

SLADS	I.G.P. - Volailles VAL DE SEVRES	Page 1 de 26
--------------	---	---------------------

PROTECTION SOLLICITEE : INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

NOM : VOLAILLES VAL DE SEVRES

GROUPEMENT DEMANDEUR :

**S.L.A.D.S.
Mairie de Rorthais
B.P. n° 39**

79700 RORTHAIS

2 rivières importantes prennent leur source dans le Département des DEUX SEVRES et sont à l'origine de son nom :

- . La SEVRE NANTAISE qui prend sa source au Sud de BRESSUIRE (Nord du département)
- . La SEVRE NIORTAISE qui prend sa source à l'Est de NIORT (Sud du Département).

Les Aviculteurs du Département se sont appuyés sur cette caractéristique géographique pour identifier leur production de qualité en commercialisant dès 1977 leur production sous l'appellation :

FERMIER VAL de SEVRES



SOMMAIRE

1 - Renseignement sur le Groupement Demandeur	Page 3
2 - Nom du Produit - Type de produit	Page 4
3 - Cahier des charges	Page 5 à 12
3.1 - Description du produit	
3.2 - Méthode d'obtention	
3.3 - Délimitation de l'aire géographique	
3.4 - Lien avec l'origine géographique	
4 - Structure de contrôle	Page 13 à 15
5 - Traçabilité	Page 16 à 24
6 - Etiquetage	Page 25
7 - Exigences nationales	Page 26
8 - Annexes	

1 - RENSEIGNEMENTS sur le GROUPEMENT DEMANDEUR

- 1.¹ **NOM** : S.L.A.D.S.
- 1.² **Adresse** : Mairie de Rorthais
B.P. n° 39
79250 RORTHAIS
- Téléphone** : 49 65 43 46
- 1.³ **Forme juridique** : Syndicat régi par la loi du 21/3/1884 modifiée 12/3/1920 et 25/2/1927
Créé en Juin 1966
- 1.⁴ **Composition** : 58 adhérents producteurs de Volailles VAL DE SEVRES
au 31/12/1994

2 - NOM du PRODUIT et TYPE de PRODUIT

2.1 - Seuls, peuvent bénéficier de la Protection communautaire liée à l'Indication Géographique Protégée - VOLAILLES VAL DE SEVRES, les produits suivants :

. Poulet VAL DE SEVRES

- Poulet blanc (carcasse + découpe)
- Poulet jaune (carcasse + découpe)
- Poulet noir

. Pintade VAL DE SEVRES (carcasse + découpe)

. Dinde VAL DE SEVRES

. Chapon VAL DE SEVRES

. Poularde VAL DE SEVRES

2.2 - Ces produits sont du type défini dans le chapitre 2 : Viandes et Abats comestibles de l'annexe II du traité de ROME.

3 - CAHIER des CHARGES

3.1 - DESCRIPTION des PRODUITS

Seules les volailles répondant au cahier des charges suivant pourront bénéficier de l'Indication Géographique Protégée :

1 - Âges minimum d'abattage

Les âges minimum d'abattage des Volailles Fermières VAL DE SEVRES sont conformes aux âges minimum précisés dans les notices techniques officielles Label volailles établies par le Ministère de l'Agriculture.

2 - Abattoirs

Seules les Volailles abattues, conditionnées et découpées dans des établissements agréés C.E.E. répondant aux directives 71-118 du 15/2/1971 et 92/116 du 17/12/1992 peuvent bénéficier de l'Indication Géographique Protégée.

3 - Présentation des produits

Les volailles sont présentées et commercialisées en carcasses entières et en Découpe.

3.1 - Carcasses

3.1.1 - Les carcasses de volailles doivent être présentées à la vente sous l'une des formes suivantes :

- partiellement éviscérées
- éviscérées avec abats
- éviscérées sans abats

3.12 - Caractéristiques des carcasses

- Les carcasses de volailles doivent être de classe A (définie dans le règlement CEE n° 1538/91)
- le poids minimum des carcasses éviscérées sans abats devra être le suivant :

Poids minimum

. Poulet :	1.000 g
. Pintade :	850 g
. Dinde :	2.300 g
. Chapon :	2.500 g
. Poularde :	1.600 g

3.2 - Découpe

Elles doivent répondre aux dispositions définies dans le règlement CEE n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement CEE n° 1906/90.

