

Cahier des charges du label rouge n° LA 12/77
« Poulet gris-jaune fermier élevé en plein air, ~~entier et~~
~~découpes, frais ou surgelé~~ »

Caractéristiques certifiées communicantes :

1-Fermier – élevé en plein air

2- Durée d'élevage 81 jours minimum

ou

2bis- Durée d'élevage ~~40~~100 jours minimum

3- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont ~~80~~75 % de céréales minimum.

Avertissement :

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

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

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :

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

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

SOMMAIRE

1.	Nom du demandeur	3
2.	Dénomination du label rouge.....	3
3.	Description du produit	3
3.1.	Présentation du produit.....	3
3.2.	Comparaison avec le produit courant	3
3.3.	Éléments justifiant la qualité supérieure	3
4.	Traçabilité	4
5.	Méthode d'obtention.....	8
5.1.	Schéma de vie	8
5.2.	Multiplication / Accoupage.....	8
5.2.1.	Oisillons mis en place	8
5.2.2.	Homogénéité des volailles après élevage	8
5.3.	Alimentation des volailles	9
5.4.	Élevage	10
5.4.1.	Provenance des volailles	10
5.4.2.	Sites d'élevage et bâtiments.....	10
5.4.3.	Parcours	11
5.4.4.	Conditions sanitaires d'élevage.....	11
5.4.4.1.	Traitements	11
5.4.4.2.	Vide sanitaire	12
5.4.5.	Enlèvement de la bande	12
5.4.6.	Ramassage et transport	12
5.5.	Abattage	13
5.6.	Conditionnement des volailles entières	15
5.7.	Découpe et conditionnement des découpes	16
5.8.	Abats et conditionnement des abats crus	16
5.9.	Préparations de viande de volaille	16
5.9.1.	Critères particuliers aux brochettes	16
5.9.2.	Critères particuliers aux pièces crues marinées ou condimentées et pour les pièces aromatisées.....	16
5.9.3.	Identification des produits.....	17
5.10.	Surgélation	17
6.	Étiquetage.....	18
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	18

1. NOM DU DEMANDEUR

ASSOCIATION AVICOLE DU GERS (AVIGERS)

Route d'Auch – 32300 MIRANDE

Tél : 05 62 66 51 91 – Fax : ~~05 62 66 76 96~~

Courriel : ~~avigers@avigers.com~~ avigers@avigers.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouges sont issus d'un poulet grisjaune non cou nu, fermier élevé en plein air, abattu à ~~105~~ 81 jours ou 100 jours minimum.

~~Ils sont commercialisés en pièces entières ou découpes, frais ou surgelé.~~

Le champ d'application de ce cahier des charges porte sur :

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Pourcentage de céréales et sous produits de céréales	$\geq 80 \%$	Pas d'exigences
Rotation des parcours	Repos de 8 semaines minimum	Pas d'exigences
Age minimal d'abattage	105 jours <u>81 jours minimum</u> <i>ou</i> <u>100 jours minimum</u>	Pas d'exigences <u>Environ 38 jours</u>
Poids minimum carcasse effilée	1450 grammes	Pas d'exigences
Poids minimum carcasse éviscérée sans abat (sans tarse)	1150 grammes	Pas d'exigences

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

1- Fermier – élevé en plein air

2- Durée d'élevage 81 jours minimum

ou

2bis- Durée d'élevage ~~105~~100 jours minimum

3- Alimenté avec 100 % de végétaux, vitamines et minéraux dont ~~80~~75 % de céréales minimum.

4. TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S1.	<u>Durée d'archivage et de conservation des documents</u>	<u>Les ordonnances sont conservées par les éleveurs et archivées pendant 5 ans minimum.</u>

Points de maîtrise de la traçabilité

ÉTAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
Sélection Livraison souches parentales	Identification souche	Délivrance d'un certificat d'origine au moment de la livraison de chaque lot de reproducteur chez le multiplicateur.	Certificat d'origine Facture
Multiplication Élevage futurs reproducteurs	Identification troupeau Traçabilité	Attribution d'un numéro pour chaque parquet de reproducteurs à la mise en place chez l'éleveur	Fiches d'élevage
Ponte	Identification des œufs	Enregistrement journalier par parquet du nombre d'œufs ramassés. Identification des œufs sur alvéoles ou sur chariots.	Fiche de ponte Cahier de couvoir
Transfert	Traçabilité		Fiche de collecte

ÉTAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
Accoupage Incubation	Identification œufs	Identification des œufs par parquet, sur chariot ou casier, en incubateur. Apposition du jour de ponte.	Cahier de couvoir
Éclosion	Identification des œufs Identification des animaux	Identification des chariots ou casiers d'éclosion par parquet. Le couvoir assure la traçabilité des animaux en organisant les opérations de tri, de vaccination, de sexage et de mise en caisse, lot par lot. Identification des caisses prêtes à la livraison.	Cahier de couvoir Cahier de couvoir
Livraison	Identification du lot Traçabilité	L'accoureur établit un certificat d'origine qui mentionne : - le numéro du certificat d'origine, - le(s) code(s) troupeau(x), - le nombre des animaux livrés par troupeau, - la date de naissance des animaux. Vérification visuelle et documentaire au couvoir.	Certificat d'origine Facture
Élevage	Mortalité	Durant l'élevage, l'éleveur renseigne la fiche d'élevage sur laquelle il enregistre la mortalité.	Fiche d'élevage
	Alimentation Pourcentage de céréales	L'éleveur enregistre sur la fiche d'élevage les quantités d'aliment distribuées, le type d'aliment et les dates de distribution. L'éleveur conserve les étiquettes d'aliments et/ou les bons de livraison.	Fiche d'élevage
		Cas de la fabrication d'aliments à la ferme : Les éleveurs fabricants de l'aliment à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication sur lequel sont notés : les dates de fabrication ; le type d'aliment fabriqué (démarrage - croissance - finition - retrait) ; les quantités (en kg) de chacune des matières premières entrant dans le mélange ; la quantité totale fabriquée ; les dénominations et les quantités des substances médicamenteuses incorporées (les ordonnances correspondantes sont conservées 5 ans minimum) ; -les dates de nettoyage et de désinfection des locaux, des équipements et installations de fabrication et de stockage.	Cahier de fabrication
Enlèvement des animaux	Identification du lot	Lors de l'enlèvement des animaux, le transporteur, en présence de l'éleveur, établit un bon d'enlèvement partiel numéroté qui mentionne : - le nom et le code de l'éleveur, - le numéro de bande, - le code du label rouge, - le nombre de volailles enlevées,	Bon d'Enlèvement Partiel (BEP)

ÉTAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
		<ul style="list-style-type: none"> - le nombre de cages ou containers utilisés, - la date et l'heure de l'enlèvement. Le transporteur doit disposer d'un système d'identification des lots, qui permet d'éviter tout mélange entre lots provenant d'élevages différents. Un exemplaire du bon d'enlèvement partiel est remis à l'éleveur, l'autre est destiné à l'abattoir.	BEP
Transfert à l'abattoir Transport	Identification du lot	Exemplaire du BEP accompagnant le lot présent dans le camion.	BEP
		Exemplaire du BEP restant à l'élevage.	BEP
Abattage Réception des volailles vivantes Abattage Refroidissement des carcasses	Identification des lots	Les lots de volailles sont accompagnés du bon d'enlèvement partiel établi par le transporteur.	BEP
	Procédure d'identification et de traçabilité durant l'abattage	Chaque lot de volailles est abattu en série entière et doit être clairement identifié sur la chaîne d'abattage et sur les chariots et/ou balancelles de ressuage. Les modalités d'identification et de traçabilité de la réception des volailles jusqu'au stockage des carcasses, sont décrites dans une procédure interne à l'abattoir.	
	Identification des carcasses en cas de cession	L'abattoir établit une fiche de lot comprenant à l'issue de l'abattage : <ul style="list-style-type: none"> - les nom et adresse de l'éleveur, - le nombre de volailles enlevées, - les dates et heure d'enlèvement, - les dates et heure du début de l'abattage. Lors de l'habilitation, la procédure d'identification et de traçabilité en abattage est évaluée. En cas de cession de volailles abattues à un abattoir ou à un atelier de découpe extérieur, le lot de volailles est accompagné d'un document comprenant les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - les nom et adresse de l'abattoir, - les nom et adresse de l'éleveur, - les dates et heure d'abattage, - le nombre de carcasses cédées. 	Fiche de lot Certificat de cession
Conditionnement Étiquetage	Étiquetage information du client	Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du §"étiquetage". Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue. Chaque étiquette doit permettre de retrouver la référence du lot conditionné.	Étiquette numérotée individuellement État de fabrication Comptabilité étiquette
Découpe		Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, <u>et</u> des pièces de découpe <u>et des</u>	

ÉTAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
<p>Prise en charge des carcasses réfrigérées</p> <p>Découpe des carcasses</p> <p>Classement des morceaux de découpe</p> <p><u>Gestion des abats</u></p>	<p>Procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe</p> <p><u>Procédure de traçabilité</u></p>	<p><u>abats</u> durant les opérations de découpe et de classement sont décrites dans une procédure interne propre à l'atelier de découpe.</p> <p>La découpe est organisée en séance de découpe spécifique label rouge dont l'unité doit être précisée : journée, lot de découpe, ...</p> <p>La découpe donne lieu à la tenue d'enregistrements découpe contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les références des lots d'origine (noms et adresses des éleveurs, heure d'abattage), - les poids et nombre de carcasses découpées, - les dates et heure de découpe, - quantité (dénomination, nombre, poids) des pièces découpées et classées, - un numéro de lot. <p>La procédure d'identification et de traçabilité lors de la découpe est évaluée lors de l'audit d'habilitation.</p> <p><u>Les abats sont stockés et ressautés en clayettes.</u> <u>Le lot d'abattage est apposé sur le contenant.</u> <u>L'identification comprend également la date d'abattage et l'heure d'entrée en ressuage</u></p>	<p>Dossier d'habilitation</p>
<p><u>Préparations de viande de volailles</u></p>	<p><u>Procédure de traçabilité</u></p>	<p><u>Les modalités d'identification et de traçabilité des préparations de viande de volaille durant les opérations de mise en œuvre sont décrites dans une procédure interne propre à l'atelier.</u> <u>L'identification du lot est conservée lors de la mise en préparation.</u></p>	
<p>Conditionnement</p> <p>Étiquetage</p>	<p>Étiquetage information du client</p>	<p>Les produits sont conditionnés et identifiés par une étiquette conforme aux exigences du §"étiquetage".</p> <p>Une comptabilité étiquette permettant de justifier les entrées et sorties d'étiquettes pour chaque lot doit être tenue.</p> <p>Chaque étiquette numérotée individuellement permet de retrouver la référence de la séance de découpe, <u>et/ou de la séance de préparation de viande de volaille.</u></p>	<p>Étiquette numérotée individuellement</p> <p>État de fabrication</p> <p>Comptabilité étiquette</p>
<p>Surgélation</p> <p>Surgélation des produits</p>	<p>Procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation</p>	<p>Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, et des pièces de découpe <u>et des abats</u> durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.</p> <p>La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements surgélation contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les références des lots d'origine (nom et adresse des éleveurs, heures d'abattage, de découpe), - les poids, nombre de carcasses et/ou des morceaux <u>de découpe, et/ou des abats</u> entrés en surgélation, - les dates et heures de surgélation, - un numéro de lot. 	<p>Enregistrements</p>

ÉTAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
Expédition Entreposage des produits finis	Identification des unités de colisage	Chaque colis devra mentionner : - les dénominations et quantité des produits, - l'identification de l'abattoir, de l'atelier de découpe et/ou de l'atelier de surgélation, <u>et de l'atelier de préparation de viande de volaille.</u>	

5. METHODE D'OBTENTION

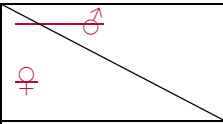
5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Sélection

5.3.5.2. Multiplication / Accoupage

5.3.1.5.2.1. Oisillons mis en place

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S2. 1	Conformité du croisement avec le produit terminal	<u>Les croisements autorisés sont issus de la catégorie « poulet à pattes jaunes non cou nu » dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge.</u>		
		 Barred Rock S 566	T44	S77
		T44xS566	S77xS566	

