



NOTICE TECHNIQUE
DÉFINISSANT LES CRITÈRES MINIMAUX
À REMPLIR POUR L'OBTENTION D'UN LABEL ROUGE EN

« ŒUFS DE POULES ELEVEES EN PLEIN AIR »
« POULES FERMIERES ELEVEES EN PLEIN AIR/LIBERTE »

POULES PRESENTEES EN FRAIS, SURGELEES,
ENTIERES OU DECOUPES

Arrêté du 10 octobre 2012 – JORF du 18 octobre 2012

INAO

12, RUE HENRI ROL-TANGUY
TSA 30003
93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX - FRANCE
TEL. +33 (1) 73 30 38 99 / TELECOPIE : +33 (1) 73 30 38 04

www.inao.gouv.fr

SOMMAIRE

1 – INTRODUCTION	4
1.1- CHAMP D'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE	4
1.2- DEFINITION DU PRODUIT PRIS EN REFERENCE POUR L'ETABLISSEMENT DE LA NOTICE TECHNIQUE.....	4
1.3- POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE	5
1.3.1- <i>Caractéristiques qualitatives du produit</i>	5
1.3.2- <i>Caractéristiques d'image</i>	5
1.3.3- <i>Caractéristiques de présentation.....</i>	5
1.3.4- <i>Régularité.....</i>	5
2 – ABREVIATIONS ET DEFINITIONS	6
3 – CRITERES MINIMAUX A RESPECTER PAR LES CAHIERS DES CHARGES	7
A – CHAPITRES COMMUNS AUX DEUX PRODUCTIONS.....	7
3.1- TRAÇABILITE	7
3.2- SELECTION.....	7
3.3- MULTIPLICATION/ACCOUVAGE.....	8
3.4- ALIMENTATION.....	8
3.4.1- <i>Matières premières et aliments utilisés</i>	8
3.4.2- <i>Additifs</i>	8
3.5- ELEVAGE DES POULETTES	9
3.6- ELEVAGE DES POULES PONDEUSES	9
3.6.1- <i>Bâtiments.....</i>	10
3.6.2- <i>Les parcours.....</i>	11
3.6.3- <i>Gestion de l'environnement.....</i>	12
3.7- CONDITIONS SANITAIRES D'ELEVAGE.....	12
B – CHAPITRES SPECIFIQUES A LA PRODUCTION D'ŒUFS	13
3.8- DU RAMASSAGE DE L'ŒUF AU CENTRE D'EMBALLAGE	13
3.9 - GESTION DE LA TEMPERATURE DE CONSERVATION DES ŒUFS	13
3.10- CRITERES DE LABELLISATION	13
3.11- EMBALLAGE / TRANSPORT	14
3.12- DISTRIBUTION ET MISE EN MARCHE (QUEL QUE SOIT LE CIRCUIT DE DISTRIBUTION).....	14
C – CHAPITRES SPECIFIQUES AUX POULES FERMIERES ELEVEES EN PLEIN AIR /LIBERTE	15
3.13- ENLEVEMENT DE LA BANDE.....	15
3.14- RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR.....	15

3.15- ABATTAGE.....	15
3.15.1- Attente avant abattage.....	15
3.15.2- Abattage	15
3.15.3- Sélection et pesée des carcasses labellissables.....	16
3.15.4- Ressuage.....	17
3.16- CONDITIONNEMENT DES POULES ENTIERES.....	17
<i>Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement</i>	<i>18</i>
3.17- DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES	18
3.17.1- Critères particuliers à la découpe.....	18
3.17.2- Présentations possibles pour la découpe	19
3.17.3- Conditionnement et identification des découpes	19
3.18- SURGELATION.....	19
D – EXIGENCES MINIMALES DE CONTROLE.....	20
ANNEXE - DELAI D'APPLICATION.....	23

1 – INTRODUCTION

La notice technique « label » est d'application obligatoire pour tous les produits couverts par son champ d'application.

Elle a pour objet de définir les règles de production, les caractéristiques minimales, nécessaires mais non suffisantes, d'un produit label rouge ainsi que les exigences minimales de contrôle.

Les règles fixées dans la présente note s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visés ci-dessus.

Dans le cadre d'une demande de reconnaissance ou de modification de cahier des charges de label soumis à la présente notice technique, il convient de se reporter également au Guide du Demandeur de Label Rouge mis à disposition sur le site internet : www.inao.gouv.fr

1.1- CHAMP D'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE

Cette notice technique s'applique :

- aux œufs frais de catégorie A,
- aux poules, éviscérées sans abats (prêt à cuire), présentées sous forme de découpes, fraîches ou surgelées.

Seules pourront bénéficier du Label Rouge des poules fermières dont la production d'œufs est destinée à être labellisée.

Les poules surgelées peuvent entrer dans le champ d'un label, un même cahier des charges « poule » pouvant concerner à la fois des poules fraîches et des poules surgelées.

1.2- DEFINITION DU PRODUIT PRIS EN REFERENCE POUR L'ETABLISSEMENT DE LA NOTICE TECHNIQUE

Le produit de référence est conforme à la réglementation en vigueur ou aux usages loyaux et marchands de la profession. Il doit être représentatif du marché national et correspondre à un œuf et une poule dont les conditions de production et les caractéristiques devront permettre de l'identifier avec précision.

