

CAHIER DES CHARGES

Exigence 1 :

Les procédures d'identification doivent permettre, à tous les maillons de la filière, de connaître l'historique des produits labellisés (caractéristiques des matières premières, conditions de production, caractéristiques des produits finis). En conséquence, chaque opérateur concerné doit mettre en place les identifiants et enregistrements nécessaires de manière à assurer une traçabilité ascendante / descendante.

Les moyens d'identification et procédures relatives à la traçabilité sont mis en œuvre par chaque opérateur de la filière et validés par l'ODG. L'ensemble des documents (d'enregistrements et d'élevage) doit être conservé et archivé par chaque partie concernée pendant une période de 3 ans.

Exigence 1 bis :

Les opérateurs engagés dans la filière « Poulet fermier, élevé en plein air – Certifié Authentique » acceptent les contrôles du SIVAP dans le cadre de son plan de surveillance.

Ils autorisent le SIVAP à informer l'Organisme de Contrôle de la réalisation de contrôles.

Ils s'engagent à transmettre à l'OC et à l'ODG leurs résultats d'analyses.

A) SÉLECTION

Exigence 2 :

La sélection de lignées et la production de parentaux doivent permettre d'obtenir des volailles de chair à croissance lente et adaptées aux conditions d'élevage en plein air.

La sélection doit assurer la stabilité des caractéristiques des souches et permettre d'obtenir à l'âge minimal d'abattage de 84 jours, des carcasses entrant dans la gamme de poids préconisé : 1300g minimum éviscéré avec abats / 1200g minimum éviscéré sans abats / si $1000g \leq \text{poids éviscéré sans abats} < 1200g$, carcasse labellisable mais uniquement valorisable pour la transformation.

Exigence 3 :

Les croisements de parentaux utilisés doivent permettre d'atteindre la stabilité des caractéristiques des souches et le respect des caractéristiques du produit « Certifié Authentique ».

Le plan de sélection des lignées et de production de reproducteurs parentaux avicoles doit être conforme au référentiel du Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français (SYSAAF).

Compte-tenu des spécificités territoriales, une dérogation peut être accordée au couvoir en cas de soucis d'approvisionnement en reproducteurs (barrières sanitaires, pertes lors du transport, soucis d'approvisionnement, fournisseurs...etc) : il est alors permis d'utiliser des poussins issus de reproducteurs, eux-mêmes en tant que reproducteurs.

La demande de dérogation devra être transmise à l'ODG et validée par l'OC. Cette dérogation sera valable pour une durée déterminée, laissant le temps au couvoir de se réapprovisionner en reproducteurs dès que possible.

Exigence 4 :

Le sélectionneur doit être adhérent au Syndicat des Sélectionneurs Avicoles et Aquacoles Français (SYSAAF).

B) MULTIPLICATION / ACCOUVAGE

Exigence 5 :

Afin d'assurer l'homogénéité des lots de poulets en élevage, les œufs mis à couver doivent être triés. Un examen visuel des œufs doit être effectué durant le ramassage avant la mise en incubation : élimination des œufs fêlés et/ou sales ainsi que des œufs d'un calibre insuffisant. Les poussins doivent présenter les critères d'acceptation suivants : duvet sec, bonne cicatrisation de l'ombilic, absence de défauts majeurs : ventre gonflé, ailes tombantes, etc. L'accoureur doit ainsi assurer une homogénéité des poussins fournis.

Exigence 6 :

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

C) ALIMENTATION

Exigence 7 :

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

Les matières premières autorisées sont les suivantes, pour leur ensemble dans chaque catégorie :

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

Exigence 8 :

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

Exigence 9 :

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, colorants (jaunissants...).

Exigence 10 :

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

Exigence 11 :

Le pourcentage moyen pondéré de céréales et sous-produits de céréales au stade de l'engraissement sur l'aliment distribué doit être égal ou supérieur à 75 %.

Les valeurs de référence à respecter : durée de la période de démarrage, durée de la période d'engraissement, % minimum de céréales par phase d'alimentation, sont définies dans le plan d'alimentation.