5.3.2.5.2.2. Homogénéité des volailles après élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Poids minimum des œufs à couver</u>	<u>52,5 grammes</u>
S2 S4. (Cf. C6)	Modalités de contrôle du poids <u>Poids minimum</u> et de l'homogénéité <u>des œufs à couver</u>	Sur les parquets de jeunes animaux, les œufs à couver sont calibrés systématiquement jusqu'à atteindre un poids moyen supérieur au poids minimum + 6 %.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Ce calibrage systématique peut avoir lieu au niveau de l'élevage de multiplication et/ou au couvoir. Une fois ce poids moyen dépassé, un tri visuel est effectué systématiquement sur les œufs et une vérification du poids est effectuée une fois par semaine par le multiplicateur et/ou le couvoir jusqu'à la fin de vie du troupeau. 50 grammes
S5. <u>S</u> <u>3</u>	Poids moyen minimum des poussins livrés	34 grammes
S6.	Tri des poussins avant livraison	Les oisillons d'1 jour présentent les qualités suivantes : — vivacité, — aspect du duvet : soyeux et lisse, — absence de tare constitutionnelle, — ombilic cicatrisé, — absence de signe pathologique.

5.4.5.3. Alimentation des volailles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	<u>Période d'alimentation et pourcentage minimal de céréales</u>	Elle démarre au plus tard le 29^{ème} jour. <u>La quantité d'aliment administrée au stade de l'engraissement contient au minimum, selon une consommation calculée en moyenne pondérée : 80 % de céréales et sous-produits de céréales.</u>
S8.	Maitrise de la qualité de l'alimentation	La reconstitution à la ferme d'aliment complet en mélangeant l'aliment complémentaire (commercialisés par les fabricants habilités) à d'autres matières premières, tout en respectant le plan d'alimentation est autorisée.
S9.	Tenue du cahier de fabrication	Les éleveurs fabricant à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication.
S10. <u>S</u> <u>4</u>	Respect du plan d'alimentation	<i>Cf. Annexe 1.</i>
S11.	Référencement des formules destinées à être complétées à la ferme	Les formules des aliments complémentaires destinés à être complétés à la ferme doivent respecter les valeurs précisées dans le plan d'alimentation, moins la part d'aliment qu'apporte l'éleveur.
S12.	Maitrise de l'apport de produits azotés	Les acides aminés de synthèse peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur.

5.5.5.4. Élevage

5.5.1.5.4.1. Provenance des volailles

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.5.4.2. Sites d'élevage et bâtiments

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.2.1. Caractéristiques des bâtiments et des sites d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S13.	Caractéristiques des bâtiments	<p>Deux types de bâtiments sont admis :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bâtiments en « dur » double pentes ou monopentes ; – Bâtiments de type « tunnel » avec les exigences suivantes : <ul style="list-style-type: none"> — pignons en « dur », avec des portes d'ouverture rigides et jointives, pouvant présenter des surfaces translucides, — bâches plastiques de couverture d'une seule pièce sans déchirure, solidement fixées aux pignons et sur les côtés ; — teinte des bâches favorisant leur insertion dans l'environnement (bâches noires interdites) ; — couverture à même le sol non autorisée ; <p>Les trappes sont bien orientées (de préférence Sud / Sud-est), de façon à favoriser la sortie des animaux et l'utilisation du parcours au maximum.</p>
S14.	Ventilation des bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> – Pour chaque bâtiment de plus de 150 m², les ouvertures latérales positionnées des deux côtés doivent représenter au total 12 % minimum de la surface au sol du bâtiment – Pour un bâtiment de moins de 150 m², la ventilation peut être assurée par les pignons ; – Dans tous les autres cas le lanterneau est obligatoire.
S15.	Protection sanitaire du bâtiment	<p>Afin de garantir la protection sanitaire de l'intérieur du bâtiment, un côté au minimum ainsi que le chemin d'accès, doivent être situés en zone propre et doivent permettre un accès direct au sas sanitaire.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Aménagement des abords des bâtiments	La qualité des abords est préservée par des plantations éventuelles et par tout dispositif permettant l'évacuation des eaux de ruissellement.
S17.	Référencement des caractéristiques des bâtiments	—Les caractéristiques des bâtiments font l'objet d'un référencement sur plan par le groupement de producteurs. —Ces plans sont déposés à l'organisme certificateur pour habilitation.

