

V.Q

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

CAILLE FERMIERE LABEL ROUGE LA/20/90

Caractéristiques certifiées communicantes

- Alimenté avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales
- Fermière - élevée en plein air
- Durée d'élevage 42 jours minimum

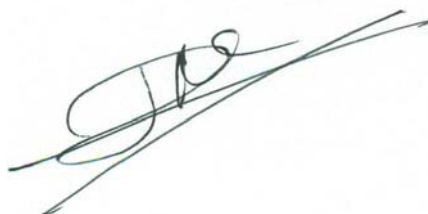
REGLES TYPOGRAPHIQUES :

- 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**.

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

Validation par le Président de l'ODG demandeur

Didier MERCERON



Adresse du demandeur

**V.Q
B.P. 533
ALLEE DE LA JARIETTE
85 305 CHALLANS CEDEX
Tél : 02. 51. 49. 78. 16
Fax : 02. 51. 93. 14. 56**

SOMMAIRE

I	TRONC COMMUN	3
1.	GROUPEMENT DEMANDEUR	3
2.	NOM DU LABEL ROUGE	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
4.	TRACABILITE	3
4.1.	IDENTIFICATION DU PRODUIT	3
4.2.	RECAPITULATIF DES ELEMENTS RELATIFS A LA TRAÇABILITE	3
4.3.	SCHEMA DE TRAÇABILITE	6
5.	METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	7
5.1.	SCHEMA DE VIE	7
5.2.	METHODE D'OBTENTION POUR CHAQUE ETAPE	9
6.	ETIQUETAGE	15
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	16
II	FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL CONSIDERE	18
1.	GROUPEMENT DEMANDEUR	18
2.	NOM DU LABEL ROUGE	18
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	18
3.1.	PRESENTATION DU PRODUIT.	18
3.2.	COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT.	19
4.	TRACABILITE	20
5.	METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	21
5.1.	SCHEMA DE VIE	21
5.2.	METHODE D'OBTENTION	23
6.	ETIQUETAGE	26
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	27

I TRONC COMMUN

1. GROUPEMENT DEMANDEUR

VENDEE QUALITE (V. Q)

B.P. 533 - Allée de la Jariette
85 305 CHALLANS Cédex

tél : 02. 51. 49. 78. 16 - fax : 02. 51. 93. 14. 56

E.mail : fermiersdechallansvendee@ifrance.com

2. NOM DU LABEL ROUGE

CAILLE FERMIERE LABEL ROUGE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Rubrique détaillée dans la fiche reprenant les exigences spécifiques

4. TRACABILITE

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur : identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origines (CO) des reproducteurs.

⇒ Multiplicateur/Accoureur : identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificat d'origine des oisillons.

⇒ Eleveur : identification de chaque bande de volailles (CO oisillons, registre d'élevage, bon d'enlèvements des volailles.

⇒ Abattoir ; atelier de découpe ; atelier de surgélation : identification individuelle de chaque UVC (Unité de Vente Consommateur) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

C 01. Les documents ou éléments d'identification utilisés, à chaque étape d'élaboration du produit final, doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG. L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans.

Etape	Document de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmis à :	Certificat d'origine des reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - le nom et adresse du sélectionneur - le nom et adresse du multiplicateur - le nombre total de parentaux livrés - le nombre de mâles et la souche correspondante - le nombre de femelles et la souche correspondante - la date d'éclosion des mâles et des femelles
Multiplicateur/Accoureur ODG		
Accoureur	Enregistrement de ponte et éclosion par parquet de reproducteurs	<ul style="list-style-type: none"> - date d'incubation - nombre d'œufs incubés - date d'éclosion - nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmis à :	Certificat d'origine des oisillons (CO)	<ul style="list-style-type: none"> - le numéro d'ordre du CO - le nom et adresse du couvoir - le nom et adresse de l'éleveur - le nombre total d'oisillons livrés - la date d'éclosion - la date de livraison - la référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - la nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur ODG		
Eleveur	Fiche d'élevage	<ul style="list-style-type: none"> - la mortalité au jour le jour - les livraisons d'aliments - les traitements et interventions effectués - les interventions des techniciens et contrôleurs
	Documents d'élevage relatifs à la bande	<ul style="list-style-type: none"> - la fiche d'élevage, - le certificat d'origine des oisillons, - les bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - les ordonnances, - les bons d'enlèvement de la bande précédente
Eleveur transmis à :	Bon enlèvement des volailles	<ul style="list-style-type: none"> - la date de l'abattage, - le nombre de volailles enlevées et le poids vif total - le type de volailles, - l'âge en jours, - la référence du bâtiment d'élevage
Abatteur ODG		
Abatteur	Fiche d'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - la référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - la date d'abattage - le numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - le nombre de volailles abattues - le nombre de volailles saisies - le nombre de volailles déclassées - le nombre de volailles labellisées
Atelier de découpe transmis à :	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - la référence au bon d'enlèvement des volailles : n° de lot de la bande, nom de l'éleveur, type de volailles - le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe - le nombre de pièces produites par type de morceaux - le nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe.
ODG		

Etape	Document de référence	Mentions portées
Abatteur et/ou atelier de découpe et/ou atelier de surgélation transmis à : ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - date d'abattage - nom de l'éleveur et référence du lot - référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - numéro de la première étiquette utilisée - numéro de la dernière étiquette utilisée - nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe).
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage/labellisation	Pour chaque lot mis en élevage : <ul style="list-style-type: none"> - le nom de l'éleveur - le nom de l'accoureur - le numéro du CO - la date d'éclosion des oisillons - le nombre d'oisillons livrés - la date de l'enlèvement - l'âge à l'abattage - le nom de l'abatteur - le nombre de volailles enlevés - le nombre de volailles labellisables - le nombre de volailles labellisés - le taux (%) de labellisation

5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie

Légende :



