

« *LES FERMIERS DE VENDEE* »

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE

« **POULET FERMIER NOIR ENTIER ET DECOUPES, FRAIS ET SURGELE, LABEL ROUGE** »

« **LA/23/06** »

Caractéristiques certifiées communicantes

- **Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux,
dont 75% de céréales minimum**
 - **Fermier - élevé en plein air**
 - **Durée d'élevage : 81 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**.

Validation par le président de l'ODG demandeur



Les Fermiers de Vendée Rue du stade 85250 SAINT FULGENT

SOMMAIRE

I	TRONC COMMUN	4
1	Groupement demandeur	4
2	Nom du label rouge	4
3	Description du produit	4
4	Traçabilité	4
4.1.	Identification du produit	4
4.2.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité	4
4.3.	Schéma de traçabilité - C 1	7
5	Méthode d'obtention	7
5.1	Alimentation	9
5.1.1	Matières premières autorisées	9
5.1.2	Teneur des aliments en matières grasses	9
5.1.3	Additifs autorisés	9
5.1.4	Aliments médicamenteux	9
5.2	Elevage	9
5.2.1	Provenance des volailles	9
5.2.2	Bâtiments	10
5.2.3	Parcours	11
5.2.4	Conditions sanitaires d'élevage	12
5.2.5	Vide sanitaire	12
5.3	Ramassage et transport à l'abattoir	12
5.4	Abattage	13
5.4.1	Attente avant abattage	13
5.4.2	Process d'abattage	13
5.4.3	Sélection et pesée des carcasses labellissables	13
5.4.4	Ressuage	13
5.5	Conditionnement des volailles entières	13
5.6	Découpe	14
5.6.1	Critères particuliers à la découpe	14
5.6.2	Présentations possibles des découpes	14
5.6.3	Conditionnement et identification des découpes	14
5.7	Surgélation	15
6	Etiquetage	15
7	Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	15
II	FICHE PRODUIT	16
1	Groupement demandeur	16
2	Nom du label rouge	16
3	Description du produit	16
3.1	Présentation du produit	16
3.2	Comparaison avec le produit courant	17
4	Traçabilité	20
5	Méthode d'obtention	20
5.1	Sélection et Multiplication	20
5.2	Alimentation	21
5.3	Elevage	22
5.3.1	Provenance des volailles	22
5.3.2	Bâtiments	22

5.3.3	Caractéristiques des parcours	23
5.3.4	Vide sanitaire	23
5.4	Abattage	23
5.4.1	Process d'abattage	23
5.4.2	Sélection et pesée des carcasses labellisables	24
5.4.3	Ressuage	24
5.5	Conditionnement des poulets entiers	24
5.6	Découpe	24
5.6.1	Critères particuliers à la découpe	24
5.6.2	Conditionnement des découpes	25
5.7	Surgélation	25
6	Etiquetage	25
7	Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	26

I TRONC COMMUN

1 Groupement demandeur

Organisme de défense et de gestion (ODG) :

LES FERMIERS DE VENDEE
Rue du stade 85250 SAINT FULGENT
Tél. : 02.51.44.23.10
e-mail : carinne.bocquier@arrive.fr

2 Nom du label rouge

Voir fiche produit

3 Description du produit

Voir fiche produit

4 Traçabilité

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'origine des reproducteurs

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

La traçabilité doit permettre, à l'aide des différents moyens d'identification mis en œuvre pour chaque étape d'élaboration du produit final, de retrouver toutes les caractéristiques des volailles Label.

Les documents ou éléments d'identification utilisés doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs.

