL	2 ml/litre d'eau de boisson
J 2 à J 5	⇒	CALCILIGO	1 ml/litre pendant 4 jours
		+ D3 VIT	1 ml/litre pendant 4 jours
J 8 à J 12	⇒	FLORYLEX	2,5 ml/litre d'eau de boisson 5 jours
J 18 à J 22	⇒	BAPHYCOX	1 ml/litre d'eau de boisson
J 24 à J 26	⇒	CYNOCARNINE	2 ml/litre d'eau de boisson pendant 3 jours
J 42	⇒	Traitement préventif anthélmintique	
		BIAMINTHIC	1 ml/2,5 kg de poids vif pendant 24 heures
J 63	⇒	PIPERAZINE	0.3 ml/kg de poids vif

Prévoir :

- **COLISTINE** (1ml/4litres d'eau) + **COMPOMIX AMPICILLINE** (1gr/litre par sujet > 36 jours).

Distribuer :

- **CID CLEAN** 1 à 2 jours par semaine à partir du 8^{ème} jour d'âge : 0.5 ml/l d'eau de boisson.
 - **GRIT** à J 7 et J 9 puis 1 fois par semaine
 - **AVOINE** à J 22 et J 27 : 5 gr/pintades/jour

QUELQUES NORMES DE DEMARRAGE

Densité : 40 pintadeaux/m²
Température sous élèveuse : 36-38 °C. Attention à ne pas surchauffer
Température ambiante : 28 °C (ne pas être en deçà de 26 °C).
 La différence entre la température ambiante et sous radiant ne doit pas être supérieure à 10 °C
 Chauffer le bâtiment minimum 36 heures avant l'arrivée des pintadeaux pour que la litière soit chaude, et cela, même l'été

Matériel :
 1 radiant (3.000 Kcal)/500 pintadeaux
 1 abreuvoir/50 pintadeaux (cloche, minidrink)
 1 assiette/70 pintadeaux + 1 picorette - cartons avec aliment

Eclairage :
 Eclairage permanent intensif pendant 5 jours : 3-4 W/m² (30-50 lux)
 A partir du 5^{ème} jour, baisser légèrement l'intensité dans la journée

Besoins en eau : 1,8 l/jour/100 pintadeaux

CONSOMMATION D'EAU (variant suivant la saison)

SEMAINE	4	5	6	7	8	9	10	11	12
LITRES POUR 100 SUJETS	6	7,5	9	10,5	12,5	13	13	13,5	14,5

**ANNEXE 5 : plan de nettoyage/désinfection des bâtiments
et du matériel d'élevage**

Le nettoyage et la désinfection des bâtiments et du matériel ont pour but de diminuer au maximum la population microbienne et parasitaire de la bande précédente.

Ceci entraîne le respect de quatre règles essentielles :

- rapidité dans le travail
- équipements adaptés
- désinfectants adéquats
- procédures rigoureuses.

Ordre des opérations:

• **Nettoyage**

Dès le départ des derniers pintadeaux :

- 1 - Désinsectiser
- 2 - Dépoussiérer le lanterneau, le plafond et les parois
- 3 - Décaper puis désinfecter le bac et le circuit d'eau
- 4 - Evacuer la litière
- 5 - Nettoyer le sas
- 6 - Nettoyer le silo (1 fois/an)

• **Décapage - Désinfection**

- 7 - Laver et décaper le bâtiment
- 8 - Laver puis désinfecter le matériel
- 9 - Première désinfection du bâtiment et du sas
- 10 - Dératiser

• **Volière**

La désinfection et l'assainissement des volières sont effectués au moins 1 fois par an.

• **Début du vide sanitaire**

vide sanitaire de 14 jours après nettoyage et désinfection de chaque bâtiment et du matériel.

