

« *VENDEE QUALITE* »

Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON Cedex
Tél. : 02.51.36.82.51
e-mail : contact@vendeequalite.fr

Avertissement : Ce 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.

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

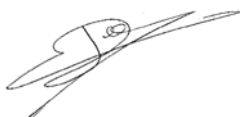
LR 06/10

« **MINI-CHAPON FERMIER ENTIER ET DECOUPES, FRAIS ET SURGELE** »

Caractéristiques certifiées communicantes

- **Alimenté avec 100 % de végétaux complémentés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum ; Finition avec 80 % de céréales et 5 % de produits d'origine laitière**
 - **Fermier - élevé en plein air**
 - **Durée d'élevage : 150 jours minimum**

*Validation par le président de
l'ODG demandeur*



Objet	Date
Demande de reconnaissance	Validé par la comité national IGP-LR-STG du XX/XX/XXXX

SOMMAIRE

I	TRONC COMMUN	4
1	Groupement demandeur	4
2	Nom du label rouge	4
3	Description du produit	4
4	Traçabilité	4
4.1.	Identification du produit	4
4.2.	Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité	4
4.3.	Schéma de traçabilité - C 1	7
5	Méthode d'obtention	8
5.1	Alimentation	9
5.1.1	Matières premières autorisées	9
5.1.2	Teneur des aliments en matières grasses	9
5.1.3	Additifs autorisés	9
5.1.4	Aliments médicamenteux	9
5.2	Elevage	9
5.2.1	Provenance des volailles	9
5.2.2	Bâtiments	10
5.2.3	Parcours	11
5.2.4	Conditions sanitaires d'élevage	12
5.2.5	Vide sanitaire	12
5.3	Ramassage et transport à l'abattoir	12
5.4	Abattage	13
5.4.1	Attente avant abattage	13
5.4.2	Process d'abattage	13
5.4.3	Sélection et pesée des carcasses labellissables	13
5.4.4	Ressuage	13
5.5	Conditionnement des volailles entières	14
5.6	Découpe	14
5.6.1	Critères particuliers à la découpe	14
5.6.2	Présentations possibles des découpes	14
5.6.3	Conditionnement et identification des découpes	15
5.7	Surgélation	15
6	Etiquetage	15
7	Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	15
II	FICHE PRODUIT	16
1	Groupement demandeur	16
2	Nom du label rouge	16
3	Description du produit	16
3.1	Présentation du produit	16
3.2	Comparaison avec le produit courant	17
3.3	Éléments justifiant de la qualité supérieure	18
4	Traçabilité	19
5	Méthode d'obtention	19
5.1	Sélection et Multiplication	19
5.2	Alimentation	20
5.3	Elevage	21
5.3.1	Provenance des volailles	21

5.3.2 Bâtiments	21
5.3.3 Caractéristiques des parcours	22
5.3.4 Conditions sanitaires d'élevage	22
5.3.5 Vide sanitaire	23
5.4 Abattage	23
5.4.1 Process d'abattage	23
5.4.2 Sélection et pesée des carcasses labellisables	24
5.4.3 Ressuage	24
5.5 Conditionnement des mini-chapons entiers	24
5.6 Découpe	24
5.6.1 Critères particuliers à la découpe	24
5.6.2 Conditionnement des découpes	25
5.7 Surgélation	25
6 Etiquetage	25
7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation	26

I TRONC COMMUN

1 Groupement demandeur

Organisme de défense et de gestion (ODG) :

VENDEE QUALITE
Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON Cedex
Tél. : 02.51.36.82.51
e-mail : contact@vendeequalite.fr

2 Nom du label rouge

Voir fiche produit

3 Description du produit

Voir fiche produit

4 Traçabilité

4.1. Identification du produit

Les moyens d'identification du produit sont mis en œuvre par les opérateurs suivants :

⇒ Sélectionneur :

Identification des lots de grands-parentaux sélectionnés et des lots de parentaux livrés aux multiplicateurs/accoueurs : certificats d'origine des reproducteurs

⇒ Multiplicateur/Accoureur :

Identification des lots d'oisillons livrés aux éleveurs : certificats d'origine des oisillons

⇒ Eleveur :

Identification de chaque bande de volailles

⇒ Abattoir :

Identification individuelle de chaque Unité de Vente Consommateur (UVC) mise sur le marché (entier ou découpes) : pose d'une étiquette numérotée individuellement

4.2. Récapitulatif des éléments relatifs à la traçabilité

La traçabilité doit permettre, à l'aide des différents moyens d'identification mis en œuvre pour chaque étape d'élaboration du produit final, de retrouver toutes les caractéristiques des volailles label rouge.

Les documents ou éléments d'identification utilisés doivent permettre d'assurer une traçabilité parfaite du produit présenté aux consommateurs.

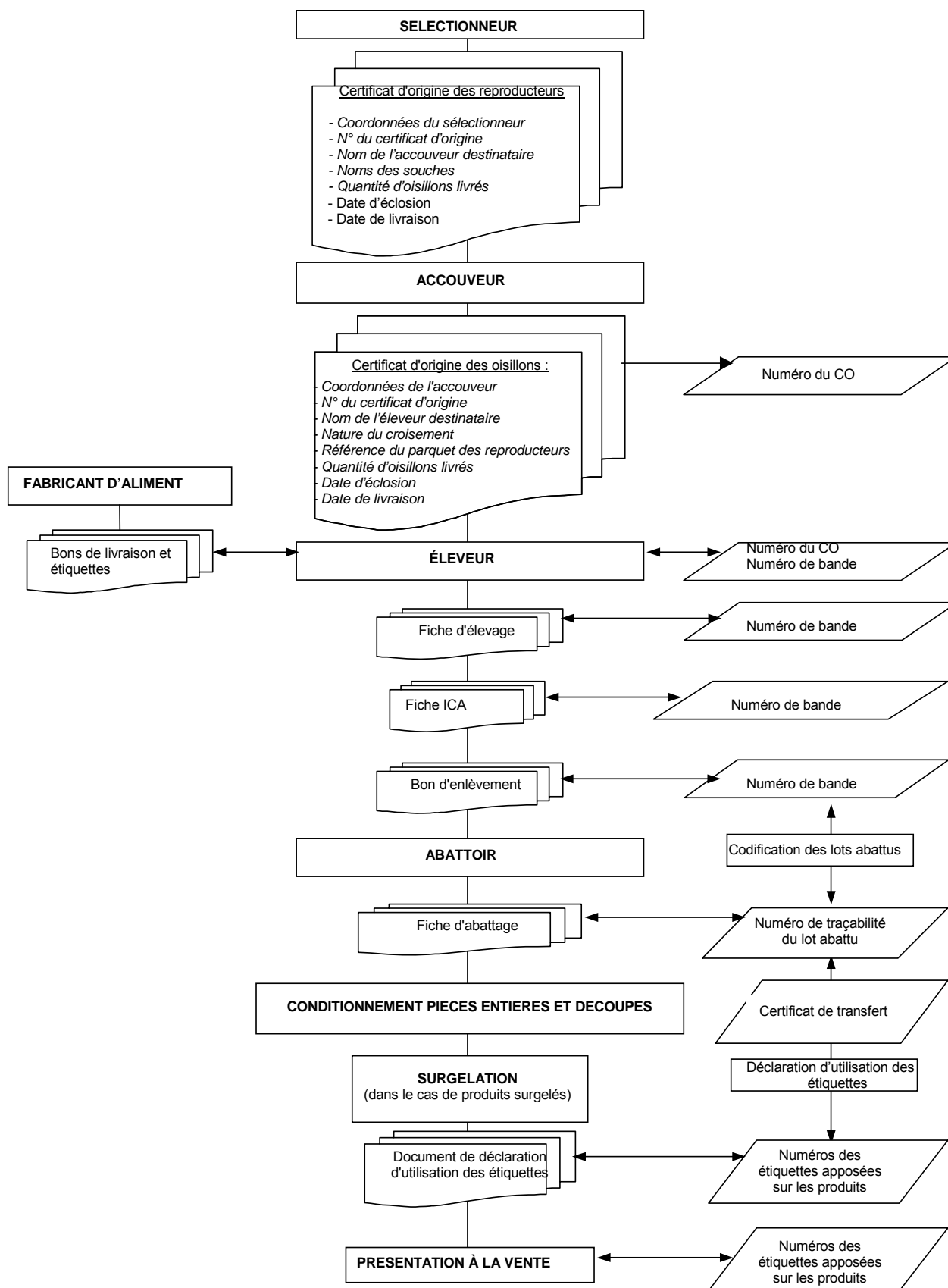
Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière.