Décision



Contrôle



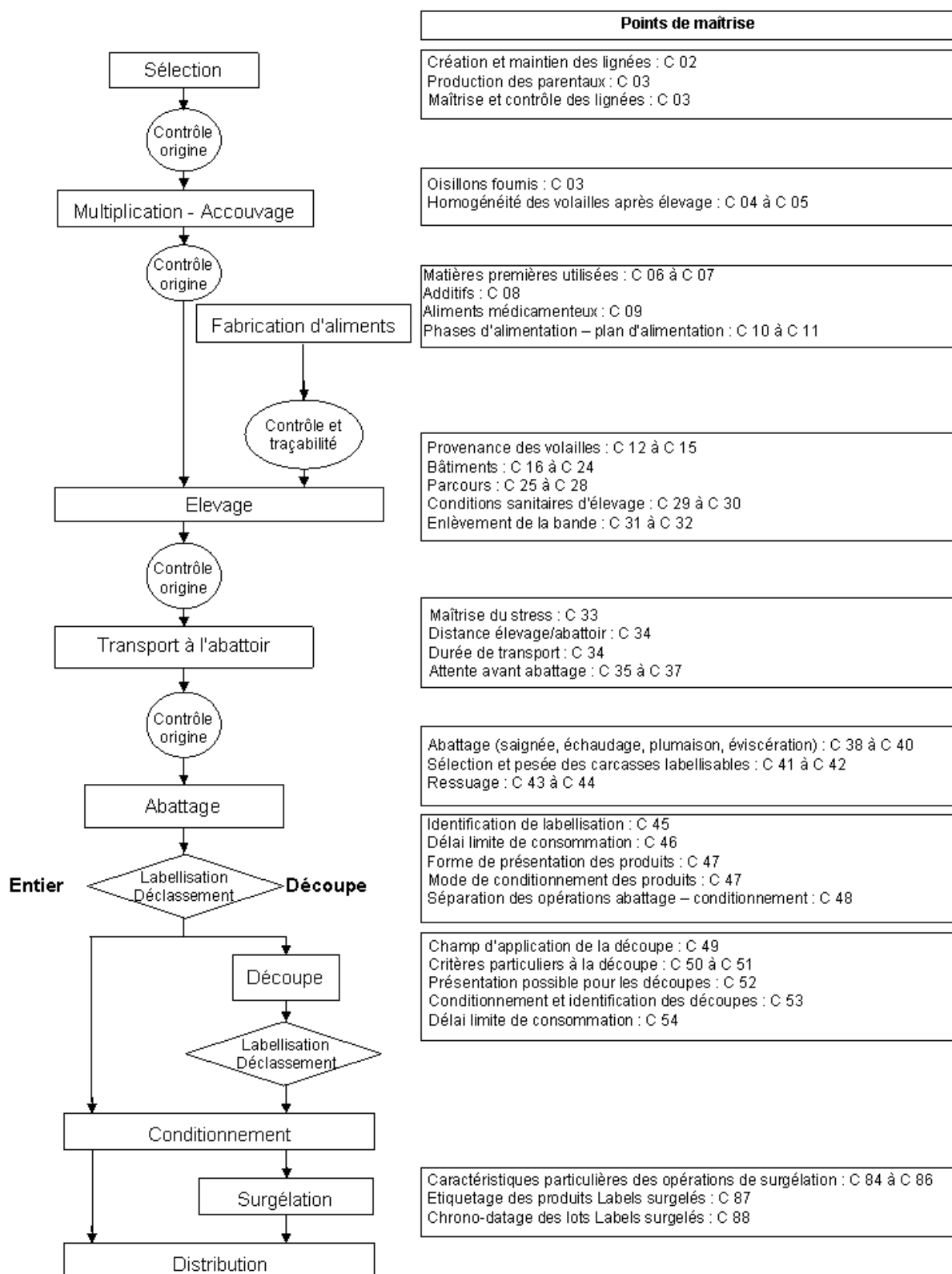
Stockage



Flux



Opération ou tâche



Demande de modification du cahier des charges LA 20/90 « Caille »
présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 3 juin 2009

5. 2. Méthode d'obtention pour chaque étape

5.2.1. Sélection

C 02. La sélection de lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair à croissance lente et adaptées aux conditions d'élevage en plein air.

Création et maintien des lignées

C 02. La sélection doit assurer la stabilité des caractéristiques des souches et permettre d'obtenir à l'âge minimal d'abattage fixé dans la fiche-espèce, des carcasses entrant dans la gamme de poids fixée dans la fiche-espèce.

Les caractéristiques phénotypiques du Label concerné sont répertoriées dans la fiche-espèce.

Production des parentaux

C 03. Les croisements de parentaux utilisés sont répertoriées dans la fiche-espèce. Ils doivent permettre d'atteindre les objectifs fixés au point C 02.

Maîtrise et contrôle

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF. Des essais préalables ou réguliers des croisements doivent être conformes au protocole d'essai décrit au point C 13.

Seuls les lignées et les parentaux ayant été produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF et au protocole d'essai peuvent être utilisés.

5.2.2. Multiplication/Accoupage

Oisillons fournis

C 03. Les croisements de parentaux doivent être réalisés de manière à obtenir les produits terminaux définis dans la fiche-espèce.

Homogénéité des volailles après élevage

C 04. Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couvrir doivent être triés. Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage dans les fermes de ponte et avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ainsi que des œufs d'un calibre insuffisant. Les oisillons doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc.

La fiche-espèce définit la période (X jours de début de ponte des parquets) durant laquelle ils sont calibrés ainsi que le poids minimum des œufs incubés.

C 05. Le délai de livraison des oisillons dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.2.3. Fabrication d'aliment

Matières premières utilisées

C 06. Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.

Les matières premières autorisées sont les suivantes, pour leur ensemble dans chaque catégorie :

- 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.
- Produits laitiers : lait, babeurre, lactosérum.

C 07. Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6 %.

Additifs

C 08. Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

Aliments médicamenteux

C 09. Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

Phases d'alimentation - plan d'alimentation

C 10. Le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %, sauf pour la caille pour laquelle il sera de 70 %.