Chaque cahier des charges doit décrire le produit courant auquel se compare le produit ou le candidat label rouge, en fonction du marché cible pour la catégorie ou type de produit label ou candidat au label.

Pour l'œuf, le produit de référence :

- est un œuf issu de poule élevée en cage conformément à la réglementation communautaire,
- est un œuf à coquille rousse,
- ne doit pas être un œuf label déclassé,
- ne bénéficie d'aucun signe d'identification de la qualité et de l'origine tels que prévus à l'article L.640-2 du code rural, ni d'une démarche de certification des produits,
- pour les analyses sensorielles, l'œuf courant et l'œuf label rouge testés doivent être :
 - ✓ de même calibre
 - ✓ issus si possible de poules d'âges comparables
 - ✓ testés entre 7 et 10 jours après la date de ponte
 - ✓ de DDM comparables.

Pour la poule, le produit de référence :

- est une poule élevée en cage conformément à la réglementation communautaire,
- ne doit pas être une poule label déclassée,
- ne bénéficie d'aucun signe d'identification de la qualité et de l'origine tels que prévus à l'article L.640-2 du code rural, ni d'une démarche de certification des produits,
- est une poule de réforme,
- pour les analyses sensorielles, le produit courant et le produit Label Rouge testées doivent être si possible d'âges comparables et dans le dernier quart de leur vie.

1.3- POSITIONNEMENT DU PRODUIT LABEL ROUGE

Outre les critères de labellisation, les œufs et poules label se différencient par plusieurs caractéristiques :

1.3.1- Caractéristiques qualitatives du produit

Concernant les œufs :

La présentation des œufs doit répondre aux critères suivants :

- coquille et cuticule : propres, intactes, de forme normale ;
- jaune : visible au mirage sous forme d'ombre seulement, sans contour apparent ; lorsque l'on fait tourner l'œuf, légèrement mobile et revenant à une position centrale ;
- blanc : clair, translucide ;
- substances étrangères : non tolérées ;
- odeur étrangère : non tolérée.

Concernant les poules :

Avant cuisson, la présentation des produits doit être irréprochable : la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée.

Après cuisson, la chair des poules doit être ferme, goûteuse avec une bonne jutosité, et doit adhérer à l'os.

1.3.2- Caractéristiques d'image

L'image est un critère important en label rouge, et concerne en particulier :

- l'alimentation des poules, basée essentiellement sur les céréales,
- les conditions d'élevage des poules : espace disponible, élevage en plein air, types de bâtiments...,
- l'insertion des élevages dans leur environnement,
- le bien-être des poules à tous les stades de la production : élevage, transport et abattage des poules.

1.3.3- Caractéristiques de présentation

La présentation des produits est importante en Label Rouge, que ce soit au niveau de son aspect, de son emballage et de son mode de conservation.

1.3.4- Régularité

La qualité des œufs et des poules doit être régulière, tout en tenant compte des phénomènes de variation saisonnière.

Notamment si plusieurs croisements de poules sont utilisés, ils devront permettre d'obtenir des produits similaires.

2 – ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

Le cahier des charges doit contenir une liste des abréviations et définitions des termes nécessaires à sa compréhension. La liste ci-dessous est indicative et non exhaustive ; les définitions proposées peuvent être complétées, si nécessaire, pour les adapter au contexte du cahier des charges concerné.

Atelier avicole : Ensemble cohérent de moyens de production (bâtiment, matériel, cheptel) voué à la production de volailles de chair ou d'œufs de consommation. L'atelier avicole d'une exploitation regroupe tous les sites d'élevage de celle-ci

Auvent : Petit toit couvrant un espace à l'air libre constituant une zone de transition contiguë entre le bâtiment et le parcours afin d'améliorer le bien-être des animaux et de les protéger des intempéries.

Site d'élevage avicole : Implantation géographique d'un ou plusieurs bâtiments pour la production de volailles de chair ou d'œufs de consommation, séparés physiquement et correctement identifiés des autres sites d'élevage avicoles ou non avicoles

Vide sanitaire : Temps entre la fin du nettoyage/désinfection des bâtiments et du matériel, après l'enlèvement d'une bande, et la mise en élevage d'une autre bande dans le même bâtiment

3 – CRITERES MINIMAUX A RESPECTER PAR LES CAHIERS DES CHARGES

A – CHAPITRES COMMUNS AUX DEUX PRODUCTIONS

3.1- TRAÇABILITE

C1 Chaque cahier des charges doit décrire les mesures permettant d'assurer la traçabilité montante et descendante des informations à suivre dans un schéma ou tableau comportant :

- les modalités d'identification des produits aux différents stades ;
- les enregistrements associés (documents) permettant de retrouver les informations tracées. Le cahier des charges doit veiller à définir les informations enregistrées à chaque étape de l'élaboration du produit ;
- les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture, entre les diverses étapes. Les liens entre identifiants doivent apparaître clairement.

Toutes ces données sont archivées à chaque étape et l'ODG en assure la vérification. Chaque cahier des charges précise où ces données sont archivées et la durée d'archivage de ces documents.

Chaque cahier des charges définit les notions de lots, utilisées dans son schéma de traçabilité.

Les exigences suivantes, non limitatives, nécessairement déclinées dans un cahier des charges, doivent être impérativement respectées et valorisées avec pertinence auprès du consommateur.

Ces exigences minimales sont explicites (souche, mode d'élevage par exemple).

