

QUALICNOR

PINTADE FERMIERE ENTIERE ET DECOUPES LABEL ROUGE LA 11/97

Caractéristiques certifiées communicantes

- Élevage en plein air
- Durée d'élevage 94 jours minimum
- Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70% de céréales

Organisme de défense et de Gestion:

Qualicnor

Siège social :

38 A rue Bellanger - 76190 YVETOT
Tel : 02 35 56 84 55 - Fax : 02 35 56 21 83
e-mail : qualicnor@orange.fr

Siège administratif :

18 Parvis de l'Abbaye – 62850 LICQUES
Tel : 03 21 35 70 16 - Fax : 03 21 85 46 33
e-mail : qualicnor@orange.fr

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

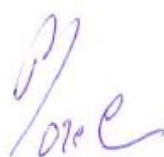
Règles typographiques :

les critères identiques à ceux de la notice technique apparaissent en caractères non gras et sont précédés d'un numéro de critère C1, C2

Les exigences supplémentaires propres à chaque cahier des charges et ne figurant pas dans la notice technique sont précédées d'un numéro d'exigence E1, E2...

Les critères présentant des différences par rapport aux critères minimaux fixés dans la notice technique figurent **en caractères gras soulignés**.

Signature
du Président de l'ODG



SOMMAIRE

I. Nom du demandeur	3
II. Nom du Label Rouge	3
III. Description du produit	3
III.1. Présentation des produits	3
III.2. Eléments justificatifs de la qualité supérieure	6
IV. Traçabilité	6
V. Méthodes d'obtention du produit	9
<i>Schéma de vie</i>	9
V.1. Fabricants d'aliments	10
V.2. Sélection	10
V.3. Multiplication et accoupage	10
V.4. Elevage	11
V.5. Ramassage et transport à l'abattoir	12
V.6. Abattage	13
V.7. Conditionnement des volailles entières	14
V.8. Découpe et conditionnement des découpes	14
VI. Etiquetage – Mentions spécifiques du label rouge	15
VII. Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	16
VIII. Fiche Pintade fermière entière et découpes LA 11/97	18
VIII.1. Comparaison avec le produit courant	4
VIII.2. Sélection	18
VIII.3. Multiplication et accoupage	19
VIII.4. Fabricants d'aliments	18
VIII.5. Elevage	20
VIII.6. Ramassage et transport à l'abattoir	20
VIII.7. Abattage	21
VIII.8. Conditionnement des volailles entières	21
VIII.9. Découpe et conditionnement des découpes	21
 Annexe 1 : Plan d'alimentation	 22

I. Nom du demandeur

Organisme de défense et de gestion (ODG) **Qualicnor**
Forme juridique : Association loi 1er juillet 1901

Siège social : 38 A rue Bellanger
76190 Yvetot
Tel : 02 35 56 84 55
Fax : 02 35 56 21 83
qualicnor@orange.fr

Siège administratif : 18 Parvis de L'Abbaye
62850 Licques
Tél. : 03 21 35 70 16
Fax : 03 21 85 46 33

II. Nom du Label rouge

Pintade fermière entière et découpes LA 11/97

III. Description du produit

III.1. Présentation des produits

Qualicnor, en adhérant à la politique du **Label Rouge**, confère à ses productions des garanties indispensables concernant les qualités **sanitaire et organoleptique**, garanties assurées par une **traçabilité** des produits et des modes de productions **contrôlés** à tous les stades de la filière.

Les souches et croisements sont sélectionnés pour garantir des volailles de qualité supérieure et constante. Elles sont élevées en plein air. Leur alimentation est à base de céréales, distribuée quotidiennement et durant la majeure partie de l'engraissement, dans des conditions garantissant leur bien être.

Les bâtiments d'élevage sont clairs, orientés au mieux vis à vis de l'ensoleillement et des vents dominants. Leurs implantations sont étudiées afin de favoriser leur intégration à l'environnement.

Ce présent cahier des charges s'applique de la sélection, de la multiplication et de l'accoupage des poussins reproducteurs à la distribution des produits finis.

Afin de répondre aux différentes attentes des consommateurs, les volailles peuvent être vendues entières Prêtes à Cuire, effilées, ou en découpe.

Présentation :

Carcasse entière en prêt à cuire : conditionnée à l'unité, sur barquette et filmée.

Carcasse entière effilée : conditionnée dans des cartons, chaque carcasse étant étiquetée.

Découpe : conditionnée en UVC sur barquette et sous film, chaque UVC étant étiquetée.

III.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Ces volailles présentent les caractéristiques suivantes :

- Animaux sélectionnés à partir de souches définies
- Elevage en plein air
- Alimentation à base de céréales (pourcentage défini dans les fiches par produit), dans des conditions garantissant leur bien être
- Les bâtiments d'élevage sont clairs, orientés au mieux vis à vis de l'ensoleillement et des vents dominants. Leurs implantations sont étudiées afin de favoriser leur intégration à l'environnement.
- Le transport des animaux à l'abattoir veille à limiter le stress des animaux, en adoptant une conduite douce, et en privilégiant les arrêts à l'ombre. Les abattoirs sont situés à proximité des élevages, ce qui

permet de limiter la durée du transport.

