

Procédure nationale opposition LA0785-poulet jaune _____	2
Procédure nationale opposition LA0487-poulet blanc _____	20
Procédure nationale opposition LA2588-pintade _____	38
Procédure nationale opposition LA1697-oie _____	56

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/85
« Poulet jaune fermier élevé en plein air ;
~~entier et découpes, frais ou surgelé~~ »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur](#), fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition (PNO) :

Les oppositions éventuelles qui seraient formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	Présentation du produit	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justifiant de la qualité supérieure	3
4.	TRAÇABILITE	3
4.1.	Obligations déclaratives	4
4.1.1.	Tenue des registres	4
4.2.	Schéma de traçabilité montante et descendante	7
5.	METHODE D'OBTENTION	9
5.1.	Schéma de vie	9
5.2.	Multiplication / Accoupage	9
5.2.1.	Oisillons mis en place	9
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	9
5.3.	Alimentation des volailles	10
5.4.	Élevage	10
5.4.1.	Provenance des volailles	10
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	10
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	10
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	11
5.4.3.	Parcours	11
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	12
5.4.4.1.	Traitements	12
5.4.4.2.	Vide sanitaire	12
5.4.5.	Enlèvement de la bande	12
5.4.6.	Ramassage et transport	12
5.5.	Abattage	12
5.5.1.	Attente avant abattage	13
5.5.2.	Abattage	13
5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	13
5.5.4.	Ressuage	13
5.6.	Conditionnement des volailles entières	13
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	14
5.8.	Abats et transformations des abats crus	14
5.9.	Préparation de viande de volaille	14
5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	14
5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées	14
5.9.3.	Identification des produits	14
5.10.	Surgélation	14
6.	ÉTIQUETAGE	15
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	15
	ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION	17

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA

43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES

Téléphone : 03.85.88.01.50 — Télécopie : 03.85.24.26.62

~~Courriel : qualinea.administration@orange.fr~~ Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet jaune fermier élevé en plein air ~~, entier et découpes, frais ou surgelé~~ »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet jaune cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

~~Ils sont commercialisés en~~ Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les Pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes, de volaille fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volaille (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viande de volaille.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments ~~justificatifs~~ justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>

4.1. ~~Identification des opérateurs~~

~~Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :~~

- ~~— les sélectionneurs ;~~
- ~~— les accouveurs ; ;~~
- ~~— les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;~~

- ~~— les fabricants d'aliments ;~~
- ~~— les abatteurs ;~~
- ~~— les ateliers de découpe ;~~
- ~~— les ateliers de conditionnement ;~~
- ~~— les ateliers de surgélation.~~

4.2.4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

~~Après l'enlèvement complet des volailles, un premier exemplaire de la fiche d'élevage reste chez l'éleveur, un deuxième est transmis au fabricant d'aliment et l'original est remis à l'ODG.~~

Les abattoirs ~~et ateliers de découpe~~ transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs ~~bande abattue~~ adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'ODG comportant notamment l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- ~~— La date d'abattage~~
- nom de l'éleveur et référence de la bande désinfection du bâtiment pour le lot précédent.
- ~~— 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).~~

4.2.1.4.1.1. Tenue des registres

~~A chaque étape de la filière, du couvoir jusqu'à la vente des volailles, les acteurs mettent en œuvre des moyens permettant d'assurer la traçabilité de leurs produits.~~

Au niveau du couvoir :

~~Pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un numéro de bande spécifique à une fiche d'élevage est affecté. C'est ce numéro de bande qui va permettre d'assurer la traçabilité du lot de la livraison des oisillons jusqu'au consommateur.~~

Au niveau de l'alimentation :

~~Le fabricant d'aliment et l'éleveur doivent veiller à respecter les périodes de transition alimentaire. Chaque livraison d'aliment est associée à un Bon de Livraison, laissé dans la fiche l'élevage. Le tonnage livré est ensuite inscrit par l'éleveur sur la fiche d'élevage.~~

Au niveau de l'élevage :

~~Pour chaque lot mis en place, un Certificat d'Origine faisant office de bon de livraison est remis à l'éleveur par le couvoir. Il indique :~~

- ~~– le nom et le code du couvoir, nom du chauffeur, date de livraison,~~
- ~~– le numéro d'homologation, la souche, le numéro de parquet, le nombre d'oisillons livrés, date de naissance, numéro de bande,~~
- ~~– le nom et adresse de l'éleveur, le numéro de bâtiment et code groupement de la fiche d'élevage associée à la livraison.~~

~~La fiche d'élevage permet de retracer toute la vie du lot de volailles où figure le numéro de bande. Elle porte des informations relatives aux mouvements des animaux, aux soins et à leur entretien. Chaque enlèvement est accompagné d'un Bon d'Enlèvement Partiel numéroté indiquant :~~

- ~~– le nom de l'éleveur,~~
- ~~– le numéro d'homologation, le numéro de bande, le nombre et le poids enlevé,~~
- ~~– le type, la date de l'enlèvement, le nom du chauffeur, heure de départ de l'élevage, l'heure d'arrivée à l'abattoir.~~

~~L'éleveur remet un exemplaire du BEP au chauffeur et en conserve un pour lui.~~

Au niveau de l'abattoir :

~~– pour les pièces entières : tout au long de l'abattage, les carcasses sont identifiées et contrôlées de la réception sur le quai jusqu'à leur expédition. Un lot est identifié par le nom de l'éleveur ou le numéro du BEP, le numéro d'homologation, la date d'abattage et l'heure d'entrée en ressuage.~~

- ~~– pour les découpes : le registre comprend notamment~~
 - ~~— nombre de carcasses de poulets 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.~~

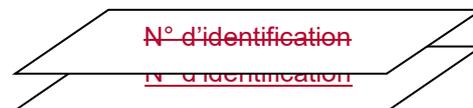
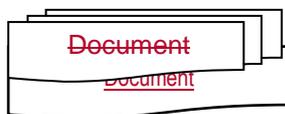
<u>Étape</u>	<u>Document de référence</u>	<u>Mentions portées</u>
<u>Accoupage</u>	<u>Registre des reproducteurs</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>L'identification des lots reproducteurs,</u> - <u>La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accoureur.</u>
<u>Accoupage</u>	<u>Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),</u> - <u>Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos,</u> - <u>La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.</u>
<u>Fabrication d'aliment</u>	<u>Registre de formulation</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>La formule ouverte de l'aliment.</u>
<u>Fabrication d'aliment</u>	<u>Bon de livraison</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Les quantités livrées,</u> - <u>Le nom de l'éleveur livré,</u> - <u>Le silo livré,</u> - <u>La date de livraison.</u>
<u>Élevage</u>	<u>Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le nom du couvoir de provenance des oisillons,</u> - <u>La date de naissance des oisillons,</u> - <u>Le n° de lot,</u> - <u>La souche mise en place</u> - <u>Le n° de parquet,</u>

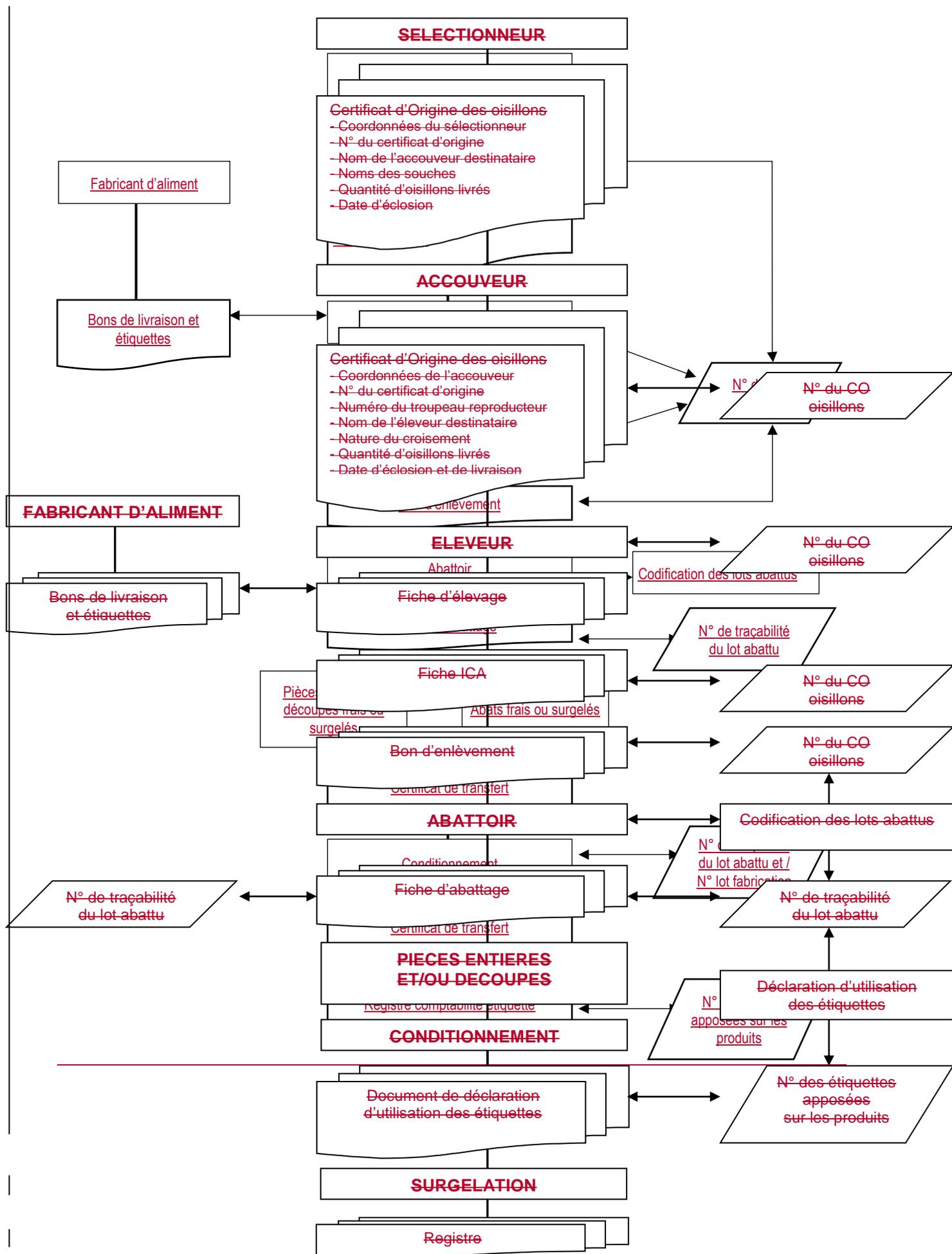
		<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le nombre d'oisillons mis en place,</u> - <u>La date de livraison des oisillons</u> - <u>L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place</u>
<u>Élevage</u>	<u>Fiche d'élevage</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,</u> - <u>Les traitements effectués,</u> - <u>Le nombre de mort,</u> - <u>La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,</u> - <u>La date du premier jour d'accès au parcours.</u>
<u>Organisation de la production</u>	<u>Liste des élevages</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Les surfaces des bâtiments,</u> - <u>Les surfaces des parcours.</u>
<u>Organisation de la production</u>	<u>Guide d'élevage</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>La tenue à jour du guide d'élevage.</u>
<u>Organisation de la production</u>	<u>Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>L'archivage des documents de traçabilité,</u> - <u>L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.</u>
<u>Transport</u>	<u>Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le nom de l'éleveur,</u> - <u>L'identification du lot</u> - <u>Identification de l'abattoir,</u> - <u>Le nombre de volailles enlevées,</u> - <u>La date et l'heure d'enlèvement du lot,</u> - <u>L'heure de mise à jeun,</u> - <u>Le poids enlevé,</u> - <u>La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Registre de ressuage</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>L'heure d'entrée de ressuage.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Registre de comptabilité matière</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,</u> - <u>Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,</u> - <u>Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.</u>
<u>Ressuage sur charriot</u>	<u>Etiquette du charriot</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Nom de l'éleveur</u> - <u>N° du lot</u> - <u>Date et heure d'abattage</u>
<u>Ressuage en caisses</u>	<u>Etiquette des caisses</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Identification des piles de caisse</u>
<u>Découpe</u>	<u>Registre de comptabilité matière et étiquette</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>La date de la découpe,</u> - <u>Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a),</u> - <u>Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot</u> - <u>Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette),</u> - <u>Numéro de la première étiquette utilisée,</u>

		<ul style="list-style-type: none">- <u>Numéro de la dernière étiquette utilisée,</u>- <u>Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées,</u>- <u>Le mode de conditionnement,</u>- <u>Le nombre d'UVC ou de sacs,</u>- <u>Le nombre d'équivalent volaille</u>
--	--	--

4.3.4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :

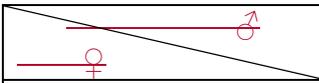
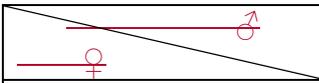
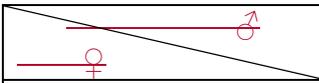




5. METHODE D'OBTENTION**5.1. Schéma de vie**

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection**5.3.5.2. Multiplication / Accoupage****5.3.1.5.2.1. Oisillons mis en place**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S2.S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	<p><u>Poulets</u> Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « Poulet à pattes jaunesjaune, cou nu- ».</p> <table border="1"> <tr> <td></td> <td>T44N</td> <td>S77N</td> </tr> <tr> <td>JA57</td> <td>T457N</td> <td>S757N</td> </tr> <tr> <td>SA51</td> <td>T451N</td> <td></td> </tr> </table>		T44N	S77N	JA57	T457N	S757N	SA51	T451N	
	T44N	S77N									
JA57	T457N	S757N									
SA51	T451N										
S3.	Modalités de dépannage en oisillons entre couvoirs	<p>Les oisillons mis en place dans un bâtiment proviennent d'un seul et même couvoir : le couvoir fournisseur.</p> <p>Le dépannage entre couvoirs (uniquement entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur pour les croisements considérés), est toléré en cas d'accident de production ou d'éclosion dans le couvoir fournisseur.</p>									

5.3.2.5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.S2 (Cf. C6)	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>50 grammes.</u>
S5.S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	<p>En début de ponte, les œufs sont systématiquement pesés à la calibreuse jusqu'à ce que 90% des œufs atteignent le poids minimal. Cette période variecalibrés en fonction des troupeauxtotalité avant d'être mis en incubation et dures seuls ceux supérieurs au poids minimum deux semainespeuvent être utilisés pour la production label rouge.</p> <p>Quand cet objectif est atteint, le tri des œufs se fait manuellement en élevage à l'aide d'un peson. Lorsque 100% des œufs à couvrir ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>- Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.</u>
<u>S4</u>	<u>Preuve de l'origine des oisillons</u>	<u>L'accoureur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et / ou un bon de livraison à la mise en place.</u>

5.4.5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S5</u>	<u>Maîtrise de la qualité de l'alimentation</u>	<u>La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.</u>
<u>S6.S6</u>	<u>Maitrise de l'acidité des huiles végétales</u> <u>Enregistrement préalable des formules</u>	<u>5% maximum</u> <u>Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.</u>
<u>S7.S10</u>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1.</i>
<u>S11</u>	<u>Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage</u>	<u>Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales en l'état. Cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution.</u> <u>Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.</u>

5.5.5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Pratiques d'élevage	Le débecquage, le désonglage ainsi que l'utilisation d'oreillers sont interdits.