3.2- SELECTION

C2 La sélection (lignées, production de parentaux) doit permettre d'obtenir des souches rustiques, adaptées à l'élevage au sol et à l'extérieur et produisant des œufs spécifiques.

Les critères de sélection des souches de poules d'œufs label sont :

- la couleur et la résistance de la coquille,
- le poids de la poule qui doit être supérieur aux âges et stades physiologiques comparables au poids d'une poule standard,
- l'agressivité et tout ce qui peut contribuer à diminuer les phénomènes de picage

La prise en compte de ces critères de sélection ne doit pas affecter la proportion de jaune dans l'œuf.

La sélection doit assurer la stabilité ou l'amélioration dans le temps des caractéristiques des souches.

Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et le protocole d'essai défini dans le cahier des charges peuvent être utilisés dans un cahier des charges (une liste indicative des croisements de poules pondeuses actuellement reconnus figurent dans un document validé par le comité national et mis à disposition des opérateurs).

C3 Chaque cahier des charges indique les croisements utilisés et leurs spécificités, en précisant pour chacun des critères énoncés ci-dessus, les valeurs cibles correspondantes. Ces dernières doivent être différenciantes par rapport à un produit standard.

Le nombre et le type de croisements autorisés par cahier des charges sont à justifier par l'ODG en fonction des spécificités de son propre œuf label. **En tout état de cause, le nombre total de croisements autorisés pour un même label est limité à quatre.**

C4 Chaque cahier des charges décrit le protocole d'introduction de nouveaux croisements et de nouvelles lignées qui permettent de satisfaire les spécificités du label concerné. Les essais ne doivent pas représenter plus de 20 % du cheptel mis en production sous label.

3.3- MULTIPLICATION/ACCOUVAGE

C5 Les poussins fournis à l'éleveur doivent être conformes à ce qui est défini dans le cahier des charges.

3.4- ALIMENTATION

3.4.1- Matières premières et aliments utilisés

C6 Chaque cahier des charges comportera un plan d'alimentation détaillé aux différents stades de l'animal :

- poulette démarrage,
- poulette croissance,
- poulette pré-ponte,
- pondeuse début de ponte,
- pondeuse.

Le plan d'alimentation précisera la liste des matières premières et fourchettes d'incorporation des principales matières premières qui précisent les minima et maxima de chaque ingrédient. Les documents de référence sont à préciser.

La composition de l'alimentation à tous les stades de la vie de l'animal étant un des facteurs clé de la qualité de l'œuf et de sa régularité, ce plan d'alimentation devra être précis et complété des éléments qui expliquent en quoi il permet d'aboutir aux spécificités de l'œuf (et notamment la couleur) du label considéré.

Des apports alimentaires proches des recommandations nutritionnelles sont à prendre en compte. Ils permettent en effet, de minimiser les rejets d'azote, phosphore et oligo-éléments (Cu et Zn).

Alimentation des poulettes

C7 L'alimentation ne doit pas comporter de matière première d'origine animale (y compris de poissons), à l'exception des coquilles d'huître.

L'alimentation des poulettes doit contenir au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales en poids de la formule. Ces sous-produits ne doivent pas représenter plus de 15 % de l'ensemble céréales et sous produits de céréales.

Alimentation des poules pondeuses

C8 Dès l'entrée en atelier de ponte, l'alimentation est composée d'au moins 50 % de céréales et de sous-produits de céréales (dont un maximum de 15 % de sous produits de céréales) ; elle ne comporte pas de matière première d'origine animale (y compris de poissons), à l'exception des coquilles d'huître, ni colorants de synthèse.

C9 La communication sur une alimentation des poules pondeuses contenant des céréales n'est autorisée que si elles constituent au moins 60 % en poids des formules de ponte. Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.

Toutefois, lorsqu'il est fait mention de céréales spécifiques, des taux d'incorporation minimum sont requis :

- si la mention ne concerne qu'une céréale donnée, celle-ci doit être présente au minimum à 30 % en poids de la formule,
- si la mention concerne plusieurs céréales différentes, chacune doit être présente à un taux minimum de 5 % en poids de la formule.

3.4.2- Additifs

C10 Parmi les matières colorantes, seuls les pigments produits par extraction de plantes peuvent être utilisés.

3.5- ELEVAGE DES POULETTES

C11 Les conditions d'élevage des poulettes doivent être les plus similaires possibles entre les différents stades. En effet, le démarrage d'une ponte de qualité est en grande partie lié à la facilitation de l'adaptation des poulettes à de nouvelles conditions d'élevage.

Chaque cahier des charges décrit les conditions d'élevage avant transfert, et décrit les moyens mis en œuvre pour limiter le stress au cours du transfert.

C12 Les installations pour les poulettes doivent comporter des perchoirs (à décrire dans le cahier des charges) dès l'âge de 4 semaines. Ceux-ci permettent de satisfaire l'instinct des poulettes et de faciliter ultérieurement leur adaptation dans les installations de ponte (s'habituer aux nids).

C13 Les systèmes d'alimentation et d'abreuvement sont à décrire dans les différentes installations où séjournent les animaux, de la poulette à la pondeuse. Le cahier des charges démontre comment le stress des poulettes est limité quand il y a différents systèmes d'abreuvement et notamment dans le cas de changement de bâtiments.

Afin d'assurer l'homogénéité des lots, les bâtiments obscurs complétés d'un programme lumineux peuvent être utilisés. Tout ceci est à décrire.

