

**Cahier des charges du label rouge n° LA 01/99
« Viande et abats frais et surgelés de gros bovins fermiers
de race Aubrac »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race Aubrac
- Elevage pratiquant la transhumance

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT :	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	6
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	9
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	9
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	9
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	10
5.4.	<i>Elevage</i>	10
5.5.	<i>Finition</i>	13
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	14
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	15
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	15
5.9.	<i>Surgélation</i>	15
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	15
6.	ETIQUETAGE.....	16
7.	Principaux points à contrôler	16

NOM DU DEMANDEUR

Association Bœuf Fermier Aubrac
Carrefour de l'agriculture
12026 RODEZ cedex
Tél : 05.65.73.78.39
bœuffermieraubrac@yahoo.fr

DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins fermiers de race Aubrac

DESCRIPTION DU PRODUIT :

Présentation du produit

Le produit label rouge est une viande de gros bovins (génisses, bœufs, vaches) nés de père et de mère de race Aubrac.

Les conditions de production communes au terme « fermier » s'appliquent à ce label rouge.

Le Label Rouge concerne la viande fraîche et surgelée et les abats frais et surgelés (cœur, foie, langue, joue et queue).

La viande est commercialisée en carcasses, demi-carcasses et quartiers, en UVC ou en PAD.

La viande présente une couleur rouge vif, avec une bonne texture. Elle est reconnue pour sa saveur, sa tendreté et son goût.

Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est une viande issue d'un bovin de type racial laitier, prélevé dans la même catégorie (génisse, vache ou bœuf castré) que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Les utilisateurs sont les bouchers, les GMS et les restaurateurs.

Le profil du consommateur de Label Rouge viande bovine fermière de race Aubrac est un client privilégiant la viande de bœuf sous signe officiel de qualité identifiée Label Rouge, et amateur de viande rouge typée.

Points de différence	Produit Label Rouge LA/01/99	Produit courant
Race	Les animaux sont exclusivement de type racial Aubrac (14*14).	Type racial laitier
Age de sevrage	Le sevrage s'effectue à partir de l'âge de 6 mois.	Pas d'âge minimum.
Mode d'élevage	Tous les ans, l'exploitation pratique la transhumance en zone d'estives située à une altitude supérieure à 800 m, sauf si son siège est situé à une altitude de 800 m ou plus avec les pâtures à proximité. Les animaux qui transhument (vaches, veaux, génisses et bœufs) doivent	On peut trouver tous les systèmes allant du « zéro pâturage » au pâturage extensif toute l'année.

Points de différence	Produit Label Rouge LA/01/99	Produit courant
	séjourner en estives au minimum 4 mois.	
Alimentation	<p>La distribution d'aliment complet ou complémentaire est obligatoirement accompagnée d'une distribution de foin et/ou fourrages grossiers afin de garantir un équilibre entre l'apport en amidon et en cellulose dont dépend une bonne qualité de gras.</p> <p>À partir de l'âge de 18 mois, la ration donnée aux animaux ne contient pas d'ensilage de maïs.</p> <p>De plus, afin d'éviter toutes déviations fermentaires dues à des rations trop riches en ensilage préjudiciables pour la qualité de la viande, le taux de matière sèche de la ration totale distribuée journalièrement à partir de 18 mois est au minimum de 50 %.</p>	Aucune obligation.
Finition	<p>Durée minimale de quatre mois</p> <p>Tout ensilage est interdit ainsi que l'enrubannage.</p> <p>Le maïs est interdit sous toutes ses formes.</p>	Pas d'obligation de finir les animaux
Classement des carcasses	Conformation des carcasses : U et R	Toutes les classes de conformation sont possibles (E, U, R, O, P)

Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race Aubrac
- Elevage pratiquant la transhumance

Viande bovine issue de race Aubrac

La race Aubrac est une race à viande dite "rustique", c'est grâce à cette spécificité que l'Aubrac se distingue. Son caractère et son instinct l'incitent à se déplacer pour trouver la meilleure pâture possible, et sa capacité à valoriser les fourrages grossiers confère à sa viande un goût inimitable.

Elevée avec un savoir-faire traditionnel et ancestral, la race Aubrac fournit un produit authentique : une viande d'un rouge vif avec une bonne texture, reconnue pour sa saveur, sa tendreté et son goût.

Elevage pratiquant la transhumance

La transhumance correspond à une période de pâturage obligatoire pendant 4 mois minimum à plus de 800 mètres d'altitude.

Ce mode d'élevage authentique à caractère extensif allie tradition et modernité. La pratique de l'estive en altitude permet aux éleveurs de récolter les fourrages autour des exploitations qui seront la principale nourriture en hiver. Les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels et naturels d'alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de leur élevage. C'est la richesse de la flore des estives qui donne à cette viande sa saveur, sa couleur rouge vif et son goût

TRAÇABILITÉ

Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les élevages,
- les fabricants d'aliment,
- les élevages fabricant d'aliment à la ferme,
- les centres d'allotement,
- les abatteurs-expéditeurs,
- les ateliers de découpe et les ateliers de surgélation,
- les points de vente spécialisés et non spécialisés.

Obligations d'enregistrement et de suivi

L'éleveur remplit et signe un document appelé « fiche de suivi et bon de livraison » lors de la mise en finition d'une ou de plusieurs bêtes. Cette fiche reprend :

- Le numéro d'identification de l'animal
- Le numéro de cheptel naisseur et la date d'achat en cas de cession
- La date de naissance
- La catégorie
- La date de mise en finition
- Les traitements éventuels et la date du traitement lors de la finition
- L'attestation de castration du vétérinaire pour les bœufs
- La date de livraison à l'abattoir
- Les heures de départ de l'exploitation et d'arrivée à l'abattoir

L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux conditions de production.

Les abattoirs tiennent à jour un registre d'abattage contenant les informations suivantes :

- le numéro du Certificat de Garantie
- le numéro de cheptel et le nom de l'éleveur
- le numéro d'identification de l'animal
- la date d'abattage
- la date de naissance
- la catégorie de l'animal (Vache, Génisse ou Bœuf)
- le poids carcasse
- la conformation
- l'état d'engraissement
- le pH
- le poids vendu sous Label Rouge
- le distributeur

Un registre de bouverie est aussi tenu lors de l'arrivée des bêtes à l'abattoir où un numéro de tuerie est attribué à chaque animal.

Schéma de traçabilité

Le tableau suivant résume les mesures prises pour assurer la traçabilité du produit, de l'animal jusqu'au point de vente. Les enregistrements nécessaires sont précisés. Ils doivent être tenus à jour par les opérateurs concernés.

Lieu / opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
Elevage		
Elevage - Finition	Création d'une fiche de suivi des animaux jusqu'à l'abattoir comprenant: <ul style="list-style-type: none"> - L'adresse de l'éleveur, - Le numéro national d'identification de l'animal, - La date de naissance, - La date de mise en finition 	Fiche de suivi Autres documents : passeport, registre d'élevage
Abattage		
Transport	Enregistrement sur la fiche de suivi de la date et de l'heure de livraison. Création d'un bon de livraison comportant <ul style="list-style-type: none"> – Le nom et l'adresse de l'éleveur, – Le numéro d'identification de chaque animal, – La date et l'heure de départ 	Fiche de suivi et bon de livraison
Bouverie	L'animal est enregistré dans un registre de bouverie et se voit attribué un numéro individuel d'abattage ou N° de tuerie. La fiche de suivi et le bon de livraison sont réceptionnés.	Registre de bouverie Fiche de suivi et bon de livraison N° individuel d'abattage
Abattage	Le numéro individuel d'abattage est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse, demi-carcasse et quartier.	N° individuel d'abattage
Pesée fiscale	Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi : il mentionne les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - La date d'abattage, - Le N° d'abattage, - Le N° national d'identification de l'animal, - Le poids de carcasse, - La conformation, - L'état d'engraissement 	Ticket de pesée
Identification des carcasses	Le n° d'abattage est apposé sur le ticket fixé à la carcasse	Ticket fixé à la carcasse
Labellisation des carcasses	L'agent habilité sélectionne les carcasses conformes aux exigences du label en vérifiant : <ul style="list-style-type: none"> – L'origine de la carcasse : rapprochement du passeport de l'animal, du ticket de pesée et du numéro d'identification inscrit sur la carcasse, – Le poids de la carcasse, – La conformation, 	

Lieu / opération	Éléments de traçabilité	Enregistrement
	<ul style="list-style-type: none"> - L'état d'engraissement, - L'âge de l'animal, - Le code race, - Le pH, - La couleur de la viande <p>L'agent habilité remplit une "autorisation à labelliser" comprenant le nom et l'adresse de l'éleveur, le N° d'identification de l'animal ainsi que les caractéristiques de la carcasse.</p> <p>Les carcasses sélectionnées sont marquées à l'aide d'un tampon spécifique à l'ODG.</p> <p>Chaque carcasse, demi-carcasse ou quartier reçoit un certificat de garantie qui mentionne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le numéro du certificat de garantie - Le lieu d'abattage - La catégorie de l'animal (bœuf, génisse, vache) - Le type racial Aubrac, - Le nom de l'éleveur, - L'adresse, - La date d'abattage - Le N° d'identification national de l'animal <p>L'agent tient à jour un registre de certification dans lequel sont saisies les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le numéro du certificat de garantie - la date d'abattage - le nom de l'abatteur - le numéro d'identification de l'animal - le nom de l'éleveur - la catégorie de l'animal (génisse, vache ou bœuf) - le poids 	<p>Autorisation à labelliser</p> <p>Marque de labellisation avec tampon spécifique à l'ODG</p> <p>Certificat de garantie</p> <p>Registre de certification</p>
Découpe et conditionnement		
<p>Découpe</p>	<p>L'organisation de l'atelier doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits label des autres produits.</p> <p>A l'entrée en découpe les numéros d'identification des carcasses sont notés sur un document et un N° de lot de découpe est attribué afin de permettre la traçabilité. Chaque lot PAD correspond à un seul lot de découpe.</p>	<p>Certificat de garantie N° d'abattage</p> <p>N° de lot de découpe Bon de livraison</p>

Lieu / opération	Éléments de traçabilité	Enregistrement
Identification PAD	<p>Le lot de découpe est identifié par une étiquette PAD qui reprend notamment les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - N° de lot de découpe - Morceau - Date abattage - Date découpe <p>Cette étiquette fait référence au Label Rouge.</p> <p>Réalisation d'une comptabilité matière.</p>	<p>N° de lot de découpe Bon de livraison Document de traçabilité Comptabilité matière Étiquette PAD</p>
Identification UVC	<p>Chaque UVC est identifiée par une étiquette poids-prix qui reprend notamment les informations suivantes permettant la traçabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - N° de lot de découpe - Lieu d'abattage - Date d'abattage <p>De plus une étiquette UVC (sticker) comprenant notamment les caractéristiques certifiées communicantes et les coordonnées de l'ODG est apposée sur chaque UVC. Elle fait référence au Label Rouge.</p> <p>Réalisation d'une comptabilité matière et d'une comptabilité des étiquettes.</p>	<p>Étiquette UVC Étiquette poids-prix Comptabilité matière Comptabilité étiquettes</p>
Abats		
Conditionnement	<p>Chaque site d'abattage et de conditionnement dispose d'une procédure d'identification et de traçabilité des abats. Les abats (y compris la queue) doivent être disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse sur laquelle ils ont été prélevés. Après inspection et apposition de l'estampille sanitaire, les abats Label sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique, l'identification mentionne un numéro de lot et/ ou la date d'abattage et le nombre de pièces concernées.</p> <p>Un lot journalier d'abats destiné à la labellisation est constitué. Chaque lot est identifié.</p>	<p>Procédure d'identification et de traçabilité. N° de lot</p>
Surgélation		
Prise en charge des produits - Étiquetage	<p>Les lots sont identifiés par un n° ou une fiche de suivi en atelier de surgélation.</p> <p>Les modalités d'identification et de traçabilité des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont décrites dans une procédure propre à chaque atelier.</p> <p>Chaque produit est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives au</p>	<p>Procédure d'identification et de traçabilité. N° de lot ou fiche de suivi Étiquette numérotée Comptabilité étiquettes</p>

Lieu / opération	Éléments de traçabilité	Enregistrement
	Label Rouge. Les ateliers tiennent à jour une comptabilité des étiquettes.	
Distribution		
Identification des viandes à l'étal	La viande à l'étal est identifiée : - Par les étiquettes UVC - Par le certificat de garantie - Par les piques-prix	Certificat de garantie Étiquette UVC Pique-prix

MÉTHODE D'OBTENTION

Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races autorisées	Les animaux sont exclusivement de type racial AUBRAC (14*14), nés de père et de mère de race AUBRAC, le recto du Passeport faisant foi.
S2.	<u>Age minimal de sevrage</u>	<u>6 mois</u>
S3.	Modalités de sevrage	Les veaux sont séparés de leur mère en les isolant dans un pâturage ou un box spécifique. Ce box est collectif et chaque veau peut avoir accès à la nourriture en même temps que les autres animaux du groupe.

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	<u>Cession d'animaux âgés entre 4 et 12 mois</u>	<u>La cession est autorisée uniquement à partir de 6 mois.</u> <u>L'animal entre 6 mois et 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique entre éleveur-naisseur et un éleveur à condition que cette cession soit directe et que l'éleveur destinataire soit habilité pour le label rouge LA 01/99.</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Conditions en cas d'allotement	Toutes les règles du cahier des charges s'appliquent lors d'un éventuel allotement des animaux : - Les animaux reçoivent une alimentation conforme - Les animaux sont logés dans des locaux pourvus d'eau à satiété et d'une aération adaptée.
S6.	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>24h</u>

Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Additifs interdits	<p>1. Additifs technologiques c.émulsifiants - E.470 Sels d'acide gras h.substances pour le contrôle de contamination de radionucléides j.correcteurs d'acidité k.additifs pour l'ensilage- 3. substances l.dénaturants m.substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux par les mycotoxines</p> <p>2. Additifs sensoriels a.colorants b.substances aromatiques - substances artificielles</p> <p>3. Additifs nutritionnels d.urée et ses dérivées</p> <p>4. Additifs zootechniques a.améliorateurs de la digestibilité c.substances qui ont un effet positif sur l'environnement d.autres additifs zootechniques</p> <p>5. Coccidiostatiques et Histaminostatiques</p>

Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	En étable à stabulation libre, effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés	30

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Transhumance en zone d'estives	Tous les ans, l'exploitation pratique la transhumance en zone d'estives située à une altitude supérieure à 800 m, sauf si son siège est situé à une altitude de 800 m ou plus avec les pâtures à proximité. Les animaux qui transhument (vaches, veaux, génisses et bœufs) doivent séjourner en estives au minimum 4 mois (sauf conditions climatiques exceptionnelles : sécheresse, gel...).

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Alimentation avant le sevrage	Pour l'essentiel, l'alimentation des veaux se fait au pis selon le mode de conduite d'élevage allaitant. Les veaux peuvent également avoir accès aux aliments consommés par leur mère (herbe, foin, ...). Les veaux têtent leur mère à l'étable ou au pâturage selon les conditions climatiques.
S11.	Alimentation avant le sevrage, en cas d'allaitement maternel insuffisant (animal ayant du mal à téter, décès de la mère...)	L'éleveur peut utiliser le lait d'une autre vache. Si un complément d'aliment est distribué aux veaux, les exigences du chapitre "fabrication d'aliments complets ou complémentaires" sont respectées.
S12.	<u>Autonomie alimentaire</u>	<u>Les ressources produites sur l'exploitation (herbe, foin, fourrages grossiers conservés (fourrages de céréales et de cultures dérobées) représentent au minimum 70% en matière sèche de l'alimentation totale des bovins.</u>
S13.	Alimentation en phase d'élevage	La distribution d'aliment complet ou complémentaire est obligatoirement accompagnée d'une distribution de foin et/ou fourrages grossiers afin de garantir un équilibre entre l'apport en amidon et en cellulose dont dépend une bonne qualité de gras.
S14.	Utilisation de l'ensilage	L'ensilage ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière afin d'éviter toute dérive fermentaire du rumen.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Utilisation de l'ensilage de maïs	À partir de l'âge de 18 mois, la ration donnée aux animaux de race Aubrac ne contient pas d'ensilage de maïs.
S16.	Taux minimum de matière sèche dans la ration des animaux de 18 mois et plus	Afin d'éviter toutes déviations fermentaires dues à des rations trop riches en ensilage préjudiciables pour la qualité de la viande, le taux de matière sèche de la ration totale distribuée journalièrement à partir de 18 mois est au minimum de 50 %.
S17.	Plan d'alimentation – avant sevrage (en kg MB par animal par jour)	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> -lait maternel ou nourrice -pâturage à volonté -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 8 kg de MB d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> -lait maternel ou nourrice -avec fourrages secs à volonté -avec un maximum de 6 kg de MB de fourrages conservés -avec un maximum de 8 kg de MB d'aliments complémentaires et concentrés.
S18.	Plan d'alimentation – après sevrage -1 ^{ère} année (en kg MB par animal par jour)	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> -pâturage à volonté -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 10 kg de MB d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 18 kg de MB de fourrages conservés -avec un maximum de 10 kg de MB d'aliments complémentaires et concentrés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Plan d'alimentation –2ème année et années suivantes (sauf phase de finition) (en kg MB par animal par jour)	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> -pâturage à volonté -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 10 kg de MB d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 30 kg de MB de fourrages conservés -avec un maximum de 10 kg de MB d'aliments complémentaires et concentrés.

Les quantités de matières brutes sont exprimées sur une base de 15% d'humidité pour les aliments complémentaires et 32% d'humidité pour les fourrages conservés.

Fourrages secs : foin, paille...

Fourrages conservés : enrubbage et ensilage d'herbe, de céréales, de légumineuses... et ensilage de maïs jusqu'à l'âge de 18 mois.

Les feuilles de frêne sont autorisées dans l'alimentation des animaux.

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	<u>Type de bâtiment</u>	<u>La stabulation entravée n'est autorisée que pendant la phase de stabulation hivernale et les 4 mois de la période de finition.</u>

Finition

L'alimentation en finition est à base d'herbe pâturée et/ou de foin et/ou regain et/ou fourrages grossiers (fourrages de céréales et de cultures dérobées) parfaitement conservés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Durée minimale de finition	4 mois
S22.	Modes de finition autorisés	Finition au pâturage ou en stabulation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Plan d'alimentation en phase de finition) (en kg MB par animal par jour)	Période estivale -pâturage à volonté -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 15 kg de MB d'aliments complémentaires et concentrés Période hivernale -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 15 kg de MB d'aliments complémentaires et concentrés.
S24.	Fourrages interdits	L'ensilage d'herbe, l'enrubannage et le maïs sous toutes ses formes sont exclus pendant la période de finition.
S25.	Interdiction du maïs	Les aliments simples ou composés, complets ou complémentaires distribués pendant la phase de finition ne doivent pas contenir de maïs.
S26.	<u>Age maximum d'abattage des génisses</u>	<u>42 mois</u>

Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Les animaux doivent être manipulés en douceur lors du déchargement et de l'amenée au poste d'abattage. Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriés. Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barre de guidage sans arêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire.

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Protocole en cas de stimulation électrique	Chaque opérateur doit établir un protocole précisant les modalités de stimulation électrique.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>U et R</u> de la grille de classement EUROP

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Poids de carcasse	Génisse : 280 kg minimum. Bœuf : 330 kg minimum. Vache : 280 kg minimum.
S31.	Couleur de la viande	Rouge vif. Cet élément est apprécié sur la carcasse ou à la coupe.

5.6.4. Maturation

Pas de condition de production spécifique

Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>le cœur</u> - <u>le foie</u> - <u>la langue</u> - <u>la joue</u> - <u>la queue</u>
S33.	Critères de sélection des abats	Pas de défaut d'aspect, ni d'odeur

Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation	20 jours

Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Délai de réalisation des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.
S36.	Modes de conditionnement autorisés pour la viande	La viande est commercialisée en carcasses, demi-carcasses, quartiers, PAD ou UVC. La viande est conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Modes de conditionnement autorisés pour les abats	Les abats peuvent être commercialisés en PAD ou sous UVC. Ils sont conditionnés sous film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

ETIQUETAGE

Pas de disposition spécifique

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races autorisées	Examen visuel et documentaire.
C	Référencement des formules d'aliments	Examen documentaire et analytique
C	Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau reproducteur	Examen documentaire et analytique
C	Matières premières interdites	Examen documentaire et analytique
C, S7	Additifs et produits interdits	Examen documentaire et analytique.
S9	Transhumance en zone d'estives	Examen visuel et documentaire.
C	Chargement (surfaces de pâtures disponibles)	Examen documentaire
S15	Utilisation de l'ensilage de maïs	Examen visuel des fourrages.
S16	Taux minimum de matière sèche dans la ration des animaux de 18 mois et plus	Prélèvement pour analyse du taux de matière sèche des fourrages
C	Qualité des fourrages	Examen visuel et documentaire.
S24	Fourrages interdits (en finition)	Examen visuel et documentaire
S21	Durée minimale de finition	Examen documentaire
S25	Interdiction du maïs (en finition)	Examen documentaire.
S30	Poids de carcasses	Examen documentaire.
S31	Couleur de la viande	Examen visuel et documentaire
C	pH ultime	Examen documentaire. Mesure
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail	Examen documentaire.

*Conditions de production communes

**Cahier des charges du label rouge n° LA 02/74
« Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race
charolaise »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race charolaise
- Bovins élevés à l'herbe 6 mois minimum
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR	3
2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3-1. <i>Présentation du produit</i>	3
3-2. <i>Comparaison avec le produit courant.....</i>	3
3-3. <i>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	3
4- TRAÇABILITÉ	4
4-1. <i>Identification des opérateurs</i>	4
4-2. <i>Obligation d'enregistrement et de suivi.....</i>	4
4-3. <i>Schéma de traçabilité.....</i>	5
5- MÉTHODE D'OBTENTION.....	7
5-1. <i>Schéma de vie.....</i>	7
5-2. <i>Naissance.....</i>	7
5-2.1. <i>Races et croisement, élevage, castration</i>	7
5-2.2. <i>Cession d'animaux.....</i>	7
5-3. <i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	8
5-4. <i>Élevage.....</i>	8
5-4.1. <i>Bâtiment d'élevage.....</i>	8
5-4.2. <i>Surfaces de pâtures disponibles</i>	8
5-4.3. <i>Cycle prairie-étable</i>	9
5-4.4. <i>Alimentation.....</i>	9
5-4.5. <i>Conditions d'utilisation du terme « fermier »</i>	9
5-5. <i>Finition.....</i>	9
5-6. <i>Opérations d'abattage</i>	10
5-6.1. <i>Attente avant abattage</i>	10
5-6.2. <i>Ressuage des carcasses.....</i>	10
5-6.3. <i>Caractéristiques des carcasses</i>	11
5-6.4. <i>Maturation de la viande.....</i>	11
5-7. <i>Commercialisation des abats.....</i>	11
5-8. <i>Produits transformés de gros bovins de boucherie.....</i>	11
5-9. <i>Surgélation.....</i>	12
5-10. <i>Découpe et conditionnement</i>	12
6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	12
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	13

1- NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Défense de L'Élevage Traditionnel en Bourbonnais des Animaux de Boucherie (ADET)

18, rue Albert Rondreux

03160 Bourbon l'Archambault

Téléphone : 04.70.67.35.03 – Télécopie : 04.70.67.11.56

Courriel : adet@lesviandesdubourbonnais.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Seuls ont droit au label rouge LA 02/74 « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise », la viande bovine, les abats, frais ou surgelés, qui répondent aux conditions de production communes aux produits label rouge « gros bovins de boucherie » et aux conditions de production définies ci-après.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une viande : issue d'animal de type racial laitier ou mixte ayant maturée de 3 à 5 jours, prélevé dans la même catégorie que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Points de différence	Produit label	Produit courant
Naissance	Type racial charolaise	Bovins de type laitier ou mixte
Élevage	6 mois minimum à l'herbe	Alimentation plutôt en bâtiments avec de l'ensilage de maïs et des concentrés
Sélection des carcasses	≥ 300 kg pour les génisses ≥ 330 kg pour les vaches ≥ 340 kg pour les bœufs	Pas de poids minimum de carcasse

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La race charolaise des animaux est reconnue pour ses grandes qualités bouchères.

La durée minimale de pâturage, soit six mois, permet de valoriser la production naturelle des prairies et une croissance lente des animaux qui induit une finition modérée.

La maturation minimale de la viande label rouge conduit à une texture fine.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une viande d'une parfaite conservation ainsi que d'une qualité dont les consommateurs apprécient notamment le léger persillé et la légère pellicule de gras externe.

La durée de finition est en relation avec l'optimum d'état d'engraissement à l'abattage des animaux, de manière à fournir une viande aux qualités organoleptiques marquées (couleur - texture - tendreté - flaveur). La richesse et la flore variée des herbages, l'élevage traditionnel et une finition lente et adaptée des animaux induisent la saveur de la viande.

4- TRACABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les fabricants d'aliments (à la ferme ou industriels),
- les centres d'allotement,
- les abattoirs,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation,
- les ateliers de conditionnement,
- les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins.

4-2. Obligation d'enregistrement et de suivi

Obligations déclaratives

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage adressent à l'ODG chaque trimestre un récapitulatif des abattages. Cette déclaration précise notamment par bovin :

- l'identification de l'opérateur,
- l'identification de l'éleveur,
- la date d'abattage,
- le numéro d'identification des bovins,
- le poids fiscal de la carcasse,
- l'état d'engraissement,
- la conformation,
- l'âge en mois à l'abattage,
- la catégorie.

Tenue des registres

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des bovins, de la viande bovine et des abats label rouge LA n° 02/74, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissance, élevage et engraissement des bovins tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des bovins, de retracer le calendrier d'élevage des bovins, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir. Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par bovin :

- l'identification du naisseur,
- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- la date d'entrée de l'animal dans le troupeau,
- la date de début de mise à l'herbe et la date de début de rentrée à l'étable en période d'élevage,
- la provenance des fourrages,
- les quantités et composition des aliments complémentaires distribués en période d'élevage,
- la date de début de mise en finition à l'auge,
- les quantités et la composition des aliments complémentaires distribués en période de finition,
- la date de sortie de l'animal et le nom de l'acheteur,
- la date de son enlèvement.

Tout opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins enregistre les données suivantes :

- l'identification des animaux abattus (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- la provenance des animaux abattus,
- la date d'abattage,
- le poids fiscal des carcasses,
- si découpe : le numéro de lot de découpe.

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production des bovins et de la viande bovine.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissance, élevage et engraissement tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- le chargement global de l'exploitation,
- la nature des fourrages distribués aux bovins,
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux bovins.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des bovins doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les durées des différentes étapes (descente en température ; maturation),
- l'enregistrement des températures,
- le pH ultime de la carcasse.

4-3. Schéma de traçabilité

Le maintien de la traçabilité s'opère de la manière décrite ci-après.