Les valeurs de référence à respecter : durée de la période de démarrage, durée de la période d'engraissement, % minimum de céréales par phase d'alimentation, sont définies dans la fiche espèce.

C 11. Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et 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.

5.2.4. Elevage

Provenance des volailles

C 12. Les volailles proviennent de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

C 13. Le nombre total de produits terminaux autorisés est limité à trois. La liste positive des croisements autorisés est définie dans la fiche espèce.

Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils feront l'objet d'une demande préalable auprès de l'OC. Ces essais ne peuvent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label. Seuls peuvent être labellissables, après avis favorable de l'OC, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

C 14. L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle.

C 15. 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 sur la même exploitation. Cette situation est permise uniquement dans le cas où les bâtiments et les parcours sont totalement distincts, sans aucune possibilité de passage de volailles d'une bande à l'autre.

Les oisillons d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de plusieurs parquets de reproducteurs, les oisillons doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label rouge, sauf cas de lot destiné au chapon ou poularde

Bâtiments

C 16. 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. Cela ne s'applique qu'au site d'exploitation.

C 17. La construction des bâtiments doit répondre aux décisions de l'ODG : règles d'implantation et d'aménagement des locaux ; matériaux utilisés ; adaptation aux opérations de nettoyage/désinfection ; intégration dans l'environnement.

Les bâtiments bénéficient obligatoirement de l'éclairage naturel.

Les trappes d'accès au parcours ont une hauteur de 0,35 m d'ouverture utile.

Des précautions sanitaires seront prises par tout visiteur pénétrant dans les bâtiments d'élevage : protection de type "pédisac" ou pédiluve.

Chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas sanitaire.

C 18. 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.

C 19. La profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment.

C 20. Les critères spécifiques au bâtiment sont répertoriés dans la fiche-espèce

C 21. Tout bâtiment d'élevage doit être habilité avant mise en élevage du premier lot de volailles.

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

Demande de modification du cahier des charges LA 20/90 « Caille »

présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 3 juin 2009 que la mise en place, l'enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'OC 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 29^{ème} jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.

C 22. La surface et la largeur maximum des bâtiments d'élevage sont définies dans la fiche-espèce.

La taille maximale des élevages sous label est :

↳ pour une exploitation individuelle : 1600 m2,

↳ pour une exploitation collective : 3200 m2 (2 x 1600 m2), ceci en 2 sites distincts

Dans ce cas, les deux sites doivent être distants d'au moins 300 mètres.

L'effectif maximal des volailles par bâtiment et par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans la fiche-espèce. Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

C 23. Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et jusqu'au crépuscule.

C 24. Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles.

Dans le cas du canard, l'élevage est pratiqué sur litière et/ou sur caillebotis.

Les densités (en bâtiments et sur parcours) définies la fiche-espèce s'appliquent dès le 1^{er} jour de la période considérée. Le calcul de densité prend en compte la totalité des oisillons livrés, pourcentage de perte compris.

E 01. Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m2 maximum.

Parcours

C 25. L'accès au parcours (ou à la volière le cas échéant) est obligatoire pour toutes les volailles sous label. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours **et 21 jours avant la date limite d'ouverture des trappes.**

C 26. Les parcours doivent être distincts, sans possibilité de passage des volailles de l'un à l'autre. Tout sera mis en œuvre pour faciliter la sortie des volailles : des arbres en nombre suffisant (au moins une dizaine) doivent être présents dans le parcours : plantations de haies bocagères par exemple. **Le parcours est herbeux (recouvert de végétation au deux tiers minimum) ou de sous-bois. Les cultures de rente sont interdites en parcours.**

C 27. La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum **de 8 semaines**, sauf pour la caille où le repos doit être de 6 semaines au minimum.

La surface minimale du parcours et l'âge maximal d'accès au parcours sont définis dans la fiche espèce.

C 28. Pour avoir droit à l'appellation "élevé en liberté", le parcours est illimité. Pendant la période de sortie des animaux sur parcours, celui-ci est exclusivement réservé aux volailles, sur une superficie minimale de 4 m² par sujet attenante aux bâtiments. Les clôtures (50 % maximum, du périmètre total) sont tolérées pour protéger le domaine public (jardins, maisons, bâtiments d'exploitation,...) et pour séparer le chemin d'accès des camions aux bâtiments d'élevage.

Conditions sanitaires d'élevage

C 29. Lors des 10 derniers jours avant abattage aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles. L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

C 30. 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).

Dans le cas où l'élevage n'est pas pratiqué en bande unique, les dispositions suivantes doivent être respectées :

↳ Ecart d'une semaine maximum entre les mises en place: dans ce cas, un vide sanitaire total de 14 jours minimum après le départ de la dernière bande sera réalisé.

↳ Ecart de 3 semaines minimum entre les mises en place : dans ce cas, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum est réalisé au moins une fois par an.

Enlèvement de la bande

C 31. L'âge minimum à l'abattage est défini dans la fiche-espèce. 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.

C 32. Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins **6 heures** avant enlèvement, sauf pour les cailles où la durée minimale est de 4 heures

5.2.5. Ramassage et transport à l'abattoir

C 33. Tout doit être mis en œuvre pour limiter le stress des volailles durant le transport.

C 34. Dans tous les cas, 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. 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.

5.2.6. Abattage

Attente avant abattage

C 35. Lors de leur arrivée à l'abattoir, l'attente des animaux dans le camion ou sur le quai de déchargement se fait dans les meilleures conditions matérielles possibles de température et d'aération : à l'abri des conditions atmosphériques inconfortables (intempéries, courants d'air, pluie et vents) et du soleil.

C 36. Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, une attente de 30 minutes minimum doit être respectée avant abattage. **Le délai maximum entre l'enlèvement des volailles et l'abattage est de 12 heures maximum.**

C 37. La séparation physique des lots en attente d'abattage doit être effective : les piles de caisses ou de containers des lots différents doivent être espacées. Lorsqu'une identification morphologique et visuelle des lots n'est pas possible, les piles de caisses ou de containers doivent être identifiées.