3.2 - METHODE d'OBTENTION

Les produits pouvant bénéficier de l'Indication Géographique Protégée Volailles VAL DE SEVRES, doivent être conformes en tous points au (x) :

1) - Cahier des charges du Règlement CEE n° 1538/91, modifié par celui du 22/10/93 (281/93), relatif à l'utilisation de la mention : Fermier élevé en plein air sur l'étiquetage.

2) - Notices techniques LABEL établies par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche français fixant les critères minimaux à remplir pour l'obtention des Labels Avicoles suivants :

- poulet de chair
- découpe de poulet de chair
- pintade
- découpe de pintade
- dinde
- poularde
- chapon

3) - Règlements techniques des Labels Avicoles détenus par l'Association SEVRE ET LOIRE QUALITE consultables à son siège et homologués sous les n° suivants :

. Poulet fermier blanc	n° 08-76 + Avenant découpe
. Poulet fermier noir	n° 04-80
. Poulet fermier jaune	n° 14-87 + Avenant Découpe
. Dinde fermière noire	n° 04-86
. Pintade fermière	n° 60-88 + Avenant Découpe
. Chapon fermier	n° 29-89
. Poularde fermière blanche	n° 12-91
. Poularde fermière jaune	n° 13-91

3.3 - DELIMITATION de l'AIRe GEOGRAPHIQUE**3.3¹ - AIRe GEOGRAPHIQUE**

Elle comprend la totalité du Département des DEUX SEVRES.

La liste des CANTONS suivants composent l'aire géographique :

MAULEON
ARGENTON CHATEAU
THOUARS
CERISAY
BRESSUIRE
ST VARENT
AIRVAULT
MONCOUTANT
PARTHENAY
ST LOUP LAMAIRE
THENEZAY
COULONGES SUR L'AUTIZE
SECONDIGNY
CHAMPDENIERS ST DENIS ROUVRE
MAZIERES EN GATINE
MENIGOUTE
NIORT
ST MAIXENT L'ECOLE
LA MOTTE ST HERAY
MAUZE S/LE MIGNON
FRONTENAY ROHAN ROHAN
PRAHECQ
CELLES SUR BELLE
MELLE
LEZAY
BEAUVOIR SUR NIORT
BRIoux SUR BOUTONNE
CHEF BOUTONNE
SAUZE VAUSSAIS

3.³² - TOUTE LA PRODUCTION EST ORIGINARE DE LA REGION AINSI DELIMITEE.

3.³³ - Les Couvoirs, Usines d'Aliment et Abattoirs suivants sont localisés dans le Département des DEUX- SEVRES :

COUVOIRS

ETS BOYE
La Villonnière
79310 LA BOISSIERE EN GATNES

USINE D'ALIMENT

Alimentation SUD LOIRE (A.S.L.)
79700 RORTHAIS

ABATTOIRS

A. B. S.
79250 LES AUBIERS

3.4 - LIEN avec l'origine géographique

La production de volailles dans le département des DEUX SEVRES est ancienne, importante et traditionnelle.

De nombreux marchés aux volailles s'y sont toujours tenus permettant un contact direct entre les producteurs et les consommateurs soucieux d'acheter des volailles de qualité élevées traditionnellement.

Les producteurs du Syndicat des LABELS AVICOLES des DEUX SEVRES ont continué de produire des volailles fermières en s'appuyant sur la tradition.

En 1977, la notoriété des VOLAILLES des DEUX SEVRES est reconnue : Le LABEL ROUGE est accordé au SYNDICAT DES LABELS AVICOLES DES DEUX SEVRES.

Depuis 1977, s'appuyant sur cette reconnaissance, la commercialisation des volailles fermières LABELLISEES s'est développée.

L'obtention du LABEL ROUGE a permis ce développement et d'assurer ainsi l'acquisition de la notoriété du produit.

1- La production de volailles dans le département des DEUX SEVRES est ancienne, importante et traditionnelle.

I.¹ - ANCIENNE ET IMPORTANTE

**- LE RECENSEMENT DE 1929 TEMOIGNE DE CETTE IMPORTANCE :
(statistique du MINISTERE DE L'AGRICULTURE)**

POULETS :	1 260 000 TETES
OIES :	107 000 TETES
CANARDS :	76 000 TETES
DINDES :	15 200 TETES
DIVERS :	3 800 TETES

1.² - TRADITIONNELLE

- LA CARTE POSTALE INTITULEE "UNE FERME EN POITOU - ENVIRONS DE MELLE" - ANNEXE 1 - atteste du caractère traditionnel de l'élevage de volailles dans cette région au début du siècle.