• **Avant la livraison des pintadeaux**

- 11 - Mettre en place la litière et le matériel - Préparer les aires de démarrage
- 12 - Mettre en place pédiluve, bottes et combinaisons dans le sas
- 13 - Deuxième désinfection 48 heures avant l'arrivée des animaux
- 14 - Désinsectisation
- 15 - Allumer le chauffage.

Remarque : les produits désinfectants doivent être agréés par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, la Direction des Services Vétérinaires et le Syndicat de Défense du Pintadeau de la Drôme. Ils doivent être employés en respectant les doses d'emploi et les normes précisées par le fabricant.

**ANNEXE 6 : règles de labellisation
des carcasses à l'abattoir**

Le contrôle des carcasses doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle doivent être mis en place au minimum :

- après éviscération, sur chaîne (poste Contrôle Finition),
- avant entrée en ressuage,
- au moment du conditionnement.

Pour être labellissables en pintadeaux, les carcasses doivent respecter les caractéristiques minimales suivantes.

- **Poids minimum** : - effilé : 1100 g,
- éviscéré sans abat : 850 g.
- **Aspect** : - classe A (définition du règlement CEE n° 1538/91)
 - pas de dissymétrie flagrante
 - os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge
 - peau :
 - griffures : le déclassement doit être systématique si des griffures sont trop visibles sur la poitrine et les cuisses ; des griffures sont tolérées sur les autres parties du corps si elles ne dépassent pas 80 mm chacune et 200 mm au total,
 - brûlures : le déclassement doit être systématique si des brûlures sont trop visibles sur la poitrine et les cuisses ; des brûlures sont tolérées sur les autres parties du corps si elles ne dépassent pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total,
 - déchirures : le déclassement doit être systématique si une déchirure de la peau de plus de 3 cm de long est visible sur le bréchet,
 - saignements : le déclassement doit être systématique si les articulations des membres sont rouges ou si la carcasse présente des ecchymoses
 - absence de plumes résiduelles et de sicots,
 - cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.
- **Ressuage** : les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; il ne doit pas y avoir de suintement d'eau ou de sang.
- **Bridage** : il doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie des carcasses.
- **Conditionnement** :
 - présentation sur barquette sous film :
 - barquette intègre,
 - film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite,
 - cache pattes obligatoire si absence de tarse,
 - étiquettes (commerciale et poids/prix) positionnées de manière à ne pas être pliées et, si possible, visibles par l'acheteur sans manipulation des produits ;
 - présentation nu :
 - estampille sanitaire portant la DLC positionnée sur le dessus des carcasses, près de l'étiquette commerciale,
 - étiquette positionnée de façon symétrique sur les carcasses.

**ANNEXE 7 : analyses microbiologiques de pintadeaux et découpes -
 Analyses physico-chimiques et microbiologiques d'eau**

• **Analyses microbiologiques de pintadeaux et découpes**

Elles sont réalisées conformément au plan de contrôle associé au présent référentiel, en partie par les abattoirs et en partie par l'organisme certificateur qui les sous-traite à un laboratoire spécialisé habilité.

Chaque contrôle comprend :

- pour les carcasses entières : 5 échantillons de peaux de cou,
- pour les découpes : 5 morceaux de découpes.

Ces échantillons sont :

- prélevés sur 5 carcasses ou 5 découpes issues d'une seule journée de production ;
- analysés individuellement.

Les analyses sont réalisées conformément aux normes françaises en vigueur :

- NF V 08-051 : dénombrement flore aérobie mésophile totale,
- NF V 04-504 : dénombrement Pseudomonas,
- NF V 08-017 : dénombrement coliformes thermotolérants ou NF V 08-053 : dénombrement d'E. Coli,
- NF V 08-057 : dénombrement staphylocoques présumés pathogènes,
- NF V 08-052 : recherche de Salmonella.