Abattage

C 38. Les volailles labellissables doivent être abattues en priorité et en aucun cas après des poules pondeuses.

Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

C 39. L'accrochage s'effectue dans la pénombre et dans le calme. Les volailles seront manipulées avec précaution.

L'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.

C 40.

Saignée : elle doit être la plus complète possible.

La longueur du couloir de saignée doit être adaptée pour que la durée optimale de saignée soit au minimum de 1'35", pour toutes les volailles sauf pour les cailles où elle est de 45 secondes (lorsqu'il y a saignée, ce qui n'est pas le cas lors de plumaïson à sec)

Cette saignée peut être manuelle ou automatisée. Elle intervient au minimum 5" après anesthésie. La saignée doit être contrôlée (présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée au niveau de l'appareil de saignée).

Echaudage : Le temps de passage dans le bac d'échaudage doit permettre un ramollissement de la peau sans l'abîmer ce qui facilitera ensuite la plumaïson. **La température du bac d'échaudage est de 48°C à 54°C. L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température durant l'échaudage afin de limiter les contaminations.**

Plumaïson : le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot. Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaïson complète sans altération de la peau. L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses. Le plumage à sec est également autorisé.

Eviscération : pour les volailles vendues prêtes à cuire, elle doit être complète (la présence des reins est tolérée), sans déchirement de la peau.

Dans le cas de l'abattage rituel Hallal, la saignée est pratiquée avec ou sans anesthésie préalable, par un sacrificateur musulman.

Les produits destinés à ce marché rituel doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

Sélection et pesée des carcasses labellissables

C 41. Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement.

Demande de modification du cahier des charges LA 20/90 « Caille »
présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 3 juin 2009
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.

C 42. Les carcasses de volailles sous label peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement : carcasses avec parure et carcasses non éviscérées.

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

- Couleur de la volaille conforme à celle définie dans la fiche-espèce
- Poids effilé et éviscéré sans abats conforme aux minima définis dans la fiche-espèce.
- Aspect : Pièces entières : carcasses de classe A ;

Découpes : peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A). Les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.

Le bridage des volailles éviscérées doit assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

Ressuage

C 43. L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille.

Seul le ressuage par air pulsé est autorisé : les carcasses sont refroidies dans une enceinte réfrigérée ventilée pour obtenir la température à cœur des carcasses entre 0°C et 4°C.

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 carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

C 44. 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.

5.2.7. Conditionnement des volailles entières

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

C 45. Chaque pièce entière doit être identifiée par l'étiquette de labellisation portant un numéro individuel d'identification.

Les modalités d'identifications spécifiques aux produits destinés à la restauration hors foyer sont détaillées au paragraphe 6. Etiquetage.

C 46. La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est définie dans la fiche produit.

C 47. Formes de Présentation :

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

Modes de conditionnement :

- Volaille 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 est autorisée dans les conditions ci-dessous. Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la DLC sont effectuées par l'abatteur. L'estampille sanitaire, mise par l'abatteur, doit rester visible sur les volailles après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni la détruire.

C 48. Le transporteur doit être habilité et la séparation abattage et conditionnement est autorisée entre abattoirs déjà habilités et doit faire l'objet d'une demande préalable auprès de l'OC, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.

L'abatteur établit un certificat de transfert qui comportera **l'identification du lot, le nombre de carcasses de volailles transférées, la date d'abattage et le chrono datage du transport. Ce certificat de transfert est transmis à l'ODG.**

5.2.8. Découpe et conditionnement des découpes

Demande de modification du cahier des charges LA 20/90 « Caille »
présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 3 juin 2009
C 49. La découpe n'est pas autorisée pour les volailles Label Rouge suivantes : dindes de Noël et oie.

Critères particuliers à la découpe

C 50. L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des volailles label de celle des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe de lots de volailles label différents.

L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de volailles label, c'est à dire :

Spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis.

ou,

Spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles label peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non labels.

L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se fait la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes numérotées. La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

C 51. 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 est manuelle.

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.

Présentations possibles pour la découpe

Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur.

C 52. 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.

Conditionnement et identification des découpes

C 53. Chaque UVC (Unité de Vente Consommateur) doit être identifiée par l'étiquette de labellisation portant un numéro individuel d'identification.

Les modalités d'identifications spécifiques aux produits destinés à la restauration hors foyer sont détaillées au paragraphe 6. Etiquetage.

C 54. La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est définie dans la fiche-espèce.

5.2.9. Surgélation

C 84. La surgélation des volailles Label rouge est autorisée, pas la congélation.

C 85. L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des volailles label de celles des autres volailles.

C 86. L'attente maximale entre abattage et mise en surgélation est de 24 heures.

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 dans un délai maximum défini dans la fiche espèce

La surgélation est réalisée par air pulsé.

La DLUO est définie dans la fiche-espèce.

C 87. Outre les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, les volailles commercialisées en surgelé comportent sur leur étiquette la dénomination de vente complétée par la mention "surgelé", les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

C 88. Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées

Demande de modification du cahier des charges LA 20/90 « Caille »
présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 3 juin 2009
L'atelier de surgélation doit tenir à jour et à disposition de l'ODG et de l'OC un état des stocks des volailles surgelés présents dans les salles de stockage par lot mis en surgélation : date et quantité entrées en salle de stockage, date et quantité sorties de la salle.

6. ETIQUETAGE

Les mentions suivantes figurent sur l'étiquetage :

- La dénomination de vente : entier frais, entier surgelé, découpe frais, découpe surgelé
- Le logotype Label Rouge, dans le respect de sa charte graphique
- Le numéro d'homologation du Label concerné
- Les caractéristiques certifiées communicantes
- L'acronyme et adresse de l'ODG.

