

Avis de mise en consultation d'un cahier des charges de certification de conformité concernant de la caille

NOR : *ECOC0300241V*

En application du décret du 12 mars 1996 modifié relatif à la certification des denrées alimentaires et des produits agricoles non alimentaires et non transformés, la SARL Cailles Vallée de la Vie, 2, boulevard des Capucines, 85190 Mache, a déposé un cahier des charges de certification de conformité concernant de la caille.

Ce cahier des charges, référencé CC/29/03, ainsi que les observations éventuellement formulées peuvent être consultés, durant un délai de deux mois à compter de la date de publication du présent avis au *Journal officiel* de la République française, au secrétariat de la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires, direction des politiques économique et internationale, service des stratégies agricoles et industrielles, sous-direction de la valorisation et de l'organisation des filières (bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique), 3, rue Barbet-de-Jouy, 75349 Paris 07 SP, ainsi qu'à la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (bureau C 3 [Loyauté]), 59, boulevard Vincent-Auriol, 75753 Paris Cedex 13.

La fiche de synthèse ci-après est de la seule responsabilité des professionnels.

**RÉSUMÉ DU CAHIER DES CHARGES DÉPOSÉ
PAR LA SARL CAILLES VALLÉE DE LA VIE**

I. - *Identification du demandeur*

SARL Cailles Vallée de la Vie, 2, boulevard des Capucines, 85190 Mache.

II. - *Identification de l'organisme certificateur*

Aclave, 56, rue Roger-Salengro, 85013 La Roche-sur-Yon Cedex.

III. - *Désignation du produit*

Caille fraîche.

Découpes de caille fraîche.

IV. - *Domaine d'application*

	CAILLE CERTIFIÉE (pièces entières et découpes)
Alimentation.	65 % minimum de céréales.
Type d'élevage.	Elevage au sol sur copeaux de bois.
Densité maximale dans le bâtiment d'élevage.	80 cailles/m ² à partir du 14 ^e jour.
Mode d'abattage.	Etouffement des cailles.
Méthode de plumaison et effets sur le produit.	Plumaison à la cire. Produit sec. Aspect de fraîcheur. Conservation plus longue.
Age d'abattage.	35 jours minimum.

Accoupage :

Etat sanitaire des œufs :

Tri des œufs avant incubation pour retirer les œufs cassés ou fêlés, souillés ou trop petits ;

Désinfection des œufs avant incubation afin d'éliminer la présence de germes pathogènes.

Abattoir :

Etat sanitaire des cailles avant abattage puis des carcasses :

Contrôle salmonelles avant abattage en cas de problème sanitaire en élevage ;

Mise à jeun des cailles 5 heures minimum avant l'enlèvement.

Respect de la chaîne du froid :

Refroidissement (ressuage) des cailles, puis conservation au froid positif (0 + 4 °C).

Reproduction :

Bien-être des cailles :

Densité maximale des cailles en batterie de ponte = 75 cailles/m² ;

Cages de ponte bien aérées (hauteur suffisante pour permettre une bonne circulation d'air et l'absence d'ammoniaque) et d'accès facile à l'eau et l'aliment.

Usine d'aliments :

Alimentation :

Absence de sous-produits d'origine animale (graisses, protéines) pendant toute la durée d'élevage ;

Absence d'additifs antibiotiques pendant toute la durée d'élevage ;

Alimentation avec des produits d'origine végétale, minérale et vitaminique ;

65 % minimum de céréales en moyenne pondérée dont un maximum de 15 % de sous-produits de céréales, en poids brut de la formule d'aliments pendant 18 jours minimum soit pendant au moins la moitié de la durée de vie de l'animal.

Densité d'élevage :

La densité d'élevage, étant de 120 maximum/m² à la mise en place des cailleaux, est ramenée à 80 cailles/m² à partir du 14^e jour.

Qualité de la litière :

La litière doit être impérativement composée de copeaux de bois en couche épaisse afin d'assurer le bien-être de la caille ;

Les copeaux sont propres et dépoussiérés afin de prévenir les risques sanitaires ;

La litière doit être entretenue régulièrement en cours de bande.

V. - *Caractéristiques certifiées communiquées au consommateur*

Alimentation 100 % végétale, minérale et vitaminique dont 65 % de céréales ;

Plumaison à la cire ;

Suivi et contrôle de l'œuf jusqu'au point de vente.