Organisme de Défense et de Gestion : **GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT**
Espace Keraïa – 18, rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE
« POULET JAUNE FERMIER ENTIER ET DECOUPE FRAIS ET SURGELE »
Homologation n°LA/08/01

Caractéristiques certifiées :
- Fermier - élevé en plein air ;
- Durée d'élevage : 81 jours minimum ;
- Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux, et vitamines, dont 75 % de céréales et issues de céréales.

REGLES TYPOGRAPHIQUES :

- les critères identiques à ceux de la notice technique apparaissent en caractères non gras et sont précédés d'un numéro de critère C1, C2 ….
- les exigences supplémentaires propres à chaque cahier des charges et ne figurant pas dans la notice technique sont précédées d'un numéro d'exigence E1, E2…
- **les critères** présentant des différences par rapport aux critères minimaux fixés dans la notice technique figurent **en caractères gras soulignés**.

Rédaction et visa	Vérification, validation et visa
Le Responsable qualité du Groupement des FERMIERS D'ARGOAT Stéphane NEAULEAU	La Présidente du Groupement des FERMIERS D'ARGOAT Josiane GUYADER

Indice de révision	Objet / modification	Date de validation
0	Création	27/04/1999
1	Modifications après examen par la CNLC (Réunion du 09/12/1999)	03/02/2000
2	Modifications après examen par la CNLC (Réunion du 09/09/2000)	06/02/2001
3	Mise en conformité après remarques de la CNLC (courrier du 26/03/01 et du 10/04/01)	11/06/2001
4	Mise en conformité après remarques de la CNLC (courrier du 19/07/01, 21/08/01 et du 29/11/01)	25/01/02
5	Mise en conformité avec la notice technique du 10/02/2009, intégration de la découpe manuelle assistée des filets + modifications des dates limites de consommation + augmentation durée transport + rôtisserie + extension au frais + abattage hallal	31/03/2009
6	Mise en conformité après remarques de l'INAO du 3/06/09, suppression rôtisserie	11/06/2009

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition

SOMMAIRE

1 TRONC COMMUN 3

1.1 GROUPEMENT DEMANDEUR 3
1.2 NOM DU LABEL ROUGE 3
1.3 DESCRIPTION DU PRODUIT 3
1.4 TRACABILITE 4
1.5 METHODE D'OBTENTION 6
1.5.1 SELECTION 9
1.5.2 MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 10
1.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme) 11
1.5.4 ELEVAGE 13
1.5.5 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR 20
1.5.6 ABATTAGE 21
1.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES 24
1.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES 26
1.5.9 SURGELATION 28
1.6 ETIQUETAGE 28
1.7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 30

2 FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL CONSIDERE 32

2.1 GROUPEMENT DEMANDEUR 32
2.2 NOM DU LABEL ROUGE 32
2.3 DESCRIPTION DU PRODUIT 32
2.3.1 Présentation du produit 32
2.3.2 Comparaison avec le produit courant 33
2.4 TRACABILITE 36
2.5 METHODE D'OBTENTION 36
2.5.1 SELECTION 36
2.5.2 MULTIPLICATION / ACCOUVAGE 36
2.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (industrielle et à la ferme) 37
2.5.4 ELEVAGE 43
2.5.5 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR 44
2.5.6 ABATTAGE 44
2.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES 44
2.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES 44
2.5.9 SURGELATION 44
2.6 ETIQUETAGE 45
2.7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION 46

1 TRONC COMMUN

1.1 GROUPEMENT DEMANDEUR

GROUPEMENT DES FERMIERS D'ARGOAT
Espace Keraïa – 18 rue du Sabot – 22440 PLOUFRAGAN
Tél. : 02.96.76.58.65 – Fax : 02.96.76.58.64
mail : fermiers.d.argoat@wanadoo.fr

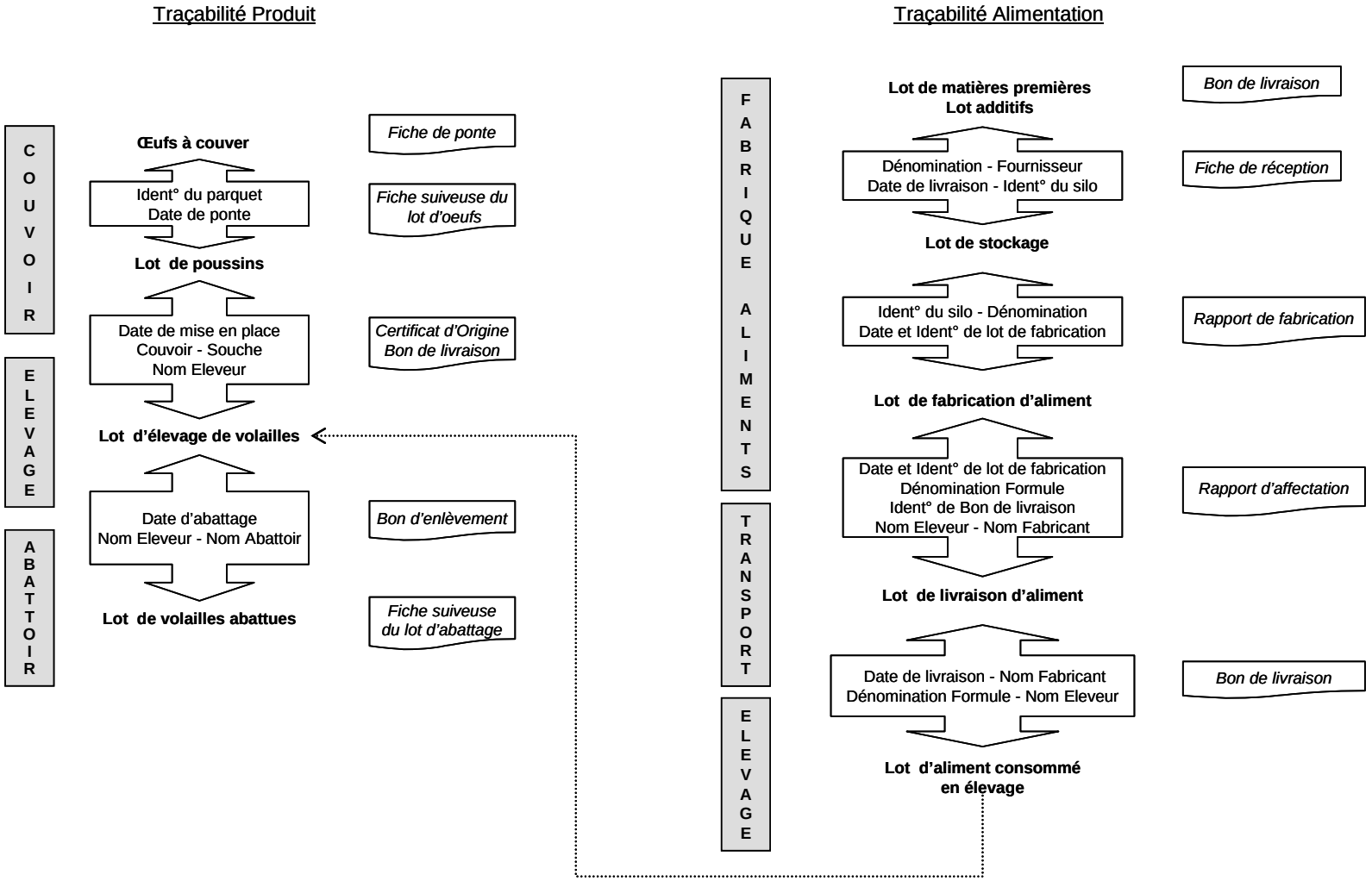
1.2 NOM DU LABEL ROUGE

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences spécifiques au label considéré.

