

**CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES
RELATIVES À LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE
~~« VOLAILLES FERMÈRES DE CHAIR »~~ « PRODUITS A BASE DE VIANDE
DE VOLAILLE FERMÈRE DE CHAIR »**

Poulet
Chapon
Mini-chapon
Poularde
Pintade
Chapon de pintade
Dinde de Noël
Dinde de découpe
Oie à rôtir
Canard de Barbarie
Canard Pékin
Caille

Avertissement

Toute production en label rouge ~~« Volailles fermières de chair »~~ « Produits à base de viande de volaille fermière de chair » 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 « Produits à base de viande de volaille fermière de chair » 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

1. CHAMP D'APPLICATION.....	3
2. DENOMINATION DU PRODUIT.....	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1. PRESENTATION DES PRODUITS	3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT.....	4
3.3. ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE	5
4. TRACABILITE.....	7
5. METHODE D'OBTENTION.....	7
5.1. SCHEMA DE VIE	7
5.2. ORGANISATION DES ATELIERS DE FABRICATION	8
5.3. MATIERE PREMIERE UTILISEE.....	8
5.4. AUTRES INGREDIENTS UTILISES	8
5.5. FABRICATION ET CONDITIONNEMENT	9
5.6. QUALITE DES PRODUITS FINIS	9
5.7. IDENTIFICATION DES PRODUITS.....	9
6. ETIQUETAGE.....	9
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	10
ANNEXES CRITERES MINIMAUX PAR PRODUIT	11
1. VOLAILLES ENTIÈRES, DÉCOUPES DE VOLAILLE, MORCEAUX DE DÉCOUPE DE VOLAILLE, ABATS DE VOLAILLE, CUIITS (EXEMPLE : POULET RÔTI, CUISSES RÔTIES,...).....	11
2. FILET OU BLANC DE POULET / DINDE CUIT	12
3. RÔTI CUIT DE VOLAILLE / RÔTI CUIT DE FILET DE VOLAILLE	13
4. JAMBON DE POULET / JAMBON DE DINDE CUIT	15
ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS	17

1. CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter pour la production et la commercialisation en label rouge des ~~espèces suivantes : poulet, chapon, mini chapon, poularde, pintade, chapon de pintade, dinde de Noël, dinde de découpe, oie, canard de Barbarie et canard Pékin, caille. Elles s'appliquent également aux produits transformés: produits à base de viande de volailles fermières de chair.~~

Ces produits selon les types de fabrication sont issus des espèces suivantes : poulet, ~~chapon, mini chapon, poularde, pintade, chapon de pintade, dinde de Noël, dinde de découpe, oie,~~ canard de Barbarie et ~~canard Pékin, caille.~~

Les fiches annexées précisent les conditions de production communes à respecter pour les produits cuits suivants :

- ~~Volailles entières~~ entières, ~~découpes de volaille, morceaux de découpe de volaille, abats,~~ cuites (exemple : poulet entier rôti, cuisses rôties, ~~rôties...~~);
- Filet ou blanc de poulet / dinde cuit, jambon de poulet / dinde cuit, rôti cuit de volaille / rôti cuit de filet de volaille.

~~— filet ou blanc, de dinde ou de poulet cuit (produit de charcuterie);~~

~~— rôti de dinde cuit, rôti de filet de dinde cuit;~~

~~— jambon de dinde ou filet de poulet cuit;~~

Les règles fixées dans les présentes conditions de productions communes s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visés ci-dessus.

2. DENOMINATION DU PRODUIT

~~Pour la viande de volaille, la dénomination du label rouge se compose des éléments suivants :~~

- ~~— le ou les types de produits visés selon les espèces (exemple : poulet blanc, chapon, pintade...)~~
- ~~— les termes « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté » selon le mode d'élevage;~~
- ~~— la ou les formes de présentation possibles (frais, surgelé, entier, découpes, abats, etc.).~~

~~Pour les produits transformés, il~~ a dénomination du label rouge précise ~~en outre~~ le type de produit concerné.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. PRESENTATION DES PRODUITS

3.1.1. Viande de volaille fraîche ou surgelée

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

- ~~• Pour les pièces entières de volailles : carcasses de classe A, entières avec ou sans tarses, éviscérées, fraîches ou surgelées, avec ou sans abats ; volailles entières fraîches effilées ou commercialisées sous d'autres présentations traditionnelles autorisées.~~
- ~~• Pour les découpes de volailles : découpes de volailles 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.~~
- ~~• Pour les abats de volailles : abats de volailles (cœur, gésier et fois) frais ou surgelés.~~

