

PLAN DE CONTRÔLE INTERNE - Poulet Fermier Certifié Authentique

Exigence	Objet de la maîtrise	Objectifs visés	AP AS	Action Préventive Action de Surveillance Interne	Fréquence minimum	Responsable du contrôle	Action corrective	Documents preuves	
1	Identification des produits	Assurer la traçabilité ascendante et descendante des produits	AP	*Identifier les animaux par lot *Enregistrer tous les éléments relatifs au suivi de l'élevage (fiches d'élevage, numéros de lots...) *Conserver tous les justificatifs (factures d'aliments, factures d'abattage, factures de commercialisation) pendant 3 ans	En continu	Eleveur	Réalisation	Fiches d'élevage	
			AS	Contrôle documentaire Interprétation: L'historique des documents devra avoir été effectué depuis au moins un mois au moment de l'audit. Certains documents peuvent être centralisés au niveau du GIE ou de l'ODG par exemple.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
1 bis	Qualité sanitaire des produits	Assurer une qualité sanitaire optimale des produits	AP	*Accepter les contrôles du SIVAP dans le cadre de son plan de surveillance. *Autoriser le SIVAP à informer l'Organisme de Contrôle de la réalisation de contrôles. *Transmettre à l'OC et à l'ODG ses résultats d'analyses.	En continu	Eleveur	Réalisation	Courriers, résultats d'analyses du SIVAP	
			AS	Contrôle documentaire	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
SELECTION	2	Création et maintien des lignées	AP	*Utiliser des souches qui permettent d'obtenir des volailles à croissance lente, adaptées à l'élevage plein air, avec un âge minimal d'abattage de 84 jours et des carcasses permettant un poids minimum éviscéré avec abats de 1300 g, éviscérés sans abats de 1200g et si 1000 g poids éviscéré sans abats <1200g; carcasse labellisable mais uniquement valorisable pour la transformation ,	En continu	Sélectionneur + Eleveur	Réalisation	Factures de la SASSO	
			AS	Contrôle documentaire Interprétation: L'accouveur devra disposer d'un document présentant la souche et ses caractéristiques.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
	3	Qualité des reproducteurs parentaux	Assurer la stabilité des caractéristiques des souches et le respect des caractéristiques du produit "Certifié Authentique"	AP	*Utiliser des souches conformes au référentiel du SYSAAF	En continu	Sélectionneur + Eleveur	Réalisation	Factures de la SASSO
				AS	Contrôle documentaire	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
4	Qualité de la sélection	Assurer la stabilité des caractéristiques des souches et le respect des caractéristiques du produit "Certifié Authentique"	AP	*S'assurer que le sélectionneur est adhérent au SYSAAF	En continu	Accouveur + Eleveur	Réalisation	Attestation d'adhésion au SYSAAF	
			AS	Contrôle documentaire	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
MULTIPLICATION	5	Homogénéité des poussins livrés	AP	*Etre vigilant au moment de la livraison de la qualité des poussins	En continu	Accouveur + Eleveur	Réalisation	Facture de livraison détaillée	
			AS	Contrôle documentaire et visuel Interprétation: L'auditeur sera présent au moment d'une livraison des poussins. L'éleveur s'assure du bon état physique des poussins à la livraison. (si ce nécessaire que l'éleveur ait une fiche d'autocontrôle pour justifier cette exigence (avec les critères visuels à vérifier) ?)	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
6	Livraison en élevage	Respecter des délais de livraison des poussins dans les élevages de - de 36h après éclosion	AP	*Etre vigilant au moment de la livraison de la date d'éclosion des poussins	En continu	Accouveur + Eleveur	Réalisation	Facture de livraison détaillée (comportant 1 numéro de lot) L'Eleveur rajoutera sur la facture son numéro de lot.	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
ALIMENTATION	7	Matières premières utilisées	AP	*Engagement du fournisseur que le contenu de l'aliment est conforme au cahier des charges *N'acheter que les aliments autorisés *Noter dans le cahier d'élevage les aliments et quantités distribués	En continu	Provenancier + Eleveur	Réalisation	Factures de livraison des provenanciers	
			AS	Contrôle documentaire Interprétation: Le fournisseur présentera à l'auditeur un certificat sur l'honneur qu'il respecte cette exigence. L'ODG pourra présenter les résultats des analyses d'aliment qu'elle aura effectuées.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
	8	Taux de matières grasses	Respecter un taux de matières grasses totales de l'aliment inférieur ou égal à 6%	AP	*Engagement du fournisseur que le contenu de l'aliment est conforme au cahier des charges *N'acheter que les aliments autorisés *Noter dans le cahier d'élevage les aliments et quantités distribués	En continu	Provenancier + Eleveur	Réalisation	Factures de livraison des provenanciers
				AS	Contrôle documentaire	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
	9	Additifs utilisés	Respecter les additifs préconisés	AP	*Engagement du fournisseur que le contenu de l'aliment est conforme au cahier des charges *N'acheter que les aliments autorisés *Noter dans le cahier d'élevage les aliments et quantités distribués	En continu	Provenancier + Eleveur	Réalisation	Factures de livraison des provenanciers
				AS	Contrôle documentaire	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
	10	Utilisation d'aliments médicamenteux	Ne pas faire de distribution systématique d'aliments médicamenteux (sauf anti-parasitaires)	AP	*Engagement du fournisseur que le contenu de l'aliment est conforme au cahier des charges *Assurer un suivi vétérinaire de l'élevage *Noter dans le cahier d'élevage les médicaments apportés et les quantités distribués	En continu	Provenancier + Eleveur	Réalisation	Factures du fournisseur / Fiches d'élevage (intervention du vétérinaire)
				AS	Contrôle documentaire	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		