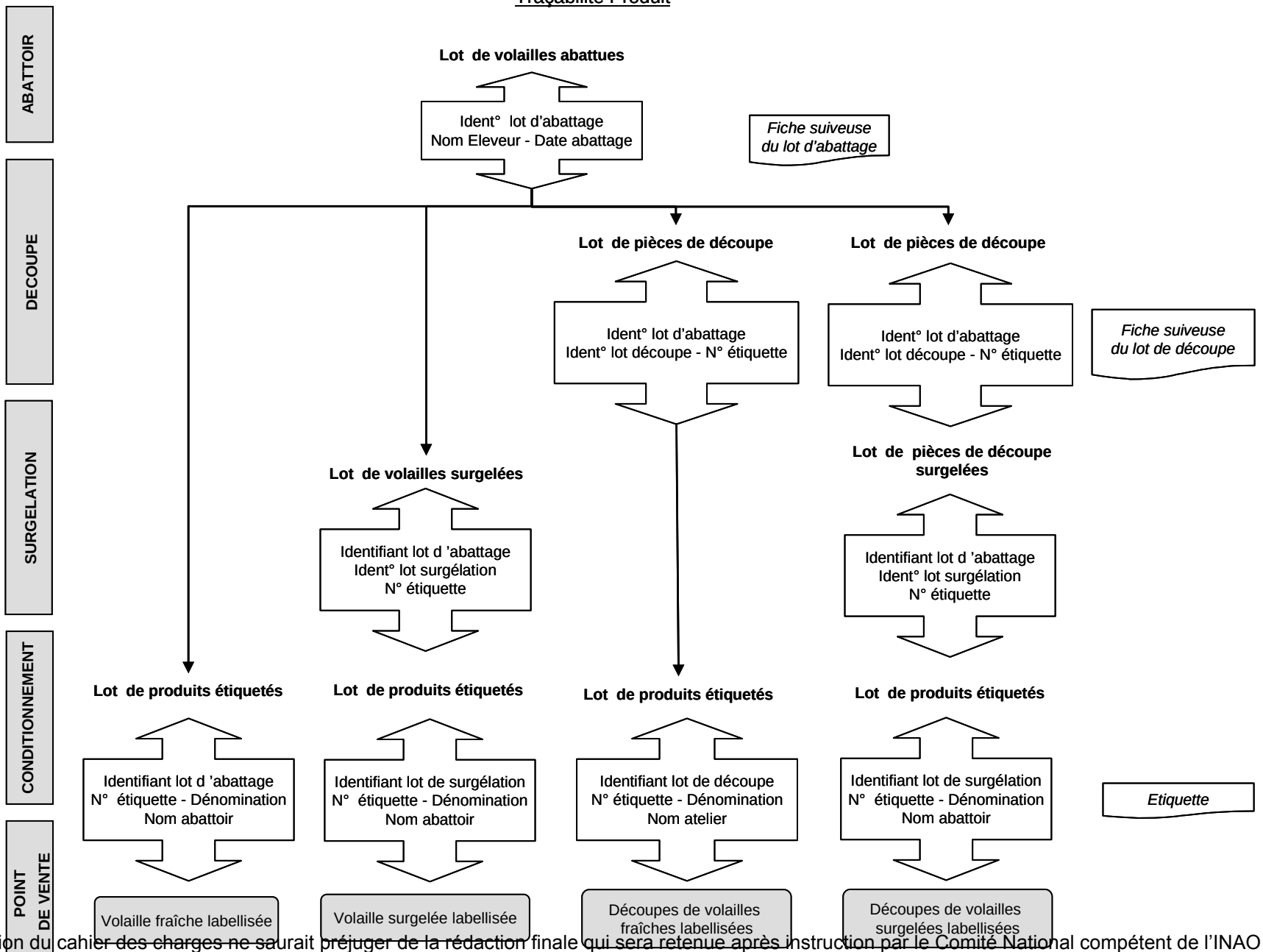
1.3 DESCRIPTION DU PRODUIT

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences spécifiques au label considéré.