~~5.5.2.2. Utilisation des bâtiments et des sites d'élevage~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Gestion de la densité maximale par bâtiment	Les densités maximales ne peuvent être atteintes que lorsque l'ambiance et l'état sanitaire des animaux sont maîtrisés.

~~5.5.3.5.4.3. Parcours~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5 S19. (C f. C48)	Aménagement des parcours	Le parcours ne doit pas être encombré (matériel agricole, divers déchets, fumier,...)
S20.	<u>Rotation des parcours</u>	<u>Repos de 8 semaines minimum</u>

~~5.5.4.5.4.4. Conditions sanitaires d'élevage~~

~~5.5.4.1.5.4.4.1. Traitements~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21. S6	Utilisation des traitements médicamenteux <u>Maîtrise des suppléments à visée antiparasitaires</u>	Les <u>traitements</u> <u>supplémentations à visée antiparasitaires</u> sont <u>limités aux interventions strictement nécessaires au maintien en bonne santé des sujets.</u> <u>Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur :</u> <u>— L'éleveur conserve l'ordonnance pour une durée minimale de cinq ans ;</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>— Conformément à la réglementation en vigueur, cette ordonnance comporte le temps d'attente qui doit être respecté ;</p> <p>— L'éleveur est tenu d'avertir son groupement de producteurs des traitements entrepris, et de<u>interdites dans</u> les indiquer sur la fiche d'élevage.</p> <p>Si le temps d'attente excède la durée de l'élevage restant à couvrir jusqu'à <u>5 jours précédant</u> la date d'abattage prévue, celle-ci doit être reportée d'autant.</p> <p>Les cinq derniers jours avant l'abattage les aliments distribués ne contiennent pas d'anticoccidien.</p>

5.5.4.2.5.4.4.2. Vide sanitaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Maitrise de la durée du vide sanitaire	Il doit permettre, un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Pas de conditions de production spécifiques

5.5.5.5.4.5. Enlèvement de la bande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23. <u>S13 (C f. C56)</u>	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>10581 jours ou 100 jours minimum.</u>
S24.	Tri des volailles	Les volailles rachitiques sont éliminées.

5.5.6.5.4.6. Ramassage et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Remise d'un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur	Après le chargement, le chauffeur remet un bon d'enlèvement (BEP) à l'éleveur.
S26.	Conditions de transport des volailles	<p>Lors du transport :</p> <p>— Les chauffeurs doivent avoir une formation appropriée ;</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> — La conduite est souple ; — Les arrêts éventuels sont faits à l'ombre.
S27.	Modalités de contrôle des conditions de transport	Un contrôle visuel doit être réalisé lors de l'arrivée d'un camion à l'abattoir, afin de vérifier l'application des bonnes conditions de transport.

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.5.5. Abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Conditions complémentaires d'attente des volailles	<ul style="list-style-type: none"> — Les quais d'attente sont couverts, et bardés ou munis de protections contre le mauvais temps. — Ils sont également équipés d'un système de ventilation et de brumisation.
S29.	Déchargement des cages	Le déchargement à l'abattoir se fait en douceur, afin d'éviter de stresser les animaux et de les blesser.