11	Taux de céréales	Respecter un taux de céréales ou sous-produits de céréales de l'aliment supérieur ou égal à 75 %	AP	*Engagement du provendier que le contenu de l'aliment est conforme au cahier des charges *N'acheter que les aliments autorisés *Noter dans le cahier d'élevage les aliments et quantités distribués	En continu	Provendier + Eleveur	Réalisation	Factures de livraison des provendiers
			AS	Contrôle documentaire	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
12	Taux de sous-produits de céréales	Respecter un taux de sous-produits de céréales de l'aliment inférieur ou égal à 15 %	AP	*Engagement du provendier que le contenu de l'aliment est conforme au cahier des charges *N'acheter que les aliments autorisés *Noter dans le cahier d'élevage les aliments et quantités distribués	En continu	Provendier + Eleveur	Réalisation	Factures de livraison des provendiers
			AS	Contrôle documentaire	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		

13	Souches terminales utilisées	Utiliser des souches à croissance lente	AP	*Utiliser des souches conformes au référentiel du SYSAAF	En continu	Éleveur	Réalisation	Factures du fournisseur
			AS	Contrôle documentaire	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
14	Élevage en bande	Respecter un élevage en bande unique	AP	*Élever les poussins en une seule bande et en un seul lot, identifié par un numéro unique de lot *Tenir à jour le registre d'élevage avec les numéros de lots	En continu	Éleveur	Réalisation	Fiche d'élevage
			AS	Contrôle documentaire et visuel Interprétation : L'historique de bande devra être d'au moins un mois au moment de la certification, et devra être conservé pendant toute la durée de la certification.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
15	Élevage en bande	Ne pas confondre les bandes	AP	*Les bâtiments doivent être suffisamment distants *Ou les parcours doivent être délimités par un cloisonnement intérieur	En continu	Éleveur	Augmentation de la réparation des bâtiments ou Réalisation de cloisonnements	
			AS	Contrôle visuel Interprétation : L'auditeur mesurera une distance de 30m de pignon à pignon OU s'assurera que le cloisonnement autour du (ou des) parcours est bien hermétique - aucun passage possible d'animal.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
16	Spécialisation "Certifié Authentique" des exploitations	Avoir des bâtiments avicoles de la même espèce (poulet de chair) uniquement "Certifié Authentique" sur l'exploitation	AP	*Ne pas faire d'élevage de volailles de la même espèce (poulet de chair) autre que "Certifié Authentique" sur l'exploitation	En continu	Éleveur	Réalisation	
			AS	Contrôle visuel Interprétation : L'auditeur visitera l'ensemble de l'exploitation pour s'assurer du respect de l'exigence. Si d'autres volailles sont présentes, l'éleveur devra justifier que ce sont des poules pondeuses, ou qu'il s'agit d'une autre espèce (canard, pigeon...).	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
17	Conception des bâtiments	Assurer un confort en bâtiment des animaux et un élevage plein air	AP	*Respect des règles classiques d'implantation et d'aménagement des bâtiments, et notamment 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.	En continu	Éleveur	Réalisation	
			AS	Contrôle visuel Interprétation : L'auditeur mesurera la hauteur des trappes et s'assurera de la facilité de sortie des volailles.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
18	Conception des bâtiments	Assurer un élevage plein air	AP	*Assurer des ouvertures suffisantes dans les bâtiments pour un accès au parcours sans entrave. *Disposer d'un éclairage naturel.	En continu	Éleveur	Réalisation	
			AS	Contrôle visuel Interprétation : L'auditeur vérifiera l'éclairage à l'intérieur des bâtiments qui sera naturel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
19	Conception des bâtiments	Permettre un confort maximal des volailles	AP	*La profondeur minimale du parcours placé à l'équerre du bâtiment doit être égale à une fois la longueur totale du bâtiment.	En continu	Éleveur	Réalisation	
			AS	Contrôle visuel Interprétation : L'auditeur mesurera les bâtiments et parcours pour vérifier cette exigence.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
20	Habilitation des bâtiments d'élevage	Avoir des bâtiments conformes avant la mise en place du premier lot de volailles	AP	*Signaler chaque changement au niveau des bâtiments à l'ODG *Les bâtiments pour les poulets "Certifié Authentique" de l'exploitation ne peuvent pas être occupés occasionnellement par d'autres animaux	En continu	Éleveur	Réalisation	Fiche d'élevage
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