- Abattage à un âge minimum

IV. Traçabilité

La traçabilité est assurée tout au long de la filière. (C1)

ETAPE	MOYENS DE MAITRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Fabrication d'aliment	Bon de livraison reprenant une référence univoque permettant de retrouver les enregistrements de fabrication	Registre de fabrication et de livraison	Bon de livraison et étiquettes
Livraison des poussins parentaux	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : • Organisme de sélection • Croisement • Date d'éclosion • Nombre de parentaux livrés • Date	Registre des mises en place	Certificat d'origine
Multiplication	Attribution d'un numéro de parquet Registre d'entrée-sortie Marquage des œufs dès le ramassage par la date et le numéro du bâtiment	Registre d'entrée-sortie	
Livraison des œufs au couvoir	Mise en place d'un bon de livraison reprenant : • Le parquet d'origine • Croisement • La date de ponte • La date de livraison • Le nombre d'œufs livrés	Registre de livraison	Bon de livraison
Livraison des poussins	Mise en place d'un certificat d'origine reprenant : • Le code des parquets de parentaux • La date d'éclosion des poussins • La souche utilisée • Le nombre de poussins livrés	Registre de livraison	certificat d'origine
Elevage	Tenue d'une fiche d'élevage (indications du certificat d'origine, enregistrement de la mortalité) : Enregistrement des traitements Conservation des ordonnances Enregistrement de l'origine, la nature et quantités de l'aliment	Fiche d'élevage	Certificat d'origine Ordonnances Bons de livraison aliment
Enlèvement	Enregistrement du nom de l'éleveur, du nombre de volailles enlevées et de date d'enlèvement	Fiche d'élevage	Bon d'enlèvement
Transport à l'abattoir	Volailles accompagnées par un bon d'enlèvement reprenant • Nom de l'éleveur • Date d'enlèvement • Nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final) • Nombre de volailles enlevées	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement
Déchargement et attente avant abattage	Le bon d'enlèvement est complété par nombre d'animaux morts lors du transport Séparation des abattages dans le temps	Bon d'enlèvement	Bon d'enlèvement

ETAPE	MOYENS DE MAITRISE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT	DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT
Abattage	Abattage par lot	Fiche d'abattage	
Tri	Le bon d'enlèvement est complété à l'abattoir par La date d'abattage Le nombre de carcasses Label Le nombre de saisies Le nombre de déclassées Le nombre de vendus vivants	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage	Bon d'enlèvement Fiche d'abattage
Ressuage	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation Label / non label	Etiquette rail	Etiquette rail
Découpe	Identification des rails comportant des carcasses labellisables Séparation Label / non label	Etiquette rail	Etiquette rail
Conditionnement Etiquetage	Etiquettes numérotées Enregistrement des numéros d'étiquettes correspondant à chaque éleveur par date d'abattage et par type de conditionnement	Registre d'abattage Déclaration d'étiquettes	Etiquetage
Stockage	Produit étiqueté		étiquetage
Transport au lieu de vente	Bon de livraison Etiquettes numérotées Enregistrement de la destination de chaque lot	Registre d'expédition	Bon livraison étiquetage
Distribution	Etiquettes numérotées	Comptabilité matière	Facture

Définition des documents de traçabilité

Document de certification : Document permettant de certifier l'origine des animaux.
Ces documents permettent d'assurer la traçabilité des volailles.

Ce sont les suivants :

Certificat d'origine reproducteurs :

Document de certification établi par les sélectionneurs portant au moins les mentions suivantes :

- nom et adresse du sélectionneur
- croisement
- date d'éclosion
- quantité de poussins reproducteurs livrés
- nom et adresse du couvoir
- date de livraison

Certificat d'origine poussins :

Document de certification établi par les couvoirs portant au minimum les mentions suivantes :

- numéro d'ordre du certificat,

- nom et adresse de l'éleveur,
- nombre de poussins livrés (y compris le pourcentage non facturé),
- code des parquets de parentaux (dans le cas où plusieurs parquets sont utilisés, les quantités doivent être détaillées par parquet),
- date d'éclosion des poussins,
- nature du croisement utilisé,

Fiche d'élevage :

Document de certification tenu par l'éleveur, comportant au minimum les relevés suivants

- N° certificat d'origine poussins
- nombre de poussins livrés
- mortalité journalière et cumul,
- détail de chaque livraison d'aliment (nom du fournisseur, nom de la formule, quantité livrée, date de livraison),
- détail des apports de céréales (nature, quantité, date),
- détail des traitements effectués (nature, posologie, dates),
- date des interventions éventuelles : chaponnage, tri...
- date de chaque enlèvement (abattoir, quantité, date).

Bon d'enlèvement :

Document de certification portant les indications suivantes renseignées lors de l'enlèvement :

- nom de l'éleveur,
- nombre de volailles enlevées,
- date de l'enlèvement,
- nature de l'enlèvement (unique, partiel ou final),
- signature d'un représentant de l'abattoir et de l'éleveur.

Il est complété à l'abattoir par les éléments suivants :

- . nombre de volailles abattues,
- . nombre de volailles saisies,
- . nombre de volailles déclassées.

V. Méthodes d'obtention

Schéma de vie

Sélection	Lignées (C2)
	Parentaux (C3)
Multiplication / accoupage	Parentaux (C3)
	Homogénéité des volailles (C4)
	Livraison des oisillons (C5)
Fabrication d'aliments	Matières premières (C6)
	Matières grasses (C7)
	Additifs (C8)
	Aliments médicamenteux (C9)
	Plan d'alimentation (C10) (C11)
Elevage	Croisements (C12)
	Produits terminaux (C13)
	Bande unique (C14)
	Age des volailles (C15)
	Caractéristiques des bâtiments (C16) (C17) (C18) (C19) (C20)
	Utilisation du bâtiment (C21) (C22) (C23)
	Confort des animaux (E3) (C24)
	Parcours (C25) (C26) (C27) (C28)
	Conditions d'élevage (C29) (C30)
	Enlèvement (C31) (C32)
Ramassage et transport à l'abattoir	Stress (C33)
	Distance élevages / abattoir (C34)
Abattage	Attente (C35) (C36) (C37)
	Abattage (C38) (C39) (E4) (C40)
	Carcasses (C41) (C42)
	Ressuage (C43) (C44)
Conditionnement des volailles entières	Identification des volailles (C45)
	DLC (C46)
	Présentation des carcasses (C47)
	<i>Séparation abattage/conditionnement (C48) non concerné</i>
Découpe et conditionnement des découpes	Découpes (C49)
	Organisation découpe (C50)
	Conditionnement découpes (C51)
	Présentation des découpes (C52)
	Conditionnement et identification des découpes (C53)