Etape	Documents de référence	Mentions portées
Sélectionneur transmet à : Multiplicateur / Accoureur qui transmet à ODG	Certificat d'origine des reproducteurs	- nom et adresse du sélectionneur - nom et adresse du multiplicateur - nom et adresse de l'accoureur destinataire - nombre total de parentaux livrés - nombre de mâles et souche correspondante - nombre de femelles et souche correspondante - date d'éclosion des mâles et des femelles - date de livraison des mâles et des femelles
Accoureur	Enregistrement du suivi de la ponte et de l'éclosion par parquet de reproducteurs	- Date d'incubation - Nombre d'œufs incubés - Date d'éclosion - Nombre d'oisillons éclos
Accoureur transmet à : Eleveur ODG	Certificat d'origine des oisillons (CO)	- Numéro d'ordre du CO - Nom et adresse du couvoir - Nom et adresse de l'éleveur - Nombre total d'oisillons livrés - Date d'éclosion - Date de livraison - Référence du (des) parquet(s) des reproducteurs dont le lot est issu - Nature du croisement ou la souche des oisillons livrés
Eleveur	Fiche d'élevage	- Mortalité au jour le jour - Date de distribution des aliments - Quantité d'aliments distribués - Traitements et interventions effectués - Dates de passage des techniciens et contrôleurs et remarques associées
Eleveur	Documents d'élevage relatifs à la bande	- Fiche d'élevage - Certificat d'origine des oisillons - Bons de livraison d'aliments et étiquettes correspondantes - Ordonnances - Bons d'enlèvement de la bande précédente - Protocole nettoyage – désinfection complété de la bande précédente
Eleveur transmet à Abattoir	Bons d'enlèvement des volailles	- Date de l'abattage - Nombre de volailles enlevées et poids vif total - Type de volailles - Age en jours - Référence du bâtiment d'élevage - Numéro de bande - Heure de fin de chargement en élevage (l'heure d'arrivée des volailles est notée à l'abattoir)
Eleveur transmet à Abattoir (48 heures avant abattage du lot) Et à ODG	Fiche ICA (information chaîne alimentaire)	L'ensemble des mentions réglementaires dont le numéro de bande
Abattoir	Fiche d'abattage	- Date de l'abattage - Numéro d'ordre d'abattage du lot (chronologie) - Nombre de volailles abattues - Nombre de volailles saisies - Nombre de volailles déclassées - Nombre de volailles labellisées - Nombre de retraits

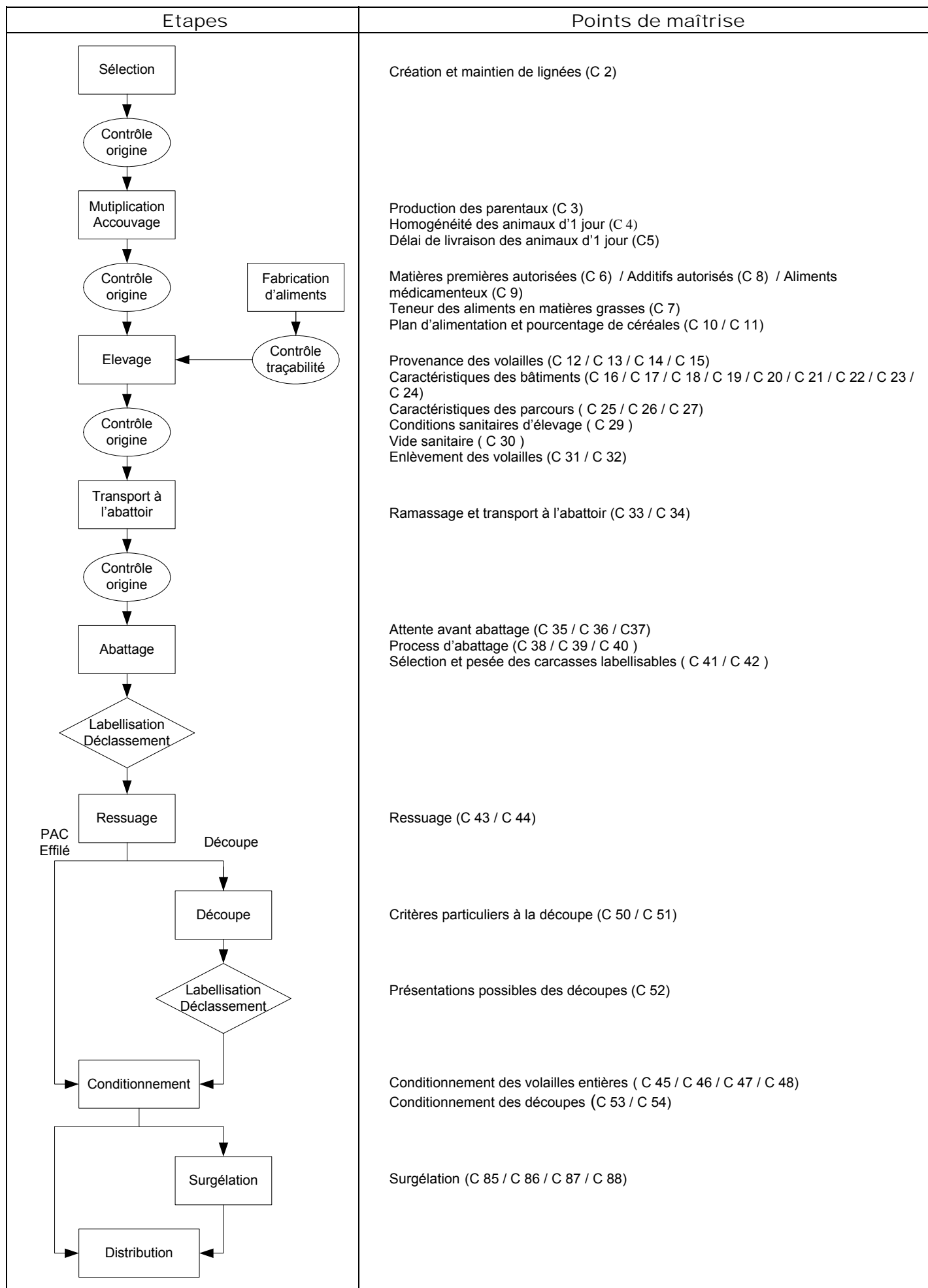
Etape	Documents de référence	Mentions portées
Abattoir transmet à Atelier de conditionnement (cas de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement) et à ODG	Certificat de transfert	<ul style="list-style-type: none"> - Date de transfert - Coordonnées de l'abatteur et du conditionneur - Poids et nombre de volailles labellisables - Poids et nombre de volailles déclassées - Date d'abattage - Nom et adresse de l'éleveur - Numéro de lot
Atelier de découpe transmet à ODG	Document découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Nombre de carcasses de volaille cédées à l'atelier de découpe - Nombre de pièces produites par type de morceaux - Nombre de pièces labellisées par type de morceaux - Décompte des étiquettes utilisées (par type d'étiquettes) sur chaque lot, par jour d'abattage et par jour de découpe - Nombre d'étiquettes rebutées
Abattoir et/ou atelier de découpe transmet à ODG	Document de déclaration d'utilisation des étiquettes	<ul style="list-style-type: none"> - Date d'abattage - Nom de l'éleveur et référence du lot - Référence des étiquettes utilisées (codification du type d'étiquette) - Numéro de la première étiquette utilisée - Numéro de la dernière étiquette utilisée - Nombre d'étiquettes détruites ou détériorées - Nombre de carcasses labellisées (ou équivalent en découpe)
ODG	Etat de rapprochement mise en élevage / labellisation	<p>Pour chaque lot mis en élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur - Nom de l'accoureur - Numéro du CO - Date d'éclosion des oisillons - Date de mise en place des oisillons - Nombre d'oisillons livrés - Date de l'enlèvement - Age à l'abattage - Nom de l'abatteur - Nombre de volailles enlevées - Nombre de volailles labellisables - Nombre de volailles labellisées - Taux (%) de labellisation