21	Conception des bâtiments	Avoir une surface de bâtiments et une taille maximale d'élevage limitée, pour assurer un confort des animaux	AP	*La surface maximale d'un bâtiment d'élevage est limitée à 400 m². *L'effectif maximal en poulets certifiés présents sur l'exploitation est limité à 17.600.	En continu	Éleveur	Réalisation	Fiche d'élevage
			AS	Contrôle documentaire et visuel Interprétation : Calcul de l'effectif à un instant t	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
22	Accès au parcours	Permettre un accès suffisant au parcours	AP	*Permettre l'accès au parcours au minimum de 8h au crépuscule	En continu	Éleveur	Réalisation	
			AS	Contrôle visuel Interprétation : L'auditeur sera présent à l'un ou l'autre de ces moments. Tenir un registre d'enregistrement des horaires d'ouverture des trappes (si elles ne sont pas ouvertes en continu) ???	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		

ÉLEVAGE

23	Qualité des bâtiments	Permettre un confort maximal des volailles	AP	*Assurer une litière sèche et souple pendant toute la durée de l'élevage *Respecter une densité en bâtiment de 15/m².	En continu	Eleveur	Réalisation	Fiche d'élevage
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
24	Accès au parcours	Permettre un confort maximal des volailles	AP	*Avoir obligatoirement un accès au parcours pour les poulets à l'âge de 6 semaines au plus tard *Aménager le parcours pour qu'il soit réservé aux poulets "Certifié Authentique" pendant toute la période d'élevage	En continu	Eleveur	Réalisation	Fiche d'élevage
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
25	Aménagement du parcours	Assurer un élevage plein air	AP	*Aménager des parcours distincts et suffisamment distants pour éviter tout risque de confusion des bandes *Le parcours doit être végétalisé et entretenu, mais sans aucun traitement de protection des cultures.	En continu	Eleveur	Réalisation	
			AS	Contrôle visuel Interprétation : "Végétalisé" signifie toute forme de végétation : herbe, buissons, arbustes, arbres	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
26	Rotation des parcours	Assurer une rotation des parcours et une densité sur parcours suffisante	AP	*Aménager des parcours avec un repos minimum de 7 semaines *La densité sur parcours est de 2m²/sujet au minimum.	En continu	Eleveur	Réalisation	Fiche d'élevage
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
27	Délai d'attente entre fin de traitement et abattage	Respecter les prescriptions vétérinaires	AP	*Assurer un délai respectant les prescriptions vétérinaires entre la fin du traitement et l'abattage des volailles	En continu	Eleveur	Réalisation	Fiche d'élevage
			AS	Contrôle documentaire	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
28	Nettoyage et désinfection des bâtiments	Maîtriser la qualité sanitaire de l'élevage	AP	*Réaliser obligatoirement le nettoyage et la désinfection des bâtiments dans un délai max. de 7 jours après l'enlèvement de la bande *Réaliser un vide sanitaire de 14 jours au minimum	En continu	Eleveur	Réalisation	Fiche d'élevage
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
29	Âge minimal d'abattage	Assurer une durée d'élevage suffisante pour obtenir une bonne qualité de produit	AP	*Respecter un âge minimal à l'abattage de 84 jours	En continu	Eleveur	Réalisation	Fiche d'élevage
			AS	Contrôle documentaire	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
30	Mise à jeun avant abattage	S'assurer d'une qualité d'abattage permettant une bonne qualité du produit final	AP	*Respecter une mise à jeun de la bande au moins 8 heures avant abattage	En continu	Eleveur	Réalisation	Fiche d'élevage
			AS	Contrôle documentaire et visuel Interprétation : L'auditeur vérifiera que les mangeoires sont vides ou qu'elles ont été enlevées avant l'enlèvement des volailles.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
31	Manipulation des animaux	Limiter le stress des volailles pendant le transport	AP	*S'assurer du confort des volailles pendant le transport	En continu	Eleveur	Réalisation	
			AS	Contrôle visuel Interprétation : L'auditeur vérifiera les conditions des volailles dans le camion ou à l'arrivée à l'abattoir.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
32	Durée de transport	Assurer un transport dans des conditions optimales	AP	*Limiter la distance entre l'élevage et l'abattoir *Limiter la durée de transport entre l'élevage et l'abattoir	En continu	Eleveur + Transporteur (le cas échéant)	Réalisation	Fiche d'élevage + Bon d'enlèvement (le cas échéant)
			AS	Contrôle documentaire Interprétation : L'éleveur justifiera du choix de son abattoir par la proximité.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		