Dans le cas d'une commercialisation de produits destinés à la restauration hors foyer ou d'une commercialisation de découpes "en vrac", les identifications suivantes doivent être apposées :

Sur l'emballage : - L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis.

- le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles Label ou de morceaux)

- la DLC

L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

Dans le cas des découpes en vrac :

L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.

Sur chaque morceau :- une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant : le logo Label Rouge, la dénomination de vente du produit, le numéro d'homologation du Label, la DLC et l'estampille vétérinaire.

I

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Etape	N°	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
SELECTION	C 02	Création et maintien des lignées	Souche à croissance lente.	Audit et contrôle documentaire
FABRICATION DES ALIMENTS	C 10	Phase d'alimentation – Plan d'alimentation	Le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %, sauf pour la caille pour laquelle il sera de 70 % Durée des phases démarrage, engraissement, % mini de céréales par phases défini dans la fiche espèce.	Contrôle documentaire
	C 11		Taux mini de céréales exigé = mélange de céréales et sous-produits de céréales. Le % de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.	
ELEVAGE	C 17	Bâtiments	Les bâtiments bénéficient obligatoirement de l'éclairage naturel. Les trappes d'accès au parcours ont une hauteur de 0,35 m d'ouverture utile.	Habilitation Contrôle visuel
	C 22		Taille maxi d'élevage: 1 600 m ² : exploitation individuelle 3 200 m ² exploitation collective en 2 sites distincts, distants d'au moins 300 mètres. Effectif maxi par bâtiment et par exploitation à la MEE et la densité maxi en bâtiment définis dans la fiche-espèce.	Habilitation Contrôle documentaire
ELEVAGE	C 25	Parcours	Accès au parcours (ou la volière) obligatoire pour toutes les volailles. Parcours réservé aux volailles pendant la période de sortie parcours et 21 jours avant l'ouverture des trappes	Habilitation Contrôle visuel
	C 30	Conditions sanitaires d'élevage	Vide sanitaire de 14 jours mini : de la désinfection (7 jours maxi après enlèvement) à la veille de l'arrivée des oisillons).	Contrôle documentaire
	C 31	Enlèvement de la bande	Age mini à l'abattage défini dans la fiche-espèce.	Contrôle documentaire
ABATTAGE	C 41	Sélection et pesée des carcasses labellissables	3 niveaux minimum de contrôle mis en place par l'abattoir : après plumaion et éviscération, avant entrée en ressuage, au moment du conditionnement	Contrôle visuel et documentaire

Etape	N°	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
ABATTAGE	C 42	Sélection et pesée des carcasses labellisables	Présentation des carcasses effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou mode traditionnel. Respect des caractéristiques de labellisations définies dans la fiche-espèce : Couleur de la carcasse Poids mini effilé et éviscéré sans abats Aspect : entier classe A, découpe classe A (tolérance légers défauts sur carcasse) Bridage (éviscérées) : symétrie de la carcasse.	Contrôle visuel et documentaire
CONDITIONNEMENT VOLAILLES ENTIERES	C 46	Délai limite de consommation	DLC maxi (jour d'abattage non compris) définie dans la fiche espèce.	Contrôle visuel et documentaire
DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES	C 50	Critères particuliers à la découpe	Ateliers de découpe permettant de séparer (temps et/ou espace), la découpe des labels des non labels et la découpe des lots label différents.	Contrôle visuel et documentaire
	C 51		Découpe manuelle. Si calibrage du lot, sont autorisées : la découpe automatisée la découpe manuelle assistée (filets, escalopes et suprêmes) si la fourchette de calibrage n'excède pas 300 g. Contrôle des morceaux découpés et parage manuel	Habilitation Contrôle visuel
	C 54	Délai limite de consommation	DLC maxi (jour d'abattage non compris) définie dans la fiche espèce.	Contrôle visuel et documentaire
SURGELATION	C 84	Caractéristiques particulières des opérations de surgélation	Surgélation autorisée, congélation interdite.	Habilitation
	C 86		DLUO est définie dans la fiche-espèce.	Contrôle visuel et documentaire

II FICHE REPRENANT LES EXIGENCES SPECIFIQUES AU LABEL CONSIDERE

1. GROUPEMENT DEMANDEUR

Rubrique détaillée dans le tronc commun

2. NOM DU LABEL ROUGE

LA n° 20-90 "CAILLE FERMIERE LABEL ROUGE"

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit.

Les normes de production de la caille fermière Label Rouge sont, dans tous les cas, d'un niveau égal ou supérieur à la notice technique en vigueur, définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un Label Rouge "Volailles fermières de chair, présentées en frais, surgelé, transformé, entiers et découpes" JO du 10 février 2009 – JORF du 19 février 2009.

Seules peuvent être qualifiées de " caille fermière Label Rouge ", les cailles issues et commercialisées selon les normes du présent cahier des charges et contrôlées comme telles

Le produit est présenté à la vente en entier et en frais uniquement :

- Éviscéré sans abats avec tête
- Éviscéré sans abats sans tête
- Effilé

Il est produit à partir de souches à croissance lente, avec la caractéristique phénotypique suivante : plumage coloré gris, type "sauvage".

Les croisements suivants sont utilisés : RP 25, RP 65 et RP 62

L'élevage se pratique au sol, sur litière. la densité d'élevage est de 62,50 cailles / m2.

L'alimentation est composée de 75% de céréales, en moyenne pondérée, au stade de l'engraissement.

L'accès au parcours plein air, sous volière, est obligatoire à partir du 30^{ème} jour, jusqu'à l'abattage.

La durée d'élevage est de 42 jours minimum.

Le poids minimum est de 150 gr éviscéré sans abats avec tête, 140 gr éviscéré sans abats sans tête, 190 gr effilé

La DLC est de 11 jours après abattage, jour d'abattage non compris pour les produits nu ou sous film et de 14 jours pour les produits sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant..