5.5.1.5.4.1. Provenance des volailles

Pas de condition de production spécifiques

5.5.2.5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1.5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Types de bâtiment autorisés	<p>Les bâtiments « en dur » (structure non démontable reposant sur des fondations et dont la couverture n'est pas en plastique).</p> <p>Les bâtiments « tunnel » plastiques (structure démontable, couverture composée d'une bâche plastique).</p>
S10.S16	Implantation et aménagement des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> - Orientation des <u>Les bâtiments :</u> ils sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou <u>prévoir des ils doivent disposer de</u> brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...;...) ou artificiels (filets...);...). Implantation du bâtiment : <u>ils Les bâtiments sont implantés à proximité d'une plantation arborée (si une telle plantation existe), les trappes face à cette plantation ;</u> Trappes : <u>elles sont réparties/disposés</u> de façon à éviter <u>tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles.</u> Le soubassement des murs en parpaings des bâtiments « en dur » est recouvert d'un enduit lisse et les protections latérales posées sur les côtés intérieurs des bâtiments « tunnels » sont placés entre les arceaux métalliques et la bâche. - <u>les infiltrations d'eau.</u>
S11.S17	<p>Insertion des bâtiments dans leur environnement</p> <p><u>Caractéristiques des trappes</u></p>	<p>Les bâtiments devront prendre en compte le lieu d'implantation (éviter de rompre l'harmonie du paysage, utiliser la topographie et/ou la végétation pour intégrer le bâtiment dans le paysage ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Pour les bâtiments en dur, des matériaux et des couleurs en harmonie avec le site et le style régional doivent être choisis.</u> <u>Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles.</u> - <u>2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.</u>

5.5.2.2.5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3.5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur...).
S14.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>La rotation des parcours s'effectue avec un repos de 8 semaines minimum.</u>

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Gestion du fumier	En période d'élevage, il ne doit pas y avoir de fumier aux abords du bâtiment.

5.5.4.1.5.4.4.1. Traitements

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>S21</u>	<u>Présence d'un plan de prophylaxie</u>	<u>L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.</u>
<u>S22</u>	<u>Suivi sanitaire des volailles</u>	<u>Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.</u>

5.5.4.2.5.4.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de nettoyage et de désinfection du bâtiment	Le nettoyage et la désinfection doivent respecter les consignes du plan de prophylaxie sanitaire validé par le vétérinaire conseil.

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5.5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6.5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.5.5. Abattage

5.6.1.5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17;S24	Conditions de déchargement séparation des caisses lots sur la chaîne d'abattage	Le déchargement des caisses se fait dans le calme et sans brutalité afin de limiter le stress des animaux et d'éviter les accidents qui déprécient la qualité du produit. Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S18.	Maitrise de la propreté du quai	Le sol du quai doit être maintenu propre (propreté visuelle).
S19.	Conditions d'identification des volailles	Les piles de cages sont identifiées si les caractéristiques visuelles des animaux ne permettent pas de les distinguer.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions de saignée	Durée de saignée : ≥ 1 minute 35 secondes.
S21.	Durée d'échaudage	Au minimum 1 minute 30 secondes.
S22.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3.5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.4.5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23;S27 (Cf. C74)	Durée de ressuage	Supérieure ou égale à 3 heures.

5.7.5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.S28	Conditions d'identification des volailles nues pièces entières	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation d'un système inviolable et/ou non réutilisable (bague, étiquette autocollante...). <u>A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande.</u> - <u>A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).</u>

5.8.5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.S30	Conditions d'identification des pièces ateliers de découpe	<p>Si le conditionnement et la pose de l'étiquette ne sont pas réalisés immédiatement après la découpe dans la salle de découpe, les morceaux de découpe doivent être placés dans des emballages (caissettes ou autres) différents de ceux utilisés pour la découpe non label rouge.</p> <p>Ils sont stockés par piles identifiées (identification du lot d'origine, mention du jour de découpe) et regroupés dans une zone spécifique de la chambre de stockage afin d'éviter toute confusion. Dans le cas de découpe sur obus, la chaîne de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débiter la découpe d'un nouveau lot.</p>

5.9. Transformation

5.8. Abats et transformations des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volaille

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S26.	Qualité de la surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S27.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<p>Pour le conditionnement en « vrac », les dispositions suivantes s'appliquent :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sur le colis : Apposition d'une étiquette comportant toutes les allégations définies pour l'étiquetage volailles individuelles (logo, mentions réglementaires, mode d'élevage, marque commerciale...), le nombre et type de morceaux (chaque colis ne pouvant contenir qu'un seul type de morceaux conformément à la réglementation CE sur les volailles), la DLC. – Sur chaque morceau : Apposition d'une petite étiquette individuelle numérotée non réutilisable comportant le logo label rouge, la dénomination du produit, le numéro d'homologation et la DLC. Apposition de l'estampille vétérinaire.

Pas de conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
€	Teneur en matières grasses	Documentaire <u>Mesures</u>
€	Matières premières autorisées	Documentaire <u>Mesures</u>
€	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire <u>Mesures</u>
€	Élevage en bande unique	Documentaire
€	Densité des volailles dans le bâtiment	Documentaire <u>Visuelle</u>
€	Priorité d'abattage	Documentaire Visuelle

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/85 homologué par [l'arrêté du 31 août 2017](#)

~~*~~ Cf. *conditions de production communes*

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

<u>Catégories de matières premières / matières premières</u>	<u>Démarrage</u> Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour max.		<u>Période d'engraissement*</u>			
	Aliment démarrage J1 à J28		Aliment croissance J29 à J53 du 29 ^{ème} jour au 53 ^{ème} jour max.		Aliment finition J54 Finition du 54 ^{ème} jour à l'abattage	
	% <u>Limites</u> d'incorporation					
	<u>MINITa</u> ux min.	<u>MAXTa</u> ux max.	<u>MINITa</u> ux min.	<u>MAXTa</u> ux max.	<u>MINITa</u> ux min.	<u>MAXTa</u> ux max.
TOTAL Grains de céréales et produits dérivés	<u>50%</u>		<u>75%</u>		<u>75%</u>	
- <u>Dont grains de céréales jaunes</u>	<u>10%</u>	<u>65%</u>	<u>5%</u>	<u>60%</u>	<u>5%</u>	<u>60%</u>
- <u>Dont grains de céréales blanches</u>	<u>5%</u>	<u>70%</u>	<u>5%</u>	<u>70%</u>	<u>5%</u>	<u>60%</u>
- <u>Dont sous-produits de céréales</u>		<u>7.5%</u>		<u>11.25%</u>		<u>11.25%</u>
<u>Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho...)</u>	<u>10</u>	<u>65</u>	<u>5</u>	<u>60</u>	<u>5</u>	<u>60</u>
<u>Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale...)</u>	<u>5</u>	<u>70</u>	<u>5</u>	<u>70</u>	<u>5</u>	<u>60</u>
<u>Sous-produits de céréales*</u>	<u>0</u>	<u>7.5</u>	<u>0</u>	<u>11.25</u>	<u>0</u>	<u>11.25</u>
<u>Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés</u> — <u>Graines</u> — <u>Tourteaux</u> <u>Huiles sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)</u>	<u>0</u>	<u>54%</u>	<u>0</u>	<u>30%</u>	<u>0</u>	<u>30%</u>
<u>Graines de légumineuses et produits dérivés (pois, lupin, féverole...)</u>	<u>0</u>	<u>10%</u>	<u>0</u>	<u>15%</u>	<u>0</u>	<u>20%</u>
<u>Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>		<u>10%</u>		<u>10%</u>		<u>10%</u>
<u>Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>		<u>10%</u>		<u>10%</u>		<u>10%</u>
<u>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés (Cf. liste CPC)</u>	<u>0</u>	<u>10%</u>	<u>0</u>	<u>10%</u>	<u>0</u>	<u>10%</u>
<u>Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>		<u>2%</u>		<u>2%</u>		<u>2%</u>
<u>Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>				<u>10%</u>		<u>10%</u>
<u>Minéraux et produits dérivés</u>	<u>1%</u>	<u>5%</u>	<u>1%</u>	<u>5%</u>	<u>1%</u>	<u>5%</u>
<u>Additifs</u> <u>Sous-produits de la fermentation de micro-</u>	<u>0</u>	<u>35%</u>	<u>0</u>	<u>35%</u>	<u>0</u>	<u>35%</u>

<u>organismes dérivés (Cf. liste CPC)</u>						
<u>Divers dérivés (Cf. liste CPC)</u>		<u>5%</u>		<u>5%</u>		<u>5%</u>

* Le pourcentage

* La quantité totale d'aliment administrée au stade de ~~sous-produits~~ l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et de produits dérivés ~~de céréales~~, selon une consommation calculée en moyenne pondérée

Cahier des charges du label rouge n° LA 04/87
« Poulet blanc fermier élevé en plein air ;
~~entier et découpes, frais ou surgelé~~ »

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur](#), fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition (PNO) :

Les oppositions éventuelles qui seraient formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	Présentation du produit	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justifiant de la qualité supérieure	3
4.	TRAÇABILITE	3
4.1.	Obligations déclaratives	4
4.1.1.	Tenue des registres	4
4.2.	Schéma de traçabilité montante et descendante	7
5.	METHODE D'OBTENTION	10
5.1.	Schéma de vie	10
5.2.	Multiplication / Accoupage	10
5.2.1.	Oisillons mis en place	10
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	10
5.3.	Alimentation des volailles	11
5.4.	Élevage	11
5.4.1.	Provenance des volailles	11
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	11
5.4.2.1.	Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	11
5.4.2.2.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	12
5.4.3.	Parcours	12
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	13
5.4.4.1.	Traitements	13
5.4.4.2.	Vide sanitaire	13
5.4.5.	Enlèvement de la bande	13
5.4.6.	Ramassage et transport	13
5.5.	Abattage	13
5.5.1.	Attente avant abattage	13
5.5.2.	Abattage	13
5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellisables	14
5.5.4.	Ressuage	14
5.6.	Conditionnement des volailles entières	14
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	15
5.8.	Abats et transformation des abats crus	15
5.9.	Préparation de viande de volaille	15
5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	15
5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées	15
5.9.3.	Identification des produits	15
5.10.	Surgélation	15
6.	ÉTIQUETAGE	16
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	16
	ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION	17

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA

43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES

Téléphone : 03.85.88.01.50 — Télécopie : 03.85.24.26.62

~~Courriel : qualinea.administration@orange.fr~~ Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Poulet blanc fermier élevé en plein air ~~, entier et découpes, frais ou surgelé~~ »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'un poulet blanc cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à 81 jours minimum.

