

## ANNEXE

### CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES À LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE

« ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR, EN COQUILLE OU LIQUIDES »  
« POULES FERMÈRES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR / LIBERTÉ »

#### Avertissement

Toute production en label rouge d'« Œufs de poules élevées en plein air ~~», en coquille ou liquides »,~~ et de « Poules fermières élevées en plein air / liberté » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

#### Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du document.

Cette version des conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides » « Poules fermières élevées en plein air / liberté » 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.

#### Règles typographiques :

- les modifications proposées sont affichées en caractères soulignés ;
- les dispositions proposées à la suppression sont affichées en ~~caractères barrés~~.

## SOMMAIRE

<b>1. CHAMP D'APPLICATION</b> .....	<b>4</b>
<b>2. DENOMINATION DU PRODUIT</b> .....	<b>4</b>
<b>3. DESCRIPTION DES PRODUITS</b> .....	<b>4</b>
3.1. Présentation des produits .....	4
3.2. Comparaison avec le produit courant .....	5
3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure.....	5
3.3.1. Les caractéristiques qualitatives du produit.....	8
3.3.2. Les caractéristiques d'image.....	9
3.3.3. Les caractéristiques de présentation .....	9
3.3.4. Régularité du produit .....	9
<b>4. TRACABILITE</b> .....	<b>10</b>
4.1. Identification des opérateurs.....	10
4.2. Obligations déclaratives.....	10
<b>5. METHODE D'OBTENTION</b> .....	<b>12</b>
5.1. Schéma de vie .....	12
5.2. Multiplication / Accoupage .....	13
5.3. Alimentation .....	14
5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses.....	14
5.3.2. Additifs.....	16
5.4. Élevage .....	16
5.4.1. Élevage des poulettes .....	16
5.4.2. Élevage des poules pondeuses .....	17
5.4.2.1. Exploitation et bâtiments .....	18
5.4.2.1.1. Caractéristiques du bâtiment.....	18
5.4.2.1.2. La gestion des nids.....	20
5.4.2.2. Parcours .....	20
5.4.2.3. Conditions sanitaires d'élevage .....	21
5.4.2.4. Traitements .....	22
5.4.2.5. Vide sanitaire .....	22
5.6. Gestion de la température de conservation des œufs.....	23
5.7. Collecte des œufs.....	24
<b>6. ETIQUETAGE</b> .....	<b>25</b>
<b>Conditions de production communes par catégorie de produit</b> .....	<b>26</b>
<b>1. Œufs en coquille</b> .....	<b>26</b>
1.1. Classement des œufs.....	26
1.2. Tri-Calibrage.....	26
1.3. Critères de labellisation – Emballage .....	27
<b>2. Ovoproduits liquides (œufs entiers, blancs d'œufs, jaunes d'œufs)</b> .....	<b>29</b>
2.1. Matière première utilisée .....	29
2.2. Du cassage à la conservation .....	29
2.3. Critères de labellisation –Emballage .....	30
<b>3. Poules fermières élevées en plein air / liberté</b> .....	<b>31</b>
3.1. Enlèvement de la bande .....	31
3.2. Ramassage et transport .....	31
3.3. Abattage.....	31
3.3.1. Attente avant abattage .....	32
3.3.2. Abattage .....	32

3.3.3.	Sélection et pesée des carcasses labellissables .....	33
3.3.4.	Ressuage.....	34
3.4.	Conditionnement des poules entières .....	34
3.5.	Découpe et conditionnement des découpes .....	36
3.5.1.	Critères particuliers à la découpe .....	36
3.5.2.	Présentations possibles pour la découpe .....	37
3.5.3.	Conditionnement et identification des découpes.....	37
3.6.	Surgélation.....	37
3.7.	Critères particuliers d'étiquetage .....	38
<b>7.</b>	<b>PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....</b>	<b>40</b>
	<b>ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS .....</b>	<b>42</b>

## 1. CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites ci-après s'appliquent aux différentes catégories de produits issus de poules pondeuses élevées en plein air que sont les œufs frais entiers dans leur coquille, les ovoproduits liquides et les poules fermières à bouillir ou à mijoter.

Les dispositions communes décrites ci-après constituent les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter pour la production et la commercialisation en label rouge ~~d'« œufs de poules élevées en plein air »~~ et de « poules fermières élevées en plein air / liberté ». des produits relevant de ces différentes catégories.

Les fiches annexées précisent les dispositions de production communes à respecter pour les catégories de produits suivants :

- Œufs en coquille de poules élevées en plein air,
- Ovoproduits liquides de poules élevées en plein air,
- Poules fermières élevées en plein air / liberté.

Ces règles s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visés ci-dessus.

## 2. DENOMINATION DU PRODUIT

La dénomination du label rouge est fonction de chaque catégorie de produits :

Pour les œufs, la dénomination du label rouge précise :

- ~~le type de produit (œuf),~~
- ~~la ou les catégories de produits visés (œuf, ovoproduits liquides),~~
- l'indication du mode d'élevage (« œufs de poules élevées en plein air »),
- ~~et~~ la mention valorisante « fermier », le cas échéant.

Pour les poules, la dénomination du label rouge se compose des éléments suivants :

- ~~le type~~ la catégorie de produit visée (poule),
- ~~les termes « fermière élevée en plein air » ou « fermière élevée en liberté » selon le mode d'élevage,~~
- ~~la ou les formes de présentation possibles (frais, surgelé, découpes, etc.).~~

## 3. DESCRIPTION DES PRODUITS

### 3.1. Présentation des produits

Les catégories de produits concernés, définis au sens de la réglementation, sont les suivants :

- Œufs frais de catégorie A, entiers, dans leur coquille ;
- Ovoproduits liquides (œufs entiers, blancs d'œufs, jaunes d'œufs) réfrigérés ;
- Poules :
  - 7. Pièces entières de volaille : carcasses de classe A, entières avec ou sans tarses, éviscérées, fraîches ou surgelées, avec ou sans abats ;
  - ~~Pour les découpes : Découpes de poules fraîches ou surgelées. Leur classement étant indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de~~

~~carcasses labellissables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A.~~

- Découpes de volaille : découpes de poules, classe A, fraîches ou surgelées.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est le produit le plus fréquemment trouvé en linéaire en GMS- et ne présentant pas de caractéristique différenciant sur le mode d'alimentation des poules. Les conditions de production et les caractéristiques devront permettre de l'identifier avec précision.

Pour les œufs en coquille, le produit courant n'est ni un produit importé ni un produit bénéficiant d'une certification de conformité produit (CCP), ni un label rouge déclassé ; c'est un œuf dans sa coquille ~~rousse~~, issu de poule élevée en cage aménagée conformément à la réglementation communautaire européenne.

Le produit courant et le produit candidat au label rouge sont des œufs :

- ~~de même calibre,~~
- ~~issus de poules d'âges comparables,~~
- issus de poules entre 40 et 60 semaines d'âge ;
- de même couleur de coquille ;
- de même calibre ;
- de moins de 10 jours (recommandés pour le test hédonique).

Pour les ovoproduits liquides, leur qualité organoleptique se fonde sur la qualité organoleptique des œufs en coquille.

Pour la poule, le produit courant est une poule de réforme, élevée en cage aménagée conformément à la réglementation communautaire européenne.

### 3.3. Éléments justifiant la qualité supérieure

La qualité supérieure des œufs et des poules label rouge repose notamment sur les conditions de production suivantes :

#### Conditions d'élevage :

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
<b>SELECTION</b>		
Sélection	La sélection doit permettre d'obtenir des poules rustiques adaptées aux conditions d'élevage en plein air	Génotypes à coquille rousse
<b>Multiplication / Accoupage</b>		
Croisements	Une liste positive des croisements utilisables en label rouge ( <u>poules rustiques adaptées aux conditions d'élevage en plein air</u> ) est mise à jour régulièrement	Pas d'exigences <u>particulières</u>

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
<b>Alimentation des <u>poules et des poulettes</u></b>		
<u>Composition</u>	<del>Absence de matières premières d'origine animales (y compris de poisson)</del>	<del>Selon la réglementation</del>
Pourcentage de céréales et de produits dérivés	<del>Poulettes : <math>\geq 50\%</math> Poules : <math>\geq 50\%</math></del>	Selon la réglementation
<b><u>Élevage des poulettes</u></b>		
<u>Installations favorisant le comportement d'adaptation des poulettes aux conditions d'élevage</u>	<u>Élevage sur litière</u> <u>Présence de perchoirs</u>	<u>Pas d'exigences particulières</u>
<b><u>Élevage des poules pondeuses</u></b>		
<del>Nombre de croisements</del> <u>Produits terminaux autorisés</u>	<del>Limité à 4</del> <u>Limités aux catégories de croisements de poules, figurant dans le « répertoires des croisements de poules pondeuses utilisables en label rouge »</u>	Pas d'exigences <u>particulières</u>
Densité en bâtiment <del>de poules pondeuses</del>	Maximum 9 poules / m <sup>2</sup>	Selon la réglementation
Effectif <del>maximal de poules pondeuses</del> par bâtiment	<u>Maximum 6000 poules maximum par bâtiment</u>	<del>Selon la réglementation</del> <u>Pas d'exigences particulières</u>
Effectif <del>maximal de poules pondeuses</del> par site d'élevage	<u>Maximum 12 000 par site d'élevage</u> <del>poules</del>	Pas d'exigences <u>particulières</u>
Parcours extérieur <del>des poules pondeuses</del>	Obligatoire	Pas d'exigences <u>particulières</u>
Surface du parcours	Minimum <del>égale à</del> 5 m <sup>2</sup> /poule	Pas d'exigences <u>particulières</u>
Conditions sanitaires d'élevage	Adhésion obligatoire à la charte sanitaire	Adhésion facultative à la charte sanitaire
Vide sanitaire des bâtiments de poules pondeuses	Minimum 14 jours	Selon la réglementation

**Caractéristiques des œufs en coquille :**

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
<b>Caractéristiques des œufs</b>		
Age <del>maximum</del> des poules pondeuses	<del>72</del> <u>Maximum 76</u> semaines	Pas d'exigences <u>particulières</u>
Poids des œufs	Minimum 48 grammes	Pas d'exigences <u>particulières</u>
<u>Centre d'emballage</u> <u>Fréquence de ramassage des œufs</u>	<u>Centre d'emballage spécifique</u> <u>Minimum 2 fois par jour et 1 fois par jour le</u>	Pas d'exigences <u>particulières</u>