La caractérisation des poulettes cédées aux installations destinées aux pondeuses est à décrire.

C14 L'âge au transfert est défini par un poids minimum que la poulette doit avoir atteint. Cet âge au transfert (et ce poids) est lié au croisement terminal utilisé. Les conditions d'acceptation et de refus des poulettes vers le stade de pondeuse sont à définir

Les poulettes sont élevées depuis la naissance au sol, sur litière et en bande d'âge unique.

C15 L'élevage des poulettes est réalisé avec une densité inférieure ou égale à 14 poulettes par m² à partir de 56 jours.

3.6- ELEVAGE DES POULES PONDEUSES

C16 Dès le transfert, la densité maximale de peuplement dans le bâtiment est inférieure ou égale à 9 poules par m² de surface utilisable.

C17 A l'intérieur du bâtiment d'élevage, les poules pondeuses sont élevées au sol (absence d'étage).

C18 La surface utilisable du bâtiment est complétée de la manière suivante :

- Elle correspond à la surface des salles d'élevage diminuée des m² rendus inutilisables par les installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs.
- La surface des auvents n'est pas prise en compte pour le calcul de la surface utilisable.

C19 Les mangeoires longitudinales doivent offrir au moins 10 cm de longueur par poule, et les mangeoires circulaires au moins 4 cm de longueur par poule.

C20 Les abreuvoirs continus doivent offrir au moins 2,5 cm de longueur par poule, et les abreuvoirs circulaires au moins 1 cm de longueur par poule.

C21 En cas d'utilisation de pipettes ou de coupes, au moins une pipette ou une coupe est prévue pour dix poules. Dans le cas d'abreuvoirs à raccords, deux pipettes ou deux coupes au moins doivent se trouver à portée de chaque poule.

3.6.1- Bâtiments

3.6.1.1- Spécificités des élevages

C22 Lorsqu'une exploitation réalise une production d'œufs label, il ne peut y avoir d'autres productions d'œufs dans cette exploitation agricole.

C23 Il est souhaitable que la production d'œufs label soit effectuée dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage de volailles sous signe officiel de qualité.

A défaut d'une spécialisation de l'exploitation pour une production avicole sous signe officiel de qualité, le cahier des charges doit décrire les éléments permettant de réduire au maximum les risques sanitaires qui pourraient résulter de la cohabitation des deux types d'élevage sur la même exploitation. Dans tous les cas le dossier doit décrire comment est organisée la séparation des aliments destinés aux différents types d'animaux présents sur l'exploitation.

C24 En particulier, le cahier des charges devra préciser que le stockage ainsi que les circuits de distribution des aliments destinés aux poules pondeuses d'œufs label doivent être séparés physiquement des lieux de stockage et des circuits de distribution des aliments destinés aux autres types de volailles présentes sur l'exploitation. Le cahier des charges décrira également les modalités de vérification documentaire des aliments volailles livrés sur l'exploitation et distribués aux animaux.

En outre, le plan de contrôle précise les dispositions spécifiques relatives aux contrôles de ces élevages au statut particulier.

3.6.1.2- Conception des bâtiments

C25 Tout bâtiment d'élevage doit être recouvert d'une isolation suffisante, en fonction des caractéristiques climatiques du lieu où est situé l'élevage. Il doit permettre d'éviter les condensations et fournir un éclairage naturel suffisant de l'intérieur du bâtiment. L'éclairage naturel est complété par un éclairage artificiel suivant un programme qui dépend de la saison et de la souche. Il est annexé au cahier des charges. D'une manière générale, une période de repos nocturne en continu sans lumière artificielle d'au moins 8 h doit être respectée.

Dans tous les cas, le bâtiment doit comporter un auvent muni d'une gouttière afin de protéger des intempéries la sortie des poules par les trappes. Un aménagement doit être prévu sous l'auvent afin de préserver la propreté du bâtiment (trottoir, caillebotis, gravier, ...).

Le cahier des charges doit définir les principaux types de bâtiments utilisables, les caractéristiques qui permettent notamment de satisfaire aux exigences de la présente notice, notamment en matière de maîtrise des risques sanitaires (facilité d'entretien et de nettoyage/désinfection), ainsi que les règles d'implantation et d'aménagement des locaux. Ces diverses règles doivent être telles qu'elles favorisent la sortie des poules sur les parcours (orientation par rapport au vent, ensoleillement des sorties de bâtiments, par exemple).

C26 Le nombre de poules est limité à 6 000 par bâtiment et 12 000 par exploitation.

C27 Dans le cas de l'implantation de plusieurs bâtiments d'élevage, une distance minimale de 30 m entre bâtiments destinés à la production d'œufs Label Rouge doit être respectée. Cette disposition ne s'applique pas aux bâtiments abritant des poules pondeuses destinés à la production d'œufs Label Rouge à la date d'homologation de la notice technique. Toute nouvelle construction ou aménagement devra respecter cette disposition.

3.6.1.3- La gestion des nids

3.6.1.3.1-L'utilisation de la paille dans les nids individuels

C28 L'utilisation de paille dans les nids nécessite que les cahiers des charges décrivent les points à maîtriser pour la paille et les méthodes de maîtrise correspondantes de la qualité sanitaire des œufs. Ces points à maîtriser portent au minimum sur les exigences précisées ci-après.