~~Ils sont commercialisés en~~ Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes, de volaille fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volaille (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viande de volaille.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. ~~Éléments justificatifs~~ justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

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

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>

4.1. ~~Identification des opérateurs~~

~~Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :~~

- ~~— les sélectionneurs ;~~
- ~~— les accouveurs ; ;~~
- ~~— les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;~~
- ~~— les fabricants d'aliments ;~~
- ~~— les abatteurs ;~~

- ~~— les ateliers de découpe ;~~
- ~~— les ateliers de conditionnement ;~~

~~les ateliers de surgélation.~~

4.2.4.1. Obligations déclaratives

Les accoueurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

~~Après l'enlèvement complet des volailles, un premier exemplaire de la fiche d'élevage reste chez l'éleveur, un deuxième est transmis au fabricant d'aliment et l'original est remis à l'ODG.~~

Les abattoirs ~~et ateliers de découpe~~ transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs ~~bande abattue~~ adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'ODG comportant notamment l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- La date d'abattage
- nom de l'éleveur et référence de la bande désinfection du bâtiment pour le lot précédent.
- ~~— 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).~~

4.2.1.4.1.1. Tenue des registres

~~A chaque étape de la filière, du couvoir jusqu'à la vente des volailles, les acteurs mettent en œuvre des moyens permettant d'assurer la traçabilité de leurs produits.~~

Au niveau du couvoir :

~~Pour chaque livraison d'oisillons dans un élevage, un numéro de bande spécifique à une fiche d'élevage est affecté. C'est ce numéro de bande qui va permettre d'assurer la traçabilité du lot de la livraison des oisillons jusqu'au consommateur.~~

Au niveau de l'alimentation :

~~Le fabricant d'aliment et l'éleveur doivent veiller à respecter les périodes de transition alimentaire. Chaque livraison d'aliment est associée à un Bon de Livraison, laissé dans la fiche l'élevage. Le tonnage livré est ensuite inscrit par l'éleveur sur la fiche d'élevage.~~

Au niveau de l'élevage :

~~Pour chaque lot mis en place, un Certificat d'Origine faisant office de bon de livraison est remis à l'éleveur par le couvoir. Il indique :~~

- ~~–le nom et le code du couvoir, nom du chauffeur, date de livraison,~~
- ~~–le numéro d'homologation, la souche, le numéro de parquet, le nombre d'oisillons livrés, date de naissance, numéro de bande,~~
- ~~–le nom et adresse de l'éleveur, le numéro de bâtiment et code groupement de la fiche d'élevage associée à la livraison.~~

~~La fiche d'élevage permet de retracer toute la vie du lot de volailles où figure le numéro de bande. Elle porte des informations relatives aux mouvements des animaux, aux soins et à leur entretien. Chaque enlèvement est accompagné d'un Bon d'Enlèvement Partiel numéroté indiquant :~~

- ~~–le nom de l'éleveur,~~
- ~~–le numéro d'homologation, le numéro de bande, le nombre et le poids enlevé,~~
- ~~–le type, la date de l'enlèvement, le nom du chauffeur, heure de départ de l'élevage, l'heure d'arrivée à l'abattoir.~~

~~L'éleveur remet un exemplaire du BEP au chauffeur et en conserve un pour lui.~~

Au niveau de l'abattoir :

~~–pour les pièces entières : tout au long de l'abattage, les carcasses sont identifiées et contrôlées de la réception sur le quai jusqu'à leur expédition. Un lot est identifié par le nom de l'éleveur ou le numéro du BEP, le numéro d'homologation, la date d'abattage et l'heure d'entrée en ressuage.~~

- ~~–pour les découpes : le registre comprend notamment~~
 - ~~— nombre de carcasses de poulets 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.~~

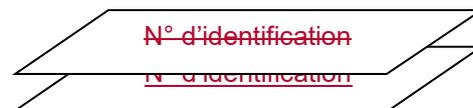
<u>Étape</u>	<u>Document de référence</u>	<u>Mentions portées</u>
<u>Accoupage</u>	<u>Registre des reproducteurs</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>L'identification des lots reproducteurs,</u> - <u>La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accoureur.</u>
<u>Accoupage</u>	<u>Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),</u> - <u>Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos,</u> - <u>La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.</u>
<u>Fabrication d'aliment</u>	<u>Registre de formulation</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>La formule ouverte de l'aliment.</u>
<u>Fabrication d'aliment</u>	<u>Bon de livraison</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Les quantités livrées,</u> - <u>Le nom de l'éleveur livré,</u> - <u>Le silo livré,</u> - <u>La date de livraison.</u>
<u>Élevage</u>	<u>Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le nom du couvoir de provenance des oisillons,</u> - <u>La date de naissance des oisillons,</u> - <u>Le n° de lot,</u> - <u>La souche mise en place</u> - <u>Le n° de parquet,</u> - <u>Le nombre d'oisillons mis en place,</u> - <u>La date de livraison des oisillons</u>

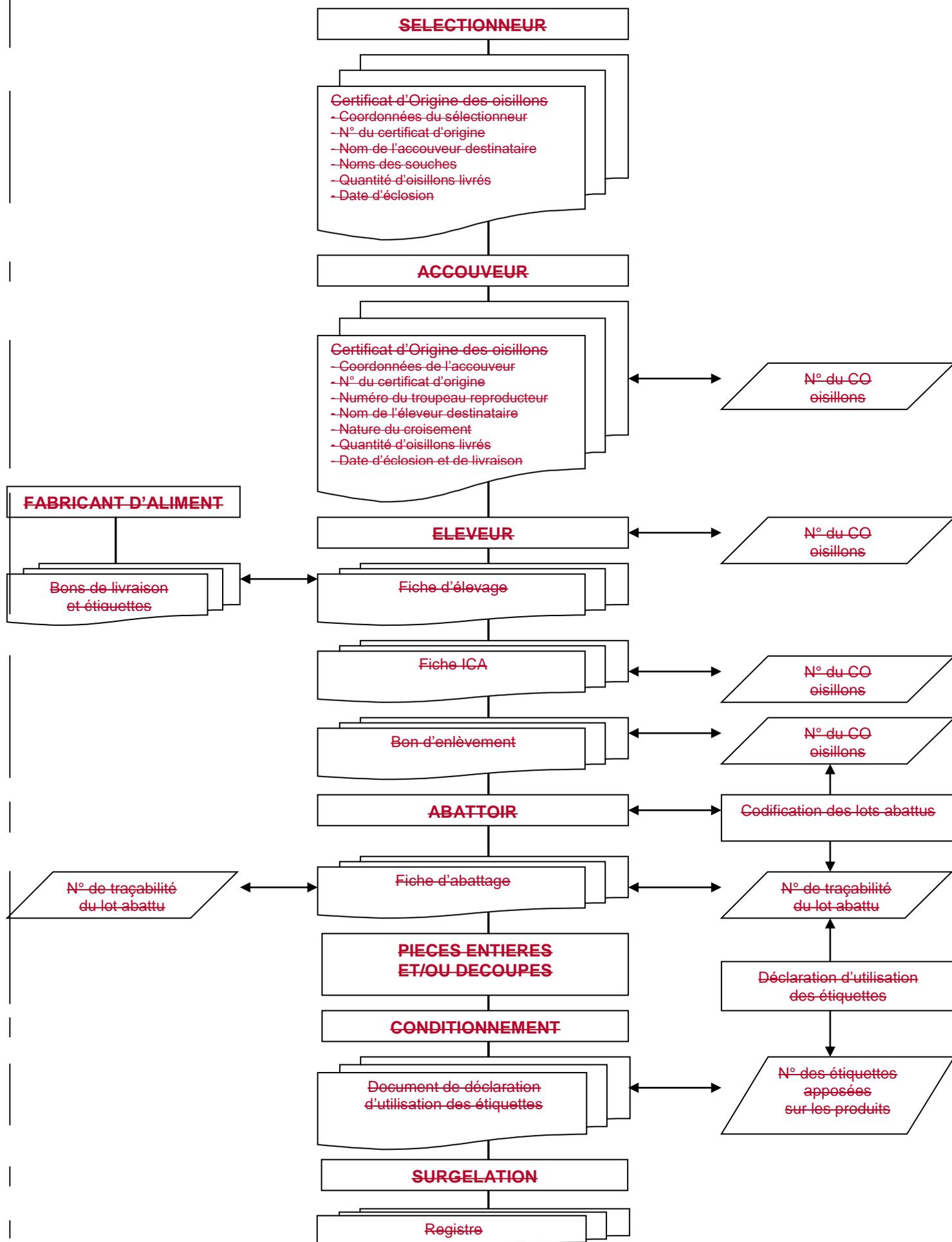
		- <u>L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place</u>
<u>Élevage</u>	<u>Fiche d'élevage</u>	- <u>Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,</u> - <u>Les traitements effectués,</u> - <u>Le nombre de mort,</u> - <u>La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,</u> - <u>La date du premier jour d'accès au parcours.</u>
<u>Organisation de la production</u>	<u>Liste des élevages</u>	- <u>Les surfaces des bâtiments,</u> - <u>Les surfaces des parcours.</u>
<u>Organisation de la production</u>	<u>Guide d'élevage</u>	- <u>La tenue à jour du guide d'élevage.</u>
<u>Organisation de la production</u>	<u>Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes</u>	- <u>L'archivage des documents de traçabilité,</u> - <u>L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.</u>
<u>Transport</u>	<u>Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande</u>	- <u>Le nom de l'éleveur,</u> - <u>L'identification du lot</u> - <u>Identification de l'abattoir,</u> - <u>Le nombre de volailles enlevées,</u> - <u>La date et l'heure d'enlèvement du lot,</u> - <u>L'heure de mise à jeun,</u> - <u>Le poids enlevé,</u> - <u>La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage</u>	- <u>L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Registre de ressuage</u>	- <u>L'heure d'entrée de ressuage.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Registre de comptabilité matière</u>	- <u>Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,</u> - <u>Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,</u> - <u>Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.</u>
<u>Ressuage sur charriot</u>	<u>Étiquette du charriot</u>	- <u>Nom de l'éleveur</u> - <u>N° du lot</u> - <u>Date et heure d'abattage</u>
<u>Ressuage en caisses</u>	<u>Étiquette des caisses</u>	- <u>Identification des piles de caisse</u>
<u>Découpe</u>	<u>Registre de comptabilité matière et étiquette</u>	- <u>La date de la découpe,</u> - <u>Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a),</u> - <u>Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot</u> - <u>Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette),</u> - <u>Numéro de la première étiquette utilisée,</u> - <u>Numéro de la dernière étiquette utilisée,</u> - <u>Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées,</u>

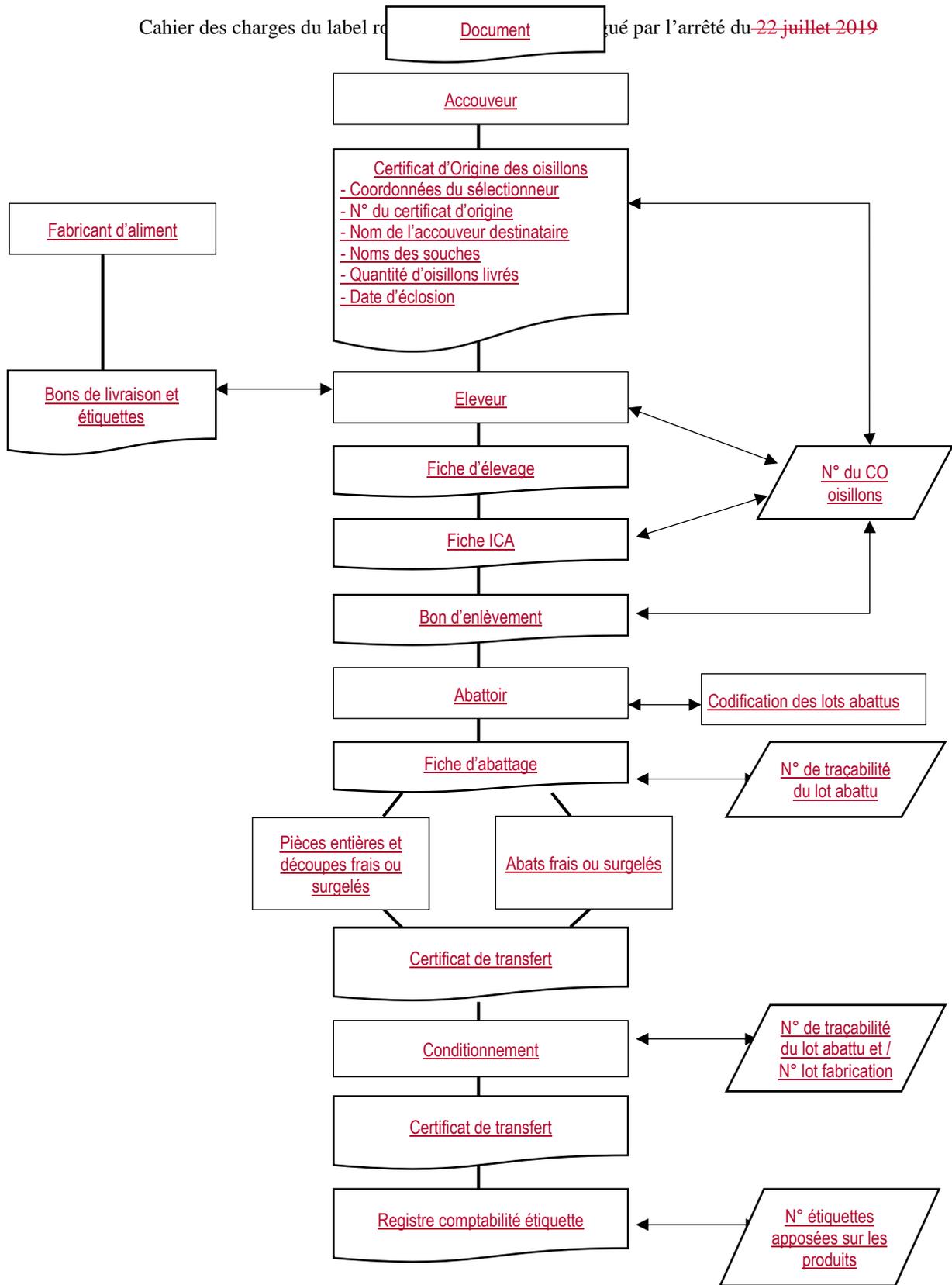
		<ul style="list-style-type: none">- <u>Le mode de conditionnement,</u>- <u>Le nombre d'UVC ou de sacs,</u>- <u>Le nombre d'équivalent volaille</u>
--	--	--

4.3.4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante

Légende :







5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

~~5.2. Sélection~~

~~5.3.5.2. Multiplication / Accoupage~~

~~5.3.1.5.2.1. Oisillons mis en place~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les croisements autorisés sont euxissus de la catégorie « Poulets à pattes blanches, cou nu ».
S3.	Modalités de dépannage en oisillons entre couvoirs	- Les oisillons mis en place dans un bâtiment proviennent d'un seul et même couvoir : le couvoir fournisseur. - Le dépannage entre couvoirs (uniquement entre couvoirs habilités en production label rouge par un organisme certificateur pour les croisements considérés), est toléré en cas d'accident de production ou d'éclosion dans le couvoir fournisseur.