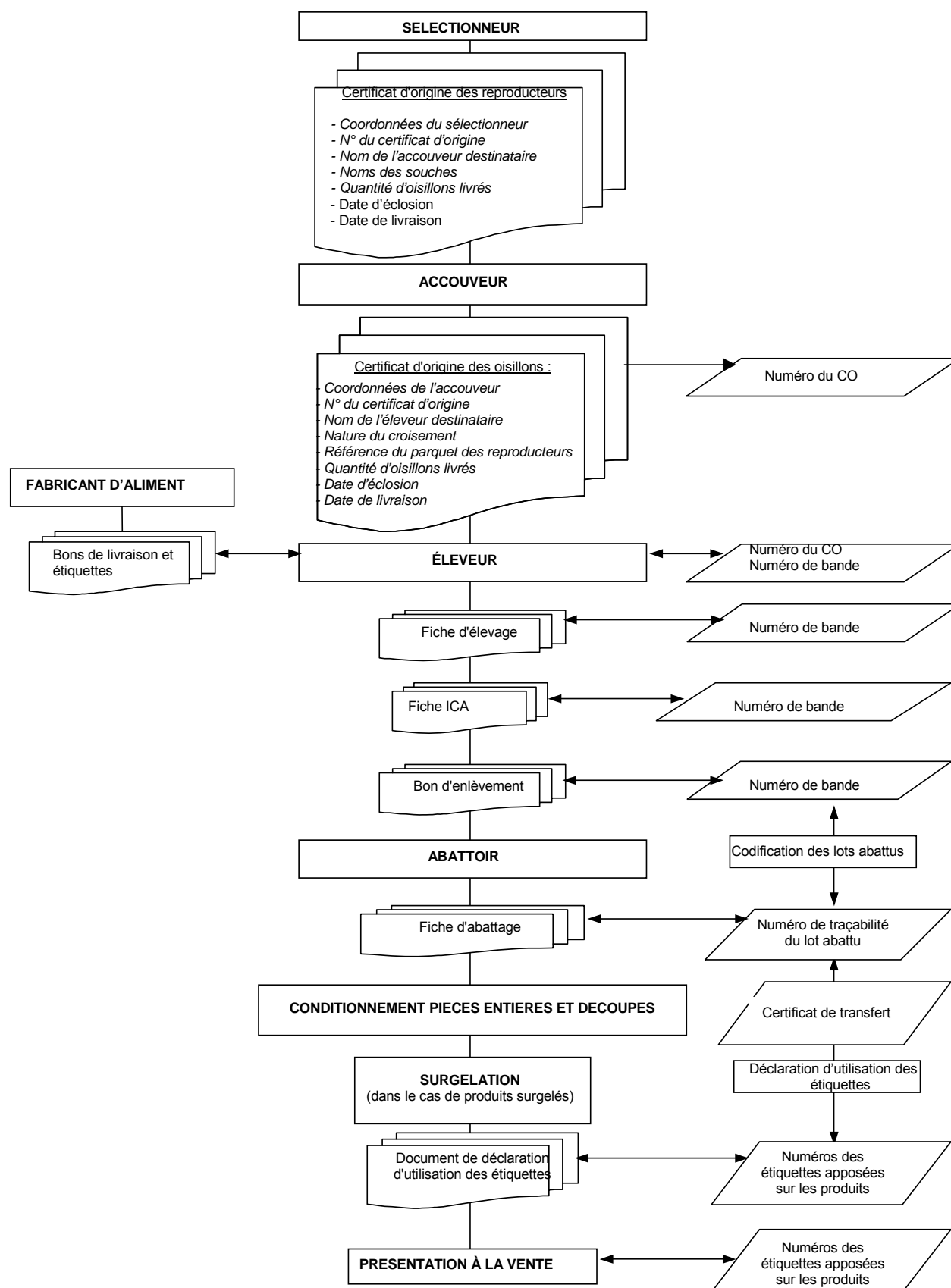
Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accoureur qui transmet à ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- nom et adresse du sélectionneur - nom et adresse du multiplicateur - nom et adresse de l'accoureur destinataire - nombre total de parentaux livrés - nombre de mâles et souche correspondante - nombre de femelles et souche correspondante - date d'éclosion des mâles et des femelles - date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abattoir	Bons d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Eleveur transmet à Abattoir (48 heures avant abattage du lot) Et à ODG	Fiche ICA (information chaîne alimentaire)	L'ensemble des mentions réglementaires dont le numéro de bande
Abattoir	Fiche d'abattage	- Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Abattoir transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abattoir et/ou atelier de découpe transmet 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	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre de oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

L'ensemble des documents doit être conservé, à chaque étape, pendant une période de 3 ans. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.3. Schéma de traçabilité - C 1



