

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

#### Décret n° 2010-213 du 1<sup>er</sup> mars 2010 fixant des conditions de production et de contrôle communes à plusieurs produits bénéficiant d'un label rouge

NOR : *AGRT1000614D*

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et de la ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi,

Vu le code rural, notamment son article L. 641-4 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Groupement des fermiers d'Argoat » en date du 2 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Groupement des aviculteurs de la Dombes » en date du 3 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Groupement qualité des volailles fermières de l'Ardèche » en date du 3 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Association des producteurs de volailles fermières alsaciennes » en date du 3 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Association Vendée qualité » en date du 4 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Association les fermiers de Vendée » en date du 4 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Syndicat des volailles fermières de l'Ain » en date du 4 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Syndicat des volailles fermières rouennaises » en date du 4 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « AVIGERS » en date du 7 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Association volailles fermières des Landes » en date du 7 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Les Fermiers du bocage » en date du 7 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Les Fermiers du Val de Loire » en date du 7 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Syndicat de défense des volailles fermières d'Auvergne » en date du 7 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « SEQUOIA » en date du 7 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Syndicat des volailles fermières de Bourgogne » en date du 7 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Syndicat des volailles fermières du Charolais » en date du 7 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Syndicat Malvoisine » en date du 7 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Association du poulet fermier de Janzé » en date du 8 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Syndicat des volailles fermières de Loué » en date du 8 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « QUALICNOR » en date du 8 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Groupement pour le développement et la promotion des produits agricoles et alimentaires de qualité » en date du 16 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Syndicat de défense des volailles fermières de la Drôme » en date du 16 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Syndicat de défense du pintadeau de la Drôme » en date du 16 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Syndicat des volailles fermières de l'Orléanais » en date du 16 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « UNIVOM » en date du 16 décembre 2009 ;

Vu l'avis de l'organisme de défense et de gestion « Groupement des producteurs cévenols » en date du 17 décembre 2009 ;

Vu la proposition du Comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles en date du 10 décembre 2009,

Décète :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Les conditions de production communes aux labels rouges homologués en application de l'article L. 641-4 du code rural, définies par le présent décret, s'appliquent jusqu'au 30 juin 2010 aux volailles fermières de chair présentées en frais, surgelé, transformé, entier et découpe pour les espèces suivantes : poulets de chair, chapon, poularde, pintade, chapon de pintade, dinde à rôtir, dinde de découpe, oie, canard de Barbarie, canard Pékin, caille.

Ces conditions de production ne s'imposent qu'aux labels rouges homologués à la date d'entrée en vigueur du présent décret.

**Art. 2.** – Lorsque pour une même espèce, et au bénéfice d'un même organisme de défense et de gestion au sens de l'article L. 642-17 du code rural, sont reconnus deux labels rouges, l'un pour une présentation en surgelé et l'autre pour une présentation en frais, et à condition que les deux cahiers des charges prévoient des critères d'élevage identiques, les opérateurs concernés peuvent déroger à l'obligation, dès la mise en place des volailles, de la détermination du mode de présentation final des produits, en frais ou en surgelé.

Les produits frais sont alors commercialisés avec le numéro d'homologation du cahier des charges du produit en frais et les produits surgelés avec le numéro d'homologation du cahier des charges du produit en surgelé.

**Art. 3.** – Pour l'élevage des poulardes, chapons de pintade, dindes à rôtir et dindes de découpe, oies, canards de Barbarie et cailles, les valeurs de référence des rubriques mentionnées ci-après sont les suivantes :

1<sup>o</sup> Poularde :

- effectif maximal par bâtiment : 3 600 poulardes ;
- effectif maximal par exploitation : 7 200 poulardes ;
- densité maximale en bâtiment :
  - de la mise en place au jour de détassage : 11 sujets/m<sup>2</sup> et 25 kg/m<sup>2</sup>,
  - du jour de détassage à l'âge d'abattage fixé dans le cahier des charges : 9 sujets/m<sup>2</sup> et 35 kg/m<sup>2</sup>,
  - après l'âge d'abattage fixé dans le cahier des charges : 9 sujets/m<sup>2</sup> ;

La durée entre le jour de détassage et le jour d'abattage fixé dans le cahier des charges ne doit pas être inférieure à 28 jours ;

- âge minimal d'abattage : 120 jours.