L'ensemble des documents doit être conservé, à chaque étape, pendant une période de 3 ans. Les ordonnances sont conservées pendant une période de 5 ans.

4.3. Schéma de traçabilité - C 1



5 Méthode d'obtention



5.1 Alimentation

5.1.1 Matières premières autorisées

C 6 Les matières premières autorisées, constitutives de l'aliment, sont exclusivement des matières premières d'origine végétale, des produits laitiers et des minéraux.

Les catégories de matières premières autorisées sont listées ci-dessous. Lorsque des matières premières sont précisées, seules celles-ci sont autorisées dans la catégorie concernée. Sans précision, toute la catégorie est autorisée.

- Grains de céréales et produits dérivés
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés. Concernant les huiles végétales, seules les huiles brutes et raffinées sont autorisées.
- Graines de légumineuses et produits dérivés
- Tubercules et racines et produits dérivés: betterave, pomme de terre
- Autres graines et fruits et produits dérivés : raisin
- Fourrages, y compris fourrages grossiers et produits dérivés : luzerne et ses dérivés
- Autres plantes , algues et produits dérivés : mélasse de canne à sucre, sucre, algues marines
- Produits laitiers et produits dérivés : lait, babeurre, lactosérum
- Minéraux et produits dérivés

5.1.2 Teneur des aliments en matières grasses

C 7 Le taux maximum de matières grasses totales de l'aliment est limité à 6%.

5.1.3 Additifs autorisés

C 8 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.

5.1.4 Aliments médicamenteux

C 9 Toute distribution systématique d'aliments médicamenteux est interdite à l'exception des aliments médicamenteux anti-parasitaires.

5.2 Elevage

L'organisation de production doit diffuser à chaque éleveur, pour application, un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage (chauffage, ventilation, alimentation, abreuvement, litière, aménagement du parcours...) ainsi qu'une charte sanitaire à respecter (cf C 17).

5.2.1 Provenance des volailles

C 12 Les volailles proviennent des croisements définis à la caractéristique C 3, croisements reconnus en croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.
Les croisements actuellement reconnus figurent dans un document validé par le comité national et mis à la disposition des opérateurs

C 13 Des essais en vue du remplacement du produit terminal utilisé peuvent être entrepris. Ils doivent faire l'objet d'une déclaration 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 rouge.

Seuls peuvent être labellisables des essais concernant des parentaux produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

C 14 L'élevage en bande unique par bâtiment est de règle.

C 15 Sur un même site d'élevage, il est recommandé de ne trouver qu'un seul âge par espèce. Toutefois, un maximum de trois âges par espèce est toléré à condition de pouvoir différencier les animaux (identification morphologique : plumage de couleur différente par exemple). De plus, ceux-ci doivent être dans des bâtiments séparés et identifiés et les parcours doivent être parfaitement distincts et sans communication entre eux.

Les animaux d'un jour d'une même bande doivent provenir normalement d'un seul parquet de reproducteurs. Si la bande provient de plusieurs parquets de reproducteurs, les animaux d'un jour doivent provenir d'un même croisement. Une bande doit correspondre à un seul label rouge (un seul croisement).

5.2.2 Bâtiments

C 16 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 rouge sauf pour les palmipèdes gras qui peuvent être non label rouge. La spécialisation « label rouge » s'entend par site d'exploitation. Ainsi une exploitation collective peut comporter un site dédié au label rouge et un autre à une production de volailles standards.

C 17 Les critères suivants pour l'implantation des bâtiments doivent être respectés :

- Implantation favorisant la sortie des volailles (exposition, orientation par rapport au vent...)
- Insertion des bâtiments dans leur environnement (couleur des toits en harmonie avec le paysage)

Les critères suivants, pour l'aménagement des bâtiments, doivent être respectés :

- Présence d'ouvertures, en plus des trappes d'accès au parcours, translucides et en nombre et taille suffisants pour permettre d'assurer une bonne ventilation et aération, éviter les condensations et fournir un éclairage naturel de l'intérieur du bâtiment
- Isolation
- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments

Dans le cadre des bonnes pratiques d'élevage, les exploitations doivent être équipées d'un sas sanitaire :

- × Soit l'élevage dispose d'un sas sanitaire centralisé sur l'exploitation. Celui-ci doit être clos et comporter :
 - deux parties appelées zone « sale » (extérieure) et zone « propre » (intérieure) et séparées avec un rappel visualisant la limite des deux parties
 - un lavabo fonctionnel muni d'un savon et d'un essuie-mains (papier jetable de préférence)
 - un sol non poreux dans le sas, ou, dans le cas de sas mobiles, un autre revêtement permettant une même qualité de nettoyage et désinfection du sol
 - une tenue spécifique pour l'élevage (chaussures et vêtements)
 - une poubelle
 - au moins deux portemanteaux
 - des pédisacs et tenues pour les visiteurs.

Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

En outre, chaque bâtiment de plus de 150 m² doit disposer d'un sas dont le sol est bétonné ; il est muni d'un pédiluve pour l'accès à l'élevage ou comporte une tenue spécifique et pédisacs spécifiques pour le bâtiment. Ce sas doit être totalement isolé de l'intérieur de l'élevage. Il doit être constamment propre et rangé, dégagé d'objets encombrants.

- * Soit chaque bâtiment dispose d'un sas sanitaire répondant aux critères définis précédemment pour le sas d'exploitation.

C 18 Tous les bâtiments d'élevage label rouge construits ou agrandis après le 17/05/93, sont distants au minimum de 30 m de pignon à pignon.