~~5.3.2.5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.S2 (Cf. C6)	Poids minimum des œufs à couver	50 grammes.
S5.S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	- <u>En début de ponte</u>, les œufs sont <u>systematiquement pesés à la calibreuse jusqu'à ce que 90% des œufs atteignent le poids minimal.</u> Cette période <u>variecalibrés en fonction des troupeaux</u> totalité avant <u>d'être mis en incubation</u> et <u>seuls ceux supérieurs au poids minimum deux semaines</u> peuvent être <u>utilisés pour la production label rouge.</u> - <u>Quand cet objectif est atteint, le tri des œufs se fait manuellement en élevage à l'aide d'un peson.</u> Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge. - <u>Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.</u>
S4	<u>Preuve de l'origine des oisillons</u>	<u>L'accoureur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et / ou un bon de livraison à la mise en place.</u>

5.4.5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S2 (Cf. C6)</u>	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>50 grammes.</u>
<u>S5</u>	<u>Maîtrise de la qualité de l'alimentation</u>	<u>La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.</u>
<u>S6.S6</u>	<u>Maitrise de l'acidité des huiles végétales</u> <u>Enregistrement préalable des formules</u>	<u>5% maximum</u> <u>Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.</u>
<u>S7.S10</u>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1.</i>
<u>S11</u>	<u>Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage</u>	<u>Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales en l'état. Cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution.</u> <u>Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.</u>

5.5.5.4. Élevage

<u>S8.</u>	<u>Pratiques d'élevage</u>	<u>Le débecquage, le désonglage ainsi que l'utilisation d'oreillers sont interdits.</u>
------------	----------------------------	---

5.5.1.5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1.5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S9.</u>	<u>Types de bâtiment autorisés</u>	<u>Les bâtiments « en dur » (structure non démontable reposant sur des fondations et dont la couverture n'est pas en plastique).</u> <u>Les bâtiments « tunnel » plastiques (structure démontable, couverture composée d'une bâche plastique).</u>
<u>S10.S16</u>	Implantation et aménagement des bâtiments	- <u>Orientation des Les bâtiments ils sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>dominant ou prévoir des ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies......) ou artificiels (filets...;...).</p> <p>Implantation du bâtiment : ils Les bâtiments sont implantés à proximité d'une plantation arborée (si une telle plantation existe), les trappes face à cette plantation ;</p> <p>Trappes : elles sont répartiesdisposés de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles.</p> <ul style="list-style-type: none"> Le soubassement des murs en parpaings des bâtiments « en dur » est recouvert d'un enduit lisse et les protections latérales posées sur les côtés intérieurs des bâtiments « tunnels » sont placés entre les arceaux métalliques et la bâcheles infiltrations d'eau.
S11, S17	<p>Insertion des bâtiments dans leur environnementCaractéristiques des trappes</p>	<p>Les bâtiments devront prendre en compte le lieu d'implantation (éviter de rompre l'harmonie du paysage, utiliser la topographie et/ou la végétation pour intégrer le bâtiment dans le paysage ;</p> <ul style="list-style-type: none"> — Pour les bâtiments en dur, des matériaux et des couleurs en harmonie avec le site et le style régional doivent être choisis.Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles. 2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.

5.5.2.2.5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S12.	Type d'élevage	L'élevage se pratique en bâtiment fixe.

5.5.3.5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S13.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur...).
S14.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>La rotation des parcours s'effectue avec un repos de 8 semaines minimum.</u>

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Gestion du fumier	En période d'élevage, il ne doit pas y avoir de fumier aux abords du bâtiment.

5.5.4.1.5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S21</u>	<u>Présence d'un plan de prophylaxie</u>	<u>L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.</u>
<u>S22</u>	<u>Suivi sanitaire des volailles</u>	<u>Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.</u>

5.5.4.2.5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Conditions de nettoyage et de désinfection du bâtiment	Le nettoyage et la désinfection doivent respecter les consignes du plan de prophylaxie sanitaire validé par le vétérinaire conseil.

5.5.5.5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6.5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.5.5. Abattage

5.6.1.5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17;S24	Conditions de déchargement séparation des caisses lots sur la chaîne d'abattage	Le déchargement des caisses se fait dans le calme et sans brutalité afin de limiter le stress des animaux et d'éviter les accidents qui déprécient la qualité du produit. Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S18.	Maîtrise de la propreté du quai	Le sol du quai doit être maintenu propre (propreté visuelle).
S19.	Conditions d'identification des volailles	Les piles de cages sont identifiées si les caractéristiques visuelles des animaux ne permettent pas de les distinguer.

~~5.6.2. Abattage~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions de saignée	Durée de saignée : <u>≥ 1 minute 35 secondes.</u>
S21.	Durée d'échaudage	Au minimum 1 minute 30 secondes.
S22.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

~~5.6.3.5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables~~

~~Pas de conditions de production spécifiques~~

~~5.6.4.5.5.4. Ressuage~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23;S27 (Cf. C74)	Durée de ressuage	Supérieure ou égale à 3 heures.

~~5.7.5.6. Conditionnement des volailles entières~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.S28	Conditions d'identification des volailles nues pièces entières	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation d'un système inviolable et/ou non réutilisable (bague, étiquette autocollante...). <u>A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande.</u> - <u>A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).</u>

5.8.5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.S30	Conditions d'identification des pièces ateliers de découpe	<p>Si le conditionnement et la pose de l'étiquette ne sont pas réalisés immédiatement après la découpe dans la salle de découpe, les morceaux de découpe doivent être placés dans des emballages (caissettes ou autres) différents de ceux utilisés pour la découpe non label rouge.</p> <p><u>Si le conditionnement et la pose de l'étiquette ne sont pas réalisés immédiatement après la découpe dans la salle de découpe, les morceaux de découpe doivent être placés dans des emballages (caissettes ou autres) différents de ceux utilisés pour la découpe non label rouge.</u></p> <p>Ils sont stockés par piles identifiées (identification du lot d'origine, mention du jour de découpe) et regroupés dans une zone spécifique de la chambre de stockage afin d'éviter toute confusion. <u>Dans le cas de découpe sur obus, la chaîne de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débiter la découpe d'un nouveau lot.</u></p>

5.9. Transformation

5.8. Abats et transformation des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volaille

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S26.	Qualité de la surgélation	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

~~*Pas de conditions de production spécifiques*~~

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S27.	Conditions d'étiquetage des pièces de découpe	<p>Pour le conditionnement en « vrac », les dispositions suivantes s'appliquent :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sur le colis : Apposition d'une étiquette comportant toutes les allégations définies pour l'étiquetage volailles individuelles (logo, mentions réglementaires, mode d'élevage, marque commerciale...), le nombre et type de morceaux (chaque colis ne pouvant contenir qu'un seul type de morceaux conformément à la réglementation CE sur les volailles), la DLC. – Sur chaque morceau : Apposition d'une petite étiquette individuelle numérotée non réutilisable comportant le logo label rouge, la dénomination du produit, le numéro d'homologation et la DLC. Apposition de l'estampille vétérinaire.

~~*Pas de conditions de production spécifiques*~~

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'ÉVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
€	Teneur en matières grasses	Documentaire <u>Mesures</u>
€	Matières premières autorisées	Documentaire <u>Mesures</u>
€	Pourcentage de céréales et produits dérivés	Documentaire <u>Mesures</u>
€	Élevage en bande unique	Documentaire
€	Densité des volailles dans le bâtiment	Documentaire <u>Visuelle</u>
€	Priorité d'abattage	Documentaire Visuelle

* € : Cf. Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

<u>Catégories de matières premières / matières premières</u>	<u>Démarrage</u> Du 1 ^{er} jour au 28 ^{ème} jour max.		<u>Période d'engraissement*</u>			
	Aliment démarrage J1 à J28		Aliment croissance J29 à J53 <u>Croissance du 29^{ème} jour au 53^{ème} jour max.</u>		Aliment finition J54 <u>Finition du 54^{ème} jour à l'abattage</u>	
	% <u>Limites</u> d'incorporation					
	<u>MINITa</u> <u>ux min.</u>	<u>MAXTa</u> <u>ux max.</u>	<u>MINITa</u> <u>ux min.</u>	<u>MAXTa</u> <u>ux max.</u>	<u>MINITa</u> <u>ux min.</u>	<u>MAXTa</u> <u>ux max.</u>
TOTAL Grains de céréales et produits dérivés	<u>50%</u>		<u>75%</u>		<u>75%</u>	
- <u>Dont grains de céréales jaunes</u>	<u>10%</u>	<u>65%</u>	<u>5%</u>	<u>60%</u>	<u>5%</u>	<u>60%</u>
- <u>Dont grains de céréales blanches</u>	<u>5%</u>	<u>70%</u>	<u>5%</u>	<u>70%</u>	<u>5%</u>	<u>60%</u>
<u>Dont sous-produits de céréales</u>		<u>7.5%</u>		<u>11.25%</u>		<u>11.25%</u>
<u>Grains de céréales jaunes (maïs, sorgho...)</u>	<u>10</u>	<u>65</u>	<u>5</u>	<u>60</u>	<u>5</u>	<u>60</u>
<u>Grains de céréales blanches (blé, orge, seigle, triticale...)</u>	<u>5</u>	<u>70</u>	<u>5</u>	<u>70</u>	<u>5</u>	<u>60</u>
<u>Sous-produits de céréales*</u>	<u>0</u>	<u>7.5</u>	<u>0</u>	<u>11.25</u>	<u>0</u>	<u>11.25</u>
<u>Graines ou fruits d'Oléagineux oléagineux et produits dérivés</u> — <u>Graines</u> — <u>Tourteaux</u> <u>Huiles sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)</u>	<u>0</u>	<u>54%</u>	<u>0</u>	<u>30%</u>	<u>0</u>	<u>30%</u>
<u>Graines de légumineuses et produits dérivés (pois, lupin, fève...)</u>	<u>0</u>	<u>10%</u>	<u>0</u>	<u>15%</u>	<u>0</u>	<u>20%</u>
<u>Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>		<u>10%</u>		<u>10%</u>		<u>10%</u>
<u>Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>		<u>10%</u>		<u>10%</u>		<u>10%</u>
<u>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés (Cf. liste CPC)</u>	<u>0</u>	<u>10%</u>	<u>0</u>	<u>10%</u>	<u>0</u>	<u>10%</u>
<u>Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>		<u>2%</u>		<u>2%</u>		<u>2%</u>
<u>Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>				<u>10%</u>		<u>10%</u>
<u>Minéraux et produits dérivés</u>	<u>1%</u>	<u>5%</u>	<u>1%</u>	<u>5%</u>	<u>1%</u>	<u>5%</u>
<u>Additifs</u> <u>Sous-produits de la fermentation de micro-</u>	<u>0</u>	<u>35%</u>	<u>0</u>	<u>35%</u>	<u>0</u>	<u>35%</u>

<u>organismes dérivés (Cf. liste CPC)</u>						
<u>Divers dérivés (Cf. liste CPC)</u>		<u>5%</u>		<u>5%</u>		<u>5%</u>

* Le pourcentage

* La quantité totale d'aliment administrée au stade de ~~sous-produits~~ engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et de produits dérivés ~~de céréales~~, selon une consommation calculée en moyenne pondérée

Cahier des charges du label rouge n° LA 25/88
« Pintade fermière élevée en plein air ;
~~entière et découpes, fraîche ou surgelée~~ »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur](#), fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition (PNO) :

Les oppositions éventuelles qui seraient formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1. Présentation du produit	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	3
3.3. Éléments justifiant de la qualité supérieure	3
4. TRAÇABILITE	3
4.1. Obligations déclaratives	4
4.1.1. Tenue des registres	4
4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante	7
5. METHODE D'OBTENTION	10
5.1. Schéma de vie	10
5.2. Multiplication / Accoupage	10
5.2.1. Oisillons mis en place	10
5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage	10
5.3. Alimentation des volailles	11
5.4. Élevage	12
5.4.1. Provenance des volailles	12
5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments	12
5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage	12
5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	13
5.4.3. Parcours	13
5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage	13
5.4.4.1. Traitements	13
5.4.4.2. Vide sanitaire	14
5.4.5. Enlèvement de la bande	14
5.4.6. Ramassage et transport	14
5.5. Abattage	14
5.5.1. Attente avant abattage	14
5.5.2. Abattage	14
5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables	15
5.5.4. Ressuage	15
5.6. Conditionnement des volailles entières	15
5.7. Découpe et conditionnement des découpes	15
5.8. Abats et transformation des abats	16
5.9. Préparation de viande de volaille	16
5.9.1. Critères particuliers aux brochettes	16
5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées	16
5.9.3. Identification des produits	16
5.10. Surgélation	16
6. ÉTIQUETAGE	16
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	16
ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION	17

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA

43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES

Téléphone : 03.85.88.01.50 — Télécopie : 03.85.24.26.62

Courriel : qualinea.administration@orange.fr Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Pintade fermière élevée en plein air ~~, entière et découpes, fraîche ou surgelée~~ »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une pintade, fermière élevée en plein air, abattue à 94 jours minimum.