PLAN D'ALIMENTATION

	Période de démarrage		Période d'engraissement			
	1 à 28 jours maxi		29 à 54 jours maxi		55 jours mini. Et plus	
	Mini	Maxi	Mini	Maxi	Mini	Maxi
Grains de céréales, leurs produits et leurs sous-produits						
Céréales et issues (%)	50 %	-	70 %	-	80 %	-
Dont issues de céréales	-	8 %	-	11 %	-	12 %
Blé – triticale	0 %	50 %	0 %	70 %	0 %	80 %
Maïs	0 %	50 %	0 %	70 %	0 %	80 %
Riz	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %
Orge	0 %	10 %	0 %	10 %	0 %	10 %
Avoine	0 %	10 %	0 %	10 %	0 %	10 %
Sorgho	0 %	5 %	0 %	5 %	0 %	5 %
Graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits						
Tourteaux de soja	0 %	25 %	0 %	25 %	0 %	25 %
Tourteaux de tournesol	0 %	5 %	0 %	5 %	0 %	5 %
Tourteaux de colza	0 %	5 %	0 %	5 %	0 %	5 %
Graines de soja toasté	0 %	20 %	0 %	20 %	0 %	20 %
Graines de tournesol	0 %	5 %	0 %	5 %	0 %	5 %
Graines de colza	0 %	5 %	0 %	5 %	0 %	5 %
Huiles végétales	0 %	4 %	0 %	4 %	0 %	4 %
Graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits						
Pois, féverole	0 %	10 %	0 %	10 %	0 %	10 %
Tubercules et racines, leurs produits et sous-produits						
Pulpe, protéine de pomme de	0 %	5 %	0 %	5 %	0 %	5 %

terre						
Pulpe de betterave	0 %	5 %	0 %	5 %	0 %	5 %
Fourrages, y compris fourrages grossiers						
Luzerne et sous-produits de luzerne	0 %	5 %	0 %	5 %	0 %	5 %
Autres plants, leurs produits et sous-produits						
Mélasses de canne à sucre	0 %	5 %	0 %	5 %	0 %	5 %
Minéraux						
Minéraux	-	4 %	-	4 %	-	4 %
Céréales en grains		Distribution pour une consommation totale équivalente à 0,3 kg de céréales en grains en moyenne par sujet, soit environ 12g par jour par sujet				

Exigence 12 :

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

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

D) ÉLEVAGE

Exigence 13 :

Les volailles proviennent de croisements reconnus à croissance lente et produits en conformité avec le référentiel du SYSAAF.

Exigence 14 :

L'élevage en bande unique par bâtiment est la règle.

Exigence 15 :

Sur un même site d'élevage on peut trouver plusieurs âges par espèce. Cette situation est permise uniquement dans le cas où les bâtiments et les parcours sont distants de 30m de pignon à pignon OU les parcours sont délimités par un cloisonnement intérieur, de manière à maîtriser le risque de passage de poulets d'une bande à l'autre.

Les poussins d'une même bande peuvent provenir normalement de plusieurs parquets de reproducteurs. Dans ce cas, les poussins doivent provenir d'un même croisement ou d'un maximum de 3 croisements dans une bande.

Exigence 16 :

Tout bâtiment d'élevage destiné aux poulets fermiers labellissables ne peut être construit que dans des exploitations agricoles dont tous les bâtiments avicoles de la même espèce (poulet de chair) sont destinés à l'élevage « Certifié Authentique ». Cela ne s'applique qu'au site d'exploitation.

Exigence 17 :

Les règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments doivent être respectées, avec notamment le respect des critères suivants :

- Trappes d'accès au parcours avec une hauteur de 35 cm d'ouverture utile ;
- Isolation ;
- Implantation et aménagement des bâtiments favorisant la sortie des volailles ;
- Aménagement facilitant l'entretien et le nettoyage/désinfection des bâtiments ;
- Insertion des bâtiments dans leur environnement.

Exigence 18 :

Les bâtiments bénéficient obligatoirement de l'éclairage naturel et doivent permettre un accès au parcours extérieur sans entrave.

Exigence 19 :

La profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.