3.1.2. Produits transformés

Les produits concernés sont les produits à base de viande de volaille tels que, définis au sens de la réglementation, ~~sont les suivants~~ :

• ~~Préparations de viande de volaille : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles. Elles concernent les pièces crues, marinées ou condimentées, et pièces aromatisées.~~

• **Produits à base de viande de volaille** : les produits transformés, frais, résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche, ≠

— volailles cuites, découpes cuites (exemple : poulet rôti, cuisses rôties...),

— filet ou blanc de dinde ou de poulet cuit (produit de charcuterie),

— rôti de dinde cuit, rôti de filet de dinde cuit,

— jambon de dinde ou filet de poulet cuit.

Ces produits sont transformés à partir de viande fraîche ou surgelée de volailles fermières de chair. Les exigences qualitatives des produits label rouge sont supérieures à celles définies pour le segment de la qualité « supérieur » dans le code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et autres volailles (CIDEF).

3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT

~~Le produit courant de comparaison est le produit le plus fréquemment trouvé en linéaire en GMS. Les conditions de production et les caractéristiques devront permettre de l'identifier avec précision.~~

~~Pour les volailles entières, Il le produit courant est un produit frais (ou surgelé le cas échéant) présenté sous le même mode de présentation que le produit candidat au label rouge (nu ou sous film, ou sous atmosphère modifiée, éviscéré ou effilé); ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé. Il est issu d'une volaille abattue selon la même méthode que le produit candidat au label rouge aux âges suivants :~~

— pour les poulets blancs et noirs : poulet blanc de 38 jours maximum, élevé en claustration,

— pour les poulets jaunes : poulet jaune de 38 jours maximum, élevé en claustration,

— pour les chapons : chapon d'environ 140 jours et maximum 145 jours, élevé en claustration,

— pour les mini-chapons : chapon d'environ 140 jours et maximum 145 jours, élevé en claustration,

— pour les poulardes : volaille Gallus issue d'un croisement terminal non utilisé en label rouge, élevé en claustration, d'un poids supérieur à 1.5 kg éviscéré, ou d'un âge minimum de 80 jours,

— pour les pintades : pintade de 77 jours maximum, élevée en claustration,

— pour les chapons de pintade : pintade de 77 jours maximum, élevée en claustration,

— pour les dindes de Noël : dinde femelle à rôtir blanche « baby » de 70 jours maximum, élevée en claustration,

— pour les dindes de découpe : dinde de découpe de 88 jours maximum en femelle et 112 jours maximum en mâle, élevés en claustration,

— pour les oies à rôtir : canette de 68 jours maximum, élevée en claustration,

— pour les canettes de Barbarie : canette de 68 jours maximum, élevée en claustration,

— pour les canards de Barbarie : canard de 82 jours maximum, élevé en claustration,

— pour les cailles : caille de 35 jours maximum, élevée en claustration,

~~Le produit courant de comparaison pour les pièces de découpe, les produits surgelés et les produits transformés sont les produits réalisés à partir des volailles entières courantes définies ci-dessus.~~

Il est défini comme étant un produit similaire au produit candidat au label rouge, conforme au code des bonnes pratiques des produits à base de dinde, de dindonneau et autres volailles (CIDEF). Quand ce code distingue plusieurs catégories, le produit courant est un produit entrant dans la catégorie « standard » ou « choix », le produit label rouge relevant quant à lui de la catégorie « supérieure ».

~~réalisés à partir des volailles entières courantes des espèces suivantes : poulet, chapon, mini-chapon, poularde, pintade, chapon de pintade, dinde de Noël, dinde de découpe, oie, canard de Barbarie et caille. Le produit courant de comparaison est le produit le plus fréquemment trouvé en linéaire en GMS. Les conditions de production et les caractéristiques devront permettre de l'identifier avec précision.~~