5 Méthode d'obtention

Etapes	Points de maîtrise
<pre> graph TD S[Sélection] --> CO1((Contrôle origine)) CO1 --> MA[Mutipliation Accoupage] MA --> CO2((Contrôle origine)) CO2 --> E[Elevage] FA[Fabrication d'aliments] --> CT((Contrôle traçabilité)) CT --> E E --> CO3((Contrôle origine)) CO3 --> TA[Transport à l'abattoir] TA --> CO4((Contrôle origine)) CO4 --> A[Abattage] A --> LD1{Labellisation Déclassement} LD1 --> R[Ressuage] R --> PAC[PAC Effilé] R --> D[Découpe] PAC --> C[Conditionnement] D --> LD2{Labellisation Déclassement} LD2 --> C C --> S[Surgélation] C --> DI[Distribution] S --> DI </pre>	<p>Création et maintien de lignées (C 2)</p> <p>Production des parentaux (C 3) Homogénéité des animaux d'1 jour (C 4) Délai de livraison des animaux d'1 jour (C5)</p> <p>Matières premières autorisées (C 6) / Additifs autorisés (C 8) / Aliments médicamenteux (C 9) Teneur des aliments en matières grasses (C 7) Plan d'alimentation et pourcentage de céréales (C 10 / C 11)</p> <p>Provenance des volailles (C 12 / C 13 / C 14 / C 15) Caractéristiques des bâtiments (C 16 / C 17 / C 18 / C 19 / C 20 / C 21 / C 22 / C 23 / C 24) Caractéristiques des parcours (C 25 / C 26 / C 27) Conditions sanitaires d'élevage (C 29) Vide sanitaire (C 30) Enlèvement des volailles (C 31 / C 32)</p> <p>Ramassage et transport à l'abattoir (C 33 / C 34)</p> <p>Attente avant abattage (C 35 / C 36 / C37) Process d'abattage (C 38 / C 39 / C 40) Sélection et pesée des carcasses labellissables (C 41 / C 42)</p> <p>Ressuage (C 43 / C 44)</p> <p>Critères particuliers à la découpe (C 50 / C 51)</p> <p>Présentations possibles des découpes (C 52)</p> <p>Conditionnement des volailles entières (C 45 / C 46 / C 47 / C 48) Conditionnement des découpes (C 53 / C 54)</p> <p>Surgélation (C 85 / C 86 / C 87 / C 88)</p>

5.1 Alimentation

5.1.1 Matières premières autorisées

- C 6 Les matières premières autorisées, constitutives de l'aliment, sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.

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

- Grains de céréales, leurs produits et 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
- Minéraux

5.1.2 Teneur des aliments en matières grasses

- C 7 Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

5.1.3 Additifs autorisés

- C 8 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.

5.1.4 Aliments médicamenteux

- C 9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

5.2 Elevage

L'organisation de production doit diffuser à chaque éleveur, pour application, un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours...) ainsi qu'une charte sanitaire à respecter (cf C 17).

5.2.1 Provenance des volailles

- C 12 Les volailles proviennent des croisements définis à la caractéristique C 3, croisements reconnus en croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

- C 13 Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une demande motivée préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10% du cheptel mis en production sous label.

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.

C 14 L'élevage en bande unique par bâtiment est de 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 à condition de pouvoir différencier les animaux (identification morphologique : plumage de couleur différente par exemple). De plus, ceux-ci doivent être dans des bâtiments séparés et identifiés et les parcours doivent être parfaitement distincts et sans communication entre eux.

Les animaux d'un jour d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de deux parquets de reproducteurs, les animaux d'un jour doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label (un seul croisement).

5.2.2 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 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 standards. La distance minimale entre chaque site est de 300 mètres.

C 17 Les critères suivants pour l'implantation des bâtiments doivent être respectés :

- Implantation favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent...)
- Insertion des bâtiments dans leur environnement (couleur des toits en harmonie avec le paysage)

Les critères suivants, pour l'aménagement des bâtiments, doivent être respectés :

- 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 éclairage naturel de l'intérieur du bâtiment

- Isolation

- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments

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 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.

C 18 Tous les bâtiments d'élevage label construits ou agrandis après le 17/05/93, 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 une fois la longueur totale du bâtiment.

C 20 Les caractéristiques ci-dessous doivent être respectées :

Surface maximale utilisable par bâtiment : 400 m².

Largeur maximale du bâtiment : 9 mètres

Hauteur minimale des trappes : 0,35 mètres

Largeur minimale combinée des trappes : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment

C 21 Tout bâtiment d'élevage doit être habilité au préalable par l'organisme certificateur 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 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 29^{ème} jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.

C 22 La surface maximale des bâtiments ne peut dépasser 1600 m² par exploitation.

Toute exploitation de type collectif tel 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 et répondant chacun à ce critère d'effectif maximal sont autorisés. L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles Label Rouge. Chaque site dispose d'un accès indépendant.

Pour ce type d'exploitation, la distance minimale entre chaque site est de 300 mètres.

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. En cas de piquage, il est admis que les bâtiments soient temporairement obscurcis.

5.2.3 Parcours

C 25 L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

- C 26 Le parcours doit être en majeure partie recouvert de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments :
- * Présence d'une haie bocagère,
 - * Présence recommandée de haies coupe-vent, arbres et arbustes sur le parcours.
- Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

5.2.4 Conditions sanitaires d'élevage

- C 29 Traitements
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.

5.2.5 Vide sanitaire

- C 30 Le nettoyage et la désinfection du bâtiment 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 minimum.