Exigence 20 :

Tout bâtiment d'élevage doit être habilité par l'ODG avant mise en élevage du premier lot de volailles.

Il n'est pas admis que les bâtiments pour les poulets « Certifié Authentique » de l'exploitation puissent être occupés occasionnellement par d'autres animaux.

Exigence 21 :

La surface maximum par bâtiment est limitée à 400 m².

L'effectif maximal en poulets certifiés présents sur l'exploitation est limité à 17.600.

Exigence 22 :

L'accès au parcours doit être permis au minimum de 8h au crépuscule.

Exigence 23 :

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.

Les densités (en bâtiments et sur parcours) s'appliquent dès le 1^{er} jour de la période considérée. Le calcul de densité prend en compte la totalité des poussins livrés, pourcentage de perte compris.

La densité maximale en bâtiment est limitée à 15/m²

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

Exigence 24 :

L'accès au parcours est obligatoire pour tous les poulets « Certifié Authentique » à l'âge de 6 semaines (au plus tard). Le parcours est réservé aux poulets « Certifié Authentique » pendant toute la période d'élevage, y compris le démarrage, l'engraissement, le vide sanitaire et le repos du parcours.

Exigence 25 :

Les parcours doivent être distincts et suffisamment distants de manière à maîtriser le risque de passage des volailles de l'un à l'autre.

Tout sera mis en œuvre pour faciliter la sortie des volailles : le parcours doit être végétalisé et entretenu, mais sans aucun traitement de protection des cultures.

Exigence 26 :

La rotation des parcours s'effectue avec un repos minimum de 7 semaines.

La densité sur parcours est de 2m² / sujet minimum.

Exigence 27 :

Les traitements médicamenteux doivent, le cas échéant, cesser obligatoirement avant l'abattage dans les délais prescrits par le vétérinaire praticien.

Exigence 28 :

Le nettoyage et la désinfection sont obligatoires. Ils doivent être réalisés après l'enlèvement de la bande, dans un délai maximum de 7 jours.

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 poussins).

Exigence 29 :

L'âge minimum à l'abattage est de 84 jours. L'âge d'abattage se calcule à partir du jour de la naissance et jusqu'au jour d'enlèvement.

Exigence 30 :

Il doit y avoir une mise à jeun de la bande au moins 8 heures avant abattage.

Exigence 31 :

Tout doit être mis en œuvre pour limiter le stress des volailles durant le transport.

Exigence 32 :

Dans tous les cas, 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.

Dans le cas de la suppression d'un abattoir et pour permettre l'abattage des volailles provenant d'élevages existants, une dérogation de 5h de transport maximum peut être accordée par l'OG (en collaboration avec l'OC), si les conditions suivantes sont respectées : temps total de chargement, transport, attente des volailles à l'abattoir ne dépassant pas 7h / conditions complémentaires de confort animal (type de cages, densité de transport (kg/m²...) / carte d'implantation des élevages concernés.

La dérogation ne doit pas être utilisée pour implanter un élevage ne respectant pas les dispositions du présent critère.

E) ABATTAGE

Exigence 33 :

Lors de leur arrivée à l'abattoir, l'attente des animaux dans le camion ou sur le quai de déchargement se fait dans les meilleures conditions matérielles possibles de température et d'aération : à l'abri des conditions atmosphériques inconfortables (intempéries, courants d'air, pluie et vent) et du soleil.

Exigence 34 :

Afin de donner un temps de récupération aux poulets suite au transport, une attente de 30 minutes minimum doit être respectée avant abattage. Le délai maximum entre l'enlèvement des poulets et l'abattage est de 10 heures.

Exigence 35 :

La séparation physique des lots en attente d'abattage doit être effective : les piles de caisses ou de containers des lots différents doivent être espacées. Lorsqu'une identification morphologique et visuelle des lots n'est pas possible, les piles de caisses ou de containers doivent être identifiées par des étiquettes donnant le nom de l'élevage et le logo «Certifié Authentique».

Exigence 36 :

Il est recommandé à l'abattoir que les volailles labellisables soient abattues en priorité et en aucun cas après des poules pondeuses.