Critères microbiologiques proposés par le CNEVA

	<i>Flore aérobie mésophile totale</i>	<i>Pseudomonas</i>	<i>Coliformes thermotolérants</i>	<i>Staphylocoques présumés pathogènes</i>	<i>Salmonella</i>
<i>Peau de cou</i>	5.10^5	5.10^3	5000	10^3	Absence dans 1 g de peau (sans cauté- risation) : n=5, c=2
<i>Découpe avec peau</i>	5.10^5	5.10^3	5000	10^3	Absence dans 1 g de peau (sans cauté- risation) : n=5, c=2
<i>Découpe sans peau</i>	5.10^5	5.10^3	10^3	10^3	Absence dans 1 g de peau (sans cauté- risation) : n=5, c=1

n = nombre d'échantillons analysés ; c = tolérance du nombre d'échantillons positifs

Interprétation des résultats

- Elle est réalisée selon le plan à 3 classes de l'arrêté ministériel du 21.12.1979 (sauf pour les Salmonelles).

3 classes de contamination : - celle inférieure ou égale au critère m,
 - celle comprise entre le critère m et le seuil limite d'acceptabilité M (=10m),
 - celle supérieure au seuil limite d'acceptabilité M.

Lot satisfaisant : lot dont les 5 échantillons donnent des valeurs inférieures à 3m pour tous les dénombrements.

Lot acceptable : lot dont 3 échantillons au moins donnent des résultats inférieurs à 3m et 2 résultats au maximum sont compris entre 3m et M.

Lot non satisfaisant : lot dont plus de 2 échantillons donnent des résultats supérieurs à 3m ou dont un échantillon au moins a donné des résultats supérieurs à M.

• *Plan à 2 classes pour les Salmonelles*

- 2 classes de contamination : - absence du microorganisme recherché dans X g de produit,
 - présence du microorganisme recherché dans X g de produit.

	<i>Lot satisfaisant</i>	<i>Lot acceptable</i>	<i>Lot non satisfaisant</i>
<i>Peau de cou</i>	<i>Lot dont les 5 échantillons sont négatifs</i>	<i>Lot dont 3 échantillons au moins sont négatifs</i>	<i>Lot dont plus de 2 échantillons sont positifs</i>
<i>Découpe avec peau</i>	<i>Lot dont les 5 échantillons sont négatifs</i>	<i>Lot dont 3 échantillons au moins sont négatifs</i>	<i>Lot dont plus de 2 échantillons sont positifs</i>
<i>Découpe sans peau</i>		<i>Lot dont 1 échantillon est positif</i>	<i>Lot dont plus d'un échantillons sont positifs</i>

• Analyses physico-chimiques et microbiologiques d'eau

Elles sont effectuées sur des échantillons d'eau prélevés au niveau des abattoirs, selon les normes françaises en vigueur lorsqu'elles existent, selon des procédures et instructions internes au laboratoire dans le cas contraire.

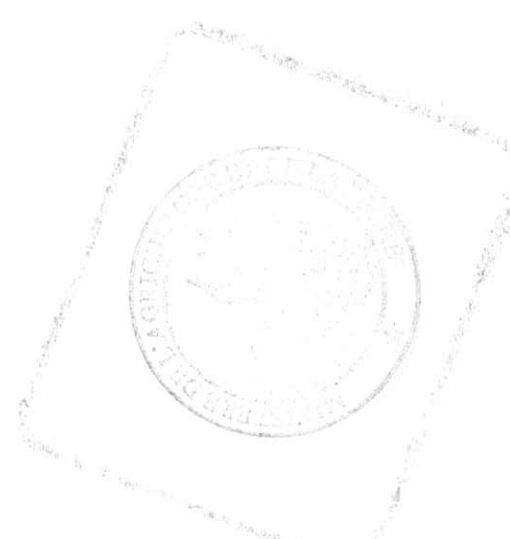
Les essais effectués concernent :

- **analyses physico-chimiques :**

- | | |
|--------------------------------|----------------|
| - pH | - nitrites, |
| - conductivité, | - résistivité, |
| - calcium, | - magnésium, |
| - ammonium, | - dureté, |
| - matières organiques, | - nitrates, |
| - caractères organoleptiques ; | |

- **analyses microbiologiques dénombrements :**

- des coliformes et coliformes thermotolérants : NF T 90-414,
- des streptocoques fécaux : NF T 90-416.