V.1. SELECTION

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Lignées	Sélection des lignées (C2)	Volailles à croissance lente, adaptées aux conditions d'élevage plein air Sélection généalogique permettant d'obtenir une souche à croissance lente en suivant les recommandations du SYSAAF reprises dans le référentiel « Mode de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles ».
	Production de parentaux (C3)	Seules les souches spécifiées, issues de croisements définis, sont utilisées (<i>cf fiche espèce</i>)

V.2. MULTIPLICATION ET ACCOUVAGE

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Oisillons fournis	Croisements des parentaux (C3)	Seules les souches spécifiées, issues de croisements définis, sont utilisées (<i>cf fiche espèce</i>)
	Homogénéité des volailles (C4)	Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les oeufs mis à couvrir doivent avoir le poids minimum défini dans la fiche espèce. Sur les parquets de jeunes animaux il est effectué une pesée quotidienne, en élevage multiplicateur ou au couvoir, durant les 3 premières semaines de production soit de façon mécanique, visuelle ou tout autre méthode garantissant l'objectif fixé dans la fiche espèce. Au-delà de cette période l'opérateur procède à un contrôle mensuel.
	Livraison des oisillons (C5)	En lot homogène 36 heures maxi après éclosion

V.3. FABRICATION D'ALIMENTS

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Matières premières utilisées	Matières premières (C6)	Aliments 100 % végétaux, minéraux, produits laitiers et vitamines, dont un minimum de céréales.
	Matières grasses (C7)	Le taux maximum de matières grasses est limité à 6 %.
	Additifs (C8)	Les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation (additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants). Supplémentation anti-coccidienne supprimée 8 jours avant abattage <i>cf fiche espèce</i>

	Aliments médicamenteux (C9)	Distribution systématique d'aliments médicamenteux interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.
Phases d'alimentation	Plan d'alimentation (C10)	Plan d'alimentation décrit dans la fiche espèce. Pourcentage moyen pondéré défini (<i>cf fiche espèce</i>)
	Communication sur l'alimentation (C11)	<i>Cf fiche espèce</i>

V.4. ELEVAGE

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Provenance des volailles	Croisements (C12)	Les volailles proviennent de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel SYSAAF.
	Produits terminaux (C13)	3 croisements maximum, provenant de la même catégorie. Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une demande motivée préalable auprès de l'organisme certificateur définissant notamment les éléments suivants : objectifs de l'essai, produits terminaux utilisés, durée de l'essai, nombre de volailles et de bâtiments concernés, et calendrier. Ils ne doivent pas représenter plus de 10 % du cheptel mis en production sous label. Seuls peuvent être labellissables, après avis favorable de l'organisme certificateur, des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF. Une fois le délai passé pour réaliser les essais sur le nouveau croisement (au sein de la même catégorie), le demandeur doit informer l'INAO de la poursuite ou de l'abandon de cette nouvelle souche ou de ce nouveau croisement, étant entendu que le demandeur doit transmettre à l'INAO tous les éléments en sa possession susceptibles de montrer que cette modification n'altère pas la régularité des produits issus du même numéro de label.
	Bande unique (C14)	Elevage par bande unique par bâtiment
	Age des volailles (C15)	Un seul âge par espèce par site d'élevage ou, 1 semaine d'écart entre deux bandes de phénotypes différents, 3 semaines d'écart entre deux bandes
Caractéristiques des bâtiments	Type d'exploitation (C16)	Réservée aux élevages de volailles label (sauf palmipèdes gras)
	Type de bâtiment (C17)	Isolation suffisante, avec ouvertures (en sus des trappes) en nombre et taille suffisants pour permettre une bonne ventilation et aération, éviter les condensations, et fournir un éclairage suffisant. Implantation favorisant la sortie des volailles et l'intégration paysagère Aménagements facilitant le nettoyage et l'entretien Sas sanitaire
	Implantation des bâtiments (C18)	Tous les bâtiments d'élevage label construits ou agrandis après le 17 mai 1993 sont distants d'au moins 3 mètres de pignon à pignon.
	Profondeur du bâtiment (C19)	La profondeur du parcours face aux trappes est au moins égale à 1 fois la longueur du bâtiment.