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Identification des lots à l'accrochage	<ul style="list-style-type: none"> — Au début de l'accrochage de chaque nouveau lot, une indication est portée au niveau de la chaîne d'abattage. — Le nombre de volailles mises sur la chaîne est enregistré sur la fiche de lot.
S31.	Maitrise de l'attrapage, de l'accrochage et de l'étourdissement	<ul style="list-style-type: none"> — L'attrapage doit être effectué en pénombre et dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux. — L'accrochage et l'étourdissement se font dans une ambiance calme et tamisée (salle noire, équipée de lumières bleues) pour limiter le stress des animaux.
S32.	Maitrise de la saignée	La saignée doit être la plus complète possible.
S33.	Maitrise de l'échaudage	Toute brûlure de l'épiderme doit être évitée.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Maitrise de la plumaison	La plumaison doit être réalisée avec le plus grand soin. La maîtrise du réglage du matériel de plumaison est le facteur important sur la présentation des volailles, l'efficacité de l'arrachage des plumes et l'absence d'érosion cutanée.
S35.	Modalités de contrôle de la température et de la durée d'échaudage	Afin d'assurer le respect des exigences précitées, chaque abattoir doit, en fonction du matériel utilisé et des caractéristiques des lots abattus, mettre en œuvre des opérations de contrôle ; en particulier en intervenant sur la température et sur la durée d'échaudage. - Valeurs moyennes des températures d'échaudage de 51°C à 52,5°C - Durée moyenne d'échaudage de 1 minute 30 à 3 minutes.

5.6.3.Sélection et pesée des carcasses labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	<u>Poids minimum</u> <u>carcasse effilée</u>	<u>1450 grammes</u>
S37.	<u>Poids minimum carcasse</u> <u>éviscérée sans abat (sans tarse)</u>	<u>1150 grammes</u>
S38.	Conditions de présentation de la carcasse en externe	— absence de souillure, — absence de tâche de sang, — absence de dissymétrie flagrante de la carcasse, — absence de nécrose et de diaphyse rouge, — absence de fracture, — absence de déboîtement, — pas de griffure visible sur la poitrine et les cuisses, tolérances sur les autres parties, — pas de brûlure visible sur la poitrine et les cuisses, tolérances sur les autres parties, — absence de plume résiduelle et de sicot, — pas d'articulation rouge, ni d'ecchymose.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Conditions de présentation de la carcasse en interne	— absence de souillure, — absence totale de viscère (Éviscéré).
S40.	Caractéristiques des carcasses destinées à la découpe	— Les caractéristiques des carcasses sont identiques aux carcasses entières labellissables (classe A), avec une tolérance pour certains petits défauts (effleurage, — peau fendue...) s'ils ne nuisent ni à la qualité bactériologique, ni à la présentation des morceaux. — Les ampoules au bréchet ne sont pas tolérées.
S41.	Coloration de la peau	La coloration de la peau de la volaille doit être blanche.
S42.	Modalités de tri des carcasses	Le tri a pour objet de sélectionner des carcasses destinées à la vente en label rouge, sous les présentations suivantes : — carcasse entière P.A.C., — découpe de carcasse. Le tri est réalisé en continu à différents postes d'abattage par un personnel qualifié : — à l'accrochage, — au transfert de la chaîne d'abattage pour l'éviscération, — avant l'entrée en ressuage, — au bridage.

5.6.4. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43.	<u>Durée de ressuage</u>	Pour les lots de volailles d'un poids moyen inférieur à 2,800 kg, <u>la durée de ressuage est comprise entre 2 et 4 heures. Elle est au minimum de 2 heures.</u>
S44.	Conditions de ressuage des volailles avant surgélation	Le ressuage des volailles avant la surgélation doit être complet (température à cœur — inférieure à 4° C) dans un délai ne pouvant être inférieur à 2 heures et n'excédant pas 6 heures.
S45.	Maitrise du nettoyage-désinfection	Les dispositions sont décrites dans les procédures internes de nettoyage et de désinfection

Pas de conditions de production spécifiques

5.7.5.6. Conditionnement des volailles entières

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.5.7. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	<u>Qualité des découpes de volailles</u>	<u>Dans tous les cas, les morceaux de découpe labellisés doivent être exempts de tous défauts.</u>