ABATAGE	33	Conditions d'attente avant abattage	Assurer une attente des animaux dans des conditions optimales	AP	*S'assurer que les animaux dans le camion ou sur le qual de déchargement soient à l'abri des conditions atmosphériques inconfortables : soleil, intempéries, vent, courants d'air	En continu	Abatteur + Eleveur	Réalisation	
				AS	Contrôle visuel Interprétation : L'auditeur vérifiera les conditions des volailles dans l'attente à l'abattoir. Il est toléré un "flux" d'air compte-tenu de la chaleur.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
	34	Temps d'attente avant abattage	Assurer une attente des animaux dans des conditions optimales	AP	*S'assurer d'un délai de 10h maximum entre l'enlèvement des poulets et l'abattage *S'assurer d'une attente de 30min entre l'arrivée des poulets et l'abattage	En continu	Abatteur + Eleveur	Réalisation	Bon d'enlèvement ou fiche d'élevage et Register ou facture d'abattage
				AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
	35	Séparation sur l'aire d'abattage	Eviter la confusion avec des poulets d'autres élevages	AP	*Assurer une séparation physique des lots en attente d'abattage *Identifier les piles de caisses ou de containers avec le nom de l'élevage et le logo Certifié Authentique	En continu	Abatteur + Eleveur	Réalisation	
				AS	Contrôle visuel Interprétation : Une étiquette sur une pile de caisses sera suffisante, si les caisses sont séparées par un espace suffisant (50cm).	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
	36	Ordre d'abattage et contrôle	S'assurer d'une qualité d'abattage permettant une bonne qualité du produit final	AP	* Il est recommandé à l'abattoir que les volailles labellisées 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.	En continu	Abatteur + Eleveur	Réalisation	
				AS	Contrôle visuel Interprétation : L'auditeur s'assurera du type de volailles, avant les volailles à certifier à l'abattoir.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
	37	Conditions d'accrochage et d'anesthésie des volailles	S'assurer du bien-être animal tout au long de l'abattage	AP	*Réaliser l'accrochage dans le calme et avec précaution *Réaliser l'anesthésie dans une ambiance limitant le stress des animaux	En continu	Abatteur	Réalisation	
				AS	Contrôle visuel Interprétation : Il est toléré un fond sonore lié au fonctionnement de l'abattoir, mais pas de geste brusque, de cris...etc.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
	38	Saignée	S'assurer du bien-être animal tout au long de l'abattage	AP	*S'assurer d'une saignée la plus complète possible *La saignée, manuelle ou automatisée, doit intervenir 5 sec au mini, après anesthésie *La longueur du couloir de saignée et la vitesse de traitement doivent permettre une durée de saignée d'au mini, 1min	En continu	Abatteur	Réalisation	
				AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
38	Echaudage	S'assurer d'une qualité d'abattage permettant une bonne qualité du produit final	AP	*S'assurer que le temps de passage dans le bac d'échaudage permette un ramollissement de la peau sans l'abîmer ce qui facilitera ensuite la plumaison. *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°.	En continu	Abatteur	Réalisation		
			AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
38	Plumaison	S'assurer d'une qualité d'abattage permettant une bonne qualité du produit final	AP	*S'assurer que le choix et le réglage des machines soient adaptés	En continu	Abatteur	Réalisation		
			AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
38	Éviscération	S'assurer d'une qualité d'abattage permettant une bonne qualité du produit final	AP	*S'assurer d'une éviscération complète (présence des reins tolérée) des poulets vendus prêts à cuire.	En continu	Abatteur	Réalisation		
			AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			