Schéma de vie	Critères suivis	Eléments supports à la traçabilité	Eléments de traçabilité
Elevage	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de cheptel - Numéro d'identification individuel de l'animal - Age des animaux - Race - Engagement de l'éleveur dans la démarche 	<ul style="list-style-type: none"> - DAB, DAUB, - Passeport, n° IPG - Fichier d'étable 	<ul style="list-style-type: none"> - DAB - N° IPG - Registre
Transport			<ul style="list-style-type: none"> - DAB - N° IPG
Abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Elevage d'origine qualifié et conforme au cahier des charges "Bœuf Charolais" - Poids, engraissement, conformation de l'animal - Race père - mère - Catégorie 	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de cheptel - Liste des éleveurs qualifiés - DAB, DAUB, passeport - Ticket de pesée = n° de tuerie - Lien n° de tuerie = n° d'identification individuel de l'animal (n° national à 10 chiffres) - Etiquette de pesée fiscale - Registre d'abattage = système informatique abattoir - CG - Identification selon le décret 99/260 du 02/04/99 	<ul style="list-style-type: none"> - DAB - N° IPG - Numéro de tuerie - CG - Marque de labellisation
Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Catégorie - Type racial - Numéro de lot de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquette sur chaque PAD, UVC ou pièce de découpe - Facture - Lien n° de lot de découpe et les numéros individuels des bovins ayant constitués le lot - Etiquette sur chaque PAD, UVC ou pièce de découpe - Facture / bon de livraison - Comptabilité matière étiquettes 	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de tuerie - Numéro de lot - Numéro étiquette PAD ou UVC - CG
Commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> - Viande identifiée "Label" 	<ul style="list-style-type: none"> - Facture / bon de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> - Facture ou bon de livraison avec

Schéma de vie	Critères suivis	Éléments supports à la traçabilité	Éléments de traçabilité
	- Traçabilité	- Certificat de garantie à partir du n° de tuerie - Livre d'achats	numéro de tuerie - CG
	- Origine - Catégorie - Type racial - Numéro de lot de découpe - Caractéristiques certifiées communicantes	- Etiquette certifiée sur chaque UVC - Bilan matière - Comptabilité matière étiquettes	- Numéro étiquette UVC ou PAD - Marque de labellisation - Cahier comptabilité matière avec n° UVC

UVC : Unité de Vente Consommateur

Le document d'accompagnement des bovins (DAB) constitue le support d'identification et de suivi de l'animal de sa naissance jusqu'à son abattage. Ce document précise notamment :

- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- l'identification des élevages de provenance.

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Naissage

5-2.1. Races et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races autorisées	Les animaux doivent être de type racial « charolais ».

5-2.2. Cession d'animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Cession des veaux non sevrés	La cession d'un veau avant le sevrage est toutefois permise dans le cadre de la vente d'un veau avec sa mère.
S3.	Mise en pension	La mise en pension n'est pas comptabilisée comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le label rouge n°LA 02/74.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Alimentation lors de la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions d'alimentation respectent celles définies en élevage.
S5.	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>≤ 1 jours.</u>
S6.	Modalité de l'allotement	Toutes les règles du présent cahier des charges sur les bâtiments et l'alimentation, doivent être respectées.

5-3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible						
S7.	Traçabilité des aliments	Les aliments concentrés, complets ou complémentaires destinés au troupeau label, doivent être stockés indépendamment de ceux des autres espèces.						
S8.	Additifs interdits	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Groupe fonctionnel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Additifs technologiques</td> <td>c- émulsifiants d-stabilisants e-épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides i- anti-agglomérants j- correcteurs d'acidité l-dénaturants</td> </tr> <tr> <td>3 Additifs nutritionnels</td> <td>d- urée et ses dérivés</td> </tr> </tbody> </table>	Catégorie	Groupe fonctionnel	1 Additifs technologiques	c- émulsifiants d-stabilisants e-épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides i- anti-agglomérants j- correcteurs d'acidité l-dénaturants	3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés
Catégorie	Groupe fonctionnel							
1 Additifs technologiques	c- émulsifiants d-stabilisants e-épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides i- anti-agglomérants j- correcteurs d'acidité l-dénaturants							
3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés							

5-4. Élevage

5-4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Effectif par lots d'animaux en finition logés non entravés en étable à stabulation libre	Tous les animaux d'un même lot doivent avoir accès à l'auge simultanément et disposer d'une surface de couchage suffisante pour assurer le confort maximal des animaux, ce qui détermine le nombre d'animaux par lot.
S10.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>

5-4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de conditions de production spécifiques

5-4.3. Cycle prairie-étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois (en période d'élevage).</u>

5-4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Autonomie alimentaire	L'essentiel ($\geq 51\%$) de l'alimentation des animaux du troupeau label est produit sur l'exploitation.
S13.	Plan d'alimentation Bovins jusqu'à la fin du premier hiver <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Lait maternel ou nourrice avec pâturage à volonté avec ≤ 5 kg d'aliments complémentaires (3) Période hivernale Lait maternel ou nourrice avec fourrages grossiers secs à volonté (1) avec ≤ 15 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 4 kg d'aliments complémentaires (3)
S14.	Plan d'alimentation Bovins à partir de la fin du premier hiver <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Pâturage à volonté avec ≤ 6 kg de fourrages grossiers secs ou conservés (2) avec ≤ 6 kg d'aliments complémentaires (3) Période hivernale Fourrages grossiers secs à volonté (1) avec ≤ 30 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 5 kg d'aliments complémentaires (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille... .

(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs... .

(3) Nature des aliments complémentaires : céréales, tourteaux, minéraux... .

5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5-5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Mode d'engraissement	- finition à l'herbe stricte,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- finition à l'auge stricte, - finition à l'herbe et à l'auge.
S16.	Durée de finition à l'auge stricte	≥ 2 mois.
S17.	Plan d'alimentation finition (Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))	Période estivale Pâturage à volonté avec ≤ 6 kg de fourrages grossiers secs (1) ou conservés (2) avec ≤ 8 kg d'aliments complémentaires (3) Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 35 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 10 kg d'aliments complémentaires (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille... .

(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs... .

(3) Nature des concentrés : céréales, tourteaux, minéraux... .

5-6. Opérations d'abattage

5-6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente	Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriée.
S19.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	La présence de barres de guidage sans arrêtes vives ni saillies est obligatoire. Dans le couloir un système de cales doit empêcher le retour en arrière des animaux, les sols doivent être propres et non glissants. Les animaux doivent être manipulés dans le calme

5-6.2. Ressuage des carcasses

Pas de conditions de production spécifiques

Cas du refroidissement progressif

Pas de conditions de production spécifiques

Cas de la stimulation électrique

Non concerné

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>E, U, R+ ou R=</u>
S21.	Couleur de la viande	Rouge franc.
S22.	Poids minimum des carcasses	≥ 300 kg pour les génisses, ≥ 330 kg pour les vaches ≥ 340 kg pour les bœufs.
S23.	Identification des carcasses	Au moment de l'abattage, l'opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins appose un étiquetage mentionnant l'information « labellisable » et un numéro de suivi sur chaque carcasse. Au minimum, le jour suivant, l'opérateur intervenant dans l'activité d'abattage réalise le classement des carcasses en label rouge. Les carcasses labels sont identifiées au moyen d'une roulette « Bœuf Charolais ».

5-6.4. Maturation de la viande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	<u>Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>≤ 4 jours pleins</u>
S25.	Emoussage	L'émoussage des carcasses est autorisé.

5-7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>Cœur, foie, joues, langue, panse, queue, ris, rognons ainsi que la hampe et l'onglet.</u>
S27.	Critères de sélection	Couleur et aspect ne présentant aucun défaut

5-8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5-9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Délai maximum entre abattage et mis en surgélation pour le muscles et découpes de viande	≤ 30 jours

5-10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Modes de conditionnement pour les viandes	- carcasse, demi-carcasse ou quartiers, - piécé, - prêt à découper (PAD), - UVCM ou UVCI.
S30.	Labellisation des quartiers des vaches ≥ 96 mois et ≤ 120 mois	Seuls les quartiers arrière peuvent être conditionnés selon le point à contrôler « Modes de conditionnement pour les viandes ». Les quartiers avant sont exclusivement destinés à la fabrication de viande hachée.
S31.	Modes de conditionnement pour les abats	- en vrac, sous vide, en UVCM ou UVCI

6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Certificat de garantie	Le Certificat de Garantie du label rouge LA n°02/74 accompagne les viandes et abats en cas de livraison sous la forme « carcasse ». Il comporte notamment les informations suivantes : - le numéro d'identification du bovin concerné, - le numéro de tuerie de l'animal, - le sexe et l'âge en mois, - les coordonnées de l'éleveur, - la date et le lieu d'abattage, - les coordonnées du client, - la date de livraison.

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S1	Races autorisées	Documentaire et visuelle
S11	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>Documentaire et visuelle</u>
S20 C	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et visuelle</u>
S22	Poids minimum des carcasses	Documentaire et visuelle et mesure
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à griller et à rôtir	Documentaire
C	<u>Classes d'engraissement autorisées</u>	<u>Documentaire et visuelle</u>

*Conditions de production communes

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 02/94 « Viande fraîche de gros bovins de boucherie »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race Blanc Bleu ou d'un croisement de race Blanc Bleu avec une autre race à viande
- Alternance prairie – étable, les animaux pâturant au moins 6 mois dans l'année

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT :	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	6
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	7
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	8
5.5.	<i>Finition</i>	9
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	10
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	11
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	11
5.9.	<i>Surgélation</i>	11
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	12
6.	ETIQUETAGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	12

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Belle Bleue Promotion (ABBP)
Abattoir de Valenciennes
Complexe alimentaire
50 rue Ernest Macarez
59300 VALENCIENNES
Tél. : 03.27.20.31.30 - Fax : 03.27.45.23.08
andre.potdevin@onehebergeur.com
btaquet@abattoirsvalenciennes.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de gros bovins de boucherie

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

La viande bovine label rouge est commercialisée fraîche, éventuellement conditionnée sous vide. Elle se présente en carcasse, demi-carcasse, quartiers, muscles prêts-à-découper (PAD) ou en UVC. La viande bovine label rouge se caractérise par sa couleur rouge franc et une faible présence de gras intramusculaire. C'est une viande facile à trancher et peu filandreuse, caractérisée par sa tendreté.

Les abats ne sont pas labellisés.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant correspond aux caractéristiques suivantes

- animal de type racial laitier ou viande,
- prélevé dans la même catégorie que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Les utilisateurs sont les bouchers, les GMS et les restaurateurs.

Étape	Viande bovine label rouge	Viande bovine courante
Race	Race définie : blanc-bleu (code 25) ou croisé blanc-bleu/race à viande (code 39 avec un parent code 25)	Toute race ou croisement de races existantes : viande, laitier ou mixte
Elevage des veaux	(Élevage au pis avec consommation d'herbe avant sevrage). Le recours à l'allaitement par une autre vache (nourrice) est autorisé.	Le mode allaitant n'est pas obligatoire.
Règles concernant les bâtiments	Les ouvertures représentent au minimum 1/15ème de la surface au sol du bâtiment	Pas d'obligation concernant les ouvertures.
	En cas de construction de nouveaux bâtiments, une haie de feuillus est plantée de manière à faciliter l'intégration des bâtiments dans l'environnement.	
	En étable à stabulation libre,	Pas d'obligation concernant le nombre

Étape	Viande bovine label rouge	Viande bovine courante
	maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés est fixé à 20 animaux.	d'animaux par lot en finition
Cycle prairie/étable	La durée annuelle minimale de pâturage est de 6 mois.	Pas d'obligation de pâturage
Finition	Ensilages interdits	Ensilages autorisés
Age à l'abattage	Mâles de 30 mois minimum à 48 mois maximum, castrés avant l'âge de 12 mois	Pas d'âge maximum imposé
	Femelles de 28 mois minimum et de 96 mois maximum	Femelles de 28 mois minimum à 120 mois maximum. (Majorité abattues avant 8 ans et plus de 20% abattues entre 8 et 12 ans)
Critères de sélection des carcasses	Carcasses de classification E-U Etat d'engraissement : 2 et 3 Poids carcasse minimum : - Génisse : 300 kg - Vache : 380 kg - Bœuf : 380 kg	Conformation E.-U.-R -O -P Toutes les classes d'engraissement de 1 à 5 Pas de bornes de poids définies
Maturation de viande	8 jours minimum pour les morceaux à griller et à rôtir, pour les carcasses de conformation E	3 à 5 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Viande bovine issue de race Blanc Bleu ou d'un croisement de race Blanc bleu avec une autre race à viande

Les animaux retenus pour le Label sont de type racial Blanc Bleu ou dont au moins un des parents est de race blanc bleu (l'autre parent étant de type racial viande). Ces animaux présentent un phénotype culard. La conformation de ces animaux est marquée par des signes évidents d'hypertrophie musculaire, caractérisée par une absence de gras sous-cutané avec toutefois quelques traces de gras limitées aux zones presternales, à la base de la queue, au grasset et autour des parties génitales. La manifestation du gène d'hypertrophie musculaire permet d'obtenir une viande maigre et une production importante de morceaux à griller.

- Alternance prairie – étable, les animaux pâturant au moins 6 mois dans l'année

Les animaux bénéficient d'une alimentation contrôlée dans laquelle le pâturage joue un rôle prépondérant. Les ensilages, peu valorisés par l'animal culard du fait de sa faible capacité d'ingestion, ne sont pas autorisés pendant la période d'engraissement.

Une attention particulière est portée aux conditions de logement des animaux, favorisant leur bien-être et limitant les conditions de stress pour l'obtention, au terme d'une croissance lente, d'une viande de qualité, tendre, au goût marqué

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs naisseurs et engraisseurs,
- les fabricants d'aliments industriels et fabricants d'aliment à la ferme,
- les abattoirs réalisant éventuellement les opérations de conditionnement et d'étiquetage,
- les ateliers de découpe réalisant éventuellement les opérations de conditionnement et d'étiquetage,
- les OPST.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

La traçabilité est assurée tout au long de la filière.

Passeport ou DAB (Document d'Accompagnement Bovin) :

Ce document comporte les informations sur l'identité de l'animal et son statut sanitaire.

Ce passeport permet de connaître les différents lieux d'élevage et de passage où le bovin a séjourné grâce aux étiquettes de mouvement apposées par chacun des détenteurs de l'animal ; chaque détenteur est désigné par un numéro unique comprenant le code pays suivi de 9 ou 10 chiffres selon le pays.

Registre des naissances et des transactions :

Ce document officiel permettant de signaler toutes les entrées et sorties des bovins sur l'exploitation. Sur ce document figure les informations concernant le bovin (date de naissance, code racial des parents et du bovin, N° du cheptel naisseur, date d'entrée ou de sortie de l'exploitation, cause de la sortie)

Fiche de traçabilité individuelle (ou fiche d'élevage) :

Cette fiche reprend :

- Le numéro et le nom du cheptel de naissance et du détenteur
- Le numéro d'identification de chaque animal à 8 chiffres et le n° de travail à 4 chiffres
- Origine de l'animal
- Le sexe de l'animal
- Code racial
- La date de naissance
- Date de mise en engraissement
- Date minimum d'abattage
- Méthode d'élevage pour la période de finition
- Conditions de transport
- Date et heure d'abattage
- Nom ou N° de l'abatteur

La fiche de traçabilité individuelle (ou fiche d'élevage) suit l'animal jusqu'à l'abattage. Si l'animal quitte la filière Label, le dernier détenteur devra retourner cette fiche à l'organisme de production.

Ticket de pesée et registre (ou enregistrement) d'abattage :

Sont repris :

- Le numéro d'identification de chaque animal à 8 chiffres et le n° de travail à 4 chiffres
- Classement de la carcasse

- Origine de l'animal
- Le sexe de l'animal
- Poids de l'animal
- Le mode d'abattage

Certificat de garantie (CG):

Ce document reprend le numéro de tuerie de la carcasse (ou son numéro d'identification) et la date d'abattage.

L'affichage du certificat de garantie est obligatoire chez le boucher.

En cas de mise sous vide de la viande chez le distributeur, un enregistrement permet de retrouver le N° de carcasse, la date de mise sous vide et la DLC.

Les engraisseurs adressent au groupement une demande de présélection de l'animal vivant appelée Déclaration de Mise en Engraissement (MEE), qui reprend le N° du cheptel, l'identification de l'animal et la date d'entrée en engraissement. Cette MEE est accompagnée d'une copie du DAB.

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production des bovins et de la viande bovine.

4.3. Schéma de traçabilité

Étape	Produit sortant	Nature lot	du Identifiant		Enregistrement	Document d'accompagnement	
			nature	support			
Naissance	Veau	1 vivant	bovin	N°individuel d'identification	Boucle à chaque oreille	Registre bovins passeport	des Passeport fiche individuelle de traçabilité
Élevage	Veau sevré	1 vivant	bovin	N°individuel d'identification	Boucle à chaque oreille	Registre bovins passeport	des Passeport fiche individuelle de traçabilité
Engraissement	Animal maigre	1 vivant	bovin	N°individuel d'identification	Boucle à chaque oreille	Registre bovins passeport	des Passeport fiche individuelle de traçabilité
Transport vers abattoir	Bovins engrainés	1 vivant	bovin	N°individuel d'identification	Boucle à chaque oreille	Registre bovins passeport	des Passeport fiche individuelle de traçabilité
Abattage / pesée	carcasses	1 carcasse		N° tuerie	Marquage du N° de tuerie à l'encre sur la carcasse	enregistrement d'abattage faisant le lien avec le N° individuel d'identification	Ticket de pesée
Classement	Carcasses labellisables	1 carcasse		Marquage au N° du Label (02-94)	Carcasses labellisables	Ticket de pesée	CG Ticket de pesée
Découpe de gros	½ carcasses ou quartiers (8 max.)	1 carcasse		N°lot	½ carcasses ou quartiers	Enregistrement faisant le lien entre le N°lot et le N° de tuerie	CG ou duplicatas, facture
Distribution	Pièces découpées (vente à la coupe)	1 carcasse ou quartiers		Logo Bleue	Belle Pic prix	comptabilité	CG ou duplicatas facture
	Morceaux	Pièces		N° lot	Étiquette	ou Enregistrement	enregistrement

Étape	Produit sous vide / UVC	Nature issues d'une carcasse	du Identifiant équivalent	Enregistrement faisant le lien entre le N° lot de découpe et le N° de tuerie, la date de mise sous vide et la DLC	Document
--------------	-------------------------	------------------------------	---------------------------	---	----------

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Race (type racial et code race autorisé)	Les animaux sont : - soit de type racial "Blanc Bleu". Le code race des parents apparaissant sur le recto du passeport est le code 25, - soit issus du croisement (code race 39) d'un parent de race "Blanc Bleu" (code 25), et d'un parent de code races à viande.
S2.	Phénotype culard	Dans tous les cas, les animaux doivent présenter les caractéristiques du phénotype "Blanc Bleu" culard.
S3.	Origine parentale en cas de transplantation d'embryon	Dans le cas d'une transplantation d'embryon, celui-ci doit provenir de parents de race "Blanc Bleu" ou d'un croisement comportant un parent de race "Blanc Bleu" et un parent de race à viande.
S4.	Recours à l'allaitement par une autre vache (nourrice)	Autorisé.

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Cession des veaux non sevrés	Exceptionnellement, la vente d'un veau peut avoir lieu avant le sevrage, dans le cas d'une vente de veau avec sa mère.

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	Additifs technologiques : h-substances pour le contrôle de contamination des radionucléides

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Additifs sensoriels : a -colorants Additifs nutritionnels : d- urée et ses dérivés Additifs zootechniques : d- autres additifs zootechniques Coccidiostatiques et des histomonostatiques
S7.	<u>Minéraux autorisés</u>	<u>Parmi les minéraux, seuls les carbonates, phosphates, sel, magnésie sont autorisés</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Surface minimale par animal en cas de stabulation en lots (période de finition)	7 m ²
S9.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée. La sciure et les matières synthétiques sont interdites</u>
S10.	Ouvertures	Les ouvertures représentent au minimum 1/15ème de la surface au sol du bâtiment
S11.	Effectif maximal par lot d'animaux en finition logés non entravés	En étable à stabulation libre, l'effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés est fixé à 20.
S12.	Intégration paysagère des nouvelles constructions	Une haie de feuillus est plantée de manière à faciliter l'intégration des bâtiments dans l'environnement

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois minimum</u>

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Liste des fourrages autorisés	Fourrages secs : <ul style="list-style-type: none"> • herbe • Foin • paille

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> • luzerne Fourrages conservés : <ul style="list-style-type: none"> • Enrubannage • pulpes de betteraves surpressées • betteraves fourragères
S15.	Plan d'alimentation Avant sevrage quantité estimées en KG matière brute (MB)	En période estivale : Lait maternel ou nourrice avec pâturage à volonté avec un maximum de 6kg d'aliments complémentaires et concentrés En période hivernale : Lait maternel ou nourrice Fourrages secs à volonté avec un maximum de 10 kg de fourrage conservés avec un maximum de 6kg d'aliments complémentaires et concentrés
S16.	Plan d'alimentation Après sevrage 1ère année quantité estimées en KG matière brute (MB)	En période estivale : Pâturage à volonté Fourrages secs à volonté avec un maximum de 7 kg d'aliments complémentaires et concentrés En période hivernale : Fourrages secs à volonté avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés avec un maximum de 7 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S17.	Plan d'alimentation 2ème année et suivantes (à l'exception de la finition) quantité estimées en KG matière brute (MB)	En période estivale : Pâturage à volonté Fourrages secs à volonté avec un maximum de 6 kg d'aliments complémentaires et concentrés En période hivernale : Fourrages secs à volonté avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés avec un maximum de 5 kg d'aliments complémentaires et concentrés

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Durée minimale de finition	Les animaux doivent séjourner pendant au moins 122 jours dans la ferme d'engraissement, où a lieu la finition avant abattage.
S19.	Type de finition (auge ou prairie+auge) selon la période	La finition se fait : – Période du 15/10 au 15/4 : auge – Période du 15/4 au 15/10 : Prairie + auge
S20.	Aliment interdit durant la finition	Les ensilages sont interdits pendant la période d'engraissement.
S21.	Plan d'alimentation quantité estimées en KG matière brute (MB)	En période estivale : Pâturage à volonté Fourrages secs à volonté avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés (l'ensilage est interdit) avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés En période hivernale : Fourrages secs à volonté avec un maximum de 25 kg de fourrages conservés (l'ensilage est interdit) avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S22.	Age maximal d'abattage des mâles	48 mois
S23.	<u>Age maximal d'abattage des femelles</u>	<u>96 mois</u>

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Dispositif mis en place pour agrantir le confort des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	Les animaux sont manipulés dans le calme. Les locaux d'attente doivent être maintenus propres et convenablement aérés et éclairés. L'amenée des animaux des locaux d'attente au poste d'étourdissement est effectuée avec autant de précautions que possible, en évitant toute brutalité. Les couloirs sont parfaitement entretenus, les barres de guidage ne présentent ni arêtes vives ni saillies. Le sol doit être non glissant. Un système de cales évite le retour en arrière. Toute contention brutale à l'aide de cordes ou autres moyens est à proscrire.

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Mode de refroidissement	Le refroidissement est progressif suivant un cahier des charges prévoyant notamment une progression lente d'abaissement des températures.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Afin de tenir compte des caractéristiques de la race, seules les carcasses de classe de conformation E et U peuvent être labellisées.</u>
S27.	<u>Classes d'état d'engraissement autorisées</u>	<u>2 et 3</u>
S28.	Couleur de la viande	Seules les carcasses de couleur rouge franc peuvent être labellisées.
S29.	Poids de carcasse minimum	<ul style="list-style-type: none"> • Génisse 300 kg • Vache 380 kg • Bœuf 380 kg

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Délai de maturation pour les viandes issues d'animaux de conformation exceptionnelle classés « E »	Le délai de maturation peut être réduit à 8 jours sur justification.
S31.	<u>Délai de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>Le temps de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final est de 3 jours pleins minimum</u>
S32.	Mentions des délais de maturation pour les viandes issues d'animaux de conformation exceptionnelle classés « E »	<ul style="list-style-type: none"> – « Maturation minimale de 8 jours pour les pièces à griller ou à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet. » pour les animaux classés E –

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Modes de présentations/conditionnements autorisés	La viande bovine label rouge peut-être présentée : <ul style="list-style-type: none"> - en carcasse - demi-carcasse - en quartiers, chaque demi-carcasse pouvant être découpée en 8 quartiers maximum - en PAD pour les muscles issus de découpe primaire - en UVCM ou en UVCI
S34.	Mode de conservation sous vide	Le distributeur a la possibilité de mettre la viande sous vide. La mise sous vide doit alors être effectuée entre le 1 ^{er} et le 8 ^{ème} jour suivant l'abattage.

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Race (Type racial et code race autorisés)	Documentaire et visuelle
S2	Phénotype culard	Visuelle
C	Chargement (Surface de prairie disponible par UGB et densité maximale d'UGB par Ha de SFP)	Documentaire et visuelle
C	Chargement - appartenance à la liste des élevages pouvant aller jusqu'à 4 UGB/ha	Documentaire
S13	Durée minimale de pâturage par an	Documentaire et visuelle
S14	Liste des fourrages autorisés	Documentaire et visuelle
S15	Plan d'alimentation avant sevrage	Documentaire et visuelle
S16	Plan d'alimentation après sevrage - 1 ^{ère} année	Documentaire et visuelle
S17	Plan d'alimentation 2ème année et suivantes (sauf finition)	Documentaire et visuelle
S21	Plan d'alimentation - Finition	Documentaire et visuelle
S18	Durée minimale de finition	Documentaire
S20	Aliment interdit en période de finition	Documentaire et visuelle
C	Age minimal d'abattage des mâles	Documentaire
C	Age de castration des mâles	Documentaire
S22	Age maximal d'abattage des mâles	Documentaire

C	Age minimal d'abattage des femelles	Documentaire
S23	Age maximal d'abattage des femelles	Documentaire
S26	<u>Classes de conformation des carcasses</u>	<u>Documentaire et visuelle</u>
S27	<u>Etat d'engraissement des carcasses</u>	<u>Documentaire et visuelle</u>
C	pH ultime	Documentaire et visuelle
S28	Couleur des carcasses	Documentaire et visuelle
S29	Poids des carcasses	Documentaire et visuelle
S30	Délai de maturation pour les viandes issues d'animaux de conformation exceptionnelle classés « E »	Documentaire et visuelle
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à griller et à rôtir (hors hampe, onglet et filet) de conformation U	Documentaire et visuelle
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à griller et à rôtir pour la présentation sous vide	Documentaire et visuelle
S31	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir	Documentaire et visuelle

*Conditions de production communes

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 03/86 « Viande fraîche de gros bovins fermiers »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Méthode traditionnelle d'élevage, avec utilisation de graines de lin ou issues de graines de lin en finition.
- Maturation minimale de 10* jours pour les pièces à griller à l'exception du filet, de la hampe et de l'onglet (*13 jours pour la présentation sous vide), 4 jours pour les pièces à bouillir ou à braiser.
- Produit identifié et suivi à chaque étape de la filière, de l'élevage au point de vente

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRAÇABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	5
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	7
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	8
5.4.	<i>Elevage</i>	10
5.5.	<i>Finition</i>	12
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	13
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	14
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	14
5.9.	<i>Surgélation</i>	14
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	14
6.	ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	14
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Bœuf fermier du Maine
39 boulevard Pierre Lefauchaux
72000 LE MANS

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de gros bovins fermiers

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits concernés par le label rouge LA 03/86 sont des viandes fraîches de gros bovins présentées à la coupe, en UVMC ou UVCI sous film, sous atmosphère protectrice ou sous vide, ou également en restauration et répondant aux critères de labellisation définis ci-après.

Les abats ne sont pas labellisés.

Les conditions de production communes au terme « fermier » s'appliquent à ce label rouge.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit concurrent rencontré sur le marché concerné n'est pas unique. Concernant les magasins, il s'agit de races laitières, mixtes ou à viande. Concernant les boucheries il s'agit le plus souvent d'animaux de races à viande ou mixtes, ou de jeunes bovins (marché Parisien). Le marché de la restauration est quant à lui très spécifique (notamment viandes UE).