C 19 Pour les bâtiments construits et/ou aménagés après le 21 décembre 2006, la profondeur minimale du parcours, placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment. La liste des bâtiments qui ne respectent pas les dispositions sur la profondeur du parcours et qui ont été construits avant le 21 décembre 2006 est jointe en annexe du présent cahier des charges.

C 20 Les caractéristiques ci-dessous doivent être respectées :

Surface maximale utilisable par bâtiment : 400 m².

Largeur maximale du bâtiment : 9 mètres

Hauteur minimale des trappes : 0,35 mètres

Largeur minimale combinée des trappes : 4 mètres pour 100 m² de surface de bâtiment

C 21 Les bâtiments habilités pour l'élevage de volailles label rouge de l'exploitation peuvent être occupés occasionnellement par des volailles autres que des volailles label rouge à condition que :

- o Ces volailles présentent les mêmes garanties sanitaires que les volailles label rouge,
- o Leur enlèvement, les procédures et instructions de nettoyage/désinfection et de vide sanitaire soient contrôlés par l'organisme certificateur,
- o Il n'y ait pas en même temps, dans le même site d'élevage, et pour la même espèce, des volailles label rouge et des volailles autres que des volailles label rouge.

A compter du 29^{ème} jour, la totalité du bâtiment doit être disponible pour les volailles.

C 22 La surface maximale des bâtiments d'élevage destinés aux volailles de chair ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage.

L'effectif maximal des volailles par bâtiment par exploitation à la mise en place, ainsi que la densité maximale en bâtiment sont définis dans la fiche espèce.

Toute exploitation dispose au maximum :

- o De 2 sites d'élevage dans le cas des exploitations individuelles
- o De 4 sites d'élevage dans le cas des exploitations de type collectif telles que GAEC ou autre forme juridique dirigée par un exploitant agricole à titre principal.

Dans tous les cas, les sites d'élevage doivent être séparés et répondre chacun au critère d'effectif maximal défini dans la fiche espèce.

L'ODG doit s'assurer que les éléments naturels permettent une séparation suffisante des sites et une intégration paysagère compatible avec l'image fermière des volailles label rouge. Chaque site dispose d'un accès indépendant.

La distance entre 2 sites d'une même exploitation doit être de 300 m minimum

Il n'est pas autorisé de compléter un lot touché par une mortalité en cours d'élevage.

C 23 Les bâtiments sont munis de trappes ouvertes à 9 heures au plus tard et au moins jusqu'au crépuscule. Dans le cas de température inférieure ou égale à -5°C, il est possible de prendre des dispositions visant à préserver le bien-être des volailles et l'intégrité du matériel.

C 24 Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement, doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux volailles. Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les mini-chapons

5.2.3 Parcours

C 25 L'accès au parcours est obligatoire pour toutes les volailles sous label rouge. Il est réservé aux volailles pendant la période d'élevage sur parcours.

Hors décision réglementaire, l'accès du parcours peut être exceptionnellement restreint sur prescription vétérinaire pour motif sanitaire.

Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

La durée minimale d'élevage est prolongée de la durée de confinement.

C 26 Le parcours doit être en majeure partie recouvert de végétation avec notamment des aménagements naturels favorisant la sortie et le séjour des volailles à l'extérieur des bâtiments (par exemple arbres, arbustes, haies coupe-vent).

Les parcours doivent disposer d'espaces arborés présentant au minimum 20 arbres.

Aucun traitement de protection des cultures ne doit avoir lieu sur le parcours pendant la période de sortie des volailles.

5.2.4 Conditions sanitaires d'élevage

C 29 Traitements

Lors des 10 derniers jours avant abattage, aucun traitement soumis à prescription vétérinaire ne peut être distribué aux volailles.

L'ODG détermine sous sa responsabilité la destination du lot après guérison.

5.2.5 Vide sanitaire

C 30 Le nettoyage et la désinfection du bâtiment (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).

Toutefois la durée du vide sanitaire peut être ramenée à 12 jours, sous réserve que le total des 3 derniers vides sanitaires observés sur le bâtiment soit supérieur ou égal à 42 jours. Il doit permettre un assèchement le plus complet possible du matériel et des locaux.

Dans le cas de bandes de volailles d'âges différents dans un même élevage :

- Soit il y a un écart de 3 semaines minimum entre les mises en place ; dans ce cas, un vide sanitaire total par espèce de 14 jours minimum doit être effectué au moins 1 fois par an

- Soit il y a un écart d'une semaine maximum entre les mises en place, avec une identification des bandes (exemple : parcours non contiguë, baguage, phénotype, ...) : dans ce cas, un vide sanitaire total de 14 jours minimum est pratiqué après le départ de la dernière bande.

5.3 Ramassage et transport à l'abattoir

C 33 Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit ; il conviendra donc de mettre en œuvre des pratiques visant à limiter ce stress.

Le délai maximum entre la fin de l'enlèvement et l'abattage ne doit en aucun cas dépasser un maximum de 12 heures.

C 34 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 sont enregistrées.

Dans le cas de la suppression d'un abattoir, et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 4 heures de transport maximum peut être accordée par le Comité National IGP-LR-STG de l'INAO si les conditions suivantes sont respectées :

- Le temps total de chargement, transport et d'attente des volailles à l'abattoir ne dépasse pas 7 heures.

- Des conditions complémentaires de confort animal sont prévues (type de cages, densité de transport (km / m²)...).
- Une carte d'implantation des élevages concernés est fournie.

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère. Cette dérogation est accordée pour un an à compter de la date de fermeture et ne peut être renouvelée.

5.4 Abattage

5.4.1 Attente avant abattage

- C 35 Lors de l'attente avant abattage, les volailles sont protégées des températures excessives (chaudes et froides) et des intempéries. Pour cela, elles sont mises à l'abri et par temps très chaud, une brumisation d'eau peut permettre de rafraîchir l'air.
- C 36 Afin de donner un temps de récupération aux volailles suite au transport, un temps d'attente de 30 minutes minimum doit être respecté avant abattage. Il ne doit en aucun cas dépasser 6 heures.
- C 37 Les différents lots de volailles sont séparés physiquement sur le quai et identifiés avec le numéro de bande et le nom de l'éleveur.

5.4.2 Process d'abattage

Le process doit respecter les critères suivants :

- C 38 Les volailles labellissables sont abattues en priorité, en aucun cas après des poules.
- C 39 L'anesthésie est électrique ou gazeuse.
Dans le cas d'une anesthésie électrique, l'attrapage et l'accrochage des volailles se fait dans la pénombre pour limiter le stress des animaux. Les volailles sont manipulées sans brusquerie.
Dans le cas de l'anesthésie au gaz, les volailles sont attrapées et accrochées après anesthésie, ce qui limite fortement le stress.

5.4.3 Sélection et pesée des carcasses labellissables

- C 41 Des contrôles effectués tout au long du process permettent de s'assurer du respect de ces critères, notamment lors de l'anesthésie, la plumaison, l'éviscération et le lavage carcasse.
Par ailleurs, un tri est effectué avant l'entrée en ressuage et au moment du conditionnement selon l'aspect général de la carcasse (retraits, saisies et déclassés).

5.4.4 Ressuage

- C 44 Le nettoyage et la désinfection du local de ressuage doit avoir lieu au moins une fois par jour dans le cas où le ressuage et le stockage sont séparés. Dans le cas contraire, le vide total doit avoir lieu au moins une fois par semaine.