~~Ils sont commercialisés en~~ Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les Pièces entières fraîches ou surgelées ;
- Les découpes, de volaille fraîches ou surgelées ;
- Les abats de volaille (cœur, gésier et foie) frais ou surgelés ;
- Les préparations de viande de volaille.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage minimum de maïs	20% minimum de maïs au stade de l'engraissement	Pas d'exigences
Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures	Pas d'exigences

3.3. ~~Éléments justificatifs~~ justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimentée avec 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>5 ans minimum</u>

4.1. ~~Identification des opérateurs~~

~~Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :~~

- ~~— les sélectionneurs ;~~
- ~~— les accoueurs ;~~
- ~~— les éleveurs ;~~
- ~~— les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;~~
- ~~— les fabricants d'aliments ;~~
- ~~— les abatteurs ;~~
- ~~— les ateliers de découpe ;~~
- ~~— les ateliers de conditionnement ;~~
- ~~— les ateliers de surgélation.~~

4.2.4.1. Obligations déclaratives

Les accoueurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquettes de chaque lot ~~abattus~~abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,
- La comptabilité du lot,
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.2.1.4.1.1. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

~~Les sélectionneurs doivent enregistrer les données suivantes :~~

- ~~— l'identification des lots de reproducteurs,~~
- ~~— la date de naissance des parquets reproducteurs, le nombre livré et leur destination,~~
- ~~— le nombre d'œuf à couver produit par parquet, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver,~~
- ~~— les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits, la destination des animaux issus des tris effectués au cours de la sélection.~~

~~Les accoueurs doivent enregistrer les données suivantes :~~

- ~~— l'identification des lots reproducteurs,~~
- ~~— la date de naissance des lots, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accoueur,~~
- ~~— le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf déclassés, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),~~
- ~~— les dates d'éclosion, le nombre d'oisillons éclos, le nombre d'oisillons détruits,~~
- ~~— la date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons,~~
- ~~— pour les échanges d'œufs : l'origine des œufs, leur destination, la date et le nombre d'œufs livrés~~

~~Les transporteurs (mandatés par les abattoirs) doivent enregistrer les données suivantes :~~

- ~~— le nom de l'éleveur,~~
- ~~— le numéro de l'abattoir,~~
- ~~— le nombre de volailles enlevées,~~
- ~~— la date et l'heure d'enlèvement du lot,~~
- ~~— la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.~~

~~Les fabricants d'aliments doivent enregistrer les données suivantes pour chaque livraison d'aliment :~~

- ~~— la formule ouverte de l'aliment,~~
- ~~— les quantités livrées,~~
- ~~— le nom de l'éleveur livré,~~
- ~~— le bâtiment livré,~~
- ~~— la date de livraison.~~

~~Les éleveurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :~~

- ~~— la provenance des oisillons,~~
- ~~— la date de naissance des oisillons,~~
- ~~— le nombre d'oisillons mis en place,~~
- ~~— la date de mise en place des lots d'un même âge,~~
- ~~— la provenance, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,~~
- ~~— les traitements effectués,~~
- ~~— le nombre de mort,~~
- ~~— les dates, les heures de mise à jeun et d'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,~~
- ~~— la date du premier jour d'accès au parcours.~~

~~Les abatteurs doivent enregistrer les données suivantes par lot :~~

- ~~— l'identification de l'éleveur, l'identification du lot et la date de labellisation possible des volailles, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage, l'heure d'entrée et de sortie de ressuage,~~
- ~~— le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,~~
- ~~— le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,~~
- ~~— le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.~~

~~Les ateliers de découpe doivent enregistrer les données suivantes par lot de volailles :~~

- ~~— la date et l'heure du démarrage de la découpe,~~
- ~~— le poids et le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe,~~
- ~~— le nombre de pièces produites par type de morceaux,~~
- ~~— le poids et le nombre de pièces labellisées par type de morceaux,~~
- ~~— le poids de sortie des déchets de découpe,~~
- ~~— le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe,~~
- ~~— 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,~~
- ~~— le mode de conditionnement,~~
- ~~— le nombre d'UVC ou de sacs,~~
- ~~— le mode de conditionnement,~~
- ~~— le nombre d'équivalent volaille.~~

~~Dans le cas d'un ressuage sur chariots, il est affiché sur chaque chariot notamment le nom de l'éleveur ou le numéro du lot, la date et de l'heure d'abattage.~~

~~Dans le cas d'un ressuage en caisses : identification des piles de caisses.~~

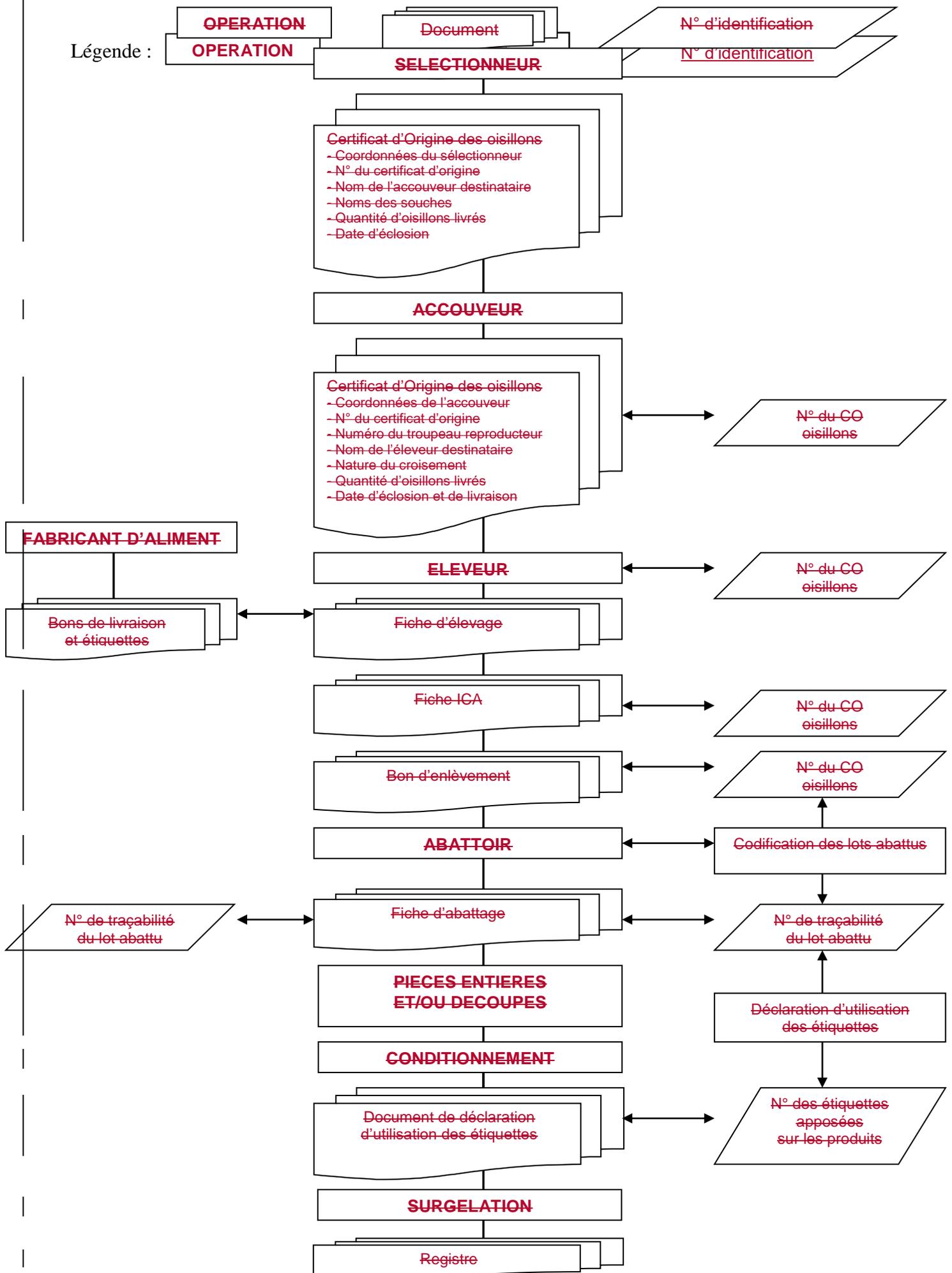
~~Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de l'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :~~

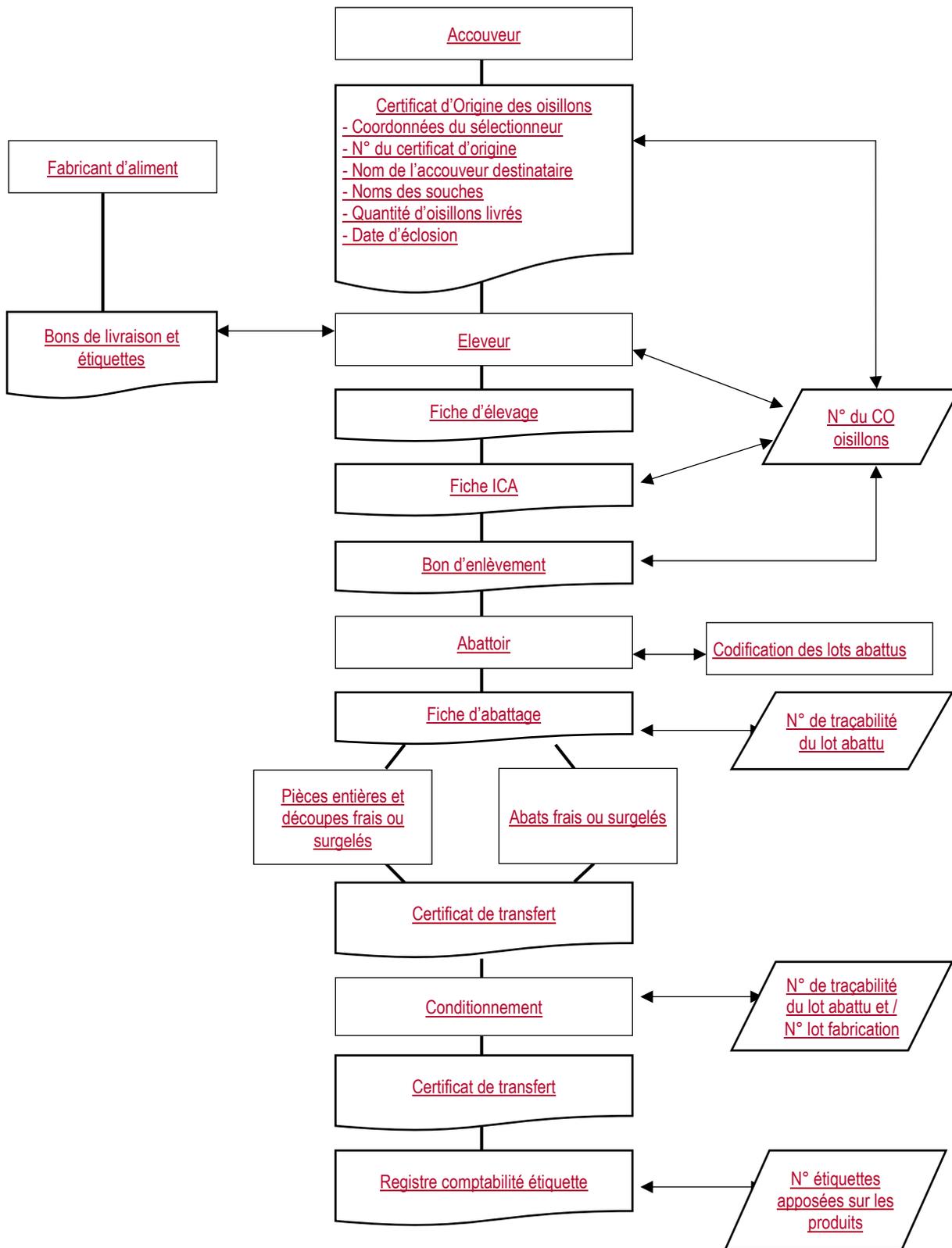
- ~~— les surfaces des bâtiments,~~
- ~~— les surfaces des parcours,~~
- ~~— la tenue à jour du guide d'élevage,~~
- ~~— l'archivage des documents de traçabilité,~~
- ~~— l'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.~~

<u>Etape</u>	<u>Document de référence</u>	<u>Mentions portées</u>
<u>Accoupage</u>	<u>Registre des reproducteurs</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>L'identification des lots reproducteurs,</u> - <u>La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accoureur.</u>
<u>Accoupage</u>	<u>Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couvrir (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),</u> - <u>Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos,</u> - <u>La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.</u>
<u>Fabrication d'aliment</u>	<u>Registre de formulation</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>La formule ouverte de l'aliment.</u>
<u>Fabrication d'aliment</u>	<u>Bon de livraison</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Les quantités livrées,</u> - <u>Le nom de l'éleveur livré,</u> - <u>Le silo livré,</u> - <u>La date de livraison.</u>
<u>Elevage</u>	<u>Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le nom du couvoir de provenance des oisillons,</u> - <u>La date de naissance des oisillons,</u> - <u>Le n° de lot,</u> - <u>La souche mise en place</u> - <u>Le n° de parquet,</u> - <u>Le nombre d'oisillons mis en place,</u> - <u>La date de livraison des oisillons</u> - <u>L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place</u>
<u>Elevage</u>	<u>Fiche d'élevage</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,</u> - <u>Les traitements effectués,</u> - <u>Le nombre de mort,</u> - <u>La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,</u> - <u>La date du premier jour d'accès au parcours.</u>
<u>Organisation de la production</u>	<u>Liste des élevages</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Les surfaces des bâtiments,</u> - <u>Les surfaces des parcours.</u>
<u>Organisation de la production</u>	<u>Guide d'élevage</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>La tenue à jour du guide d'élevage.</u>

<u>Organisation de la production</u>	<u>Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>L'archivage des documents de traçabilité,</u> - <u>L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.</u>
<u>Transport</u>	<u>Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le nom de l'éleveur,</u> - <u>L'identification du lot</u> - <u>Identification de l'abattoir,</u> - <u>Le nombre de volailles enlevées,</u> - <u>La date et l'heure d'enlèvement du lot,</u> - <u>L'heure de mise à jeun,</u> - <u>Le poids enlevé,</u> - <u>La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Registre de ressuage</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>L'heure d'entrée de ressuage.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Registre de comptabilité matière</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,</u> - <u>Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,</u> - <u>Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.</u>
<u>Ressuage sur charriot</u>	<u>Etiquette du charriot</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Nom de l'éleveur</u> - <u>N° du lot</u> - <u>Date et heure d'abattage</u>
<u>Ressuage en caisses</u>	<u>Etiquette des caisses</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Identification des piles de caisse</u>
<u>Découpe</u>	<u>Registre de comptabilité matière et étiquette</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>La date de la découpe,</u> - <u>Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a),</u> - <u>Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot</u> - <u>Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette),</u> - <u>Numéro de la première étiquette utilisée,</u> - <u>Numéro de la dernière étiquette utilisée,</u> - <u>Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées,</u> - <u>Le mode de conditionnement,</u> - <u>Le nombre d'UVC ou de sacs,</u> - <u>Le nombre d'équivalent volaille</u>

4.3.4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante





5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Remise du certificat d'origine	Une traçabilité de l'origine des oisillons doit être assurée : le sélectionneur remet à l'accoureur un certificat d'origine établi lors de la mise en place d'une bande de parentaux.