La traçabilité, ainsi que la maturation constituent des différenciations importantes. En effet en l'absence de contrainte, la maturation n'est dans la majorité des cas pas réalisée. Il est possible de trouver le produit courant hors de la tranche d'âge définie pour le produit label rouge. Ceci du fait que le critère de croissance lente et régulière constitue une particularité du label rouge.

Le produit pris en comparaison possède les caractéristiques suivantes :

- animal de type racial laitier, mixte, viande ou croisé,
- prélevé dans la même catégorie (vache, génisse, bœuf) que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Points de différence	« Plus » du produit label	Produit courant <i>En italique critères choisis du produit courant</i>
Inscription	Inscription des animaux en élevage	Aucune disposition individuelle
Castration des mâles	Castration des mâles avant l'âge de 10 mois	Pas de maîtrise de la castration des mâles : Jeunes Bovins, ou bœufs castration tardive.
Durée de pâturage	7 mois minimum	Pas de durée obligatoire

Points de différence	« Plus » du produit label	Produit courant <i>En italique critères choisis du produit courant</i>
Sélection matières premières	Liste des matières premières et additifs autorisés pour la fabrication des aliments : origine, additifs et soja exclus..., taux d'incorporation de certaines MP	Matières premières incorporées en fonction du coût formule. Soja omniprésent. Pas de matières premières imposées.
Sélection des animaux et des carcasses	Races et/ou croisements sélectionnés Races à viande Génisses, bœufs et vaches Age à l'abattage : 30 mois minimum, 108 mois maximum (49 mois pour les bœufs) Poids minimum par catégorie Conformation EUR / état d'engraissement 2,3 Critères de labellisation : persillé, couleur... Absence de carcasses ayant l'objet de défaut, de saisie partielle...	<i>Issus de races laitières, à viande, croisements ou mixtes.</i> <i>Vaches, vaches de réforme, bœufs, génisses, jeunes bovins</i> <i>Animaux pouvant être abattus plus jeunes ou plus âgés que dans le cadre du Label.</i> Aucun poids minimum requis Aucune conformation minimum requise. Toutes conformations, tous états d'engraissement Toutes carcasses, diversités de persillé et de couleur, de tendreté Aucune sélection
Information Régularité	Délai de maturation des viandes à braiser et bouillir Information point de vente (identification et suivi du produit) Maîtrise de la régularité du produit et de ses qualités organoleptiques : (couleur rouge franc et uniforme, tendre, bonne conservation au froid, sans gras excessif...)	Absence de délai minimum à respecter Affichage de l'origine (Pays) et de la catégorie/type racial Pas de notion de régularité Pas de notion organoleptique.

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Méthode traditionnelle d'élevage, avec utilisation de graines de lin ou issues de graines de lin en finition

- Cycle prairie / étable. Les ressources produites sur l'exploitation sont privilégiées. Pâturage au moins 7 mois par an.
- L'essentiel de l'alimentation nécessaire à l'ensemble du cheptel est produite sur l'exploitation, puisque l'alimentation après sevrage est à base d'herbe, de fourrages naturels.

- Tradition de la culture du lin, et présence historique dans l'alimentation des bovins de graine de lin cuite : impact sur la régularité dans la finition des animaux, sur l'optimisation de l'état d'engraissement et sur le profil lipidique des viandes (apport d'acides gras oméga 3).
- Maîtrise de l'alimentation complémentaire par la validation des formules d'aliments excluant les principaux additifs et répondant à des critères nutritionnels stricts. Référencement des formules et aliments simples auprès des fabricants adhérents.

- Maturation minimale de 10* jours pour les pièces à griller à l'exception du filet, de la hampe et de l'onglet (*13 jours pour la présentation sous vide).

La maturation est un élément essentiel de la tendreté et de la régularité du produit

- Produit identifié et suivi à chaque étape de la filière, de l'élevage au point de vente.

Système d'identification interne performant (voir paragraphe traçabilité)

Transmission des informations de l'élevage au point de vente.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Elevages de bovins
- Fabricants d'aliments
- Abatteurs / abattoirs
- Ateliers de découpe de la viande bovine
- Distributeurs assurant la maturation sur le lieu de vente.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Pas de condition de production spécifique

4.3. Schéma de traçabilité

Le tableau suivant reprend la traçabilité décrite à chacune des étapes de l'élaboration du produit. Il ne présente que les éléments spécifiques mis en place par l'ODG et non les informations de traçabilité générale.

Néanmoins, le « **lien** » est l'information reprise sur les documents d'amont et d'aval pour assurer la liaison entre les différents identifiants. Il relève de la traçabilité générale.

Les liens permettent une traçabilité ascendante et descendante. Le présent tableau peut donc se lire dans les deux sens.

Étape	Présentation du produit	Élément d'identification	Document associé
De la naissance au sevrage	Animal vivant.	En cas de cession au sevrage : n° de cheptel naisseur (+ 1 seul mouvement sur passeport)	Formulaire d'inscription BFM. Base de données BFM (informations recueillies à posteriori, chez l'éleveur, nécessaires à la validation de l'inscription de l'animal)
Du sevrage à l'abattoir	Animal vivant. Inscription volontaire individuelle des animaux	N° IPG, n° travail, race père, race mère, n° naisseur s'il est différent de l'éleveur, date naissance, date achat, date inscription, date de castration pour les mâles, nom adresse et cheptel de l'éleveur En parallèle : n° éleveur, coordonnées éleveur, données de	Enregistrement d'informations du Passeport dans la base de données Label. Registre spécifique, preuve d'une traçabilité complémentaire, confirmant l'inscription de l'animal. Preuve d'inscription remise à l'éleveur.

Etape	Présentation du produit	Elément d'identification	Document associé
	de l'élevage, sélectionnés pour la filière BFM	qualification éleveur (dernière visite, éventuellement date et cause de suspension) Validation de l'inscription de l'animal après vérification informatique de tous les critères du cahier des charges pouvant être vérifiés à ce stade : race, âge d'achat, âge animal à l'inscription...	
Lien →		N° IPG	
Abattage Labellisation	½ carcasse, quartiers. Conforme au cahier des charges	Données d'abattage abattoir sont mises en corrélation avec base de données BFM (sur la base du n° IPG). Seules les carcasses provenant d'animaux préalablement inscrits à l'association et ayant un âge compris entre 30 et 108 mois peuvent prétendre à la labellisation. Vérification informatique de l'ensemble des critères de labellisation du cahier des charges, hors critères visuels, édition éventuelle de Certificats de Garantie A l'Abattoir : Contrôle de l'identité de l'animal, vérification des critères visuels carcasses et décision sur la labellisation Lien : N° IPG, n° de tuerie Si labellisation : Apposition de Certificats de Garantie (en fonction de la destination), et marquage à l'encre des carcasses Archivage des Certificats de Garantie édités non apposés. Les produits reçus par le détaillant doivent être accompagnés de : un Certificat de Garantie par quartier, destiné à être mise à la vue du consommateur (visuel indicatif) et une marque au rouleau encreur, ou une étiquette PAD par muscle pour les produits reçus en muscles sous vide.	Base de données informatique Label enrichie des données d'abattage (n° tuerie, date abattage, poids carcasse, classement, état d'engraissement, informations sanitaires) Enregistrement des données d'abattage Enregistrement des données de labellisation Les dates de commercialisation (maturation), calculées, figurent sur le Certificat de Garantie
Lien →		N° de tuerie	
Facturation et vente en boucheries.	½ carcasse, quartier, identifié	Facture reprenant la mention Label LA 03-86 ou marque commerciale et le n° de tuerie	Facture : n° de tuerie et mention Label LA 03-86 ou marque commerciale Etiquetage du produit
ou :			
PAD sous vide	Muscles sous vide	A partir de carcasses ou quartiers labellisés. L'étiquette PAD porte la mention Label LA 03-86 ou marque commerciale	Etiquette PAD
Lien →		N° de lot	
Facturation	Muscles sous vide UVCI	Facture reprenant la mention Label La 03-86 ou marque commerciale	Facture : n° de tuerie et mention Label LA 03-86 ou marque commerciale Etiquetage du produit

Etape	Présentation du produit	Élément d'identification	Document associé
Identification au point de vente	Vente à la coupe, UVMC, UVCI...	Information point de vente	Certificat de Garantie carcasse ou étiquette fournie par l'ODG sur barquettes ou étiquette validée par l'ODG sur barquettes

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible																						
S1.	Races et croisements autorisés	<p>Les croisements entre les races ci-dessous ainsi que tout croisement issu de l'une de ces races sont autorisés. Identification du type racial : codes races à viande des parents sur le recto du passeport bovin</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Race bovine</th> <th>code</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Charolaise</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>Limousine</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>Rouge des prés</td> <td>41</td> </tr> <tr> <td>Blonde d'Aquitaine</td> <td>79</td> </tr> <tr> <td>Parthenaise</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>Gasconne</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td>Salers</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>Aubrac</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Blanc-bleu</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Saosnoise</td> <td>88</td> </tr> </tbody> </table>	Race bovine	code	Charolaise	38	Limousine	34	Rouge des prés	41	Blonde d'Aquitaine	79	Parthenaise	71	Gasconne	72	Salers	23	Aubrac	14	Blanc-bleu	25	Saosnoise	88
Race bovine	code																							
Charolaise	38																							
Limousine	34																							
Rouge des prés	41																							
Blonde d'Aquitaine	79																							
Parthenaise	71																							
Gasconne	72																							
Salers	23																							
Aubrac	14																							
Blanc-bleu	25																							
Saosnoise	88																							
S2.	Sélection des animaux pour le label rouge	<p>Chaque animal sélectionné est inscrit au sein des élevages. Vérification documentaire et visuelle de la race et du type racial des animaux Existence d'un registre spécifique (géré par l'Association), preuve d'une traçabilité complémentaire, confirmant l'inscription de chaque animal.</p>																						
S3.	<u>Age maximal lors de la castration</u>	<u>10 mois.</u>																						

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Cession des veaux avant sevrage	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente du veau avec sa mère.
S5.	Conditions lors de la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.
S6.	Conditions en cas d'allotement	En cas de passage par un centre d'allotement, les animaux doivent avoir à disposition de l'eau apte à l'abreuvement, et éventuellement des fourrages.
S7.	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>48h</u>

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Matières premières interdites	Soja
S9.	Contrat avec le fabricant d'aliment et maîtrise de l'alimentation complémentaire	<p>La liste positive des matières premières et des aliments utilisés pour la fabrication des aliments composés est donnée dans chaque contrat signé avec les fabricants d'aliments du bétail. Chaque fabricant d'aliments signe un contrat qui l'engage à respecter les exigences et à accepter tout contrôle. Chaque formule est validée par l'ODG.</p> <p>Elaboration de formules par le fabricant sur la base d'un cahier des charges comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Une liste positive des matières premières autorisées avec pour certaines un taux d'incorporation seuil (maxi ou mini obligatoire), des exigences d'origine et de qualité (ex : non déshuilé par solvant et non réengraissé) -Des valeurs nutritionnelles seuil définies en fonction du type de formule (croissance, finition, finition culard) ceci afin d'atteindre les objectifs de qualité de viande du label 03-86 <p>Validation de chaque formule par l'ODG, sur la base du respect de ce cahier des charges.</p> <p>Les aliments simples (matières premières : ex : pulpe de betterave, tourteau de lin, luzerne déshydratée, avoine) référencés chez les fabricants adhérents répondent aux mêmes critères individuels que les matières premières incorporées dans les aliments.</p> <p><u>Maîtrise de l'alimentation complémentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Par le référencement des aliments simples auprès des fabricants,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>- Par la validation et le référencement des formules et aliments auprès des fabricants adhérents: existence d'un cahier des charges avec les fabricants d'aliments, comprenant des critères qui influent favorablement sur la qualité du produit, dans les fourchettes suivantes (pour un aliment à 87% de matière sèche) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taux de cellulose : minimum 7% de l'aliment - Matière Azotée Totale : 140 à 190 g/kg pour les formules croissance, 160 à 220 g/kg pour les formules finition - Maïs + blé : maximum 15% dans les formules élevage, maximum 25% dans les formules finition.
S10.	Aliments médicamenteux	Ils sont interdits, sauf sur prescription vétérinaire pour un usage thérapeutique.
S11.	Additifs interdits	<p>1-Additifs technologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> a : conservateurs b : anti-oxygènes c : émulsifiants d : stabilisants e : épaississants f : gélifiants g : liants h : substances pour le contrôle de contamination de radionucléides i : anti-agglomérants j : correcteurs d'acidité l : dénaturants <p>2-Additifs sensoriels</p> <ul style="list-style-type: none"> a : colorants b : substances aromatiques <p>3-Additifs nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> c : acides aminés, leurs sels et produits analogues d : urée et ses dérivés <p>4-Additifs zootechniques</p> <ul style="list-style-type: none"> a : améliorateurs de la digestibilité b: stabilisateur de la flore intestinale c : substances qui ont un effet positif sur l'environnement d : autres additifs zootechniques <p>5-Coccidiostatiques et histomonostatiques</p> <p>Toutefois, les additifs d'origine naturelle autorisés en Agriculture Biologique sont autorisés.</p> <p>L'urée et les sels d'ammonium sont interdits</p>

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Conditions d'élevage garantissant le bien-être des animaux	des espaces de déplacement et de couchage sous forme de paillage suffisants et régulièrement nettoyés lorsqu'ils sont maintenus en stabulation aération suffisante en stabulation eau propre à volonté manipulation et contention aisées et sans stress excessif des animaux
S13.	Effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés	30
S14.	Accès à l'eau	Les abreuvoirs sont approvisionnés en permanence
S15.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée</u>

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie établie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>7 mois minimum en plein air sur les prairies</u>

5.4.4. Alimentation

L'alimentation est à base d'herbe et de fourrages naturels

Sont utilisables :

-Herbe, foin, ensilage d'herbe, paille de céréales, les betteraves fourragères, les choux, autres produits de l'exploitation, les fourrages déshydratés, luzerne et pulpes, avoine, tourteau de lin..., les formules d'aliments, correspondant à la période d'élevage considérée, validées et référencées par l'ODG.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Alimentation des veaux	Les veaux peuvent avoir accès aux aliments consommés par leur mère (herbe, fourrage...) Lorsque l'allaitement maternel est insuffisant (animal ayant du mal à têter, décès de la mère...) l'éleveur peut utiliser le lait d'une autre vache.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Plan d'alimentation (après sevrage, 1 ^{ère} année) <i>Quantités exprimées en Kg brut</i>	<p>Période estivale (avec 7 mois minimum de pâturage) pâturage à volonté -avec un maximum de 20 kg de fourrages secs* - avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés -avec possibilité de fourrages conservés** en fonction des conditions d'herbe (à concurrence de la limite définie en période hivernale)</p> <p>Période hivernale -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés</p>
S19.	Plan d'alimentation – pour une ration quotidienne (2 ^{ème} année et suivantes) <i>Quantités exprimées en Kg brut</i>	<p>- Période estivale (avec 7 mois minimum de pâturage) - pâturage à volonté -avec un maximum de 20 kg de fourrages secs avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés -avec possibilité de fourrages conservés en fonction des conditions d'herbe (à concurrence de la limite définie en période hivernale)</p> <p>Période hivernale -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés.</p>
S20.	Définition du plan d'alimentation	Le plan d'alimentation est fourni par l'ODG, permettant l'apport d'une ration équilibrée

*Fourrages secs : foin, paille...

**Fourrages conservés : enrubannage et ensilage d'herbe, de céréales, de légumineuses...

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Chargement	Le facteur de densité est au maximum de 2 UGB/ha SFP.
S22.	<u>Age maximal des animaux en cas de cession</u>	<u>Aucune cession physique n'est autorisée au-delà de l'âge de 12 mois. Pour les mâles, aucune cession physique au-delà de l'âge de 10 mois ne peut avoir lieu.</u>

5.5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Plan d'alimentation finition <i>Quantités exprimées en Kg brut</i>	<p>Période estivale (avec 7 mois minimum de pâturage) -pâturage à volonté -avec un maximum de 20 kg de fourrages secs - avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés (dont ensilage maïs : 10 kg maximum) -avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés -Dans l'objectif d'apport en acides gras polyinsaturés oméga3, chaque animal doit consommer une quantité minimale de 26 kg de graine de lin pure (sous forme de graine de lin ou issue de graine de lin, avec des équivalences*), ce qui correspond à la moitié de l'apport minimum en oméga3 sur la durée de finition.</p> <p>Période hivernale fourrages secs à volonté -avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés (dont ensilage maïs : 10 kg maximum) avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés -Dans l'objectif d'apport en acides gras polyinsaturés oméga3, chaque animal doit consommer une quantité minimale de 26 kg de graine de lin pure (sous forme de graine de lin ou issue de graine de lin, avec des équivalences cf sous le tableau), ce qui correspond à la moitié de l'apport minimum en oméga3 sur la durée de finition.</p>
S24.	Durée minimale de finition	100 jours pour les bœufs et femelles de moins de 52 mois, 60 jours pour les femelles de plus de 52 mois (vaches).
S25.	<u>Age d'abattage des femelles</u>	<u>Les femelles sont abattues à l'âge minimum de 30 mois et maximum de 108 mois.</u>
S26.	Age maximal d'abattage des mâles	Les mâles sont abattus à l'âge maximum de moins de 49 mois.

En plus des ressources de l'exploitation, la ration comprend au cours de cette période des aliments simples et/ou composés référencés par l'ODG, et notamment :

- les formules d'aliments composés validées et référencées par l'ODG, qui contiennent de la graine de lin ou issues de graine de lin.

Et/ou

-les tourteaux de lin

* Dans l'objectif d'apport en acides gras polyinsaturés oméga3, chaque animal doit consommer une quantité minimale de 26 kg de graine de lin pure (sous forme de graine de lin pure ou issue de graine de lin, avec des équivalences : une équivalence 3 kg de tourteau de lin à 12% d'huile ou

encore de 4kg de tourteau de lin à 9% d'huile équivaut à 1 kg de graine de lin), ce qui correspond à la moitié de l'apport minimum en oméga3 sur la durée de finition.

Le plan de distribution des aliments composés (durée, quantité journalière), est fourni par l'ODG, permettant d'assurer le respect de ces règles.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de condition de production spécifique

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Mode de refroidissement	Le refroidissement des carcasses est progressif
S28.	Procédure et instructions	Des procédures et instructions de maîtrise et de contrôle décrivent les modalités pour assurer la maîtrise de la réfrigération des carcasses.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	<u>Classes d'état d'engraissement autorisées</u>	<u>2 et 3</u> <u>Une coupe à 5 côtes sur avant pourra arbitrer l'état d'engraissement et l'état de persillé sur toutes les carcasses présentées au Label rouge</u>
S30.	Défauts éliminatoires	émoussage excessif
S31.	Poids minimum de carcasse	Mâles : 380 kg Femelles de race Limousine : 330 kg Femelles : 350 kg
S32.	Couleur de viande	Couleur rouge franc et uniforme La bonne homogénéité de ce critère est assurée lors de la labellisation des carcasses.

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	<u>Durée de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours plein pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers.</u>
S34.	<u>Délai de maturation pour les viandes issues d'animaux de</u>	<u>le délai de maturation ne sera pas réduit, dans la mesure où la finition des animaux et l'émoussage</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	<u>conformation exceptionnelle classée E</u>	<u>doivent être adaptés à la conservation des carcasses</u>
S35.	Pratique de l'émoussage	Sur demande expresse liée à un accord entre le client et l'abatteur, et après accord de l'ODG, l'émoussage des carcasses peut être limité ou interdit dans les conditions fixées dans un cahier des charges établi par l'ODG en collaboration avec l'abatteur concerné. En cas d'application, ce cahier des charges est communiqué à l'Organisme Certificateur.

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Modes de conditionnement autorisés	Modalités de vente à la coupe : Un professionnel réalise, à la demande, la commande du client à partir de pièces de gros ou demi-gros ou de PAD. -PAD : Conditionnement sous vide -UVCI : Le mode de conditionnement utilisé est laissé à l'appréciation de l'industriel, après validation de l'ODG : Sous atmosphère protectrice, sous vide ou sous film, etc. -UVCM : Mise en barquettes sous film.

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Précisions complémentaires pour la vente à la coupe	- les nom et adresse de l'éleveur - N° IPG, âge et sexe de l'animal

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S16	Durée minimale de pâturage par an	Documentaire

C	Cycle d'élevage	Documentaire et visuel
S23	Plan d'alimentation en finition	Documentaire
S31	Poids minimum de carcasse	Documentaire et visuel
S25	<u>Age d'abattage des femelles</u>	<u>Documentaire et visuel</u>
C et S26	<u>Age d'abattage des mâles</u>	<u>Documentaire et visuel</u>
S1	Races et croisement autorisés	Documentaire et visuel
C	<u>Classe de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel</u>
S29	<u>Classe d'état d'engraissement autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel</u>
C	Durée de maturation de la viande entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à griller et à rôtir	Documentaire
S33	Durée de maturation de la viande entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir	Documentaire
S34	Durée de maturation de la viande issue d'animaux de conformation exceptionnelle classée E	Documentaire
Traçabilité	Respect du système d'identification et de suivi	Documentaire

*Conditions de production communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/89
« Viande, abats et viande hachée, frais et surgelés, de gros bovins de
race charolaise »

Caractéristiques certifiées communicantes viande et abats :

- Viande bovine issue de race charolaise.
- Durée de pâturage minimum de 6 mois / an.
- Viande issue de carcasses provenant d'animaux sélectionnés individuellement vivants.
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet.

Caractéristiques certifiées communicantes viande hachée :

- Viande bovine issue de race charolaise.
- Durée de pâturage minimum de 6 mois / an.
- Viande issue de muscles sélectionnés.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT :	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	8
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	9
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	9
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	10
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	10
5.4.	<i>Elevage</i>	10
5.5.	<i>Finition</i>	12
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	13
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	14
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	14
5.9.	<i>Surgélation</i>	16
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	16
6.	ETIQUETAGE.....	17
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	17
8.	ANNEXES.....	19

1. NOM DU DEMANDEUR

Charolais Terroir
Mairie
71800 St Christophe en Brionnais
Tél : 04 77 68 43 37
Fax : 04 77 72 37 92
contact@charolaisterroir.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande, abats et viande hachée, frais et surgelés, de gros bovins de race charolaise

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

Seuls ont droit au Label Rouge « Viande, abats et viande hachée, frais et surgelés de bovins de race charolaise », la viande bovine, les abats présentés frais ou surgelés et la viande hachée fraîche ou surgelée, qui répondent aux conditions de production communes et aux conditions de production définies dans le présent document.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

3.2.1. Viande et abats

Le produit courant est une viande issue d'un animal de type racial laitier ou mixte ou à viande, prélevée dans la même catégorie que l'animal concerné et sur un même morceau.

Points de différence	Produit label	Produit courant
Naissance	Type racial charolaise	Bovins de type racial laitier ou mixte
Elevage	En stabulation libre effectif maximal de 14 animaux en finition logés non entravés	Atelier à nombre illimité (80-100)
	6 mois minimum de pâturages par an	Claustration permanente
Sélection des animaux vivants	Conditions d'acceptation des bovins par l'ODG : - présélection des bovins par l'éleveur - boucle repère identifiante - document identifiant de présélection CT	Tous bovins confondus
Age maximum d'abattage	Femelles 96 mois	Vaches de réforme jusqu'à 160 mois et plus
Sélection des carcasses (poids carcasse)	≥ 280 kg pour les génisses ≥ 330 kg pour les vaches et bœufs	Pas de poids minimum de carcasse

3.2.2. Viande hachée

Le produit courant est une viande hachée issue d'un animal de type racial laitier dont le taux de matière grasse est entre 15 et 20 %, en l'absence de pressage en basse pression.

Points de différence	Viande hachée Label Rouge	Produit courant
Produit	Homogénéité, régularité et liste des muscles utilisés	Hétérogénéité de qualité des muscles utilisés
	Poids des quartiers avant ≥ 70 kg	Poids des quartiers avants non limité
	Taille des lots limitée à 10 paires d'avants	Hétérogénéité possible de la taille des lots Lots non limités en taille
Délai de mise en œuvre après abattage	Délai de mise en œuvre du minerai ≤ 5 jours	Délai de mise en œuvre du minerai ≤ 6 jours
	Taux de matière grasse $\leq 12\%$	$5\% \leq$ Taux de MG $\leq 20\%$
Traçabilité	Numérotation individuelle de l'étiquette Gestion de l'étiquetage label	Absence de numérotation particulière et de gestion de l'étiquetage

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

3.3.1. Viande et abats

La qualité supérieure de la viande LA 03-89 repose sur les éléments suivants :

- Viande bovine issue de race charolaise,
- Durée de pâturage minimum de 6 mois / an,
- Viande issue de carcasses provenant d'animaux sélectionnés individuellement vivants,
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet.

Le choix des caractéristiques certifiées communicantes est déterminé par le lien entre la qualité supérieure finale du produit et les caractéristiques d'image de régularité au travers des conditions d'élevage.

Les qualités gustatives s'expriment par la tendreté et la jutosité, avec peu de nerfs, une intensité aromatique et une faible élasticité. Elles sont la résultante de la race, de son maintien physique lié aux exigences d'élevage de type extensif et d'une période de finition au meilleur sens de l'élevage. La durée de 6 mois de pâturage minimum contribue à une augmentation du taux de collagène développant la tendreté des muscles riches en collagène.

La tendreté et la jutosité sont par conséquent conditionnées par l'état d'engraissement et plus particulièrement par l'abondance de graisse intra-musculaire ou " persillé ". De même que pour la tendreté, les précurseurs de la flaveur se forment au cours de la maturation. Ses constituants étant synthésés essentiellement au cours de la cuisson.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une qualité de viande qui s'apprécie fréquemment de la manière suivante : un aspect de la tranche significativement moins humide et

moins juteux après cuisson et une texture de la tranche significativement plus tendre initialement et résiduellement par rapport au produit courant.

3.3.2. Viande hachée

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race charolaise,
- Durée de pâturage minimum de 6 mois / an,
- Viande issue de muscles sélectionnés.

Le choix des caractéristiques certifiées communicantes est déterminé par le lien entre la qualité supérieure finale du produit et les caractéristiques de la viande mise en œuvre issue de bovin LA 03-89.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une qualité de viande hachée qui s'apprécie fréquemment de la manière suivante : une quantité de gras moins importante et des filaments blancs moins nombreux que le produit de comparaison. En termes de goût, il se définit par un goût plus intense. En texture, il se différencie du produit de comparaison par une tendreté initiale et résiduelle plus intense, par une texture moins caoutchouteuse et par une quantité de morceaux durs moins importante et moins de grumeaux en bouche.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les centres d'allotement,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe et les opérateurs assurant la surgélation,
- ainsi que les transformateurs pour les viandes hachées.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'élevage adressent au groupement une demande de présélection de l'animal vivant.

Cette déclaration précise par bovin notamment :

- la race,
- le sexe,
- le numéro IPG,
- le numéro de cheptel du dernier propriétaire,
- la date de naissance,
- le numéro du cheptel naisseur,
- le cas échéant si l'animal provient d'une exploitation qualifiée FBM,
- la date d'entrée sur l'exploitation,
- le numéro de cheptel du précédent propriétaire,
- le type de finition prévue (auge, herbe, ou mixte),

- l'alimentation prévue en finition :
 - Aliments de la ferme,
 - Pâturage,

- Aliments achetés.

Les opérateurs intervenant dans l'activité de certification LR adressent au groupement dans les deux semaines qui suivent l'abattage du bovin notamment les éléments suivants :

- le sexe,
- le numéro IPG,
- le numéro Charolais Terroir,
- la date de naissance,
- le nom du dernier propriétaire,
- la date de labellisation possible,
- la date d'enlèvement de l'animal,
- le nom du responsable de l'abattage,
- la date d'abattage,
- le poids fiscal de l'animal,
- la catégorie de l'animal,
- la classe de gras de l'animal,
- le pH ultime,
- les saisies totales ou partielles,
- la labellisation effective ou le refus et son motif.