39	Présentation des carcasses	Avoir une bonne qualité de présentation du produit final	AP	<p>Les carcasses de volailles « Certifié Authentique » peuvent être présentées éviscérées sans abats.</p> <p>Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Poids éviscéré avec abats 1,3 kg - Poids éviscéré sans abats 1,2 kg minimum - Si 1 s. poids éviscéré sans abats < 1,2 kg, la carcasse est labellisable mais uniquement valorisable pour la transformation. - Aspect : <ul style="list-style-type: none"> - intacte, compte-tenu de la présentation, - propre, exempte de toute matière étrangère, souillure ou sang, - exempt de tâches visibles de sang (tâches peu étendues et peu perceptibles tolérées), de fractures ouvertes ou d'ecchymoses graves. <p>Dans le cas des volailles fraîches, il ne peut y avoir de traces d'une réfrigération antérieure.</p> <ul style="list-style-type: none"> - avoir une bonne conformation (chair dodue, poitrine bien développée, cuisses charnues), - quelques petites plumes, picots 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. <p>Dans le cas de volailles surgelées, il ne peut y avoir de traces de gélures, sauf si elles sont fortuites, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine, ni les cuisses.</p>	En continu	Eleveur	Réalisation	
			AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
40	Resuage	S'assurer d'une qualité d'abattage permettant une bonne qualité du produit final	AP	<ul style="list-style-type: none"> * Respecter un temps max. d'entrée en resuage de 60min après accrochage de la volaille ** S'assurer d'une descente progressive de température des carcasses en salle de resuage, par un resuage par air pulsé ** S'assurer d'une durée minimale de resuage de 2 heures. 	En continu	Abatteur	Réalisation	
			AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
41	Nettoyage et désinfection des installations	S'assurer d'une qualité d'abattage permettant une bonne qualité du produit final	AP	<ul style="list-style-type: none"> * Prévoir un vide total, permettant le nettoyage et la désinfection au moins une fois par jour dans le local de resuage s'il est séparé de la salle de stockage, et sinon, au moins une fois par semaine pour les autres installations 	En continu	Abatteur	Réalisation	Registre d'abattage
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		

CONDITIONNEMENT	42	Identification des produits	Assurer un affichage clair et une traçabilité des volailles "Certifié Authentique"	AP	*Étiqueter chaque pièce entière avec le logo "Certifié Authentique" et un numéro d'identification ou référence du producteur	En continu	Eleveur	Réalisation	Registre de conditionnement	
				AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
	43	DLC	Assurer un délai maximal qui concourt au maintien de la qualité finale du produit	AP	*Afficher une DLC maximale de 10/ nu ou sous film / 14/ sous vide ou atmosphère	En continu	Eleveur	Réalisation	Fiche d'élevage	
				AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
	44	Type de conditionnement et étiquetage	Assurer un affichage clair et réglementaire et une traçabilité des volailles "Certifié Authentique"	AP	*Le positionnement de l'étiquette ne doit pas nuire à une bonne présentation de la carcasse	En continu	Eleveur	Réalisation		
				AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
	45	Risque de confusion pendant le transport	Assurer un transport par un transporteur agréé SIVAP	AP	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	En continu	Eleveur + Transporteur	Réalisation		
				AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG			
	DECOUPE	46	Risque de confusion à la découpe	Assurer une séparation des produits "Certifié Authentique" des autres produits	AP	*S'assurer de la spécificité (dans le temps ou dans l'espace) de l'atelier de découpe pour un lot de volailles "Certifié Authentique"	En continu	Eleveur ou Atelier de découpe	Réalisation	
					AS	Contrôle visuel Interprétation: L'atelier de découpe ne peut servir qu'à des poulets "certifié authentique" ou alors les autres volailles devront être bien distinctes dans l'espace.	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
47		Conditions de découpe	Assurer une découpe garantissant une bonne qualité du produit final	AP	S'assurer : -d'une température dans la salle de découpe respectant les normes en vigueur -d'un 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 pour les découpes de filets, escalopes et suprêmes (blanc avec aile), à condition que les volailles soient réparties par calibre de poids, avec une fourchette de calibrage n'excédant pas 300g. 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 processus de découpe manuelle assistée reste néanmoins prépondérante et garante de la qualité finale du produit. S'assurer que les morceaux découpés soient contrôlés et ceux le nécessitant (par exemple si présence de morceaux excédentaires de gras ou de peau) doivent être parés manuellement avec soin.	En continu	Eleveur ou Atelier de découpe	Réalisation		
			AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG				