1.4 TRACABILITE

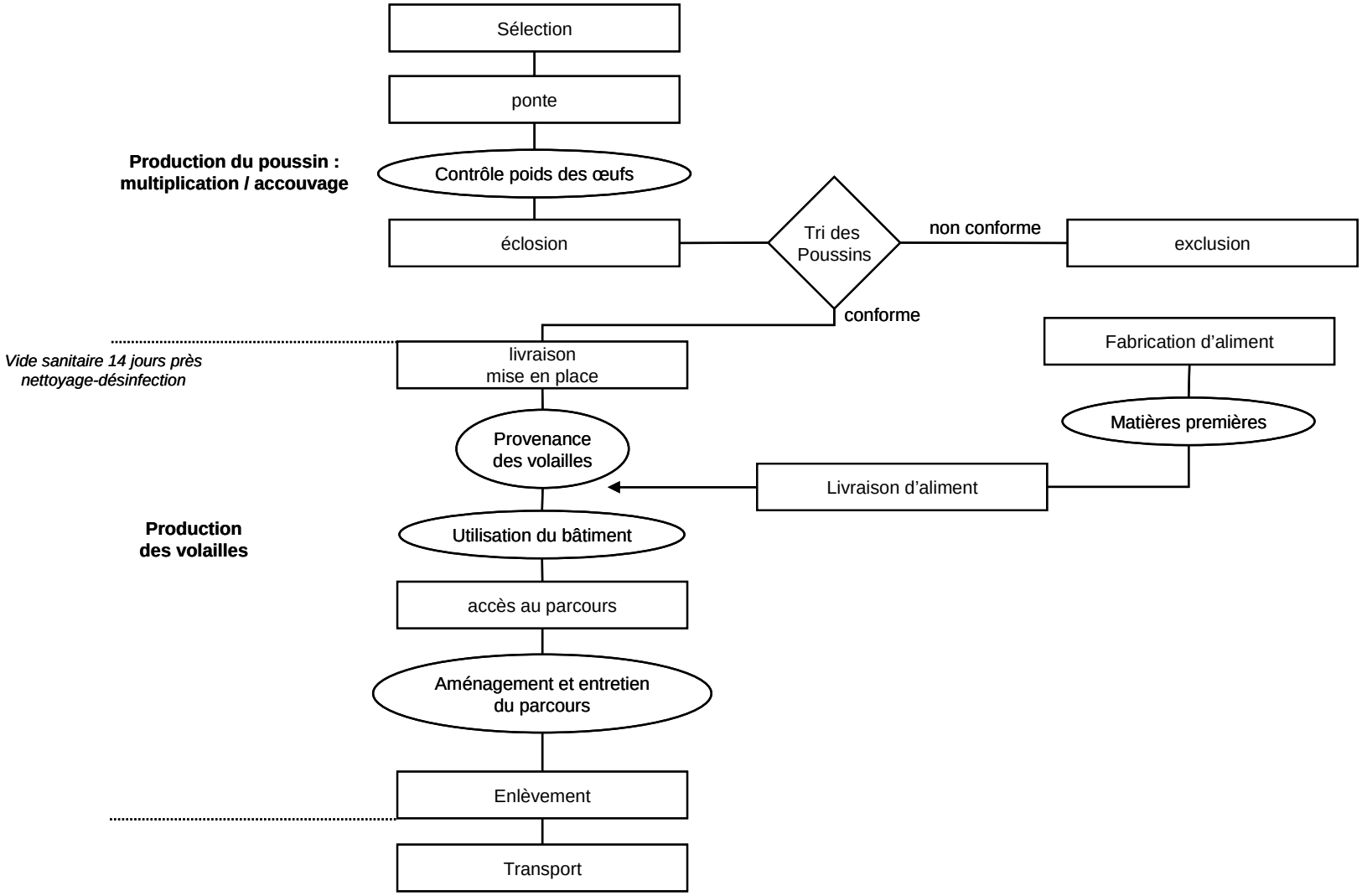


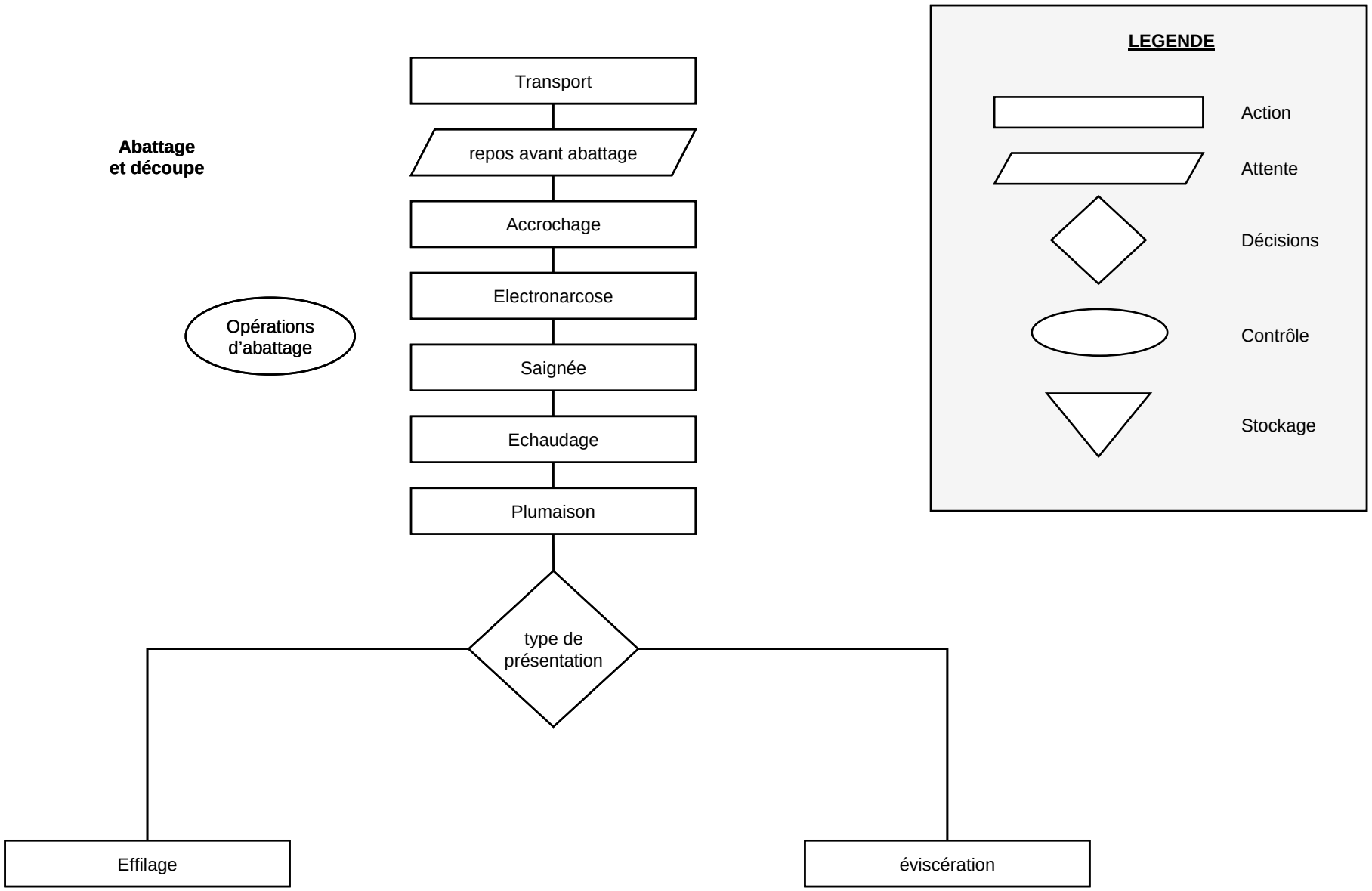
Traçabilité Produit

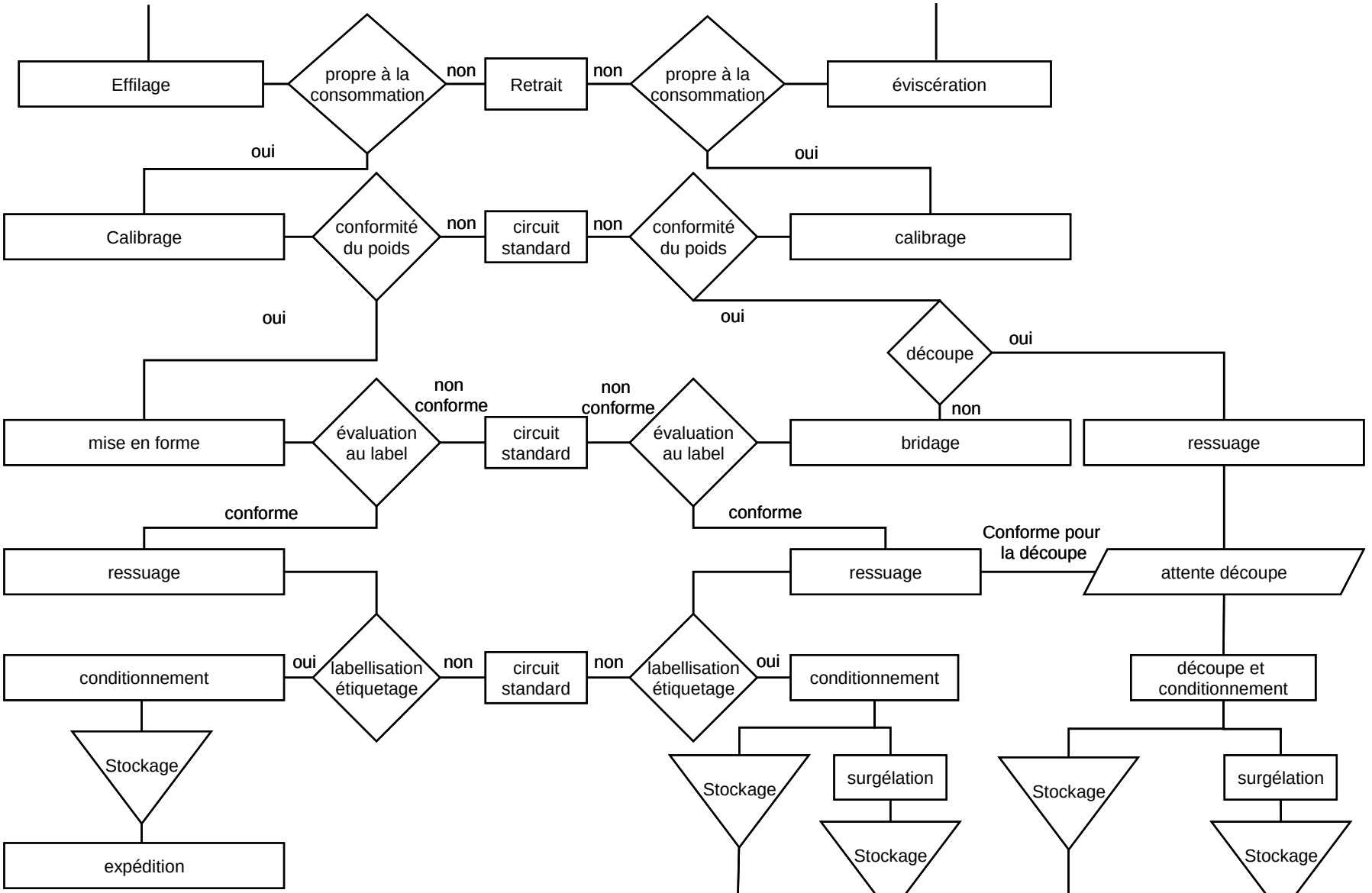


1.5 METHODE D'OBTENTION

Schéma de vie volaille fermière Label Rouge




LEGENDE
Action
Attente
Décisions
Contrôle
Stockage
Abattage et découpe
Opérations d'abattage
Transport
repos avant abattage
Accrochage
Electronarcose
Saignée
Echaudage
Plumaison
type de présentation
Effilage
éviscération



Volaille fermière fraîche éffilée

Volaille fermière fraîche P.A.C.

Volaille fermière surgelée P.A.C.

Découpe de volaille fermière fraîche

Découpe de volaille fermière surgelée

1.5.1 SELECTION

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C2	**Sélection des lignées**	Croissance lente	La sélection et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair à croissance lente avec une alimentation à volonté permettant d'obtenir à l'âge minimal d'abattage des carcasses entrant dans la gamme de poids (voir fiche spécifique au label) Les critères de sélection doivent être conforme au référentiel du SYSAAF
		Rusticité	La sélection et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair adaptées aux conditions d'élevage plein air
		Homogénéité	Les volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogène en taille et en conformation.
		Stabilité des caractéristiques dans le temps	La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps des exigences de croissance lente, de rusticité et permettre d'obtenir des volailles de chair respectant les caractéristiques spécifiques du label considéré (cou nu, phénotype, composition corporelle…)
C2	**Amélioration génétique**	Objectif des essais	Maintien au minimum des caractéristiques initiales
C3	**Production des parentaux**	Objectifs définis	Les croisements de lignées assurant la production des reproducteurs parentaux doivent permettre d'atteindre les objectifs du point à maîtriser « sélection des lignées »
		Croisements des parentaux autorisés	Les croisements autorisés sont précisés pour chaque label. Une liste positive des croisements autorisés est mise à jour régulièrement par l'INAO

Les essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrit dans le cahier des charges.

Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et un protocole d'essai peuvent être spécifiés dans un cahier des charges.