Le contrôle des carcasses doit être assuré, tout au long de la chaîne d'abattage et du conditionnement, afin d'assurer un produit final conforme à l'exigence 39.

-Si l'abattoir est adhérent de l'ODG, trois niveaux de contrôle au minimum doivent être mis en place par l'abattoir à cet effet.

-Si l'abattoir est un prestataire extérieur, il leur est également recommandé de mettre en place ces niveaux de contrôle. Toutefois en complément, l'éleveur assurera un contrôle de ses carcasses à réception, afin de s'assurer qu'elles soient conformes à l'exigence 39.

Exigence 37 :

Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

L'accrochage s'effectue dans les meilleures conditions possibles et dans le calme. Les volailles seront manipulées avec précaution.

L'anesthésie, qu'elle soit électrique ou gazeuse, doit être réalisée dans une ambiance limitant le stress des animaux.

Exigence 38 :

Saignée : elle doit être la plus complète possible.

La longueur du couloir de saignée doit être adaptée pour que la durée optimale de saignée soit au minimum d' 1 minute.

Cette saignée peut être manuelle ou automatisée. Elle intervient au minimum 5 secondes après anesthésie. La saignée doit être contrôlée.

Echaudage : le temps de passage dans le bac d'échaudage doit permettre un ramollissement de la peau sans l'abîmer ce qui facilitera ensuite la plumaison. L'abattoir doit s'assurer du renouvellement régulier, du brassage permanent de l'eau et du maintien de la température

durant l'échaudage afin de limiter les contaminations. La température d'échaudage doit être comprise entre 50 et 58°.

Plumaison : le choix et le réglage des machines doivent être adaptés : l'écartement des disques munis de doigts plumeurs doit être adapté à l'état d'engraissement et au calibre des volailles. Cet écartement doit être réglé au début d'abattage de chaque lot. Les doigts plumeurs doivent être en bon état : pas de doigts usés, fendillés ou cassés, pour obtenir une plumaison complète sans altération de la peau. L'abattoir s'assure de l'évacuation régulière des plumes, du nettoyage des plumeuses et du remplacement régulier des "doigts" des plumeuses. Le plumage à sec est également autorisé.

Eviscération : pour les poulets vendus prêts à cuire, elle doit être complète (la présence des reins est tolérée).

Exigence 39 :

Les carcasses de volailles « Certifié Authentique » peuvent être présentées éviscérées sans abats.

Pour être labellisable, une carcasse entière doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

-Poids éviscéré avec abats 1,3 kg minimum

-Poids éviscéré sans abats 1,2 kg minimum

-Si $1 \leq$ poids éviscéré sans abats $< 1,2$ kg, la carcasse est labellisable mais uniquement valorisable pour la transformation.

-Aspect :

-intacte, compte-tenu de la présentation,

-propre, exempte de toute matière étrangère, souillure ou sang,

-exempte de tâches visibles de sang (tâches peu étendues et peu perceptibles tolérées), de fractures ouvertes ou d'ecchymoses graves.

Dans le cas des volailles fraîches, il ne peut y avoir de traces d'une réfrigération antérieure.

-avoir une bonne conformation (chair dodue, poitrine bien développée, cuisses charnues),

-quelques petites plumes, sicots et poils sont tolérés sur la poitrine, cuisses, dos, articulations des pattes et ailerons,

-les lésions, ecchymoses et décolorations sont tolérées, pour autant qu'elles soient en petit nombre, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine, ni les cuisses. L'aileron peut manquer et une certaine rougeur peut être tolérée sur les ailerons et les follicules.

Dans le cas de volailles surgelées, il ne peut y avoir de traces de gelures, sauf si elles sont fortuites, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine, ni les cuisses.

Les volailles déclassées sont commercialisées sans l'étiquette du signe de qualité et les mentions y faisant référence, et leur commercialisation est enregistrée.

Exigence 40 :

L'entrée en ressuage doit intervenir au plus tard 60 minutes après l'accrochage de la volaille, seul le ressuage par air pulsé est autorisé, la descente de la température des carcasses doit être progressive.