48	Présentation des découpes	Avoir une bonne qualité de présentation du produit final	AP	*S'assurer que l'aspect des découpes soit 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.	En continu	Eleveur ou Atelier de découpe	Réalisation	
			AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
49	Identification des découpes	Assurer un affichage clair et réglementaire et une traçabilité des volailles "Certifié Authentique"	AP	*S'assurer que chaque LVC soit identifiée par l'étiquette de labellisation portant un numéro de lot abattu ou une référence du producteur.	En continu	Eleveur ou Atelier de découpe	Réalisation	Registre de découpe
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
50	DLC des découpes	Assurer un délai maximal qui concourt au maintien de la qualité du produit	AP	*Afficher une DLC maximale de 10j nu ou sous film / 14j sous vide ou atmosphère	En continu	Eleveur	Réalisation	
			AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
51	Risque de confusion à la transformation	Assurer une séparation des produits "Certifié Authentique" des autres produits	AP	*S'assurer que l'atelier de transformation soit adhérent de l'ODG *S'assurer de la spécificité (dans le temps ou dans l'espace) de l'atelier de transformation pour un lot de volailles "Certifié Authentique"	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	Registre de transformation
			AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
52	Qualité de la matière première	Avoir une bonne qualité de produit transformé	AP	*S'assurer que la matière première « poulet » soit « Certifié Authentique » (qu'elle soit sous forme de carcasse ou de découpe). Celle-ci 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).	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
53	Qualité des abats	Avoir une bonne qualité de produit transformé	AP	*S'assurer que les abats (cœur, gésier et foie) proviennent de poulets «Certifié Authentique » et sont collectés de façon à limiter les écrasements et donc les exsudats. *Réaliser le refroidissement 30 minutes maximum après éviscération et la température du produit doit atteindre 3°C à cœur au maximum 6 heures après entrée en ressuyage. *Effectuer un tri visuel : -foie : absence de bile, lobes non déchaquetés ; -gésier : absence de cuticule et de pro-ventricule ; -cœur : paré, couleur franche (pas d'aspect marbré).	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
54	Délai de mise en transformation pour les préparations de viande	Avoir des délais respectant les normes en vigueur et garantissant une bonne qualité de produit transformé	AP	*S'assurer d'une mise en œuvre des viandes et abats de poulet « Certifié Authentique » frais ou surgelés, après abattage des volailles dont ils sont issus, 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.	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
55	Ingrédients et additifs utilisés	Utiliser des ingrédients et additifs garantissant une bonne qualité de produit transformé	AP	*Respecter la liste des ingrédients et additifs autorisés. Celle-ci est établie sur le principe de la liste positive ; tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément interdit.	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		