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	<u>dimanche et jours fériés</u>	
Mentions figurant sur l'emballage	Date permettant de remonter à la date de ponte	Selon la réglementation
<u>Unités Haugh</u>	<u>Minimum 70</u>	<u>Minimum 60 - 65</u>

**Caractéristiques des ovoproduits liquides :**

<u>Points de différence</u>	<u>Produit label rouge</u>	<u>Produit courant</u>
<b><u>Caractéristiques des œufs à casser</u></b>		
<u>Fréquence de collecte des œufs en élevage</u>	<u>Minimum 1 fois par semaine</u>	<u>Pas d'exigences particulières</u>
<u>Teneur en acide lactique de la matière première</u>	<u>Maximum 0,6 g/kg de matière sèche</u>	<u>Maximum 1 g/kg de matière sèche</u>
<u>Tri des œufs</u>	<u>Pas d'œufs pondus au sol, pas d'œufs cassés, mous ou incubés</u>	<u>Pas d'exigences particulières</u>
<u>Matière première</u>	<u>Œufs labellisés</u>	<u>Œufs ne respectant pas les critères de la catégorie A.</u>
<u>Délai de mise en œuvre des œufs entre la ponte et le cassage</u>	<u>Maximum 21 jours</u>	<u>Pas d'exigences particulières</u>
<u>Procédé de transformation</u>	<u>Les produits sont obtenus par une « casse à l'entier », sans ajout ou retrait de jaune et de blanc avec ajustement de matière sèche pour atteindre le seuil défini pour le label rouge dans une limite maximale de 10%</u>	<u>Les produits résultent de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés</u>
<u>Procédé de fabrication</u>	<u>Pas de congélation possible entre cassage et pasteurisation</u>	<u>Congélation possible entre cassage et pasteurisation</u>
<u>Additifs</u>	<u>Sans additifs, sans arômes, sans colorants</u>	<u>Selon la réglementation</u>
<u>Ingrédients autorisés</u>	<u>Seuls sont autorisés les ingrédients naturels (sel, sucre)</u>	<u>Pas d'exigences particulières</u>
<u>Matière sèche</u>	<u>Œufs entiers : 22,5% mini. Jaunes d'œufs : 42% mini. Blancs d'œufs : 10,5% mini.</u>	<u>Œufs entiers : 22% mini. Jaunes d'œufs : 40% mini. Blancs d'œufs : 10,5% mini</u>

<u>Points de différence</u>	<u>Produit label rouge</u>	<u>Produit courant</u>
<u>Mode de présentation</u>	<u>Réfrigérés</u>	<u>Pas d'exigences particulières (réfrigérés, concentrés, congelés, déshydratés, etc.)</u>

### Caractéristiques de la poule :

<u>Points de différence</u>	<u>Produit label rouge</u>	<u>Produit courant</u>
<b>Abattage / découpe / surgélation</b>		
Age d'abattage	Maximum <del>72</del> 6 semaines	Pas d'exigences <u>particulières</u>
Durée de transport	Maximum 100 km ou 3 heures	Selon la réglementation
Attente avant abattage	Minimum 30 minutes	Selon la réglementation
Délai <del>pour</del> <u>entre abattage et mise en découpe</u>	<del>72</del> Maximum 96 heures <del>maximum</del>	Pas d'exigences <u>particulières</u>
Délai entre abattage et <u>mise en surgélation</u> (-18°C)	<del>24 h maximum</del> Maximum N <u>pour N+3</u>	Pas d'exigences <u>particulières</u>
Congélation (-12°C)	Interdite	Selon la réglementation
Poids des carcasses	Minimum <del>éviscéré</del> : 950 g. <u>éviscérée sans abats</u>	Pas d'exigences <u>particulières</u>
Conservation surgelée	Maximum <del>12</del> 18 mois	Maximum 24 mois

### 3.2.1.3.3.1. Les caractéristiques qualitatives du produit

Le jaune d'œuf contient des caroténoïdes, notamment la lutéine et le bêta-carotène qui se retrouvent en proportion significative.

#### Oeufs en coquille :

Leur ~~des~~ œufs doit répondre aux critères suivants :

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

#### Ovoproduits liquides :

Leur présentation doit répondre aux critères suivants :

- absence totale de coquilles,
- œuf entier liquide : liquide onctueux, de couleur jaune orangé, avec une texture homogène,
- jaune d'œuf liquide : liquide épais de couleur jaune orangé avec une texture homogène,
- blanc d'œuf liquide : liquide blanc translucide avec une texture homogène,



- absence d'odeur étrangère.

### **Poule fermière à bouillir ou à mijoter :**

- Avant cuisson, la présentation des produits doit être irréprochable. En particulier, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang. La plumaison doit être soignée.
- Après cuisson : les poules label rouge ont des qualités gustatives supérieures à celles de la poule standard. En particulier, la chair des poules doit être ferme, goûteuse avec une bonne jutosité, et doit adhérer à l'os. Ces caractéristiques sensorielles peuvent être complétées par d'autres critères.

### **3.2.2.3.3.2. Les caractéristiques d'image**

Pour les consommateurs, l'image est également un critère d'achat. Les caractéristiques d'image engagements du label rouge portent sur un nombre de critères qui concourent à une qualité globale de production.

Ces critères concernent en particulier :

- l'alimentation des poules, basée essentiellement sur les céréales,
- les conditions d'élevage des poules : espace disponible, élevage croisés adaptés à l'élevage en plein air, types de bâtiments...,
- l'insertion des élevages dans leur environnement ou en liberté,
- le bien-être des poules animales à tous les stades de la production : élevage, transport et abattage des poules,
- les conditions d'élevage respectueuses des exigences de bien-être de l'espèce (espace disponible, élevage en plein air ou en liberté, avec la possibilité de consommer des végétaux variés riches en nutriments et pigments, aménagement des parcours...),
- l'alimentation des poules, basée essentiellement sur les céréales, sans colorants de synthèse,
- l'aménagement des bâtiments,
- la fraîcheur du produit, assurée par le ramassage des œufs 2 fois par jour en élevage, par le stockage et la collecte à température maîtrisée, ou encore par les délais de calibrage ou de cassage.

### **3.2.3.3.3.3. Les caractéristiques de présentation**

Elles concernent en particulier l'aspect du produit mais aussi sa présentation, son emballage et son mode de conservation.

Un certain nombre d'éléments ont un impact important sur l'aspect visuel des produits label rouge comme leur conditionnement et leur présentation en rayon, pour les œufs en coquille.

### **3.2.4.3.3.4. Régularité du produit**

La qualité des œufs et des poules d'un même label rouge doit être régulière, tout en tenant compte des phénomènes de variation saisonnière.

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

#### 4. TRACABILITE

Les procédures de traçabilité des opérateurs doivent permettre à tous les maillons de la filière de connaître l'historique des produits labellisés.

##### 4.1. Identification des opérateurs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « œufs de poules élevées en plein air, <u>en coquille ou liquides</u> » et « poules fermières élevées en plein air / liberté » sont identifiés.

##### 4.2. Obligations déclaratives

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C2	Durée d'archivage et de conservation des documents	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, les documents d'élevage doivent être conservés 24 mois minimum.
<u>C3</u>	Obligation d'enregistrement et de suivi	<p><u>Sans préjudice de la réglementation en vigueur</u>, chaque opérateur assure l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit.</p> <p><u>Il s'agit notamment de :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Traitements soumis à prescription vétérinaire : l'accoureur ou l'éleveur s'assure que l'ordonnance suit le lot et les traitements sont indiqués sur le registre d'élevage ;</u></li> <li>- <u>1<sup>ère</sup> sortie des poules pondeuses sur le parcours : l'éleveur tient à jour un registre sur lequel est mentionné la date à laquelle les poules ont eu pour la 1<sup>ère</sup> fois accès au parcours ;</u></li> <li>- <u>Programme lumineux : l'éleveur enregistre le programme lumineux ;</u></li> <li>- <u>Procédure organisationnelle du système de traçabilité et d'enregistrement : le centre d'emballage tient à jour une procédure organisationnelle du système de traçabilité (identification des lots, opérations, enregistrements, comptabilité matière...) et d'enregistrements (documentaires ou informatiques) permettant de remonter toutes les étapes de la production ;</u></li> <li>- <u>Temps de transport entre l'élevage et l'abattoir : l'opérateur enregistre les heures de départ et d'arrivée à l'abattoir ;</u></li> <li>- <u>Pratiques de surgélation : l'opérateur réalisant des opérations de surgélation tient à jour un registre permettant l'enregistrement de ses pratiques et/ou la comptabilité matière des produits ;</u></li> </ul>

<p><b><u>C4</u></b></p>	<p><u>Obligations déclaratives</u></p>	<p><u>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, certaines obligations font l'objet de déclarations. Il s'agit notamment :</u></p> <p><u>- Déclaration de mise en place des poulettes : l'éleveur ou l'OPST transmet les informations du formulaire de déclaration de mise en place ou de sortie d'un troupeau à l'ODG qui en informe l'OC au plus tard dans le mois suivant la mise en place ;</u></p> <p><u>- Déclaration de mise en place des poules : l'éleveur ou l'OPST transmet les informations du formulaire de déclaration de mise en place ou de sortie d'un troupeau à l'ODG qui en informe l'OC au plus tard dans le mois suivant la mise en place ;</u></p> <p><u>Déclaration de 1<sup>ère</sup> sortie des poules pondeuses sur le parcours : l'éleveur ou l'OPST informe l'ODG ou l'OC ainsi que le centre d'emballage de la date à laquelle les poules ont eu pour la 1<sup>ère</sup> fois accès au parcours ;</u></p> <p><u>Déclaration de formulation d'aliment : le fabricant (FaFeur ou FAI) transmet à l'ODG ou à l'OC la référence de la formulation d'aliment ;</u></p> <p><u>- Déclaration de restriction de l'accès au parcours : en cas de restriction de l'accès au parcours sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire, l'éleveur informe l'ODG, qui lui-même informe l'OC au plus tard le lendemain de la prescription ;</u></p> <p><u>- Déclaration de séparation des fonctions d'abattage et conditionnement : tout opérateur souhaitant séparer la fonction d'abattage du conditionnement effectue préalablement une déclaration auprès de l'ODG et de l'OC, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.</u></p>
-------------------------	--	--

## 5. METHODE D'OBTENTION

### A – CHAPITRES COMMUNS AUX DEUX PRODUCTIONS

Les dispositions décrites dans cette partie s'appliquent à toutes les catégories de produits label rouge issus de poules pondeuses élevées en plein air. Elles sont complétées par les conditions de production particulières aux catégories de produits décrites dans les fiches-produits.