5.3.5.2. Multiplication / Accoupage

5.3.1.5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible								
S3.S1	Conformité du croisement avec le produit terminal	Pintade								
		<table border="1"> <tr> <td></td> <td>GI55</td> <td>Essor MI</td> <td>GF36</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		GI55	Essor MI	GF36				
			GI55	Essor MI	GF36					
										
		GI43	GI543	-	-					
Essor LF	-	Essor MILF	-							
GF48	-	-	Caringa Nimba							
		<u>Les croisements autorisés sont ceux de l'espèce « pintades » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.</u>								

5.3.2.5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S4.S2</u> <u>(Cf. C6)</u>	<u>Poids minimum des œufs à couvrir</u>	<u>40 grammes.</u>
S5.S3	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couvrir	<ul style="list-style-type: none"> - En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge. - Lorsque 100% des œufs à couvrir ont un poids supérieur au poids minimum, les œufs ne sont plus calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.
<u>S6.S4</u>	Preuve de l'origine des oisillons	L'accoureur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine <u>à laet / ou un bon de livraison à la mise en place.</u>

5.4.5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S7.S5</u>	Maitrise <u>Maîtrise</u> de la qualité de l'alimentation	La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.
<u>S8.S6</u>	Validation <u>Enregistrement</u> préalable des formules autorisées	– Obligatoire pour toutes formules d'aliments ainsi que leurs caractéristiques nutritionnelles. – <u>Préalablement à toute modification de formule doit faire l'objet d'une proposition à l'ODG pour validation de cette, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.</u>
<u>S9.S7</u> <u>(Cf. C9)</u>	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade <u>grains de l'engraissement</u> céréales et produits dérivés	20% minimum. <u>≥ 75% au stade de l'engraissement.</u>
<u>S10.S8</u>	Pourcentage de grains <u>maïs</u> dans l'alimentation au stade de céréales et produits dérivés <u>l'engraissement</u>	<u>≥ 75% au stade de l'engraissement.</u> 20% minimum.
<u>S11.S10</u>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1.</i>
<u>S12.S11</u>	Maitrise <u>Maîtrise</u> de la complémentation de l'aliment finition/abattage	– Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales, cette distribution pourra être autorisée au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. – Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution. – Seule, est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13 : <u>S12</u>	Maitrise <u>Maîtrise</u> de la distribution de blé sur litière	La distribution de blé sur litière, destinée à favoriser le grattage, est limitée à 10 kg maximum par jour et par bâtiment de 400 m².

5.5.5.4. Élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14:	Respect des consignes du guide d'élevage, de la charte sanitaire et du programme de prophylaxie	L'éleveur doit suivre les consignes énoncées dans le guide d'élevage, la charte sanitaire diffusée par l'organisation de production, ainsi que le programme de prophylaxie.

5.5.1.5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1.5.4.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15 : <u>S16</u>	Implantation et aménagement des bâtiments	<p>Orientation des bâtiments : ils seront orientés de préférence à l'est ou au sud. Dans le cas d'orientation à l'ouest, un auvent (0,70 mètre minimum) sera conseillé pour protéger les trappes de la pluie ainsi que des coups de vent. Dans le cas d'orientation au nord (à n'utiliser que lorsque toute autre orientation est impossible), le bâtiment sera protégé du vent par une colline ou à défaut par des filets brise-vent de 1 mètre de hauteur minimum, fixés à environ 2 mètres devant les trappes de sortie. Ces filets brise-vent permettront de diminuer significativement la vitesse du vent.</p> <p>- Disposition des<u>Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...).</u></p> <p>Les bâtiments : ils seront<u>sont</u> disposés de façon à ne pas être enterrés afin d'éviter<u>éviter</u> les infiltrations.</p> <p>- Trappes : elles seront réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment. Leur nombre sera de deux minimums pour 100 m² de bâtiment. Lorsque la hauteur trappes/sol sera supérieure à</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		30 centimètres, l'accès aux trappes devra être facilité par un caillebotis d'eau.
S16.S17	Insertion des bâtiments dans leur environnement <u>Caractéristiques des trappes</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Les bâtiments devront tenir compte de l'insertion dans leur environnement, notamment des contraintes de couleur et d'implantation. Un volet paysager accompagnera toute demande de permis de construire. Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles.</u> - <u>2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.</u>
S17.	Largeur minimale des trappes	50 cm.

5.5.2.2.5.4.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3.5.4.3. Parcours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Maitrise de l'implantation des arbres	Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur...).
S19.	Type d'élevage	L'élevage se pratique sur parcours en plein air.

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.4.5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1.5.4.4.1. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20. S21.	Programme <u>Présence d'un plan</u> de prophylaxie	Un programme <u>L'éleveur dispose du plan</u> de prophylaxie <u>obligatoire est établi. Il est soumis pour validation à validé par</u> un vétérinaire <u>et ce y compris lors de chaque modification.</u>
S22	Suivi sanitaire des volailles	Tout traitement est effectué obligatoirement sous <u>contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.</u>
S24.S31	Maitrise <u>Recours à des interventions</u> <u>sanitaires pratiques spécifiques</u>	Les interventions prévues doivent être limitées au strict nécessaire pour permettre le maintien en bonne santé des animaux. Lorsqu'elles sont élevées en volière, l'éjointage des pintades est interdit.

5.5.4.2.5.4.4.2. **Vide sanitaire**

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5.5.4.5. **Enlèvement de la bande**

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6.5.4.6. **Ramassage et transport**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Délai minimum de mise à jeun avant abattage	6 heures.

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.5.5. **Abattage**

5.6.1.5.5.1. **Attente avant abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Conditions d'identification des volailles	Les différents lots sont identifiés à l'aide d'ardoises posées par les chauffeurs au moment du déchargement.

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.2.5.5.2. **Abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage	Lors de l'abattage des volailles labellissables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S25.	Délai entre étourdissement et saignée	14 secondes maximum.
S26.	<u>Conditions de saignée</u>	Durée de saignée : <u>≥ 2 minutes</u> et ≤ 3 minutes.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	<u>Conditions d'échaudage et de plumaison</u> (Température d'échaudage)	<u>Température maximum d'échaudage : 51,5°C.</u>
S28.	Durée d'échaudage	Comprise entre 2 minutes 20 secondes et 2 minutes 50 secondes.
S29.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
S24	<u>Conditions de séparation des lots sur la chaîne d'abattage</u>	<u>Lors de l'abattage des volailles labellissables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.</u>

5.6.3.5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

Pas de condition de production spécifique

5.5.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30. <u>S27</u> (Cf. C74)	Couleur <u>Durée de la peau</u> <u>ressuage</u>	Jaune. <u>Supérieure ou égale à 3 heures.</u>

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	<u>Durée de ressuage</u>	<u>Supérieure ou égale à 3 heures.</u>

5.7.5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32. <u>S28</u>	Conditions d'identification des pièces entières	- A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande. - A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).

5.8.5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S33-S30</u>	Organisation des ateliers de découpe	Dans le cas de découpe sur obus, la chaîne de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débiter la découpe d'un nouveau lot.

5.9. Transformation

5.8. Abats et transformation des abats

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparation de viande de volaille

5.9.1. Critères particuliers aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées

Non concerné

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S34.</u>	<u>Qualité de la surgélation</u>	Pour les découpes, la surgélation est réalisée par air pulsé.

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de ~~dispositions~~ conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
<u>S9S8</u>	Pourcentage de maïs dans l'alimentation au stade de l'engraissement	Documentaire <u>Mesures</u>
<u>C</u> <u>S10</u>	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés	Documentaire <u>Mesures</u>
<u>C</u>		Documentaire

* ~~C~~ : Conditions de production communes

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

Catégories de matières premières / matières premières	Période d'engraissement*					
	Démarrage de 0 à 28 jours maxi Du 1 ^{er} <u>jour au 28^{ème} jour max.</u>		Croissance du 29 ^{ème} jour à 63 jours <u>maximum au</u> <u>63^{ème} jour max.</u>		Finition/ abattage <u>64 jours et plus du</u> <u>64^{ème} jour à</u> <u>l'abattage</u>	
	<u>Mini</u> <u>Limites</u> <u>d'incorporation</u>	<u>Maxi</u>	<u>Mini</u>	<u>Maxi</u>	<u>Mini</u>	<u>Maxi</u>
	<u>Taux min.</u>	<u>Taux</u> <u>max.</u>	<u>Taux</u> <u>min.</u>	<u>Taux</u> <u>max.</u>	<u>Taux</u> <u>min.</u>	<u>Taux max.</u>
Graines <u>Grains</u> de céréales et produits dérivés - <u>Dont produits</u> <u>dérivés</u> - <u>Dont Maïs</u> de céréales	<u>50% minimum</u>	<u>99,5</u>	<u>75%</u> <u>minimum</u>	<u>99,5</u>	<u>75%</u> <u>minimum</u>	<u>99,5</u>
— Dont — <u>sous-</u> <u>produits</u>	≤ 15% du total « <u>Graines</u> <u>Grains</u> de céréales et produits dérivés de <u>céréales</u> »					
Dont Maïs	-	-	<u>20%</u>	-	<u>20%</u>	-
Graines ou fruits d'oléagineux <u>oléagineux</u> et produits dérivés [†] <u>sauf</u> <u>produits issus de noix</u> <u>de palme (huile et</u> <u>tourteaux)</u>	-	<u>40%</u>	-	<u>30%</u>	-	<u>30%</u>
Graines de légumineuses et produits dérivés	-	<u>20%</u>	-	<u>20%</u>	-	<u>20%</u>
Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave, pomme de <u>terre. (Cf. liste CPC)</u>	-	<u>10%</u>	-	<u>10%</u>	-	<u>10%</u>
Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin. (Cf. liste CPC)	-	<u>10%</u>	-	<u>10%</u>	-	<u>10%</u>
Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses <u>dérivés (Cf. liste CPC)</u>	-	-	-	<u>5%</u>	-	<u>5%</u>
Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse de canne à <u>sucrer, sucre, algues</u> <u>marines (Cf. liste CPC)</u>	-	<u>2%</u>	-	<u>2%</u>	-	<u>2%</u>

[†]concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.

<u>Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>				<u>10%</u>		<u>10%</u>
Minéraux et produits dérivés	<u>0.5%</u>	<u>5%</u>	<u>0.5%</u>	<u>5%</u>	<u>0.5%</u>	<u>5%</u>
Additifs	-	3	-	3	-	3
<u>Taux de matières grasses total</u> <u>Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés (Cf. liste CPC)</u>	<u>-0%</u>	<u>65%</u>	<u>-0%</u>	<u>65%</u>	<u>-0%</u>	<u>65%</u>
<u>Divers dérivés (Cf. liste CPC)</u>	<u>0%</u>	<u>5%</u>	<u>0%</u>	<u>5%</u>	<u>0%</u>	<u>5%</u>

* La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés ~~de céréales~~, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.

Cahier des charges du label rouge n° LA 16/97
« Oie fermière élevée en plein air,
~~entière, fraîche ou surgelée~~ »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimentée avec ~~100% de végétaux, vitamines et minéraux dont~~ 75% de céréales

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en label rouge "Volailles fermières de chair" en vigueur](#), fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition (PNO) :

Les oppositions éventuelles qui seraient formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	Présentation du produit	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justifiant de la qualité supérieure	3
4.	TRAÇABILITE	3
4.1.	Obligations déclaratives	3
4.1.1.	Tenue des registres	4
4.2.	Schéma de traçabilité montante et descendante	6
5.	METHODE D'OBTENTION	9
5.1.	Schéma de vie	9
5.2.	Multiplication / Accoupage	9
5.2.1.	Oisillons mis en place	9
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	9
5.3.	Alimentation des volailles	9
5.4.	Élevage	10
5.4.1.	Provenance des volailles	10
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments	10
5.4.2.1.	Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage	11
5.4.3.	Parcours	11
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage	11
5.4.4.1.	Traitements	11
5.4.4.2.	Vide sanitaire	11
5.4.5.	Enlèvement de la bande	11
5.4.6.	Ramassage et transport	11
5.5.	Abattage	11
5.5.1.	Attente avant abattage	11
5.5.2.	Abattage	12
5.5.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables	12
5.5.4.	Ressuage	12
5.6.	Conditionnement des volailles entières	12
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	13
5.8.	Abats et transformation des abats crus	13
5.9.	Préparation de viande de volaille	13
5.10.	Surgélation	13
6.	ÉTIQUETAGE	13
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	13
	ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION	15

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA

43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES

Téléphone : 03.85.88.01.50 — Télécopie : 03.85.24.26.62

~~Courriel : qualinea.administration@orange.fr~~ Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Oie fermière élevée en plein air ~~, entière, fraîche ou surgelée~~ »

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge sont issus d'une oie à rôtir, fermière élevée en plein air, abattue à 140 jours minimum.

~~Ils sont commercialisés en~~ Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

- Les pièces entières, ~~frais~~ fraîches ou ~~surgelés~~ surgelées :
- Les découpes de volaille fraîches ou surgelées.

Les produits peuvent être présentés nus ou sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Cf. conditions de production communes

3.3. Éléments justificatifs justifiant de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- Fermière – élevée en plein air
- Durée d'élevage 140 jours minimum
- Alimentée avec ~~100% de végétaux, vitamines et minéraux dont~~ 75% de céréales

4. TRAÇABILITE

4.1. Obligations déclaratives

Les accouveurs transmettent le double du certificat d'origine donné à l'élevage lors de la livraison des oisillons à l'ODG dans un délai de 8 jours.