NOTONS la présence de plusieurs espèces de volailles sur la photographie.

- LA CARTE POSTALE "DEUX SEVRES - ELEVAGE DE DINDONS EN GATINE" - ANNEXE 2 - illustre également le caractère traditionnel de l'élevage.

2 - De nombreux marchés aux volailles s'y sont toujours tenus permettant un contact direct entre les producteurs et les consommateurs soucieux d'acheter des volailles de qualité élevées traditionnellement.

. Régulièrement, pendant plusieurs décennies et notamment depuis le début du XXème siècle, des marchés volailles avaient lieu dans les villes suivantes :

- . COULONGES SUR AUTIZE - au SUD
- . CHEF BOUTONNE - au SUD
- . MAULEON - au NORD
- . THOUARS - au NORD
- . ARGENTON CHATEAU - AU NORD
- . BRESSUIRE- au NORD
- . PARTHENAY- au CENTRE

**3 - En 1977, la notoriété des VOLAILLES des DEUX SEVRES est reconnue :
LE LABEL ROUGE est accordé au SYNDICAT DES LABELS
AVICOLES DES DEUX SEVRES.**

SLADS	I.G.P. - Volailles VAL DE SEVRES	Page 12 de 26
-------	----------------------------------	---------------

4 - Depuis 1977, s'appuyant sur cette reconnaissance, la commercialisation des volailles fermières LABELLISEES s'est développée.

1977 - 39 616 VOLAILLES LABELLISEES

1991 - 570 071 VOLAILLES LABELLISEES

LE LABEL ROUGE A RECONNU LA QUALITE DES PRODUITS. CETTE RECONNAISSANCE EST A LA BASE DU DEVELOPPEMENT DE LA PRODUCTION ET DE LA NOTORIETE DES VOLAILLES DU VAL DE SEVRES.

SLADS	I.G.P. - Volailles VAL DE SEVRES	Page 13 de 26
--------------	---	----------------------

4 - STRUCTURE de CONTROLE

SEVRE et LOIRE QUALITE
50, rue du Gal Hagron
44150 ANCENIS

Tél. : 40.98.82.52

Fax : 40.83.15.00

Par arrêté du 15/09/93 des Ministères de l'Agriculture et de la Pêche et des Finances, SEVRE ET LOIRE QUALITE est agréé Organisme Certificateur sur la triple base des dispositions en matière de certification et de contrôles prévues :

- par le règlement (CEE) n° 2081/92, article 10
- par les dispositions législatives et réglementaires concernant les labels.
- par la norme EN 45011 et ce avant le 01/01/98 comme l'impose le règlement CEE n° 2081/92.

Cet agrément confirme l'homologation au profit de l'Association SEVRE ET LOIRE QUALITE des règlements techniques concernant Poulet, Pintade, Dinde, Chapon, Poularde.

Le PLAN de CONTROLE MINIMUM de SEVRE ET LOIRE QUALITE est le suivant :

NIVEAU de CONTROLE	FREQUENCE MINIMALE de CONTROLE
Couvoirs	<ul style="list-style-type: none"> - 2 contrôles inopinés par an et par couvoir pour les volailles annuelles - 1 contrôle inopiné par an pour les volailles festives
Elevages	<ul style="list-style-type: none"> - 1 contrôle par bande (volailles à rôtir)
Fabricants aliments	<ul style="list-style-type: none"> - 2 contrôles inopinés par an et par usine
Analyses d'aliments	<ul style="list-style-type: none"> - 1 analyse par an et par formule
Abattoirs	<ul style="list-style-type: none"> - 6 contrôles inopinés par abattoir et par an dont 1 réalisé en période d'abattage des produits festifs
Analyses bactériologiques	<ul style="list-style-type: none"> - 3 contrôles bactériologiques par trimestre et par abattoir pour les poulets, dont un au moins réalisé par l'organisme certificateur.
Atelier de Découpe et ateliers de transformation	<ul style="list-style-type: none"> - 12 contrôles inopinés par atelier et par an - 3 contrôles bactériologiques par trimestre et par atelier dont un au moins réalisé par l'organisme certificateur
Produits sur points de vente	<ul style="list-style-type: none"> - 1 contrôle par abattoir et par tranche de 100.000 volailles labellisées par an et par abattoir.
Tests organoleptiques	<ul style="list-style-type: none"> - volailles annuelles : 1 test par tranche de 500.000 volailles labellisées par label et par an, avec un minimum de 4 tests par label et 1 test par abattoir ; la répartition des tests par abattoir se fait au prorata de leur volume respectif d'activité - volailles festives : 3 tests par label et par an.