1.5.2 MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
	Habilitation du couvoir	Respect du cahier des charges	Evaluation du couvoir.
C3	**Croisement**	Croisements autorisés	Les croisements autorisés sont précisés pour chaque label. Une liste positive des croisements autorisés est mise à jour régulièrement par l'INAO.
C4	**Homogénéité**	Qualité des œufs à couver	Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs à couver doivent avoir un poids minimum en fonction des produits terminaux suivants : • Poulet, chapon et poularde : 50 g ; • Pintade : 42 g les deux premières semaines d'incubation puis 45 g ; • Dinde : 65 g. Sur les parquets de jeunes animaux les œufs à couver sont pesés ou calibrés systématiquement en début de ponte pendant 2 semaines minimum. Passé cette période les œufs à couver sont systématiquement évalués visuellement à l'élevage et triés selon l'aspect de la coquille, la propreté, l'intégrité, la taille des œufs (les œufs petits ou trop gros sont exclus).
C15 E1		Qualité du poussins	Les poussins d'un même lot de livraison doivent être homogènes et si possible d'un même parquet. Dans le cas où ils proviendraient de différents parquets ils devront être issus du même croisement. Il est délivré par le couvoir pour chaque livraison de poussins dans un élevage, un certificat d'origine qui indique au minimum : • Le croisement des poussins livrés ; • Les parquets de reproducteurs ; • Le nombre de poussins livrés ; • La date d'éclosion ; • La date de livraison.
C5	**Livraison des poussins**	Délai de livraison	Le délai de livraison des poussins dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

1.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET A LA FERME)

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
	Habilitation du fabricant	Respect du cahier des charges	Evaluation du fabricant.
C6	Matières premières utilisées	Matières premières autorisés	Respect de la liste positive des matières premières qui sont exclusivement des matières premières d'origine végétale et des minéraux
C7		**Taux de matières grasses**	**Le taux de matières grasses totales de l'aliment est limité à 5 % maximum**

Les catégories de matières premières autorisées sont les suivantes :

- **Grains de céréales, leurs produits et leurs sous-produits.**
- **Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits.**
  Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
- **Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits.**
- **Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits** : betterave, pomme de terre.
- **Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits** : raisin**.**
- **Fourrages, y compris fourrages grossiers** : luzerne et ses dérivés.
- **Autres plantes, leurs produits et sous-produits** : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.
- **Minéraux.**

Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci sont autorisées dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C8	**Additifs**	Limitation de l'emploi des additifs	Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : . les additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants ne sont pas autorisés.
C9	**Aliments médicamenteux**	Limitation de l'emploi des aliments médicamenteux	Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C10 C11	**Plans d'alimentation**	Plan d'alimentation par espèce et pourcentage minimum de céréales par période	. Le plan d'alimentation (nom et période de distribution de chaque aliment), la liste des catégories de matières premières et additifs autorisés avec les fourchettes d'incorporation des principales matières premières sont définies dans les fiches spécifiques par label. . Pour les poulets, chapons, poulardes et dindes, le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %. . Pour les pintades et chapons de pintade, le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70 %. . Dans le cas d'une communication sur l'alimentation, chaque fiche spécifique par label fixe les critères nécessaires à une communication sur l'alimentation. Quand, il est fait référence au « stade de l'engraissement », cela comprend la « période d'engraissement » et la « phase de finition »

Le « pourcentage moyen pondéré » est égal à :

$$\text{pourcentage moyen pondéré des céréales et sous produits de céréales au stade de} = \frac{\text{quantité de céréales et sous produits de céréales distribuée pendant tout l'engraissement}}{\text{quantité d'aliment distribuée pendant tout l'engraissement}}$$

L'expression du taux de céréales :
Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et sous-produits de céréales.

Le calcul du pourcentage de sous-produits de céréales :
Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.
Par exemple, si le taux de céréales de la formule d'aliment est de 80 %, le taux de sous-produits de céréales sera au maximum égal à : 80 % * 15 % = 12 % de la formule d'aliment.

1.5.4 ELEVAGE

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
	Technique d'élevage	Suivi technique	Les élevages doivent faire l'objet d'un encadrement technique. L'organisation de production doit diffuser à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter (condition de démarrage, chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, maintien de la litière, aménagement du parcours…). L'organisme chargé de la planification et de la production doit également diffuser à chaque éleveur une charte sanitaire du type de la charte sanitaire DGAL à respecter (barrières sanitaires, dératisation, protocole de nettoyage-désinfection du poulailler, enregistrement des opérations, contrôles sanitaires…).
E2		Bien-être animal	Le débecquage et le désonglage sont interdits. La pose d'oreillères « lunettes » est interdite.
C12	**Provenance des volailles**	Croisements autorisés	Les croisements autorisés sont précisés pour chaque label Les volailles doivent provenir de croisements reconnus à croissance lente, produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et reconnus par l'INAO.
C13		Nombre de croisements limités	Pour un même label, le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois et proviennent d'une même catégorie (par exemple : pattes noir cou nu, etc…) Des essais en vue du remplacement du produit terminal peuvent être entrepris. Ces essais ne doivent pas concerner plus de 10 % du cheptel total en place. Le cadre de l'essai (objectif, produits terminaux utilisés, durée, nombre de volailles et de bâtiments concernés et calendrier) est précisé par l'ODG auprès de l'organisme certificateur. Il peut concerner notamment une meilleure adaptation de la souche aux conditions d'élevage en plein air. Ces essais se déroulent sous le contrôle de l'organisme certificateur et seuls peuvent être labellisables, après avis favorable de l'organisme certificateur, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label.
C14 C15		Bande d'élevage	L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle. Sur un même site d'élevage il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est toléré à condition que : . les parcours soient parfaitement distincts et sans communications entre eux, . l'écart d'âge entre deux bandes est au minimum de 21 jours. Les poussins d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de parquets de reproducteurs différents, les poussins doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label.
E3	**Alimentation des volailles**	Provenance Composition	L'éleveur s'approvisionne exclusivement auprès de fabricants d'aliments habilités ou est lui-même habilité à fabriquer à la ferme. Respect du plan d'alimentation et de la composition de l'aliment définis pour chaque label.

			L'éleveur conserve les bons de livraison ou les factures d'aliment pendant 5 ans.

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C16	**Caractéristiques du bâtiment**	Règle d'exclusivité	Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair Label Rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label. Dans le cas d'exploitation collective, la spécialisation « label » s'entend par site d'exploitation. Ainsi, une exploitation collective peut comporter un site dédié au label, et un autre à une production de volailles standard.
C17		Règles d'implantation et d'aménagement	Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment respect des critères suivants : • présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairement naturel de l'intérieur du bâtiment ; • isolation ; • implantation et aménagements des bâtiments favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent…) ; • aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ; • insertion des bâtiments dans leur environnement. Pour les structures légères, les pignons doivent être "en dur", avec des portes d'ouverture rigides et jointives. La bâche plastique de couverture doit être d'une seule pièce, sans déchirures, solidement fixée aux pignons du bâtiment et sur les côtés ; sa teinte doit favoriser son insertion dans l'environnement (les bâches plastiques noires ne sont pas autorisées). L'isolation des bâtiments en plastique doit être disposée de telle manière qu'elle ne « fasse pas mèche » et ne permette pas la remontée de l'humidité du sol.
E4		Eclairement	Le bâtiment est clair : c'est-à-dire qu'il admet suffisamment de lumière naturelle pour que par une belle journée, si l'on ferme les orifices d'admission et d'extraction de l'air (et les trappes de sortie sur le parcours), on puisse voir correctement le bout du poulailler de l'autre extrémité. Ceci n'exclue pas le recours à l'éclairage artificiel lorsque les volailles et les conditions de luminosité le requièrent.
C18		Distance entre bâtiment	Tous les bâtiments d'élevage Label construits ou agrandis après le 17 mai 1993, sauf les bâtiments mobiles, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.
C19		Profondeur du parcours	La profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment.

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances		
C20	**Caractéristiques du bâtiment (suite)**	Taille et largeur du bâtiment et dimensions des trappes		Toutes volailles de chair	Dinde à rôtir en bâtiment spécialisé et réservé
			Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage	400 m²	500 m²
			Largeur maximale du bâtiment d'élevage	9 mètres	1/2 de la longueur du bâtiment
			Hauteur minimale des trappes	0,35 mètres	
			Largeur minimale combinée des trappes	4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment	
C17		Sas sanitaire	Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire : . Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter : • Deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties ; • Un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence) ; • Un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et de désinfection du sol ; • Une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements) ; • Une poubelle ; • Au moins deux portemanteaux, des pédisacs et tenues pour les visiteurs. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants. En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pédisacs spécifiques pour le bâtiment. Ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants. . Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.		
E5		Ventilation	L'implantation et le type de bâtiment permettent une ventilation statique du bâtiment. Des ventilateurs ou brasseurs d'air ne sont toutefois pas interdits s'ils apportent un confort supplémentaire aux animaux. En tout état de cause, la conception du bâtiment permet de ventiler correctement le poulailler de façon à maintenir une température et une composition de l'air conformes aux exigences des animaux.		