Etape	Produit Standard	Produit candidat	Exigence minimum de la notice technique
Sélection et multiplication	Souches à croissance rapide	Souches à croissance lente Liste positive des lignées parentales autorisées : mâles RP 2, RP 6 ; femelles : RP 5, RP 2 uniquement.	Souches à croissance lente. Critères de sélection conformes au référentiel SYSAAF. Lignées parentales autorisées répertoriées dans la notice technique en vigueur
	Pas de limitation du nombre de croisements utilisés	Liste positive des croisements autorisés : RP 25, RP 65 et RP 62	Nombre de croisements limité à 3
Fabrication des aliments	Pas de matières premières interdites, hormis les matières d'origine animale. Pas de contraintes de taux minimal de céréales ou autre matière première, hormis les contraintes zootechniques.	Liste positive des matières premières autorisées. Liste positive des additifs autorisés Taux matières grasses ≤ 6%.	Plan d'alimentation, phases d'alimentation et % minimum de céréales définis dans chaque fiche-espèce.
		Minimum de céréales par phase d'alimentation : démarrage 0-28 j, 50 % ; finition 29 j-abat : 75 % 75% de céréales en moyenne pondérée à partir du 29 ^{ème} jour	
Elevage	Taille de l'exploitation non limitée. Taille courante 3 000 à 4 000 m²	Limitée à 1 600 m² par site d'élevage	Limitée à 1 600 m² par site d'élevage
	Taille du bâtiment non limitée Taille courante 1 200 à 2 000 m²	Limitée à 400 m² par bâtiment. Bâtiment divisé en 4 cases de 100 m²	Limitée à 400 m² par bâtiment.
	Bâtiment en général obscur	Bâtiment clair, avec lumière naturelle	Avec lumière naturelle
	Densité non limitée. Elevage en cage possible. Densité courante 110 caillies /m², avec un chargement à 42 kg/m² possible.	Elevage au sol sur litière. Densité limitée à 62,50 caillies / m², avec un chargement maximum de 25 kg de poids vif/m²	Densité définie dans chaque fiche-espèce.
	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur	Surface du parcours sous volière de 1 fois la surface du bâtiment, avec un minimum de 100 m² dans tous les cas. Hauteur de la volière de 2 m minimum Accès au parcours sous volière le 30 ^{ème} jour au plus tard	Conditions d'accès au parcours définies dans chaque fiche-espèce.
	Tous traitements prophylactiques et curatifs possibles, dans la limite des contraintes suivantes : sous prescription vétérinaire, avec des molécules autorisées et le respect des délais d'attente.	Absence de tout traitement, au sens de ceux qui sont soumis au retrait, 10 jours avant abattage	
	Durée d'élevage non limitée Durée courante 35 jours	Durée d'élevage : 42 jours minimum	Durée d'élevage minimum définie dans chaque fiche-espèce.

Demande de modification du cahier des charges LA 20/90 « Caille »
présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 3 juin 2009

	Pas de contrainte de durée de vide sanitaire	14 jours minimum
--	--	------------------

Etape	Produit Standard	Produit candidat	Exigence minimum de la notice technique
Transport à l'abattoir	Pas de contraintes de distance élevage / abattoir	Durée de transport inférieure à 2 heures ou distance élevage / abattoir de 100 kms maximum	Durée de transport inférieure à 2 heures ou distance élevage / abattoir de 100 kms maximum
Abattage	Carcasses de classe A (règlement 1538/91 du 05/06/91) Pas de contraintes de poids minimum des carcasses	Application des critères de classement spécifiques aux cailles Label Rouge. Poids minimum 150 gr éviscéré sans abats avec tête, 140 gr éviscéré sans abats sans tête, 190 gr effilé	Application de critères de classement spécifiques aux volailles Label Rouge, définis dans chaque fiche-espèce.
Présentation à la vente	Etiquetage avec les mentions réglementaires obligatoires. (dénomination de vente, classe, nom et adresse de la société, estampille sanitaire, poids net, prix, DLUO, mention "à conserver à -18°C", mention indiquant que le produit ne doit pas être recongelé après décongélation) DLUO : sous la responsabilité du fabricant	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'OC Etiquette foliotée portant un numéro individuel	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'OC Etiquette foliotée portant un numéro individuel
		DLC maxi, jours d'abattage non compris : 11 j (produit nu et sous film) ; 14 j (produit ss vide ou atmosphère protectrice)	DLC et DLUO maximale définies dans chaque fiche-espèce.

4. TRACABILITE

Rubrique détaillée dans le tronc commun

5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie

Légende :