Suivi du respect des conditions de production

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité, des bovins, de la viande bovine, des abats et de la viande hachée « Viande bovine de race charolaise », tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

Tenue des registres

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans les activités de naisseuse, élevage et engraissement des bovins tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des bovins, de retracer le calendrier d'élevage des animaux, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir. Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par bovin :

- l'identification du naisseur,
- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- la date d'entrée de l'animal dans le troupeau,
- la date de début de mise à l'herbe et la date de début de rentrée à l'étable en période d'élevage,
- la provenance des fourrages,
- les quantités et composition des aliments complémentaires distribués en période d'élevage,
- la date de début de mise en finition à l'auge,
- les quantités et la composition des aliments complémentaires distribués en période de finition,
- la date de présélection,
- la date de labellisation autorisée,
- la date de sortie de l'animal et le nom de l'acheteur,
- la date de son enlèvement.

Tout opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins enregistre les données suivantes :

- l'identification des animaux abattus (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),

- la provenance des animaux abattus,
- la date d'abattage,
- la date de labellisation autorisée,
- le poids fiscal des carcasses,
- si découpe : le numéro de lot de découpe.

Tout opérateur intervenant dans l'activité de transformation de viande hachée enregistre les données suivantes :

- numéro de lot,
- les numéros Charolais Terroir qui le composent,
- les dates d'abattage,
- le poids du lot,
- la date du lot de découpe/désossage et d'entrée en transformation,
- le poids du minéral,
- les poids et conditionnement des UVCI,
- l'étiquetage numéroté et la facture.

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production des bovins et de la viande bovine.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissage, élevage et engraissement tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- le chargement global de l'exploitation,
- la nature des fourrages distribués aux bovins,
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux bovins.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des bovins doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les durées des différentes étapes (descente en température, maturation...),
- l'enregistrement des températures,
- le pH ultime de la carcasse.

Au moment de la présélection, le représentant de l'ODG intervenant dans l'activité de bouclage des bovins appose une boucle unique avec un numéro sur chaque animal pouvant prétendre au label rouge. Chaque animal présélectionné dispose également d'un document d'accompagnement de présélection (DAP) Charolais Terroir précisant notamment :

- les coordonnées de l'éleveur (nom, adresse et numéro de cheptel),
- le numéro du cheptel naisseur,
- le numéro du cheptel éleveur,
- l'identifiant Charolais Terroir,
- le numéro IPG,
- le sexe,
- la date de naissance,
- la date de labellisation autorisée,
- la date de sortie de l'exploitation,
- la date de marché,
- la date de sortie d'allotement,
- la date d'arrivée à l'abattoir.

Au moment de l'abattage, l'opérateur intervenant dans l'activité de certification LR des bovins appose un étiquetage et un numéro de suivi sur chaque carcasse.

Au moment de l'abattage, l'opérateur intervenant dans l'activité de certification LR des bovins réalise le classement des carcasses en label rouge. Les carcasses sont identifiées au moyen d'une roulette « logo charolais terroir et LA 03-89 ». L'estampillage est réalisé verticalement sur chaque demi-carcasse, puis horizontalement à chaque niveau de découpe ultérieure.

Le numéro Charolais Terroir de boucle identifiante reste le repère transmis sur tous les supports documentaires. Il est le fil conducteur depuis l'animal vivant jusqu'à la viande en carcasse (ou en quartier de carcasse) livrée au détaillant et proposée au consommateur.

Contrôle des produits

Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et n'est pas identifiée. Un numéro de refus est alors indiqué dans les documents de traçabilité.

4.3. Schéma de traçabilité

Viande et abats

ETAPE	IDENTIFICATION CT	DETAIL DE L'IDENTIFIANT
ÉLEVAGE Présélection CT* de l'animal vivant	Boucle identifiante numérotée CT*	N° de boucle unique CT* tricolore
	Document individuel d'accompagnement CT*	Coordonnées de l'éleveur N° de Cheptel naisseur et/ou éleveur et/ou engraisseur N° IPG Sexe et date de naissance Date de labellisation autorisée Date de sortie d'exploitation et/ou marché et/ou allotement Date d'arrivée à l'abattoir
ABATTOIR Carcasses	Estampillage CT* N°03/89	Estampillage à l'encre rouge sur les quartiers de la carcasse = logo CT* = N°03-89
Découpe de gros	Étiquetage individuel LR CT* de chaque quartier de carcasse	- N° CT* (boucle identifiante) - Date de naissance - Date d'abattage - Catégorie, Classement - Maturation
Abats	Identifiant LR du contenant, du produit ou du lot	- N° CT *(boucle identifiante) - Codification Label
ATELIER de DÉCOUPE Mise en sous-vide	Étiquetage individuel LR des muscles PAD	- étiquette numérotée - caractéristiques certifiées communicantes - Logo LR - Logo CT* ou SB**

* CT : Charolais Terroir

** SB : les Saveurs du Bœuf

Viande hachée

ETAPE	IDENTIFICATION CT	DETAIL DE L'IDENTIFIANT
ATELIER DE TRANSFORMATION Formation du lot de quartiers LR	Quartiers avants LR identifiés par lots N° de lot attribué = N° de lot unique	- Estampille LR CT* Étiquette LR CT* : - N° CT* (boucle identifiante) - Date de naissance - Date d'abattage - Catégorie, Classement N° de lot unique (code entreprise) Fiche de lot qui comprend : - Le N° de lot - Les N° LR CT* - La date d'abattage - Le poids du lot/carcasse
Choix des muscles Préparation du minerai	Lot de minerai LR numéroté	N° de lot unique (code entreprise) Fiche de lot complétée par : - Date de découpe/désossage - Poids du minerai /lot
Mise en bacs Entrée en transformation	Bacs de minerai LR étiquetés individuellement Fiche suiveuse	Etiquette qui reprend : - N° de lot - Date d'abattage - Date de désossage - Poids total du lot en kg Fiche suiveuse : - Date entrée en transformation - Qualité visuelle - Enregistrement des T°C - Poids - Enregistrement prélèvements & analyses
Phase de transformation	Fiche suiveuse	Fiche suiveuse complétée par : - Heures de début et de fin de transformation - Poids de minerai LR utilisé pour correction éventuelle
Phase de formatage	Fiche suiveuse	- Grammage des unités - Enregistrement prélèvements & analyses

* CT : Charolais Terroir

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races et croisements autorisés	type racial « charolais » (38 x 38).

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Cession des veaux non sevrés	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
S3.	Cas de la mise en pension	Le cas de mise en pension n'est pas comptabilisé comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge concerné.
S4.	Conditions lors de la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.
S5.	Conditions de réalisation en cas d'allotement	En cas de passage par un centre d'allotement, l'ensemble des conditions de production du cahier des charges doivent être respectées.

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Matières premières interdites	huile de palme.
S7.	Additifs interdits	Les facteurs de croissance sont interdits. Des analyses de poils sont réalisées par l'ODG.

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés en étable à stabulation libre,	14
S9.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie établie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Durée minimale de pâturage par an	6 mois
S11.	Eléments pour le bien être des animaux	<ul style="list-style-type: none"> - présence et entretien des haies : les fonctions de marquage de contours de la parcelle, d'abris et d'apports nutritionnels (diversité d'espèces) sont effectives et ne se dégradent pas, - entretien des sources : point d'eau dont la fonction d'abreuvement est effective, qui ne présente pas de signe d'abandon (envahissement végétal, approche difficile...) et pour lequel l'accès aux animaux est limité de manière à le préserver de toute dégradation.

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Allaitement des veaux	Le recours au lait d'une autre vache (nourrice) est autorisé.
S13.	Stockage des aliments	L'organisation de l'exploitation est telle que l'entreposage des aliments permet d'éviter toute contamination avec des produits interdits dans le cadre du label et/ou toxiques et/ou médicamenteux, ainsi que toute contamination croisée avec des produits non référencés utilisés pour d'autres catégories de bovins et/ou d'autres espèces animales.
S14.	Plan d'alimentation Veaux non sevrés Ration journalière (en kg brut)	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> - lait maternel ou nourrice - avec pâturage à volonté - avec fourrages secs à volonté - avec un maximum de 5 kg d'aliments concentrés <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> lait maternel ou nourrice - avec fourrages secs à volonté - avec un maximum de 7 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 5 kg d'aliments concentrés
S15.	Plan d'alimentation Après sevrage – 1 ^{ère} année Ration journalière	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâturage à volonté - avec fourrages secs à volonté - avec un maximum de 7 kg d'aliments concentrés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	(en kg brut)	Période hivernale fourrages secs à volonté - avec un maximum de 10 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 8 kg d'aliments concentrés
S16.	Plan d'alimentation <i>2^{ème} année et années suivantes</i> Ration journalière (en kg brut)	Période estivale pâturage à volonté - avec fourrages secs à volonté - avec un maximum de 10 kg d'aliments concentrés Période hivernale - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 14 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 11 kg d'aliments concentrés

Fourrages secs : foin, paille...

Fourrages conservés : enrubannage et ensilage d'herbe, de céréales, de légumineuses

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Modes de finition autorisés	à l'herbe stricte, à l'auge stricte, à l'herbe et à l'auge. La finition des animaux à l'auge stricte doit être au minimum de 2 mois.
S18.	Plan d'alimentation <i>Finition</i> Ration journalière <i>Distinction entre</i> - <i>Bœufs</i> - <i>Vaches</i> - <i>Génisses</i> (en kg brut)	Période estivale Pâturage et fourrages secs à volonté Bœufs - avec un maximum de 15 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 15 kg d'aliments concentrés Vaches - avec un maximum de 15 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 15 kg d'aliments concentrés Génisses - avec un maximum de 10 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 13 kg d'aliments concentrés Période hivernale fourrages secs à volonté Bœufs - avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 15 kg d'aliments concentrés Vaches - avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- avec un maximum de 15 kg d'aliments concentrés Génisses - avec un maximum de 12 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 13 kg d'aliments concentrés
S19.	Age maximal d'abattage pour les femelles	96 mois
S20.	Critères de présélection des animaux	Les documents de l'animal concerné sont tenus à jour, Les caractères phénotypiques de la race charolaise sont respectés : <ul style="list-style-type: none"> ○ Robe uniforme blanche à blanc crème, ○ Pigmentation de la peau pâle rosée, ○ Potentiel de croissance (finesse du cuir ...), ○ Encolure courte, ○ Muscles épais au niveau du dos, des reins et de la culotte, ○ Poitrine profonde, côte ronde fondue avec épaule.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Les locaux d'attente des bovins avant leur abattage sont maintenus propres et convenablement aérés. Les installations destinées à l'amenée des bovins des locaux d'attente au poste d'étourdissement permettent une circulation en avant et sont munies de barres de guidage sans arêtes ni saillies. Le sol est non glissant. Un système de cales est prévu pour éviter le retour en arrière.
S22.	Valeur cible : les abattoirs s'assurent du niveau de propreté des animaux	Les animaux sales et très sales sont séparés des animaux destinés au label rouge. Les animaux classés C et D ne sont pas labellisables (classement selon accord interprofessionnel du 5 juillet 2012 relatif à « l'achat et l'enlèvement des bovins de plus de 8 mois destinés à l'abattage »

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Mode de refroidissement autorisé	Le refroidissement est progressif. La stimulation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		électrique n'est pas autorisée.
S24.	Disposition des carcasses	Le facteur de densité est également observé. Les carcasses ne doivent pas se toucher pour laisser circuler l'air et éviter aux carcasses la formation d'une surface humide favorisant la croissance des bactéries.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Délai pour mesurer le pH ultime	Le pH ultime est inférieur ou égal à 5,8 à partir de 48 heures après abattage.
S26.	Couleur de la viande	Rouge franc
S27.	Poids de carcasse minimum	<ul style="list-style-type: none"> - 280 kg pour les femelles ≤ 48 mois, - 330 kg pour les femelles > 48 mois, - 330 kg pour les bœufs.
S28.	Caractéristiques du gras	Le gras doit se situer en couverture et sa couleur blanche peut présenter une nuance légèrement plus colorée en fonction de la saison.

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Délai minimal de maturation entre abattage et vente pour les viandes à braiser et à bouillir	3 jours pleins
S30.	Délai minimal de maturation pour les viandes issues d'animaux de conformation exceptionnelle classés « E »	Le délai de maturation peut être réduit à 8 jours sur justification.

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>langue, joue, noix de joue, foie, rognons, cœur et queue.</u>

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Conformité à des exigences spécifiques	La fabrication de viande hachée doit être conforme au minimum au cahier des charges Interbev « 100% muscles ».

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	<u>Origine de la viande mise en œuvre</u>	<u>100% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande de bœuf LA 03/89</u>
S34.	<u>Tracabilité viande label rouge/autre viande</u>	<u>L'organisation des ateliers de transformation doit permettre de séparer nettement les opérations de transformation des viandes label rouge LA 03-89 de celles des autres viandes.</u>
S35.	Origine anatomique des muscles	muscles striés rouges issus du quartier avant (épaule, collier, basse côte) et du capa décrit dans le tableau en annexe. Ils sont choisis en fonction des caractéristiques gustatives à dégager pour le consommateur en termes de saveur, jutosité et de moelleux.
S36.	Délai maximal de mise en œuvre après abattage	- 8 jours pour les minerais sous vide - 5 jours pour les autres minerais.
S37.	Délai maximal de mise en œuvre après abattage dans le cas des viandes mises sous vide	3 jours
S38.	Caractéristique du produit fini	La couleur est rouge uniforme.
S39.	Composition d'un lot entrant dans la fabrication : poids minimal de chaque quartier avant	70 kg
S40.	Composition d'un lot entrant dans la fabrication : nombre maximal de quartiers avant	10 paires. Les lots constitués sont composés de quartiers avant issus de carcasses triées par date d'abattage afin de respecter le délai le plus court possible entre la date d'abattage et le début des opérations de transformation (hachage).
S41.	Dégraissage et parage	le degré d'élaboration (dégraissage, parage) et les spécifications particulières sont définis dans le tableau en annexe pour chaque muscle sélectionné, selon son type et son anatomie. Cette élaboration permet, conformément au Code des Usages, l'élimination des principaux nœuds lymphatiques, vaisseaux sanguins, ligaments, tendons et cartilages. Ce niveau de parage des gras et nerfs est à affiner en fonction du produit fini désiré, défini par ses caractéristiques biochimiques.
S42.	Correction du taux de matières grasses	La correction éventuelle du taux de matière grasse est exclusivement réalisée à l'aide de minerai Label Rouge
S43.	Températures au cours de l'élaboration	Le seuil de température compris entre 0°C et +2°C est appliqué pour l'intégralité des étapes de transformation jusqu'au conditionnement final et l'expédition. En cours de broyage, le refroidissement de la mée est

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		réalisé par injection de liquide cryogénique.
S44.	Opération de découpe et désossage	La phase de découpe et de désossage des quartiers se réalise en l'absence de stock de viande hors label rouge. Les opérations de désossage des quartiers labellisés sont réalisées par séquences de travail séparées dans l'espace et dans le temps.
S45.	Identification du minerai	La viande désossée est placée dans des bacs identifiés, filmés puis pesés. Chaque bac de minerai est identifié label rouge.
S46.	Délai d'élaboration	Dès qu'un lot de minerai label entre en phase de transformation, l'ensemble des opérations jusqu'à l'expédition se déroule dans les 24h soit à J0. Le minerai label est broyé lot par lot. Tout surplus de fabrication non mis en œuvre à J0 (J+1) est rejeté du circuit label.

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Commercialisation des produits surgelés	La vente de viande et d'abats décongelés est interdite.
S48.	Délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des viandes	15 jours

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49.	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes	- en carcasse, demi-carcasse ou quartiers, - en PAD, - en piécé, - en Unité de Vente Consommateur Magasin (UVCN) ou Unité de Vente Consommateur Industriel (UVCI).
S50.	Modes de conditionnement autorisés pour les abats	- en vrac, - sous-vide, - sous atmosphère modifiée, - en UVC.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51.	Mode de présentation pour la viande hachée	Steak haché ou de cheveux d'ange
S52.	Modes de conditionnement pour la viande hachée	<ul style="list-style-type: none"> - A l'état réfrigéré UVCi ou en vrac : en barquette sous fil étirable, sous vide ou sous atmosphère protectrice <ul style="list-style-type: none"> - A l'état surgelé En UVCi : steak hachés conditionnés individuellement sous film et regroupés en étui carton ou viande hachée en sachet En vrac : en sachet ou en carton

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S53.	Document présenté près de la viande label rouge (rayon traditionnel ou LS).	Document de certification label rouge

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Viande et abats

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Visuel & documentaire
S20	Présélection-identification CT	Visuel & documentaire
S19	Age maximal d'abattage pour les femelles	Documentaire
	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail	Documentaire
S27	Poids des carcasses	Documentaire
C	pH ultimal	Mesure & documentaire
S53	Etiquetage - Document présenté près de la viande label rouge (rayon traditionnel ou LS).	Visuel & documentaire

*Conditions de production communes

Viande hachée

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S33	Origine de la viande mise en œuvre	Visuel & documentaire
S39	Poids des quartiers Avants LR	Mesure et documentaire
S40	Taille des lots de Quartiers LR	Visuel & documentaire
S35	Origine anatomique des muscles	Visuel & documentaire
S36 S37	Délai maximal de mise en œuvre après abattage	Documentaire
C	Maintien du gros grain de la viande - Taille du hachage	Mesure et documentaire
S46	Délai d'élaboration	Visuel et documentaire
C	Taux de MG Taux de collagène /protéine de viande	Mesure et documentaire
S42	Correction du taux de matières grasses	documentaire

*Conditions de production communes

8. ANNEXES**TABLEAU TAUX DE MG-PRODUIT FINI**

			Taux de matière grasse du produit fini	
			$\leq 12\%$	$\leq 5\%$
Quartier avant	Basse côte	Basses côtes	X	X
	Collier	Collier	X	X
		Chaînette de collier	X	X
	Épaule	Jarret	X	X
		Macreuse à pot au feu Jumeau nerveux	X	X
		Macreuse Paleron Jumeau dessus de palette	X	X
CAPA	Caparaçon	Gros bout de poitrine	X	X
		Plat de côte couvert et découvert	X	Non utilisé
		Poitrine et flanchet	X	Non utilisé

TABLEAU DEFINISSANT LE DETAIL DU PARAGE SELON LES MUSCLES

Dénomination morceau	REF. OFIVAL	Détail du parage et précisions relatives aux nœuds lymphatiques
Basses côtes	1322 1323 1324	Face interne : retrait du ligament dorsal ainsi que du cartilage des apophyses vertébrales
Collier	1327	Face interne : retrait du ligament cervical Face externe : retrait des nœuds lymphatiques préscapulaires situés dans la boule de graisse et sous le muscle du peaucier cervical Saignée : parage complet des caillots de sang, retrait du nœud lymphatique rétropharyngien latéral situé près de la salière Retrait de la veine jugulaire
Chaînette de collier	1325	Parage et dégraissage
Jarret	1316	Retrait des têtes des gros nerfs des deux côtés
Macreuse à pot au feu	1311	Retrait de la tête du gros nerf
Jumeau nerveux	1312	Retrait de la tête du gros nerf
Macreuse	1317	Retrait de la tête du gros nerf
Paleron	1313	Retrait de la tête du gros nerf
Jumeau de dessus de palette	1317 1314	Retrait du nœud lymphatique axillaire sur le dessus de palette et des veines et retrait des têtes des gros nerfs
Gros bout de poitrine	1331	Retrait des nœuds lymphatiques de l'entrée de poitrine situés dans les masses graisseuses en avant de la première côte. Parage superficiel du gras de sternum
Plat de côte couvert	1333	Retrait de la peau superficielle
Plat de côte découvert	1333	Retrait du nœud lymphatique axillaire et des gros vaisseaux situés dans le tissu graisseux restant sur la face externe, entre l'épaule et le caparaçon après la levée de l'épaule
Poitrine	1334	Parage de la graisse située sous le muscle triangulaire (muscle transverse du thorax) à l'intérieur du sternum afin de retirer les veines et les nœuds lymphatiques sternaux caudaux
Flanchet	1335	Retrait du « nerf plat » du flanchet et retrait de la pointe Retrait de la ligne blanche de la partie abdominale Retrait des peaux superficielles

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 05/11 « Viande fraîche de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race Blonde d'Aquitaine
- Présence d'animaux sur pâture au moins 8 mois par an
- maturation minimale 10 jours pour les pièces à griller ou à rôtir conservés sur os, sauf hampe, filet et onglet

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	6
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	6
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	6
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	6
5.	MÉTHODE D'OBTENTION.....	10
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	10
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	10
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	11
5.4.	<i>Elevage</i>	11
5.5.	<i>Finition</i>	13
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	13
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	15
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	15
5.9.	<i>Surgélation</i>	15
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	15
6.	ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	15
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	15

1. NOM DU DEMANDEUR

Viande et produits de qualité de Manche Atlantique (V.P.Q.M.A.)
15, rue du Puits
BP4
22250 BROONS
Téléphone : 02.96.800.300
Fax: 02.96.800.262
Mel: contact@agro-qualite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Le produit Label rouge LA 05/11 est une viande de gros bovins issus de race Blonde d'Aquitaine présenté en frais. Les abats ne sont pas labellisés.

Les animaux issus de cette race sont nés sur des élevages identifiés et qualifiés. L'élevage est de type traditionnel. Il est basé sur une croissance lente des animaux et sur le respect du cycle prairie/étable des exploitations.

Les veaux têtent leur mère jusqu'au sevrage, puis les animaux reçoivent une alimentation équilibrée à base de fourrages et de céréales.

Les conditions d'élevage, de transport et d'attente en bouverie sont maîtrisées de façon à éviter tout stress aux animaux.

La viande bovine label rouge doit être légèrement persillée et d'une couleur rouge. Ces éléments sont appréciés à la coupe. La couleur des viandes labellisées se situe entre le rouge vif et/ou rouge foncé, l'appréciation est visuelle selon la grille établie par l'Institut de l'élevage (classement en 4 classes : rouge très clair (1), rouge clair (2), rouge vif (3) à rouge foncé (4)).

Les critères suivants caractérisent le produit courant par rapport au marché ciblé (Artisan Boucher Charcutier et rayons traditionnels des Grandes et Moyennes Surfaces) qui sert de comparaison au produit Label Rouge :

- issu d'un animal de type racial laitier dans la même catégorie que l'animal label rouge,
- prélevé sur un morceau du même type que celui de l'échantillon label rouge.
- maturation de la viande comprise entre 3 et 5 jours

3.2. Comparaison avec le produit courant

	Viandes bovines label rouge	Viandes bovines standard
Origine des animaux	<ul style="list-style-type: none">- Animaux de type racial Blonde d'Aquitaine.- Des animaux issus d'élevages naisseurs.	<ul style="list-style-type: none">- Pas de règle spécifique.- Animaux de type racial laitier.

Élevage et Finition	<ul style="list-style-type: none"> - Une présence des animaux sur pâture au moins de 8 mois par an ; - Un habitat préalablement défini selon un mode d'étable ; - Un enregistrement des opérations de prophylaxie, de déparasitage et d'interventions sanitaires ; - Une présence minimum de 4 mois sur l'élevage d'engraissement ; - Un maximum de deux changements d'exploitation pour le même animal de sa naissance à son abattage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Un respect des exigences réglementaires. - Un enregistrement des opérations de prophylaxie, de déparasitage et d'interventions sanitaires. - Un respect des délais de rémanence des médicaments. - Pas de présence minimale sur l'élevage de finition. - Pas de définition de règle précise pour les conditions d'habitat et d'alimentation. - Pas de règle spécifique sur la cession des animaux.
Abattage des animaux Pesée des animaux Ressuage des animaux	<ul style="list-style-type: none"> -Une identification précise des animaux à leur arrivée à l'abattoir ; -Une identification précise de la carcasse, des quartiers, des découpes de gros avec os : marquage par un identifiant ou par tout autre moyen agréé. -Un délai maximal entre l'enlèvement des animaux et l'abattage de 24 heures. 	<ul style="list-style-type: none"> -Pas de règle concernant le retrait des animaux sales. -Pas de règle de prise de températures des viandes. -Pas de règle écrite concernant le délai d'attente, les règles de ressuage.
Sélection et labellisation des carcasses	<p>Poids minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✶ Génisses : 280 kilogrammes, ✶ Vaches : 300 kilogrammes, ✶ Bœufs : 320 kilogrammes, <p>État d'engraissement : 2 ou 3 ; Couleur de la viande (rouge vif à rouge foncé).</p>	<p>Réglementation en vigueur. Pas de poids minimum à respecter. Pas de critère restrictif de classement, d'état d'engraissement et de critères de couleur de la viande.</p>
Maturation des viandes	<p>Un délai de maturation à respecter : une fois ressuyée, la viande ne peut être vendue qu'après un délai de maturation</p> <p>Pour les pièces à bouillir ou à braiser : un délai de 4 jours minimum.</p>	<p>Pas de définition précise de règles de maturation des viandes. Pas d'obligation d'étiquetage de la maturation sur les étiquettes ou les factures.</p>

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES	OBLIGATIONS DU CAHIER DES CHARGES	CRITERES JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE
Viandes bovines issues de race Blonde d'Aquitaine	<ul style="list-style-type: none"> • Animaux de type racial Blonde d'Aquitaine 	<p>La sélection d'animaux de type racial Blonde d'Aquitaine est un élément contribuant à la qualité supérieure et permet une maîtrise de cette qualité.</p>
Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller ou à rôtir conservées avec os, sauf hampe du filet et	<p>Une fois ressuyée, la viande ne peut être vendue qu'après un délai de maturation (délai entre le jour de l'abattage et la vente au détail au consommateur final</p>	<p>La durée de maturation des viandes permet l'expression des qualités organoleptiques recherchées par le consommateur comme :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la saveur : sensation perçue par le goût

<p>onglet</p>	<p>distribution).</p> <p><u>Pour une présentation en demi-carcasses ou en quartiers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Un délai de 10 jours minimum pour les pièces à griller ou à rôtir conservées avec os, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai. <p><u>Pour une présentation sous vide</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Un délai de 13 jours minimum pour les pièces à griller ou à rôtir exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai. 	<p>et l'odorat lorsque le morceau de viande est en bouche,</p> <p>- la tendreté : facilité à laquelle la viande est découpée puis broyée lors de la mastication.</p> <p>Cette période minimale de maturation correspond scientifiquement à la transformation du muscle en viande. C'est durant cette période que se forment également les arômes de la saveur de la viande.</p>
<p>Présence des animaux sur pâture au moins 8 mois par an</p>	<p>Plan type d'alimentation.</p> <p>Une présence des animaux en pâture au moins 8 mois par an.</p> <p>Définition de maxi et de mini pour les périodes d'élevage et de finition des animaux pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les périodes d'élevage (période hivernale, période estivale), - les phases d'élevage et de finition des animaux. <p>Mise en place d'un suivi technique permettant la mise en œuvre de plans d'alimentation adaptés aux besoins des animaux.</p> <p>Un plan d'alimentation établi selon les périodes estivales et hivernales, selon les phases d'élevage et de finition des animaux est défini. Il précise les quantités maximales par types d'aliments autorisés pour une ration journalière exprimée en kilogrammes bruts et par type d'aliments.</p>	<p>Les animaux issus de la race retenue ont une croissance lente.</p> <p>Après avoir passé environ huit mois minimum par an au pâturage avec leur mère et avoir été sevrés, leur régime alimentaire alterne des phases de pâturage avec des phases d'alimentation en bâtiment. Quand l'herbe ne pousse plus, l'alimentation repose sur du foin ou d'autres fourrages conservés, plus des céréales et des tourteaux.</p> <p>Certaines génisses de races à viande sont élevées jusqu'à 42-45 mois et font alors souvent un veau, mais leur régime alimentaire reste le même. L'association d'animaux de race à viande avec une alimentation essentiellement constituée de fourrages, permet l'obtention de viande de qualité. Cela est renforcé par la fixation de densités minimales pour les logements des animaux et des densités maximales à l'hectare. Ces conditions permettent d'assurer le bien-être des animaux et donnent l'assurance d'une alimentation provenant de l'exploitation. La maîtrise de l'ensemble de ces conditions contribue à l'obtention d'une viande de qualité supérieure.</p> <p>Cette période minimale de 8 mois de présence en pâturage correspond aux conditions d'élevage des troupeaux</p>

		allaitants dans les zones climatiques tempérées. Ces conditions climatiques permettent aux animaux de séjourner au minimum en pâture les deux tiers de l'année.
--	--	---

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les éleveurs naisseurs,
- Les éleveurs engraisseurs,
- Les groupements de producteurs et organisations professionnelles,
- Les fabricants d'aliments,
- Les abattoirs,
- Les grossistes et découpeurs,
- Les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

La traçabilité du produit proposée ci-dessous, qu'elle soit descendante ou ascendante, consiste à partir des étapes de production à définir les documents de références et les enregistrements obligatoires associés qui permettent de retrouver l'origine du produit, son cycle de vie, son mode d'élevage et d'alimentation, sa provenance. Ces éléments de traçabilité, mis en place chez les opérateurs, doivent permettre à partir de n'importe quelle étape de retrouver l'ensemble de l'historique de l'animal.