5.5 Conditionnement des volailles entières

Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif des abattoirs habilités.

C 45 Chaque UVC de volailles doit être identifiée avec un numéro individuel d'identification. Dans le cas de pièces entières destinées à la restauration hors foyer, la traçabilité est assurée jusqu'à l'utilisateur final au moyen de l'étiquette de labellisation avec le numéro individuel d'identification.

C 47 Les présentations prêt à cuire (PAC) et effilé sont autorisées. Dans le cas d'une présentation PAC sous film, le cache pattes est obligatoire en l'absence de tarses.
Modes de conditionnement : nu, sous film.
Les étiquettes (estampille sanitaire, étiquette DLC ou étiquette poids/prix, étiquette commerciale) doivent être visibles. Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.

La dissociation des fonctions d'abattage et de conditionnement, qu'elle soit temporaire ou permanente est autorisée dans les conditions suivantes :

Les opérations de ressuage, d'estampillage et d'apposition de la DLC est effectué par l'abatteur.

L'estampille sanitaire doit être mise par l'abattoir d'origine et rester visible sur les volailles après étiquetage.

Les opérations ultérieures ne doivent ni occulter, ni détruire cette estampille.

C 48 Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des établissements déjà habilités.
Toute demande de séparation des fonctions d'abattage et de conditionnement fait l'objet d'une demande préalable auprès de l'organisme certificateur, avec indication des emballages utilisés et des modalités d'identification.

Afin d'éviter toute erreur au niveau du conditionnement, le certificat de transfert comporte, pour le lot considéré, la date d'abattage ou la DLC, informations fournies par l'abattoir avant expédition.

Le transporteur qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être habilité.

5.6 Découpe

5.6.1 Critères particuliers à la découpe

C 50 L'organisation doit permettre de séparer les opérations de découpe des volailles label rouge de celles des autres volailles, ainsi que les opérations de découpe des lots de volailles label rouge différents. Pour cela, soit la ligne de découpe est réservée à la découpe de volailles label rouge dans des créneaux horaires définis, soit la ligne de découpe est spécifique à la découpe de volailles label rouge. Les opérations de découpe se font lot par lot avec une séparation entre les lots. La séparation se fait dans le temps : un espace de 30 secondes minimum est laissé sur la ligne de découpe.

5.6.2 Présentations possibles des découpes

C 52 L'aspect des découpes doit être conforme aux critères de classe A. Elles doivent être notamment exemptes :

- * de toutes matières étrangères,
- * de souillures ou sang,
- * de toute odeur étrangère,
- * de taches visibles de sang.

Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur.

5.6.3 Conditionnement et identification des découpes

- C 53 Dans le cas de découpes destinées à la vente au consommateur, chaque UVC doit être identifiée individuellement avec un numéro individuel d'identification.
Dans le cas de découpes destinées à la restauration hors foyer, la traçabilité est assurée jusqu'à l'utilisateur final au moyen de l'étiquette de labellisation avec le numéro individuel d'identification. Une étiquette est collée sur chaque UVC.

5.7 Surgélation

Les éléments suivants doivent être respectés :

- C 84 La surgélation des volailles label rouge est autorisée, pas la congélation.
- C 85 L'organisation doit permettre de séparer les opérations de surgélation des volailles label rouge de celles des autres volailles. Pour cela, la séparation se fait dans le temps (surgélation des volailles label rouge dans des créneaux horaires définis) ou dans l'espace (chaque lot de volailles label rouge est séparé physiquement des volailles non label rouge et identifié).
- C 87 L'étiquetage des produits surgelés comporte, outre les obligations réglementaires :
- la mention « surgelé » dans la dénomination de vente
- les conseils particuliers de conservation et de décongélation
- C 88 Pour permettre le contrôle des critères à respecter et de la traçabilité des produits surgelés, les opérateurs qui réalisent les opérations de surgélation tiennent à jour un registre permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

6 Etiquetage

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage comprend au minimum :

- Le logotype label rouge, dans le respect de sa charte graphique
- Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 26/99
- Les caractéristiques certifiées communicantes
- L'acronyme de l'ODG :

VQ
BP 533
85305 Challans cedex

Les produits abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel".

Dans le cas d'une commercialisation de produits destinés à la restauration hors foyer ou d'une commercialisation de découpes "en vrac", les identifications suivantes doivent être apposées :

- Sur l'emballage :
- L'étiquette de labellisation numérotée individuellement, autodestructible à l'ouverture du colis.
 - le nombre et le type de carcasses entières ou de morceaux (chaque colis ne peut contenir qu'un type de volailles label rouge ou de morceaux)
 - la DLC

L'emplacement de l'étiquetage sur l'emballage doit permettre de préserver la lisibilité de la DLC et du numéro individuel de l'étiquette après ouverture de l'emballage.

Dans le cas des découpes en vrac :

L'emballage doit être conservé par le distributeur jusqu'à commercialisation de tous les morceaux contenus dans le colis.

Sur chaque morceau : - une petite étiquette individuelle non réutilisable comportant : le logo label rouge, la dénomination de vente du produit, le numéro d'homologation du label rouge, la DLC et l'estampille vétérinaire.

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

Voir fiche produit

II FICHE PRODUIT

1 Groupement demandeur

Rubrique détaillée dans le tronc commun.

2 Nom du label rouge

MINI-CHAPON FERMIER ENTIER ET DECOUPES, FRAIS ET SURGELE

3 Description du produit

3.1 Présentation du produit

	Mini-chapon entier	Découpes de mini-chapons
Mode de présentation	- Eviscéré, sans abats - effilé	Les présentations autorisées à la vente sont celles prévues par la réglementation en vigueur
Mode de commercialisation	frais et surgelé	
Emballage en présentation frais et surgelé	- sous film - nu - sous atmosphère modifiée - sous vide	
Critères physiques	Poids minimum éviscéré sans abats : 1700 g Poids minimum effilé : 2000 g Critères classe A	Critères classe A
Durée de vie (validée avec le protocole de validation des durées de vie de la FIA)	<u>Frais</u> : - sous film, nu : 15 jours après abattage (jour d'abattage non compris) <u>Surgelé</u> : 10 mois après surgélation	<u>Frais</u> : - sous film, nues : 13 jours après abattage (jour d'abattage non compris) - sous atmosphère modifiée, sous vide : 15 jours après abattage (jour d'abattage non compris) <u>Surgelées</u> : 10 mois après surgélation

3.2 Comparaison avec le produit courant

Pour les volailles entières, le produit courant est un chapon standard frais présenté sous le même mode de présentation que le produit label rouge (PAC ou effilé) ; ce n'est ni un produit importé ni un produit label rouge déclassé. Il est issu d'une volaille élevée en claustration, avec une densité d'élevage non limitée (densité courante : 9,5 chapons standards / m², 9 mini-chapons / m² seulement en label rouge). Il n'y a pas de contraintes minimum à respecter en terme de taux de céréales, contrairement au mini-chapon label rouge (75% minimum). Ce chapon standard est abattu à environ 140 jours (pas d'âge minimum).

Pour les pièces de découpe, le produit courant de référence est un produit réalisé à partir des volailles entières courantes définies ci-dessus.

Le mini-chapon fermier label rouge est une volaille festive. Le principal débouché pour ce produit est le circuit traditionnel, mais le mini-chapon est également commercialisé en GMS.