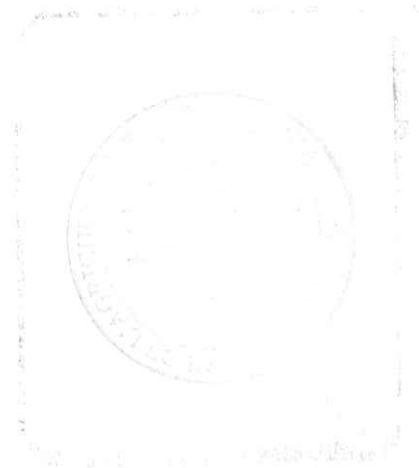


ANNEXE 8 : critères de saisie des carcasses à l'abattoir

- La saisie est réalisée par un Vétérinaire-Inspecteur qui peut se faire aider par un préposé sanitaire et/ou par le personnel de l'abattoir s'il a reçu une formation appropriée.

- La saisie peut être :
 - partielle : la carcasse présente une lésion circonscrite sans qu'il y ait répercussion à l'ensemble de la volaille, il est alors procédé à l'ablation de la partie litigieuse. Le produit est alors déclassé ;
 - totale : la carcasse entière est impropre à la consommation humaine, le produit est retiré de la chaîne d'abattage.

- Les motifs de saisie sont les suivants :
 - arthrites - synovites infectieuses : saisie totale,
 - pérosis : saisie totale uniquement s'il est associé à une déformation importante du bréchet ; en cas de déformation discrète : déclassement,
 - cachexie,
 - "lésions de maladie respiratoire chronique", péricardite, périhépatite, aérosacculite,
 - ampoule du bréchet séreuse ou purulente : saisie totale,
 - hématome du bréchet : déclassement si discret, saisie totale s'il atteint les masses musculaires des pectoraux,
 - lésions cutanées infectées (cuisses et dos avec infiltrations étendues sous cutanées) : saisie totale,
 - viandes surmenées : animaux ayant souffert du transport, de la chaleur,
 - viandes fiévreuses : animaux malades : saisie totale,
 - viandes saigneuses, congestionnées : saisie totale,
 - abcès : saisie totale,
 - gros jabot avec rachitisme (ingluvite) : saisie totale,
 - fractures avec hématomes : saisie partielle.



ANNEXE 9 : règles de labellisation des découpes

• **Les carcasses destinées à la découpe** doivent être labellisables.

Toutefois, certains défauts peuvent être tolérés s'ils ne nuisent ni à la qualité bactériologique, ni à la présentation des pièces de découpe prélevées.

Sont découpées uniquement, les carcasses :

- ne présentant pas de nécrose, de diaphyse rouge des os ou d'ecchymoses,
- ne présentant pas de défaut altérant la peau lorsque les pièces de découpe sont présentées avec peau. Sont tolérées :
 - les brûlures sur la poitrine et les cuisses si elles ne dépassent pas 1 cm² chacune et 2 cm² au total,
 - les déchirures (peau fendue) si elles ne dépassent pas 1 cm de long au total.

• **Les pièces de découpe** prélevées doivent être conformes aux critères suivants :

- os : pas de fracture, pas de nécrose, pas de diaphyse rouge et pas d'ecchymoses
- sur la peau, le cas échéant, sont tolérées :
 - les brûlures si elles ne dépassent pas 1 cm² chacune et 2 cm² au total,
 - les déchirures (peau fendue) si elles ne dépassent pas 1 cm de long au total.