<u>Points de différence</u>	<u>Produit label rouge</u>	<u>Produit courant</u>
<u>Qualité de la viande mise en œuvre</u>	<u>Viande issue exclusivement de volailles fermières label rouge.</u>	<u>Pas d'exigences</u>
<u>Emploi de viandes séparées mécaniquement (VSM)</u>	<u>Interdiction d'utiliser des VSM.</u>	<u>Possibilité d'utiliser des VSM.</u>
<u>Délai de mise en œuvre des viandes de volaille après abattage</u>	<u>Les viandes fraîches sont mises en œuvre dans un délai défini et limité</u>	<u>Délai fixé par chaque opérateur.</u>
<u>Autres ingrédients dont additifs</u>	<u>Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits</u>	<u>Selon la réglementation</u>

3.3.ELEMENTS JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE

~~La qualité supérieure des volailles de chair Label Rouge repose sur les points suivants :~~

~~3.3.1.Les caractéristiques qualitatives du produit~~

~~Caractéristiques du produit avant cuisson : la présentation des carcasses et des morceaux de découpe de volailles doit être irréprochable. En particulier, les volailles doivent être bien conformées, la peau ne doit pas être déchirée, brûlée, griffée ou marquée de traces de sang, la plumaison doit être soignée. L'éviscération, pour les volailles éviscérées doit être totale, à l'exception éventuellement des reins.~~

~~Caractéristiques sensorielles après cuisson : la chair des volailles doit être ferme, goûteuse avec une bonne jutosité, et doit adhérer à l'os.~~

~~Au cours de la cuisson, la perte en eau doit être faible et l'odeur agréable (notamment grâce à la présence de gras sous-cutané).~~

~~Les caractéristiques sensorielles (goût, aspect, couleur de la peau, jutosité, fermeté, saveur) peuvent être complétées par d'autres critères.~~

~~3.3.2.Les Caractéristiques d'image~~

~~Pour les consommateurs, l'image est également un critère d'achat.~~

~~Les caractéristiques d'image concernent en particulier :~~

- ~~✓ le bien être animal, notamment en élevage, lors du transport et de l'abattage,~~
- ~~✓ le stress lors de l'abattage, qui a en outre une grande influence sur la qualité organoleptique du produit,~~
- ~~✓ l'alimentation des volailles (basée essentiellement sur les céréales),~~

- ~~✓ les conditions d'élevage (espace disponible, élevage en plein air ou en liberté, types de bâtiments, durée d'élevage...);~~
- ~~✓ l'insertion des élevages dans leur environnement.~~

3.3.3. Les caractéristiques de présentation

~~Elles concernent en particulier la présentation du produit, son emballage, mais aussi le mode de conservation (rayon réfrigéré ou surgelé) et toutes les « élaborations » et « déclinaisons » qui peuvent être faites à partir des volailles label rouge : découpes, produits rôtis, farcis...~~

3.3.4. Régularité du produit

~~La qualité des volailles d'un même label rouge doit être régulière tout en tenant compte des phénomènes de variation saisonnière (âge, poids à l'abattage, présentation des carcasses).~~

~~Notamment, si plusieurs croisements sont utilisés, ils doivent permettre d'obtenir des produits similaires.~~

La qualité supérieure des « produits à base de viande de volaille fermière de chair » repose notamment sur les points suivants :

- les caractéristiques qualitatives du produit,
- les caractéristiques d'image en particulier les caractéristiques spécifiques des matières premières, notamment la viande fraîche ou surgelée de volailles fermières label rouge,
- les caractéristiques d'élaboration,
- les caractéristiques de présentation,
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge.

4. TRACABILITE

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par les produits à base de viande de volailles fermières de chair sont identifiés.
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Chaque opérateur assure l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours de la vie du produit.
C3	Durée d'archivage et de conservation des documents	24 mois minimum sans préjudice de la réglementation en vigueur.

5. METHODE D'OBTENTION

Les conditions de production communes décrites dans cette partie s'appliquent à tous les produits [à base de viande de volailles fermières de chair](#). ~~Les critères apparaissant en italique dans cette partie sont précisés dans les fiches espèces figurant en annexe. Elles sont complétées par les conditions de production communes particulières décrites dans les fiches « produits ».~~

5.1.SHEMA DE VIE

Étape	Opérateur
Réception de la matière première	Abatteur / Atelier de découpe / Atelier de transformation
Réception autres ingrédients	Abatteur / Atelier de découpe / Atelier de transformation
Fabrication et conditionnement	Abatteur / Atelier de transformation / Atelier de conditionnement

~~5.2.SELECTION~~

~~5.3.MULTIPLICATION / ACCOUVAGE~~

~~5.4.ALIMENTATION DES VOLAILLES~~

~~5.5.ELEVAGE~~

~~5.6.ABATTAGE~~

~~5.7.CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES~~

~~5.8.DECOUBE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES~~

~~5.9.TRANSFORMATION~~

5.10.5.2. ORGANISATION DES ATELIERS DE FABRICATION

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	Organisation des ateliers de <u>découpe fabrication</u>	L'organisation des ateliers de <u>transformation fabrication</u> doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de transformation <u>de la viande</u> de volailles label rouge de celles des autres volailles. 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.