#### 5.1. Schéma de vie

<u>Produit</u>	<u>Étape</u>	<u>Opérateur</u>
<u>Sélection</u>		<u>Sélectionneur</u>
<u>Œufs et poules</u>	<u>Multiplication / accoupage</u>	<u>Accoureur</u>
	<u>Alimentation <del>des poules</del></u>	<u>Éleveur / Fabricant d'aliment (UAB à la ferme (FaFeur) / Fabricant d'aliment industriel (FAI)</u>
	<u>Elevage</u>	<u>Éleveur de poulettes / Éleveur de poules pondeuses / Organisme chargé de la planification et du suivi technique (OPST)</u>
	<u>Tri</u>	<u>Éleveur de poules pondeuses / Centre d'emballage spécifique / Centre d'emballage non spécifique</u>
	<u>Transfert des œufs</u>	<u>Collecteur / Centre d'emballage spécifique / Centre d'emballage non spécifique</u>
<u>Œufs en coquille</u>	<u>Classement, marquage, emballage des œufs coquille</u>	<u>Centre d'emballage spécifique / Centre d'emballage non spécifique</u>
<u>Ovoproduits liquides</u>	<u>Procédé de fabrication</u>	<u>Fabricant d'ovoproduits</u>
<u>Poules fermières</u>	<u>Abattage</u>	<u>Abatteur</u>
	<u>Découpe et conditionnement des découpes</u>	<u>Abatteur / atelier de découpe / atelier de conditionnement</u>
	<u>Surgélation</u>	<u>Atelier de surgélation / atelier de conditionnement</u>

## 5.2. Multiplication / Accoupage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C5	Conformité <u>des parentaux</u> au référentiel du SYSAAF	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF ;</li> <li>Le couvoir dispose d'une attestation de conformité <u>des parentaux au référentiel du SYSAAF, datant de moins de 3 ans, délivrée par le SYSAAF (pour ses adhérents), ou par le SYNALAF sur la base d'un audit des auditeurs nationaux qualifiés (un auditeur système qualité et un auditeur généticien).</u></li> </ul>
C6	Conformité du croisement avec le produit terminal	Les parentaux et les croisements de poussins autorisés figurent dans le « Répertoire des croisements de poules pondeuses utilisables en label rouge » validé par le comité national compétent de l'INAO et mis à la disposition des opérateurs.
C7	Croisements terminaux autorisés	<del>Le nombre total de croisements autorisés pour un même label rouge est limité à 4</del> Les croisements terminaux autorisés produisent une même couleur de coquille d'œuf.

## 5.2. Multiplication / Accoupage

### 5.2.1. Poussins mis en place

	Point à contrôler	Valeur-cible
—	Conformité du croisement avec le produit terminal	<ul style="list-style-type: none"> <li><del>Les poussins mis en place doivent être conformes aux croisements définis pour le label rouge concerné.</del></li> <li><del>Les parentaux et les croisements de poussins autorisés figurent dans le « répertoire des croisements de poules pondeuses utilisables en label rouge » validé par le comité national compétent de l'INAO et mis à la disposition des opérateurs.</del></li> </ul>
—	Nombre de produits terminaux autorisés	<del>Le nombre total de croisements autorisés pour un même label rouge est limité à 4.</del>
—	Remplacement d'un produit terminal	<del>Si des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé sont entrepris, ils doivent faire l'objet d'une déclaration préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre d'animaux et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 20 % du cheptel mis en production</del>

	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><del>sous label rouge.</del></p> <p>Dans le cadre d'essais, seuls peuvent être labellisables les produits œufs et poules issus de croisements dont les parentaux sont produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.</p> <p>Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement, le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label rouge. </p>

### 5.3. Alimentation

#### 5.3.1. Alimentation des poulettes et des poules pondeuses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8	Matières premières autorisées	<p><del>L'alimentation ne doit pas comporter de matière première d'origine animale (y compris de poissons)</del></p> <p><u>Les matières premières constitutives de l'alimentation des poulettes et des poules pondeuses sont exclusivement des matières premières d'origine végétale et des minéraux.</u></p> <p><u>Les catégories de matières premières autorisées définies dans le catalogue communautaire sont énoncées ci-après. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci ou leurs produits dérivés sont autorisés dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Grains de céréales et produits dérivés ;</u></li> <li>• <u>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés à l'exception des produits dérivés de palme et palmiste qui sont exclus ;</u></li> <li>• <u>Graines de légumineuses et produits dérivés ;</u></li> <li>• <u>Tubercules et racines, et produits dérivés : betterave et produits dérivés, pomme terre et produits dérivés ;</u></li> <li>• <u>Autres graines et fruits et produits dérivés : produits dérivés raisins, produits dérivés de pommes, produits dérivés de châtaignes, sarrasin et produits dérivés de sarrasin ;</u></li> <li>-• <u>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et produits dérivés, fibre de chanvre, paille de lin ;</u></li> <li>• <u>Autres plantes, algues et produits dérivés : mélasse</u></li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><u>de canne à sucre, sucre de canne, lignocellulose, algues et produits dérivés ;</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Minéraux : Autorisés y compris les coquilles d'huîtres et produits dérivés ;</u></li> <li>• <u>(Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : levures de bière inactivées ou tuées, élevées sur substrat végétal ;</u></li> <li>-• <u>Divers : Produits de la transformation de végétaux, produits de la transformation d'épices et d'aromates, produits de la transformation de plante.</u></li> </ul>
<u>C9</u>	<u>Nature de l'alimentation des poules pondeuses</u>	<u>Dès leur transfert en élevage, l'alimentation des poules destinées à la production d'œufs label rouge doit être sans OGM (&lt; 0,9%).</u>
<u>C10</u>	Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés dans l'alimentation des poulettes et des poules pondeuses	L'alimentation des poulettes et des poules doit contenir au moins 50% de grains de céréales et produits dérivés en poids de la formule.
<u>C11</u>	Pourcentage de produits dérivés de céréales dans l'alimentation des poulettes et des poules pondeuses	Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales en poids de la formule.
<u>C12</u>	Dispositions qui s'appliquent dans le cas d'une communicante sur l'alimentation des poules pondeuses	<p>La communication sur une alimentation des poules pondeuses contenant des céréales n'est autorisée que si elle contient au moins 60% de grains de céréales et produits dérivés en poids des formules de ponte. Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales en poids de la formule.</p> <p>Toutefois, lorsqu'il est fait mention de céréales spécifiques, des pourcentages d'incorporation minimum sont requis :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- si la mention ne concerne qu'une céréale donnée, celle-ci doit être présente au minimum à 30% en poids de la formule,</li> <li>- si la mention concerne plusieurs céréales différentes, chacune doit être présente à un pourcentage minimum de 5% en poids de la formule.</li> </ul>
<u>C13</u>	<u>Référencement des formules d'aliment</u>	<p><u>Chaque formule d'aliment fait l'objet d'un référencement auprès de l'ODG ou de l'organisme certificateur préalablement à sa fabrication.</u></p> <p><u>L'optimisation d'une formule référencée est possible dans la mesure où elle respecte le cadre du plan d'alimentation.</u></p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C14</u>	Séparation des aliment destinés aux différents types d'animaux présents sur l'exploitation	Le lieu de stockage ainsi que les circuits de distribution des aliments destinés aux poules pondeuses doivent être séparés physiquement de ceux destinés aux autres types de volailles présentes sur l'exploitation.
<u>C15</u>	<u>Application des bonnes pratiques de fabrication d'aliment chez les fabricants d'aliment industriel (FAI)</u>	<u>Les fabricants d'aliment (FAI) doivent être titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA) ou justifier d'une équivalence par reconnaissance mutuelle du RCNA.</u>
<u>C16</u>	<u>Application des bonnes pratiques de fabrication d'aliment chez les fabricants d'aliment à la ferme (FaFeurs)</u>	<u>Pour les éleveurs qui fabriquent leurs aliments directement sur leur exploitation (FaFeurs), les autres matières premières que celles produites sur leur exploitation ainsi que les additifs et les prémélanges proviennent de fournisseurs titulaires d'un certificat de conformité au référentiel de certification de la nutrition animale (RCNA).</u>

### 5.3.2. Additifs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C17</u>	<u>Additifs</u>	<u>Les additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants sont interdits.</u> Parmi les matières colorantes, seuls les pigments <u>végétaux</u> produits par extraction de plantes peuvent être utilisés (colorants de synthèses interdits).