Etape du process	Chapon standard	Mini-chapon blanc label rouge
SELECTION ET MULTIPLICATION		
Type de souche utilisée	Souches à croissance lente	Souches à croissance lente Souches autorisées dans le répertoire des croisements utilisables pour la production de volailles label rouge
Nombre de croisements autorisés	Pas de limitation du nombre de croisements	Limité à 3 croisements provenant de la même catégorie
ALIMENTATION		
Type de matières premières utilisées	Pas de contraintes de taux minimal de céréales ou autre matière première, hormis les contraintes zootechniques.	Alimentation d'origine végétale et minérale Liste positive de matières premières autorisées 75 % minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous produits de céréales pendant la phase d'engraissement ; chaque formule d'aliments contenant au minimum 70% de céréales Taux de matières grasses limité à 6%
ELEVAGE		
Taille du bâtiment	Non limitée	Surface maximale des bâtiments : 1600 m ² par site (5000 mini-chapons maximum) Taille du bâtiment limitée à 400 m ² .
Densité	Non limitée Densité courante : Du jour de mise en élevage à l'âge d'abattage, 9,5 sujets / m ²	Limitée à 11 sujets / m ² soit 25 kg de poids vif maximum / m ² à la mise en place Du 92 ^{ème} jour à l'âge d'abattage, 9 sujets / m ² soit 35 kg de poids vif maximum / m ²
Parcours extérieur	Elevage en claustration, sans accès à un parcours extérieur	Surface minimale du parcours : 2 m ² par sujet Accès au parcours le 42 ^{ème} jour au plus tard
Chaponnage	Chaponnage à partir de la 5 ^{ème} semaine d'élevage	Chaponnage au plus tard à 9 semaines d'élevage.
Traitements	Respect des délais de retrait	Aucun traitement 10 jours avant abattage
Durée d'élevage	Durée d'élevage : 140 jours minimum	Durée d'élevage : 150 jours minimum
TRANSPORT		
Distance élevage / abattoir	Respect de la réglementation en vigueur	Durée de transport inférieure à 3 heures maximum

ABATTAGE		
Délai avant abattage	Pas de contraintes	30 minutes minimum et 6 heures maximum
Délai entre l'anesthésie et la saignée	Pas de contraintes	5 secondes minimum
Durée de saignée	Pas de contraintes	1 minute minimum
DECOUPE		
Mode de découpe	Pas de contraintes	Découpe manuelle ou découpe manuelle assistée pour les filets, escalopes, suprêmes si les mini-chapons sont calibrés. Parage manuel des morceaux
SURGELATION		
Délai et température de surgélation	Délai abattage - surgélation : 6 jours maximum	Attente maximale entre abattage et surgélation : 24 H
PRESENTATION A LA VENTE		
Etiquetage	Etiquetage avec les mentions réglementaires obligatoires	Apposition sur chaque UVC d'une étiquette de labellisation, validée par l'ODG et l'organisme certificateur Etiquette foliotée portant un numéro individuel
DLC	DLC / DLUO : sous la responsabilité du fabricant – Pas de délai maximum	15 jours après abattage pour les mini-chapons entiers nus ou sous film 13 jours après abattage pour les découpes de mini-chapons nues ou sous film 15 jours après abattage pour les découpes de mini-chapons sous vide et sous atmosphère modifiée
DLUO		10 mois maximum après surgélation

3.3 Eléments justifiant de la qualité supérieure

La qualité supérieure du produit label rouge repose sur les caractéristiques principales suivantes :

- une souche à croissance à lente
- une durée d'élevage élevée (*10 jours de plus comparé à une poularde standard*)
- une alimentation riche en céréales (*75% de céréales minimum en label, et aucune contrainte en production standard*)
- un accès au parcours extérieur (*pas d'accès à l'extérieur en production standard*)

Les analyses sensorielles réalisées sur le mini-chapon label rouge permettent de justifier plus encore de la qualité supérieure de ce produit. Les critères de caractérisations sensorielles suivants sont étudiés : la fermeté, la jutosité, la couleur et enfin l'appréciation globale de chaque morceau (filet, cuisse, aspect cru du produit).

Pour chacun de ces critères, le mini-chapon label rouge se différencie du chapon standard :

- × Appréciation globale : globalement, le mini-chapon label rouge est plus apprécié que le chapon standard
- × Fermeté : la fermeté du mini-chapon label rouge est plus appréciée que celle du chapon standard
- × Jutosité : meilleure jutosité pour le mini-chapon label rouge
- × Aspect cru du mini-chapon label rouge plus apprécié que celui du chapon standard

Ces conditions de production permettent de mettre en avant la qualité du supérieure du produit label rouge, à travers des spécificités organoleptiques propres au produit, et une image positive et attrayante pour le consommateur.

4 Traçabilité

Voir tronc commun

5 Méthode d'obtention

5.1 Sélection et Multiplication

C 2 Création et maintien des lignées

La création des lignées doit permettre d'obtenir des volailles de chair :

- à croissance lente, permettant d'obtenir à 150 jours d'élevage, un mini-chapon éviscéré, sans abats avec un poids minimal de 1700 g ou un mini-chapon effilé avec un poids minimal de 2000 g
- adaptées aux conditions d'élevage en plein air
- avec les caractéristiques suivantes : mini-chapon non cou nu, plumage noir, pattes noires, bec et peau blancs.

La sélection des lignées doit assurer la stabilité dans le temps de certaines caractéristiques :

- les caractéristiques à optimum, à savoir la croissance lente
- les caractéristiques inhérentes au label rouge : plumage noir, pattes noires, bec et peau blancs.

La sélection des lignées peut permettre l'amélioration (au minimum le maintien) de l'autre caractéristique à savoir la rusticité.

Les lots de volailles de chair issus de cette sélection doivent être homogènes en taille et conformation.

C 3 Production des parentaux

Les souches parentales et croisements autorisés sont :

♀	♂	GF10	GF11
GF10	GF1010	G1110	

Ceux-ci permettent de répondre aux objectifs ci-dessus (caractéristique C 2)

Une liste positive des croisements de parentaux utilisables pour la production sous label rouge est établie et mise à jour régulièrement pour chaque espèce.

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du SYSAAF (syndicat des sélectionneurs avicoles et aquacoles français).

C 4 Homogénéité des poussins

Afin d'assurer l'homogénéité des lots de volailles en élevage, les œufs mis à couvrir doivent avoir un poids minimum de 50 g. Ils sont pesés au minimum deux fois par semaine pendant toute la période d'élevage des reproducteurs.

C 5 Le délai de livraison des poussins dans les élevages ne doit pas excéder 36 heures après l'éclosion.

5.2 Alimentation

C 10 Plan d'alimentation et pourcentage de céréales

C 11

Le taux minimal de céréales exigé correspond à un mélange de céréales et sous-produits de céréales.

Les aliments contiennent :

- pendant la période de démarrage (de 1 à 28 jours) : 50% de céréales minimum
- pendant la période d'engraissement (à partir du 29^{ème} jour et jusqu'à 4 semaines minimum avant abattage) : 75% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous-produits de céréales ; chaque formule d'aliment contenant au minimum 70% de céréales.
- 4 semaines minimum avant abattage : 80% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous-produits de céréales ainsi que 5% de produits d'origine laitière minimum.

Le pourcentage de sous-produits de céréales ne doit pas être supérieur à 15% de l'ensemble céréales et sous-produits de céréales.