5.11.5.3. MATIERE PREMIERE UTILISEE ~~Viandes de volailles~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C5	Croisements dédiés à la <u>découpe transformation</u>	Dans le cas de découpe et produits <u>transformés à base de viande</u> de volailles (dindes, poulets) issues de croisements dédiés à la découpe et à la transformation, les volailles ne doivent pas être commercialisées entières et les mises en place doivent être spécifiques.
C6	Matière première viande de volaille (maigre et gras)	<ul style="list-style-type: none"> • La matière première viande de volaille <u>fraîche ou surgelée</u> doit être labellisée qu'elle soit sous forme de carcasse, ou de découpe, <u>de morceaux de découpe ou d'abats</u> ; • Seule la matière première fraîche réfrigérée est autorisée. • <u>La nature des pièces utilisées est définie dans les fiches produits.</u>
C7	Raidissage des viandes	Le raidissage des viandes réfrigérées à des fins technologiques est autorisé. <u>Le délai nécessaire de raidissage et les températures minimum et maximum de raidissage, pour le maigre et pour le gras, sont précisés dans le cahier des charges.</u>
C8	Interdiction des viandes séparées mécaniquement (<u>VSM</u>)	L'utilisation de viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisée.
C9	Qualité de la transformation Délai de mises en œuvre de la <u>matière première</u>	<p>Délai de mises en œuvre après la date d'abattage :</p> <ul style="list-style-type: none"> — Viandes (maigre et gras) fraîches réfrigérées : 4 jours maximum. <p>Dans le cas des week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours ;</p> <ul style="list-style-type: none"> — Abats frais : 4 jours maximum. • <u>Pour les viandes fraîches réfrigérées : 6 jours maximum après abattage</u> • <u>Pour les abats frais : 4 jours maximum après abattage</u> • <u>Pour les viandes et abats surgelés : 10 mois</u>

5.4. AUTRES INGREDIENTS UTILISES

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C10	Liste des ingrédients autorisés	La liste des ingrédients autorisés, dont additifs, est définie dans les fiches-produits. Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits..

5.12-5.5. FABRICATION ET CONDITIONNEMENT

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C11	Processus de fabrication et de conditionnement	Les caractéristiques sont définies dans les fiches-produits.

5.13-5.6. QUALITE DES PRODUITS FINIS

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C12	Caractéristiques des produits finis	Les caractéristiques (composition, caractéristiques physico-chimiques) sont définies dans les fiches-produits.

5.7. IDENTIFICATION DES PRODUITS

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13	Identification des produits de volaille	Chaque unité de vente doit être identifiée individuellement avec un numéro de lot de fabrication.

6. ETIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Mentions minimum d'étiquetage	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique ; • Le numéro d'homologation du label rouge ; • Les caractéristiques certifiées communicantes. Elles sont reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquetage ; <p>Le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'Organisme de défense et de gestion (ODG).</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C128	Positionnement de l'étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> • 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). • Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.
C129	Étiquetage des produits issus d'animaux abattus rituellement	Les produits issus de viande 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

Réf.	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
<u>C6</u>	<u>Matière première viande de volaille</u>	<u>Documentaire</u> <u>Visuel</u>
<u>C8</u>	<u>Interdiction des viandes séparées mécaniquement (VSM)</u>	<u>Visuel</u>

ANNEXES CRITERES MINIMAUX PAR PRODUIT

Les fiches qui suivent précisent les critères minimaux à respecter par produit :

1. VOLAILLES ENTIÈRES, CUITES ET DÉCOUPES DE VOLAILLE, MORCEAUX DE DÉCOUPE DE VOLAILLE, ABATS DE VOLAILLE, CUIITS (EXEMPLE : POULET RÔTI, CUISSES RÔTIES,...)