## 5.4. Élevage

### 5.4.1. Élevage des poulettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C18</u>	Conditions d'élevage	<del>Les poulettes sont élevées depuis la naissance au sol, sur litière et en bande unique.</del> <u>Les poulettes sont élevées en bande unique depuis la naissance sur litière.</u>



N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
<b>C19</b>	Densité en bâtiment <u>selon la disponibilité en plateaux</u>	Densité ramenée au sol à partir de 56 jours (poulettes/m <sup>2</sup> )	≤ 14	<u>&gt; 14 et ≤ 15</u>	<u>&gt; 15 et ≤ 16</u>
		<u>% de surface de plateaux dans le bâtiment d'élevage</u>	<u>Non obligatoire</u>	<u>10% minimum</u>	<u>15% minimum</u>
<b>C20</b>	Aménagement du bâtiment	<p>Les installations doivent comporter des perchoirs <u>d'une longueur de 2 cm par poulette, présents dans le bâtiment au plus tard à l'âge de 4 semaines. Sur la base d'un comportement normal des poulettes, cela correspond à environ 8 cm par poulette perchée.</u></p> <p><u>Dans le cas de présence de plateaux favorisant le comportement d'adaptation des poulettes aux conditions d'élevage en ponte :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>- les poulettes disposent de plateaux à 1 niveau surélevé de 45 cm minimum par rapport au sol permettant le passage des poulettes sous les plateaux ;</u></li> <li><u>- les plateaux ont une surface large d'au moins 30 cm, inclinée au maximum à 14%.</u></li> </ul>			

#### **5.3.3.5.4.2. Élevage des poulettespoules pondeuses**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>C21</b>	<u>Élevage en bande unique</u>	<u>L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle.</u> <u>Dans un même bâtiment, les poules produisent une même couleur de coquille d'œufs.</u>
<b>C22</b>	Systèmes d'alimentation	<p>Dès le transfert en élevage, les éleveurs mettent à disposition des poules des mangeoires, soit longitudinales et offrant au moins 10 cm de longueur par poule, soit circulaires et offrant au moins 4 cm de longueur par poule.</p> <p><u>Les mangeoires sont maintenues en bon état de fonctionnement.</u></p>
<b>C23</b>	Système d'abreuvement	Dès le transfert en élevage, les éleveurs mettent à disposition des poules des abreuvoirs, soit continus et offrant au moins 2,5 cm de longueur par poule, soit circulaires et offrant au moins 1 cm de longueur par

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>poule.</p> <p><u>Les abreuvoirs sont maintenus en bon état de fonctionnement et de propreté :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En cas d'utilisation de pipettes ou de coupes, au moins une pipette ou une coupe est prévue pour dix poules ;</li> <li>- Dans le cas d'abreuvoirs à raccords, chaque poule doit pouvoir accéder à deux coupelles ou pipettes.</li> </ul>
C24	Caractéristiques des perchoirs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les poules doivent disposer de perchoirs appropriés, sans arête acérée et offrant au moins 15 cm par poule.</li> <li>• Les perchoirs ne sont pas installés au-dessus de la litière (sauf s'il y a de la paille).</li> <li>• La distance horizontale entre perchoirs est d'au moins 30 centimètres et la distance entre le perchoir et le mur est d'au moins 20 centimètres.</li> </ul>
C25	Densité <del>endans le</del> bâtiment	Dès le transfert en élevage, la densité maximale de peuplement dans le bâtiment est inférieure ou égale à 9 poules par m <sup>2</sup> de surface utilisable.
C26	Effectif par exploitation	Le nombre de poules est limité à 12000 poules pondeuses par exploitation.
C27	Effectif par bâtiment	Le nombre de poules est limité à 6000 poules pondeuses par bâtiment.

#### **5.3.3.1.5.4.2.1. Exploitation et bâtiments**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C28	Spécialisation de l'élevage	Lorsqu'une exploitation réalise une production d'œufs label rouge, il ne peut y avoir d'autres productions d'œufs dans cette exploitation.

#### **5.3.3.1.1.5.4.2.1.1. Caractéristiques du bâtiment**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C29	Distance entre les bâtiments	Tous les bâtiments <del>destinés à la production d'œufs label rouge de poules pondeuses</del> , construits ou aménagés après le 18 octobre 2012, sont distants au minimum de 30 <del>mètres</del> de pignon à pignon.
C30	<del>Insertion du</del> <u>Ventilation et maîtrise de l'ambiance dans le bâtiment dans son environnement</u>	<del>Une liste à jour des types de bâtiments autorisés, avec leurs principales caractéristiques, doit être disponible.</del> L'élevage des poules est pratiqué dans des bâtiments à ventilation statique <del>(interdiction des ventilateurs ou des extracteurs).</del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><u>Toutefois, en cas de coup de chaleur et dans un objectif de préservation du bien-être animal, l'éleveur peut augmenter la circulation de l'air dans le bâtiment en l'équipant de systèmes permettant de créer de la vitesse d'air. Le matériel retenu doit permettre au bâtiment de continuer à fonctionner en ventilation statique en situation climatique normale.</u></p>
C31	Aménagement du bâtiment d'élevage	<p><u>Les règles suivantes d'aménagement des bâtiments de poules doivent être respectées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le bâtiment doit être recouvert d'une isolation suffisante, en fonction des caractéristiques climatiques du lieu où est situé l'élevage. Il doit permettre d'éviter les condensations-;</li> <li>- <u>il doit disposer d'une aération satisfaisante ;</u></li> <li>- <u>il doit disposer d'ouvertures laissant entrer la lumière naturelle de manière à assurer une répartition égale de la lumière dans le bâtiment ;</u></li> <li>- il doit comporter un auvent muni d'une gouttière afin de protéger des intempéries la sortie des poules par les trappes-;</li> <li>- un aménagement doit être prévu sous l'auvent afin de préserver la propreté du bâtiment (trottoir, caillebotis, gravier, ...).</li> </ul>
C32	Éclairage du bâtiment	<p><u>1.- Le bâtiment fournit un éclairage naturel suffisant de l'intérieur du bâtiment-;</u></p> <p><u>2.- L'éclairage naturel est complété par un éclairage artificiel suivant un programme lumineux adapté à la saison et au type génétique-;</u></p> <p><u>- Une période ininterrompue de repos nocturne sans lumière artificielle d'au moins 8 h doit être respectée-;</u></p> <p><u>3.- Le programme lumineux du bâtiment doit être enregistré.</u></p>
C33	<p><u>Caractéristiques de la litière</u>  <u>Élevage des poules</u>  <u>pondeuses au sol</u></p>	<p><u>Dans les bâtiments d'élevage, les poules sont élevées au sol (absence d'étage) et disposent d'au moins 250 centimètres carrés de la surface de la litière par poule.</u></p> <p><u>Un tiers au moins de la surface au sol du bâtiment est recouvert doit être en dur et ne peut donc être constitué ni de caillebotis, ni de grilles. Elle doit être recouverte d'une litière telle que paille, copeaux de bois, sable ou tourbe.</u></p> <p><u>La litière doit être sèche et non croûteuse.</u></p>
C34	<p><u>Surface de déjection destinée à la récolte des déjections</u></p>	<p><u>La surface du bâtiment, au-dessus de laquelle les poules peuvent se percher, est destinée à la récolte des déjections.</u></p>

**5.3.3.1.2.5.4.2.1.2. La gestion des nids**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C35	Nombre et taille des nids	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nid individuel : au moins un nid pour 7 poules.</li> <li>Nid collectif : au moins 1 m<sup>2</sup> pour <del>un maximum de</del> 120 poules.</li> </ul>
C36	Utilisation du nid <u>collectif</u>	<del>Les</del> <u>Après une période d'adaptation de 2 semaines au maximum à compter du transfert, les</u> poules ne doivent pas séjourner dans les nids <u>collectifs</u> la nuit.
C37	<del>Utilisation</del> <u>Cas d'utilisation</u> de la paille dans les nids individuels	<u>En cas d'utilisation de paille dans les nids individuels :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>La paille doit être renouvelée par des apports quotidiens de paille ;</li> <li>Elle est de plus entièrement renouvelée au moins une fois toutes les 2 semaines ;</li> <li>Elle est maintenue en quantité suffisante dans les nids ;</li> <li>Elle doit être sèche. Elle est stockée en bâtiments secs et aérés ;</li> <li>L'épaisseur de paille doit être de 5 cm au minimum sur toute la surface du nid.</li> </ul>
C38	Propreté des nids	Les nids doivent être exempts de souillure et d'humidité.
C39	Nettoyage <del>du nid</del> <u>des nids</u>	Le nettoyage complet des nids doit être réalisé au moins entre chaque bande.

**5.3.3.2.5.4.2.2. Parcours**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C40	Accès au parcours	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les poules ;</u></li> <li>La majeure partie du parcours doit être directement accessible devant les trappes et l'accès au parcours doit être facilité par une largeur maximum utile du bâtiment (distance des nids aux trappes) de 10 mètres ;</li> <li><u>Les tunnels ou ponts (« pouloducs ») sont interdits ;</u></li> <li>Les trappes ont une longueur linéaire de 1 mètre pour 250 poules et une hauteur de 0,35 mètre minimum d'ouverture utile.</li> </ul> <p><u>Hors décision réglementaire, l'accès au parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire. Le jour de la prescription vétérinaire, l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'organisme certificateur au plus tard le lendemain de la prescription.</u></p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>C41</b>	Age et période d'accès au parcours	<p>Les poules doivent avoir accès au parcours :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-• au plus tard à 25 semaines <u>d'âge</u> (175 jours) ;</li> <li>• au plus tard à 11 heures le matin et jusqu'au crépuscule.</li> </ul> <p><u>L'éleveur enregistre la date à laquelle les poules pondeuses ont eu pour la première fois accès au parcours.</u></p>
<b>C42</b>	Surface du parcours	<p>La surface du parcours est au minimum de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 m<sup>2</sup>/poule <u>pour la mention « élevée en plein air » ;</u></li> <li>- 8 m<sup>2</sup>/poule <u>pour la mention « élevée en liberté ».</u></li> </ul>
<b>C43</b>	Aménagement du parcours	<p>Le parcours doit être <u>organisé, conçu et aménagé</u> pour favoriser la sortie et le séjour des poules à l'extérieur <u>du bâtiment, en particulier en lien avec leurs besoins comportementaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>Il est réservé aux poules pendant la période d'élevage sur parcours ;</del></li> <li>• Il doit être recouvert en <u>permanence</u> de végétation (<del>parcours herbeux, par exemple</del>); en majeure partie ;</li> <li>• <del>Un tiers de ce parcours au maximum peut être consacré à la repousse ;</del></li> <li>• <u>Le couvert végétal est diversifié et composé de plusieurs espèces végétales ;</u></li> <li>• <del>Des arbres en nombre suffisants doivent y être plantés ;</del></li> <li>• <u>Des espaces arborés doivent offrir des zones d'ombrage et de brise-vent réparties à l'intérieur du parcours et sur toute sa superficie, avec au minimum 20 arbres ou arbustes placés dans un rayon maximal de 150 mètres face aux trappes.</u></li> </ul> <p><u>Les plantations de ces espaces peuvent être composées :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>De haies : hautes, mi hautes ou basses ;</u></li> <li>- <u>D'arbres : plantés isolés, regroupés en bosquets ou en vergers.</u></li> </ul>
<b><u>C44</u></b>	<u>Interdiction de traitement sur parcours</u>	<u>Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des poules.</u>
<b>C45</b>	Profondeur du parcours	<p>Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 10 mai 2005, le parcours doit avoir une taille face aux trappes de sortie, en longueur et en largeur, d'au minimum 1 fois et demie la longueur du bâtiment existant.</p>

**5.3.3.3.5.4.2.3. Conditions sanitaires d'élevage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46	Adhésion <del>et respect de</del> la charte sanitaire	Tous les opérateurs doivent adhérer <del>et respecter</del> la charte sanitaire <del>et disposer de l'attestation le justifiant</del> .