La durée minimale de ressuage est de 2 heures : les paramètres de ressuage sont validés par chaque abattoir en fonction de la masse à ressuer.

Exigence 41 :

La réalisation du vide total pour permettre le nettoyage et la désinfection doit se faire au moins une fois par jour dans le local de ressuage quand les installations de ressuage et de stockage sont séparées ; sinon et pour les autres installations, il faut prévoir un vide total au moins une fois par semaine.

F) CONDITIONNEMENT

Exigence 42 :

Les opérations de conditionnement sont du ressort exclusif de l'éleveur ou du groupement de producteurs ou de l'abattoir agréé.

Chaque pièce entière doit être identifiée par l'étiquette de labellisation d'une part et un numéro d'identification ou une référence du producteur d'autre part.

Exigence 43 :

La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est de 10 jours nu ou sous film et 14 jours sous vide ou atmosphère.

Exigence 44 :

Les formes de présentation des volailles peuvent être prêtes à cuire.

Le conditionnement peut se faire :

*pour les volailles sous film (étiquettes sous le film) :

-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 ;

*et pour les volailles sous film (étiquettes sur le film):

-film positionné de manière à assurer une étanchéité parfaite du conditionnement ;

-étiquettes (commerciales et poids/prix) positionnées de manière à être non pliées visibles du consommateur sans manipulation de la carcasse (même champ visuel).

*pour les volailles nues :

-Mention de la DLC sur l'étiquette sur le sac de transport et/ou sur la facture

Le positionnement de l'étiquetage ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse.

Exigence 45 :

Le moyen de transport qui transfère des carcasses de l'abattoir au centre de conditionnement doit être agréé par le SIVAP. Une telle pratique ne peut être admise qu'entre des établissements agréés par le SIVAP.

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 :

-soit l'indication de la date d'abattage, fournie par l'abattoir avant expédition.

-soit l'indication de la date limite de consommation, fournie par l'abattoir avant expédition.

G) DÉCOUPE

Exigence 46 :

L'atelier de découpe doit être spécifique à un lot de poulets « Certifié Authentique », c'est-à-dire :

-spécifique dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la découpe du lot considéré, dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis ;

OU

-spécifique dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de volailles « Certifié Authentique » peuvent être découpées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de produits non « Certifié Authentique ».

L'atelier de découpe doit comporter une salle de découpe-conditionnement dans laquelle se font la découpe, la mise en barquettes, le filmage et la pose des étiquettes. La pose des étiquettes poids-prix et le colisage peuvent être réalisés dans une salle d'emballage commune.

Exigence 47 :

Les éléments minimaux doivent être respectés :

-température dans la salle de découpe dans le respect des normes en vigueur.

-délai minimum de 6 heures avant la découpe à partir de l'entrée en ressuage.

La découpe est manuelle, mais la découpe manuelle assistée peut être autorisée selon les conditions précisées ci-après :

pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), 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.

Exigence 48 :

L'aspect des découpes doit être en adéquation avec la qualité du produit présenté et équivalent aux critères des carcasses (cf exigence 39) ; les découpes doivent notamment être :

- exemptes de toutes matières étrangères, souillure ou sang ;

- exemptes de toute odeur étrangère ;

- exemptes de tâches visibles de sang.

Exigence 49 :

Chaque UVC (Unité de Vente Consommateur¹) doit être identifiée par l'étiquette de labellisation, ainsi qu'un numéro d'identification ou une référence du producteur.

Exigence 50 :

La DLC maximale, jour d'abattage non compris, est de 10 jours nu ou sous film et 14 jours sous vide ou atmosphère.

¹ UVC : Unité de Vente Consommateur = unité du produit, tel que vendu au consommateur. Il peut s'agir d'un produit à l'unité (poulet à l'unité, barquette de découpes...) ou en pack (lot de barquettes...).

H) TRANSFORMATION

*Définitions :

-Préparation de viandes de volailles : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche ;

-Produits à base de viande de volailles : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche.