5 - ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE - TRACABILITE**5.1 - LA CERTIFICATION JUSTIFIANT LA CONFORMITE DE L'UTILISATION DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE VAL DE SEVRES S'APPUIE SUR LES 3 POINTS SUIVANTS :**

1 - A chaque étape de l'élaboration du produit, le produit est identifié. Les Documents Administratifs d'identification du produit sont transmis systématiquement à l'Organisme de Contrôle SEVRE ET LOIRE QUALITE.

2 - A chaque étape de l'élaboration du produit, SEVRE ET LOIRE QUALITE effectue des Contrôles physiques sur les sites d'élaboration agréés par SEVRE ET LOIRE QUALITE. (Cf/Plan de Contrôle minimum précisé au point 5)

3 - Sur chaque produit commercialisé est apposé une ETIQUETTE portant un Numéro individuel.

. Les N° d'étiquettes sont transmis à l'Organisme Certificateur SEVRE ET LOIRE QUALITE.

. A partir de chaque N° d'étiquette, un système d'exploitation informatique permet à l'Organisme Certificateur de retracer l'historique complet des produits, en particulier :

- La date d'abattage
- Le produit concerné
- L'adresse de l'élevage dont il est issu
- La date de la mise en place du lot concerné
- La souche concernée
- Le Couvoir qui a approvisionné l'élevage
- Les éléments d'identification du Troupeau Reproducteur dont sont issus les poussins.

SLADS	I.G.P. - Volailles VAL DE SEVRES	Page 17 de 26
-------	----------------------------------	---------------

5.2 DETAIL DES POINTS CONTROLES SUR SITES D'ELABORATION DU PRODUIT ET SYSTEME DOCUMENTAIRE TENU A JOUR PAR SEVRE ET LOIRE QUALITE.

5.21 CONTROLE DES COUVOIRS

Visite de Contrôle

Nature des contrôles :

- . Vérification des résultats des analyses effectuées dans le cadre du contrôle officiel hygiénique et sanitaire (COHS),
- . Respect du programme de nettoyage et désinfection, dont vérifications des autocontrôles,
- . Tenue des enregistrements des résultats d'éclosion (qualité des tris),
- . Respect du sens unique des oeufs et du matériel,
- . Respect du planning,
- . Présence et tenue des certificats d'origine des reproducteurs,
- . Tenue des enregistrements des résultats de production.

Suites données :

Evaluation de la conformité du couvoir et des troupeaux reproducteurs.

Contrôle documentaire

*** Document à tenir à jour par l'Organisme Certificateur :**

- . Liste des couvoirs acceptés par l'Organisme Certificateur,
- . Fichier des troupeaux reproducteurs avec leurs certificats d'origine

*** Type de vérification :**

Nature des croisements utilisés

5.22 CONTROLE DES ELEVAGES

Visites de contrôle

Nature des relevés :

- . Présence et tenue de la fiche d'élevage
- . Présence du certificat d'origine, des bons de livraison (poussins, aliments), des ordonnances, de tous les bons d'enlèvement de la bande précédente,
- . Nature de l'aliment distribué, dates d'utilisation des différentes formules,
- . Respect de la bande unique ou des écarts entre bandes,
- . Densité (nombre livrés, surface de litière disponible)
- . Présence des bagues si prévu par le règlement technique,
- . Application du plan de prophylaxie agréé par la DSV,
- . Présence des séparations par unité de 100 m²,
- . Ouverture des trappes, mise à disposition intégrale du parcours, état du parcours, présence du matériel prévu (abreuvoirs, mangeoires),
- . Qualité du vide sanitaire.

Suites données :

Evaluation de la conformité du lot (origine, conditions de logement et d'accès au parcours, vide sanitaire, alimentation),

Essais et analyses

Nature des analyses :

- . Aliment démarrage,
- . Aliment croissance et finition,
- . Aliment pré-abattage

Suites données :

Evaluation de la conformité des aliments distribués.