- La paille est renouvelée par des apports quotidiens de paille.
- Elle est de plus entièrement renouvelée selon une fréquence à définir et d'au moins une fois toutes les 2 semaines.
- La paille est maintenue en quantité suffisante dans les nids.
- La paille utilisée doit être sèche. Elle est stockée en bâtiments secs et aérés.
- Le cahier des charges décrit la manière dont les élevages gèrent la propreté de la paille dans les nids.
- L'épaisseur de paille doit être de 5 cm au minimum sur toute la surface du nid

3.6.1.3.2-Nids individuels ou collectifs

C29 Le cahier des charges décrit la manière dont les élevages gèrent la propreté des nids. L'absence de souillure et d'humidité est exigée.

C30 Les poules ne doivent pas séjourner dans les nids la nuit.

C31 La fréquence du nettoyage complet des nids est à définir dans chaque cahier des charges.

3.6.1.4- Bien-être animal

C32 Les poules doivent disposer de perchoirs appropriés, sans arête acérée et offrant au moins 15 cm par poule. Les perchoirs ne sont pas installés au dessus de la litière (sauf s'il y a de la paille), et la distance horizontale entre perchoirs est d'au moins 30 centimètres et entre le perchoir et le mur d'au moins 20 centimètres.

C33 Les bâtiments doivent être équipés d'au moins un nid pour 7 poules. Lorsque des nids collectifs sont utilisés, une superficie d'au moins 1 m² doit être prévue pour un maximum de 120 poules.

C34 Un tiers au moins de la surface du bâtiment est recouvert d'une litière telle que paille, copeaux, sable ou tourbe. La surface du bâtiment, au dessus de laquelle les poules peuvent se percher, est destinée à la récolte des déjections.

C35 L'élevage doit être géré de manière à éviter le recours aux lunettes. En cas de nécessité, celles-ci doivent faire l'objet d'une prescription vétérinaire.

C36 La ventilation doit être statique (interdiction des ventilateurs ou des extracteurs) et permettre notamment que l'atmosphère au niveau des poules ne soit pas chargée en ammoniac.

C37 La litière doit être sèche et non croûteuse.

3.6.2- Les parcours

C38 L'accès au parcours doit être facilité par une largeur maximum utile du bâtiment (distance des nids aux trappes) de 10 mètres, des trappes d'une longueur de 1 mètre linéaire pour 250 poules et d'une hauteur de 0,35 m minimum d'ouverture utile.

La majeure partie du parcours doit être directement accessible devant les trappes et les trappes placées de chaque coté du bâtiment en cas de nids centraux.

Le parcours doit être organisé pour favoriser la sortie et le séjour des poules à l'extérieur des bâtiments : il est recouvert en majeure partie de végétation (parcours herbeux, par exemple) ; des arbres en nombre suffisant doivent y être plantés. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 10 mai 2005, le parcours doit avoir une taille face aux trappes de sortie, en longueur et en largeur d'au minimum 1 fois et demie la longueur du bâtiment existant.

Un tiers de ce parcours au maximum peut être consacré à la repousse.

C39 Les poules doivent avoir accès au parcours au plus tard à 25 semaines (175 jours), au plus tard à 11 heures le matin et jusqu'au crépuscule.

C40 La surface du parcours est au moins égale à 5 m²/poule.

C41 Dans tous les cas, l'accès au parcours et son aménagement sont à décrire.

3.6.3- Gestion de l'environnement

C42 L'insertion des bâtiments dans leur environnement (couleur, plantations, par exemple) est à décrire. Une liste à jour des types de bâtiments autorisés, avec leurs principales caractéristiques, doit être disponible ; une copie de cette liste peut être demandée à tout moment.

3.7- CONDITIONS SANITAIRES D'ELEVAGE.

C43 Les cahiers des charges devront préciser que l'adhésion à la charte sanitaire des opérateurs habilités est obligatoire. Tous les opérateurs doivent respecter cette charte.

Nettoyage et désinfection

C44 Le vide sanitaire de chaque bâtiment dure 14 jours minimum après désinfection, avec un écart minimum de 21 jours entre la mise en place de deux bandes de poules. Les parcours sont laissés vides et entretenus (façon culturale et semis) durant l'arrêt de la production.

C45 Lorsque les bâtiments du site d'élevage sont situés à moins de 30 mètres entre pignons, un vide sanitaire total d'au moins 14 jours sera appliqué sur le site.

Traitements

C46 Toute distribution systématique de médicaments est interdite. Cependant, les interventions doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux. On préférera les produits qui n'entraînent pas de résidus chez la poule et dans l'œuf.

B – CHAPITRES SPECIFIQUES A LA PRODUCTION D'ŒUFS

3.8- DU RAMASSAGE DE L'ŒUF AU CENTRE D'EMBALLAGE

C47 Le ramassage des œufs se fait manuellement, soit dans les nids, soit après leur évacuation directe des nids jusqu'à une table de tri.

C48 Le personnel devra avoir suivi une formation à l'hygiène. Un tri manuel individuel des œufs est effectué avant mise sur alvéole permettant d'écarter visuellement les défauts majeurs (œufs sales, œufs à coquille fragile,...).

C49 La fréquence de ramassage des œufs dans le bâtiment d'élevage est d'au moins 2 fois par jour (au minimum une fois par jour les dimanches et jours fériés), ce qui doit permettre de ramasser plus de 90 % des œufs pondus le jour.