	Taille du bâtiment (C20)	Surface max : 400 m ² Largeur max : 9 mètres Hauteur minimale des trappes : 0,35 mètre Taille des trappes : Plein air : 4 mètres de trappes pour 100m ² de bâtiment
Utilisation du bâtiment	Mise en élevage (C21)	Bâtiment habilité avant la première mise en place par un organisme certificateur. Pour des impératifs de planning, il est admis que les bâtiments label de l'exploitation puissent être occupés occasionnellement par des volailles autres que label présentant les mêmes garanties sanitaires, à condition que la mise en place, l'enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage-désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur et qu'il n'y ait pas en même temps, dans le même élevage et pour la même espèce, des volailles label et des volailles non label. A compter du 29 ^{ème} jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.
	Surface et densité en élevages destinés aux volailles de chair (C22)	1600 m ² maximum par exploitation Effectif maximum définis dans <i>la fiche espèce</i> . Pour les exploitations collectives, maximum 2 sites d'élevage, matériellement séparés (haies, talus ou chemin et accès différents)
	Ouverture des trappes (C23)	Les trappes sont ouvertes de 9 heures au plus tard, jusqu'au crépuscule
Confort des animaux	Conditions animales (E3)	Débecquage et désonglage interdits Oreillères interdites
	Litière et densité (C24)	Litière sèche et non croulée Densité définie (C22) effective dès le premier jour d'élevage, pourcentage gratuit compris.
Parcours	Accès au parcours (C25)	Accès au parcours obligatoire. Parcours réservé aux volailles label pendant la durée d'élevage. Surface minimale du parcours et âge maximal d'accès au parcours définis dans <i>la fiche espèce</i>
	Aménagement du parcours (C26)	Herbeux, ombragé, à proximité du bâtiment d'élevage Aménagements naturels favorisant la sortie et le maintien des volailles sur le parcours - La profondeur minimale du parcours placée à l'équerre du bâtiment doit être égale à 1 fois la longueur totale du bâtiment.
	Rotation des parcours (C27)	Repos minimum de 7 semaines
	Volailles élevées en liberté (C28)	<i>Non concerné</i>
Conditions d'élevage	Traitements (C29)	Aucun traitement soumis à prescription vétérinaire n'est autorisé dans les 10 jours précédant l'abattage.

	Vide sanitaire (C30)	Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons). Lorsqu'il y a des bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage, l'alternative est offerte entre deux possibilités : - Soit un écart de trois semaines minimum entre les mises en place ; dans cette première éventualité, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins une fois par an ; - Soit un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes selon des modalités suivantes : identification par n° de lot différent / Bâtiments séparés et identifiés / Parcours parfaitement distincts / phénotypes différents (ex : cou nu et non cou nu). Un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.
Enlèvement	Age à l'abattage (C31)	Age minimal défini (<i>cf fiche espèce</i>)
	Mise à jeun (C32)	≥ 5 heures avant enlèvement

V.5. RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Conditions d'enlèvement	Stress (C33)	Ne pas stresser les animaux, ni favoriser les risques de coups de becs ou de griffes Le délai d'attente entre l'enlèvement et l'abattage ne pourra excéder 12 heures après le départ du site d'élevage.
Transport	Durée de transport (C34)	Limité à 100 kilomètres ou 3 heures (l'abattoir devra choisir l'une ou l'autre limite). L'abattoir propose à l'ODG le critère qu'il convient de retenir et le justifie.

V.6. ABATTAGE

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Attente avant abattage	Conditions d'attente (C35)	Attente réalisée à température ambiante, à l'abri des intempéries et des courants d'air, dans un ambiance calme.
	Durée de l'attente avant abattage (C36)	Attente minimal de 30 minutes avant abattage
	Séparation des lots de volailles (C37)	Les lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai.
Abattage	Ordre d'abattage (C38)	Les lots de volailles label sont abattus en priorité, et en aucun cas après des poules.
	Conditions d'accrochage et d'anesthésie (C39)	Attrapage et accrochage sans stress, avec une manipulation en douceur des animaux. Anesthésie totale, dans une ambiance calme et sous lumière tamisée
	Saignée (C40)	Saignée complète ≤ 5 secondes après l'anesthésie Durée de la saignée : ≥ 1 minute Saignée contrôlée (poste de contrôle visuel)

	Echaudage (C40)	Temps d'échaudage entre 3 et 4 minutes Température du bain d'échaudage : 51 °c +/- 2 °c
	Plumaison (C40)	Plumaison parfaite, sans érosion de la peau.
	Eviscération (C40)	Pour les volailles PAC : éviscération complète (reins tolérés)
Sélection et pesée	Contrôle des carcasses (C41)	Contrôle des carcasses tout au long de la chaîne, avec au moins 3 points : - après plumaison et éviscération, - avant entrée en ressuage, - au conditionnement
	Caractéristiques des carcasses (C42)	Présentées effilées ou prêtes à cuire (<i>cf fiche espèce</i>) Poids minimum des carcasses (<i>cf fiche espèce</i>) Bridage des volailles donnant une symétrie aux carcasses Critères de labellisation définis (<i>cf fiche espèce</i>)
Ressuage	Conditions de ressuage (C43)	Mise en ressuage au plus tard 60 minutes après l'accrochage Ressuage par air pulsé uniquement Descente en température progressive Durée de ressuage définie (<i>cf fiche espèce</i>) Carcasses sèches (intérieur extérieur), sans suintement
	Nettoyage désinfection du frigo de ressuage (C44)	La réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de ressuage pour les installations à ressuage et stockage séparés ; pour les autres installations il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.

V.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Conditionnement des volailles	Identification (C45)	Chaque volaille est identifiée avec un numéro individuel (étiquette numérotée)
	DLC (C46)	Durée de vie validée DLC définie (<i>cf fiche espèce</i>)
	Présentation des carcasses (C47)	<u>Formes de Présentation</u> : ☐ Prêt à cuire : cache pattes obligatoire si absence de tarses. ☐ Effilée. <u>Modes de conditionnement</u> : ☐ <i>Volaille nue</i> : - estampille sanitaire et étiquette de DLC positionnée sur le dessus de la carcasse, près de l'étiquette (même champ visuel) ; - étiquette positionnée de manière symétrique sur la carcasse. ☐ <i>Sous film</i> : - film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ; - étiquettes (commerciales et étiquettes poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (dans le même champ visuel). Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.