Dans le cas de bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage :

Soit il y a un écart de 3 semaines minimum entre les mises en place : dans ce cas, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins 1 fois par an

Soit il y a un écart d'une semaine maximum entre les mises en place : dans ce cas, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

5.3 Ramassage et transport à l'abattoir

- C 33 Afin de limiter le stress, le ramassage des volailles est effectué dans l'obscurité. Par ailleurs, pendant le transport, la conduite doit être souple et les arrêts éventuels se font à l'abri.
- C 34 La durée de transport doit être inférieure à 100 km ou 3 heures. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir sont enregistrées.

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

- Le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 heures.

- 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.

Le temps maximum entre l'enlèvement et l'abattage est de 12 heures.

5.4 Abattage

5.4.1 Attente avant abattage

- C 35 Lors de l'attente avant abattage, les volailles sont protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Pour cela, elles sont mises à l'abri et par temps très chaud, une brumisation d'eau permet de rafraîchir l'air.
- C 36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, le temps d'attente avant abattage doit être au minimum de 30 minutes et au maximum de 7 heures.
- C 37 Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai et identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.4.2 Process d'abattage

Le process doit respecter les critères suivants :

- C 38 Les volailles labellisables sont abattues en priorité, en aucun cas après des poules.
- C 39 L'anesthésie est électrique ou gazeuse.
Dans le cas d'une anesthésie électrique, l'attrapage et l'accrochage des volailles se fait dans la pénombre pour limiter le stress des animaux. Les volailles sont manipulées sans brusquerie.
Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles restent dans les cages lors de l'anesthésie. Ensuite, une fois anesthésiées, elles sont attrapées et accrochées. Le niveau de stress dans ce cas là est ainsi très réduit.

5.4.3 Sélection et pesée des carcasses labellisables

- C 41 Des contrôles effectués tout au long du process permettent de s'assurer du respect de ces critères, notamment lors de l'anesthésie, la plumaison, l'éviscération et le lavage carcasse.
Par ailleurs, un tri est effectué avant l'entrée en ressuage selon l'aspect général de la carcasse (retraits, saisies et déclassés).

5.4.4 Ressuage

- C 44 Le nettoyage et la désinfection du local de ressuage doit avoir lieu au moins une fois par jour dans le cas où le ressuage et le stockage sont séparés. Dans le cas contraire, le vide total doit avoir lieu au moins une fois par semaine.

5.5 Conditionnement des volailles entières

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

- C 45 Chaque UVC de volailles doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, la traçabilité est assurée jusqu'à l'utilisateur final au moyen de l'étiquette de labellisation avec le numéro individuel d'identification.

- C 47 Les présentations prêt à cuire (PAC) et effilé sont autorisées. Dans le cas d'une présentation PAC sous film, le cache pattes est obligatoire en l'absence de tarses.
Modes de conditionnement : nu, sous film.
Les étiquettes (estampille sanitaire, étiquette DLC ou étiquette poids/prix, étiquette commerciale) doivent être visibles. Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire ou permanente est autorisée dans les conditions suivantes :

Les opérations de ressuage, d'estampillage et d'apposition de la DLC est effectué 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.

- C 48 Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des établissements 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, la date d'abattage ou la DLC, informations fournies par l'abattoir avant expédition.

5.6 Découpe

5.6.1 Critères particuliers à la découpe

- C 50 L'organisation doit permettre de séparer les opérations de découpe des volailles label de celles des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe des lots de volailles label différents. Pour cela, soit la ligne de découpe est réservée à la découpe de volailles label dans des créneaux horaires définis, soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe de volailles label. Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.6.2 Présentations possibles des découpes

- C 52 L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de classe A. Elles doivent être notamment exemptes :
- * de toutes matières étrangères,
 - * de souillures ou sang,
 - * de toute odeur étrangère,
 - * de taches visibles de sang.

Les découpes peuvent provenir de carcasses labellissables pouvant présenter de légers défauts (non classables en A).

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

5.6.3 Conditionnement et identification des découpes

- C 53 Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque UVC doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.
Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, la traçabilité est assurée jusqu'à l'utilisateur final au moyen de l'étiquette de labellisation avec le numéro individuel d'identification. Une étiquette est collée sur chaque UVC.

5.7 Surgélation

Les éléments suivants doivent être respectés :

- C 85 L'organisation doit permettre de séparer les opérations de surgélation des volailles label de celles des autres volailles. Pour cela, la séparation se fait dans le temps (surgélation des volailles label dans des créneaux horaires définis) ou dans l'espace (chaque lot de volailles label est séparé physiquement des volailles non label et identifié).
- C 87 L'étiquetage des produits surgelés comporte, outre les obligations réglementaires :
- la mention « surgelé » dans la dénomination de vente
 - les conseils particuliers de conservation et de décongélation
- C 88 Pour permettre le contrôle des critères à respecter et de la traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent les opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

6 Etiquetage

Il figure sur l'étiquetage, en plus des mentions réglementaires en vigueur, au minimum :

- le logotype label, dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du cahier des charges,
- les caractéristiques certifiées communicantes,
- l'acronyme (FV) et l'adresse de l'ODG.

Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur peuvent également figurer sur l'étiquette (facultatif).

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Voir fiche produit

II FICHE PRODUIT

1 Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

2 Nom du label rouge

**POULET FERMIER NOIR ENTIER ET DECOUPES, FRAIS ET SURGELE,
LABEL ROUGE**

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit

	Poulet entier	Découpes de poulet
Mode de présentation	- éviscéré, sans abats - effilé	Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur
Mode de commercialisation	frais et surgelé	
Emballage en présentation frais et surgelé	- sous film - nu - sous atmosphère modifiée - sous vide	
Critères physiques	Poids minimum éviscéré sans abats : 1000 g Poids minimum effilé : 1300 g Critères classe A	Critères classe A
Durée de vie (validée avec le protocole de validation des durées de vie de la FIA – Décembre 07)	<u>Frais</u> : - sous film, nu : 10 jours après abattage (jour d'abattage non compris) - sous atmosphère modifiée, sous vide : 14 jours après abattage (jour d'abattage non compris) <u>Surgelé</u> : 12 mois après surgélation	

3.2 Comparaison avec le produit courant

Etape du process	Poulet standard	Poulet fermier noir Label Rouge	Exigence minimale de la notice technique
SELECTION ET MULTIPLICATION			
Type de souche utilisée	Souches à croissance rapide	Souches à croissance lente Souches autorisées dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge	Souches à croissance lente Souches autorisées dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles Label Rouge
Nombre de croisements autorisés	Pas de limitation du nombre de croisements	Limité à 3 croisements provenant de la même catégorie	Limité à 3 croisements provenant de la même catégorie
ALIMENTATION			
Type de matières premières utilisées	Pas de contraintes de taux minimal de céréales ou autre matière première, hormis les contraintes zootechniques.	Alimentation d'origine végétale et minérale Liste positive de matières premières autorisées 75 % minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous produits de céréales pendant la phase d'engraissement ; chaque formule d'aliments contenant au minimum 70% de céréales Taux de matières grasses limité à 6%	Alimentation d'origine végétale et minérale Liste positive de matières premières autorisées 75 % minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous produits de céréales pendant la phase d'engraissement ; chaque formule d'aliments contenant au minimum 70% de céréales Taux de matières grasses limité à 6%
ELEVAGE			
Taille du bâtiment	Non limitée	Surface maximale des bâtiments : 1600 m ² par site Taille du bâtiment limitée à 400 m ² .	Surface maximale des bâtiments : 1600 m ² par site Taille du bâtiment limitée à 400 m ² .
Densité	Non limitée Densité courante : 23 poulets / m ²	Limitée à 11 poulets / m ² soit 25 kg de poids vif maximum / m ²	Limitée à 11 poulets / m ² soit 25 kg de poids vif maximum / m ²
Parcours extérieur	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur	<u>Surface minimale du parcours : 2,2 m² par poulet</u> Accès au parcours possible à partir du 35 ^{ème} jour et obligatoire au plus tard le 42 ^{ème} jour	Surface minimale du parcours : 2 m ² par poulet Accès au parcours le 42 ^{ème} jour au plus tard
Traitements	Respect des délais de retrait	Aucun traitement 10 jours avant abattage	Aucun traitement 10 jours avant abattage

Etape du process	Poulet standard	Poulet fermier noir label rouge	Exigence minimale de la notice technique
Durée d'élevage	Pas d'âge minimum d'abattage. Durée courante 42 jours	Durée d'élevage : 81 jours minimum	Durée d'élevage : 81 jours minimum
TRANSPORT			
Distance élevage / abattoir	Respect de la réglementation en vigueur	Durée de transport inférieure à 3 heures maximum	Durée de transport inférieure à 3 heures maximum
ABATTAGE			
Délai avant abattage	Pas de contraintes	30 minutes minimum	30 minutes minimum
Délai entre l'anesthésie et la saignée	Pas de contraintes	5 secondes minimum	5 secondes minimum
Durée de saignée	Pas de contraintes	<u>1 minute 35 secondes minimum</u>	1 minute minimum
DECOUPE			
Mode de découpe	Pas de contraintes	Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée pour les filets, escalopes, suprêmes si les poulets sont calibrés. Parage manuel des morceaux	Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée pour les filets, escalopes, suprêmes si les poulets sont calibrés. Parage manuel des morceaux
SURGELATION			
Délai et température de surgélation	Délai abattage - surgélation : 6 jours maximum	Attente maximale entre abattage et surgélation : 24 H	Attente maximale entre abattage et surgélation : 24 H