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
E6	**Caractéristiques du bâtiment (suite)**	Barrières sanitaires	Dans le cadre de l'amélioration des protections sanitaires sur l'élevage les exigences suivantes doivent être respectées : **A/ Environnement du bâtiment** • Présence obligatoire de gouttières au-dessus des trappes de sortie en bon état et régulièrement entretenues (absence d'herbe et de mousse) avec écoulement en dehors du parcours ou avec puits à fond perdu ; • Les fenêtres (volets de ventilation latéraux) du bâtiment doivent être maintenus dépoussiérées et libre de toute végétation ; • Absence de trou d'eau permanent apparent sur le parcours ; • Abords bâtiment entretenus, libres, dégagés de tous matériels et fumiers ; • Parcours herbeux entretenus, clôture grillagée intégrale en bon état et haies entretenues ; • Voie d'accès au bâtiment stabilisées (dures) et entretenues ; • Silo en bon état (pieds, crinoline, système d'ouverture à partir du sol, dalle nettoyée non fissurée et dégagée de tous matériels…). **B/ Aires bétonnées à l'entrée du bâtiment** • Aire bétonnée de 12 m² pour l'accès au portail et servant au nettoyage avec arrivée d'eau à proximité ; • Devant les trappes : trottoir bétonné de 0,5 à 1 m (selon largeur du auvent) ; • Surface bétonnée de 2,5 m2 devant la porte d'entrée principale. **C/ Intérieur du bâtiment** • Sol régulier dur sans creux apparent ; • Panneaux isolants maintenus en bon état ; • Soubassement des murs : enduit lisse sur tout le périmètre de 40 cm minimum de hauteur ; • Raccordement mur/panneau assuré par un solin. **D/ Sas sanitaire** • Le sas sanitaire ne constitue pas une zone de stockage de matériels d'élevage ou autres (sauf congélateur) mais doit assurer le stockage étanche (armoire, boîte plastique…) des documents d'élevage ; **E/ Enceinte pour stocker les cadavres** à température négative. **F/ Analyse d'eau bactériologique annuelle et physico-chimique tous les 2 ans,** prélevée à minima au niveau d'un bâtiment avicole label en bout de canalisation d'alimentation en eau. Les résultats bactériologiques doivent être satisfaisants (potabilité) sinon des mesures seront mises en place et une nouvelle analyse sera réalisée. **G/ Dératisation assurée** : preuve de la lutte contre les rongeurs (contrat de dératisation, facture d'achat de produits, compte-rendu de visite…) et efficacité sur l'ensemble de l'exploitation avicole label.

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
E7	**Utilisation du bâtiment**	Qualification de l'élevage	Avant de procéder à l'habilitation d'un élevage, celui-ci sera préalablement qualifié par l'ODG
C21		Habilitation du bâtiment	Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par l'organisme certificateur de l'ODG avant mise en élevage du premier lot de volailles.
		Occupation du bâtiment	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 et qu'il n'y ait pas en même temps, dans le même élevage et pour la même espèce, des volailles label et des volailles non label. A compter du 29ème jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.
C22 C24		Effectif autorisé par exploitation	L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis pour chaque label. Il n'est pas autorisé de compléter le lot s'il est touché par une mortalité en cours d'élevage. La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1.600 m² par exploitation. Toute d'exploitation de type collectif tels que GAEC ou autre forme juridique doit être dirigée par un exploitant agricole à titre principal. De plus, dans ce cas d'exploitation, deux sites d'élevage bien séparés disposant d'un accès différent, assurant une intégration paysagère compatible avec l'image de la production fermière des volailles label Rouge (par exemple séparation des sites par une haie bocagère) et répondant chacun à cette exigence d'effectif maximal sont autorisés. Les densités (en bâtiments et sur parcours) qui figurent pour chaque label s'appliquent dès le 1er jour de la période considérée. Ce calcul de densité doit prendre également en compte tous les animaux, y compris ceux mis en place pour compléter les pertes éventuelles en cours d'élevage (« le pourcentage gratuit »). Exemple : Dans un bâtiment de 400 m² on ne mettra en place pas plus de 4400 poussins dont 2 % gratuits, soit 4314 payés au couvoir.
C24		Maintien de la litière	Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles.

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C27 C23 C25	**Parcours**	Accès au parcours	Les volailles ont obligatoirement accès au parcours dont la surface minimale et l'âge maximum des volailles sont définis pour chaque label. Le parcours est réservé aux volailles pendant la période d'accès au parcours. Les trappes sont ouvertes à 9 heures au plus tard, et jusqu'au crépuscule. Une durée de 7 semaines minimum sans volailles sur le parcours est obligatoire entre le départ d'une bande et l'accès de la bande suivante sur ce parcours.
C26		Aménagement et entretien	Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels tels que des arbres (en massif, en bosquet, en haies…) sont présents sur ou autour du parcours, favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments. La mise en place de coupe vent devant les trappes ou l'établissement d'une haie peuvent être rendus nécessaires dans le cas de surexposition à des vents dominants. Le couvert végétal doit être entretenu. La totalité du parcours doit être accessible et protégé des éventuels prédateurs. Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.
E8	**Conditions sanitaires**	Limitation des traitements	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire.
C29		Délai d'attente	Les traitements ne peuvent être mis en œuvre durant les 10 derniers jours qui précèdent la date d'abattage prévue. Si un traitement s'avère nécessaire durant cette période, il est effectué sous contrôle vétérinaire, avec notification à l'organisme certificateur. Si le temps d'attente excède la durée d'élevage restant à courir jusqu'à la date d'abattage prévue, celle-ci doit être retardée d'autant.
C30		Vide sanitaire	Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être 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 doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons). Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, un écart de trois semaines minimum entre les mises en place doit être réalisé et un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an.
C31	**Enlèvement de la bande**	Durée d'élevage	Les volailles sous label doivent être abattues à partir de l'âge minimal indiqué pour chaque label, 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.
C32		Mise à jeun	Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins 5 heures avant l'enlèvement.

1.5.5 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C33	**Technique de ramassage**	Qualité du produit	L'éleveur veillera au bon déroulement du ramassage et du chargement des volailles. Le ramassage doit se faire de préférence dans l'obscurité (sans nuire à la sécurité du personnel). Les animaux doivent être maniés avec calme puis déposés sans brutalité dans les caisses de transport par une main d'œuvre formée. Les animaux morts, boiteux, blessés, faibles, petits ou malades ne seront pas ramassés.
E9	**Conditions de transport**	Exclusivité	On ne peut trouver sur un même camion que des volailles label.
C34		Localisation des élevages à proximité de l'abattoir	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. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées. L'organisme certificateur tient à jour une carte d'implantation des élevages et des abattoirs.

Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4h de transport maximum peut être accordée par le CNIGP-LR-STG si les conditions suivantes sont respectées :

- Le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7h00,
- Des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (km/m²…),
- Une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère.
Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.

1.5.6 ABATTAGE

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
	Habilitation de l'abattoir	Respect du cahier des charges	Evaluation de l'abattoir
C35	**Attente avant abattage**	Protection des volailles	Les volailles doivent être protégés des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries : l'aire d'attente doit être couverte et l'apposition de bâches de protection peut être rendue nécessaires.
C36		Temps d'attente	Une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage. La durée maximale entre l'enlèvement et l'abattage est de 12 heures.
C37		Localisation spécifique	Les lots label doivent être séparés physiquement sur les quais
C38	**Abattage**	Abattage en premier	Les volailles labellisables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules.
C39		Opération d'abattage	L'attrapage et l'accrochage sont réalisés en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux. L'anesthésie doit être effective sans provoquer la mort de la volaille (arrêt cardiaque).
C40			La saignée est la plus complète possible. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie et durant une minute au moins. Elle est impérativement contrôlée, notamment après une saignée automatique. L'échaudage doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. La température de l'eau d'échaudage est comprise entre 48°C et 55°C. La plumaison est complète et sans érosion de la peau. Pour la présentation prête à cuire (PAC), l'éviscération est complète (la présence de reins est tolérée), sans déchirement de la peau. L'abattage rituel hallal dans le respect du procédé et des critères énoncés précédemment est autorisé avec la présence d'un sacrificateur de confession musulmane, habilité par les autorités religieuses.
C42	**Evaluation et présentation**	Présentation	Les carcasses de volailles sous label peuvent être présentées éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou effilées.
E10			Dans le cas des volailles surgelées, la présentation effilée n'est pas autorisée.
C41 C42		Evaluation	L'évaluation 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. - Les poids minimum en effilé et en éviscéré sans abats sont définis pour chaque label - La couleur de la volaille (peau et pattes) doit être conforme à celle définie pour chaque label - L'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 volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la

			carcasse.