Critère *Pas de conditions de production spécifiques*

5.8. Abats et conditionnement des abats crus

Pas de conditions de production spécifiques

5.9. Préparations de viande de volaille

5.8.1.1.5.9.1. Critères particuliers à la découpe aux brochettes

Pas de conditions de production spécifiques

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

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Modalités d'organisation des ateliers de découpe	<p>Un plan de découpe est mis en place. Le responsable de l'atelier de découpe est chargé de diffuser le code lot à l'ensemble de l'atelier.</p> <p>La fin d'un lot est signalée en laissant environ 20 crochets vides. Cela permet de séparer les opérations de découpe de différents lots, et de laisser le temps aux opérateurs de conditionner tous les produits issus du lot en cours d'achèvement.</p> <p>Les lots de carcasses sont accompagnés d'un certificat de cession établi par l'abattoir à partir des documents accompagnant les lots d'abattage dont ils sont issus (certificat d'origine, bon d'enlèvement partiel...).</p> <p>Le responsable de l'atelier de découpe établit une fiche de découpe ou état de fabrication pour la traçabilité du lot, où sont protégées les informations suivantes :</p> <p>_____ nom et adresse de l'éleveur, _____ nombre de carcasses à découper, _____ date et heure du transfert.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Le découpeur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail, de leur application et de leur efficacité.
S48.	Conditions de sous-traitance de la découpe	L'atelier de découpe doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance est autorisée sous réserve qu'elle soit réalisée dans un atelier adhérent à l'ODG détentrice du label rouge considéré, et préalablement habilité par l'organisme certificateur ; l'atelier sous-traitant doit être inscrit dans la liste des ateliers habilités.
S49.	Conditions de transfert des carcasses	Lorsque les ateliers de découpe ne sont pas attenants à l'abattoir, les volailles sont transportées par camion réfrigéré à la température maximale de + 4 °C. Les carcasses abattues et ressuées sont stockées entre 0 et + 4 °C avant leur découpe.
S50.	Maitrise des techniques de découpe	Les morceaux découpés peuvent être constitués de morceaux prédécoupés, à condition que la découpe permette de reconstituer le membre ou le groupe de muscles.

5.8.1.2.— Présentations possibles pour la découpe

5.9.3. Identification des produits

Pas de conditions de production spécifiques

5.8.1.3.— Conditionnement et identification des découpes

5.9. Transformation

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51.	Conditions de sous-traitance de la surgélation et de transfert des volailles	L'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'abattoir. La sous-traitance de la surgélation est autorisée selon les modalités suivantes : — les volailles doivent être conditionnées et étiquetées selon la réglementation en vigueur avant le transport ; — la procédure de transport doit être chrono-datée ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>le transfert des volailles est réalisé selon la réglementation en vigueur ;</p> <p>les volailles doivent être clairement identifiées et accompagnées d'un certificat de transfert, établi sous la responsabilité de l'abattoir.</p>
S52.	Maitrise de la surgélation	<p>La surgélation se fait à sec</p> <p>L'opérateur doit justifier de l'existence de procédures et instructions de travail de l'atelier de surgélation, de leur application et de leur efficacité.</p>
S53.	Enregistrement des températures et des opérations de surgélation	<p>Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température en état de fonctionnement.</p> <p>Les enregistrements doivent être conservés pendant un délai de 12 mois.</p> <p>Les opérateurs qui réalisent la surgélation, enregistrent les opérations de surgélation effectuées.</p>
S54.	Modalités de conditionnement et d'étiquetage	<p>Les carcasses entières ou en découpe, doivent être conditionnées et étiquetées avant la mise en surgélation.</p> <p>Le mode de conditionnement doit permettre l'individualisation des morceaux de découpe.</p>
S55.	Caractéristique du film d'emballage	Le film d'emballage apte au contact alimentaire doit avoir une épaisseur supérieure à 22 microns.
S56.	Conditions de stockage	Le stockage est réalisé à une température inférieure à -18° C pour les produits surgelés. La chaîne du froid est scrupuleusement respectée.

Pas de conditions de production spécifiques

6. ÉTIQUETAGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S57. 7	<p><u>Validation des étiquetages</u></p> <p><u>Enregistrement des modèles d'étiquettes pour l'Organisme de Défense et de Gestion</u></p>	<p>Toutes <u>Préalablement à toute apposition sur les produits, les modèles d'étiquettes</u> sont soumis à l'<u>ODG</u> transmis par les opérateurs pour validation avant impression <u>avis</u> et utilisation <u>enregistrement par l'ODG</u></p>

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Cf. conditions de production communes