ANNEXE 10 : réglementation qualité-sécurité concernant les détaillants de découpes de volailles label présentées en « Vrac »

Afin d'assurer la **maîtrise sanitaire des produits labellisés jusqu'au consommateur**, le référentiel technique du Pintadeau, homologué par arrêté conjoint des Ministres de l'Agriculture et de la Pêche et de la Consommation, stipule les obligations élémentaires suivantes pour les détaillants de découpes de volailles label présentées en « Vrac » :

- le personnel est formé à l'hygiène ;
- dès réception, les produits sont stockés entre 0 et + 4°C ;
- dans le local de stockage, un emplacement particulier suffisamment éloigné des denrées non protégées est réservé pour les cartons de découpes label ;
- pour la vente, les morceaux sont présentés sur des plats exposés dans une vitrine dont la température est maintenue entre 0 et + 4°C ;
- les morceaux invendus ne sont pas remis dans leur carton mais stockés au froid sur leur plat de présentation enrobé d'un film de protection ; le lendemain, ces produits sont offerts en priorité à la vente avant les autres morceaux en réserve ;
- les cartons sont éliminés au fur et à mesure de l'écoulement des produits ;
- un soin particulier est accordé à la propreté et la désinfection du meuble réfrigéré, des plats et des ustensiles utilisés.

→ **Le respect des mesures décrites ci-dessus pourra être vérifié de façon inopinée par les Agents de Contrôle de l'organisme certificateur.**

Le présent document est remis aux détaillants de découpes de volailles label présentées en « Vrac »
par l'atelier responsable de la découpe

ANNEXE 11 : protocole de validation de la DLC
des pintadeaux (carcasses entières et pièces de découpe)
Proposition du CNEVA

• Prélèvements

Pièces entières

Prélèvements de :

- 5 peaux de cou sur lesquelles sont réalisées les analyses microbiologiques habituellement effectuées lors des auto-contrôles,
- 5 carcasses entières dans le conditionnement le plus répandu dans l'entreprise (produit nu ou sous film) utilisées pour la validation de la DLC.

Les prélèvements doivent être issus d'une même journée de production.

Découpes

Prélèvements de 10 pièces de découpe issues d'une même journée de production, toutes avec peau ou toutes sans peau :

- 5 pièces sur lesquelles sont réalisées les analyses microbiologiques habituellement effectuées lors des auto-contrôles,
- 5 pièces dans le conditionnement le plus répandu dans l'entreprise (produit nu ou sous film) utilisées pour la validation de la DLC.

• Protocole de conservation des produits

Les carcasses entières et les pièces de découpe sont conservées dans leur conditionnement :

- 2/3 du temps à + 4°C,
- 1/3 du temps à + 8°C.

• Analyses

Les analyses sont réalisées à DLC + 2 jours conformément aux exigences de la Section « Examen des référentiels » de la CNLC.

Les dénombrements concernent Pseudomonas et sont mis en œuvre conformément à la norme NF V 04-504 sur chaque échantillon (carcasse ou pièce de découpe) analysé individuellement.

• Interprétation des résultats

Elle est réalisée selon le plan à 3 classes de l'arrêté ministériel du 21.12.1979, avec les critères du standard pour m (= $5 \times 10^6/g$).



ANNEXE 12 : modèles d'étiquettes



 <p>Tel : 04 75 55 06 33 Fax : 04 75 55 06 55</p>		<h1>Bon à Tirer</h1>	
<p>CLIENT : SYNDICAT PINTADEAU N° DE DOSSIER : 030803/3 DATE : 18/09/2003</p>	<p>COULEURS :</p> <div style="text-align: center;">  QUADRI </div>	<p>Sans Modification <input type="checkbox"/> Avec Modification <input type="checkbox"/> Date : Signature :</p>	
<p><i>Pour impression : si quadri se caler sur ce BAT - si pantone se référer aux teintes pantone</i></p> <p> Ce BON A TIRER dégageant notre responsabilité doit être relu avec attention. Sans réponse sous un mois, les frais engagés seront facturés.</p>			

ANNEXE 12 : modèles d'étiquettes