La distribution de céréales en l'état, sur le parcours ou dans le bâtiment, est possible en complément des aliments définis dans le plan d'alimentation. La quantité effective de céréales en l'état distribuée sera inscrite sur la fiche d'élevage.

Plan d'alimentation et taux d'incorporation des principales matières premières :

	Période de démarrage				Période d'engraissement			
	1 à 28 jours maxi.		29 à 68 jours maxi.		69 à 121 jours maxi.		122 jours et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales et produitsdérivés								
Céréales et dérivés (%)					75%		80%	
dont dérivés de céréales	0	12	0	0	12	12	0	12
Blé -Triticale	0	80	0	80	0	80	0	80
Mais	0	80	0	80	0	80	0	80
Orge	0	40	0	50	0	50	0	50
Seigle	0	10	0	10	0	10	0	10
Sorgho	0	40	0	50	0	50	0	50
Autres céréales	0	10	0	10	0	10	0	10
Protéagineux, Oléagineux, leurs produits et sous-produits								
Colza sous toutes ses formes	0	20	0	0	20	20	0	20
Protéagineux oléagineux (sauf colza) : féverole, lupin, lupin doux, pois	0	30	0	0	30	30	0	30
Tourteaux de soja et tournesol	0	50	0	0	50	50	0	50
Autres produits d'origine végétale								
Pigments naturels extraits	0	6	0	0	6	6	0	6
Luzerne et dérivés	0	6	0	0	6	6	0	6
Mélasses	0	3	0	0	3	3	0	3
Huiles végétales								
Huiles végétales	0	6	0	0	6	6	0	6
Produit d'origine laitière								
Poudre de lait écrémé, poudre de lait ré engraisée, lactosérum	0	0	0	0	0	0	5	15
Vitamines, minéraux, oligo éléments								
Vitamines, minéraux, oligo éléments	0	5	0	0	5	5	0	5

5.3 Elevage

5.3.1 Provenance des volailles

C 13 Pour un même label rouge, le nombre total de produits terminaux est limité à trois et proviennent de la même catégorie (mini-chapon non cou nu, plumage noir, pattes noires).

Les lots sont composés uniquement de poussins mâles sexés destinés à la production de mini-chapon.

5.3.2 Bâtiments

C 22 La surface maximale des bâtiments ne peut dépasser 1600 m² par site d'élevage (avec 3600 mini-chapons maximum par bâtiment, et 7200 mini-chapons maximum par site d'élevage, répartis sur 2 bâtiments maximum).

- C 24 La densité maximale par bâtiment, est de :
- 11 sujets / m² (25 kg de poids vif maximum / m²) y compris le pourcentage gratuit, de la mise en place jusqu'à 91 jours
 - 9 sujets / m² (35 kg de poids vif maximum / m²) du 92^{ème} jour jusqu'à l'abattage

Dans le cas d'élevages en bâtiments mobiles restant ouverts la nuit, n'excédant pas 150 m² de plancher, la densité d'occupation jusqu'à 91 jours peut être portée à 20 sujets au m² (pourcentage de pertes compris, c'est à dire à la mise en élevage), n'excédant pas 40 kg de poids vif à l'âge minimal d'abattage défini dans le cahier des charges.

5.3.3 Caractéristiques des parcours

- C 27 La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.
La surface du parcours doit être de 2 m² minimum par sujet, puis de 3 m² à partir du 92^{ème} jour.
L'accès au parcours est obligatoire à partir du 42^{ème} jour et jusqu'à la veille des 2 dernières semaines avant abattage.

Pour respecter les qualités caractéristiques de la chair du mini-chapon, une claustration complète doit être réalisée durant les deux dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125^{ème} jour. En tout état de cause, la finition en claustration ne peut excéder 4 semaines.
Il est possible d'obscurcir les bâtiments ou de mettre en place un programme d'éclairage, dans le cas d'apparition de signes d'agressivité entre les mini-chapons.

Dans ce cas, sur prescription vétérinaire, il est également possible de conserver tout ou partie du lot de mini-chapons en courette contiguë au bâtiment. La superficie de cette courette n'excède pas 2,5 fois la superficie du bâtiment.
Le jour de la prescription vétérinaire l'éleveur en informe l'ODG, qui lui-même en informe l'OC et l'INAO au plus tard le lendemain de la prescription.

5.3.4 Conditions sanitaires d'élevage

Chaponnage

Le chaponnage est pratiqué uniquement sous la responsabilité d'un opérateur expérimenté qui a été préalablement formé et qualifié.
Le chaponnage chirurgical est pratiqué au plus tard à 9 semaines, par incision unilatérale ou bilatérale.

Préparation des animaux avant l'intervention :

Les animaux destinés au chaponnage peuvent être enfermés 2 jours avant l'opération.
Une diète alimentaire des animaux doit être assurée avant l'intervention : au moins 6 heures et au plus 48 heures.
La diète hydrique ne doit pas dépasser 14 heures.
L'attrapage des animaux est pratiqué dans le calme de façon à limiter au maximum le stress.
La densité des animaux dans les caisses doit être au maximum de 30 kg/m². La densité devra être adaptée à la durée de mise en caisse, au poids des animaux et des conditions climatiques. Le stockage des animaux dans les caisses doit être pratiqué à l'ombre et à l'abri des courants d'air, des températures excessives et des intempéries.

Intervention :

L'intervention s'effectue sur le site même de l'élevage. Elle est pratiquée par un opérateur qualifié.
L'opération doit se faire dans le calme. Les volailles sont manipulées avec précaution à chaque phase de l'opération.
Toutes les mesures doivent être prises dans l'organisation afin de réduire la durée du chantier et la durée de l'intervention. Plus l'opération est rapide, moins les animaux sont stressés et moins il y a de risques de complications post-opératoires.

Les animaux sont reposés individuellement et avec précaution (pris à deux mains et reposés sur leurs pattes) dès la fin de l'intervention, dans un compartiment isolé avec les autres animaux chaponnés, sur une litière propre avec eau à volonté et une alimentation progressive.

Les animaux peuvent être maintenus en claustration au maximum 6 jours après l'opération.

Lors du chaponnage, un transfert dans un autre bâtiment peut être pratiqué pour préserver la santé des animaux. Il faut alors que ce nouveau bâtiment ait subi un vide sanitaire de 14 jours minimum avant l'arrivée des mini-chapons.

5.3.5 Vide sanitaire

- C 30 Dans les exploitations, on ne peut trouver qu'un type de production de mini-chapons sous label rouge, sauf si une identification morphologique est possible (exemple : plumage de couleur différente).

5.3.6 Enlèvement des volailles

- C 31 L'âge minimal d'abattage est de 150 jours. Cet âge se calcule à partir du jour de mise en élevage et jusqu'au jour d'enlèvement dans la mesure où ce dernier est pratiqué dans la deuxième partie de la journée.
- C 32 La mise à jeun des mini-chapons doit avoir lieu au moins 5 heures avant l'enlèvement.

5.4 Abattage

5.4.1 Process d'abattage

Le process doit respecter les critères suivants :

- C 40 La durée de la saignée est de 1 minute minimum. Elle intervient au minimum 5 secondes après l'anesthésie. La saignée est contrôlée visuellement. L'échaudage est suffisant pour ramollir la peau sans l'abîmer et faciliter la plumaison. La température de l'eau d'échaudage est comprise entre 50 et 55°C : elle peut varier en fonction de l'état du lot, l'objectif final étant d'avoir une plumaison complète sans érosion cutanée. L'éviscération est totale et complète. La présence des reins est tolérée.

