

ANNEXE 2

<p>CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « PRODUITS À BASE DE VIANDE DE VOLAILLE FERMIERE DE CHAIR »</p>
--

Avertissement

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

SOMMAIRE

1.	CHAMP D'APPLICATION	63
2.	DENOMINATION DU PRODUIT	63
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	63
3.1.	PRESENTATION DES PRODUITS	63
3.2.	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	63
3.3.	ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE.....	64
4.	TRACABILITE	64
5.	METHODE D'OBTENTION	64
5.1.	SCHEMA DE VIE	64
5.2.	ORGANISATION DES ATELIERS DE TRANSFORMATION	65
5.3.	MATIERE PREMIERE UTILISEE	65
5.4.	AUTRES INGREDIENTS UTILISES	65
5.5.	TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT.....	66
5.6.	QUALITE DES PRODUITS FINIS	66
5.7.	IDENTIFICATION DES PRODUITS	66
6.	ETIQUETAGE	66
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	66
	ANNEXES CRITERES MINIMAUX PAR PRODUIT	67
1.	VOLAILLES ENTIÈRES, DÉCOUPES DE VOLAILLE, MORCEAUX DE DÉCOUPE DE VOLAILLE, ABATS DE VOLAILLE, CUIITS (EXEMPLE : POULET RÔTI, CUISSES RÔTIES,...)	67
2.	FILET OU BLANC DE POULET / DINDE CUIT	68
3.	RÔTI CUIT DE VOLAILLE / RÔTI CUIT DE FILET DE VOLAILLE	69
4.	JAMBON DE POULET / JAMBON DE DINDE CUIT	70
	ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS	71

1. CHAMP D'APPLICATION

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

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

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

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

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

2. DÉNOMINATION DU PRODUIT

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. PRÉSENTATION DES PRODUITS

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

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

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

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

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

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

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

3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPÉRIEURE

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

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

4. TRACABILITÉ

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

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

5. MÉTHODE D'OBTENTION

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

5.1. SCHEMA DE VIE

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

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

5.2. ORGANISATION DES ATELIERS DE TRANSFORMATION

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

5.3. MATIÈRE PREMIÈRE UTILISÉE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C5	Croisements dédiés à la transformation	Dans le cas de produits à base de viande de volailles issues de croisements dédiés à la transformation, les volailles ne doivent pas être commercialisées entières et les mises en place doivent être spécifiques.
C6	Matière première viande de volaille	<ul style="list-style-type: none"> • La viande de volaille fraîche ou surgelée doit être labellisée qu'elle soit sous forme de carcasse, de découpe, de morceaux de découpe ou d'abats ; • <i>La nature des pièces utilisées est définie dans les fiches produits.</i>
C7	Raidissage des viandes	<p>Le raidissage des viandes réfrigérées à des fins technologiques est autorisé.</p> <p><i>Le délai nécessaire de raidissage et les températures minimum et maximum de raidissage, pour le maigre et pour le gras doivent être conformes à celles définies par le label rouge concerné.</i></p>
C8	Interdiction des viandes séparées mécaniquement (VSM)	L'utilisation de viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisée.
C9	Délai de mise en œuvre de la matière première	<ul style="list-style-type: none"> • Pour les viandes fraîches réfrigérées : 6 jours maximum après abattage • Pour les abats frais : 4 jours maximum après abattage • Pour les viandes et abats surgelés : 10 mois

5.4. AUTRES INGRÉDIENTS UTILISÉS

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

5.5. TRANSFORMATION ET CONDITIONNEMENT

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

5.6. QUALITÉ DES PRODUITS FINIS

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

5.7. IDENTIFICATION DES PRODUITS

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

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Mentions d'étiquetage	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ; • Le numéro d'homologation du label rouge ; • Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquetage ; • Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'Organisme de défense et de gestion (ODG).

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTROLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

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

ANNEXES CRITERES MINIMAUX PAR PRODUIT

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

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Matière première	Volailles fermières de chair entières, découpes ou morceaux de découpe de volailles fermières de chair, abats de volailles fermières de chair, frais ou surgelés.
C10	Autres ingrédients dont additifs	<ul style="list-style-type: none">- Eau,- Sel,- Condiments,- Sucres à la dose d'emploi maximale de 1 %,- Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes),- Conservateurs,- Antioxydants.
C12	Caractéristiques du produit fini	Le poids des ingrédients autres que la viande de volaille label rouge ne doit pas dépasser 15% du poids des matières premières mises en œuvre.