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
E11	**Evaluation et présentation (suite)**	Evaluation (suite)	L'aspect des volailles devra également présenté les critères suivants : • Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse • Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge • Peau : ✓ Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. ✓ Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; ✓ Absence de plumes résiduelles et de sicots. ✓ Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. ✓ Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. Dans le cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose.
C43	**Ressuage**	Entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage des volailles.
		Procédé de ressuage	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. Les objectifs sont de porter la température à cœur des carcasses entre 0 et + 4°C et d'obtenir des carcasses parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale (absence de suintement d'eau ou de sang). Le ressuage doit être au minimum de 1 heure pour les poulets, pintades, chapons de pintade et poulardes et de 2 heures minimum pour les chapons et dindes.
C44		Vide du local de ressuage	Un vide total doit être réalisé au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés pour permettre le nettoyage et la désinfection ; pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.

1.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
	Conditionnement par l'abattoir	Habilitation de l'abattoir	Les opérations de conditionnement, y compris l´apposition de la mention "à consommer jusqu'au..." sont du ressort exclusif des abattoirs habilités et ne concernent en aucun cas les grossistes ou revendeurs.
C46 E12		DLC	La DLC maximale des volailles entières est définie pour chaque label. Cette DLC concourt au maintien de la qualité organoleptique supérieure du produit. L'apposition de la DLC nécessite donc au préalable la validation d'une durée de vie en conformité avec la version en vigueur du guide de validation des durées de vie du Synalaf.
E13		Etiquetage	La labellisation se concrétise par l'apposition de l'étiquetage « Label Rouge » sur le produit. Cet étiquetage doit être fixé en faisant en sorte qu'il demeure indissociable du produit et qu'il soit visible par le consommateur, lors de la présentation à la vente.
C45		Identification individuelle	Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification.
C47		Présentation du produit	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit, l'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse. ✓ <u>Présentation « prêt à cuire » (éviscéré sans abat) :</u> ∗ Film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement, ∗ Cache-pattes obligatoire si absence de tarses, ∗ Étiquettes (commerciales et étiquette poids/prix) positionnées de manière à être non pliées et si possible visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel). ✓ <u>Présentation nue et nu-effilée</u> : ∗ Estampille sanitaire et étiquette de DLC ou DLUO positionnées sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel), ∗ Étiquette positionnée de manière symétrique sur la carcasse.

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C48	**Dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement**	Habilitation des opérateurs	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 volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille. 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 ateliers 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.

1.5.8 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.

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C49	**Découpe**	Habilitation de l'atelier	Les opérations de découpe sont effectuées par un atelier préalablement habilité par l'organisme certificateur. Les découpes de toutes volailles à destination des consommateurs sont autorisées, sauf celles de dindes de Noël.
C50 C51		Organisation	L'organisation de l'atelier de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label différents. Un lot de découpe est issu d'un lot d'abattage. Chaque lot de découpe est identifié par l'attribution d'une codification unique. 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.
C51		Maîtrise de la température	Température dans la salle de découpe : inférieure ou égale à 10°C.
C51		Découpe automatisée et assistée	La découpe automatisée est autorisée si les volailles 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 volailles 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 process 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.
C52		Evaluation et présentation	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. les découpes doivent notamment être : • exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ; • exemptes de toute odeur étrangère ; • exemptes de taches visibles de sang. Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation.

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C53	**Découpe (suite)**	Conditionnement et identification des découpes	Les pièces de découpe sont conditionnées : • Soit en unités de vente consommateur (U.V.C.). • Soit en vrac destiné au consommateur (uniquement pour le frais) ou destiné à la restauration hors foyer. Le conditionnement en vrac exclut le mélange de types de produits différents et toutes les pièces de découpe présentes dans un même emballage sont issues d'un même lot de découpe. Dans le cas des unités de vente et du vrac destiné au consommateur, chaque unité doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification. Pour le vrac destiné à la restauration hors foyer dans le cas d'une communication par le restaurateur sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité : • S'il n'y a pas exclusivité, les règles à respecter sont les suivantes : ▪ Soit un étiquetage individuel de chaque pièce de découpe ; ▪ Soit un étiquetage par emballage de plusieurs morceaux. Chaque pièce de découpe ne peut être sortie de son emballage d'origine qu'au moment de son utilisation. Dans les deux cas le restaurateur doit disposer : ▪ De procédures de travail permettant d'éviter les mélanges ; ▪ D'éléments de traçabilité appropriés ; ▪ D'une comptabilité matière permettant de gérer les intrants et les sortants. • Si le restaurateur ne peut pas mettre en œuvre les exigences prévues ci-dessus, la règle de l'exclusivité est obligatoire, ou alors le restaurateur ne peut pas communiquer sur l'utilisation d'un produit sous signe de qualité.
C54		DLC	La DLC maximale des pièces découpées est définie pour chaque label. L'apposition de la DLC nécessite au préalable la validation d'une durée de vie en conformité avec la version en vigueur du guide de validation des durées de vie du Synalaf.

1.5.9 SURGELATION

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
	Surgélation	Habilitation de l'atelier	Les opérations de surgélation sont effectuées par un atelier préalablement habilité par l'organisme certificateur.
C84		Température à cœur du produit	Seule, la surgélation des volailles Label rouge est autorisée, la congélation n'étant pas autorisée.
E14		Volailles prêtes à cuire surgelées	La surgélation des volailles effilées n'est pas autorisée.
C85 C86		Organisation	L'organisation de l'atelier de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label de celle des autres volailles. Un lot de surgélation est issu d'un lot d'abattage ou d'un lot de découpe (lui-même issu d'un lot d'abattage). Chaque lot de surgélation est identifié par l'attribution d'une codification unique. L'attente maximale entre l'abattage et la mise en surgélation est de 24 h (jour N pour jour N+1).
C86		Maîtrise des équipements	Les volailles 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 selon un délai maximum défini ci-après : Type de produit surgelé / Délai maximum pour atteindre - 18°C Pintades et poulets de moins de 1,6 Kg : 6 h Poulardes et poulets de plus de 1,6 Kg : 8 h Chapon, chapon de pintade, dinde : 12 h Découpes toutes volailles de petit calibre (moins de 1,6 Kg) : 1,5 h Découpes toutes volailles de gros calibres (volailles festives, dindes…) et découpes en vrac calibré (c'est à dire de poids supérieur ou égal à 1,6 kg) : 2 h La surgélation est réalisée par air pulsé à sec pour les volailles entières et les découpes.
C86		DLUO	La DLUO maximale des volailles et des pièces découpées surgelées est définie pour chaque label.
C87		Etiquetage	Outre les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent au niveau de leur étiquetage : • La dénomination de vente complétée par la mention « surgelé » ; • Les conseils particuliers de conservation et de décongélation.
C88		Traçabilité	L'atelier de surgélation tient à disposition les enregistrements sur le traitement de chaque lot de surgélation et sur la comptabilité matière.

1.6 ETIQUETAGE

Rubrique détaillée dans la fiche spécifique au label.

1.7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles			Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	**Alimentation : matières premières autorisés**	Respect de la liste positive des matières premières qui sont exclusivement des matières premières d'origine végétale et des minéraux			Examen visuel, documentaire et analytique
	Limitation de l'emploi des aliments médicamenteux	Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.			Examen documentaire
	Croisements autorisés	Les volailles doivent provenir de croisements reconnus à croissance lente, produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et reconnus par l'INAO.			Examen documentaire
	Effectif autorisé par exploitation	La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1.600 m² par exploitation.			Examen visuel
	Taille et largeur du bâtiment et dimensions des trappes		Toutes volailles de chair	Dinde à rôtir en bâtiment spécialisé et réservé	Examen visuel
		Surface utilisable maximale de chaque bâtiment d'élevage	400 m²	500 m²	
		Largeur maximale du bâtiment d'élevage	9 mètres	1/2 de la longueur du bâtiment	
		Hauteur minimale des trappes	0,35 mètres		
		Largeur minimale combinée des trappes	4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment		Examen visuel
	Protection sanitaire	Chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné. Respect des barrières sanitaires.			Examen visuel
	Accès au parcours	Les volailles ont obligatoirement accès au parcours dont la surface minimale et l'âge maximum des volailles sont définis pour chaque label.			Examen visuel
	Aménagement et entretien du parcours	Le parcours doit être recouvert en majeure partie de végétation avec notamment des aménagements naturels tels que des arbres (en massif, en bosquet, en haies…) sont présents sur ou autour du parcours, favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments.			Examen visuel
	Localisation des élevages à proximité de l'abattoir	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.			Examen visuel