*Contrôle documentaire**** Documents à tenir à jour par l'Organisme Certificateur :**

. Fichier des éleveurs avec nombre de bâtiments, surfaces et nombre maximum de volailles par bâtiment,

. Enregistrement des mises en place avec :

- N° du certificat d'origine
- N° du label
- Code de l'éleveur
- Code du Couvoir
- Code du troupeau d'origine
- Nombre de sujets livrés (par troupeau)
- Date de naissance

. Résultats d'élevage (fiches d'élevage) avec :

- mortalité
- quantité d'aliment distribué par formule
- nombre de sujets gardés

*** Vérification systématique :**

- Durée du vide sanitaire
- Quantité de volailles livrées par rapport au nombre maximum autorisé dans le bâtiment
- Conformité de l'alimentation

5.23 CONTROLE DES FABRICANTS D'ALIMENTS

Visites de contrôle

Nature des contrôles :

- . Respect de la méthode annoncée de fabrication,
- . Tenue des enregistrements des fabricants avec pesées réelles,
- . Respect du programme d'autocontrôles annoncé par l'entreprise (dont contrôles bactériologiques),
- . Composition théorique des formules fabriquées,
- . Mentions figurant sur les étiquettes.

Suites données :

Evaluation de la conformité de la firme et des formules fabriquées,

Essais et analyses

Nature des analyses :

- . Aliment démarrage : détection des facteurs de croissance + détermination microscopique,
- . Aliment croissance et finition : Détermination microscopique,
- . Aliment pré-abattage : détection des anticoccidiens + détermination microscopique.

Suites données :

Evaluation de la conformité des aliments distribués.

Contrôle documentaire

* Documents à tenir à jour par l'Organisme Certificateur :

- . Liste des fabricants acceptés par l'Organisme Certificateur,
- . Fichier des formules acceptées par l'Organisme Certificateur, mis à jour en permanence avec :

- composition détaillée de chaque formule
- nature des prémix utilisés
- modèles d'étiquettes
- numéro des Labels pour lequel chaque formule est agréée

* Type de vérification :

- Pourcentage de céréales
- Matières premières et aliments autorisés par le règlement du label concerné.

5.24 CONTROLES DES ABATTOIRS

Visites de Contrôle

Nature des contrôles :

- . Attente et accrochage
- . Electronarcose
- . Qualité et temps de saignée
- . Organisation et rationalité des opérations d'abattage et de conditionnement
- . Respect des normes d'hygiène
- . Durée du ressuage
- . Températures à coeur (sortie ressuage et stockage pré-expédition)
- . Températures ambiantes (stockage tampon, emballage, pré-expédition)
- . Conformité des produits labellisés (poids, éviscération, plumaison, intégrité de la peau et des membres, conformation, emballage)
- . Présence et fiabilité de l'identification de produits à l'étiquetage (coordonnées du lot, date d'abattage)
- . Date limite de consommation apposée
- . Contrôles bactériologiques des outils conformément au cahier des normes du CNEVA.
- . **VERIFICATION DE LA CONFORMITE DES ETIQUETTES**

Surgélation :

- Présence d'un thermomètre enregistreur,
- Température minimum du tunnel,
- Température minimum et maximum du stockage,
- Epaisseur du film utilisé,
- Délai entre abattage et mise en surgélation,
- Délai de surgélation.

Suites données :

Evaluation de la conformité de l'abattoir et des lots abattus.

Essais et analyses

Nature des analyses :

Prélèvements de peau du cou sur 5 poulets ou, le cas échéant, sur l'espèce la plus représentative de l'abattoir et analyses bactériologiques conformément au cahier des normes établi par le CNEVA.

Suites données :

Suivi de la qualité bactériologique des poulets label.

*Contrôle documentaire**** Documents à tenir à jour par l'Organisme Certificateur :**

. Liste des abattoirs acceptés par l'Organisme Certificateur

. Fichier des étiquettes

. Enregistrement des bons d'enlèvement avec :

- N° du certificat d'origine
- Date de l'enlèvement,
- nombre de volailles enlevées,

. Enregistrement des bons d'abattage et d'utilisation d'étiquettes avec :

- Date d'abattage,
- Nombre abattus,
- Nombre saisis,
- Détail des étiquettes utilisées.