Au-delà des enregistrements obligatoires définis ci-dessous, le DAB, le registre d'étable, l'attestation de qualification FBM, la convention avec l'ODG, le cahier sanitaire d'élevage, la liste des aliments référencés, le bon de livraison pour l'enlèvement des animaux vers l'abattoir, le registre de suivi des températures à l'abattoir, les tickets de pesée, le certificat de garantie pour l'identification des carcasses sont des éléments obligatoires de la traçabilité.

4.3. Schéma de traçabilité

TRAÇABILITÉ DESCENDANTE DE L'ÉLEVAGE JUSQU'AU POINT DE VENTE

Objectif : à partir des éléments de traçabilité mis en œuvre chez les opérateurs, en amont, il s'agit de retrouver ces éléments de traçabilité notamment la provenance.

Étapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
PHASE 1 : NAISSANCE DES ANIMAUX JUSQU'AU SEVRAGE : naissance-allaitement-sevrage identification	Rapport d'habilitation des élevages Liste des élevages qualifiés Passport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étable ou d'élevage Factures d'aliments Étiquettes aliments Ordonnance vétérinaire Factures de cession des animaux	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de castration Date de cession ou d'achat

<p><u>PHASE 2 : ÉLEVAGE ET FINITION DES ANIMAUX</u></p>	<p>Rapport d'habilitation des élevages Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étable et/ou fiche d'élevage Plan du bâtiment Plans d'alimentation Fiche suivi technique et sanitaire du troupeau Factures d'aliments Étiquettes aliments Feuille de résultats analyse eau Ordonnance vétérinaire Convention ODG producteur</p>	<p>Date de sevrage Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de cession ou d'achat Date de castration</p>
<p><u>PHASE 3 : TRANSPORT DES ANIMAUX DE L'ÉLEVAGE A L'ABATTOIR</u></p>	<p>Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Factures d'achat et de vente Bon de transport Fiche véhicule Procédure d'instruction de nettoyage et désinfection des véhicules</p>	<p>Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique Bon de transport Date et heure d'enlèvement</p>
<p><u>PHASE 4 : ABATTAGE DES ANIMAUX</u></p>	<p>Fiche d'habilitation de l'abattoir Passeport bovin N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasse Bon de transport Bordereau d'abattage Fiche Registre des entrées abattoir</p>	<p>Date et heure arrivée abattoir Numéro de travail de l'animal Date et lieu de naissance Race N° cheptel N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses</p>
<p><u>PHASE 5 : CLASSEMENT PESÉE</u></p>	<p>Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasses</p>	<p>N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage</p>
<p><u>PHASE 6 : RESSUAGE, SÉLECTION ET LABELLISATION DES</u></p>	<p>N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasse</p>	<p>N° unique identifiant carcasses Catégorie Classement type</p>

<p><u>LABELLISABLES</u></p>	<p>Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir</p>	<p>Poids carcasse Date et heure d'abattage</p>
<p><u>PHASE 7 : DÉCOUPE</u> <u>PAD : Prêt à découper</u></p>	<p>Étiquettes carcasses et/ou étiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe Fiche de découpe N° unique identifiant carcasse Étiquette PAD</p>	<p>Enregistrement n° de découpe et n° carcasses mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe Date de découpe Date d'abattage Dénomination du morceau DLC</p>
<p><u>PHASE 8 : DISTRIBUTION</u> <u>PAD- Carcasse, demi-carcasse et quartier</u></p>	<p>Bordereau de livraison de l'abattoir Bordereau d'expédition Factures Étiquettes carcasses et/ou pièces de gros Étiquette PAD</p>	<p>Nom et adresse de l'éleveur engraisseur N° cheptel Date de naissance Date abattage Destinataire Informations relatives aux caractéristiques communicantes</p>

TRACABILITÉ ASCENDANTE

Objectif : À partir des certificats de garantie, il s'agit de retrouver l'origine des animaux

Documents d'identification	Étapes	Informations pouvant être retrouvées
Bordereau de livraison de l'abattoir Bordereau d'expédition Factures Étiquettes carcasses et/ou pièces de gros Étiquette PAD	<u>PHASE 8 :</u> DISTRIBUTION PAD- Carcasse, demi-carcasse et quartier	Nom et adresse de l'éleveur engraisseur N° cheptel Date de naissance Date abattage Destinataire Informations relatives aux caractéristiques communicantes
Étiquettes carcasses et/ou étiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe Fiche de découpe N° unique identifiant carcasses Étiquette PAD	<u>PHASE 7 :</u> DÉCOUPE PAD : Prêt à découper	Enregistrement n° de découpe et n° carcasses mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe Date de découpe Date d'abattage Dénomination du morceau DLC
N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasse Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir	<u>PHASE 6 :</u> RESSUAGE, SÉLECTION ET LABELLISATION DES LABELLISABLES	N° unique identifiant carcasse Catégorie Classement type Poids carcasse Date et heure d'abattage
Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasse	<u>PHASE 5 :</u> CLASSEMENT PESÉE	N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasse N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage
Passeport bovin N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasse Bon de transport Registre des entrées abattoir	<u>PHASE 4 :</u> ABATTAGE DES ANIMAUX	Date et heure arrivée abattoir Numéro de travail de l'animal Date et lieu de naissance Race N° cheptel N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasse
Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Factures d'achat et de vente Bon de transport Fiche véhicule	<u>PHASE 3 :</u> TRANSPORT DES ANIMAUX	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique Nom et adresse de l'éleveur Date et heure d'enlèvement

Procédure d’instruction de nettoyage et désinfection des véhicules		
Rapport d’habilitation des élevages Passeport bovin N° d’identification individuelle Boucles d’identification Registre d’étables et/ou fiche d’élevage Plan du bâtiment Plans d’alimentation Fiche suivi technique et sanitaire du troupeau Factures d’aliments Étiquettes aliments Feuille de résultats analyse eau Ordonnance vétérinaire Convention ODG producteur	<u>PHASE 2 : ÉLEVAGE ET FINITION DES ANIMAUX</u>	Date de sevrage Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de cession ou d’achat Date de castration
Rapport d’habilitation des élevages Liste des élevages qualifiés Passeport bovin N° d’identification individuelle Boucles d’identification Registre d’étables Factures d’aliments Étiquettes aliments Ordonnance vétérinaire Factures de cession des animaux	<u>PHASE 1 : NAISSANCE-ALLAITEMENT-SEVRAGE – ÉLEVAGE-IDENTIFICATION</u>	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de cession ou d’achat Date de castration

5. MÉTHODE D’OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races autorisées	Animaux de type racial « Blonde d’Aquitaine » : le recto du passeport bovin doit comporter le même code race pour les deux parents : Père 79 et Mère 79

5.2.2. Cession d’animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conditions de distribution d'aliment lors d'une cession	Si un aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de l'alimentation distribuée en élevage.
S3.	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>24 heures</u>
S4.	Alimentation en centre d'allotement	les conditions de distribution doivent respecter les conditions de l'alimentation distribuée en élevage

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Additifs interdits	Dérivés de l'urée

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>
S7.	Effectifs maximum par lot en finition non entravés en stabulation libre	Pour une surface de 30 mètres carrés, le nombre maximal d'animaux est de 5.
S8.	Désinsectisation et dératisation des bâtiments	La désinsectisation et la dératisation doivent être réalisées au moins une fois par an.

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>8 mois</u>

5.4.4. Alimentation

La phase d'élevage se décompose en trois étapes :

- ◆ Phase d'alimentation lactée du veau sous la mère
- ◆ Phase d'élevage de la génisse avant vêlage
- ◆ Phase d'élevage et de reproduction de la vache allaitante.

Les périodes d'alimentation des bovins se décomposent comme suit :

- Une période estivale (pâturage) minimum de 8 mois par an, les animaux sont menés au pâturage et consomment de l'herbe à volonté. L'herbe au pâturage est la base de la ration au printemps. Ils peuvent recevoir une alimentation complémentaire (foin, fourrages conservés, céréales, aliment complémentaire), l'herbe est complétée progressivement par des fourrages et des aliments complémentaires.

Une période hivernale (étable ou pâturage) pour le reste de l'année. Les animaux sont en bâtiment ou en plein air. L'alimentation est alors à base de fourrages conservés complétés avec des céréales et/ou un aliment complémentaire. Les animaux conduits à l'étable reçoivent des fourrages tels que le foin, l'ensilage d'herbe, l'ensilage de maïs, du méteil, de la paille, des betteraves, de la luzerne déshydratée. Les animaux conduits en plein air l'hiver peuvent consommer des fourrages conservés comme ci-dessus ainsi que de l'herbe, du colza fourrager et des choux fourrager, etc.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Pratiques de bonne conservation des fourrages	Un guide de recommandations pour réussir son ensilage est diffusé aux éleveurs par les techniciens des organismes de qualification lors des contrôles élevages annuels. Un guide des bonnes pratiques de conservation des fourrages et ensilages est fourni par l'ODG.
S11.	Allaitement des veaux	Il est possible d'avoir recours au lait d'une autre vache de l'élevage.
S12.	Alimentation des veaux non sevrés	Si un complément d'aliment est distribué, les conditions de distribution doivent respecter les conditions décrites au paragraphe « fabrication d'aliments complémentaires ».
S13.	Plan alimentation du veau sous la mère ou jusqu'à l'âge de 12 mois	<p>Période estivale Lait maternel ou nourrice avec pâturage à volonté. Fourrages grossiers à volonté. + 4 kg maxi d'aliments complémentaires.</p> <p>Période hivernale - Lait maternel ou nourrice avec fourrage grossier à volonté. +16 kg bruts maxi de fourrages conservés. + 4 kg maxi d'aliments complémentaires.</p>
S14.	Plan d'alimentation (2 ^{ème} année et suivantes – sauf finition) En kg brut	<p>Période estivale Pâturage à volonté. + 3 kg bruts maxi de fourrages grossiers. + 4 kg maxi d'aliments complémentaires.</p> <p>Période hivernale Pâturage à volonté. + 16 kg bruts maxi de fourrages grossiers. +4 kg maxi d'aliments complémentaires.</p>
S15.	Formation des éleveurs	Des formations sont proposées aux producteurs, afin de faciliter la mise en œuvre de ce plan d'alimentation.

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

Un plan d'alimentation pour la finition des animaux est établi selon les périodes estivales et hivernales (à l'herbe / à l'auge). Il précise les quantités maximales par type d'aliments autorisés pour une ration journalière exprimée en kilogrammes bruts.

La race Blonde d'Aquitaine est une race tardive, la phase de finition, phase importante pour la qualité de viande, nécessite une conduite adaptée à chaque élevage et à chaque type d'animal (âge, poids gabarit...).

Pour optimiser la qualité de viande, les rations doivent être équilibrées en énergie, azote, minéraux et vitamines. Pour optimiser ces pratiques, un plan d'alimentation adapté à l'élevage est mis en place dans le cadre du suivi technique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Plan d'alimentation Période de finition en kg brut (bœuf, vache, génisse)	Période estivale Pâturage et fourrage grossier à volonté. Avec 18 kg bruts maxi de fourrages conservés et /ou 7 kg maxi de céréales. Avec 6 kg maxi d'aliments complémentaires Période hivernale Fourrage grossier à volonté. Avec 18 kg maxi de fourrages conservés et/ou 7 kg maxi de céréales. Avec 6 kg maxi d'aliments complémentaires
S17.	Durée minimale de finition	La durée de finition est fonction de l'état des animaux en début de finition et aux objectifs recherchés de qualité de carcasse (conformation, état d'engraissement, couleur, goût, persillé), toutefois, la durée de finition ne peut être inférieure à quatre mois.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Les locaux d'attente sont pourvus d'éclairage et d'aération appropriée. La présence de barres de guidage sans arêtes vives, ni saillies, pour l'amenée au poste d'étourdissement. Le sol doit être non glissant. Un système doit être mis en place pour éviter le retour en arrière des animaux. Les animaux doivent être amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et une manipulation en douceur.
S19.	Conditions d'abattage	L'immobilisation et l'étourdissement doivent avoir lieu en douceur. La saignée doit être la plus complète

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		possible

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Vérification de l'efficacité de la stimulation électrique en cas de mise en œuvre d'une réfrigération des carcasses de type rapide	<p>En cas de risque de contraction au froid de muscle superficiel lors de la réfrigération rapide, une stimulation électrique efficace doit être effectuée sur la ligne d'abattage. La vérification de l'efficacité de la stimulation peut se réaliser selon les tests suivants :</p> <p>Test 1 : observation de la carcasse : pendant la stimulation, la carcasse doit se contracter totalement, cette contraction doit se terminer progressivement et non brutalement à l'arrêt du courant.</p> <p>Test 2 : à la fin de la chaîne d'abattage, l'avant-bras ne doit plus être mobile, cela traduit une entrée précoce en rigidité cadavérique.</p>

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Poids minimum des carcasses	- génisses : 280 kg - vaches : 300 kg - bœufs : 320 kg
S22.	Personne qualifiée pour effectuer le classement des carcasses	Après la pesée, le classement est réalisé par un agent qualifié par l'ODG.
S23.	<u>Etat d'engraissement des carcasses</u>	<u>2 ou 3</u>
S24.	<u>pH ultime</u>	<u>Le pH ultime, inférieur ou égal à 5,8 minimum 24 h après abattage pour carcasse, demi-carcasse ou quartier arrière ou quartier avant.</u>
S25.	Couleur de la viande	entre le rouge vif et/ou rouge foncé, l'appréciation est visuelle selon la grille établie par l'Institut de l'élevage (classement en 4 classes : rouge très clair (1), rouge clair (2), rouge vif (3) à rouge foncé(4)).

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Délai minimal de maturation des viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours</u>

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Présentations et modes de conditionnement autorisés pour les viandes	Les découpes possibles des viandes sont la découpe primaire, à savoir demi-carcasse, arrière, avant et pièces de gros. Les viandes, après découpe en atelier, peuvent être conditionnées en prêt à découper (PAD).
S28.	Identification des viandes conditionnées en PAD	Elles sont identifiées soit par une étiquette fournie par l'ODG soit par une mention faisant référence au label rouge sur l'étiquette d'identification du PAD.
S29.	Lieu de conditionnement	Les opérations de conditionnement des viandes doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.
S30.	Procédures de découpe, tranchage et conservation	L'ODG fournit aux ateliers de découpe et aux distributeurs un guide des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes de bœuf label rouge.
S31.	Etat des produits présentés	Les produits ne doivent pas être détériorés, mais propres et bien présentés.

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Contrôle documentaire et visuel Contrôle élevage
C	Age minimal de sevrage	Contrôle documentaire
S11	Allaitement des veaux	Contrôle documentaire
S12	Alimentation des veaux non sevrés	Contrôle documentaire
S13	Plan d'alimentation du veau sous la mère ou jusqu'à l'âge de 12 mois	Contrôle documentaire
C	Cession à un autre éleveur (animaux âgés entre 4 et 12 mois)	Contrôle documentaire

C	Cession à un autre éleveur (animaux de plus de 12 mois)	Contrôle documentaire
C	Chargement /Surface des prairies disponibles	Contrôle documentaire et visuel. Établissement du ratio « prairie, nombre de bovins »
C	Cycle d'élevage	Contrôle documentaire et visuel : identification des animaux en période d'élevage
S9	Durée minimale de pâturage par an	Contrôle documentaire et visuel : identification des animaux en période d'élevage
C et S9	Habitat des animaux (Type de litière, dimensions minimale des bâtiments, conditions d'ambiance)	Contrôle documentaire et visuel Vérification des densités minimales par type de logement
C	Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés	Contrôle visuel et documentaire Contrôle élevage annuel Suivi technique des organismes de qualification
C	Matières premières interdites	Plan d'alimentation
C	Additifs et produits interdits	
S14	Plan d'alimentation (2 ^{ème} année et suivantes)	
S16	Plan d'alimentation – période de finition	
S17	Durée minimale de finition	Contrôle visuel et documentaire Contrôle élevage annuel Suivi technique des organismes de qualification
C	Traitements des animaux autorisés	Contrôle documentaire
C	Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Contrôle documentaire
S4	Alimentation en centre d'allotement	Contrôle visuel et documentaire
S22	Personne qualifiée pour effectuer le classement des carcasses	Contrôle documentaire
S25	Couleur de la viande	Contrôle documentaire
C et S26	Délai de maturation des viandes	Contrôle documentaire
S27	Présentations et modes de conditionnement autorisés pour les viandes	Contrôle documentaire
S28	Identification des viandes conditionnées en PAD	Contrôle documentaire
S30	Procédure de découpe, tranchage et conservation	Contrôle documentaire
S31	Etat de produits présentés	Contrôle documentaire
	Qualification des grossistes	Contrôle documentaire
	Qualification des points de vente	Contrôle documentaire

*Conditions de production communes

**Cahier des charges du label rouge n° LA 08/04
« Viande et abats frais et surgelés de gros bovins
de race Salers »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race Salers.
- Alimentation 100% végétale, minérale et vitamines comprenant au moins 6 mois de pâturage par an.
- Maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os sauf hampe, filet et onglet ou Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	4
3.3.	<i>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRAÇABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	6
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	6
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	9
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	9
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	9
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	9
5.4.	<i>Elevage</i>	10
5.5.	<i>Finition</i>	12
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	13
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	14
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	15
5.9.	<i>Surgélation</i>	15
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	15
6.	ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	15
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	15

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Salers Label Rouge (ASLR)
26, rue du 139ème Régiment d'Infanterie – BP 239
15 002 AURILLAC Cedex
Tél. : 04.71.45.55.85 – Fax : 04.71.48.97.75
Mail : label-rouge@salers.org

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race Salers

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits concernés par le cahier des charges sont la viande et les abats issus de gros bovins de type racial Salers :

- Mâles de 30 mois minimum et 48 mois maximum castrés avant l'âge de 12 mois et femelles de 28 mois minimum et de 120 mois maximum ;
- Conformation : U et R ;
- Etat d'engraissement : classes 2, 3, 4 ;
- Poids : 330 kg minimum pour les bœufs et les femelles de 42 mois + 1 jour à 120 mois ; 300 kg minimum pour les femelles de 28 à 42 mois ;
- Abats : le cœur, le foie, les rognons, la langue, les joues, la queue.

Etat final du produit :

- Frais ou surgelé,
- ½ carcasses/quartiers/pièces de gros ; viandes ou abats prêts à découper (PAD) ; piécé ; unité de vente consommateur industrielle (UVCI)/unité de vente consommateur magasin (UVCM) ; viandes ou abats nus au rayon traditionnel.

Présentation aux consommateurs :

- UVCI/UVCM ; PAD ; viandes ou abats nus au rayon traditionnel.

Etapes concernées par la certification :

Toute la vie de l'animal (avec son alimentation, ses conditions d'élevage), les phases d'abattage et de découpe et la période complète de maturation de la viande.

Description organoleptique du produit :

La viande bovine de race Salers se caractérise par l'intensité de la couleur rouge, le persillé, la tendreté et la richesse aromatique.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant décrit ci-dessous est de la viande commercialisée en France dans la grande distribution sous le terme "bœuf". Il est issu d'animaux de type racial laitier, nés, élevés et abattus en France

Les morceaux prélevés pour l'évaluation de la qualité supérieure sur le produit courant sont identiques à ceux prélevés sur le produit Label Rouge. De plus, ils sont issus de la même catégorie d'animal que ceux issus du produit Label Rouge (génisse, vache, bœuf).

Les consommateurs ciblés sont habitués à manger de la viande de bœuf selon une fréquence au moins bimensuelle. Ils sont issus d'un large panel d'âge et de catégories socioprofessionnelles (classes 1 à 7 de la PCS INSEE 2003).

La consommation finale se réalise auprès des boucheries, des magasins "multi-frais" et des magasins de la grande distribution, avec des rayons traditionnels ou des rayons libre service. Le Label Rouge de la viande bovine de race Salers est également présent dans les secteurs de la restauration.

Points de différence	LABEL ROUGE VIANDE BOVINE DE RACE SALERS	VIANDE BOVINE PRODUIT COURANT
Type racial	SALERS uniquement (code type racial 23) Père : type racial SALERS Mère : type racial SALERS	Laitier (majoritairement Prim'Holstein)
Caractéristiques des carcasses	Poids des carcasses : 330 kg minimum pour les bœufs et les femelles de 42 mois +1 jour à 120 mois et 300 kg minimum pour les femelles de 28 à 42 mois Conformation : restriction aux classes U ou R Couleur de la viande : restriction à la classe 3	Tout poids de carcasse Conformation : classes R, O, P Couleur de la viande : Classes 1 à 4
Temps de maturation des viandes	Viandes à griller et à rôtir : 12 jours pleins minimum pour les pièces conservées sur os et 13 jours pleins minimum en sous vide. Viandes à braiser et à bouillir : 4 jours pleins minimum.	Viandes à griller et à rôtir : 3 à 5 jours. Viandes à braiser et à bouillir : selon les délais d'approvisionnement (2 à 3 jours).

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les conditions de production spécifiques de la viande bovine de race Salers renforcent la qualité supérieure du produit Label Rouge. Les points suivants sont déterminants :

- Le type racial Salers est un élément important pour l'obtention de l'intensité de la couleur rouge.
- La rusticité et la facilité d'élevage des animaux Salers se révèlent par des qualités maternelles d'élevage du veau, par l'aptitude à la valorisation des fourrages et par l'aptitude à la marche pour valoriser les espaces herbagers. Les animaux sont nourris prioritairement avec les ressources herbagères : pâturage pendant toute la période favorable à la pousse de l'herbe, foin et fourrages

conservés issus de toutes espèces d'herbe et de légumineuses fourragères en période hivernale. Ce mode d'élevage, qui concerne toute la vie de l'animal, a une influence sur la richesse aromatique et sur le persillé du produit Label Rouge.

- La sélection des carcasses retient des exigences de poids minimal sachant la corrélation en viande bovine de race Salers avec la conformation et la qualité de finition des animaux. Cette exigence renforce le potentiel de persillé et de tendreté du produit Label Rouge. De plus, la viande bovine de race Salers est sélectionnée sur la seule classe de couleur rouge vif.
- Le temps de maturation de la viande permet d'influer positivement sur la tendreté du produit Label Rouge et d'affirmer ses qualités gustatives.

Les caractéristiques certifiées communicantes ont été retenues pour leur impact sur la qualité supérieure du Label Rouge de la viande bovine de race Salers :

- Viande bovine issue de race Salers
- Alimentation 100% végétale, minérale et vitamines comprenant au moins 6 mois de pâturage par an
- Maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os sauf hampe, filet et onglet » ou « Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide

L'application du plan d'alimentation influe positivement sur la qualité de la viande. Plusieurs critères ont une influence déterminante :

- La durée de pâturage d'au moins 6 mois par an,
- Le nombre de cycles au pâturage sur la vie de l'animal,
- La part importante de fourrages dans l'alimentation totale des animaux. Les aliments complémentaires ne représentent une part significative de la ration journalière qu'en période de finition des animaux dans l'objectif d'améliorer les masses musculaires et le persillé de la viande,
- La place prépondérante de l'herbe pâturée, séchée ou conservée au sein des fourrages utilisés, notamment par une limitation sur la phase d'élevage, ou une interdiction pendant la finition des animaux des fourrages conservés autres que l'herbe et les légumineuses,
- La production laitière de la vache Salers qui couvre les besoins du veau sur les premiers mois de sa vie ;
- Alimentation 100% végétale, minérale et vitamines.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs (naissieurs engraisseurs, engraisseurs),
- les fabricants d'aliments industriels,
- les centres d'allotement,
- les abattoirs/abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation,
- les points de vente.