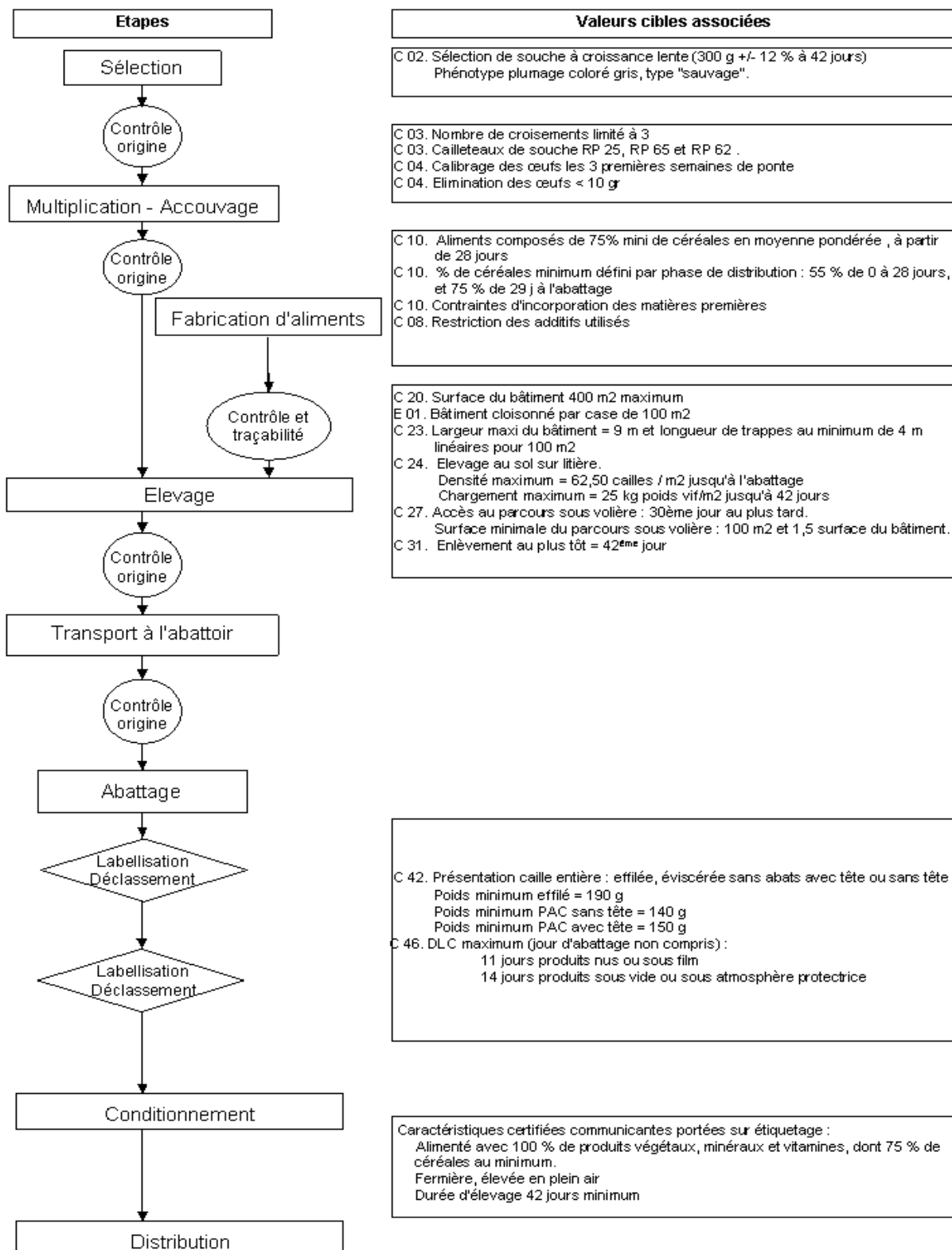
◇ Décision

○ Contrôle

▽ Stockage

→ Flux

□ Opération ou tâche



Demande de modification du cahier des charges LA 20/90 « Caille »
présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 3 juin 2009

5. 2. Méthode d'obtention

5.2.1. Caractéristiques des cailleteaux livrés

C 02. La sélection permet d'obtenir à l'âge minimal d'abattage de 42 jours, des carcasses de 300 gr, +/- 12 %.

La caille LA 20-90 présente la caractéristique suivante : plumage coloré gris, type "sauvage".

C 03. Les croisements autorisés sont limités au nombre de 3.

Seuls les croisements suivants sont autorisés :

COQS	RP 2	RP 6
POULES		
RP 5	RP 25	RP 65
RP 2		RP 62

C 04. Les œufs d'un calibre insuffisant (< à 10 gr) doivent être éliminés et les œufs doivent être calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.

5.2.2. Alimentation

C 10. Les phases d'alimentation suivantes doivent être respectées :

Aliment démarrage : distribué de 0-28 jours maximum :
Ils doivent être composés d'au moins 55% de céréales et d'issues de céréales.

Aliment finition : distribué du 29^{ème} jour à l'abattage :
Ils doivent être composés d'au moins 75% de céréales et d'issues de céréales.

Le pourcentage moyen pondéré de céréales et d'issues de céréales distribuées, à partir du 28^{ème} jour doit être au minimum de 75 %.

Pour chaque phase d'alimentation, l'incorporation des matières premières doit respecter les contraintes d'incorporation détaillées dans le tableau suivant :

	Démarrage		Finition	
Période d'âge	0 à 28 jours maxi		29 jours à l'abattage	
COMPOSANTS	Au minimum 55% de céréales		Au minimum 75% de céréales	
Grains de céréales et issues	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	5,00	50,00	10,00	70,00
Maïs	8,00	60,00	5,00	70,00
Orge	0,00	8,00	0,00	15,00
Sorgho	0,00	10,00	0,00	20,00
Avoine	0,00	5,00	0,00	10,00
Triticale	0,00	12,00	0,00	25,00
Son	0,00	8,25	0,00	10,50
Remoulage	0,00	8,25	0,00	10,50
Autres issues	0,00	8,25	0,00	10,50
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	10,00	50,00	5,00	30,00
Tourteaux de colza	0,00	5,00	0,00	5,00
Tourteaux de tournesol	0,00	7,00	0,00	10,00
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines de soja	0,00	15,00	0,00	25,00
Graines de colza	0,00	5,00	0,00	5,00
Graines de tournesol	0,00	8,00	0,00	10,00
Pois	0,00	7,00	0,00	15,00
Féverole	0,00	5,00	0,00	10,00
Lupin	0,00	5,00	0,00	10,00
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Pigments	0,00	5,00	0,00	6,00
Luzerne et dérivés	0,00	4,50	0,00	5,50
Mélasses	0,00	2,00	0,00	2,00
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Soja, colza, tournesol	0,00	4,00	0,00	5,00
Huiles brutes de palme brutes ou produits de palme purs ou en mélange	0,00	3,00	0,00	3,00
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0,50	5,00	0,50	5,00

C 08. Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur, avec les restrictions suivantes :

Additifs de catégorie L : agents liants, antimottants et coagulants

Interdits, à l'exception des argiles pures (silicates d'alumines hydratées)

Additifs de catégories J : facteurs de croissance :

Interdits

Additifs de catégories P : liants de radionucléides :

Interdits

Additifs de catégories A : antibiotiques :

Interdits

Les lignosulfonates liquides sont interdites

L'emploi de la vitamine A est limitée à 10 000 UI/kg d'aliments

Les xanthophylles sont limités à 50 mg/kg d'aliments

Les 5 derniers jours avant l'abattage, le régime est exempt de tout additif, au sens de ceux qui sont soumis au retrait.