Exigence 51 :

La transformation, si elle n'est pas effectuée par l'éleveur lui-même, devra être réalisée dans un atelier de transformation agréé, adhérent de l'ODG, disposant d'un agrément sanitaire en vigueur.

L'organisation des ateliers de transformation doit permettre de séparer nettement les opérations de transformation des poulets certifiés « Certifié Authentique » de celles des autres volailles :

-dans le temps : dans ce cas, la salle est réservée à la transformation du lot considéré dans des créneaux horaires spécifiques, préalablement définis ;

Et /Ou

-dans l'espace : dans ce cas, seules les carcasses de poulets « Certifié Authentique » peuvent être transformées dans cette salle, à l'exclusion de l'entrée de volailles non « Certifié Authentique ».

Pour apposer la mention « Certifié Authentique », tout produit transformé doit être réalisé dans le cadre du présent référentiel.

Les ingrédients autres que le poulet « Certifié Authentique » sont décrits dans le présent référentiel.

L'identification sur le produit se fera avec le logo « Certifié Authentique » et le pourcentage de matière première « poulet ».

Exigence 52 : relative aux matières premières

Pour qu'un produit soit certifié, la matière première « poulet » doit être « Certifié Authentique », qu'elle soit sous forme de carcasse ou de découpe.

La matière première peut être fraîche réfrigérée ou surgelée.

La viande de volaille doit respecter les critères de bonne présentation équivalents à la découpe (exigence 48).

La décongélation de la matière première devra se faire suivant le respect de la réglementation en vigueur (Annexe II -délibération modifiée 155-1998) et le délai devra être le plus court possible entre le début de la décongélation et la transformation du produit. L'utilisation de matière première surgelée devra se faire en garantissant l'origine de cette matière première (traçabilité, bilans matières).

Exigence 53 :

Concernant les abats (cœur, gésier et foie), ceux-ci doivent provenir de poulets « Certifié Authentique » et ils doivent être collectés de façon à limiter les écrasements et donc les exsudats.

Le début du refroidissement doit se faire 30 minutes maximum après éviscération et la température du produit doit atteindre 3°C à cœur au maximum 6 heures après entrée en ressuyage.

Un tri visuel doit être effectué :

- foie : absence de bile, lobes non déchiquetés ;
- gésier : absence de cuticule et de pro-ventricule ;
- cœur : paré, couleur franche (pas d'aspect marbré).

H) 1) *Critères particuliers pour les préparations de viande

Exigence 54 :

Le délai de mise en œuvre des viandes et abats de poulet « Certifié Authentique » frais ou surgelés, après abattage des volailles dont ils sont issus, se fait dans le respect des normes en vigueur :

- pour le frais, le délai maximal est de 72h.
- pour le surgelé, le délai maximal devra respecter la délibération modifiée n°155 du 29 décembre 1998.

Exigence 55 :

La liste des ingrédients et additifs autorisés est établie sur le principe de la liste positive ; tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément interdit.

*Les ingrédients et additifs autorisés sont :

- Eau,
- Sel,
- Épices,
- Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes),
- Condiments, fruits, légumes, champignons,
- Vins, liqueurs, alcools,
- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées,
- Sucres : saccharose, dextrose, glucose, lactose,
- Viande et matière grasse d'origine animale.

Exigence 56 :

Le poids des ingrédients autres que la viande de poulet « Certifié Authentique » ne doit pas dépasser 40 % du poids des matières premières mises en œuvre.

Exigence 57 :

La date limite de consommation maximale (hors études de vieillissement) est :

- sous film : 10 jours
- sous vide ou sous atmosphère protectrice : 14 jours.

H) 2) *Critères particuliers pour les produits à base de viande de poulet

Exigence 58 :

Les délais maximum de mise en œuvre après la date d'abattage, hors surgelés, sont de :

-4 jours pour les viandes (maigre et gras) fraîches réfrigérées, après abattage des poulets dont elles sont issues. (Dans le cadre de week-ends et jours fériés, ce délai pourra être amené à 6 jours) ;

-4 jours pour les abats frais.

Pour les surgelés, le délai est le respect de la réglementation en vigueur.