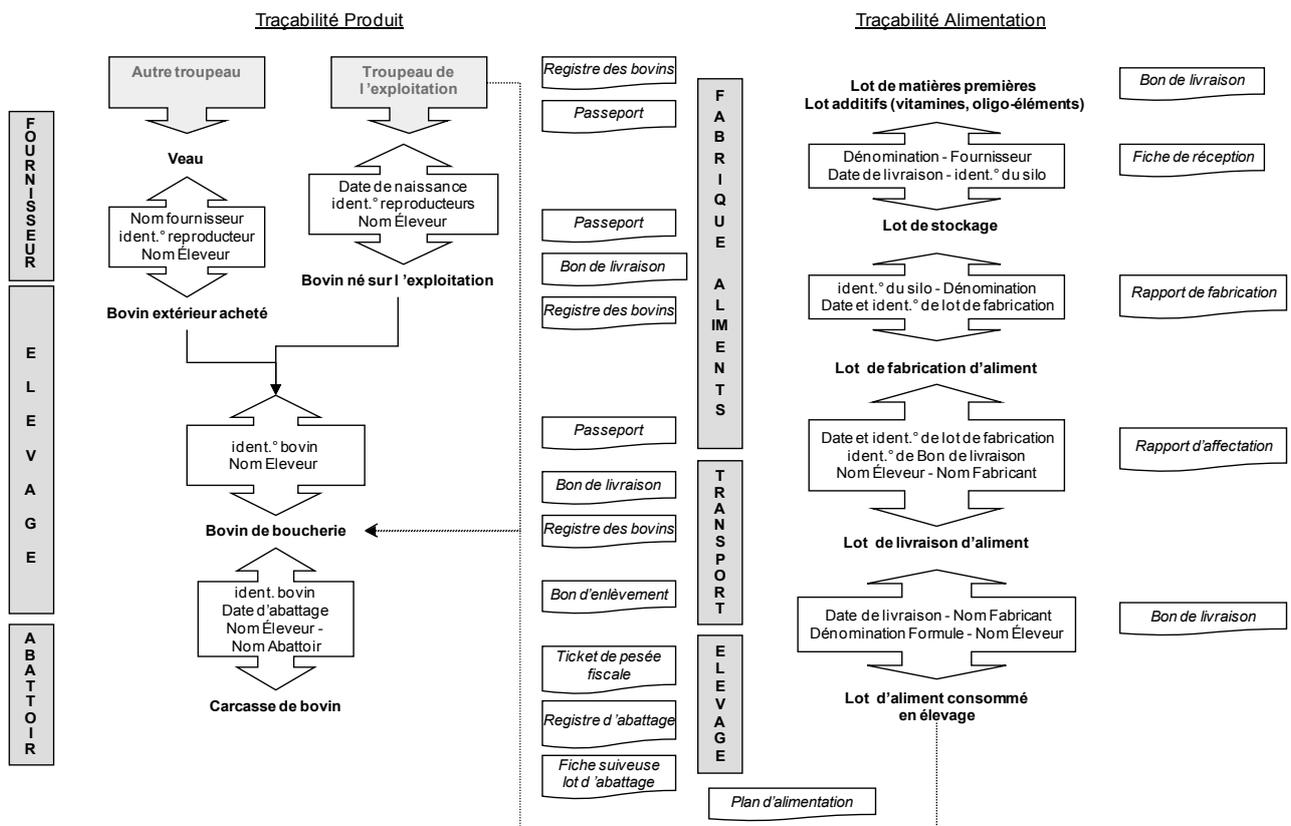
4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

La labellisation se concrétise par l'apposition d'un certificat de garantie qui est indissociable du produit de l'atelier d'abattage ou de l'atelier de découpe, jusqu'au point de vente. Le certificat de garantie est donc associé à des UVC, pièces de gros, quartiers, PAD, abats issus d'une même carcasse. Le certificat de garantie comporte obligatoirement au moins les mentions suivantes :

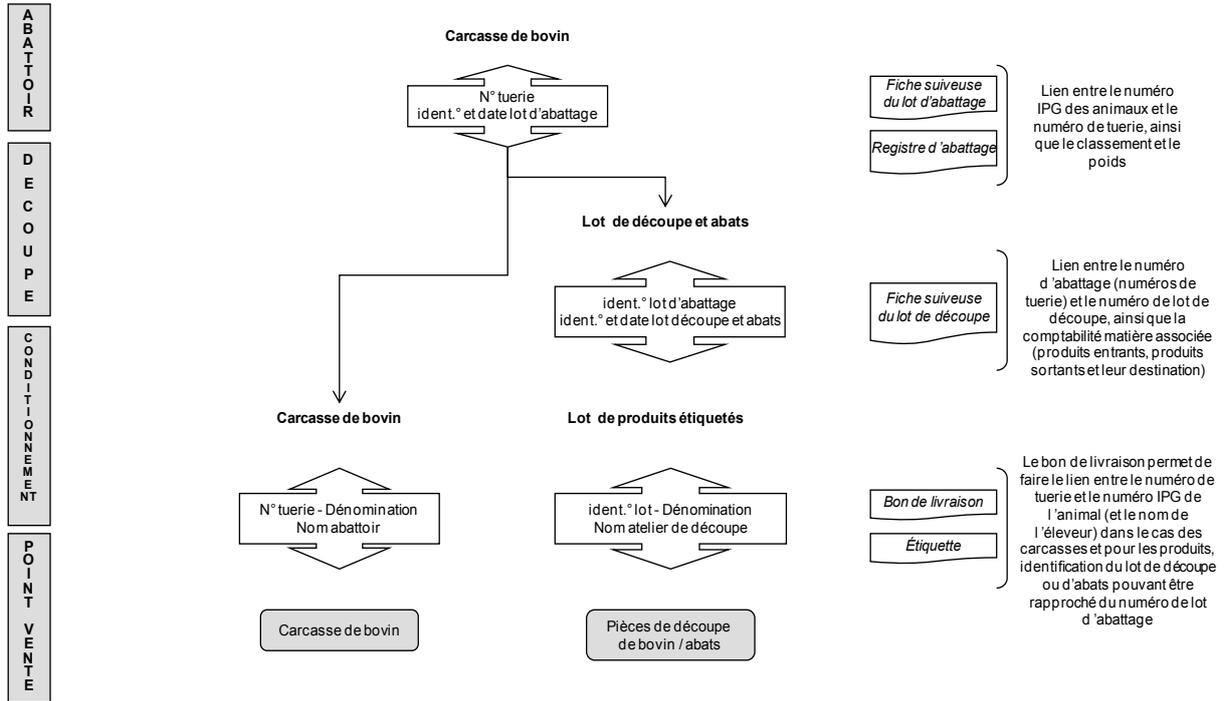
- La dénomination du produit ;
- Les mentions des caractéristiques certifiées communicantes ;
- La référence à l'élevage de finition ;
- Le N° de lot d'abattage ;
- La date d'abattage ;
- Le site d'abattage ;
- Le N° de lot de découpe ;
- Le site de découpe.

Dans les points de vente présentant le produit Label Rouge en rayon libre service, en plus de l'apposition du certificat de garantie, les UVC sont identifiées par une étiquette spécifique, complémentaire de l'étiquetage réglementaire. Les étiquettes sont numérotées et comportent au moins la dénomination du produit et les mentions des caractéristiques certifiées communicantes.

4.3. Schéma de traçabilité



Tracabilité Produit (suite)



LEGENDE

Produit intermédiaire Document de traçabilité

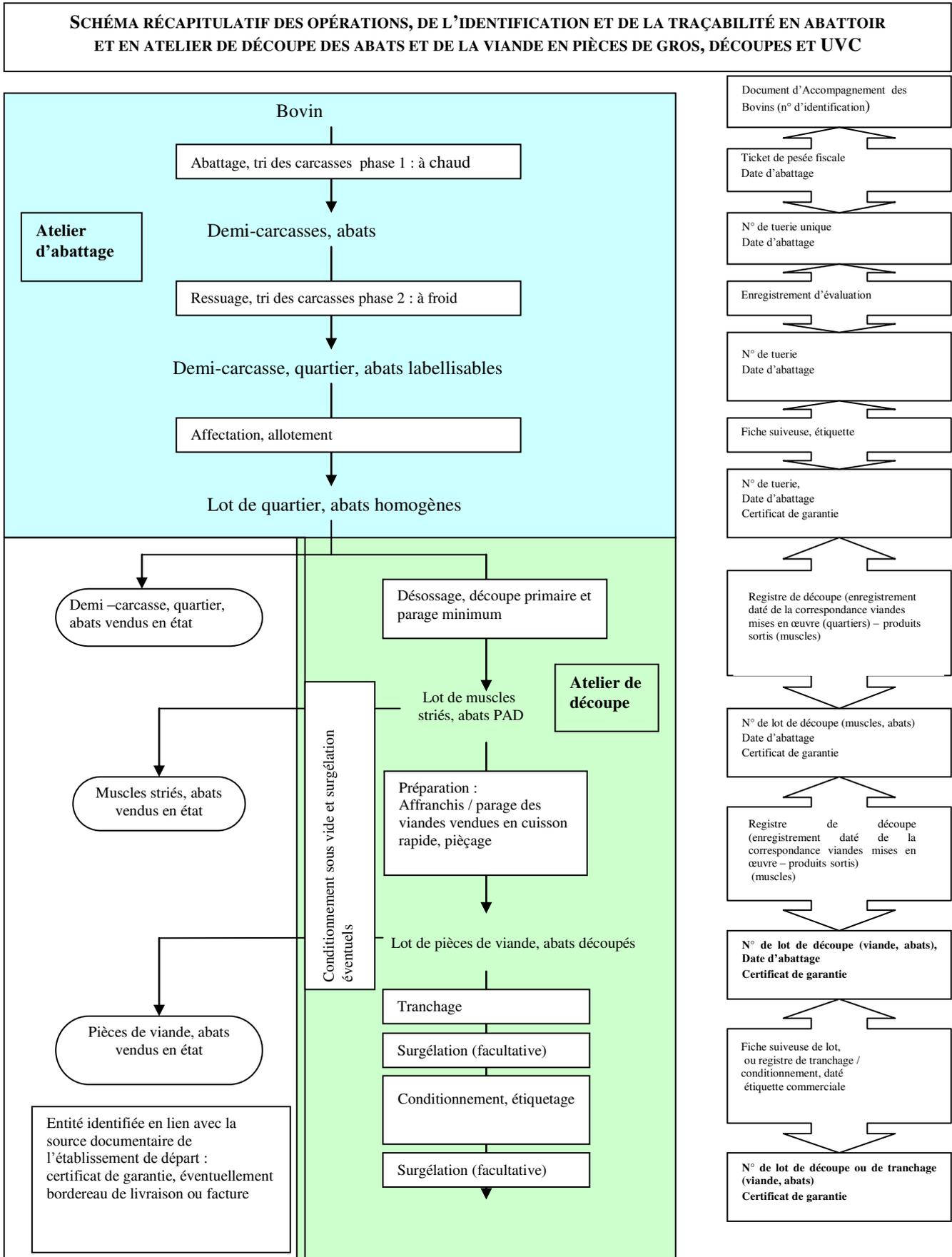
Localisation du produit intermédiaire ou du produit fini

Produit Fini

Information liant deux produits permettant la traçabilité ascendante et descendante

ident.° : Identifiant

Nom : Raison sociale et adresse



5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races et croisements autorisés	Type racial Salers (code 23) c'est-à-dire de père de type racial Salers (code 23) et de mère de type racial Salers (code 23).

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Cas des mises en pension	Le cas de mise en pension n'est pas comptabilisé comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge LA 08/04.
S3.	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>48h</u>
S4.	Conditions lors de la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	1- Additifs technologiques : h) Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides (substances qui suppriment l'absorption des radionucléides ou en favorisent l'excrétion) 2- Additifs sensoriels a) colorants 3-Additifs nutritionnels d) urée et ses dérivés
S6.	<u>Additifs et produits interdits</u>	<u>- Urée</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>-Produits et additifs d'origine animale y compris les produits laitiers.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Effectif maximal par lot d'animaux en finition logés non entravés	30
S8.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation d'une litière végétale est levée en zone de montagne lorsque l'élevage ne dispose d'aucune production de céréales à paille et lorsque la conception des bâtiments est cohérente en terme de confort des animaux et de gestion des effluents : stalle entravée avec grille pour couvrir les rigoles recueillant les bouses et le purin ; stabulation libre avec logettes et raclage des bouses et du purin dans les aires de circulation. Dans ces bâtiments, les stalles et les logettes sont sèches, souvent couvertes de refus de foin, parfois d'un peu de paille ou de tapis isolant.</u>
S9.	Entretiens des abords de l'exploitation	Les voies d'accès à l'élevage destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage. La stabilisation se caractérise par une absence d'ornières et de nids de poules qui sont à l'origine de flaques d'eau rendant l'accès à l'étable difficile par temps de pluie. De plus, les écoulements incriminés concernent essentiellement les purins, jus d'ensilage et effluents de laiterie qui par leur couleur et/ou leur odeur nuisent à l'image d'hygiène

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	<u>Chargement</u>	<u>En aucun cas le chargement ne peut dépasser 2 UGB/ha</u>

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois, du 10 mai maximum au 10 novembre minimum.</u>

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Plan alimentation avant sevrage- jusqu'à 8-10 mois (en kg matière brute/jour)	<p>Période estivale :</p> <p>Tétées au pis à volonté</p> <p>Pâturage à volonté pendant la période définie du 10 mai au 10 novembre minimum</p> <p>Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Tétées au pis à volonté</p> <p>Fourrage sec à volonté à partir du 3ème mois</p> <p>Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum</p>
S13.	Plan d'alimentation après sevrage de la génisse et des bœufs de 12 à 18 mois. (en kg matière brute/jour)	<p>Période estivale :</p> <p>Pâturage à volonté pendant la période définie du 10 mai au 10 novembre minimum</p> <p>Si déficit d'herbe à pâturer en été : 30 kg brut maximum de fourrages secs et / ou de fourrages conservés</p> <p>Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Fourrage sec à volonté</p> <p>Fourrages conservés : 30 kg brut maximum. Dont fourrages conservés autres que herbe et légumineuses et dont fourrages "racine" : 15 kg brut maximum</p> <p>Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum</p>
S14.	Plan d'alimentation, génisses et bœufs de 20 à 28 mois (en kg matière brute/jour)	<p>Période estivale :</p> <p>Pâturage à volonté pendant la période définie du 10 mai au 10 novembre minimum</p> <p>Si déficit d'herbe à pâturer en été : 40 kg brut maximum de fourrages secs et / ou de fourrages conservés</p> <p>Aliment complémentaire : 2 kg brut maximum</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Fourrage sec à volonté</p> <p>Fourrages conservés : 40 kg brut maximum. Dont fourrages conservés autres que herbe et légumineuses et dont fourrages "racine" : 20 kg brut maximum</p> <p>Aliment complémentaire : 2 kg brut maximum</p>
S15.	Plan d'alimentation, génisses, vaches et bœufs de plus	<p>Période estivale :</p> <p>Pâturage à volonté pendant la période définie du 10</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	de 28 mois (en kg matière brute/jour)	mai au 10 novembre minimum Si déficit d'herbe à pâturer en été : 60 kg brut maximum de fourrages secs et / ou de fourrages conservés Aliment complémentaire : 2 kg brut maximum Période hivernale Fourrage sec à volonté Fourrages conservés : 40 kg brut maximum. Dont fourrages conservés autres que herbe et légumineuses et dont fourrages "racine" : 20 kg brut maximum Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum

Fourrages autorisés :

- Les fourrages secs : foin issu de toutes espèces d'herbe séchée au champ, légumineuse fourragère (luzerne, trèfle) séchée au champ ou déshydratée, paille de graminées fourragères, paille de céréales, paille de protéagineux ;
- Les fourrages conservés issus de toutes espèces d'herbe et de légumineuse fourragère mi-fanés / enrubannés ou ensilés ;
- Les fourrages conservés autres que l'herbe et les légumineuses : maïs ou cannes de maïs ensilés, céréales mi-fanées / enrubannés ou ensilés, protéagineux mi-fanées / enrubannés ou ensilés, crucifères ensilés ;
- Les fourrages "racine" : betteraves et pulpes de betterave.

Les aliments complémentaires sont apportés dans la ration journalière soit sous forme de matières premières simples (hors fourrages), soit en mélange sous les dénominations "aliments complémentaires", "concentrés" ou "aliments composés".

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modes de finition autorisés	Au pâturage ou à l'auge La finition des animaux lorsqu'elle est en cours au 10 mai n'impose pas le pâturage (finition en bâtiment). Les finitions qui démarrent à l'automne peuvent conduire à retirer les animaux du pâturage avant le 10 novembre.
S17.	Durée minimale de finition à l'auge	4 mois
S18.	Matières premières interdites	La distribution de fourrages conservés autres que l'herbe et les légumineuses (maïs ou cannes de maïs ensilés, céréales mi-fanées / enrubannés ou ensilés, protéagineux mi-fanées / enrubannés ou ensilés,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		crucifères ensilés) est interdite en période de finition.
S19.	Plan d'alimentation, génisses, vaches et bœufs de 28 à 42 mois (en kg matière brute/jour)	<p>Période estivale :</p> <p>Pâturage à volonté et/ou fourrage sec à volonté</p> <p>Fourrages conservés issus d'herbe et légumineuses et fourrages "racine" : 30 kg brut maximum. Fourrages conservés autres que herbe et légumineuses interdits</p> <p>Aliment complémentaire : 6 kg brut maximum</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Fourrage sec à volonté</p> <p>Fourrages conservés issus d'herbe et légumineuses et fourrages "racine" : 30 kg brut maximum. Fourrages conservés autres que herbe et légumineuses interdits</p> <p>Aliment complémentaire : 6 kg brut maximum</p>
S20.	Plan d'alimentation, génisses, vaches et bœufs de plus de 42 mois +1 jour à 120 mois (en kg matière brute/jour)	<p>Période estivale :</p> <p>Pâturage à volonté et/ou fourrage sec à volonté</p> <p>Fourrages conservés issus d'herbe et légumineuses et fourrages "racine" : 40 kg brut maximum. Fourrages conservés autres que herbe et légumineuses interdits</p> <p>Aliment complémentaire : 8 kg brut maximum</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Fourrage sec à volonté</p> <p>Fourrages conservés issus d'herbe et légumineuses et fourrages "racine" : 40 kg brut maximum. Fourrages conservés autres que herbe et légumineuses interdits</p> <p>Aliment complémentaire : 8 kg brut maximum</p>
S21.	Age maximum d'abattage des mâles	48 mois

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Si les animaux ne sont pas abattus dans les 12 heures suivant leur arrivée, ils sont logés dans des box individuels (sinon dans des parcs) sur un sol antidérapant, avec enlèvement des déjections et aération suffisante. Les bruits insolites pouvant générer un état de stress sont limités au maximum. Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire.

5.6.2. Ressuage des carcasses

Pas de condition de production spécifique

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Poids minimum de carcasse	Mâles : 330 kg Femelles de 28 à 42 mois : 300 kg Femelles de 42 mois + 1 jour à 120 mois : 330 kg
S24.	Couleur de la viande	Rouge vif : Classe 3 (Référentiel photo de l'Institut de l'élevage). Lorsque des défauts de couleur apparaissent au moment du désossage ou de la découpe primaire, les muscles comportant ces défauts sont exclus du Label Rouge.
S25.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>U et R</u>

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Durée minimum de maturation pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe (<i>diaphragma pars costalis</i>), de l'onglet (<i>diaphragma pars lumbaris</i>) et du filet (<i>psaos</i>),</u>	<u>12 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers,</u>
S27.	<u>Durée minimum de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours pleins</u>
S28.	<u>Mentions des délais de maturation des viandes à griller et à rotir</u>	<u>« maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet » ;</u>

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>Cœur, foie, rognons, langue, joues, queue</u>
S30.	Critères de sélection des abats	Les abats doivent être entiers et sans défaut d'aspect.

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation pour les muscles ou les découpes de viande	15 jours

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes et les abats	<ul style="list-style-type: none"> - en PAD : sous vide ou sous atmosphère protectrice ; - en pièces de gros ou abats entiers : en l'état, sous film plastique ou sous stockinette ; - en pièces : sous vide, sous atmosphère protectrice ou sous film étirable perméable ; - en UVC : sous vide, sous film plastique ou sous atmosphère protectrice
S33.	Identification des conditionnements	Le certificat de garantie est utilisé comme identifiant, avec une étiquette annexe pour gérer les mentions réglementaires obligatoires, d'une part, la dénomination et le nom du morceau, d'autre part.

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Examen documentaire
C	Matières premières des aliments composés	Examen documentaire
C	Matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique interdites	Examen documentaire
S5	Additifs interdits	Examen documentaire

S11	Durée minimale de pâturage par an	Examen documentaire et visuel
S12	Plan d'alimentation avant sevrage – jusqu'à 8-10 mois	Examen documentaire et visuel
S13	Plan d'alimentation après sevrage de la génisse et des bœufs de 12 à 18 mois	Examen documentaire et visuel
S14	Plan d'alimentation, génisses et bœufs de 20 à 28 mois	Examen documentaire et visuel
S15	Plan d'alimentation, génisses, vaches et bœufs de plus de 28 mois	Examen documentaire et visuel
S18	Matières premières interdites en finition	Examen documentaire et visuel
C	Propreté des animaux	Examen visuelle
C	pH ultime	Examen documentaire
S23	Poids minimum des carcasses	Examen documentaire
C	Défauts éliminatoires pour les carcasses	
S24	Couleur de la viande	Examen documentaire et visuelle
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour la viande à griller et rôtir	Examen documentaire
S26	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour la viande à griller et rôtir présentée en demi-carcasse ou en quartiers	Examen documentaire
S27	Durée minimum de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir	Examen documentaire
S31	Délai d'attente maximum entre abattage et mise en surgélation pour les muscles ou les découpes de viande	Examen documentaire
C	Délai minimum entre abattage et mise en surgélation des découpes de viandes	Examen documentaire
C	Délai maximum entre abattage et mise en surgélation des abats	Examen documentaire

*Conditions de production communes

**Cahier des charges du label rouge n° LA 09/02
« Viande et abats frais et surgelés de gros bovins
de race Blonde d'Aquitaine »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race Blonde d'Aquitaine,
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet
- Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT :	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	4
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	4
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	4
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	5
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	7
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	8
5.4.	<i>Elevage</i>	8
5.5.	<i>Finition</i>	10
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	10
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	11
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	11
5.9.	<i>Surgélation</i>	12
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	12
6.	ETIQUETAGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	12

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Produits Terroirs du Sud-Ouest
Route de Sauveterre
64120 Aïcirits
Tél : 05 59 38 72 01 Fax : 05 59 38 72 29
aptso@lurberri.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits concernés par le présent label rouge s les suivants :

- les viandes à griller ;
- les viandes à rôtir ;
- les viandes à braiser ;
- les viandes à bouillir ;
- les abats : la langue, la joue, le cœur, les rognons, le foie, la fressure, la queue.

Ils sont issus de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine.

Tous ces produits sont commercialisés frais, réfrigérés. Ils peuvent également être commercialisés surgelés.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est de la viande bovine issue d'un animal de type racial laitier, abattu à un âge compris entre 30 mois et 108 mois, prélevée sur la même catégorie d'animal que le label testé et sur le même morceau.

Etape	Produit courant	Viande bovine Blonde d'Aquitaine
Race des animaux	Race laitière	Type racial Blonde d'Aquitaine : code race de l'animal et de ses deux parents 79
Alimentation des veaux	Matières premières non définies	Allaitement maternel avec conduite d'élevage allaitant exclusif Veau allaité au minimum 4 mois
Conduite du troupeau	Pas de définition de règles précises	Minimum 6 mois de pâture / an En période hivernale les animaux sont nourris avec des fourrages conservés
Alimentation	Respect de la réglementation en vigueur. Pas de règles spécifiques sur les matières premières utilisées	Additifs antibiotiques interdits
Période de finition	Pas de durée minimale de finition	Minimum 5 mois
Age d'abattage	Tout âge	Minimum 30 mois et maximum 108 mois pour les femelles

		maximum 60 mois pour les mâles castrés
Tri et sélection des carcasses	Aucune sélection Toute conformation et état d'engraissement	Conformation E, U, R+
Maturation des viandes	Pas de durée minimale	Minimum 4 jours pour les pièces à bouillir ou à braiser.

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques permettant de justifier la qualité supérieure des produits issus de ce cahier des charges sont :

* Le mode d'élevage traditionnel : Pendant la phase d'élevage, les animaux sont essentiellement nourris avec des fourrages et connaissent au minimum 2 passages à l'herbe (6 mois minimum de pâturage), qui permettent d'assurer une coloration rouge franc de la viande. Les 5 mois minimum de finition, avec une alimentation contrôlée, assurent la régularité de la qualité supérieure des produits.

*Le choix d'animaux issus d'une race unique, la Blonde d'Aquitaine. Les animaux de cette race sont caractérisés par un fort potentiel de croissance et de développement musculaire permettant d'obtenir de très bons rendements carcasse et en viande. La croissance continue de ces animaux favorise, lors de la finition, le gain de masse musculaire plutôt que celui de gras. Le choix d'une race unique permet la maîtrise de l'alimentation des animaux et des caractéristiques des produits.

*La durée minimale de maturation. La maturation correspond à la transformation du muscle en viandes. Le fait d'imposer une durée minimale de 10 jours permet d'obtenir une viande d'une plus grande tendreté que le produit courant. C'est pendant cette période que se développent aussi les arômes de la saveur de la viande.

*La viande, produite en respectant le présent cahier des charges, est caractérisée, au niveau sensoriel, par une couleur rouge franc à l'état cru, par sa tendreté et par sa couleur marron sur la partie externe des tranches à l'état cuit ."

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les éleveurs fabricants d'aliments à la ferme,
- fabricants industriels d'aliments,
- les centres d'allotement,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation,
- les points de vente.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

La conduite des animaux est chronologiquement consignée dans le registre d'élevage.

4.3. Schéma de traçabilité

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
ELEVAGE Naissance	Identification du cheptel bovin	Avant le 7 ^{ème} jour l'animal est identifié selon la réglementation par le détenteur-naisseur, par l'apposition de deux boucles plastiques identiques fournies par le maître d'œuvre de l'identification et par inscription sur le registre des bovins. Création d'un document officiel, le passeport, qui mentionne pour chaque animal : <ul style="list-style-type: none"> - l'adresse de l'éleveur, - le numéro d'identification, - la date de naissance, - le code race de l'animal et celui de ses parents. 	Registre des bovins Documents de notification Passeport Registre des bovins Fichier du maître d'œuvre de l'identification
Transfert entre élevages	Traçabilité élevage / élevage	Le passeport accompagne l'animal. La date de transfert est mentionnée sur le registre des bovins et la facture d'achat de l'animal. L'animal est enregistré dans le registre des bovins du nouvel élevage.	
ABATTAGE Attente en bouverie	Identification	L'animal est identifié en bouverie par ses boucles. Le passeport suit l'animal et est présent à l'abattoir. L'arrivée de l'animal est enregistrée dans un registre de bouverie.	Passeport Registre de bouverie
Abattage	Traçabilité bouverie / pesée	L'abatteur assure la traçabilité de l'animal et de la carcasse de la bouverie à la pesée fiscale selon une procédure interne vérifiée lors de l'habilitation initiale et conforme NFV46-007.	Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation
Pesée	Identification pesée	La carcasse est identifiée avant la pesée par un numéro de tuerie marqué à l'encre alimentaire. Si la carcasse est destinée à la découpe en pièce de gros, le numéro est reporté sur chaque pièce.	Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation
	Traçabilité pesée	Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi conformément à la réglementation : il mentionne les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - la date d'abattage, 	Ticket de pesée

Sélection des carcasses certifiables	Identification	<ul style="list-style-type: none"> - le numéro de tuerie, - le numéro national d'identification de l'animal, - le poids de la carcasse, - la conformation, - l'état d'engraissement. <p>L'agent habilité identifie la carcasse conforme par une marque spécifique à la labellisation. Si la carcasse est destinée à la découpe en pièce de gros il veillera à ce que chaque pièce de gros soit identifiée.</p> <p>L'agent habilité pour le classement enregistre sur un certificat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le nom et adresse de l'éleveur dernier détenteur, - le numéro national d'identification de l'animal, - le numéro de tuerie, - la date d'abattage, - la date de naissance, - le type d'animal, - le nom et adresse du destinataire, - la conformation et l'état d'engraissement 	<p>Registre de labellisation</p> <p>Registre de labellisation</p> <p>Certificat carcasse</p>
<p>DECOUPE Gros, demi-gros, muscle</p> <p>Expédition</p>	<p>Traçabilité découpe</p> <p>Identification</p>	<p>Réalisation des cessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes certifiées et non certifiées.</p> <p>Identification des PAD avec une étiquette numérotée.</p> <p>Enregistrement des quantités découpées et conditionnées. Enregistrements de l'utilisation des étiquettes.</p> <p>La carcasse (ou pièce de gros) est identifiée par un numéro de tuerie, par la marque de certification et est accompagnée de son certificat et d'une facture spécifiant le poids expédié.</p>	<p>Enregistrement des quantités découpées et conditionnées (comptabilité)</p> <p>Certificat</p>
<p>VENTE Vente à la coupe</p>	<p>Traçabilité si non exclusivité</p>	<p>Présentation séparée des viandes certifiées et non certifiées au consommateur.</p>	

Découpe en UVC	Traçabilité découpe	<p>Contrôle visuel de la présentation séparée. Contrôle documentaire matière : rapprochement entrées (certificats, factures) / sorties (enregistrements des ventes).</p> <p>Réalisation des cessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes certifiées et non certifiées.</p>	Enregistrement des ventes
----------------	---------------------	---	---------------------------

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races et croisements autorisés	<p>Les animaux sont exclusivement de type racial Blonde d'Aquitaine.</p> <p>Aucun croisement n'est autorisé. Le passeport du bovin et le registre des bovins porte obligatoirement le code race 79.</p> <p>Le code race de ses deux parents, inscrit sur le recto du passeport, est indiqué sur le registre des bovins ; seul le code race 79 est accepté.</p>

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Cession des veaux non sevrés	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
S3.	Cas des mises en pension	Le cas de mise en pension n'est pas comptabilisé comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge LA 09/02
S4.	<u>Durée minimale de présence de l'animal chez le dernier détenteur</u>	<u>5 mois</u>
S5.	Alimentation durant la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.
S6.	Conditions en cas de présence en centre d'allotement	L'allotement des animaux est réalisé dans un centre de rassemblement agréé par les services vétérinaires, qui respecte la réglementation sur le logement et le bien être des animaux, ainsi que les conditions d'abreuvement et d'alimentation du présent cahier des charges.
S7.	Durée maximale de présence en centre d'allotement	48h

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	<p><i>Additifs technologiques :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> c. Emulsifiants, h. Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, j. Correcteurs d'acidité, k. Additifs pour l'ensilage, l. Dénaturants. <p><i>Additifs sensoriels :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> a. Colorants, b. Substances aromatiques : substances artificielles. <p><i>Additifs nutritionnels :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> c. Acides aminés, leurs sels et produits analogues, d. Urée et ses dérivés. <p><i>Additifs zootechniques :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> a. Améliorateurs de digestibilité, c. Substances qui ont un effet positif sur l'environnement, d. Autres additifs zootechniques.
S9.	Utilisation des antibiotiques	Les antibiotiques hors usage vétérinaire sont interdits dans l'alimentation des bovins.