	<i>Séparation abattage/conditionnement (C48)</i>	<i>Non concerné</i>
--	--	---------------------

V.8. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Volailles découpées	Type de volailles (C49)	Toutes les volailles peuvent être destinées à la découpe, sauf les dindes de Noël et les oies.
Critères de découpe	Organisation découpe (C50)	Séparation dans le temps et/ou dans l'espace des découpes de volailles label et non label, et des lots de volailles label entre eux.
	Conditions de découpe (C51)	Température salle de découpe $\leq 10^{\circ}\text{C}$ Délai entre entrée en ressuage et découpe ≥ 6 heures Délai entre abattage et découpe ≤ 72 heures Découpe manuelle ou manuelle assistée pour les filets, escalopes et suprêmes, dans la mesure où le lot découpé est homogène en terme de poids (fourchette de calibrage $\leq 300\text{g}$) Contrôle visuel des découpes.
	Présentation des découpes (C52)	Carcasses labellisées ou labellisables présentant quelques défauts de présentation (peau fendue, effleurages) et absence d'abcès. Les découpes correspondent à une présentation de la classe A, et donc être exemptes de toute matière étrangère, souillures et sang, exemptes d'odeur étrangère.
	Type de découpes (C52)	(cf fiche espèce)
Conditionnement et identification des découpes	Identification (C53)	Chaque UVC est identifiée avec un numéro individuel (étiquette numérotée)
	DLC (C54)	Durée de vie validée DLC définie (cf fiche espèce)

VI. Etiquetage

Nature des informations	Inscription sur l'étiquette	
Mentions valorisantes portées sur l'étiquette	Caractéristiques certifiées communicantes	Caractéristiques certifiées: - Élevage en plein air - Durée d'élevage 94 jours minimum - Alimenté avec 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70% de céréales

	Organisme de Défense et de Gestion	Qualicnor – 38A Rue Bellanger 76190 YVETOT
	Numéro d'homologation	Pintade fermière entière et découpes LA 11/97
	Logo	Logotype du label rouge, dans le respect de sa charte graphique

VII. Principaux points à contrôler

Point à maîtriser	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Sélection des lignées (C2)	Volailles à croissance lente, adaptées aux conditions d'élevage plein air Sélection généalogique permettant d'obtenir une souche à croissance lente en suivant les recommandations du SYSAAF reprises dans le référentiel « Mode de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles ».	Documentaire

Croisements des parentaux (C3)	Seules les souches spécifiées, issues de croisements définis, sont utilisées (<i>cf fiche espèce</i>)	Documentaire Visuelle ?
Alimentation : Matières premières (C6)	Aliments 100 % végétaux, minéraux, produits laitiers et vitamines (catégories définies dans l'annexe 1 du décret n°86-1037 du 15.09.1986), dont un minimum de céréales.	Documentaire Mesure
Plan d'alimentation (C10)	Plan d'alimentation décrit dans la fiche espèce. Pourcentage moyen pondéré défini (<i>cf fiche espèce</i>)	Documentaire Mesure
Bande unique (C14)	Elevage par bande unique par bâtiment	Visuelle Documentaire
Type d'exploitation (C16)	Réservée aux élevages de volailles label (sauf palmipèdes gras)	Visuelle
Taille du bâtiment (C20)	Surface max : 400 m ² Largeur max : 9 mètres Hauteur minimale des trappes : 0,35 mètre Taille des trappes : Plein air : 4 mètres de trappes pour 100m ² de bâtiment	Visuelle Mesure
Surface et densité en élevages destinés aux volailles de chair (C22)	1600 m ² maximum par exploitation Effectif maximum défini dans <i>la fiche espèce</i> . Pour les exploitations collectives, maximum 2 sites d'élevage, matériellement séparés (haies, talus ou chemin et accès différents)	Visuelle Documentaire Mesure
Ouverture des trappes (C23)	Les trappes sont ouvertes de 9 heures au plus tard, jusqu'au crépuscule	Visuelle
Alimentation de la naissance à l'abattage (E1)	Fournisseurs habilités par l'organisme certificateur Formules agréées	Documentaire
Litière et densité (C24)	Litière sèche et non croutée Densité définie (C22) effective dès le premier jour d'élevage, pourcentage gratuit compris.	Visuelle Documentaire
Accès au parcours (C25)	Accès au parcours obligatoire. Parcours réservé aux volailles label pendant la durée d'élevage. Surface minimale du parcours et âge maximal d'accès au parcours définis dans <i>la fiche espèce</i>	Visuelle Mesure
Vide sanitaire (C30)	Bâtiments nettoyés et désinfectés dès l'enlèvement de la bande précédente et dans les 7 jours maxi suivant le dernier enlèvement. 14 jours effectifs de vide sanitaire après nettoyage désinfection du bâtiment Cas de volailles d'âges différents sur l'exploitation : - soit 3 semaines d'écart entre les mises en place – dans ce cas, il faut un vide sanitaire d'au moins 14 jours par an et par espèce, - soit 1 semaine maximum entre les bandes – dans ce cas, le vide sanitaire démarre avec le départ de la dernière bande.	Visuelle Documentaire
Age à l'abattage (C31)	Age minimal défini (<i>cf fiche espèce</i>)	Documentaire
Séparation des lots de volailles (C37)	Les lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai.	Visuelle
Ordre d'abattage (C38)	Les lots de volailles label sont abattus en priorité, et en aucun cas après des poules.	Visuelle Documentaire
Contrôle des carcasses (C41)	Contrôle des carcasses tout au long de la chaîne, avec au moins 3 points : - après plumaison et éviscération, - avant entrée en ressuage,	Visuelle