Les abattoirs transmettent la comptabilité étiquette de chaque lot abattu à l'ODG dans un délai d'un mois après l'abattage.

Les éleveurs adressent la fiche d'élevage dans un délai de 15 jours après le dernier enlèvement à l'OPST ainsi qu'au fabricant d'aliment :

- La mortalité,
- Les pesées,
- Les traitements,
- Le tonnage d'aliment consommé par phase d'élevage,

- La comptabilité du lot (nombre d'animaux mis en place, enlevés et morts)
- La date de désinfection du bâtiment pour le lot précédent.

4.1.1. Tenue des registres

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par lot :

<u>Étape</u>	<u>Document de référence</u>	<u>Mentions portées</u>
<u>Accoupage</u>	<u>Registre des reproducteurs</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>L'identification des lots reproducteurs,</u> - <u>La date de naissance des reproducteurs, leur nombre et leur date d'arrivée chez l'accoureur.</u>
<u>N° Accoupage</u>	<u>Point à contrôler</u> <u>Registre de ponte et / ou certificat d'origine et / ou bon de livraison</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Valeur cible</u> <u>Le nombre d'œufs produit par lot, le nombre d'œuf mis à couver (y compris ceux provenant d'échange entre couvoirs),</u> - <u>Les dates de naissance, le nombre d'oisillons éclos,</u> - <u>La date de livraison, le nombre total d'oisillons livrés, le parquet d'origine et la destination des oisillons.</u>
<u>Fabrication d'aliment</u>	<u>Registre de formulation</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>La formule ouverte de l'aliment.</u>
<u>Fabrication d'aliment</u>	<u>Bon de livraison</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Les quantités livrées,</u> - <u>Le nom de l'éleveur livré,</u> - <u>Le silo livré,</u> - <u>La date de livraison.</u>
<u>S1.Élevage</u>	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u> <u>Certificat d'origine des poussins et / ou bon de livraison</u>	<p><u>La durée d'archivage des documents de traçabilité est de 10 ans, sauf en élevage où elle est de :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>5 ans pour les ordonnances vétérinaires,</u> - <u>3 ans pour les fiches d'élevage visée par les techniciens et par les contrôleurs lors de leurs passages,</u> - <u>3 ans pour les autres documents.</u> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Le nom du couvoir de provenance des oisillons,</u> - <u>La date de naissance des oisillons,</u> - <u>Le n° de lot,</u> - <u>La souche mise en place</u> - <u>Le n° de parquet,</u> - <u>Le nombre d'oisillons mis en place,</u> - <u>La date de livraison des oisillons</u> - <u>L'identification du bâtiment de l'élevage mis en place</u>
<u>Élevage</u>	<u>Fiche d'élevage</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Le fournisseur, les caractéristiques et la quantité d'aliments entrant dans la ration alimentaire,</u> - <u>Les traitements effectués,</u> - <u>Le nombre de mort,</u> - <u>La date de l'enlèvement, la destination et le nombre de volailles expédiés,</u> - <u>La date du premier jour d'accès au parcours.</u>
<u>Organisation de la production</u>	<u>Liste des élevages</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Les surfaces des bâtiments,</u> - <u>Les surfaces des parcours.</u>

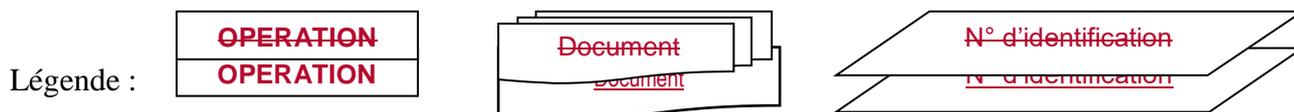
<u>Organisation de la production</u>	<u>Guide d'élevage</u>	- <u>La tenue à jour du guide d'élevage.</u>
<u>Organisation de la production</u>	<u>Certificat d'origine, fiche de mise en place des bandes</u>	- <u>L'archivage des documents de traçabilité,</u> - <u>L'archivage des documents d'identification et d'engagement de production.</u>
<u>Transport</u>	<u>Bon de livraison remis à l'enlèvement de la bande</u>	- <u>Le nom de l'éleveur,</u> - <u>L'identification du lot</u> - <u>Identification de l'abattoir,</u> - <u>Le nombre de volailles enlevées,</u> - <u>La date et l'heure d'enlèvement du lot,</u> - <u>L'heure de mise à jeun,</u> - <u>Le poids enlevé,</u> - <u>La date et l'heure d'arrivée à l'abattoir.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Bon d'enlèvement des volailles / et ou registre d'abattage</u>	- <u>L'identification de l'éleveur, l'identification du lot, l'heure d'arrivée, la date et l'heure d'abattage.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Registre de ressuage</u>	- <u>L'heure d'entrée de ressuage.</u>
<u>Abattage</u>	<u>Registre de comptabilité matière</u>	- <u>Le poids et le nombre total des volailles abattues labellisées,</u> - <u>Le poids et le nombre total des volailles abattues déclassées,</u> - <u>Le poids et le nombre total des volailles abattues saisies sanitaires.</u>
<u>Ressuage sur chariot</u>	<u>Etiquette du chariot</u>	- <u>Nom de l'éleveur</u> - <u>N° du lot</u> - <u>Date et heure d'abattage</u>
<u>Ressuage en caisses</u>	<u>Etiquette des caisses</u>	- <u>Identification des piles de caisse</u>
<u>Découpe</u>	<u>Registre de comptabilité matière et étiquette</u>	- <u>La date de la découpe,</u> - <u>Le nombre de carcasses de volailles cédées à l'atelier de découpe (si cession il y a),</u> - <u>Le décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot</u> - <u>Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette),</u> - <u>Numéro de la première étiquette utilisée,</u> - <u>Numéro de la dernière étiquette utilisée,</u> - <u>Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées,</u> - <u>Le mode de conditionnement,</u> - <u>Le nombre d'UVC ou de sacs,</u> - <u>Le nombre d'équivalent volaille</u>

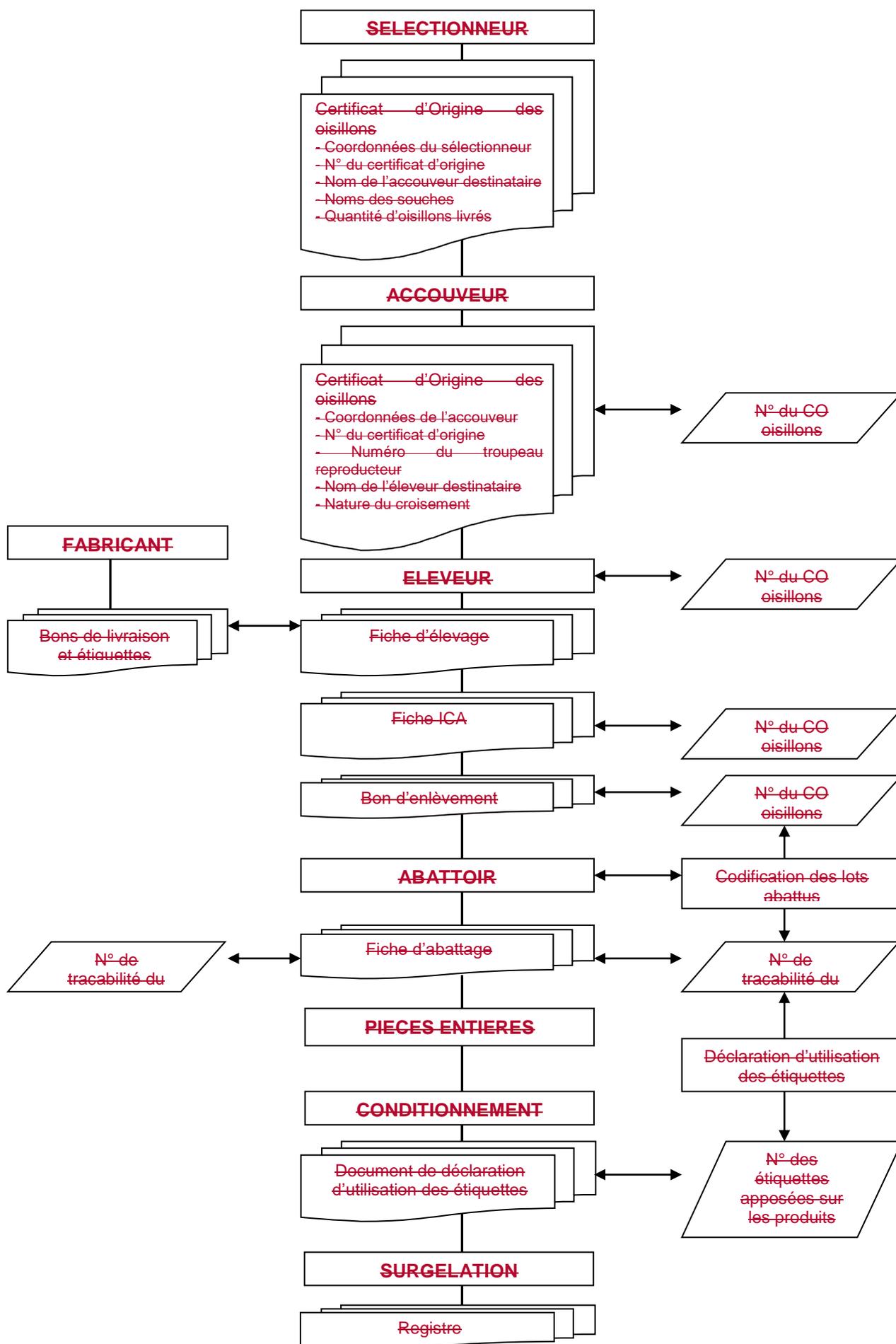
4.1. Identification des opérateurs

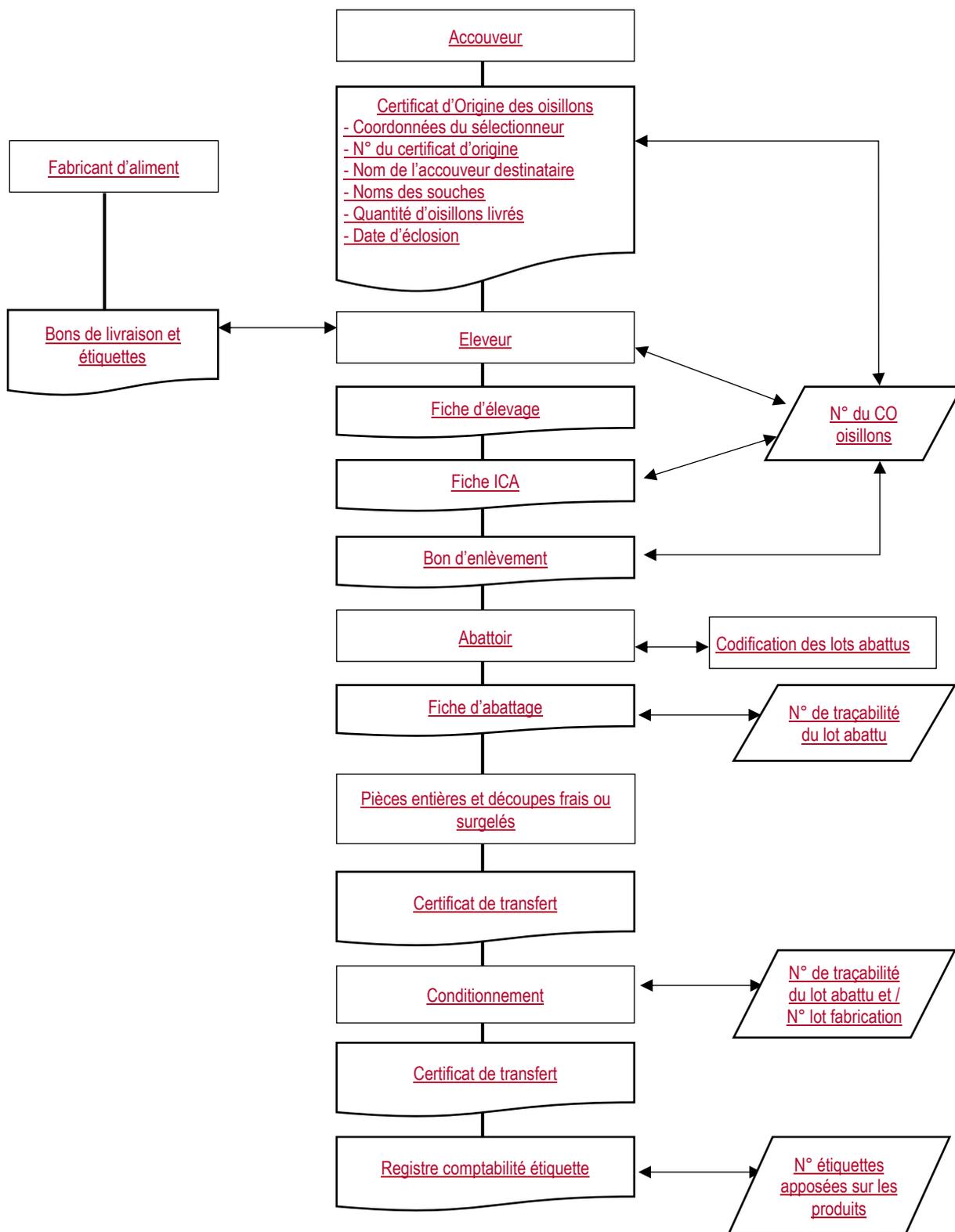
Les catégories d'opérateurs concernées par le présent label rouge sont les suivantes :

- les sélectionneurs ; ; ;
- les organismes chargés de la planification et du suivi technique ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abatteurs ;
- les ateliers de conditionnement ;
- les ateliers de surgélation.