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	En étable à stabulation libre,	30. Tous les animaux peuvent accéder à l'auge

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	l'effectif maximum par lot d'animaux en finition	simultanément.
S11.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie établie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois</u>

5.4.4. Alimentation

L'alimentation assure l'apport d'une ration équilibrée, adaptée au système de production de l'exploitation, à l'état physiologique des animaux et aux objectifs du label.

La composition de l'alimentation prend en compte les besoins physiologiques des animaux suivant leur âge, la saison et la phase d'alimentation dans laquelle ils se trouvent (élevage ou finition).

De 0 à 6 mois, le veau reçoit du lait à volonté ; il va en pâture, cependant, il est nécessaire d'apporter un complément alimentaire au fur et à mesure de sa croissance. Cette complémentation reste modérée.

Durant la phase d'élevage, l'herbe (en sec, préfanée, ensilée...) est apportée à volonté alors que le tourteau ou l'aliment sont limités.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Alimentation des veaux	Les veaux peuvent être allaités par d'autres vaches que leurs mères.
S14.	Plan d'alimentation des veaux (ration journalière avant sevrage) En kg brut	Période estivale Lait maternel ou nourrice Pâturage à volonté avec fourrages secs grossiers à volonté 5 kg maxi d'aliments complémentaires Période hivernale Lait maternel ou nourrice avec fourrages secs grossiers à volonté 5 kg maxi d'aliments complémentaires
S15.	Plan d'alimentation Ration journalière - phase d'élevage En kg brut	Période estivale Pâturage à volonté - au maximum 10 kg de fourrages grossiers - au maximum 8 kg d'aliments complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Période hivernale Durée annuelle : 180 jours maxi Fourrage grossier sec à volonté - au maximum 25 kg de fourrages conservé ou ensilés - au maximum 10 kg d'aliments complémentaires

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

L'alimentation en finition est à base d'herbe pâturée et/ou de foin et/ou regain et/ou fourrages grossiers (fourrages de céréales et de cultures dérobées) parfaitement conservés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Durée minimale de finition	5 mois
S17.	Plan d'alimentation Ration journalière en finition En kg brut	Période estivale Fourrage grossier sec à volonté - au maximum 25 kg de fourrages conservés ou ensilés - au maximum 15 kg d'aliments complémentaires ou complets Période hivernale Fourrage grossier sec à volonté - au maximum 25 kg de fourrages conservés ou ensilés - au maximum 15 kg d'aliments complémentaires ou complets
S18.	Modes de finition	les animaux peuvent être alimentés en extérieur ou en étable ou en stabulation.
S19.	<u>Age d'abattage des femelles</u>	<u>30 mois minimum et de 108 mois maximum</u>

Le plan d'alimentation de la phase de finition est élaboré conjointement par l'éleveur et le technicien du groupement, auquel il adhère. Ils établissent un bilan fourrager et vérifient l'origine et les caractéristiques des aliments à apporter en complément.

L'objectif est de développer la croissance musculaire. Le régime de finition, après une période d'adaptation, respecte l'équilibre de la ration, 110 g de PDI / UF, qui peut être diminué en fin de la phase de finition.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Dispositif mis en place pour	Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	d'une aération appropriés. Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arête vive ni saillies, et d'un sol non glissant est obligatoire. Les animaux sont manipulés dans le calme.
S21.	Etat sanitaire des animaux (varons)	Les animaux porteurs de varons sont écartés.

5.6.2. Ressuage des carcasses

Pas de condition de production spécifique

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Classes de conformation autorisées	<u>E, U ou R+</u>
S23.	Poids minimum des carcasses	Génisses : 380 kg Vaches et bœufs : 400 kg
S24.	Couleur de la viande	La viande est d'une couleur rouge franc

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	<u>Durée minimum de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours pleins minimum</u>
S26.	Pratique de l'émoussage	L'émoussage des carcasses est autorisé. S'il est pratiqué, il est adapté à la durée et aux conditions de maturation. Il n'est pas exagéré, le muscle n'est pas entaillé et est recouvert d'une pellicule de gras

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>La langue, la joue, le cœur, les rognons, le foie, la fressure, la queue</u>
S28.	Critères de sélection des abats	Les critères de tri sur les abats seront décrits via des photos sur chaque site d'abattage. Tout abat d'aspect ou d'odeur anormale sera exclu.

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation	20 jours

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Modes de conditionnement autorisés pour les abats	Les abats sont conditionnés en unité de vente au consommateur ou en prêt à découper (UVC ou PAD).
S31.	Modes de conditionnement autorisés	<ul style="list-style-type: none"> - en frais, - sous vide, - sous atmosphère modifiée.

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Numérotation des étiquettes	Chaque étiquette est numérotée individuellement.
S33.	Mentions spécifiques sur le certificat (carcasse, demi, quartier)	<ul style="list-style-type: none"> - les nom et adresse de l'éleveur dernier détenteur, - le numéro d'identification de l'animal, - le numéro interne de la carcasse (= n° de tuerie) - la date d'abattage, - la date de naissance, - le type d'animal (vache, bœuf, génisse), - le nom et adresse du destinataire.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Documentaire et visuel
C	Chargement	Documentaire et/ou visuel
S12	Durée minimale de pâturage par an	Documentaire et/ou visuel
S16	Durée minimale de finition	Documentaire et/ou visuel
S19	Age à l'abattage des femelles	Documentaire
S23	Poids minimum des carcasses	Documentaire et/ou mesure

S22	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et/ou visuel</u>
C	Durée minimum de maturation des viandes entre abattage des animaux et vente au détail	Documentaire
S25	Durée minimum de maturation des viandes à braiser et à bouillir	Documentaire

*Conditions de production communes

**Cahier des charges du label rouge n° LA 11/89
« Viande et abats frais et surgelés de gros bovins
de race charolaise »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR	3
2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3-1. <i>Présentation du produit</i>	3
3-2. <i>Comparaison avec le produit courant.....</i>	3
3-3. <i>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4- TRAÇABILITÉ.....	4
4-1. <i>Identification des opérateurs</i>	4
4-2. <i>Obligation d'enregistrement et de suivi.....</i>	4
4-3. <i>Schéma de traçabilité.....</i>	5
5- MÉTHODE D'OBTENTION.....	9
5-1. <i>Schéma de vie.....</i>	9
5-2. <i>Naissage.....</i>	9
5-2.1. <i>Races et croisement, élevage, castration</i>	9
5-2.2. <i>Cession d'animaux.....</i>	9
5-3. <i>Fabrication d'aiment complets ou complémentaires</i>	10
5-4. <i>Élevage.....</i>	10
5-4.1. <i>Bâtiment d'élevage.....</i>	10
5-4.2. <i>Surfaces de pâtures disponibles</i>	11
5-4.3. <i>Cycle prairie-étable</i>	11
5-4.4. <i>Alimentation.....</i>	11
5-4.5. <i>Conditions d'utilisation du terme « fermier »</i>	12
5-5. <i>Finition.....</i>	12
5-6. <i>Opérations d'abattage</i>	13
5-6.1. <i>Attente avant abattage</i>	13
5-6.2. <i>Ressuage des carcasses.....</i>	13
5-6.3. <i>Caractéristiques des carcasses</i>	13
5-6.4. <i>Maturation de la viande.....</i>	14
5-7. <i>Commercialisation des abats</i>	14
5-8. <i>Produits transformés de gros bovins de boucherie.....</i>	14
5-9. <i>Surgélation.....</i>	15
5-10. <i>Conditionnement.....</i>	15
6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	15
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	16

1- NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA

43, route de Mâcon

71120 Charolles

Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62

Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Seuls ont droit au label rouge « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise », la viande bovine et les abats frais ou surgelés, à l'exception de la viande et des abats décongelés réfrigérés, qui répondent aux conditions de production communes aux produits label rouge « gros bovins de boucherie » et les conditions de production définies par le présent document.

La viande « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise » est une viande finement persillée, peu grasse, peu nerveuse, tendre et juteuse.

3-2. Comparaison avec le produit courant

C'est une viande de bovin de type racial laitier, maturée de 3 à 5 jours, prélevée sur un animal se situant dans la même catégorie que le produit label testé. Les muscles comparés doivent être les mêmes.

Points de différence	Viande et abats frais et surgelés de bovins de race charolaise	Produit courant
NAISSAGE	Type racial « Charolais » (code 38*38) Sevrage au plus tôt à 6 mois	Bovin de type racial laitier
ALIMENTATION	Plan d'alimentation Essentiellement (≥ 60 %) produite sur l'exploitation	Pas de règles spécifiques concernant les conditions d'alimentation
ELEVAGE	Effectif maximal par lot : 30 animaux	Pas de règles spécifiques concernant les conditions de logement
FINITION	Durée de finition minimale de 1 mois à l'auge Âge d'abattage : Vaches : ≤ 96 mois	Pas durée de finition minimale
ABATTAGE	300 kg minimum pour les génisses 330 kg minimum pour les vaches ou les bœufs Classes E, U ou R + =	Pas de poids minimum de carcasse Classes E, U, R, O, P
CONDITIONNEMENT	Maturation de 4 jours pour les morceaux à bouillir ou à braiser pour l'approvisionnement en carcasse et quartiers	Maturation de 3 à 5 jours

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet

Conditions de production	Conséquences sur la qualité supérieure du produit
La race Charolaise est une race à viande à forte notoriété.	Elle est reconnue pour ses qualités bouchères. Ayant des origines d'animal de travail, la viande a gardé un caractère finement persillé et peu gras.
Une attention particulière est portée aux conditions de logement des animaux favorisant leur bien-être.	Le bien-être animal favorise l'obtention d'une viande de qualité par l'abaissement du niveau de stress.
Les animaux bénéficient d'une alimentation contrôlée dans laquelle le pâturage joue un rôle prépondérant. L'engraissement est lent.	Viande de qualité, avec une diversité des saveurs et des arômes.
L'utilisation des traitements médicamenteux est maîtrisée et un délai d'attente supplémentaire est respecté.	Absence de résidus dans la viande.
Les bonnes pratiques de transport, limitant au mieux le stress sont appliquées.	La limitation des problèmes de pH induit une meilleure conservation de la viande, et l'obtention d'une couleur rouge franc.
Une durée de maturation minimale est appliquée.	Cela garantit une tendreté optimale.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les fabricants d'aliments (à la ferme ou industriels),
- les centres d'allotement,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation.

4-2. Obligation d'enregistrement et de suivi

Pas de conditions de production spécifiques

4-3. Schéma de traçabilité

La traçabilité de la viande bovine est établie de l'animal au point de vente selon le schéma de traçabilité ci-dessous.

NB : le numéro de carcasse peut-être selon les cas le numéro de tuerie ou un numéro spécifique à l'opérateur dans la mesure où il est unique.

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
Elevage	n° de cheptel / adresse de l'élevage n° IPG Date(s) et lieu(x) des mouvements de l'animal	Engagement éleveur Passeport
	n°IPG	
Transport	n°IPG	Passeport
	n°IPG	
Organisation de Producteurs	n° de cheptel n° IPG Date(s) et lieu(x) des mouvements de l'animal Date d'abattage et destination	Passeport Déclaration d'abattage transmise à l'ODG pour édition
	n°IPG	
Transport	n°IPG	Bon de livraison / Passeport
	n°IPG	
Bouverie	n°IPG	Registre des entrées / Passeport
	n°IPG	
Abattage	n°IPG → n°carcasse	Registre d'abattage / Passeport Ticket de pesée
	n° carcasse/ n°IPG	
Présélection	n°carcasse Identifiant de l'abattoir	Bordereau de labellisation émis à partir de la déclaration d'abattage CLR par l'ODG Ticket de pesée + Marque de présélection*
	n° carcasse	
Labellisation	n° carcasse	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + marque de présélection
Vente		
	↙	Livraison en carcasse, vente en rayon Trad. Voir (1)
	↙	Livraison en carcasse, vente en rayon LS Voir (2)
	↙	Livraison en PAD, vente en rayon Trad. Voir (3)
	↙	Livraison en PAD, vente en rayon LS Voir (4)

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(1) Livraison en carcasse, vente en rayon Trad.		
Labellisation	n°IPG → n° carcasse → n°CG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Mention CLR à l'encre alimentaire Certificat de garantie (CG)
	n° carcasse	
Carcasse / demi-gros	n°CG ⇔ n°IPG + nom de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Mention CLR à l'encre alimentaire
	n°CG	
Vente en rayon Trad.	n°CG ⇔ n°IPG + nom de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	CG

<i>Etape</i>	<i>Identifiant (s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(2) Livraison en carcasse, vente en rayon LS		
Labellisation	n°CG → n° carcasse → n°IPG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Mention CLR à l'encre alimentaire Certificat de garantie (CG)
	n° carcasse	
Carcasse / demi-gros	n°CG ⇔ n°IPG + nom de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Mention CLR à l'encre alimentaire
	n°CG	
Découpe en magasin	n° lot découpe → n°CG	Mention CLR à l'encre alimentaire Cahier de comptabilité étiquette
	n°UVCM n°CG	
Vente en UVC	n° lot découpe → n° étiquette UVCM Lieu de vente	Etiquette UVC Etiquette de pesée du magasin CG

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(3) Livraison en PAD, vente en rayon Trad.		
Labellisation	n° carcasse	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Marque de présélection
	n° carcasse	
Découpe industrielle	n°CG → n° lot découpe → n° carcasse → n°IPG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Marque de présélection
	n° étiquette PAD n°CG	
Vente en rayon Trad.	n° lot découpe → n°CG ↔ n°IPG + nom de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	CG Etiquettes PAD

CLR : Charolais Label Rouge / CG : Certificat de Garantie

Vente en rayon LS : Vente en Libre Service / Vente en rayon Trad. : Vente à la coupe

* La marque de présélection devra être retirée en cas de vente de la carcasse hors du circuit label.

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(4) Livraison en PAD, vente en rayon LS		
Labellisation	n° carcasse	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Marque de présélection
	n° carcasse	
Découpe industrielle	n°CG → (1-N) n° étiquette PAD → n° lot découpe → n° carcasse → n°IPG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Marque de présélection Etiquettes PAD + comptabilité étiquettes PAD
	n° étiquette PAD- n° lot découpe n°CG	
Découpe en magasin	n°UVCM → n° étiquette PAD → n°CG	CG Etiquettes PAD Cahier de comptabilité étiquettes UVC
	n°UVCM	
Vente en UVC	n°UVCM Lieu de vente	Etiquette UVC Etiquette de pesée du magasin CG

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(5) Livraison en UVCI, vente en rayon LS		
Labellisation	n° carcasse → n° CG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Marque de présélection
	n° CG n° carcasse	
Découpe industrielle	(1-N) n°CG → (1-N) n° carcasse → n° lot découpe → (1-N) n° UVCI	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Marque de présélection Etiquette UVCI + comptabilité étiquettes UVCI
	n° lot découpe n° UVCI	
Vente en UVC	(1-N) n°UVCI → n° lot découpe Lieu de vente	Etiquette UVCI Etiquette poids/prix du magasin

CLR : Charolais Label Rouge / CG : Certificat de Garantie

Vente en rayon LS : Vente en Libre Service / Vente en rayon Trad. : Vente à la coupe

* La marque de présélection devra être retirée en cas de vente de la carcasse hors du circuit label.

Dans le cadre d'opérations spécifiques, un lot de découpe industrielle peut-être constitué de plusieurs animaux (dans ce cas : (1-N) n°CG → (1-N) n° carcasse → n° lot découpe). L'abatteur est en charge de conserver les originaux des CG, ainsi que la traçabilité du lot de découpe.

Les abatteurs, ateliers de découpe et ateliers de surgélation mettent en place un système de suivi et de documentation propre à leur structure permettant de s'assurer de la labellisation d'abats provenant uniquement de carcasses conformes au présent cahier des charges et d'assurer la traçabilité jusqu'au point de vente.

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Naissage

5-2.1. Races et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races autorisées	Les animaux doivent être de type racial « charolais » (code 38/38).
S2.	<u>Age minimal de sevrage</u>	<u>6 mois.</u>

5-2.2. Cession d'animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Age minimal des animaux lors de la 1^{ère} cession</u>	<u>6 mois.</u>
S4.	Cession des veaux non sevrés	La cession d'un veau avant le sevrage est toutefois permise dans le cadre de la vente d'un veau avec sa mère.
S5.	Mise en pension	La mise en pension n'est pas comptabilisée comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le label rouge LA 11/89.
S6.	Alimentation lors de la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions d'alimentation respectent celles définies en élevage.
S7.	Abreuvement lors d'allotement	Les animaux disposent d'un accès à un système d'abreuvement.

5-3. Fabrication d'aiment complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible																																									
S8.	Traçabilité des aliments	<p>Les exigences de ce cahier des charges ne concernent que les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires utilisés pour l'élevage du troupeau label.</p> <p>Pour ce qui est des autres productions bovines (jeunes bovins, veaux de boucherie, vaches laitières,...) ou non bovines de l'exploitation, d'autres aliments peuvent être autorisés, mais, dans ce cas, les différents types d'aliments doivent être stockés dans des endroits bien identifiés.</p>																																									
S9.	Additifs interdits	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Groupe fonctionnel</th> <th>Sous classification ou code</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="5">1 Additifs technologiques</td> <td>c- émulsifiants</td> <td>Sels d'acides gras</td> </tr> <tr> <td>d-stabilisants</td> <td></td> </tr> <tr> <td>e-épaississants</td> <td></td> </tr> <tr> <td>f- gélifiants</td> <td></td> </tr> <tr> <td>h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>j- correcteurs d'acidité</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>k-additifs pour l'ensilage</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>l-dénaturants</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 Additifs sensoriels</td> <td>a- Colorants</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 Additifs nutritionnels</td> <td>d- urée et ses dérivés</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="4">4 Additifs zootechniques à l'exception des levures vivantes</td> <td>a- améliorateurs de la digestibilité</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b- stabilisateurs de la flore intestinale</td> <td></td> </tr> <tr> <td>c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement</td> <td></td> </tr> <tr> <td>d-Autres additifs zootechniques</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5 Coccidiostatiques et histomonostatiques</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Catégorie	Groupe fonctionnel	Sous classification ou code	1 Additifs technologiques	c- émulsifiants	Sels d'acides gras	d-stabilisants		e-épaississants		f- gélifiants		h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides			j- correcteurs d'acidité			k-additifs pour l'ensilage			l-dénaturants		2 Additifs sensoriels	a- Colorants		3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés		4 Additifs zootechniques à l'exception des levures vivantes	a- améliorateurs de la digestibilité		b- stabilisateurs de la flore intestinale		c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement		d-Autres additifs zootechniques		5 Coccidiostatiques et histomonostatiques		
Catégorie	Groupe fonctionnel	Sous classification ou code																																									
1 Additifs technologiques	c- émulsifiants	Sels d'acides gras																																									
	d-stabilisants																																										
	e-épaississants																																										
	f- gélifiants																																										
	h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides																																										
	j- correcteurs d'acidité																																										
	k-additifs pour l'ensilage																																										
	l-dénaturants																																										
2 Additifs sensoriels	a- Colorants																																										
3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés																																										
4 Additifs zootechniques à l'exception des levures vivantes	a- améliorateurs de la digestibilité																																										
	b- stabilisateurs de la flore intestinale																																										
	c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement																																										
	d-Autres additifs zootechniques																																										
5 Coccidiostatiques et histomonostatiques																																											

5-4. Élevage

5-4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Propreté des points d'abreuvement	L'éleveur veille à ce que les abords des points d'abreuvement en extérieur soient propres et entretenus (garde sa fonction de point d'abreuvement).
S11.	Effectif maximum par lots d'animaux en finition logés non entravés en étable à stabulation libre	30 animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Nettoyage, désinsectisation et dératisation	Réalisés après la sortie des animaux.
S13.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>

5-4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de conditions de production spécifiques

5-4.3. Cycle prairie-étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois.</u>
S15.	Aménagements au pâturage	Les animaux disposent d'au minimum un point d'abreuvement et de possibilité d'abris contre le vent, le froid et la chaleur

5-4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Autonomie alimentaire	≥ 60% de l'alimentation des animaux du troupeau label est produite sur l'exploitation (hors pâturage).
S17.	Proportion d'aliment non fourrager dans la ration totale	≤ 25 % de matière sèche en moyenne sur l'année.
S18.	Ensilage	L'ensilage ne doit pas être utilisé comme un aliment unique dans la ration journalière.
S19.	Plan d'alimentation Élevage 1 ^{ère} année <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Lait maternel ou nourrice avec Pâturage à volonté avec ≤ 5 kg de concentrés (3) Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 15 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 5 kg de concentrés (3)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Plan d'alimentation Élevage 2 ^{ème} année et suivante <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Pâturage à volonté avec ≤ 10 kg de fourrages grossiers (1) avec ≤ 6 kg de concentrés (3) Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 20 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 5 kg de concentrés (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille... .

(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs... .

(3) Nature des concentrés : céréales, tourteaux, minéraux... .

5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5-5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Mode d'engraissement	La finition peut se faire à l'herbe ou à l'auge en fonction de la saison.
S22.	Durée de finition à l'auge stricte	≥ 1 mois.
S23.	Plan d'alimentation finition <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Pâturage à volonté Avec ≤ 10 kg de fourrages grossiers (1) et/ou avec ≤ 10 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 10 kg de concentrés (3) Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 25 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 15 kg de concentrés (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille... .

(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs... .

(3) Nature des concentrés : céréales, tourteaux, minéraux... .

S24.	<u>Age maximal d'abattage des femelles</u>	<u>96 mois.</u>
------	---	------------------------

5-6. Opérations d'abattage

5-6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente	Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriée.
S26.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	La présence de barres de guidage sans arrêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire. Les animaux doivent être amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur. L'immobilisation et l'étourdissement des animaux doivent avoir lieu dans le calme.

5-6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Délai de mise en œuvre du ressuage	Après préparation dans le hall d'abattage, les carcasses doivent être placées immédiatement en chambre froide pour l'opération de ressuage.
S28.	Dispositif mis en place pour garantir la qualité du ressuage	L'opération de ressuage doit être conduite de façon à proscrire toute condensation, due notamment au mélange de carcasses de températures trop différentes.

Cas du refroidissement progressif

Pas de conditions de production spécifiques

Cas de la stimulation électrique

Pas de conditions de production spécifiques

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>E, U, R+ ou R=</u>
S30.	Couleur de la viande	Rouge franc. Ces éléments sont appréciés à la coupe, c'est-à-dire à l'endroit de la séparation de l'arrière et de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		l'avant pour une demi-carcasse.
S31.	Poids minimum des carcasses	300 kg pour les génisses, 330 kg pour les vaches et les bœufs.
S32.	Condensation lors des étapes du stockage et du transport	Les moyens nécessaires sont mis en œuvre afin d'éviter toute condensation à leur surface.

5-6.4. Maturation de la viande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	<u>Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours pleins minimum.</u>
S34.	<u>Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les cas des animaux « culards » ou de conformation exceptionnelle classés « E »</u>	<u>Pas de réduction.</u>
S35.	Pratique de l'émoissage	L'émoissage des carcasses est autorisé dans le respect des conditions suivantes : le muscle ne doit pas être entaillé et la pellicule de gras restante doit être adaptée au mode et à la durée de conservation-maturation des viandes. Les carcasses présentant un émoissage excessif seront éliminées

5-7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>Cœur, foie, joues, langue, queue, rognons.</u>
S37.	Critères de sélection	Les défauts d'aspect sont éliminatoires.

5-8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5-9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	État des produits surgelés lors de la commercialisation	La viande et les abats « viande bovine de race charolaise » surgelés ne peuvent pas être vendus au consommateur en état de décongélation.

5-10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Modes de conditionnement pour les viandes	<ul style="list-style-type: none"> - carcasse, demi-carcasse ou quartiers, - PAD pour les muscles issus de découpe primaire, - piécé, - UVCM ou UVCI.
S40.	Modes de conditionnement pour les abats	<ul style="list-style-type: none"> - en vrac, sous vide, en UVCM ou UVCI pour les abats frais, - en UVCI ou sous vide pour les abats surgelés.

6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Certificat de garantie	Le Certificat de Garantie du label rouge LA n°11/89 est affiché sur le lieu de vente pour la viande bovine commercialisée en rayon traditionnel. En rayon libre service, une étiquette UVC doit être apposée sur les conditionnements.

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S1	Races autorisées	Documentaire
S24 C	Age d'abattage des femelles	Documentaire
S29 C	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel et mesure</u>
S31	Poids minimum des carcasses	Documentaire et mesure
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail	Documentaire
S33	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir	Documentaire
C	<u>Classes d'engraissement autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel et mesure</u>

*Conditions de production communes

**Cahier des charges du label rouge n° LA 12/97
« Viande fraîche de gros bovins de boucherie »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Alternance pâture-étable, les animaux pâturent au moins 7 mois dans l'année
- Viande maturée :
 - 10 jours minimum pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur l'os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet.
 - 13 jours minimum pour les viandes présentées sous vide.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRAÇABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	6
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	6
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	7
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	8
5.5.	<i>Finition</i>	9
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	10
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	11
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	11
5.9.	<i>Surgélation</i>	11
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	11
6.	ÉTIQUETAGE –MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	12

1. NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Défense du Bœuf de Bazas (Association BBZ)
2, Lagrange Est
33 430 BAZAS
Tél : 05.56.25.03.32
Email : bazas.elevage@expalliance.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande bovine fraîche

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

La viande est issue de bovins des races Bazadaise, Limousine et Blonde d'Aquitaine et des croisements entre elles. Les femelles sont âgées de 30 à 108 mois et les bœufs castrés avant 12 mois doivent avoir entre 30 et 60 mois au moment de l'abattage.

La viande est présentée aux consommateurs à la coupe ou en UVC, en frais. On peut rencontrer différents circuits de commercialisation : boucherie traditionnelle, grande et moyenne surfaces, restauration. Les abats ne sont pas labellisés.

La certification débute dès la naissance des bovins jusqu'à la commercialisation sortie abatteur grossiste.

Les abats ne sont pas labellisés.