Chaque création ou modification de formule d'aliment entraîne le dépôt de la nouvelle formule et de son étiquette auprès de l'ODG.

5.2.3. Conditions d'élevage

C 20. La surface maximum du bâtiment d'élevage est de 400 m² maximum.

E 01. Chaque bâtiment d'élevage est cloisonné par case de 100 m² maximum et ne peut contenir plus de 25 000 cailles au départ et 100 000 cailles par exploitation.

C 23. Les bâtiments disposent d'ouvertures équivalentes à 4 m linéaires par unité de 100 m², sans que la largeur des bâtiments n'excède 9 mètres.

C 24. L'élevage se pratique au sol sur litière.

La densité au mètre carré ne peut dépasser 62, 50 sujets au m² utilisable, pourcentage de perte compris, jusqu'à l'abattage, n'excédant pas au total 25 kg de poids vif/m² à 42 jours.

C 27. Le parcours sous volière doit avoir une superficie minimum de 100 m² et d'au mois une fois la surface du bâtiment. La hauteur de la volière est au minimum de 2 mètres.

A 30 jours au plus tard, l'accès au parcours sous volière est obligatoire et ceci, quelles que soient les conditions atmosphériques ou les saisons.

C 31. L'enlèvement ne peut avoir lieu avant le 42^{ème} jour.

5.2.4. Présentation des produits

C 40. L'échaudage peut être complété ou remplacé par une plumaïson à la cire assurée dans les mêmes conditions d'hygiène et de qualité que l'échaudage.

C 42. Les cailles peuvent être présentées effilées ou éviscérées sans abats avec ou sans tête.

Pour être labellisables, les carcasses doivent respecter les caractéristiques minimales suivantes :

↳ Poids effilé ≥ 190 g

↳ Poids éviscéré sans abats avec tête ≥ 150 g

↳ Poids éviscéré sans abats sans tête ≥ 140 g

C 43. les carcasses sont refroidies dans une enceinte réfrigérée ventilée pour obtenir la température à cœur des carcasses entre 0°C et 4°C dans un délai optimal de 3 heures (2 heures minimum et 4 heures maximum).

C 46. La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est de :

↳ 11 jours pour les cailles nues ou sous film

↳ 14 jours pour les cailles sous vide ou sous atmosphère protectrice

6. ETIQUETAGE

Outre les mentions spécifiques définies au point 6 du tronc commun, les caractéristiques suivantes figurent sur l'étiquetage :

- ↳ Alimenté avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales
- ↳ Fermière - élevée en plein air
- ↳ Durée d'élevage 42 jours minimum

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Etape	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Caractéristiques des cailleaux livrés	Création et maintien des lignées	Obtention à l'âge minimal d'abattage de 42 jours, de carcasse de 300 g, +/- 12 %, Caractéristiques phénotypiques de la caille LA 20-90 : plumage coloré gris, type "sauvage".	Habilitation Contrôle documentaire
	Production des parentaux	Croisements autorisés limités à 3.	Contrôle documentaire
	Cailleaux fournis	Croisements de souches autorisés : RP 25, RP 65 et RP 62	Contrôle documentaire
	Homogénéité des cailleaux livrés	Oeufs d'un calibre insuffisant éliminés (< 10 gr) et œufs calibrés pendant les 3 premières semaines de ponte.	Contrôle visuel
Alimentation	Composition des aliments	Liste positive des matières premières autorisées	Contrôle documentaire Analyse
	Phase d'alimentation	Démarrage 0 à 28 j : au minimum 55% de céréales Finition 29 j-abat : au minimum 75% de céréales	Contrôle documentaire Analyse
	% minimum de céréales	75 % en moyenne pondérée à partir du 29 ^{ème} jour	Contrôle documentaire Analyse
	Additifs	Liste positive des additifs autorisés	Contrôle documentaire Analyses
Conditions d'élevage	Bâtiments	Surface du bâtiment d'élevage = 400 m2 maximum. Bâtiment cloisonné par case de 100 m2 maximum, contient au maximum 25 000 sujets au départ. Bâtiments disposant d'ouvertures équivalentes à 4 m linéaires par unité de 100 m2. La largeur maximum du bâtiment = 9 mètres..	Habilitation Contrôle documentaire

Etape	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Conditions d'élevage	Parcours en volière	Accès à l'extérieur à 28 jours au plus tard. Ouverture des trappes de 9 h du matin jusqu'au crépuscule. Surface minimale de la volière 100 m2 et 1 fois la surface du bâtiment. Hauteur mini 2 mètres.	Habilitation Contrôle visuel et documentaire
	Critères d'élevage	Elevage au sol sur litière. Densité maximale = 62,50 cailles / m2 utilisable, pourcentage de perte compris, à l'abattage. Chargement maximum = 25 kg de poids vif/m2 à 42 jours. Durée d'élevage 42 jours minimum	Habilitation Contrôle visuel et documentaire
Présentation des produits	Classement des carcasses de cailles	Présentation des cailles : entières, effilées ou éviscérées sans abats avec ou sans tête Critères de labellisation : poids effilé \geq 190 g, éviscéré sans tête \geq 140 g, éviscéré avec tête \geq 150 g	Contrôle visuel et documentaire
	Durée de vie des produits	DLC maximale, jour d'abattage non compris = 11 jours produits nus ou sous film 14 jours produits sous vide ou sous atmosphère protectrice.	Contrôle visuel
Etiquetage	Mentions figurant sur l'étiquetage	Caractéristiques certifiées communicantes : - Alimentée avec 100 % de produits végétaux, minéraux et vitamines, dont 75 % de céréales - Fermière - élevée en plein air - Durée d'élevage 42 jours minimum	Contrôle visuel et documentaire