Annexe 1 : Plan d'alimentation

<u>Catégorie de matières premières</u>	<u>Matières premières</u>	<u>Démarrage</u>		<u>Croissance</u>	
		<u>Du 1^{er} jour au 28^{ème} jour maximum</u>		<u>Du 29^{ème} jour à l'abattage</u>	
		<u>Limites d'incorporation (%)</u>			
		<u>mini</u>	<u>max</u>	<u>mini</u>	<u>max</u>
<u>Grains de céréales et produits dérivés*</u>		<u>50% minimum</u>		<u>75% minimum en moyenne pondérée</u>	
<u>Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés sauf produits issus de noix de palme (huile et tourteaux)</u>	<u>Graines</u>	<u>0</u>	<u>10</u>	<u>0</u>	<u>10</u>
	<u>Huiles végétales</u>	<u>0</u>	<u>2</u>	<u>0</u>	<u>2</u>
	<u>Tourteaux</u>	<u>10</u>	<u>45</u>	<u>0</u>	<u>40</u>
<u>Graines de légumineuses et produits dérivés</u>		<u>0</u>	<u>25</u>	<u>0</u>	<u>20</u>
<u>Tubercules, racines et produits dérivés</u>	<u>(Cf. CPC)</u>	<u>0</u>	<u>2</u>	<u>0</u>	<u>5</u>
<u>Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés</u>	<u>(Cf. CPC)</u>	<u>0</u>	<u>2</u>	<u>0</u>	<u>3</u>
<u>Autres graines et fruits et produits dérivés</u>	<u>(Cf. CPC)</u>	<u>0</u>	<u>10</u>	<u>0</u>	<u>15</u>
<u>Autres plantes, algues et produits dérivés</u>	<u>(Cf. CPC)</u>	<u>0</u>	<u>3</u>	<u>0</u>	<u>3</u>
<u>Minéraux et produits dérivés</u>		<u>1</u>	<u>5</u>	<u>1</u>	<u>5</u>
<u>Sous-produits de la fermentation de micro-organismes</u>		<u>< 5%</u>			
<u>Divers dérivés</u>		<u>< 5%</u>			

<u>Matières premières</u>		<u>Démarrage</u>		<u>Engraissement</u>	
		<u>50 % minimum de céréales et produits dérivés de céréales</u>		<u>80 % minimum de céréales et de produits dérivés de céréales</u>	
		<u>0-28 jours</u>		<u>29-105 jours</u>	
		<u>% mini.</u>	<u>% maxi.</u>	<u>% mini.</u>	<u>% maxi.</u>
CEREALES					
	<u>Maïs</u>	<u>10</u>	<u>70</u>	<u>5</u>	<u>60</u>
	<u>Blé</u>	<u>0</u>	<u>50</u>	<u>20</u>	<u>75</u>

	Sorgho	0	5	0	20
	Orge	0	7	0	10
	Triticale	0	20	0	20
PRODUITS DERIVES DE CEREALES					
	Rémoulage	0	10	0	15
	Son-fin	0	10	0	15
	Gluten de maïs	0	10	0	10
	Drêches de blé	0	5*	0	10*
	Drêches de maïs	0	8*	0	12*
GRAINES DE PROTEAGINEUX					
	Pois	0	10	0	10
	Féveroles	0	10	0	10
GRAINES OLEAGINEUSES					
	Gr. de soja extrudé	0	15	0	15
	Gr. de colza	0	5	0	5
HUILES VEGETALES					
	Colza, Palme	0	2	0	2
	Soja	0	2	0	2
TOURTEAUX					
	Soja	10	45	0	40
	Tournesol	0	8	0	10
	Colza	0	5	0	8
FARINE DE LUZERNE					
	Luzerne	0	2	0	4
	Luza Xanto	0	2	0	2
	Conc. Luzerne Px	0	2	0	2
AUTRES					
	Mélasses	0	3	0	3
	Glycérine	0	2	0	2
ADDITIFS					
	Minéraux	Selon la réglementation en vigueur			
	Vitamines				
	Argiles	0	2	0	2

*Concernant les produits dérivés de céréales, leur pourcentage ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et produits dérivés de céréales. Les pourcentages figurant dans ce tableau sont exprimés en poids de la formule d'aliment.