2. FILET OU BLANC DE POULET / DINDE CUIT

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
C6	Matière première	Filets de volaille fermière de chair, sans peau, frais ou surgelés.		
C10	Autres ingrédients dont additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Eau, bouillon, - Sel, - Condiments, - Sucres à une dose permettant d'avoir SST de 1 % maximum dans le produit fini, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - Vins, alcools, liqueurs, - Épaississant : carraghénane (E407), - Conservateurs, - Antioxydants, - Colorants : caramel ordinaire uniquement pour la coloration de surface. 		
C12	Caractéristiques du produit fini	Critères analytiques sur produit fini	PCL (%) mini	SST (%) maxi
		Blanc (ou filet) de poulet cuit	20	1
		Blanc (ou filet) de dinde cuit	21	1

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

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible												
C6	Matière première	<ul style="list-style-type: none"> - Rôti de volaille cuit : maigre de cuisse de volaille fermière désossée, parée, avec ou sans peau, frais ou surgelé. En cas de présence de peau, celle-ci doit se trouver impérativement en périphérie et à la dose de 10 % au maximum du produit fini avant cuisson. Cas particulier du rôti de dinde cuit : le nombre maximum de morceaux le constituant est de 4 par kilo. - Rôti de filet de volaille cuit : maigre de muscles provenant de la masse pectorale de volaille fermière parée, sans peau, frais ou surgelé. Cas particulier du rôti de filet de dinde cuit : le nombre maximum de morceaux le constituant est de 3 par kg. 												
C10	Autres ingrédients dont additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Eau, bouillon, - Sel, - Condiments, - Sucres à une dose permettant d'avoir SST de 1 % maximum dans le produit fini, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - Vins, alcools, liqueurs, - Épaississant : carraghénane (E407), - Conservateurs, - Antioxydants, - Colorants : caramel ordinaire uniquement pour la coloration de surface. 												
C12	Caractéristiques du produit fini	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Critères analytiques sur produit cuit</th> <th>HPD (%) mini</th> <th>PCL (%) mini</th> <th>SST (%) maxi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Rôti cuit de volaille</td> <td align="center">76</td> <td align="center">19</td> <td align="center">1</td> </tr> <tr> <td>Rôti cuit de filet de volaille</td> <td align="center">78</td> <td align="center">19</td> <td align="center">1</td> </tr> </tbody> </table>	Critères analytiques sur produit cuit	HPD (%) mini	PCL (%) mini	SST (%) maxi	Rôti cuit de volaille	76	19	1	Rôti cuit de filet de volaille	78	19	1
Critères analytiques sur produit cuit	HPD (%) mini	PCL (%) mini	SST (%) maxi											
Rôti cuit de volaille	76	19	1											
Rôti cuit de filet de volaille	78	19	1											

4. JAMBON DE POULET / JAMBON DE DINDE CUIT

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible						
C6	Matière première	Maigre de haut de cuisse ou de cuisse de dinde ou de poulet, désossés et parés, frais ou surgelé.						
C10	Autres ingrédients dont additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Eau, bouillon, - Sel, - Condiments, - Sucres à une dose permettant d'avoir SST de 1 % maximum dans le produit fini, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - Vins, alcools, liqueurs, - Épaississant : carraghénane (E407), - Conservateurs, - Antioxydants, - Colorants : caramel ordinaire uniquement pour la coloration de surface. 						
C12	Caractéristiques du produit fini	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Critères analytiques sur produit fini</th> <th>PCL (%) mini</th> <th>SST (%) maxi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jambon de dinde / poulet cuit</td> <td>19</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Critères analytiques sur produit fini	PCL (%) mini	SST (%) maxi	Jambon de dinde / poulet cuit	19	1
		Critères analytiques sur produit fini	PCL (%) mini	SST (%) maxi				
Jambon de dinde / poulet cuit	19	1						

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

CIDEF : Comité Interprofessionnel de la dinde française

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

HPD : Humidité du Produit Délipidé

SST : Sucres solubles totaux exprimés en glucose

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

$$\text{PCL en \%} = 100 \times (\% \text{ protéines} - \% \text{ collagène}) / (100 - \% \text{ lipides})$$