Etape du process	Poulet standard	Poulet fermier noir label rouge	Exigence minimale de la notice technique
PRESENTATION A LA VENTE			
Etiquetage	Etiquetage avec les mentions réglementaires obligatoires	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'organisme certificateur Etiquette foliotée portant un numéro individuel	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'organisme certificateur Etiquette foliotée portant un numéro individuel
DLC	DLC / DLUO : sous la responsabilité du fabricant – Pas de délai maximum	10 jours après abattage pour les produits nus et sous film 14 jours pour les produits sous vide et sous atmosphère modifiée	10 jours après abattage pour les produits nus et sous film 14 jours pour les produits sous vide et sous atmosphère modifiée
DLUO		12 mois maximum après surgélation	12 mois maximum après surgélation

4 Traçabilité

Voir tronc commun

5 Méthode d'obtention

5.1 Sélection et Multiplication

C 2 Création et maintien des lignées

La création des lignées doit permettre d'obtenir des volailles de chair :

- à croissance lente, permettant d'obtenir à 81 jours d'élevage, un poulet éviscéré, sans abats avec un poids minimal de 1000 g ou un poulet effilé avec un poids minimal de 1300 g
- adaptées aux conditions d'élevage en plein air
- avec les caractéristiques suivantes : poulet cou nu, plumage noir, peau blanche et pattes noires.

La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps de certaines caractéristiques :

- les caractéristiques à optimum, à savoir la croissance lente
- les caractéristiques inhérentes au label : plumage noir, peau blanche et pattes noires.

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) de l'autre caractéristique à savoir la rusticité.

Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogènes en taille et conformation.

C 3 Production des parentaux

Les souches parentales et les croisements autorisés sont :

♀ \ ♂	♂	S 88	G 22 N	T77 N
P6 N		S 86		
GF 10			G 210 N	
SA51 Noire				T 751 N Noir

Ceux-ci permettent de répondre aux objectifs ci-dessus (caractéristique C 2)

Une liste positive des croisements de parentaux utilisables pour la production sous label est établie et mise à jour régulièrement pour chaque espèce.

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF (syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français)

C 4 Homogénéité des poussins

Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couver doivent avoir un poids minimum de 50 g. Ils sont pesés au minimum deux fois par semaine pendant toute la période d'élevage des reproducteurs.

- C 5 Le délai de livraison des poussins dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.2 Alimentation

C 10 Plan d'alimentation et pourcentage de céréales

C 11

Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et sous-produits de céréales.

Les aliments contiennent :

- pendant la période de démarrage (de 1 à 28 jours) : 50% de céréales minimum
- pendant la période d'engraissement (à partir du 29^{ème} jour et jusqu'à l'abattage) : 75% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous-produits de céréales ; chaque formule d'aliment contenant au minimum 70% 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.

La distribution de céréales en l'état, sur le parcours ou dans le bâtiment, est possible en complément des aliments définis dans le plan d'alimentation. La quantité effective de céréales en l'état distribuée sera inscrite sur la fiche d'élevage.

Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :

	Démarrage		Croissance		Finition		Retrait	
	1 - 28 jours		29 - 65 jours		66 – 75 jours		À partir de 76 jours	
Total céréales + sous-produits de céréales	50% minimum		75 % minimum en moyenne pondérée					
Grains de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Blé	0	50	0	60	0	70	0	70
Maïs	0	70	0	70	0	70	0	70
Orge	0	20	0	20	0	20	0	20
Avoine	0	15	0	15	0	15	0	15
Triticale	0	15	0	30	0	30	0	35
Sorgho	0	15	0	30	0	30	0	35
Sous-produits de céréales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Son, drêche de blé, drêche de maïs...	0	15	0	15	0	15	0	15
Tourteaux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Tourteaux de soja	0	50	0	50	0	50	0	50
Tourteaux de tournesol	0	15	0	15	0	15	0	15
Oléagineux et protéagineux	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Graines d'oléagineux sauf colza	0	15	0	15	0	15	0	15
Graines de protéagineux	0	10	0	10	0	10	0	10
colza sous toutes ses formes	0	10	0	10	0	10	0	10
Autres produits d'origine végétale	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Luzerne et dérivés	0	10	0	10	0	10	0	10
Mélasses	0	5	0	5	0	5	0	5
Huiles végétales	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Huiles végétales	0	5	0	5	0	5	0	5
Additifs	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Compléments Minéraux Vitaminiques - additifs autorisés – oligo éléments – vitamines	0	5	0	5	0	5	0	5
Acides aminés	0	3	0	3	0	3	0	3
Minéraux	0	5	0	5	0	5	0	5

5.3 Elevage

5.3.1 Provenance des volailles

C 13 Pour un même label, le nombre total de produits terminaux est limité à trois et proviennent de la même catégorie (pattes noires cou nu).