4.2. Schéma de traçabilité montante et descendante







5. METHODE D'OBTENTION

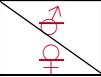
5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

5.3.5.2. Multiplication / Accoupage

5.3.1.5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
<u>S2.S1</u>	Conformité du croisement avec le produit terminal	<u>Oies à rôtir</u>			
			<u>JB-L</u>	<u>JB-M</u>	<u>MG-70</u>
		<u>OB</u>	<u>SI4 LOURD</u>	<u>SI4 MEDIUM</u>	-
		<u>FG 70</u>	-	-	<u>G-35</u>
<u>Les croisements autorisés sont ceux de l'espèce « Oies à rôtir » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.</u>					

5.3.2.5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S3.S2</u> <u>(Cf. C6)</u>	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>140 grammes.</u>
<u>S4.S3</u>	Modalités de contrôle du poids minimum et de l'homogénéité des œufs à couver	<u>Un contrôle visuel du calibre des œufs à couver est effectué. En début de ponte, les œufs sont calibrés en totalité avant d'être mis en incubation et seuls ceux supérieurs au poids minimum peuvent être utilisés pour la production label rouge.</u> <u>Lorsque 100% des œufs à couver ont un poids minimum, les œufs ne sont pas calibrés et la totalité de la production peut donc être utilisée pour la production label rouge.</u> <u>Des pesées individuelles des œufs devront être faites lorsque la courbe de poids des œufs accuse une baisse.</u>
<u>S4</u>	<u>Preuve de l'origine des oisillons</u>	<u>L'accoureur fournit une preuve de l'origine des oisillons par un certificat d'origine et / ou un bon de livraison à la mise en place</u>

5.4.5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S5</u>	<u>Maîtrise de la qualité de l'alimentation</u>	<u>La fabrication d'aliments à la ferme est interdite.</u>
<u>S6</u>	<u>Enregistrement préalable des formules</u>	<u>Préalablement à toute modification de formule, la nouvelle formule ainsi que ses caractéristiques nutritionnelles est transmise par les opérateurs pour avis et enregistrement par l'ODG.</u>
S5 . <u>S10</u>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. annexe 1.</i>
<u>S11</u>	<u>Maîtrise de la complémentation de l'aliment finition/abattage</u>	<p><u>Dans le cas où l'éleveur désirerait compléter l'aliment finition/abattage (Cf. plan d'alimentation) par une distribution de céréales en l'état. Cette distribution ne sera autorisée qu'au cas par cas, à condition que l'éleveur en fasse la demande à l'ODG. Des directives lui seront alors prodiguées par écrit par l'ODG sur le type de céréales à distribuer en fonction du régime alimentaire en vigueur au moment de la demande, sur les quantités à distribuer et sur les méthodes de distribution.</u></p> <p><u>Seule est exempte de demande auprès de l'ODG, la distribution de blé sur la litière destinée à favoriser le grattage de celle-ci.</u></p>

5.5.5.4. Élevage

5.5.1.5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

5.5.2.1. — Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S16</u>	<u>Implantation et aménagement des bâtiments</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Les bâtiments sont orientés de façon à ne pas avoir les trappes face au vent dominant ou ils doivent disposer de brise-vents efficaces. Ces derniers pourront être naturels (haies...) ou artificiels (filets...).</u> - <u>Les bâtiments sont disposés de façon à éviter les infiltrations d'eau.</u>
<u>S17</u>	<u>Caractéristiques des trappes</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Les trappes doivent être réparties régulièrement sur la longueur du bâtiment et de façon à éviter tout obstacle de nature à gêner la sortie des volailles.</u> - <u>2 trappes minimum pour 100 m² de bâtiment.</u>

5.5.2.2.5.4.2.1. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.3.5.4.3. Parcours

Pas de conditions de production spécifiques

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
S6.	Maitrise de l'aménagement du parcours (Implantation des arbres)	<p>L'implantation des arbres doit être telle qu'elle favorise la sortie des volailles sur le parcours (proximité du bâtiment) sans présenter de risque pour le bâtiment.</p> <p>Sur les 20 arbres au minimum, 10 arbres doivent être proches des trappes afin de favoriser la sortie des volailles. La distance entre les trappes et ces 10 arbres doit correspondre à celle des arbres à l'âge adulte. A titre exceptionnel, en fonction de la nature du sol, ces 10 arbres peuvent être plantés à une distance supérieure.</p> <p>Les arbres sur le parcours peuvent être situés dans une haie ou autour du parcours, il n'est pas spécifié de conditions particulières sur les arbres (âge, hauteur...).</p>

5.5.4.5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage

5.5.4.1.5.4.4.1. Traitements

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>S21</u>	<u>Présence d'un plan de prophylaxie</u>	<u>L'éleveur dispose du plan de prophylaxie validé par un vétérinaire.</u>
<u>S22</u>	<u>Suivi sanitaire des volailles</u>	<u>Tout traitement est effectué obligatoirement sous contrôle vétérinaire avec remise d'une ordonnance.</u>

5.5.4.2.5.4.4.2. Vide sanitaire

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5.5.4.5. Enlèvement de la bande

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.6.5.4.6. Ramassage et transport

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.5.5. Abattage

5.6.1.5.5.1. Attente avant abattage

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Conditions d'identification des volailles	Les lots doivent être espacés de 1,5 mètres minimum sur les quais d'attente.

5.6.2.5.5.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Conditions de saignée	Durée de saignée : ≥ 1 minute 35 secondes.
S9-S24	Conditions de plumaison (Température de séparation des lots sur la chaîne d'abattage)	Température de la cire de plumaison ≥ 55°C et ≤ 70°C. Lors de l'abattage des volailles labellisables, chaque lot est séparé par un intervalle d'au moins 10 crochets vides.
S10.	Maîtrise de la plumaison	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.

5.6.3.5.5.3. Sélection et pesée des carcasses labellisables

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Poids	—Poids minimum effilé : 3100 g —Poids minimum éviscéré sans abat : 3000 g —Poids minimum saignée non vidée : 3300 g

5.6.4.5.5.4. Ressuage

N°	Points à contrôler	Valeur-cible
S12.	Durée de ressuage	Supérieure ou égale à 2 heures 30 minutes.
S13-S27 (Cf. C74)	Maîtrise des conditions Durée de ressuage	—La température du local de ressuage doit être strictement inférieure à +4°C, toutefois, lors du remplissage de la salle de ressuage avec des carcasses « chaudes », une température temporairement supérieure à +4°C peut être tolérée. —La température mesurée en sortie de l'équipement frigorifique (point le plus froid de la salle) doit être inférieure à +4°C. Supérieure ou égale à 3 heures.

5.7.5.6. Conditionnement des volailles entières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S28</u>	<u>Conditions d'identification des pièces entières</u>	- <u>A l'abattage : attribution d'un numéro de lot qui est ensuite inscrit sur chaque chariot de volailles jusqu'à la préparation de commande.</u> - <u>A la préparation de commande : enregistrement informatique du numéro de lot servi pour chaque client. Numéro de lot inscrit sur le ticket colis (mais pas nécessairement sur chaque volaille).</u>
<u>S14,S29</u>	Présentation des volailles	La présentation saignée non vidée est autorisée

5.8.5.7. Découpe et conditionnement des découpes

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>S30</u>	<u>Organisation des ateliers de découpe</u>	<u>Dans le cas de découpe sur obus, la chaine de découpe doit être totalement vidée du lot précédent avant de débiter la découpe d'un nouveau lot.</u>

5.8. Abats et transformation des abats crus

Non concerné

5.9. Transformation

5.9. Préparation de viande de volaille

Non concerné

5.10. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

Pas de ~~dispositions~~ conditions de production spécifiques

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Réf*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
€	Conformité du croisement avec le produit terminal	Documentaire Visuel, <u>Technique</u>
€	Matières premières autorisées	Documentaire <u>Analyse</u>
S5	Respect du plan d'alimentation	Documentaire
€	Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir	Documentaire

€	Caractéristiques minimales des carcasses labellisables	<u>Visuel, Technique</u>
---	---	---------------------------------

~~*-€-Cf.~~ *conditions de production communes*

ANNEXE 1 : PLAN D'ALIMENTATION

PERIODE DE DEMARRAGE (du 1^{er} au 35^{ème} jour maxi)		
Catégories	Taux minimum	Taux maximum
<i>Graines de céréales jaunes</i>		
Mais	-	-
<i>Graines de céréales blanches</i>		
Blé, orge, seigle, triticale, avoine, sorgho, millet, riz, épeautre...	-	-
<i>Sous-produits de céréales</i>		
Son, remoulage, farines basses, gluten, drèche d'amidonnerie, de distillerie, de semoulerie, de malterie, germes, radiceles, co-produits de biocarburants...	-	-15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales
TOTAL GRAINES DE CEREALES + PRODUITS DERIVES DE CEREALES	50%	-
GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX ET PRODUITS DERIVES		
- Graines : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix...	0%	
- Tourteaux : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix...		
- Huiles : colza, soja, tournesol, lin, maïs, palme, arachide, olive...		
- Autres = coques, téguments...		
GRAINES DE LEGUMINEUSES ET PRODUITS DERIVES		
Pois, pois-chiche, lupin, féverole, lentilles, haricots, guar, vesce, garosse...	0%	-
AUTRES		
Manioc, pommes de terres, fécule, luzerne et dérivés, racine, canne, betterave, glycérol, mélasse, raisins...	0%	-
Minéraux et produits dérivés	0%	-
TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT EST LIMITE A 6 %		

PERIODE DE CROISSANCE (du 36ème au 86ème jour maxi)		
Catégories	Taux minimum	Taux maximum
<i>Graines de céréales jaunes</i>		
Maïs	-	-
<i>Graines de céréales blanches</i>		
Blé, orge, seigle, triticale, avoine, sorgho, millet, riz, épeautre...	-	-
<i>Sous-produits de céréales</i>		
Son, remoulage, farines basses, gluten, drêche d'amidonnerie, de distillerie, de semoulerie, de malterie, germes, radicales, co-produits de biocarburants...	-	<i>15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales</i>
TOTAL GRAINES DE CEREALES + PRODUITS DERIVES DE CEREALES	70%	-
GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX ET PRODUITS DERIVES		
Graines : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix...	0%	
Tourteaux : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix...		
Huiles : colza, soja, tournesol, lin, maïs, palme, arachide, olive...		
Autres = coques, téguments...		
GRAINES DE LEGUMINEUSES ET PRODUITS DERIVES		
Pois, pois-chiche, lupin, féverole, lentilles, haricots, guar, vesce, garosse...	0%	-
AUTRES		
Manioc, pommes de terres, fécule, luzerne et dérivés, racine, canne, betterave, glycérol, mélasse, raisins...	0%	-
Minéraux et produits dérivés	0%	-
TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT EST LIMITE A 6 %		

PERIODE DE FINITION (du 87^{ème} jour à l'abattage)		
Catégories	Taux minimum	Taux maximum
<i>Graines de céréales jaunes</i>		
Maïs	-	-
<i>Graines de céréales blanches</i>		
Blé, orge, seigle, triticale, avoine, sorgho, millet, riz, épeautre...	-	-
<i>Sous-produits de céréales</i>		
Son, remoulage, farines basses, gluten, drêche d'amidonnerie, de distillerie, de semoulerie, de malterie, germes, radicales, co-produits de biocarburants...	-	15 % de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales
TOTAL GRAINES DE CEREALES + PRODUITS DERIVES DE CEREALES	75%	-
GRAINES OU FRUITS OLEAGINEUX ET PRODUITS DERIVES		
-Graines : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix...	0%	-
-Tourteaux : colza, lin, soja, tournesol, arachide, cacao, coton, palme, coprah, carthame, olive, sésame, noix...		
-Huiles : colza, soja, tournesol, lin, maïs, palme, arachide, olive...		
-Autres = coques, téguments...		
GRAINES DE LEGUMINEUSES ET PRODUITS DERIVES		
Pois, pois-chiche, lupin, féverole, lentilles, haricots, guar, vesce, garosse...	0%	-
AUTRES		
Manioc, pommes de terres, fécule, luzerne et dérivés, racine, canne, betterave, glycérol, mélasse, raisins...	0%	-
Minéraux et produits dérivés	0%	-
TAUX DE MATIERES GRASSES TOTALES DE L'ALIMENT EST LIMITE A 6 %		

Catégories de matières premières / matières premières	Démarrage		Période d'engraissement*			
	Du 1 ^{er} jour au 35 ^{ème} jour max.		Croissance du 36 ^{ème} jour au 86 ^{ème} jour max.		Finition du 87 ^{ème} jour à l'abattage	
	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.	Taux min.	Taux max.
Grains de céréales et produits dérivés	50% minimum		70% minimum		75% minimum	
- Dont maïs	0%	60%	0%	70%	0%	70%
- Dont blé	0%	60%	0%	70%	0%	70%
- Dont orge	0%	5%	0%	5%	0%	5%
- Dont sous-produits	0%	15%	0%	15%	0%	15%
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)						
- Dont graines	0%	20%	0%	20%	0%	20%
- Dont tourteaux	0%	49%	0%	49%	0%	40%
- Dont huile	0%	5%	0%	5%	0%	5%
Graines de légumineuses et produits dérivés	0%	10%	0%	10%	0%	10%
Tubercules et racines, et produits dérivés (Cf. liste CPC)	0%	10%	0%	10%	0%	10%

<u>Autres graines et fruits et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>
<u>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>
<u>Autres plantes, algues et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>
<u>Produits laitiers et produits dérivés (Cf. liste CPC)</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>
<u>Minéraux et produits dérivés</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>
<u>Sous-produits de la fermentation de micro-organismes dérivés (Cf. liste CPC)</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>	<u>0%</u>	<u>10%</u>
<u>Divers dérivés (Cf. liste CPC)</u>	<u>1%</u>	<u>10%</u>	<u>1%</u>	<u>10%</u>	<u>1%</u>	<u>10%</u>

* La quantité totale d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum 75% de grains de céréales et de produits dérivés, selon une consommation calculée en moyenne pondérée.