*** Vérifications systématiques effectuées :**

- Cohérence : nombre abattus / nombre disponibles (total mis en place - morts - gardés)
- Age d'abattage
- Pourcentage de labellisation
- Cohérence : nombre étiquettes utilisées / nombre disponibles (abattus - saisis)

5.25 CONTROLE DES ATELIERS DE DECOUPE (dans le cas de volailles découpées)*Visites de contrôle*Nature des Contrôles :

- . Origine et identification des carcasses destinées à être découpées.
- . Vérification des frigos d'attente
- . Conformité des carcasses destinées à être découpées
- . Méthode de découpe
- . Conformité des morceaux découpés
- . Exclusivité de découpe Label dans l'atelier
- . Présence et fiabilité de l'identification des morceaux à l'étiquetage (coordonnées du lot, date d'abattage)
- . Date limite de consommation apposée
- . Résultat des contrôles bactériologiques mensuels (réalisés par l'abattoir et par l'Organisme Certificateur).

Suites données :

Evaluation de la conformité de l'atelier et des lots découpés.

*Contrôle documentaire**** Documents à tenir à jour par l'Organisme Certificateur :**

- . Liste des ateliers de découpe acceptés par l'Organisme Certificateur
- . Fichier des étiquettes de produits de découpe
- . Enregistrement des bons de cessions avec :
 - N° du certificat d'origine,
 - N° du BEP,
 - Date d'abattage,
 - Date et heure de cession,
 - Nombre et poids cédé.
- . Enregistrement des bons de fabrication avec :
 - Date et heure de découpe,
 - Nombre et poids des morceaux découpés par catégorie,
 - Numéro des étiquettes utilisées par catégorie,
 - Poids des morceaux non labellisés,
 - Poids des carcasses.

*** Vérifications systématiques effectuées :**

- Cohérence : nombre cédés / nombre disponibles (abattus - déclassés - labellisés entiers)
- Cohérence nombre d'étiquettes utilisées/nombre cédés
- Cohérence poids labellisé + poids non labellisé/poids cédé

5.26 CONTROLE DES PRODUITS AU NIVEAU DES POINTS DE VENTE

Nature des contrôles :

Type de produit, N° de Label, nom de l'abattoir, date limite de consommation apposée, mentions figurant sur les étiquettes, poids et présentation du produit, intégrité de l'emballage, conditions de stockage (chargement du linéaire, température...)

Nature des vérifications effectuées :

- . Déclaration préalable d'utilisation de l'étiquette relevée,
- . Déclaration préalable de mise en place du lot abattu,
- . Calcul du délai limite de consommation utilisé,
- . Calcul de l'âge d'abattage.

Traitement et suites données :

Evaluation de la conformité des produits commercialisés par rapport :
aux mentions figurant sur l'étiquetage
à la présentation des produits
aux conditions de distribution.

Transmission des résultats aux abattoirs.

5.27 TESTS ORGANOLEPTIQUES SUR LES PRODUITS

SLADS	I.G.P. - Volailles VAL DE SEVRES	Page 25 de 26
-------	----------------------------------	---------------

6 - ETIQUETAGE

Toute étiquette apposée sur les Produits bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée VAL DE SEVRES, doit avoir reçu l'Agrément préalable :

- 1) - du Comité de Certification de SEVRE ET LOIRE QUALITE
- 2) - de la Commission Nationale des Labels et de la Certification Normative de Conformité.

Les mentions portées sur les étiquettes doivent respecter les mentions obligatoires et spécifiques aux produits sous Label, rappelées dans les Notices Techniques Officielles des Labels Avicoles élaborées par le Ministère de l'Agriculture.

L'Indication Géographique sera portée sur l'étiquette, précédée de la dénomination du Produit.

7 - EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES

Outre les exigences présentées dans ce cahier des charges, les volailles sous Indication Géographique Volailles VAL DE SEVRES doivent respecter les exigences suivantes :

. Exigences en vertu de dispositions communautaires :

- règlement (CEE) 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) N° 1906/90 établissant des normes de commercialisation pour les volailles
- directive du 19 novembre 1991 relative à la protection des animaux en cours de transport et modifiant les directives 90/425/CEE et 91/496/CEE.

. Exigences en vertu de dispositions françaises :

- Notices techniques définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un Label

- "Poulet de chair"
- "Découpe de poulet de chair"
- "Chapon"
- "Poularde"
- "Pintade"
- "Découpe de pintade"
- "Dinde"

- Règlements techniques homologués :

- N° 1487 "Poulet Jaune Fermier"
- N° 0876 "Poulet Blanc Fermier"
- N° 0486 "Poulet Noir Fermier"
- N° 6088 "Pintade Fermière"
- N° 0486 "Dinde Fermière"
- N° 2989 "Chapon Fermier"
- N° 1291 "Poularde Blanche Fermière"
- N° 1391 "Poularde Jaune Fermière"