5.3.2 Bâtiments

C 22 L'effectif maximal de poulets à la mise en place et de 4400 par bâtiment et de 17600 par exploitation.

C 24 La densité maximale par bâtiment, à la mise en place et jusqu'à l'abattage, est de 11 sujets / m² (25 kg de poids vif maximum / m² à 81 jours) y compris le pourcentage gratuit.

5.3.3 Caractéristiques des parcours

- C 27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.
La surface du parcours doit être de 2,2 m² minimum par poulet.
L'accès au parcours est possible à partir du 35^{ème} jour et obligatoire à partir du 42^{ème} jour.

5.3.4 Vide sanitaire

- C 30 Dans les exploitations, on ne peut trouver qu'un type de production de poulets sous label, sauf si une identification morphologique est possible (exemple : plumage de couleur différente).

5.3.5 Enlèvement des volailles

- C 31 L'âge minimal d'abattage est de 81 jours. Cet âge 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 La mise à jeun des poulets doit avoir lieu au moins 5 heures avant l'enlèvement.

5.4 Abattage

5.4.1 Process d'abattage

Le process doit respecter les critères suivants :

- C 40 La durée de la saignée est de **1 minute 35 secondes minimum**. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie. La saignée est contrôlée visuellement.
L'échaudage est suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. La température de l'eau d'échaudage est comprise entre 49 et 54°C : elle peut varier en fonction de l'état du lot, l'objectif final étant d'avoir une plumaison complète sans érosion cutanée.
L'éviscération est totale et complète. La présence des reins est tolérée.

Dans le cas d'abattage rituel (abattage Halal), l'anesthésie, si elle a lieu, est électrique ou gazeuse (cf C 39), et la saignée est manuelle. Par ailleurs, ces produits sont commercialisés avec un étiquetage faisant référence à cet abattage rituel.

Il est réalisé en présence d'un sacrificateur habilité, selon les exigences de la structure validant l'abattage rituel (mosquée).

5.4.2 Sélection et pesée des carcasses labellisables

C 42 Pour être labellisables, les carcasses doivent respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- âge minimum de 81 jours
- carcasse de classe A
- poids des poulets éviscérés, prêts à cuire supérieur à 1000 g , poids des poulets effilés supérieur à 1300 g

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

L'aspect des carcasses doit être conforme aux critères de classe A. Elles doivent être notamment exemptes :

- × De toutes matières étrangères,
- × De souillures ou sang,
- × De toute odeur étrangère,
- × De tâches visibles de sang,
- × De fractures ouvertes,
- × D'ecchymoses graves.

5.4.3 Ressuage

C 43 L'entrée en ressuage doit intervenir au maximum 60 minutes après l'accrochage des poulets. Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

Pendant le ressuage, la descente de la température des carcasses doit être progressive. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses.

La durée minimale de ressuage est de 2 h environ en ressuage dynamique et de 4H30 environ en ressuage statique. Les carcasses doivent être sèches à l'extérieure et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

5.5 Conditionnement des poulets entiers

C 46 La DLC maximale (jour d'abattage non compris) est de :

- 10 jours pour les poulets nus ou conditionnés sous film
- 14 jours pour les poulets conditionnés sous atmosphère modifiée ou sous vide

5.6 Découpe

5.6.1 Critères particuliers à la découpe

C 51 Les éléments suivants doivent être respectés :

La température de la salle de découpe est inférieure ou égale à 10°C.

Le délai entre l'entrée en ressuage et la découpe est fonction de la durée de ressuage, celle-ci dépendant du type de ressuage (statique ou dynamique) (cf C 43).

Le délai minimum entre l'abattage et la découpe est de 4 heures.

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est de 72 heures maximum.

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 processus de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.

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

5.6.2 Conditionnement des découpes

- C 54 La DLC maximale (jour d'abattage non compris) est de :
- 10 jours pour les découpes de poulets nues ou conditionnées sous film
 - 14 jours pour les découpes de poulets conditionnées sous atmosphère modifiée ou sous vide

5.7 Surgélation

- C 86 L'attente maximale entre l'abattage et la mise en surgélation est de 24 heures (lendemain de l'abattage), l'heure de référence étant l'heure de sortie du ressuage.

La surgélation se fait en tunnel pour les poulets entiers et en surgélateur à spirale pour les découpes.