#### 5.3.3.4.5.4.2.4. Traitements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C47	Suivi sanitaire des <u>poulettes et des poules pondeuses</u>	<del>Toute administration systématique de médicaments est interdites. Tout traitement antibiotique est limité aux interventions strictement nécessaires au pour permettre le maintien en rétablissement de la</del> bonne santé des animaux-sujets. <u>En cas de traitement soumis à prescription vétérinaire, au couvoir ou en élevage, l'ordonnance doit suivre le lot et les traitements doivent être indiqués sur le registre d'élevage.</u>
<u>C48</u>	<u>Recours à des pratiques spécifiques</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li><del>L'élevage doit être géré de manière à éviter le recours aux lunettes. En cas de nécessité, celles-ci doivent faire l'objet d'une prescription vétérinaire.</del> <u>Tout dispositif artificiel visant à réduire la vision des poules (exemple : lunettes...) est interdit, sauf s'il a fait l'objet d'une prescription vétérinaire ;</u></li> <li><u>Pour prévenir tout comportement agressif des poules, l'épointage du bec peut être pratiqué. Dans ce cas il doit être effectué au couvoir (à l'infrarouge).</u></li> <li><u>Toute technique induisant une mue des poules est interdite.</u></li> </ul>

#### 5.3.3.5.5.4.2.5. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C49	Vide sanitaire <u>du bâtiment d'élevage des poules pondeuses</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le vide sanitaire de chaque bâtiment dure 14 jours minimum après désinfection, avec un écart minimum de 21 jours entre la mise en place de deux bandes <u>successives</u> de poules.</li> <li>Lorsque les bâtiments du site d'élevage sont situés à moins de 30 mètres entre pignons, un vide sanitaire total d'au moins 14 jours doit être appliqué sur le site.</li> </ul>
C50	Vide sanitaire du parcours	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le parcours est laissé vide et entretenu (façon culturale et semis) durant l'arrêt de la production.</li> </ul>

**B – CHAPITRES SPECIFIQUES A LA PRODUCTION D'ŒUFS**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>C47</del>	<del>Formation du personnel à l'hygiène</del>	<del>Le personnel devra avoir suivi une formation à l'hygiène</del>
C51	<del>Age de réforme</del> <u>Age des poules pondeuses à la fin de la période de labellisation des œufs</u>	<del>L'âge maximal des poules produisant des œufs labellisables est fixé à 72 semaines</del> <u>L'âge maximal des poules produisant des œufs en coquille ou liquides labellisables est fixé à 76 semaines maximum.</u> <u>Dans le cas de mise en place d'une bande avec un écart d'âge entre les poules, l'âge des poules à la fin de la période de labellisation est calculé à partir du jour de naissance des poules les plus âgées et jusqu'au jour de l'enlèvement.</u>
C52	Ramassage des œufs	Le ramassage des œufs se fait <del>manuellement</del> , soit dans les nids, soit après leur évacuation directe des nids jusqu'à une table de tri.
<del>C53</del>	<del>Œufs non labellisables</del> <u>Traçabilité des œufs pondus hors des nids</u>	Les œufs pondus hors des nids ne sont pas labellisables <u>ni en œufs coquilles ni en ovoproduits liquides</u> et leur traçabilité doit être assurée.
C54	Fréquence de ramassage des œufs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les œufs sont ramassés dans le bâtiment d'élevage au moins 2 fois par jour, exception faite <del>les</del> <u>des</u> dimanches et jours fériés (au minimum une fois par jour), <del>et</del> ;</li> <li>90% au minimum des œufs <del>pondus du jour</del> doivent être ramassés <u>chaque</u> jour <u>de leur ponte</u>.</li> </ul>
C55	Tri <u>et classement</u> des œufs	Un tri manuel individuel des œufs est effectué avant mise sur alvéole, permettant <del>d'écartier visuellement</del> <u>d'écartier</u> les <u>œufs ayant des défauts majeurs</u> <del>((œufs ouverts, œufs sales, œufs à coquille fragile,...);...).</del>

**5.4.5.6. Gestion de la température de conservation des œufs**

~~Afin d'éviter notamment les chocs thermiques, les œufs sont maintenus à température maîtrisée et régulière.~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C56	Maitrise des températures des œufs <u>à l'élevage</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La température est <del>contrôlée</del> <u>maîtrisée</u> le plus tôt possible après la ponte et jusqu'à</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><u>l'expédition au centre d'emballage pour les œufs en point de vente coquille ou jusqu'au fabricant d'ovoproduits pour les œufs destinés à la production d'ovoproduits liquides.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>A l'élevage, le stockage des œufs doit être réalisé dans un local climatisé dont la température est comprise entre 5°C et 18°C</u></li> </ul>
<u>C57</u>	Maitrise des températures des œufs <u>durant le transport</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Le transport des œufs vers le centre d'emballage ou le fabricant d'ovoproduits doit être réalisé dans des véhicules isothermes et permettant le respect d'une température inférieure ou égale à 20°C.</u></li> </ul>

### 5.7. Collecte des œufs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C58</u>	Identification des emballages lors du transfert des œufs au centre d'emballage	Les œufs doivent arriver au centre d'emballage dans des emballages spécifiques identifiés clairement (comme par exemple une couleur spécifique réservée aux œufs destinés au label rouge).
C59	<u>Transfert des œufs au fabricant d'ovoproduits</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Les conditions de transport et de stockage des œufs doivent être effectuées sous la responsabilité du collecteur, qui en assure la traçabilité et le maintien à température.</u></li> <li>• <u>Les œufs doivent arriver au fabricant d'ovoproduits dans des emballages spécifiques identifiés clairement (comme par exemple une couleur spécifique réservée aux œufs destinés aux ovoproduits liquides label rouge). Il ne peut y avoir d'œufs destinés au label rouge et d'autres œufs dans un même emballage de transport.</u></li> </ul>
C60	Durée <u>et/ou rayon</u> de collecte <u>des œufs</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>De l'élevage au centre d'emballage, la durée de la tournée de collecte des œufs est inférieure ou égale à 6 heures (entre le départ et le retour au centre d'emballage) ou le rayon de collecte est inférieur ou égal à 200 km.</u></li> </ul> <p><u>— Une carte d'implantation des élevages et des centres d'emballage doit être disponible. ÷</u></p>
C61	<u>Fréquence de collecte des œufs destinés au fabricant d'ovoproduits</u>	<u>Les œufs destinés à la fabrication d'ovoproduits liquides sont collectés en élevage au minimum une fois par semaine.</u>



## 6. ETIQUETAGE

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>C62</u>	Mentions d'étiquetage	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ;</li> <li>• Le numéro d'homologation du label rouge ;</li> <li>• Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette ;</li> <li>• <u>Le nom</u> (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (Organisme de défense et de gestion).</li> </ul>

## CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES PAR CATÉGORIE DE PRODUIT

### 1. ŒUFS EN COUILLE

Les œufs en coquille sont produits, en ce qui les concerne, dans le respect des critères du chapitre 5 des présentes conditions de production communes.

#### 1.1. Classement des œufs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C63	<del>Délai avant labellisation des œufs</del> <u>Enregistrement de la date d'accès au parcours</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li><del>• Seuls les œufs pondus au minimum une semaine après l'accès au parcours sont labellisables ;</del></li> <li><u>• Les œufs sont labellisables au lendemain du 1<sup>er</sup> jour de l'accès des poules au parcours ;</u></li> <li><u>• Les éleveurs doivent tenir à jour un registre mentionnant la date à laquelle les poules pondeuses ont eu pour la première fois accès au parcours.</u></li> <li><u>• Dans le cas de mise en place d'une bande avec un écart d'âge entre les poules pondeuses, l'âge d'accès au parcours est calculé à partir du jour de naissance des poules les plus âgées.</u></li> </ul>

#### 1.2. Tri-Calibrage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C64	<del>Spécificité du centre d'emballage</del> <u>Transfert des œufs au centre d'emballage</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li><del>• Le centre d'emballage des œufs est spécifique aux œufs sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou plein air sous démarche de certification de conformité des produits (CCP) (seuls ces œufs peuvent y être traités).</del></li> <li><u>• Soit les œufs sont transférés vers un centre d'emballage spécifique aux œufs sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou plein air sous démarche de certification de conformité produit (CCP) ; dans ce cas, les œufs peuvent arriver au centre d'emballage sans marquage ;</u></li> <li><u>• Soit les œufs sont transférés vers un centre d'emballage non spécifique aux œufs sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou plein air sous démarche de certification de conformité produit (CCP) ; dans ce cas les œufs labellisables doivent avoir fait l'objet d'un marquage réalisé en élevage (code œufs).</u></li> <li>• Dans les deux cas, les lots d'œufs labellisables doivent arriver au centre d'emballage dans des emballages identifiés clairement (comme par</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		exemple une couleur spécifique réservée aux œufs destinés au label rouge).
<b>C65</b>	Organisation du <u>management de la qualité des centres d'emballage non spécifiques</u>	<u>Les centres d'emballage non spécifiques aux œufs sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou plein air sous démarche de certification de conformité produit (CCP) doivent être titulaires d'un certificat de conformité pour au moins une norme de sécurité alimentaire approuvée ou reconnue par le GFSI (Global Food Safety Initiative) tels que les référentiels IFS Food (International Featured Standard), BRC Global Food, FSCC 22000 (Food Safety System Certification), etc.</u>
<b>C66</b>	<u>Organisation du centre d'emballage d'œufs</u>	<u>L'organisation du centre d'emballage d'œufs doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de tri, mirage, calibrage, marquage, conditionnement des œufs label rouge de celles des autres œufs.</u>
<b>C67</b>	Transfert entre centres d'emballage	Le transfert entre centres d'emballage n'est pas autorisé, sauf pour les œufs conditionnés dans leur emballage définitif (aucun reconditionnement possible), <u>pour lesquels le deuxième centre d'emballage assure la fonction d'entrepôt d'œufs.</u>
<b>C68</b>	<u>Traçabilité des œufs destinés au label rouge</u>	La traçabilité doit être assurée depuis l'origine des poulettes jusqu'au départ des œufs en magasin. <u>Le centre d'emballage dispose d'une procédure organisationnelle du système de traçabilité (identification des lots, opérations, enregistrements, comptabilité matière...) et d'enregistrements (documentaires ou informatiques) permettant de remonter toutes les étapes de la production.</u>