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONTROLE PRODUIT	**Evaluation**	- Aspect pour les pièces entières : • Carcasses de classe A • Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse • Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge • Peau : ✓ Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. ✓ Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; ✓ Absence de plumes résiduelles et de sicots. ✓ Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. ✓ Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses. • Dans le cas des volailles effilées : tête et pattes propres, sans nécrose. - Le bridage des volailles éviscérées doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse. - Aspect 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 • les découpes doivent notamment être : . exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ; . exemptes de toute odeur étrangère ; . exemptes de taches visibles de sang.	Examen visuel
	Présentation du produit	La présentation du produit doit mettre en valeur le produit, l'étiquette doit être apposée sans être froissée, ni déchirée et ne pas nuire à la bonne présentation de la carcasse.	Examen visuel

2 FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL CONSIDERE

2.1 GROUPEMENT DEMANDEUR

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2.2 NOM DU LABEL ROUGE

« POULET JAUNE FERMIER ENTIER ET DECOUPE FRAIS ET SURGELE »

2.3 DESCRIPTION DU PRODUIT

2.3.1 PRESENTATION DU PRODUIT

Ce poulet est à peau jaune, à pattes jaunes et à cou non cou-nu, d'un poids minimum de 1 000 g en éviscéré sans abats et 1 300 g en effilé.
La chair des poulets doit être ferme, goûteuse, adhérer à l'os, d'une couleur attirante (les muscles rouges doivent être suffisamment foncés), les os doivent être durs, « casse-dent ». La peau doit pouvoir être consommée une fois grillée.
Les poulets ne doivent pas présenter de mauvaise odeur à cru ; l'odeur à la cuisson doit être agréable. Ils doivent perdre peu d'eau à la cuisson.
Les poulets ne doivent pas être trop gras (graisse abdominale notamment). Ils ne doivent pas présenter de défaut majeur. La peau ne doit pas être déchirée, marquée de traces de sang. L'éviscération, pour les poulets prêts à cuire, doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.

Les spécifications de ce cahier des charges s'appliquent aux produits frais et surgelés suivants :

- Poulet entier effilé ou éviscéré (prêt-à-cuire) :
- Produit de découpe :
  - Demi poulet,
  - Filet, escalope, poitrine, blanc, noix de poulet,
  - Suprême, blanc avec aile de poulet,
  - Aiguillette de poulet,
  - Aile de poulet,
  - Cuisse de poulet,
  - Haut de cuisse de poulet,
  - Pilon de poulet,
  - Poulet entier découpé,
  - Demi-poulet découpé.

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition

Les poulets entiers et les découpes frais sont présentés à la vente :

- en UVC sous film étirable ou sous atmosphère modifiée (ou sous vide),
- en nu en vrac ou en nu-effilé.

Les poulets entiers et les découpes surgelés sont présentés à la vente :

- en UVC sous film étirable,
- en nu en vrac.

Le champ de la certification de ce produit commence à la sélection et se termine à la mise en marché.

2.3.2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

Pour les volailles entières, le produit courant est un poulet jaune frais présenté sous le même mode de présentation que le produit candidat au label (PAC ou effilé) ; ce n'est ni un produit importé ni un produit label déclassé. Il est issu d'une volaille élevée en claustration abattue à environ 42 jours selon la même méthode que le produit candidat au label.

Pour les pièces de découpe et les produits surgelés, le produit courant de référence est un produit réalisé à partir des volailles entières courantes définies ci-dessus.

Etape	Produit courant	Produit label	Exigences minimales NT
SELECTION			
Sélection des lignées	A croissance rapide (environ 40 jours) adapté aux conditions d'élevage en claustration	Volaille à croissance lente rustique adaptée aux conditions d'élevage plein air	Volaille à croissance lente rustique adaptée aux conditions d'élevage plein air
ALIMENTATION			
Taux de céréales et issus de céréales	Absence d'exigence	75 % minimum en moyenne pondéré au stade de l'engraissement avec au minimum 75 % de céréales pour chaque formule d'aliment.	75 % minimum en moyenne pondéré au stade de l'engraissement
Type de matières premières utilisées	Autorisée par la réglementation	Exclusivement d'origine végétale et des minéraux.	Exclusivement d'origine végétale, des produits laitiers, et des minéraux.
Taux de matière grasse	Absence d'exigence	5 %	6 %
Additifs	Ceux autorisés par la réglementation	Interdiction des additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants	Interdiction des additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants
Aliment médicamenteux	Distribution systématique d'aliments médicamenteux non interdite	Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.	Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

ELEVAGE			
Etape	**Produit courant**	**Produit label**	**Exigences minimales NT**
Bien être animal	Débecquage et le désonglage autorisés. Pose d'oreillères « lunettes » est autorisée.	Débecquage et le désonglage interdits. Pose d'oreillères « lunettes » interdite.	/
Nombre de croisements autorisés	Absence d'exigence	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie.	Limité à 3 et provenant d'une même catégorie.
Surface utilisable de chaque bâtiment d'élevage	Absence d'exigence	Maximum 400 m².	Maximum 400 m².
Eclairement	Absence d'exigence	Bâtiment clair	/
Effectif autorisé par bâtiment	Selon les autorisations d'exploiter	4400 sujets maximum par bâtiment	4400 sujets maximum par bâtiment
Effectif autorisé par exploitation	Absence d'exigence	17600 sujets	17600 sujets
Sas sanitaire	Absence d'exigence	Obligatoire	Obligatoire
Barrières sanitaires	Absence d'exigence	Mise en place de barrières sanitaires	/
Accès au parcours	Absence	A partir de 6 semaines d'âge de 9 heures au crépuscule.	A partir de 6 semaines d'âge de 9 heures au crépuscule.
Traitements	Autorisés par la réglementation	Limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des sujets. Aucun lors des 10 derniers jours avant abattage.	Aucun lors des 10 derniers jours avant abattage.
Vide sanitaire	Selon pratique de l'éleveur	14 jours minimum	14 jours minimum
Durée d'élevage	Selon des objectifs de croissance (environ 40 jours)	81 jours minimum	81 jours minimum
ABATTAGE			
Conditions de transport	Autorisés par la réglementation	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.	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.
Délai maximum entre l'enlèvement et l'abattage	Selon pratique de l'abattoir	Maximum 12 heures	A définir
Attente avant abattage	Selon pratique de l'abattoir	Minimum 30 minutes.	Minimum 30 minutes.
Ordre d'abattage	Selon pratique de l'abattoir	En priorité et en aucun cas après des poules	En priorité et en aucun cas après des poules
Délai entre l'anesthésie et la saignée	Selon pratique de l'abattoir	Minimum 5 secondes.	Minimum 5 secondes.
Durée de saignée	Selon pratique de l'abattoir	Minimum 1 minute.	Minimum 1 minute.

ABATTAGE (suite)			
Etape	**Produit courant**	**Produit label**	**Exigences minimales NT**
Evaluation du produit	Selon pratique de l'abattoir	- Le poids minimum en effilé de 1300 g et en éviscéré sans abats de 1000 g - La couleur de la volaille (peau et pattes) doit être conforme à celle définie - L'aspect : • de classe A • Général : pas de dissymétrie flagrante de la carcasse • Os : pas de nécrose, pas de diaphyse rouge • Peau : ✓ Pas de griffure : déclassement systématique si griffures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérances sur les autres parties du corps de griffures ne dépassant pas 80 mm et au total 200 mm. ✓ Brûlures : déclassement systématique si brûlures visibles sur la poitrine et les cuisses ; tolérance sur les autres parties du corps de brûlures ne dépassant pas 5 cm² chacune et 20 cm² au total ; ✓ Absence de plumes résiduelles et de sicots. ✓ Bréchet : déclassement systématique si déchirure de la peau sur le bréchet de plus de 2,5 cm. ✓ Saignage : déclassement systématique si articulations rouges sur les membres ou présence d'ecchymoses.	- Le poids minimum en effilé de 1300 g et en éviscéré sans abats de 1000 g - La couleur de la volaille (peau et pattes) doit être conforme à celle définie pour chaque label - L'aspect : de classe A
Ressuage	Selon pratique de l'abattoir	Par air pulsé. Minimum de 1 heure.	Par air pulsé. Minimum de 1 heure.
Vide du local de ressuage	Selon pratique de l'abattoir	Au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés et une fois par semaine minimum pour les autres installations.	Au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés et une fois par semaine minimum pour les autres installations.
Identification individuel du produit	Absence d'exigence	Identification individuel du produit	Identification individuel du produit
DLC maximale	Selon pratique de l'abattoir	Poulet entier nu et sous film : 10 jours. Découpe nue ou sous film 10 jours. Poulet entier sous vide ou sous atmosphère protectrice et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 14 jours.	Poulet entier nu et sous film : 10 jours. Découpe nue ou sous film 10 jours. Poulet entier sous vide ou sous atmosphère protectrice et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 14 jours.
Découpe	Selon pratique de l'abattoir	Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant doivent être parés manuellement avec soin.	Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant doivent être parés manuellement avec soin.
Surgélation	Selon pratique de l'atelierr	La surgélation est réalisée par air pulsé à sec pour les volailles entières et les découpes. Attente maximale entre abattage mise en surgélation de 24 h. DLUO de 12 mois.	La surgélation est réalisée par air pulsé à sec pour les volailles entières. Attente maximale entre abattage mise en surgélation de 24 h. DLUO de 12 mois.