C50 Les œufs pondus hors des nids ne sont pas labellisables. Le suivi de ces œufs est à décrire.

C51 Le transfert de l'élevage au centre d'emballage doit être spécifique aux œufs sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou plein air sous démarche de certification de conformité (CCP). Dans le cas où des œufs sous plusieurs signes de qualité sont transportés dans le même véhicule, les procédures de traçabilité précises sur le transport des œufs label sont à décrire.

C52 La durée de la tournée de collecte des œufs doit être inférieure à 6 heures (entre le départ et le retour au centre d'emballage) ou le rayon de collecte inférieur à 200 km. Il faut enregistrer les heures de départ et d'arrivée au centre d'emballage.

3.9 - GESTION DE LA TEMPERATURE DE CONSERVATION DES ŒUFS

C53 Afin d'éviter notamment les chocs thermiques, les œufs sont maintenus à température maîtrisée et régulière. Elle est contrôlée le plus tôt possible après la ponte et jusqu'à la mise en rayon des œufs. Leur transport doit être réalisé dans des véhicules isothermes et permettant le respect d'une température inférieure ou égale à 20°C.

C54 Le cahier des charges doit décrire les conditions de conservation des œufs à chacune des étapes.

3.10- CRITERES DE LABELLISATION

C55 Chaque cahier des charges précise en le justifiant l'âge maximum des poules produisant des œufs labellisables. Cette justification doit notamment expliciter comment les différents critères de qualité définis dans le cahier des charges sont atteints. Dans tous les cas cet âge ne peut dépasser 72 semaines.

C56 Les œufs sont labellisables au plus tôt une semaine après l'accès des poules au parcours.

C57 Les œufs labellisables doivent correspondre (quelle que soit l'âge de la poule) aux caractéristiques minimales suivantes :

- Poids minimum : 48 grammes.
- Unités Haugh : 70 minimum (à mesurer à réception au centre d'emballage).
- Seuls les œufs de catégorie A sont labellisables.
- La fraîcheur à la sortie du centre d'emballage est assurée par le respect d'exigences de l'œuf "extra frais" ou par l'apposition de la date de ponte. Ces exigences sont à décrire.

- La coquille doit être intègre sans micro - fêlures. Les moyens de maîtrise sont à décrire.
- Couleur du jaune : le cahier des charges décrit la coloration attendue du jaune.
- Les œufs pondus hors des nids ne sont pas labellissables.

3.11- EMBALLAGE / TRANSPORT

C58 Le centre d'emballage des œufs est spécifique aux œufs sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou plein air sous démarche de certification de conformité (CCP)(seuls ces œufs peuvent y être traités). Néanmoins dans le cadre du démarrage d'une production d'œufs sous label (nouveau cahier des charges), la mise en place d'un centre d'emballage spécifique aux œufs sous signe de qualité peut être réalisée dans un délai de 2 ans (à compter de la date de parution au Journal Officiel de l'arrêté d'homologation). Avant l'achèvement de ce délai, l'ODG doit informer l'INAO de l'état d'avancement de cette mise en place.

Dans tous les cas le cahier des charges précise pour cette étape, les éléments qui permettent de garantir la traçabilité des œufs label. Les œufs doivent arriver au centre d'emballage dans des emballages spécifiques identifiés clairement (comme par exemple une couleur spécifique réservée aux œufs label). Le transfert entre centres d'emballage n'est pas autorisé, sauf pour les œufs conditionnés dans leur emballage définitif (aucun reconditionnement possible).

C59 Des mesures strictes de traçabilité (comptabilité matière, ...) doivent être décrites dans le cahier des charges. Le lien qui permet de passer d'un numéro d'identification à l'autre est à décrire.

La traçabilité doit être assurée depuis l'origine des poulettes jusqu'à la mise en vente des œufs en magasin. Un système d'identification et une comptabilité matière des œufs doit être mis en place, permettant de remonter toutes les étapes de la production.

Sur la coquille de chaque œuf (vendu en boîtes ou en vrac), il doit être inscrit :

- une date permettant de remonter au jour de ponte,

Sur la coquille des œufs destinés à la vente en vrac, il doit en plus être inscrit :

- un signe distinctif permettant d'identifier l'œuf label.

3.12- DISTRIBUTION ET MISE EN MARCHÉ (QUEL QUE SOIT LE CIRCUIT DE DISTRIBUTION)

C60 Le cahier des charges doit décrire la façon dont sont maintenues les caractéristiques qualitatives de l'œuf label (procédures et instructions de travail, formation des opérateurs, suivi des températures...)

C61 Les œufs label doivent être présentés séparément des œufs non label, de manière à ce que qu'il ne puisse pas y avoir de mélange entre les œufs label et les œufs non label. Ceci est à décrire dans le cahier des charges.

C62 Le chargement des linéaires doit être tel qu'il ne puisse pas y avoir confusion avec des œufs non label, ni altération de l'emballage et dégradation de la qualité des produits.

C63 Les produits dont les emballages sont altérés doivent être retirés de la vente.

La présentation doit être valorisante pour le produit.

C – CHAPITRES SPECIFIQUES AUX POULES FERMIERES ELEVEES EN PLEIN AIR /LIBERTE

C64 L'alimentation des poules destinées à être commercialisées comme « poules fermières label rouge » doit être composée d'au moins 65 % de céréales et de sous-produits de céréales (dont un maximum de 15 % de sous-produits de céréales).