	- au conditionnement	
Caractéristiques des carcasses (C42)	Présentées effilées ou prêtes à cuire (<i>cf fiche espèce</i>) Poids minimum des carcasses (<i>cf fiche espèce</i>) Bridage des volailles donnant une symétrie aux carcasses Critères de labellisation définis (<i>cf fiche espèce</i>)	Visuelle Documentaire
Identification (C45)	Chaque volaille est identifiée avec un numéro individuel (étiquette numérotée)	Visuelle Documentaire
Organisation découpe (C50)	Séparation dans le temps et/ou dans l'espace des découpes de volailles label et non label, et des lots de volailles label entre eux.	Visuelle
Présentation des découpes (C52)	Carcasses labellisées ou labellisables présentant quelques défauts de présentation (peau fendue, effleurages) Pas de défauts susceptibles de polluer les installations, ou de nuire à la présentation du produit. Les découpes correspondent à une présentation de la classe A, et donc être exemptes de toute matière étrangère, souillures et sang, exemptes d'odeur étrangère.	Visuelle
Identification (C53)	Chaque découpe de volaille est identifiée avec un numéro individuel (étiquette numérotée)	Visuelle Documentaire

VIII. Fiche Pintade fermière entière et découpes LA 11/97

Le produit standard est une pintade d'environ 70 jours, élevée en claustration.

VIII.1. Comparaison avec le produit courant

Les produits courants sont décrits dans les fiches espèces.

ETAPE	VOLAILLE LABEL	VOLAILLE STANDARD	CRITERES DE LA NOTICE
Sélection/ multiplication/ accouage	Souche à croissance lente	Souche à croissance rapide	C2 La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair à croissance lente
	Souche fermière	Souche standard	C2 La sélection des lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair adaptées aux conditions d'élevage en plein air
Fabrication d'aliment	Cahier des charges matières premières et additifs, permettant de garantir une alimentation 100% végétaux, minéraux et vitamines, dont un minimum de céréales	Pas de contraintes exceptée la réglementation en vigueur	C6 Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.
	Aliments médicamenteux interdits, sauf anti-parasitaires	Pas de contraintes excepté la réglementation en vigueur	C9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite, à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires
	Agrément des formules		C10 Pour toutes les volailles sauf pintades, chapons de pintades et cailles , le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 75 %. Pour les pintades, chapons de pintade et cailles , le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement doit être égal ou supérieur à 70 %.
Elevage	Bâtiment propre		
bâtiment	Plan de nettoyage désinfection et vide sanitaire minimum de 14 jours	Aucune obligation	C30 Le nettoyage, la désinfection (y compris la désinsectisation et la dératisation) doivent être réalisés le plus tôt possible après l'enlèvement de la bande, et en tout état de cause dans les 7 jours suivant l'enlèvement de la bande. Le vide sanitaire doit être de 14 jours au minimum (délai calculé depuis le lendemain de la désinfection jusqu'à la veille de l'arrivée des oisillons).

ETAPE	VOLAILLE LABEL	VOLAILLE STANDARD	CRITERES DE LA NOTICE
	Exploitation réservée à l'élevage Label (sauf palmipèdes gras)	Pas de norme	C16 Tout bâtiment d'élevage destiné aux volailles fermières de chair Label Rouge ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles sont destinés à l'élevage label, sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label.
	Caractéristiques des bâtiments définies (taille, isolation, pédiluve, sas)	Pas de norme	C17 Isolation suffisante, avec ouvertures (en sus des trappes) en nombre et taille suffisants pour permettre une bonne ventilation et aération, éviter les condensations, et fournir un éclairage suffisant. Implantation favorisant la sortie des volailles et l'intégration paysagère Aménagements facilitant le nettoyage et l'entretien, Sas sanitaire
	Effectifs par exploitation limités		<i>Cf fiche espèce</i>
	Densité limitée (<i>voir fiche espèce</i>)	Pas de contraintes	<i>Cf fiche espèce</i>
	Elevage en bande unique (par bâtiment)		C14 Elevage par bande unique par bâtiment
parcours	Accès au parcours à un âge défini (<i>voir fiche espèce</i>)	Élevage en claustration, pas d'accès au parcours	C25 L'accès au parcours (ou à la volière le cas échéant) est obligatoire pour toutes les volailles sous label. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.
	Densité sur le parcours définie (<i>voir fiche espèce</i>)		<i>Cf fiche espèce</i>
	Ouverture des trappes de 9 heures au crépuscule		C23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et jusqu'au crépuscule.
Enlèvement	Age minimum à l'abattage défini (<i>voir fiche espèce</i>)	Durée d'élevage plus courte	C31 Age minimal défini (<i>Cf fiche espèce</i>)
Transport à l'abattoir	Durée de transport limitée à 3 heures. Stress limité	Durée de transport : 8 heures maximum	C34 La distance entre élevage et abattoir doit être inférieure à 100 km ou la durée de transport entre élevage et abattoir doit être inférieure à 3 heures. Si la distance n'est pas retenue, la durée choisie doit être argumentée. Une carte d'implantation des élevages et des abattoirs doit être disponible. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir doivent être enregistrées.
Abattoir	Abattage des lots label en priorité	Pas de contrainte	C38 Les volailles labelisables doivent être abattues en priorité, et en aucun cas après des poules
	Identification individuelle	Pas de contrainte	C45 Chaque pièce entière doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. C53 Chaque découpe doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification.