2<sup>o</sup> Chapon de pintade :

- effectif maximal par bâtiment : 4 000 chapons de pintade ;
- effectif maximal par exploitation : 8 000 chapons de pintade ;
- densité maximale en bâtiment :
  - de la mise en place au jour de détassage : 13 sujets/m<sup>2</sup> et 25 kg/m<sup>2</sup>,
  - du jour de détassage à l'âge d'abattage fixé dans le cahier des charges : 10 sujets/m<sup>2</sup> et 35 kg/m<sup>2</sup>,
  - après l'âge d'abattage fixé dans le cahier des charges : 10 sujets/m<sup>2</sup> ;

La durée entre le jour de détassage et le jour d'abattage fixé dans le cahier des charges ne doit pas être inférieure à 49 jours.

3<sup>o</sup> Dinde à rôtir et dinde de découpe :

- densité maximale en bâtiment : jusqu'à 7 semaines, 10 sujets/m<sup>2</sup>, puis 6,25 sujets/m<sup>2</sup> jusqu'à l'abattage et 35 kg/m<sup>2</sup> à l'âge minimal d'abattage défini dans le cahier des charges.

4<sup>o</sup> Oie :

- effectif maximal par bâtiment : 2 500 oies ;
- effectif maximal par exploitation : 5 000 oies.

5<sup>o</sup> Canard de Barbarie :

- densité maximale en bâtiment :
  - mâles : 8 sujets/m<sup>2</sup> jusqu'à l'abattage et 35 kg/m<sup>2</sup> à l'âge minimal d'abattage défini dans le cahier des charges,

- femelles : 10 sujets/m<sup>2</sup> jusqu'à l'abattage et 25 kg/m<sup>2</sup> à l'âge minimal d'abattage défini dans le cahier des charges.

## 6° Caille :

- densité maximale en bâtiment :
  - en bâtiment sans préau : 62,5 sujets/m<sup>2</sup> et 25 kg/m<sup>2</sup> à l'âge minimal d'abattage défini dans le cahier des charges,
  - en bâtiment avec préau : 90 sujets/m<sup>2</sup> jusqu'au 19<sup>e</sup> jour puis 62,5 sujets/m<sup>2</sup> et 25 kg/m<sup>2</sup> à l'âge minimal d'abattage défini dans le cahier des charges.

**Art. 4.** – Pour l'alimentation des volailles mentionnées à l'article 1<sup>er</sup>, tous les enzymes autorisés par la réglementation en vigueur peuvent être utilisés.

**Art. 5.** – Les dates limites de consommation maximales des produits objets du présent décret sont fixées conformément à l'annexe jointe au présent décret. Ce délai limite de consommation débute le lendemain du jour d'abattage.

**Art. 6.** – Les points à contrôler et les valeurs de référence qui figurent dans le plan de contrôle ou le plan d'inspection prévu par l'article R. 642-39 du code rural sont réputés mis en conformité avec les dispositions du présent décret.

**Art. 7.** – La ministre de l'économie, de l'industrie et de l'emploi et le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 1<sup>er</sup> mars 2010.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'alimentation,  
de l'agriculture et de la pêche,*  
BRUNO LE MAIRE

*La ministre de l'économie,  
de l'industrie et de l'emploi,*  
CHRISTINE LAGARDE

## ANNEXE

ESPÈCE	DLC (1) MAXIMUM (jour d'abattage non compris) en jours
<i>Poulet</i>	
Entier nu et sous film .....	10
Découpe nue ou sous film .....	10
Entier sous vide ou sous atmosphère protectrice.....	14
Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice.....	14
<i>Chapon</i>	
Entier nu et sous film .....	15
Découpe nue ou sous film .....	13
Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice.....	15
<i>Poularde</i>	
Entière nue et sous film.....	15
Découpe nue ou sous film .....	13
Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice.....	15
<i>Pintade</i>	
Entière nue et sous film.....	11
Découpe nue ou sous film .....	11

ESPÈCE	DLC (1) MAXIMUM (jour d'abattage non compris) en jours
Entière sous vide ou sous atmosphère protectrice .....	15
Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice .....	15
<i>Chapon de pintade</i>	
Entier nu et sous film .....	15
Découpe nue ou sous film .....	13
Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice .....	15
<i>Dinde à rôtir</i>	
Entière nue et sous film .....	15
<i>Dinde de découpe</i>	
Découpe nue ou sous film .....	10
Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice .....	14
<i>Oie</i>	
Entière nue ou sous film .....	17
<i>Canard de barbarie</i>	
Entier nu et sous film .....	11
Découpe nue ou sous film .....	11
Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice .....	15
<i>Canard de Pékin</i>	
Entier nu et sous film .....	11
Découpe nue ou sous film .....	10
Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice .....	17
<i>Caille</i>	
Entière nue et sous film .....	11
Découpe nue ou sous film .....	9
Découpe sous vide ou sous atmosphère protectrice .....	14
(1) DLC : date limite de consommation.	