Les produits abattus rituellement doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

5.4.2 Sélection et pesée des carcasses labellissables

C 42 Les carcasses de volailles sous label rouge peuvent être présentées effilées, éviscérées sans abats (prêt à cuire) ou selon un mode traditionnel défini réglementairement.

Pour être labellissables, les carcasses doivent respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- âge minimum de 150 jours
- carcasse de classe A
- poids des mini-chapons éviscérés, prêts à cuire supérieur à 1700 g , poids des mini-chapons effilés supérieur à 2000 g

Le bridage des mini-chapons doit être réalisé de manière à assurer une parfaite symétrie de la carcasse.

L'aspect des carcasses doit être conforme aux critères de classe A. Elles doivent être notamment exemptes :

- × De toutes matières étrangères,
- × De souillures ou sang,
- × De toute odeur étrangère,
- × De tâches visibles de sang,
- × De fractures ouvertes,
- × D'ecchymoses graves.

5.4.3 Ressuage

C 43 L'entrée en ressuage doit intervenir au maximum 60 minutes après l'accrochage des mini-chapons.

Seul le ressuage par air pulsé est autorisé.

Pendant le ressuage, la descente de la température des carcasses doit être progressive. Aucune formation de glace ne doit apparaître sur les carcasses.

La durée minimale de ressuage est de 3 heures. Les carcasses doivent être sèches à l'extérieure et dans la cavité abdominale ; pas de suintement d'eau ou de sang.

5.5 Conditionnement des mini-chapons entiers

C 46 La DLC maximale (jour d'abattage non compris) est de :
- 15 jours pour les mini-chapons nus ou conditionnés sous film

5.6 Découpe

5.6.1 Critères particuliers à la découpe

C 51 Les éléments suivants doivent être respectés :

La température de la salle de découpe est inférieure ou égale à 10°C.

Le délai entre l'entrée en ressuage et la découpe est de minimum 6 heures.

Le délai entre l'abattage et la mise en découpe est de 72 heures maximum.

La découpe automatisée est autorisée si les volailles sont réparties par calibre de poids.

Pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), en plus de la découpe manuelle, la découpe manuelle assistée est autorisée à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300 g. La partie « assistée » (mécanisée) se substitue à l'acte de l'opérateur consistant à découper au couteau les filets, notamment le long de l'os de la fourchette et du bréchet. La partie « manuelle » dans le process de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit car l'opérateur effectue le décollage final des filets, vérifie chaque filet et assure, si besoin, leur parage.

Les morceaux découpés sont contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.

5.6.2 Conditionnement des découpes

- C 54 La DLC maximale (jour d'abattage non compris) est de :
- 13 jours pour les découpes de mini-chapons nues ou conditionnées sous film
 - 15 jours pour les découpes de mini-chapons conditionnées sous atmosphère modifiée ou sous vide

5.7 Surgélation

- C 86 L'attente maximale entre l'abattage et la mise en surgélation est de 24 heures (lendemain de l'abattage), l'heure de référence étant l'heure de sortie du ressuage.

La surgélation se fait en tunnel pour les mini-chapons entiers et en surgélateur à spirale pour les découpes.

La température de l'air à la sortie de l'évaporateur doit être comprise entre -35°C et -40°C , l'objectif étant d'atteindre une température à cœur des produits de -18°C .

Le délai maximum pour atteindre cette température à cœur doit être de :

- 12 h 00 pour les mini-chapons entiers
- 2 h 00 pour les découpes de mini-chapons

La DLUO maximale après surgélation est de 10 mois.

6 Etiquetage

Les produits destinés à l'abattage rituel doivent être commercialisés avec un étiquetage faisant clairement mention de cet abattage rituel.

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Alimenté avec 100 % de végétaux complétés en vitamines et minéraux, dont 75% de céréales minimum ; Finition avec 80 % de céréales et 5 % de produits d'origine laitière
- Fermier - élevé en plein air
- Durée d'élevage : 150 jours minimum

7 Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluation

	Point de maîtrise	Point de contrôle	Valeur cible	Méthodes d'évaluation
Alimentation				
C 10 C 11	Plan d'alimentation et pourcentage de céréales	Pourcentage de céréales et durée de distribution	Aliments composés de 100% de végétaux, minéraux et vitamines avec un minimum de : - de 1 à 28 jours : 50% de céréales - à partir du 29 ^{ème} jour à 4 semaines minimum avant abattage: 75% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous produits de céréales, chaque formule d'aliment contenant au minimum 70% de céréales - 4 semaines minimum avant abattage : 80% minimum, en moyenne pondérée, de céréales et sous produits de céréales	Documentaire Analyse
Elevage				
C 20 C 22	Caractéristiques des bâtiments	Surface par bâtiment	Surface maximale utilisable par bâtiment : 400 m ²	Audit d'habilitation
C 24	Densité	Nombre de poussins livrés par rapport à la surface du bâtiment	11 sujets / m ² maximum, y compris le pourcentage gratuit, n'excédant pas au total 25 kg de poids vif / m ² jusqu'à 91 jours. 9 sujets / m ² maximum, y compris le pourcentage gratuit, n'excédant pas au total 35 kg de poids vif / m ² à partir du 92 ^{ème} jour.	Documentaire
C 23 C 27	Caractéristiques du parcours	Surface du parcours Age d'accès des volailles au parcours	Surface de 2 m ² minimum par sujet. Accès au parcours le 42 ^{ème} jour au plus tard, quelles que soient les conditions climatiques ou les saisons, de 9 h au crépuscule. Claustration complète possible durant les deux dernières semaines avant abattage, au plus tôt au 125 ^{ème} jour.	Audit d'habilitation Visuel Documentaire
C 31	Enlèvement des volailles	Age d'abattage	150 jours minimum	Documentaire

Conditionnement des volailles entières				
C 42	Conditionnement des mini-chapons entiers	Caractéristiques de labellisation	Poids PAC \geq 1700 g , poids effilé \geq 2000 g Carcasses de classe A	Visuel Documentaire
C 46	DLC	DLC	Maximum 15 jours après abattage pour les produits entiers nus ou conditionnés sous film	Visuel Documentaire
Surgélation				
C 86	Surgélation	Délai de surgélation	Entrée en tunnel de surgélation 24 h maximum après abattage Délai maximum pour atteindre une température de -18°C à cœur : 12 h 00 pour les mini-chapons entiers 2 h 00 pour les découpes de mini-chapons	Documentaire
		DLUO	DLUO maximale après surgélation : 10 mois	Visuel Documentaire

ANNEXE 1 - TABLEAU LISTANT LES BATIMENTS BENEFICIANT DE LA DISPOSITION DEROGATOIRE DU CRITERE C19

N° Bâtiment	N° INUAV	Exploitation	Adresse	Année de construction
387	V085CIC	EARL LA FRAIRIE	85 – St Martin des Noyers	1981
485	V085CAP	TENAUD Valérie	85 – St Martin des Noyers	1985
369	V085CAS	EARL LA VALLEE DU ROULIN	85 - LES ESSARTS	1981
467	V085EKX	BILLAUD Aurélie	85 - LES HERBIERS	1985
502	V085EKW	BILLAUD Aurélie	85 - LES HERBIERS	1986
1203	V044BYS	GAEC LA GRAVELLE	44 – MONTBERT	1990