Demande de modification du cahier des charges LA 11/97 « Pintade fermière entières et découpes » présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 24 juillet 2009

VIII.2. SELECTION

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Lignées	(C2)	<i>Cf. tronc commun</i>
	Production de parentaux (C3)	Seules les souches spécifiées, issues de croisements définis, sont utilisées. $\text{♂R44} \times \text{♀LT 56} = \text{RLT 456}$ $\text{♀GL22} \times \text{♂GL13} = \text{GL 213}$ $\text{♀ESSOR LF} \times \text{♂ESSOR MI} = \text{Essor MI.LF ou GB FM}$

VIII.3. MULTIPLICATION ET ACCOUVAGE

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Oisillons fournis	Croisements des parentaux (C3)	Seules les souches spécifiées, issues de croisements définis, sont utilisées. $\text{♂R44} \times \text{♀LT 56} = \text{RLT 456}$ $\text{♀GL22} \times \text{♂GL13} = \text{GL 213}$ $\text{♀ESSOR LF} \times \text{♂ESSOR MI} = \text{Essor MI.LF ou GB FM}$
	Homogénéité des volailles (C4)	Calibrage des œufs avant a mise en incubation Poids des œufs ≥ 45 g
	(C5)	<i>Cf. tronc commun</i>

VIII.4. FABRICATION D'ALIMENTS

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Matières premières utilisées	(C6) (C7) (C9)	<i>Cf. tronc commun</i>
	(C8)	Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs autorisés sont ceux prévus par la réglementation en vigueur avec les restrictions suivantes : Additifs technologiques des groupes fonctionnels émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants.

Phases d'alimentation	Plan d'alimentation (C10)	L'alimentation des pintades est 100 % végétaux, minéraux et vitamines dont 70% de céréales et sous produits de céréales. L'élevage est divisé par période lié aux besoins animaux, correspondant chacune à une formule particulière : - démarrage: jusqu'à 28 jours - engraissement (29 à abattage) <u>Taux minimal de céréales :</u> Démarrage : 50 % Engraissement : 75 % (dont 15 % maxi de sous-produits de céréales) Plan d'alimentation défini en annexe 1
	Communication (C11)	Caractéristique communicante : Alimentation 100 % végétaux, minéraux et vitamines dont 70% de céréales et sous produits de céréales.

VIII.4. ELEVAGE

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Provenance des volailles	(C12) (C13) (C14) (C15)	<i>Cf. tronc commun</i>
Caractéristiques des bâtiments	(C16) (C17) (C18) (C19) (C20)	<i>Cf. tronc commun</i>
Utilisation du bâtiment	(C21)	<i>Cf. tronc commun</i>
	Effectif et densité en élevage destinés aux volailles de chair (C22)	L'effectif max par bâtiment est de 5200 pintades, soit un effectif maximum de 20 800 pintades par site d'exploitation. La densité d'élevage dans les bâtiments ne dépasse pas 13 pintades au m² (pourcentage de gratuit compris, donc à la mise en élevage) n'excédant pas 25 kg de poids vif/m². Cas des élevages en volière : hauteur minimale de 2m et surface minimale du double de la surface du bâtiment. Le bâtiment est pourvu de perchoirs d'une longueur ≥ 100 m pour 1000 sujets.
	(C23)	<i>Cf. tronc commun</i>
Alimentation	(E1) (E2)	<i>Cf. tronc commun</i>
Confort des animaux	(E3) (C24)	<i>Cf. tronc commun</i>
Parcours	Accès au parcours (C25)	Il a une superficie minimum de 2 m² par sujet L'accès au parcours se fait à 6 semaines (42ème jour = date d'ouverture des trappes) et à 8 semaines (56ème jour) selon les conditions climatiques
	(C26) (C27)	<i>Cf. tronc commun</i>
Conditions d'élevage	(C29) (C30)	<i>Cf. tronc commun</i>
Enlèvement	Age à l'abattage (C31)	Les pintades sont abattues à 94 jours minimum
	Mise à jeun (C32)	<i>Cf. tronc commun</i>

V.5. RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Conditions d'enlèvement	(C33)	<i>Cf. tronc commun</i>
Transport	(C34)	<i>Cf. tronc commun</i>

V.6. ABATTAGE

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Attente avant abattage	(C35) (C36) (C37)	<i>Cf. tronc commun</i>
Abattage	(C38) (C39) (E4) (C40)	<i>Cf. tronc commun</i>
Sélection et pesée	(C41)	<i>Cf. tronc commun</i>
	Caractéristiques des carcasses (C42)	Seules les pintades dont le poids est • $\geq 0,850$ kg pour les pintades PAC • $\geq 1,1$ kg pour les pintades effilées sont labelisables. Les pintades présentant les caractéristiques suivantes sont labellissables : Couleur : Couleur normale Aspect : - Classe A : définition du règlement CEE N° 1538/91 - Pas de dissymétrie flagrante de la carcasse
Ressuage	Conditions de ressuage (C43)	Durée de ressuage est définie à 2 heures minimum
	(C44)	<i>Cf. tronc commun</i>

V.7. CONDITIONNEMENT DES VOLAILLES ENTIERES

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Conditionnement des volailles	(C45)	<i>Cf. tronc commun</i>
	DLC (C46)	Calcul de la DLC se fait jour d'abattage non compris. Pintade entière nue et sous film = 11 jours Pintade entière sous vide ou sous atmosphère protectrice.= 15 jours
	(C47)	<i>Cf. tronc commun</i>