2.4 TRACABILITE

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2.5 METHODE D'OBTENTION

Schéma de vie détaillé dans le tronc commun

2.5.1 SELECTION

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2.5.2 MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2.5.3 FABRICATION D'ALIMENTS (INDUSTRIELLE ET A LA FERME)

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C11	**Plans d'alimentation**	Plan d'alimentation et pourcentage minimum de céréales par période	. Le plan d'alimentation (nom et période de distribution de chaque aliment), la liste des catégories de matières premières et additifs autorisés avec les fourchettes d'incorporation des principales matières premières sont définies. En période de démarrage jusqu'à 28 jours maximum le taux minimum de céréales et sous-produits de céréales doit être égal ou supérieur à 50 %. Au stade de l'engraissement, le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales doit être égal ou supérieur à 75 % et chaque formule d'aliment contient au minimum 75 % de céréales et issues. Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : . les additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants ne sont pas autorisés. . les coccidiostatiques sont interdits en phase finition (à partir du 67ème jour) Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

PROGRAMME D'ALIMENTATION ET FORMULES D'ALIMENT

POULET LABEL DEMARRAGE : du 1er jour et au plus tard jusqu'au 28ème jour
Au maximum : 1 kg par sujet

Matières premières principales :

Catégorie légale	Ingrédients	Minimum imposé	Maximum autorisé	Autres contraintes
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 20 % 0 %	40 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 50 % de Céréales, produits et sous-produits de grains de céréales
Produits et sous-produits de grains de céréales		0 %	7,5 %	Les sous-produits de céréales ne doivent pas représenter plus de 7,5 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits et sous-produits de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres sous-produits de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	40 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées Le taux d'acidité doit être inférieur à 5%
Graines de légumineuses, produits et sous-produits	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, y compris fourrage grossiers	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os

				dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

POULET LABEL CROISSANCE : Au moins à partir du 29ème jour et au plus tard jusqu'au 66ème jour.
Au minimum : 3 kg par sujet

Matières premières principales :

Catégorie légale	Ingrédients	Minimum imposé	Maximum autorisé	Autres contraintes
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 35 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et sous-produits de grains de céréales
Produits et sous-produits de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les sous-produits de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits et sous-produits de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres sous-produits de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées Le taux d'acidité doit être inférieur à 5%
Graines de légumineuses, produits et sous-produits	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, y compris fourrage grossiers	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

POULET LABEL FINITION : Au moins à partir du 67ème jour jusqu'à l'abattage.
Au minimum : 2 kg par sujet

Matières premières principales :

Catégorie légale	Ingrédients	Minimum imposé	Maximum autorisé	Autres contraintes
Grains de céréales	Blé ou Triticale Maïs Autres céréales	0 % 35 % 0 %	60 % 80 % 20 %	Avec un minimum de 75 % de Céréales, produits et sous-produits de grains de céréales
Produits et sous-produits de grains de céréales		0 %	11,25 %	Les sous-produits de céréales ne doivent pas représenter plus de 11,25 % du poids de la formule d'aliment
Graines ou fruits oléagineux	Graines de soja Graines de tournesol Graines de colza Autres graines oléagineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	20 % 10 % 5 % 10 %	Le colza sous toutes ses formes est limité à 5%
Produits et sous-produits de graines ou fruits oléagineuses	Tourteaux de soja Tourteaux de tournesol Tourteaux de colza Autres sous-produits de graines oléagineuses Huiles végétales	0 % 0 % 0 % 0 % 0 %	23 % 10 % 5 % 10 % 3 %	Seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées Le taux d'acidité doit être inférieur à 5%
Graines de légumineuses, produits et sous-produits	Pois Lupin Féverole Autres légumineuses	0 % 0 % 0 % 0 %	10 % 10 % 10 % 10 %	
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits	Betterave Pomme de terre	0 % 0 %	3 % 3 %	
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	Raisin	0 %	2 %	
Fourrages, y compris fourrage grossiers	Luzerne et ses dérivés	0 %	10 %	
Autres plantes, leurs produits et sous-produits	Mélasses de canne à sucre Sucre Algues marines	0 % 0 % 0 %	4 % 1 % 1 %	
Minéraux		1 %	10 %	Le phosphate bicalcique précipité d'os, les farines d'os dégélatinisées, la poudre d'os et les farines d'arêtes sont exclues

Cette modification du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National compétent de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition

2.5.4 ELEVAGE

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C12	**Provenance des volailles**	Croisements autorisés	Les poussins de la catégorie pattes jaunes non cou nu doivent provenir des croisements suivants : • coqs T 44 et poules SA 51 = T 451, • coqs T 44 et poules JA 57 = T 457, • coqs S 77 et poules JA 57 = S 757.
C24	**Utilisation du bâtiment**	Effectif autorisé par exploitation	Effectif maximal par bâtiment : 4 400. Effectif maximal par exploitation : 17 600. Densité maximale en bâtiment : 11 sujets/m^2 jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg/m^2 à l'âge minimal d'abattage de 81 jours. Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets au m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage de 81 jours.
C27	**Parcours**	Accès au parcours	Surface minimale du parcours en plein air : 2 m² par sujet. Age maximal d'accès au parcours : 6 semaines.
C31	**Enlèvement de la bande**	Durée d'élevage	Age minimale d'abattage : 81 jours.

2.5.5 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2.5.6 ABATTAGE

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C42	**Evaluation**	Poids	Poids minimum en éviscéré sans abats : 1000 g (poids sans tarses) Poids minimum effilé : 1300 g
C46 C54	**Conditionnement**	DLC maximale (jours d'abattage non compris)	Poulet entier nu et sous film : 10 jours. Découpe nue ou sous film 10 jours. Poulet entier sous vide ou sous atmosphère protectrice et découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 14 jours.

2.5.7 CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2.5.8 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2.5.9 SURGELATION

Critère	Points à maîtriser	Critères qualité	Valeurs cibles et tolérances
C86	**Conditionnement**	DLUO	La DLUO maximale après surgélation est de 12 mois

2.6 ETIQUETAGE

Il figure sur l'étiquetage, sans préjudice des exigences réglementaires en vigueur au minimum :

- Le logotype Label Rouge, dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation LA/08/01 à proximité du logotype Label Rouge,
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
  - Fermier - élevé en plein air ;
  - Durée d'élevage : 81 jours minimum ;
  - Alimenté avec 100 % de végétaux, minéraux, et vitamines, dont 75 % de céréales et issues de céréales.
- Le destinataire des réclamations sous la forme ou similaire : « Service consommateur : nom et adresse de l'ODG ».

Dans le cas d'un abattage rituel, l'étiquetage doit faire clairement mention de cet abattage rituel.

Si le produit est surgelé :

- La dénomination de vente est complétée par la mention « surgelé » ;
- Les conseils particuliers de conservation et de décongélation sont mentionnés sur l'étiquetage.

2.7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Principaux points à contrôler		Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
CONDITIONS LIEES AU CYCLE DE PRODUCTION	**Effectif autorisé par exploitation**	Effectif maximal par bâtiment : 4 400. Effectif maximal par exploitation : 17 600. Densité maximale en bâtiment : 11 sujets/m2 jusqu'à l'abattage n'excédant pas 25 kg/m2 à l'âge minimal d'abattage de 81 jours. Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit et n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation peut être portée à 20 sujets au m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage de 81 jours.	Examen documentaire
	Accès au parcours	Surface minimale du parcours en plein air : 2 m² par sujet. Age maximal d'accès au parcours : 6 semaines.	Examen documentaire et visuel
	Pourcentage minimum de céréales en engraissement	Au stade de l'engraissement, le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales doit être égal ou supérieur à 75 % et chaque formule d'aliment contient au minimum 75 % de céréales et issues.	Examen documentaire
	Durée d'élevage	Age minimale d'abattage : 81 jours.	Examen documentaire