### 6.1. Distribution et mise en marché

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>C64.</b>	Séparation des produits	<del>Les œufs label rouge doivent être présentés séparément des œufs non label rouge, de manière à ce que qu'il ne puisse pas y avoir de mélange entre les œufs label rouge et les œufs non label rouge.</del>
<b>C65.</b>	Organisation du linéaire	<del>Le chargement des linéaires doit être tel qu'il ne puisse pas y avoir confusion avec des œufs non label rouge, ni altération de l'emballage et dégradation de la qualité des produits.</del>
<b>C66.</b>	Présentation des produits	<del>La présentation doit être valorisante pour le produit. Les produits dont les emballages sont altérés doivent être retirés de la vente.</del>

### 1.3. Critères de labellisation – Emballage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>C69</b>	Caractéristiques des œufs <u>en coquille</u> labellisables	<p><u>Les œufs en coquille labellisables proviennent de poules qui ont reçu une alimentation sans OGM (&lt; 0,9%) conformément aux règles d'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés » en vigueur.</u></p> <p>Ils doivent correspondre (quel que soit l'âge de la poule) aux caractéristiques minimales suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poids minimum : 48 grammes ;</li> <li>- Catégorie A uniquement ;</li> <li>- La fraîcheur à la sortie du centre d'emballage est assurée par le respect d'exigences de l'œuf « extra frais » ou par l'apposition de la date de ponte ;</li> <li>- La coquille doit être intègre sans micro fêlures ;</li> <li>- Unités Haugh : 70 minimum, réalisé par sondage au centre d'emballage;</li> <li>- Coloration du jaune : minimum 8 sur l'échelle DSM, réalisé par sondage au centre.</li> </ul>
<b><u>C70</u></b>	Marquage des œufs	<ul style="list-style-type: none"> <li>-• <u>Sur la coquille de chaque œuf (vendu en boîte ou en vrac), il doit être inscrit une date permettant de remonter au jour de ponte.</u></li> <li>• <u>Sur la coquille des œufs destinés à la vente en vrac, il doit en plus être inscrit un signe distinctif permettant d'identifier l'œuf label rouge.</u></li> </ul>

**2. OVOPRODUITS LIQUIDES (ŒUFS ENTIERS, BLANCS D'ŒUFS, JAUNES D'ŒUFS)** Les ovoproduits liquides sont produits exclusivement à partir d'œufs en coquilles produits, en ce qui les concerne, dans le respect des critères du chapitre 5 des présentes conditions de production communes.

**2.1. Matière première utilisée**

	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>C71</u>	<u>Caractéristique de la matière première</u>	<p><u>Les œufs proviennent de poules qui ont reçu une alimentation sans OGM (&lt; 0,9%) conformément aux règles d'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés » en vigueur.</u></p> <p><u>Ils doivent correspondre, quel que soit l'âge de la poule, aux caractéristiques minimales suivantes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>pas d'œufs pondus au sol, pas d'œufs cassés (la membrane doit être intacte), mous ou incubés ;</u></li> <li>- <u>leur teneur en acide lactique ne doit pas excéder 0,6 g/kg de matière sèche, réalisé par sondage en laboratoire.</u></li> </ul>
<u>C72</u>	<u>Contrôle de la matière première à réception</u>	<u>Les œufs entreposés en alvéoles sur palettes font l'objet d'un contrôle visuel à réception. Les œufs de qualité non conforme (œufs sales, cassés et œufs écrasés) ne pouvant être transformés sont écartés.</u>
<u>C73</u>	<u>Délai de mise en œuvre des œufs</u>	<u>Les œufs sont cassés au plus tard 21 jours après la ponte.</u>

**2.2. Du cassage à la conservation**

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>C74</u>	<u>Organisation des opérations de fabrication des ovoproduits liquides</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>L'ensemble des opérations de fabrication sont réalisées chez le même fabricant d'ovoproduits.</u></li> <li>• <u>Les opérations de cassage, refroidissement, pasteurisation et conditionnement des ovoproduits liquides label rouge sont séparées dans le temps et/ou l'espace de celles des autres ovoproduits liquides (exemples : démarrage de l'activité par la production d'œufs destinés aux ovoproduits liquides label rouge, rinçage préalable des circuits...).</u></li> </ul>
<u>C75</u>	<u>Cassage des œufs</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Les œufs ne peuvent être cassés que s'ils sont propres et secs.</u></li> <li>• <u>Le jaune d'œuf et le blanc d'œuf sont séparés au moment de l'étape de cassage.</u></li> <li>• <u>Les œufs entiers sont obtenus par une « casse à l'entier » sans ajout ou retrait de jaune et de blanc.</u></li> </ul>
<u>C76</u>	<u>Filtrage</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Les cuves de réception disposent de grilles ou de filtres empêchant le passage de coquilles d'œuf et ne présentant pas de signes d'usure.</u></li> <li>• <u>Le fabricant d'ovoproduits dispose d'une</u></li> </ul>

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
		<u>procédure de nettoyage et désinfection des grilles ou des filtres.</u>
<u>C77</u>	<u>Réfrigération</u>	<u>Seule la réfrigération est autorisée pendant les étapes du process à une température comprise entre 0 et +4°C pour les produits frais. La congélation entre le cassage et la pasteurisation est interdite.</u>
<u>C78</u>	<u>Ajustement du taux de matière sèche</u>	<u>La reconstitution d'œuf entier à partir de jaune et de blanc n'est pas autorisée. Seule l'opération d'ajustement du taux de matière sèche pour respecter les critères de labellisation est admise dans la limite maximale de 10% de l'ensemble du mélange.</u>
<u>C79</u>	<u>Procédé de conservation</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>La température et la durée du traitement thermique à basse température sont déterminées par le fabricant d'ovoproduits afin d'obtenir au moins 7 réductions de log 10 de <i>Salmonella</i> Enteritidis pour le jaune d'œuf et l'œuf entier.</u></li> <li>• <u>Les ovoproduits liquides sont refroidis immédiatement après la pasteurisation et conservés sous réfrigération.</u></li> </ul>
<u>C80</u>	<u>Interdiction de l'emploi d'additifs</u>	<u>L'emploi d'additifs y compris les substances aromatisantes est interdit.</u>
<u>C81</u>	<u>Ingrédients autorisés</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Sucre « blanc » : saccharose purifié et cristallisé ;</u></li> <li>- <u>Sel (NaCl).</u></li> </ul>

### **2.3. Critères de labellisation –Emballage**

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>C82</u>	<u>Caractéristiques des ovoproduits liquides labellisables</u>	<u>Sont labellisables les produits dont la matière sèche avant rajout de sel ou de sucre est de :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Œufs entiers : 22,5% mini.</u></li> <li>- <u>Jaunes d'œufs : 42% mini.</u></li> <li>- <u>Blancs d'œufs : 10,5% mini.</u></li> </ul>
<u>C83</u>	<u>Mode de présentation</u>	<u>Seule la présentation réfrigérée est autorisée.</u>

### 3. POULES FERMÈRES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR / LIBERTÉ

Les poules fermières élevées en plein air / liberté sont produites, en ce qui les concerne, dans le respect des critères du chapitre 5 des présentes conditions de production communes.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C84</u>	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés</u>	<u>L'alimentation des poules destinées à être commercialisées en poules label rouge doit être composée d'au moins 65 % de grains de céréales et produits dérivés en poids de la formule.</u>
<u>C85</u>	<u>Pourcentage de produits dérivés de céréales</u>	<u>Le pourcentage de produits dérivés de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales.</u>

#### 3.1. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C86</u>	<u>Age d'abattage</u>	<u>Les poules sont abattues au plus tard à l'âge maximal de <del>72</del>76 semaines d'âge.</u> <u>Dans le cas de mise en place d'une bande avec un écart d'âge entre les poules pondeuses, l'âge d'abattage se calcule des poules est calculé à partir du jour de naissance des poules les plus âgées et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée de l'enlèvement.</u>
<u>C87</u>	<u>Mise à jeun avant enlèvement de la bande</u>	<u>Il doit y avoir mise à jeun de la bande au moins <del>5</del> heures avant enlèvement. <u>5 heures minimum.</u></u>

#### 3.2. Ramassage et transport

Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit. Il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C88</u>	<u>Délai entre l'enlèvement et l'abattage</u>	<u>Le délai entre la fin de l'enlèvement et l'abattage <del>est de</del> <u>12 h maximum.</u></u>
<u>C89</u>	<u>Distance / Durée entre l'élevage et l'abattoir</u>	<u>La distance entre <del>l'élevage</del> l'élevage et <del>l'abattoir</del> l'abattoir est <math>\leq 100</math> km ou la durée de transport entre <del>l'élevage</del> l'élevage et <del>l'abattoir</del> l'abattoir est <math>\leq 3</math> h. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible.</u>
<u>C90</u>	<u>Enregistrement du temps de transport</u>	<u>Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.</u>

#### 3.3. Abattage

### **3.3.1. Attente avant abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C91	Conditions d'attente des poules	<del>Lors de l'attente avant abattage, les poules doivent être protégées des températures excessives (chaudes ou froides) et des intempéries. Les conditions de confort (humidité,...) doivent être adaptées au temps d'attente.</del> <u>L'attente des animaux avant abattage s'effectue de manière à limiter les effets des aléas climatiques (exemple : attente à l'abri de la pluie, du soleil et des vents dominants). En fonction de ses installations, chaque abattoir définit des instructions précises.</u>
C92	Temps de récupération des poules	Afin de donner un temps de récupération aux poules suite au transport, une attente minimale de 30 minutes doit être respectée avant abattage.
C93	Identification des poules	Les bandes doivent être séparées physiquement sur les quais et identifiées.