V.8. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES

Critères qualité	Points à maîtriser	Valeurs cible
Volailles découpées	(C49)	<i>Cf. tronc commun</i>
Critères de découpe	(C50) (C51) (C52)	<i>Cf. tronc commun</i>
	Type de découpes (C52)	- Cuisse, haut de cuisse, pilon - Filet de poitrine, blanc, filet, noix. - Demi ou moitié de pintade, poitrine, blanc ou filet sur os - Pintade entière découpée (carcasse entière découpée à la scie ou à la feuille, au moins quatre morceaux) - Demi-pintade découpée (demi-carcasse découpée à la scie ou à la feuille, au moins deux morceaux) - Aiguillette - Escalope - Suprême de pintade - cuisse désarticulée ou éjointée (obtenue par désarticulation coxofémorale) Aile (l'humérus, le radius et le cubitus, avec la masse musculaire les enveloppant ; la pointe, y compris les os du carpe, doit avoir été enlevée ; les découpes doivent être pratiquées au niveau des articulations). La présentation des ailes permet de préserver l'image de qualité du Label.

Conditionnement et identification des découpes	(C53)	<i>Cf. tronc commun</i>
	DLC (C54)	Calcul de la DLC se fait jour d'abattage non compris. Découpe nue ou sous film = 11 jours Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice.= 15 jours

ANNEXE 1 - PLAN D'ALIMENTATION

Pintade LA 11/97 – 94 jours mini. – 1,900 kg – $IC \leq 3,8$

	Matière(s) Première(s) détail	Période de démarrage	Période d'engraissement	
		Aliment démarrage	Aliment croissance	<u>Aliment finition</u>
Période distribution		1 à 28 jours	29-63 jours	63 jours à l'abattage

	Matière(s) Première(s) détail	Période de démarrage	Période d'engraissement	
Grains de céréales, leurs produits et leurs sous-produits	Total céréales + issues	≥ 50 %	≥ 70 %	≥ 70 %
	Avoine	0	0-5	0-10
	Blé	10 - 40	10-60	10-70
	Maïs	10 - 50	10-70	10-80
	Brisures de maïs	0-20	0-30	0-40
	Orge	0-10	0-20	0-30
	Seigle	0-5	0-10	0-15
	Sorgho	0-20	0-30	0-40
	Triticale	0-40	0-50	0-60
	Brisures de Riz	0-10	0-20	0-30
	Son	0-10	0-15	0-20
	Drèches	0-10	0-20	0-30
	Remoulage	0-5	0-10	0-15
	Farine basse	0-10	0-15	0-15
	Corn gluten feed	0-5	0-10	0-15
	Radicelles d'orge	0-5	0-10	0-10
	Germes de maïs	0-5	0-15	0-15
	Tourteau de germes de maïs	0-5	0-15	0-15
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous- produits. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.	Graine Colza	0-15	0-30	0-30
	Graine Soja	0-10	0-20	0-30
	Graine Tournesol	0-10	0-20	0-30
	Graine Lin	0-10	0-20	0-30
	Tourteau de soja	10-40	5-25	5-20
	Tourteau de colza	0-15	0-30	0-30
	Tourteau de lin	0-5	0-15	0-15
	Tourteau de tournesol	0-10	0-20	0-20
	Gluten 60	0-10	0-15	0-15
	Tourteau d'arachide	0-10	0-15	0-15
Graines de légumineuses, leurs produits et sous- produits.	Féveroles	0-25	0-25	0-25
	lupin	0-25	0-25	0-25
	Pois	0-25	0-25	0-25
Tubercules et racines, leurs produits et sous- produits : betterave, pomme de terre.	Mélasse	0-3	0-3	0-3
	Manioc	0-10	0-20	0-30

	Matière(s) Première(s) détail	Période de démarrage	Période d'engraissement	
Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits	-	-	-	-
Fourrages, y compris fourrages grossiers : luzerne et ses dérivés.	Luzerne	0-6	0-15	0-15
	Dérivés de luzerne	0-6	0-15	0-15
Autres plantes, leurs produits et sous-produits : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines.	Mélasse de canne à sucre	0-2	0-2	0-2
	Algues	0	0	0
	Sucres	0	0	0
Produits laitiers : lait, babeurre, lactosérum.	Lait	0	0	0
	Babeurre	0	0	0
	lactosérum	0	0	0
Minéraux.	Carbonate	0-3	0-3	0-3
	Phosphate Bicalcique	0-2	0-2	0-2
	Vitamines	0-3	0-3	0-3
	Sel	1	1	1
Additifs	Enzymes	oui	oui	Oui
	anticoccidiens	oui	oui	Interdit
	Acides aminée	oui	oui	Oui
	Matières colorantes	oui	oui	Oui

La base de calcul pour l'incorporation des matières premières est le poids total de formule

Durant toute la durée d'élevage, l'alimentation tient compte des contraintes suivantes :

- La matière grasse totale ne dépasse pas 6 %
- L'emploi de la robénidine cesse 15 jours avant la date d'abattage programmée.

- Les ligno-sulfonates liquides sont interdits.
- La vitamine A ne doit pas être supérieure à 10 000UI/kg de l'aliment complet.
- Seules les acides aminés de synthèse autorisés par la réglementation sont utilisables.
- **Du 0 au 28^{ème} jour** : l'aliment contient un minimum de 50 % de céréales et sous-produits de céréales, ces sous-produits ne pouvant représenter + de 15 % de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.
- **A partir du 29^{ème} jour et jusqu'à l'abattage** : l'aliment comprend un minimum de 70 % de céréales et sous-produits de céréales. Les sous-produits de céréales ne devant toutefois pas dépasser 15 % en poids de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.
- **Durant les 10 derniers jours** avant l'abattage, le régime est exempt de tout additif nécessitant un délai d'attente avant abattage.