Il s'agit de produits cuits éventuellement traités en salaison.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C1-1</u>	Matières premières	Produit cuit préparé exclusivement à partir de volailles entières fraîches réfrigérées ou de pièces de découpes fraîches réfrigérées. Volailles fermières de chair entières, découpes ou morceaux de découpe de volailles fermières de chair, <u>abats de volailles fermières de chair, frais ou surgelés.</u>
<u>C1-2</u>	<u>Autres Ingrédients et additifs dont additifs</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Eau, - Sel, - <u>Condiments,</u> — Épices, - Sucres à la dose d'emploi maximale de 1 %, - <u>Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes),</u> - Conservateurs, - Antioxydants. <p>Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs), Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur (antioxydants)</p>
<u>C1-3</u>	<u>Qualité des produits finis</u>	Le poids des ingrédients autres que la <u>viande de</u> volaille label rouge ne doit pas dépasser 15% du poids des matières premières mises en œuvre.
<u>€109</u>	<u>Date de limite de consommation (DLC)</u>	DLC (après cuisson) des produits traités en salaison : — Poulet rôti, sous vide ou sous atmosphère protectrice : 17 jours — Découpe rôtie de poulet, sous vide ou sous atmosphère protectrice, et cuite dans l'emballage final : 51 jours

2. FILET OU BLANC DE POULET / DINDE CUIT (PRODUIT DE CHARCUTERIE)

Il s'agit d'un produit fabriqué selon la technologie du jambon, constitué uniquement de filets de volaille de chair dinde/poulet, sans peau, éventuellement traité en salaison.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
<u>C2-1</u>	Matières premières	Produit préparé exclusivement à partir de filets <u>de volaille fermière de chair frais de dinde/poulet</u> , sans peau, <u>frais ou surgelés</u> .									
<u>C2-2</u>	<u>Autres ingrédients dont et additifs</u>	<ul style="list-style-type: none"> - Eau, bouillon, - Sel, - Condiments, - Sucres à une dose permettant d'avoir SST de 1 % maximum dans le produit fini, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - <u>Vins, alcools, liqueurs,</u> - <u>Épaississant : carraghénane (E407)</u> - Conservateurs, Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs), - Antioxydants. Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur, - Colorants autorisés par la réglementation : caramel ordinaire uniquement pour la coloration de surface. 									
<u>C2-3</u>	Qualité du produit fini	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Critères analytiques sur produit fini</th> <th style="width: 25%;">PCL (%) mini</th> <th style="width: 25%;">SST (%) maxi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Blanc (ou filet) de poulet cuit</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>Blanc (ou filet) de dinde cuit</td> <td style="text-align: center;">21</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Les caractéristiques sensorielles minimales à respecter concernent : Aspect : couleur blanche, tenue de tranche suffisante ; Flaveur : goût de filet non masqué par un assaisonnement trop intense, absence de goût sucré ou acide ou d'aéreté ; Texture : moelleuse.</p>	Critères analytiques sur produit fini	PCL (%) mini	SST (%) maxi	Blanc (ou filet) de poulet cuit	20	1	Blanc (ou filet) de dinde cuit	21	1
Critères analytiques sur produit fini	PCL (%) mini	SST (%) maxi									
Blanc (ou filet) de poulet cuit	20	1									
Blanc (ou filet) de dinde cuit	21	1									
<u>C113</u>	<u>Date limite de consommation (DLC)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de vie après cuisson : 45 jours, quelle que soit la présentation du produit • Cas du tranchage : Date limite de consommation de 30 jours après tranchage/conditionnement, et respectant la durée de vie de 45 jours maximum après cuisson. 									