3.13- ENLEVEMENT DE LA BANDE

C65 Les poules sous label doivent être abattues au plus tard à l'âge maximal de 72 semaines d'âge, sans dérogation. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de naissance et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.

C66 Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant enlèvement.

3.14- RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

C67 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.

3.15- ABATTAGE

3.15.1- Attente avant abattage

C68 Le cahier des charges doit préciser les conditions qui permettent de protéger les poules des intempéries et températures excessives.

C69 Afin de donner un temps de récupération aux poules suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage. En outre, le cahier des charges doit définir le délai maximum d'attente entre l'enlèvement des poules et leur abattage. En aucun cas, ce délai doit dépasser 12 heures à partir du départ de l'élevage.

C70 Les lots doivent être séparés physiquement sur les quais. Le cahier des charges doit préciser de manière explicite les modalités de cette séparation.

3.15.2- Abattage

C71 Les poules labellisables doivent être abattues avant des poules non label.

Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

C72 Le cahier des charges doit préciser les conditions d'accrochage et d'anesthésie mises en œuvre pour limiter le stress des animaux.

C73

➤ Saignée la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie. Le cahier des charges précisera la durée minimale entre anesthésie et saignée ainsi que la durée minimale de la saignée en fonction des caractéristiques de l'anesthésie. La durée de saignée ne peut être inférieure à 1 minute pour toutes les poules.

➤ La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).

➤ Plumage à l'eau : Echaudage suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison.

Le cahier des charges devra décrire la température et la durée de l'échaudage, facteurs ayant une importance sur la présentation de la poule, l'efficacité de l'arrachage des plumes et l'absence d'érosion cutanée.

Le plumage à sec est également autorisé.

➤ Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

➤ Pour les poules vendues prêtes à cuire : éviscération complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.

Dans le cas d'abattages rituels pour lesquels certains des critères précédents ne pourraient être appliqués, les conditions suivantes devront être respectées :

➤ Le procédé d'abattage rituel doit être décrit dans le cahier des charges en précisant les points de maîtrise et les valeurs de référence.

➤ La mise en œuvre doit préserver la qualité du produit, tant sur le plan sensoriel que sur le plan bactériologique.

➤ Les produits destinés aux marchés rituels doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

3.15.3- Sélection et pesée des carcasses labellisables

C74 Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet :

- après plumaison et éviscération,
- avant entrée en ressuage,
- au moment du conditionnement.

C75 Les carcasses de poules sous label peuvent être présentées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.

Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- La couleur de la poule doit être conforme à celle définie dans le cahier des charges.
- Poids minimum en éviscéré sans abats : 950 g.
- Aspect :
 - Pour les pièces entières : carcasses de classe A ;
 - Pour les découpes : leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A ;

Le bridage des poules éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

3.15.4- Ressuage

C76

- L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la poule.
- Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
- La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.
- Durée minimale de ressuage à définir dans chaque cahier des charges et adaptée à la fois au type d'animal et au système de réfrigération.
- Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

C77

- La réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.

3.16- CONDITIONNEMENT DES POULES ENTIERES

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

C78 Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification.

Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, chaque cahier des charges doit décrire les procédures qui permettent la traçabilité des produits jusqu'au consommateur.

C79 La DLC concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit. La DLC maximale (jours d'abattage non compris) des poules est de :

- Poule entière nue sous film : 11 jours.
- Poule entière sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours.

C80

Formes de Présentation :

- Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses.

Modes de conditionnement :

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

Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.

Cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée dans les conditions ci-dessous.

Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les poules après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.

C81 Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilités.

Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.

Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot considéré :

- soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition.
- soit l'indication de la date limite de consommation, fournie par l'abattoir avant expédition.

3.17- DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

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

C82 Les découpes de poules à destination des consommateurs sont autorisées.

3.17.1- Critères particuliers à la découpe

C83 L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des poules label de celle des autres poules, ainsi que les opérations de découpe de lots de poules label différents.

C84 Le cahier des charges doit fixer les dispositions particulières permettant d'assurer la séparation des opérations de découpe de différents lots.

C85 Les éléments minimaux suivants doivent être respectés :

- Température dans la salle de découpe : inférieure ou égale à 10°C.
- Délai minimum de 6 heures avant la découpe, à partir de l'entrée en ressuage.
- Délai maximum de 72 heures entre l'abattage et la mise en découpe.
- La découpe automatisée est autorisée si les poules sont réparties par calibre de poids.

Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée à condition que les poules soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le processus de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.

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

3.17.2- Présentations possibles pour la découpe

C86 L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être :

- ✓ exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ;
- ✓ exemptes de toute odeur étrangère ;
- ✓ exemptes de taches visibles de sang.

3.17.3- Conditionnement et identification des découpes

C87 Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.

Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, chaque cahier des charges doit décrire les procédures qui permettent la traçabilité des produits jusqu'au consommateur.

C88 La DLC concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit. La DLC maximale (jour d'abattage non compris) des pièces découpées est :

- Découpe nue ou sous film : 11 jours
- Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours

3.18- SURGELATION

C89 La surgélation des poules Label rouge est autorisée, pas la congélation.

C90 L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des poules label de celles des autres poules.