### **3.3.2. Abattage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C94	Priorité d'abattage	L'abattoir met tout en œuvre pour abattre les poules labellissables en priorité et en aucun cas après des poules non label rouge-, <u>sauf si l'ordre d'abattage est modifié en raison d'un statut sanitaire particulier. Les poules labellissables doivent être abattues après les volailles de chair labellissables.</u>
C95	Conditions d'accrochage et d'étourdissement	Pour limiter le stress des animaux aux postes d'accrochage et d'étourdissement, les opérations d'accrochage et d'étourdissement doivent être réalisées dans une ambiance adaptée (exemple : pénombre, lumière bleutée, système de contact à l'accrochage).
C96	Conditions de saignée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>En cas d'étourdissement par électroanesthésie, la saignée intervient au plus tôt 5 secondes après l'étourdissement ;</u></li> <li>• <u>La durée de la saignée est <math>\geq</math> 1 minute ;</u></li> <li>• Présence d'un poste de contrôle visuel de la saignée.</li> </ul>
—	<del>Conditions d'échaudage et de plumaison</del>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>La plumaison peut être réalisée à l'eau et/ou à sec ;</del></li> <li>• <del>En cas d'échaudage, celui-ci doit être suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison : la température est comprise entre 50°C et 55°C.</del></li> </ul>
C97	Qualité de la plumaison <del>et de l'abattage</del>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>La plumaison peut être réalisée à l'eau et/ou à sec ;</u></li> <li>• <u>En cas d'échaudage, celui-ci doit être suffisant pour</u></li> </ul>



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><u>ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison ;</u></p> <p>Après échaudage et plumaison, <u>l'aspect de la carcasse doit être parfait. Toutefois</u> sont <del>tolérés</del> <u>tolérés</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quelques petites plumes, sicots et filoplumes sur la poitrine, les cuisses, le dos, les articulations des pattes et des ailerons ;</li> <li>• <u>Quelques plumes sur d'autres parties de la carcasse ;</u></li> <li>• <u>Quelques lésions, pour autant qu'elles soient en petit nombre, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine ni les cuisses ;</u></li> <li>• Pour les poules vendues entières, éviscérées, avec ou sans abats : éviscération complète (la présence des reins est autorisée), sans déchirement de la peau.</li> </ul>
C98	<u>Abattage</u> Cas de l' <u>abattage</u> rituel	Dans le cas d'abattages rituels pour lesquels certains critères d'abattage ne pourraient être appliqués, la mise en œuvre doit préserver la qualité du produit tant sur le plan sensoriel que bactériologique.

### 3.3.3. Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C99	Contrôle des carcasses par l'abattoir	<p>Le contrôle des carcasses, selon les caractéristiques énoncées ci-dessous, doit être assuré tout au long de la chaîne d'abattage et de conditionnement. Trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- après plumaison et éviscération,</li> <li>- avant entrée en ressuage,</li> <li>- au moment du conditionnement.</li> </ul>
C100	Caractéristiques des carcasses <u>et découpes</u> labellissables	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Seules peuvent bénéficier du label rouge les poules fermières ayant <del>produits</del> produit des œufs labellisés labellissables.</u></li> <li>- <u>Pour être labellissable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :</u></li> <li>- <del>La couleur de la poule doit être conforme à celle définie pour le label rouge ;</del></li> <li>- Poids minimum en éviscéré sans abats : 950 g.</li> </ul> <p><u>Aspect :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour les pièces entières : carcasses de classe A ; <u>lorsqu'il y a bridage des poules, celui-ci doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.</u></li> <li>- Pour les découpes : leur classement étant</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>indépendant du classement des carcasses entières, les découpes peuvent provenir de carcasses labellisables présentant de légers défauts (non classables en A) mais les morceaux retenus doivent être conformes aux critères de présentation de la classe A;</p> <p><del>- Lorsqu'il y a bridage des carcasses de poules, celui-ci doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.</del></p>

### **3.3.4. Ressuage**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>C101</b>	Technique de ressuage	Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.
<b>C102</b>	Délai d'entrée en ressuage	L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la poule.
<b>C103</b>	Maîtrise de la descente en température des carcasses	<p>La descente de la température des carcasses doit être progressive en salle de ressuage.</p> <p><u>La durée de ressuage est adaptée au poids de la carcasse et au système de réfrigération.</u></p> <p><u>Les carcasses doivent avoir une température à cœur inférieure ou égale à 4°C, à la sortie du ressuage.</u></p> <p>Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses pendant le ressuage.</p>
—	<del>Durée de ressuage</del>	<del>La durée minimale de ressuage est adaptée au poids de la carcasse et au système de réfrigération. Elle est au minimum de 1h30.</del>
<b>C104</b>	Qualité des carcasses après ressuage	Les carcasses doivent être parfaitement sèches à l'extérieur <del>et dans la cavité abdominale</del> ; pas de suintement d'eau ou de sang.
<b>C105</b>	Nettoyage-désinfection	<p><del>Pour permettre le nettoyage et la désinfection, un vide total est réalisé :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Pour les installations à ressuage et stockage séparés, la réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection a lieu</u> au moins une fois par jour dans le local de ressuage</li> <li>• <u>Pour les autres installations, la réalisation du vide total a lieu</u> au moins une fois par semaine.</li> </ul>

### **3.4. Conditionnement des poules entières**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>C106</b>	Identification des pièces entières	<p>Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification.</p> <p>Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		hors foyer, soit chaque pièce est identifiée avec un numéro individuel d'identification, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs pièces d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.
<b>C107</b>	<u>Présentation des poules</u>	<u>Les poules peuvent être présentées entières avec ou sans tarses, éviscérées, fraîches ou surgelées, avec ou sans abats.</u>
<b>C108</b>	<u>Formes</u> <u>Modes</u> de présentation	Les produits peuvent être présentés nus ou sous film. <u>Poule éviscérée</u> <u>Pour les poules éviscérées sous film :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les cache pattes sont obligatoires si absence de tarses ;</li> <li>• Le film doit être positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement.</li> </ul>
<b>C109</b>	Date limite de consommation (DLC)	La DLC maximale (jours d'abattage non compris) des poules est de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Poule entière nue sous film : 11 jours ;</li> <li>- Poule entière sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours.</li> </ul>
<b>C110</b>	Autorisation de la séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement	<p>La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire (dépannage) ou permanente, est autorisée <del> dans les conditions ci-dessous</del>, <u> pour autant que les sites d'abattage ou les ateliers de conditionnement soient habilités.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>• Les opérations de ressuage et d'estampillage et l'apposition de la date limite de consommation sont effectuées par l'abatteur.</del></li> <li><del>• L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les poules après étiquetage. Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.</del></li> <li><del>• Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des abattoirs déjà habilités.</del></li> </ul> <p>Toute <del> demande de</del> séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une <u> demande déclaration </u> préalable auprès de l'organisme certificateur <u> et de l'ODG</u>, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.</p> <p>Afin <del> d'éviter</del><u> d'éviter</u> toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot <u> de fabrication </u> considéré <del> :</del> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit <del> l'indication</del><u> l'indication</u> de la date <del> d'abattage</del><u> d'abattage</u>, fournie par <del> l'abattoir</del><u> l'abattoir</u> avant expédition <del> :</del> :</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- soit <del>l'indication</del> <u>l'indication</u> de la date limite de consommation, <del>_____ (DLC)</del> , fournie par <del>l'abattoir</del> <u>abattoir</u> avant expédition.

### ~~e~~3.5. **Découpe et conditionnement des découpes**

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>—</del>	<del>Autorisation des découpes</del>	<del>Les découpes de poules à destination des consommateurs sont autorisées.</del>

#### ~~\*~~3.5.1. **Critères particuliers à la découpe**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>C111</b>	Organisation des ateliers de découpe	L'organisation des ateliers de découpe doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des poules label rouge de celle des autres poules, ainsi que les opérations de découpe de lots de <u>fabrication de</u> poules label rouge différents.  Au minimum l'abattoir doit garantir la traçabilité de chaque lot, par la présence de pièces de d'un seul lot de fabrication par contenant (chariot, caisse) et sur table ou tapis.
<b>C112</b>	<del>Température de</del> <u>Délai entre l'abattage et la salle de</u> découpe	<del>≤ 10°C</del> <u>Délai maximum de 96 h.</u>
<b>C113</b>	<del>Délai entre l'abattage et</del> <u>Température de la mise en</u> salle de découpe	<del>72 heures maximum</del> <u>≤ 10°C.</u>
<b>C114</b>	Délai entre l'entrée en ressuage et la découpe	<del>6 heures minimum</del> <u>Délai minimum de 6 heures, ou 4 heures en cas d'utilisation du process d'électrostimulation.</u>
<b>C115</b>	Technique de découpe	<ul style="list-style-type: none"> <li><del>La découpe automatisée est autorisée si les poules sont réparties par calibre de poids ;</del></li> <li><del>Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée à condition que les poules soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'exécédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle »</del></li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><del> dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final primaire des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage carcasses doit être de type anatomique ;</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'aspect des morceaux découpés est contrôlé et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.</li> </ul>

### **3.5.2. Présentations possibles pour la découpe**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>C116</b>	Qualité des découpes de poules	<p>L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de présentation de la classe A ; les découpes doivent notamment être exemptes de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toutes matières étrangères, souillure ou sang,</li> <li>- toute odeur étrangère,</li> <li>- taches visibles de sang.</li> </ul>

### **3.5.3. Conditionnement et identification des découpes**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>C117</b>	Identification des pièces de découpes	<p>Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.</p> <p>Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, soit chaque découpe est identifiée avec un numéro individuel d'identification, soit chaque unité d'emballage contenant plusieurs découpes issues d'un même lot de fabrication, est identifiée avec un numéro individuel d'identification.</p>
<b>C118</b>	Date limite de consommation (DLC)	<p>La DLC maximale (jour d'abattage non compris) des pièces découpées est :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Découpe nue ou sous film : 11 jours ;</li> <li>- Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice : 15 jours.</li> </ul>