3. RÔTI CUIT DE VOLAILLE DINDE CUIT / RÔTI CUIT DE FILET DE VOLAILLE DINDE CUIT

Il s'agit d'un produit cuit et traité en salaison.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C3-1</u>	Matières premières	<p>Viande de dinde :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rôti de volaille dinde-cuit : maigre frais-de cuisse de dinde-volaille fermière désossée, parée, éventuellement-avec ou sans peau, frais ou surgelé. <p>En cas de présence de peau, celle-ci doit se trouver impérativement en périphérie et à la dose de 10 % au maximum du produit fini avant cuisson.</p> <p><u>Cas particulier du rôti de dinde cuit</u> : le nombre maximum de morceaux le constituant est de 4 par kilo.</p> <p>- rôti de filet de dinde-volaille cuit : maigre frais-de muscles provenant de la masse pectorale de dinde-volaille fermière parée, sans peau, frais ou surgelé.</p> <p><u>Cas particulier du rôti de filet de dinde cuit</u> : Le nombre maximum de morceaux le constituant est de 3 par kg.</p>
<u>C3-2</u>	<u>Autres ingrédients dont et</u> -additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Eau, bouillon, - Sel, - Condiments, - Sucres à une dose permettant d'avoir SST de 1 % maximum dans le produit fini, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - Vins, alcools, liqueurs, - <u>Épaississant : carraghénane (E407)</u> — - Conservateurs, Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs), - Antioxydants, Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur (antioxydants), - Colorants — autorisés par la réglementation : caramel ordinaire uniquement pour la coloration de surface.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible			
<u>C3-3</u>	Qualité du produit fini	Critères analytiques sur produit cru	<u>HPD</u> <u>(%) mini</u>	PCL (%) mini	SST (%) maxi
		Rôti cuit de volaille	<u>76</u>	19	1
		Rôti cuit de filet de volaille	<u>78</u>	19	1
		<p>Les caractéristiques sensorielles minimales à respecter concernent :</p> <p>Aspect : couleur rose, tenue de tranche suffisante ;</p> <p>Flaveur : goût de rôti non masqué par un assaisonnement trop intense, goût peu salé, absence de goût sucré ou acide ou d'âcreté ;</p> <p>Texture : moelleuse mais la fibre de la viande doit être perçue.</p>			
<u>C117</u>	<u>Date limite de consommation (DLC)</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Durée de vie après cuisson : 45 jours, quelle que soit la présentation du produit • Cas du tranchage : Date limite de consommation de 30 jours après tranchage/conditionnement, et respectant la durée de vie de 45 jours maximum après cuisson. 			

4. JAMBON DE ~~DINDE~~POULET / JAMBON DE ~~POULET~~DINDE CUIT

Il s'agit d'un produit cuit et traité en salaison.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible						
<u>C4-1</u>	Matières premières	Viande de dinde / poulet : maigre frais de haut de cuisse de dinde ou de cuisse de poulet, désossés et parés. Maigre de haut de cuisse ou de cuisse de dinde ou de poulet, désossés et parés, frais <u>ou surgelé</u> .						
<u>C4-2</u>	<u>Autres ingrédients dont et</u> additifs	<ul style="list-style-type: none"> - Eau, bouillon, - Sel, - Condiments, - Sucres à une dose permettant d'avoir SST de 1 % maximum dans le produit fini, - Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes), - <u>Vins, alcools, liqueurs,</u> - <u>Épaississant : carraghénane (E407)</u> — - Conservateurs, Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs), - Antioxydants, Substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur, - Colorants autorisés par la réglementation : caramel ordinaire uniquement pour la coloration de surface. 						
<u>C4-3</u>	Qualité du produit fini	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>Critères analytiques sur produit fini</th> <th>PCL (%) mini</th> <th>SST (%) maxi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Jambon de dinde / poulet cuit</td> <td>19</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Les caractéristiques sensorielles minimales à respecter concernent :</p> <p>Aspect : couleur légèrement rose, tenue de tranche suffisante ;</p> <p>Flaveur : goût de jambon non masqué par un assaisonnement trop intense, goût peu salé, absence de goût sucré ou acide ou d'âcreté ;</p> <p>Texture : moelleuse mais la fibre de la viande doit être perçue.</p>	Critères analytiques sur produit fini	PCL (%) mini	SST (%) maxi	Jambon de dinde / poulet cuit	19	1
Critères analytiques sur produit fini	PCL (%) mini	SST (%) maxi						
Jambon de dinde / poulet cuit	19	1						
<u>C121</u>	Date limite de consommation	• Durée de vie après cuisson : 45 jours, quelle que soit la						

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	(DLC)	présentation du produit. • Cas du tranchage : Date limite de consommation de 30 jours après tranchage/conditionnement, et respectant la durée de vie de 45 jours maximum après cuisson.

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

CIDEF : [Comité Interprofessionnel de la dinde française](#)

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

HPD : [Humidité du Produit Délipidé](#)

SST : Sucres solubles totaux exprimés en glucose

PCL (Protéines – Collagène – Lipides) : Critère indiquant le pourcentage de protéines « nobles » rapporté au produit dégraissé

PCL en % = $100 \times (\% \text{ protéines} - \% \text{ collagène}) / (100 - \% \text{ lipides})$