H) 2) a) Critères particuliers pour les poulets cuits et découpes cuites :

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

Exigence 59 :

Les produits cuits sont préparés à partir de poulets entiers ou de pièces de découpes, frais réfrigérés ou surgelés.

Exigence 60 :

La liste des ingrédients et additifs autorisés est établie sur le principe de la liste positive ; tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément interdit.

*Les ingrédients et additifs autorisés sont :

-Eau,

-Sel,

-Épices,

-Sucres à la dose d'emploi maximale de 5 %,

-Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes),

-Viande et matière grasse d'origine animale.

Exigence 61 :

Le poids des ingrédients autres que la viande de poulet « Certifié Authentique » ne doit pas dépasser 40 % du poids des matières premières mises en œuvre.

Exigence 62 :

La date limite de consommation (après cuisson) maximale est :

-poulet rôti, sous vide ou sous atmosphère protectrice : 17 jours.

-découpe rôtie de poulet sous vide ou sous atmosphère protectrice et cuite dans l'emballage final : 51 jours.

H) 2) b) Critères particuliers pour les filets ou blancs de poulet cuits :

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

Exigence 63 :

La liste des ingrédients et additifs autorisés est établie sur le principe de la liste positive ; tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément interdit.

*Les ingrédients et additifs autorisés sont :

-Eau, bouillon

-Sel,

-Condiments,

-Épices,

-Sucres à la dose d'emploi maximale de 5 %,

- Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes),
- Vins, alcools, liqueurs,
- Viande et matière grasse d'origine animale.

Exigence 64 :

La date limite de consommation (après cuisson) maximale est :

- 45 jours quelle que soit la présentation du produit
- cas du tranchage : DLC de 30 jours après tranchage/conditionnement et respectant la durée de vie maximale de 45 jours après cuisson.

H) 2) c) Critères particuliers pour le jambon de poulet cuit :

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

Exigence 65 :

La viande de poulet pour la préparation du jambon de poulet doit être du maigre de cuisse de poulet, désossé et paré, frais ou surgelé.

Exigence 66 :

La liste des ingrédients et additifs autorisés est établie sur le principe de la liste positive ; tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément interdit.

*Les ingrédients et additifs autorisés sont :

- Eau, bouillon,
- Sel,
- Condiments,
- Épices,
- Sucres à la dose d'emploi maximale de 5 %,
- Arômes naturels (substances aromatisantes naturelles ou préparations aromatisantes),
- Vins, alcools, liqueurs,
- Viande et matière grasse d'origine animale.

Exigence 67 :

La date limite de consommation (après cuisson) maximale est :

- 45 jours quelle que soit la présentation du produit
- cas du tranchage : DLC de 30 jours après tranchage/conditionnement et respectant la durée de vie maximale de 45 jours après cuisson.

I) SURGÉLATION

Exigence 68 :

La surgélation des poulets certifiés « Certifié Authentique » est autorisée, pas la congélation.

Exigence 69 :

L'organisation des ateliers de surgélation doit permettre de séparer nettement, dans le temps/espace, les opérations de surgélation de poulets « Certifié Authentique » de celles des autres volailles.

Exigence 70 :

L'attente maximale entre abattage et surgélation est de 24 heures. Les appareils de surgélation doivent permettre d'atteindre une température à cœur de - 18°C dans un délai maximum de :

- 6h pour les poulets de moins de 1,6kg,
- 8h pour les poulets de plus de 1,6kg,
- 1,5h pour les découpes de moins de 1,6kg,
- 2h pour les découpes de plus de 1,6kg.

La surgélation est réalisée par air pulsé. La DLUO est de 12 mois.

Exigence 71 :

Outre les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, les poulets commercialisés en surgelé comportent sur leur étiquette la dénomination de vente complétée par la mention "surgelé", les conseils particuliers de conservation et de décongélation.

Exigence 72 :

Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées.

L'atelier de surgélation doit tenir à jour et à disposition de l'ODG et de l'OC un état des stocks des poulets surgelés présents dans les salles de stockage par lot mis en surgélation : date et quantité entrées en salle de stockage, date et quantité sorties de la salle.