C91

- Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : 24h (jour N pour jour N+1).
- Les poules sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre - 35°C et - 40°C. Il doit permettre d'atteindre une température à cœur de - 18°C dans un délai maximum :

Type de produit surgelé	Délai maximum pour atteindre - 18°C
Poules entières	6 h
Découpes de poules	1,5 h

- La surgélation est réalisée :
 - par air pulsé pour les poules entières ;
 - selon un process à décrire dans le cahier des charges pour les découpes.
- La DLUO maximale après surgélation est de 12 mois.

C92 Outre les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, les poules commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette :

- la dénomination de vente complétée par la mention « surgelé »
- les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C93 Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

D – EXIGENCES MINIMALES DE CONTROLE

En application de l'article R.641-2 du Code rural, le tableau ci-après présente les exigences minimales qui doivent obligatoirement être prises en considération par l'organisme certificateur lors de l'établissement du plan de contrôle du label considéré.

Il est important de noter que ces exigences minimales de contrôle **ne constituent pas un plan de contrôle-type**, mais sont à considérer comme étant des minima pouvant être complétés sur le fondement, notamment, d'une analyse de risque catégorielle.

En effet, les fréquences minimales de contrôle **externe** figurant dans ce tableau constituent les **planchers** pour toutes les catégories d'opérateurs et s'appliquent aux opérateurs et catégories d'opérateurs ne présentant pas un risque élevé de non-respect du cahier des charges et à tous les labels.

Les projets de plan de contrôle **doivent** comporter des fréquences **plus élevées** :

- pour les catégories d'opérateurs présentant dans leur ensemble un **niveau élevé de risque de non respect du cahier des charges**. Cette augmentation, calculée sur l'année civile, sera déterminée par chaque organisme certificateur sur la base d'une **analyse de risque catégorielle effectuée en concertation avec l'ODG concerné**. Le nombre de contrôles supplémentaires (par rapport au plancher) ainsi défini pourra être réparti **uniquement sur certains opérateurs** si les conclusions de l'analyse de risque **individuelle** l'imposent ;
- selon le contenu de chaque cahier des charges de label, notamment en fonction des principaux points à contrôler désignés comme tels par l'ODG.

Les éventuelles fréquences minimales de contrôle interne figurant dans une notice technique viennent toujours **s'ajouter** aux fréquences minimales et aux fréquences supplémentaires de contrôle externe. Toutefois, lorsque l'OC juge qu'il doit y avoir **fongibilité de tout ou partie des contrôles internes dans les contrôles externes**, il doit le justifier de manière objective en prenant l'avis de l'ODG.

Organisation de planification et de suivi technique	
Actions de maîtrise et contrôle interne par l'ODG	Contrôle externe par l'organisme certificateur
1 contrôle /an sauf si réception et examen régulier des informations par l'ODG	2 contrôle / an ou 1 contrôle / an si l'organisme est sous système qualité certifié ou si réception et examen réguliers des informations par l'OC
Sélection	
Actions de maîtrise et contrôle interne par l'ODG	Contrôle externe par l'organisme certificateur
	1 audit tous les 3 ans
Couvoirs (le couvoir correspond aux sites regroupant le lieu d'éclosion, d'élevage des reproducteurs et la structure administrative)	
Actions de maîtrise et contrôle interne par l'ODG	Contrôle externe par l'organisme certificateur
1 contrôle sur le site d'éclosion tous les 2 ans	1 audit par an
Fabricants d'aliments industriels	
Actions de maîtrise et contrôle interne par l'ODG	Contrôle externe par l'organisme certificateur
Référencement des formules et 1 contrôle par an et par site de fabrication des formules « au fil de l'eau »	1 audit par an et par site de fabrication si non certifié selon le Guide de bonne pratique Fabricant d'aliment Snia-Coop de France NA et 1 contrôle par an et par site de fabrication des journaux de dosage conformément à la doctrine du CAC
Fabricants d'aliments à la ferme	
Actions de maîtrise et contrôle interne par l'ODG	Actions de maîtrise et contrôle interne par l'ODG
1 contrôle par an par élevage	Contrôle de 25 % des élevages par an
Elevage de poulettes – Domaine concernant les éleveurs	
Actions de maîtrise et contrôle interne par l'ODG	Contrôle externe par l'organisme certificateur
1 contrôle par bande non contrôlée en contrôle externe	1 contrôle par an

Elevage de pondeuses – Domaine concernant les éleveurs	
Actions de maîtrise et contrôle interne par l'ODG	Contrôle externe par l'organisme certificateur
1 contrôle par an	1 contrôle par an
Centre d'emballage - OEUFS	
Actions de maîtrise et contrôle interne par l'ODG	Contrôle externe par l'organisme certificateur
1 contrôle par an et par site	1 audit par an et 1 contrôle par an par site Contrôle de produits dans 4 points de vente par an, par centre d'emballage et par cahier des charges
Abattoirs, ateliers de découpe et de conditionnement - POULES	
Actions de maîtrise et contrôle interne par l'ODG	Contrôle externe par l'organisme certificateur
1 contrôle par an et par site	4 contrôles par an conformément au règlement CE sur modes d'élevage volailles Contrôle de produits dans 4 points de vente par an, par abattoir et par cahier des charges
Ateliers de surgélation – POULES	
Actions de maîtrise et contrôle interne par l'ODG	Contrôle externe par l'organisme certificateur
	1 contrôle par an par site

ANNEXE - DELAI D'APPLICATION

La mise en conformité des cahiers des charges avec la présente notice devra être effective au 31 décembre 2013.