TRANSFORMATION

56	Ingrédients et additifs utilisés pour les préparations de viande	Utiliser des ingrédients et additifs garantissant une bonne qualité de produit transformé	AP	* S'assurer que le poids des ingrédients autres que la viande de poulet « Certifié Authentique » ne dépasse pas 40 % du poids des matières premières mises en œuvre.	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
57	DLC des préparations de viande	Assurer un délai maximal qui concourt au maintien de la bonne qualité du produit	AP	*Afficher une DLC maximale de 10 nu ou sous film / 14 sous vide ou atmosphère	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
58	Délai de mise en transformation pour les produits à base de viande de poulet	Avoir des délais courts garantissant une bonne qualité de produit transformé	AP	*S'assurer d'une mise en œuvre dans un délai maximum après la date d'abattage, hors surgelés : -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.	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
59	Qualité de la matière première pour les poulets et découpes cuites	Avoir une bonne qualité de produit transformé	AP	*Préparer les produits cuits à partir de poulets entiers ou de pièces de découpes, frais réfrigérés ou surgelés.	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
60	Ingrédients et additifs utilisés pour les poulets et découpes cuites	Utiliser des ingrédients et additifs garantissant une bonne qualité de produit transformé	AP	*Respecter la liste des ingrédients et additifs autorisés. Celle-ci est établie sur le principe de la liste positive; tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément interdit.	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
61	Ingrédients et additifs utilisés pour les poulets et découpes cuites	Utiliser des ingrédients et additifs garantissant une bonne qualité de produit transformé	AP	*S'assurer que le poids des ingrédients autres que la viande de poulet « Certifié Authentique » ne dépasse pas 40 % du poids des matières premières mises en œuvre.	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
62	DLC des poulets et découpes cuites	Assurer un délai maximal qui concourt au maintien de la bonne qualité du produit	AP	*Afficher une DLC (après cuisson) maximale de : -17 jours pour le poulet rôti, sous vide ou sous atmosphère protectrice ; -51 jours pour la découpe rôti de poulet sous vide ou sous atmosphère protectrice et cuite dans l'emballage final.	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
63	Ingrédients et additifs utilisés pour les filets ou blancs de poulet cuits	Utiliser des ingrédients et additifs garantissant une bonne qualité de produit transformé	AP	*Respecter la liste des ingrédients et additifs autorisés. Celle-ci est établie sur le principe de la liste positive; tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément interdit.	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
64	DLC des filets ou blancs de poulet cuits	Assurer un délai maximal qui concourt au maintien de la bonne qualité du produit	AP	*Afficher une DLC (après cuisson) maximale de : -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.	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
65	Qualité de la matière première pour le jambon de poulet cuit	Avoir une bonne qualité de produit transformé	AP	*S'assurer que la viande de poulet pour la préparation du jambon de poulet soit du maigre frais de cuisson de poulet, désossé et paré.	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
66	Ingrédients et additifs utilisés pour le jambon de poulet cuit	Utiliser des ingrédients et additifs garantissant une bonne qualité de produit transformé	AP	*Respecter la liste des ingrédients et additifs autorisés. Celle-ci est établie sur le principe de la liste positive; tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément interdit.	En continu	Eleveur ou Atelier de transformation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
67	DLC des jambons de poulet cuit	Assurer un délai maximal qui concourt au maintien de la qualité supérieure du produit	AP	*Afficher une DLC (après cuisson) maximale de : -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.	En continu	Eleveur ou Atelier de surgélation	Réalisation	
			AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		

SURGELATION	68	Surgélation des poulets "Certifié Authentique"	Assurer un maintien de la bonne qualité du produit final	AP	La surgélation des poulets certifiés « Certifié Authentique » est autorisée, pas la congélation	En continu	Eleveur ou Atelier de surgélation	Réalisation	
				AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
	69	Risque de confusion à la surgélation	Assurer une séparation des produits "Certifié Authentique" des autres produits	AP	*S'assurer que l'organisation des ateliers de surgélation permette de séparer nettement, dans le temps/espace, les opérations de surgélation de poulets « Certifié Authentique » de celles des autres volailles.	En continu	Eleveur ou Atelier de surgélation	Réalisation	
				AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
	70	Conditions de surgélation	Assurer un maintien de la bonne qualité du produit final	AP	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.	En continu	Eleveur ou Atelier de surgélation	Réalisation	
				AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
	71	Identification des produits surgelés	Assurer un affichage clair et réglementaire des volailles "Certifié Authentique"	AP	*Afficher sur l'étiquette les obligations réglementaires définies pour les produits surgelés, ainsi que la dénomination de vente complétée par la mention "surgelés" et les conseils particuliers de conservation et de décongélation.	En continu	Eleveur ou Atelier de surgélation	Réalisation	
				AS	Contrôle visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		
	72	Traçabilité des produits surgelés	Assurer une traçabilité des poulets "Certifié Authentique" pendant la surgélation	AP	*Les opérations de surgélation de chaque lot doivent être chrono datées. *S'assurer de la tenue à jour par l'atelier de surgélation 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.	En continu	Eleveur ou Atelier de surgélation	Réalisation	
				AS	Contrôle documentaire et visuel	1 fois / an	Contrôle interne à l'ODG		