La température de l'air à la sortie de l'évaporateur doit être comprise entre -35°C et -40°C , l'objectif étant d'atteindre une température à cœur des produits de -18°C .

Le délai maximum pour atteindre cette température à cœur doit être de :

- 6 h 00 pour les poulets entiers de poids inférieur à 1,6 kg
- 8 h 00 pour les poulets entiers de poids supérieur à 1,6 kg
- 1 h 30 pour les découpes de poulet de poids inférieur à 1,6 kg
- 2 h 00 pour les découpes de poulet de poids supérieur à 1,6 kg

La DLUO maximale après surgélation est de 12 mois.

6 Etiquetage

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

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

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Sélection et multiplication				
C 2	Création de lignées	Souches et croisements	Souche à croissance lente	Documentaire
C 3	Production des parentaux		Souches parentales femelles : P6N, GF10 et SA 51 Souches parentales mâles : S88, G22N et T77N Pour l'obtention des croisements : S86, G210N et	
Alimentation				
C 6	Matières premières autorisées	Matières premières utilisées	Matières premières d'origine végétale et minérale (liste positive)	Documentaire
C 7	Teneur en matières grasses	Teneur en matières grasses totales de l'aliment	6% maximum	Documentaire
C 8	Additifs autorisés	Additifs utilisés	Additifs prévus par la réglementation en vigueur à l'exception des additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants	Documentaire
C 9	Aliments médicamenteux	Aliments médicamenteux	Distribution systématique interdite à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.	Documentaire
C 10 C 11	Plan d'alimentation et pourcentage de céréales	Pourcentage de céréales et durée de distribution	Aliments composés de 100% de végétaux, minéraux et vitamines avec un minimum de : - de 1 à 28 jours : 50% de céréales - à partir du 29 ^{ème} jour, jusqu'à l'abattage : 75% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous produits de céréales, chaque formule d'aliment contenant au minimum 70% de céréales	Documentaire Analyse

	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Elevage				
C 20 C 22	Caractéristiques des bâtiments	Surface par bâtiment	Surface maximale utilisable par bâtiment : 400 m ²	Audit d'habilitation
C 24	Densité	Nombre de poussins livrés par rapport à la surface du bâtiment	11 poulets / m ² maximum, y compris le pourcentage gratuit, n'excédant pas au total 25 kg de poids vif / m ²	Documentaire
C 23 C 27	Caractéristiques du parcours	Surface du parcours Age d'accès des poulets au parcours	Surface de 2,2 m² minimum par poulet Accès au parcours le 42 ^{ème} jour au plus tard et ceci quelles que soient les conditions climatiques ou les saisons, de 9 h au crépuscule	Audit d'habilitation Visuel Documentaire
C 29	Traitements	Ordonnances	Absence de traitement soumis à prescription vétérinaire 10 jours avant abattage	Documentaire
C 31	Enlèvement des volailles	Age d'abattage	81 jours minimum	Documentaire
Conditionnement des volailles entières				
C 42	Conditionnement des poulets entiers	Caractéristiques de labellisation	Poids PAC ≥ 1000 g , poids effilé ≥ 1300 g Carcasses de classe A	Visuel Documentaire
C 46	DLC	DLC	Maximum 10 jours après abattage pour les produits nus ou conditionnés sous film Maximum 14 jours après abattage pour les produits conditionnés sous atmosphère modifiée	Visuel Documentaire
Découpe				
C 51	Découpe	Respect du process	Découpe de poulets labellisables. Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée si les poulets sont calibrés. Parage manuel des morceaux Délai de 72 heures maximum entre l'abattage et la mise en découpe	Visuel Documentaire

	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Conditionnement des découpes				
C 52	Conditionnement des découpes	Caractéristiques de labellisation	Découpes provenant de carcasses labellisables pouvant présenter de légers défauts (non classables en A) Découpes de classe A Morceaux de découpe autorisés par la réglementation	Visuel
C 54		DLC	Maximum 10 jours après abattage pour les produits nus ou conditionnés sous film Maximum 14 jours après abattage pour les produits conditionnés sous atmosphère modifiée ou sous vide	Visuel Documentaire
Surgélation				
C 86	Surgélation	Délai de surgélation	Entrée en tunnel de surgélation 24 h maximum après abattage, l'heure de référence étant l'heure de sortie ressuage Délai maximum pour atteindre une température de -18°C à cœur : 6 h 00 pour les poulets entiers < 1,6 kg, 8 h 00 pour les poulets entiers > 1,6 kg 1 h 30 pour les découpes de poulet de poids < 1,6 kg 2 h 00 pour les découpes de poulet de poids > 1,6 kg	Documentaire
		DLUO	DLUO maximale après surgélation : 12 mois	Visuel Documentaire