### **3.6. Surgélation**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>C119</b>	Procédé de surgélation	<p><u>Seule</u> la surgélation <del>des poules label rouge</del> est autorisée et pas la congélation.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible						
C120	Organisation des ateliers de surgélation	L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de surgélation des poules label rouge de celles des autres poules. <u>Au minimum, l'abattoir doit garantir la traçabilité de chaque lot, par la présence de pièces d'un seul lot de fabrication par contenant (chariot, caisse) et sur table ou sur tapis.</u>						
C121	Qualité de la surgélation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attente maximale entre abattage et mise en surgélation : <del>24h</del> (jour N pour jour N+1) <u>3.</u></li> <li>• <del>Les poules sont surgelées à l'aide d'un tunnel dont la température de l'air à la sortie de l'évaporateur est comprise entre 35°C et 40°C. Il doit permettre</del> <u>Le délai maximum permettant</u> d'atteindre une température à cœur de - 18°C <del>dans un délai maximum</del> <u>est le suivant :</u></li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Type de produit surgelé</th> <th>Délai maximum pour atteindre -18°C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Poules entières</td> <td>6 h</td> </tr> <tr> <td>Découpes de poules</td> <td>1,5 h</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <del>La surgélation par immersion est interdite;</del></li> <li>• <del>Pour les poules entières, la surgélation est réalisée par air pulsé.</del></li> </ul>	Type de produit surgelé	Délai maximum pour atteindre -18°C	Poules entières	6 h	Découpes de poules	1,5 h
Type de produit surgelé	Délai maximum pour atteindre -18°C							
Poules entières	6 h							
Découpes de poules	1,5 h							
C122	Date de durabilité minimale (DDM)	La DDM maximale après surgélation est de <del>12</del> <u>18</u> mois.						
C123	Obligations d'enregistrement et de suivi	Pour permettre le contrôle des critères minimaux à respecter et de traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent des opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.						

### 3.7. Critères particuliers d'étiquetage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C124</u>	Positionnement de l'étiquetage	<p><u>Poule nue :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Positionnement de l'estampille sanitaire et de l'étiquette de date limite de consommation (DLC) sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ;</li> <li>• Positionnement de l'étiquette de manière symétrique sur la carcasse.</li> </ul>

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
		<p><u>Poule sous film</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Positionnement des étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel).</li> </ul> <p>Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.</p>
<u>C125</u>	Étiquetage des produits issus de poules abattues rituellement	Les produits issus d'animaux abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

**•7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

<u>N°</u>	<u>Principaux points à contrôler applicables aux poulettes</u>	<u>Méthode d'évaluation</u>
<u>C6</u>	Conformité du croisement <u>avec le produit terminal</u>	<u>Accoureur : Documentaire</u> <u>Visuel</u> <u>Éleveur : Documentaire et visuel</u>
<u>C8</u>	<u>Matières premières autorisées</u>	<u>Fabricant d'aliment (FAI et FaFeur) : Documentaire</u> <u>Éleveur : Documentaire et visuel</u>
<u>C10</u>	<u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés dans l'alimentation des poulettes, et des poules pondeuses et poules destinées à être commercialisées en « poules fermières label rouge »</u>	<u>Fabricant d'aliment (FAI et FaFeur) : Documentaire</u> <u>Éleveur : Documentaire et visuel</u>
<u>C19</u>	Densité <del>des poulettes</del> en bâtiment <u>selon la disponibilité en plateaux</u>	<u>OPST et Éleveur : Documentaire</u>
<u>C46</u>	<u>Adhésion à la charte sanitaire</u>	<u>Accoureur : Documentaire</u> <u>Éleveur : Visuel</u>
<u>N°</u>	<u>Principaux points à contrôler applicables aux poules pondeuses</u>	<u>Méthode d'évaluation</u>
<u>C6</u>	Conformité du croisement <u>avec le produit terminal</u>	<u>Accoureur : Documentaire</u> <u>Éleveur : Documentaire et visuel</u>
<u>C8</u>	<u>Matières premières autorisées</u>	<u>Fabricant d'aliment (FAI et FaFeur) : Documentaire</u> <u>Éleveur : Documentaire et visuel</u>
<u>C10</u>	<u>Densité des poules en bâtiment</u> <u>Pourcentage de grains de céréales et produits dérivés dans l'alimentation des poulettes et des poules pondeuses</u>	<u>Fabricant d'aliment (FAI et FaFeur) : Documentaire</u> <u>Éleveur : Documentaire et visuel</u>
<u>C25</u>	<u>Densité dans le bâtiment</u>	<u>OPST et Éleveur : Documentaire</u>
<u>C26</u>	Effectif <del>des poules</del> par exploitation <u>à la mise en place</u>	<u>OPST et Éleveur : Documentaire</u>
<u>C27</u>	Effectif <del>des poules</del> par bâtiment <u>à la mise en place</u>	<u>OPST et Éleveur : Documentaire</u>
<u>C40</u>	Accès au parcours	<u>OPST : Documentaire</u> <u>Visuel</u> <u>Éleveur : Documentaire et visuel</u>
<u>C41</u>	Age et période d'accès au parcours	<u>Éleveur : Documentaire et visuel</u>
<u>C42</u>	Surface du parcours <del>des poules</del>	<u>OPST : Documentaire</u> <u>Éleveur : Documentaire et visuel</u>



<b><u>C43</u></b>	Aménagement du parcours	<u>Éleveur</u> : Visuel
<b><u>C46</u></b>	Adhésion <del>et respect de</del> la charte sanitaire	<u>Accoureur</u> : Documentaire <u>Éleveur</u> : Visuel
<b><u>C49</u></b>	Vide sanitaire <u>du bâtiment d'élevage des poules</u>	<u>OPST</u> : Documentaire <del>Visuel</del> <u>Éleveur</u> : Documentaire
<b><u>N°</u></b>	<b><u>Principaux points à contrôler applicables aux œufs en coquille</u></b>	<b><u>Méthode d'évaluation</u></b>
<b><u>C69</u></b>	Caractéristiques <del>de labellisation</del> des œufs <u>en coquille labellisables</u>	<u>Centre d'emballage spécifique et centre d'emballage non spécifique</u> : Documentaire <u>et visuel</u>
<b><u>N°</u></b>	<b><u>Principaux points à contrôler applicables aux ovoproduits liquides</u></b>	<b><u>Méthode d'évaluation</u></b>
<b><u>C73</u></b>	<u>Délai de mise en œuvre des œufs</u>	<u>Fabricant d'ovoproduits</u> : Documentaire
<b><u>C82</u></b>	<u>Caractéristiques des ovoproduits liquides labellisables</u>	<u>Fabricant d'ovoproduits</u> : Documentaire, visuel et analyse
	<b><u>Principaux points à contrôler applicables aux poules fermières</u></b>	<b><u>Méthode d'évaluation</u></b>
<b><u>C86</u></b>	Age d'abattage <del>des poules</del>	<u>OPST et Abatteur</u> : Documentaire
<b><u>C100</u></b>	Caractéristiques des <del>poules</del> carcasses et <u>découpe</u> labellisables	<del>Documentaire</del> <del>Visuel</del> <u>Abatteur / Atelier de découpe / Atelier de conditionnement</u> : Documentaire, visuel et entretien
<b><u>C109</u></b>	<u>Date limite de consommation (DLC)</u>	<u>Abatteur / Atelier de conditionnement</u> : Documentaire <u>et visuel</u>
<b><u>C118</u></b>	<u>Date limite de consommation (DLC)</u> <del>pour les poules</del>	<u>Atelier de découpe / Atelier de conditionnement</u> : Documentaire <u>et visuel</u>

## ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

### Abréviations :

**FaFeur** : Fabricant d'aliment à la ferme

**FAI** : Fabricant d'aliment industriels

**OPST** : Organisme de planification et de suivi technique

**SYSAAF** : Syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français.

**UAB** : Usine d'aliment du bétail.

### Définitions :

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

**Casse** : Processus qui consiste à casser la coquille de l'œuf, sciemment, et à en séparer les morceaux afin d'en enlever le contenu.

**Fabricant d'ovoproduits** : Établissement fabriquant des ovoproduits liquides, conçu et équipé pour :

- casser les œufs reçus directement d'un élevage ou d'un centre d'emballage,
- collecter leur contenu en enlevant les morceaux de coquille et de membrane,
- traiter ce contenu en éliminant les risques microbiologiques ou en les ramenant à un niveau acceptable propre à la consommation humaine.

**Centre d'emballage** : Établissement où les œufs sont classés selon leur qualité et leur poids

**Collecteur** : Tout établissement enregistré habilité à collecter les œufs chez un producteur en vue de leur livraison à un centre d'emballage, sur un marché dont l'accès en qualité d'acheteurs est réservé aux grossistes dont l'entreprise est agréée comme centre d'emballage, ou à l'industrie alimentaire ou non alimentaire

**Échelle DSM (DSM Color Fans)** : Référence utilisée par les entreprises agroalimentaires pour définir la couleur cible de jaunes d'œufs en utilisant les niveaux de ventilation DSM (Entreprise Dutch State Mines - Nutrition et santé animale).

**Œuf fêlé** : Œuf dont la coquille est abîmée et dont les membranes sont intactes, à la différence d'un œuf ouvert.

**Œuf sale** : Œuf dont la surface de la coquille comporte des matières étrangères, notamment du jaune d'œuf, du fumier ou de la terre.

**Site d'élevage** : Implantation géographique d'un ou plusieurs bâtiments d'une même exploitation avec parcours attenants.

**Surface utilisable** du bâtiment : Elle correspond à la surface des salles d'élevage diminuée des m<sup>2</sup> rendus inutilisables par les installations autres que les mangeoires et les abreuvoirs. Elle ne prend pas en compte la surface des auvents.

**Tri** : Action de trier afin de retirer des œufs présentant des défauts en amont de l'étape de mirage.

**Unités Haugh** : Indice traduisant la hauteur du blanc d'œuf à l'endroit le plus épais soit à mi-distance entre le jaune et l'albumen fluide, rapportée au poids de l'œuf.