Caractéristiques organoleptiques :

La couleur de la viande est rouge franc : une commission composée de 3 bouchers, 1 technicien certificateur en abattoir, 1 agent commercial et un représentant de l'ODG se réunira annuellement en abattoir pour revalider la couleur sur un lot de 10 carcasses minimum.

La viande est d'une grande tendreté.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Définition du produit courant :

- animal de type racial laitier.
- prélevé dans la même catégorie que l'animal label et sur un même morceau.

Caractéristiques	Produit LA 12/97	Produit courant
Race	Type racial : Bazadaise, Blonde d'Aquitaine, Limousine et croisements entre elles	- animal de type racial laitier.
Habitat et bien être des animaux	Le nombre maximal d'animaux par lots de finition en étable à stabulation	Pas d'obligation concernant le nombre d'animaux par lots de finition

Caractéristiques	Produit LA 12/97	Produit courant
	libre est de 30	
Cycle prairie-étable	La durée de pâturage est de 7 mois minimum.	Pas d'obligation de pâturage
Alimentation	L'essentiel de l'alimentation des animaux est produite sur l'exploitation (plus de 70% de la matière sèche).	Pas obligation concernant le mode d'alimentation
Age à l'abattage	Femelle : 108 mois maximum bœuf : 60 mois maximum	28 à 144 mois
Caractéristiques des carcasses	Poids minimum de carcasse : Génisse : 300 kilos Vache : 300 kilos Bœuf : 380 kilos	le poids moyen des carcasses est inférieur à 300 kg.

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Alternance pâture-étable, les animaux pâturant au moins 7 mois dans l'année

Les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation. Les animaux sont conduits 7 mois minimum par an en pâture et le reste de l'année en étable ou en stabulation.

Les animaux disposent de 0,30 hectare de prairie par UGB et sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité doit être au maximum de 2 UGB par hectare de surface fourragère principale.

Les conditions de logement assurent le confort et le bon état de propreté des animaux et contribuent ainsi au bien être animal.

Le respect de ces rythmes permet une croissance et un développement musculaire régulier sans effets de compensation et une valorisation optimale du potentiel génétique. Dans ces conditions, la période de finition permettra à l'animal de produire du muscle en qualité et en quantité et un état d'engraissement suffisant pour garantir la qualité de la viande (aptitude à la maturation, jutosité, tendreté, goût...).

- Viande maturée :

- 10 jours minimum pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur l'os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet.
- 13 jours minimum pour les viandes présentées sous vide.

(hampe : diaphragma pars costalis, onglet : diaphragma pars lumbaris et filet : psoas)

Jusqu'au distributeur final, les produits sont accompagnés sur les étiquettes et factures d'une des mentions suivantes indiquant la durée minimale de maturation avant vente au détail au consommateur :

« maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet »,

« maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide ».

La tendreté de la viande est liée en partie à la durée de maturation en frigo.

10 jours minimum sont nécessaires pour l'obtenir notamment dans le cas de carcasses lourdes. La dimension des muscles dans le cas de carcasses lourdes demande des délais supérieurs pour obtenir une bonne maturation.

Par ailleurs, pour les viandes à braiser et à bouillir, le temps de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final est de 4 jours minimum.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les éleveurs fabricants d'aliments à la ferme
- les fabricants industriels d'aliments
- les centres d'allotement,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe.
- les points de vente

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Pas de condition de production spécifique

4.3. Schéma de traçabilité

Etapes de production	Documents de référence	Enregistrements obligatoires
Etape I NAISSAGE	Passport (DAB) Boucle d'identification Cahier d'élevage (alimentation)	Numéro animal IPG Race Date de naissance Cheptel naisseur Mode d'alimentation des veaux
Etape II ALIMENTATION	Bons de livraison aliments Etiquettes aliments	Composition des aliments composés distribués
Etape III ELEVAGE	Passport (DAB) Boucle d'identification Bons de livraison aliments Etiquettes aliments Cahier d'élevage (alimentation, dates de mise à l'herbe, de mise à l'auge)	Numéro animal IPG Race Date de naissance Cheptel naisseur Composition de l'alimentation des animaux Date de mise à l'herbe
Etape IV FINITION	Passport (DAB) Boucle d'identification Bons de livraison aliments Etiquettes aliments Cahier d'élevage (alimentation, dates de mise à l'herbe, de mise à l'auge)	Numéro animal IPG Race Date de naissance Cheptel naisseur Composition de l'alimentation des animaux Date de mise à l'auge
Etape V ABATTAGE	Passport (DAB) Boucle d'identification Bordereau de transport Etiquette carcasse Ticket de pesée Certificat	Numéro animal IPG Numéro de tuerie (unique) Date de naissance Catégorie Classement Poids carcasse Date d'abattage Temps entre l'enlèvement et l'abattage
Etape VI CONDITIONNEMENT	Etiquettes carcasse et/ou quartiers Numéro de lot de découpe Etiquette PAD ou UVCI Certificat Bordereau de livraison Factures	Lot de découpe (correspondance n° de découpe / n° carcasse/quartiers)

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races et croisements autorisés	<p>Les animaux doivent être de type racial Bazadais (code race 24), Blond d'Aquitaine (code race 79) ou Limousin (code race 34) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le recto du passeport bovin, relatif à l'identification pérenne généralisée (IPG), doit obligatoirement comporter le même code race pour les deux parents; - ou issus du croisement entre ces races, le recto du passeport bovin doit comporter 2 des codes race admis (24, 34 ou 79) pour les parents.

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Cession des veaux non sevrés	La cession d'un veau avant sevrage est permise dans le cas de la vente du veau avec sa mère.
S3.	Alimentation durant la cession	Les conditions de distribution doivent respecter les exigences fixées en élevage
S4.	Conditions en cas de présence en centre d'allotement	Les centres de rassemblement doivent être agréés par les services vétérinaires. Ils disposent d'eau d'abreuvement. L'alimentation doit correspondre aux exigences en élevage.
S5.	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>48 heures</u>

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	<p>1. Additifs technologiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> c. Emulsifiants h. Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides j. Correcteurs d'acidité k. Additifs pour l'ensilage 3. substances l. Dénaturants

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		m. Substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux en mycotoxines 2. Additifs sensoriels : a. Colorants b. Substances aromatiques substances artificiels 3. Additifs nutritionnels : d. Urée et ses dérivés 4. Additifs zootechniques : a. Améliorateurs de la digestibilité c. Substances qui ont un effet positif sur l'environnement d. Autres additifs zootechniques 5. Coccidiostatiques et histomonostatiques

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	En étable à stabulation libre, effectif maximum par lot d'animaux en finition	30. Tous les animaux d'un même lot doivent avoir accès à l'auge simultanément.
S8.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>7 mois</u>

5.4.4. Alimentation

Durant la phase d'élevage, l'alimentation est basée sur l'herbe (pâturage, affouragement en vert, foin, ensilage...). Des aliments complémentaires sont apportés si nécessaire pour répondre aux

besoins physiologiques des animaux et équilibrer les rations. Pendant la phase d'élevage après sevrage, l'alimentation est à base de pâture et de fourrages naturels.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Alimentation des veaux	Le recours au lait d'une autre vache que la mère est admis.
S11.	Autonomie alimentaire	Plus de 70% de la matière sèche est produite sur l'exploitation.
S12.	Plan d'alimentation des veaux (ration journalière avant sevrage) En kg matière brute	<p>Période estivale :</p> <p>Lait maternel ou nourrice Pâturage à volonté avec fourrages secs grossiers à volonté Fourrages conservés (10kg maxi) 5 kg maxi d'aliments complémentaires et concentrés</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Lait maternel ou nourrice Pâturage avec fourrages secs grossiers à volonté fourrages conservés (12kg maxi) 6 kg maxi d'aliments complémentaires et concentrés</p>
S13.	Plan d'alimentation Ration journalière – 1 ^{ère} année (après sevrage) En kg matière brute	<p>Période estivale :</p> <p>Pâturage à volonté avec fourrages secs grossiers à volonté Fourrages conservés (16kg maxi) 7 kg maxi d'aliments complémentaires et concentrés</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Pâturage avec fourrages secs grossiers à volonté fourrages conservés (18kg maxi) 8 kg maxi d'aliments complémentaires et concentrés</p>
S14.	Plan d'alimentation Ration journalière – 2 ^{ème} année et suivantes (sauf période de finition) En kg matière brute	<p>Période estivale :</p> <p>Pâturage à volonté avec fourrages secs grossiers à volonté Fourrages conservés (30 kg maxi) 10 kg maxi d'aliments complémentaires et concentrés</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Pâturage avec fourrages secs grossiers à volonté fourrages conservés (30kg maxi) 10 kg maxi d'aliments complémentaires et concentrés</p>

Les conditions récurrentes de sécheresses estivales obligent à compléter le pâturage de façon importante.

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

La phase de finition a pour objectif de finir l'engraissement des animaux et permet d'atteindre les caractéristiques qualitatives optimales des carcasses.

Pendant la finition, le foin ou la paille sont distribués à volonté, ce qui n'est pas le cas de l'aliment complémentaire qui est raisonné en fonction du stade de finition de l'animal.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Durée minimale de finition	4 mois
S16.	Plan d'alimentation Ration journalière en finition En kg matière brute	Période estivale Pâturage à volonté avec fourrages secs grossiers à volonté Fourrages conservés (30 kg maxi) 18 kg maxi d'aliments complémentaires et concentrés Période hivernale Pâturage avec fourrages secs grossiers à volonté fourrages conservés (30kg maxi) 18 kg maxi d'aliments complémentaires et concentrés
S17.	<u>Age d'abattage des femelles</u>	<u>Génisses : entre 30 et 48 mois</u> <u>Vaches : entre 36 et 108 mois</u>
S18.	Age maximal d'abattage des bœufs	60 mois

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	tous les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriée. Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arêtes vives ni saillies, d'un sol non glissant et d'un système anti-retour est obligatoire.
S20.	Conditions de manipulation des animaux	Les animaux doivent être manipulés dans le calme

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Vérification de l'efficacité de la stimulation électrique en cas de refroidissement rapide	Observation de la carcasse : pendant la stimulation, la carcasse doit se contracter totalement et cette contraction doit se terminer progressivement à l'arrêt

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		du courant.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Poids minimum des carcasses	Génisses et vaches: 300 kg Bœufs : 380 kg
S23.	Couleur de la viande	La viande doit être de couleur rouge franc. Les conditions d'élevages et notamment l'alimentation doivent permettre une homogénéité de ce critère.
S24.	Préselection des carcasses – identification des carcasses pré- sélectionnées	Les carcasses sont sélectionnées et identifiées par un agent chargé de la labellisation. Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, l'agent chargé de la labellisation procédera à sa sélection qui se matérialisera par l'apposition d'un marquage interne de pré-sélection validé par l'ODG (logotype interne).

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	<u>Durée minimum de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours</u>
S26.	Pratique de l'émoussage	L'émoussage des carcasses est autorisé. Toutefois, pour optimiser les conditions de maturation et de conservation de la viande et donc la tendreté, l'émoussage ne devra pas laisser apparaître ou transparaître le muscle sur les parties dorsales.

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Modes de conditionnement autorisés	Les produits pourront être conditionnés en atelier de découpe selon les différents modes autorisés par la réglementation en vigueur sous réserve qu'ils maintiennent les caractéristiques qualitatives des viandes.
S28.	DLC	Dans tous les cas, la DLC ne pourra excéder : <ul style="list-style-type: none"> • 5 jours en UVCI • 27 jours en PAD

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Mentions du certificat accompagnant la carcasse, la demi-carcasse ou le quartier	<ul style="list-style-type: none"> ▪ le type d'animal ▪ le numéro d'identification de l'animal ▪ le numéro identifiant de la carcasse (n° de tuerie) ▪ la date de naissance ▪ la race ▪ le nom et l'adresse de l'éleveur dernier détenteur ▪ la date d'abattage ▪ le poids de la carcasse ▪ le classement ▪ le nom du destinataire
S30.	Identification des viandes destinées à la découpe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carcasses, demi-carcasses, quartiers : marquage de pré-sélection. ▪ PAD : étiquette PAD <p>Chaque unité découpée sera identifiée par une étiquette numérotée spécifique au label rouge.</p>

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Documentaire et visuel
S9	Durée minimale de pâturage par an	Documentaire et visuel
S17	Age d'abattage des femelles	Documentaire
C et S18	Age d'abattage des males	Documentaire

S15	Durée minimale de finition	Documentaire et/ou visuel
S22	Poids minimum des carcasses	Documentaire
C	pH ultime	Mesure
C	Défauts éliminatoires	Visuel
C	Durée de maturation des viandes entre abattage des animaux et vente au détail	Documentaire

*Conditions de production communes

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 16/93 « Viande fraîche de gros bovins fermiers »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine de races à viandes
- Animaux nés et élevés dans le même élevage
- Nourri avec les fourrages et céréales provenant au minimum à 80% de l'exploitation
- Age à l'abattage compris entre 30 et 96 mois
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	4
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	4
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	4
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	4
5.	MÉTHODE D'OBTENTION.....	6
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	6
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	6
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	7
5.5.	<i>Finition</i>	10
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	10
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	11
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	12
5.9.	<i>Surgélation</i>	12
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	12
6.	ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	12

1. NOM DU DEMANDEUR

Vendée Qualité
 Maison de l'Agriculture
 Boulevard Réaumur
 85 013 La Roche sur Yon Cedex
 Téléphone : 02. 51. 36. 82. 51 - Télécopie : 02. 51. 36. 84. 54
 Courriel : contact@vendeequalite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de gros bovins fermiers

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

- Viande de Gros Bovins fraîche
- Présentation en carcasse, demi-carcasses, quartiers, en P.A.D., à la coupe ou en UVC
- Type racial à viande.
- Couleur rouge franc
- Temps de maturation d'une durée minimum de 10 jours pour les morceaux à griller et à rôtir.

Les abats ne sont pas labellisés.

Les conditions de production communes au terme « fermier » s'appliquent à ce label rouge.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Points de différence	Bœuf Fermier Label Rouge N°16-93	Produit courant
Mode d'alimentation	- Nourri avec les fourrages et céréales provenant au minimum à 80% de l'exploitation. - 6 mois minimum au pâturage - Rationnement des fourrages conservés - durée de finition minimum de 3 mois	- Pas de cycle prairie étable obligatoire - Origine de l'alimentation indéterminée - durée de pâturage minimum facultatif - pas de rationnement en fourrage conservés - durée de finition indéterminée
Règles de cession des animaux	né et élevé sur la même exploitation agricole	Origine UE
Age	Age à l'abattage compris entre 30 et 96 mois	Age à l'abattage compris entre 28 et 120 mois
Sélection des carcasses	état d'engraissement: 2,3 Couleur : rouge franc Poids de carcasse \geq 350 kg	Classement : R, O, P 1, 2, 3, 4 Poids de carcasse \geq 200 kg

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

- Viande bovine issue de races à viande :

Les races à viande (et / ou croisements de races à viande) sont élevées spécialement pour leurs aptitudes bouchères (valorisation du fourrage, rendement en carcasse, conformation, gabarit, persillé, régularité de finition) et leurs qualités maternelles.

- Age à l'abattage compris entre 30 et 96 mois :

Pour assurer une bonne régularité de la viande, les animaux sont abattus entre 30 et 96 mois.

- Animaux nés et élevés sur la même exploitation agricole.

Réunir les deux fonctions de naissance et d'engraissement sur la même exploitation, présente des avantages sur les plans technique, sanitaire, économique et commercial, qui ont des répercussions intéressantes sur la qualité du produit fini. Les éleveurs n'utilisent que des animaux issus des races à viande (allaitantes) ou issus de leur croisement. La ressource fourragère est garantie en quantité et en qualité avec une grande autonomie des exploitations. Le savoir faire des éleveurs pour produire les fourrages et les céréales, les combiner en fonction de leurs valeurs nutritives et du stade physiologique des animaux, depuis la naissance jusqu'à l'abattage, caractérise pleinement le Bœuf Fermier Label Rouge. En fonction de l'état de l'animal au début de la phase d'engraissement, l'éleveur choisit une durée et un mode de rationnement qui va lui permettre d'obtenir le meilleur produit possible, gras à souhait, mais sans excès.

- Nourri avec les fourrages et céréales provenant au minimum à 80% de l'exploitation.

L'autonomie fourragère apporte une garantie supplémentaire sur la qualité et l'origine des fourrages et céréales de l'exploitation.

- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe du filet et de l'onglet.

La maturation est une étape primordiale pour la tendreté de la viande. 10 jours correspondent à la durée optimale nécessaire pour garantir cette tendreté.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Eleveurs y compris les fabricants d'aliments à la ferme
- Fabricants d'aliments industriels
- Abatteurs, abattoirs et unités de découpe et de conditionnement
- Organismes de qualification
- Points de vente pour le contrôle de la maturation

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Pas de condition de production spécifique

4.3. Schéma de traçabilité

Étapes de production	Documents de références	Enregistrements
----------------------	-------------------------	-----------------

		obligatoires
<u>PHASE 1 :</u> NAISSANCE DES ANIMAUX JUSQU'AU SEVRAGE : naissance-allaitement-sevrage identification	Rapport de qualification des élevages Liste des élevages qualifiés Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étables Factures d'aliments Étiquette aliments Ordonnance vétérinaire	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de castration
<u>PHASE 2 :</u> ELEVAGE ET FINITION DES ANIMAUX	Rapport de qualification des élevages Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étables et/ou fiche d'élevage Plan du bâtiment Plans d'alimentation Fiche de suivi technique et sanitaire du troupeau Factures d'aliments Étiquette aliments Feuille de résultats analyse eau Ordonnance vétérinaire Convention ODG producteur	Date de sevrage Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de castration
<u>PHASE 3 :</u> TRANSPORT DES ANIMAUX DU SITE D'ELEVAGE A L'ABATTOIR	Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Factures d'achat et de ventes Bon de transport Fiche véhicule Procédure d'instruction de nettoyage et désinfection des véhicules	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique Bon de transport Date et heure d'enlèvement
<u>PHASE 4 :</u> ABATTAGE DES ANIMAUX	Fiche d'habilitation de l'abattoir Passeport bovin N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses Bon de transport Bordereau d'abattage Fiche Registre des entrées abattoir	Date et heure arrivée abattoir Numéro de travail de l'animal Date et lieu de naissance Race N° cheptel N° identification individuelle N° unique identifiant carcasses
Étapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires

<p><u>PHASE 5 :</u> CLASSEMENT PESEE</p>	<p>Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasses</p>	<p>N° identification individuelle N° unique identifiant carcasses N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage</p>
<p><u>PHASE 6 :</u> RESSUAGE, SELECTION ET LABELLISATION DES LABELLISABLES</p>	<p>N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasses Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir</p>	<p>N° unique identifiant carcasses Catégorie Classement type Poids carcasse Date et heure d'abattage</p>
<p><u>PHASE 7 :</u> DECOUPE PAD : Prêt à découper</p>	<p>Étiquettes carcasses et/ou étiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe Fiche de découpe N° unique identifiant carcasses Étiquette PAD</p>	<p>Enregistrement n° de découpe et n° carcasses mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe Date de découpe Date d'abattage Dénomination du morceau DLC</p>
<p><u>PHASE 8 :</u> DISTRIBUTION PAD – Carcasse, demi-carcasse et quartier</p>	<p>Fiche de qualification points de vente Bordereau de livraison de l'abattoir Bordereau d'expédition Factures Étiquettes carcasses et/ou pièces de gros Étiquette PAD</p>	<p>Nom et adresse de l'éleveur engraisseur N° cheptel Date de naissance Date abattage Destinataire Informations relatives aux caractéristiques communicantes</p>

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

Pas de condition de production spécifique

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	<u>Cessions d'animaux âgés entre 4 et 12 mois</u>	<u>L'animal entre 4 mois et 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique directe entre éleveurs qualifiés pour le Bœuf Fermier LA 16-93. Ce transfert peut avoir lieu uniquement lors d'une installation, d'une cessation d'activité, d'une dissolution de structure, d'une création ou d'agrandissement de cheptel reproducteur dit de «souche».</u>
S2.	Cession d'un veau avant sevrage	La cession d'un veau avant sevrage est toutefois permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère. Ce transfert peut avoir lieu uniquement lors d'une installation, d'une cessation d'activité, d'une dissolution de structure, d'une création ou d'agrandissement cheptel reproducteur dit de « souche».
S3.	Cas des mises en pension	Le cas de mise en pension n'est pas comptabilisé comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge LA16/93.

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	<p>Additifs technologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> h- Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides l- dénaturants k- Additifs pour l'ensilage <p>Additifs sensoriels</p> <ul style="list-style-type: none"> a- Colorants <p>Additifs nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> d- urée et ses dérivés <p>Coccidiostatiques histomonostatiques</p>

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	En étable à stabulation libre, effectif maximal par lot en finition logé non entravé	30
S6.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée</u>

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois</u>

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Stockage des aliments	<p>L'éleveur doit maîtriser l'hygiène, la conservation et la distribution des aliments, afin qu'ils ne nuisent pas à la santé des animaux ni celle des consommateurs.</p> <p>Pour éviter les contaminations accidentelles, l'éleveur stock séparément les aliments et les produits potentiellement toxiques (engrais, carburants, phytosanitaires, désinfectants, raticides...). Ils ne sont pas accessibles aux animaux</p>
S9.	Plan d'alimentation Ration journalière Veau avant sevrage	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel ou nourrice - Pâturage à volonté. - Fourrages grossiers à volonté - 2.5 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel ou nourrice - Fourrages grossiers à volonté - 2.5 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires
S10.	Plan d'alimentation Ration journalière Post sevrage : - Génisse en 1 ^{er} ou 2 ^{ème} cycle - Vache	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pâturage à volonté. - Fourrages grossiers « secs » à volonté - Les fourrages grossiers « conservés » sont rationnés à 30 Kg brute/jours

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	<p>- Mâle castré</p> <p>Couverture des besoins alimentaires selon les phases :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de croissance - d'entretien - de production 	<p>- 10 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires</p> <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fourrages grossiers « secs » à volonté - Les fourrages grossiers « conservés » sont rationnés à 30 Kg brute/jours - 10 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires
S11.	Additifs autorisés (catégorie et groupe fonctionnel)	<p>Additifs technologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> a- conservateurs b- antioxygènes c- émulsifiants d- stabilisants e- épaississants f- gélifiants g- liants i- anti-agglomérants j- correcteurs d'acidité <p>additifs sensoriels</p> <ul style="list-style-type: none"> b- substances aromatiques (partiellement : substances artificielles) <p>additifs nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> a- vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies b- composés d'oligo-éléments c- acides aminés, sels et produits analogues <p>additifs zootechniques</p> <ul style="list-style-type: none"> a- améliorateurs de la digestibilité b- stabilisateur de la flore intestinale c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement d- autres additifs zootechniques

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Autonomie fourragère minimale	80%
S13.	Chargement	Le facteur de densité des animaux est au maximum de 2 U.G.B. par ha de SFP destiné au label rouge. Les facteurs agro-climatiques génèrent une production fourragère en qualité et en quantité. Ils permettent de bénéficier à la fois de ressources herbagères pour le pâturage des animaux d'élevage et des cultures

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		fourragères plus intensives : herbe fauchée, mélange céréalière, maïs ensilage...nécessaires pour les rations hors pâturage et les rations d'engraissement.
S14.	Age maximal des animaux en cas de cession	12 mois, y compris pour les femelles de renouvellement du troupeau

5.5. Finition

La ration alimentaire distribuée durant les 3 derniers mois d'élevage avant l'abattage a pour objectif d'obtenir un état d'engraissement optimal pour les animaux destinés au label.

Toute combinaison des matières premières autorisées est recevable

On veillera à apporter une ration bien équilibrée en énergie, protéine, éléments minéraux de façon à éviter tout état d'engraissement excessif ou une quelconque carence.

La limitation des apports énergétiques pour les génisses ou vaches allaitantes déjà en bon état en début de finition peut être conseillée dans certains cas.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Durée minimale de finition	3 mois
S16.	Modalité de finition	au pâturage ou à l'auge
S17.	Plan d'alimentation Ration journalière Finition (bœuf, vache et génisse)	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pâturage à volonté - Fourrages grossiers « secs » à volonté - les fourrages grossiers « conservés » sont rationnés à 30 Kg brute/j - 15 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires pour les vaches et génisses. - 12 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires pour les mâles castrés. <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fourrages grossiers « secs » à volonté - les fourrages grossiers « conservés » sont rationnés à 30 Kg brute/j - 15 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires pour les vaches et génisses. - 12 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires pour les mâles castrés.
S18.	Age maximal d'abattage des mâles	96 mois
S19.	<u>Age d'abattage des femelles</u>	<u>30 mois minimum et 96 mois maximum</u>

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Les locaux d'attente doivent être propres, convenablement aérés et éclairés. Les animaux sont manipulés dans le calme; pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de bornes de guidage sans arrêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant sont obligatoires. Le délai entre l'arrivée et l'abattage doit être le plus court possible Si le délai d'attente ne dépasse pas deux heures, les animaux pourront être stockés soit dans des parcs en maintenant l'origine des lots, soit dans des couloirs munis de barres anti-chevauchement et de systèmes anti-recul. Si le temps d'attente est plus long, les animaux sont placés dans des stalles individuelles.

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	<u>Mode de refroidissement autorisé</u>	<u>Seul le refroidissement progressif est autorisé.</u>

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	<u>Classes d'état d'engraissement autorisées</u>	<u>2 et 3</u>
S23.	Couleur de la viande	rouge franc
S24.	Poids minimal de carcasse	égal ou supérieur à 350 kg

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	<u>Durée minimale de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours pleins</u> <u>La fin de maturation prend effet à partir du premier tranchage des muscles.</u>
S26.	<u>Délai de maturation des viandes issues d'animaux de conformation exceptionnel classées « E »</u>	<u>Pas de réduction du délai</u>

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes	sous vide ou en UVC. L'utilisation d'une atmosphère modifiée pour les barquettes est possible.

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de condition de production spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
C	Races autorisées	Contrôle documentaire et visuel : Contrôle élevage
C	Age minimal de sevrage	Contrôle documentaire et visuel : Contrôle élevage
S9	Plan d'alimentation des veaux	Contrôle documentaire
S13	Chargement- Surface des prairies disponibles	Contrôle documentaire et visuel : Grille de calcul de chargement
C	Cycle d'élevage	Contrôle documentaire et visuel : Identification des animaux en phase d'élevage et des animaux en phase de finition
S7	Durée minimale de pâturage par an	Contrôle visuel et documentaire Contrôle en élevage une fois par an et suivi technique par les organismes de qualification.
C	Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés	Contrôle visuel et documentaire Contrôle en élevage une fois par an et suivi technique par les organismes de qualification. Vérification du plan d'alimentation
S4-S11	Additifs interdits et autorisés	Contrôle visuel et documentaire Contrôle en élevage une fois par an et suivi technique par les organismes de qualification. Vérification du plan d'alimentation
S10	Plan d'alimentation Post sevrage	Contrôle visuel et documentaire Contrôle en élevage une fois par an et suivi technique par les organismes de

		qualification. Vérification du plan d'alimentation
S15	Durée minimale de finition	Contrôle visuel et documentaire Contrôle en élevage une fois par an et suivi technique par les organismes de qualification.
S16	Modalité de finition	Contrôle visuel et documentaire Contrôle en élevage une fois par an et suivi technique par les organismes de qualification.
S17	Plan d'alimentation en finition	Contrôle visuel et documentaire Contrôle en élevage une fois par an et suivi technique par les organismes de qualification.
S22	Classes d'état d'engraissement autorisées	Contrôle visuel et documentaire en abattoir
S23	Couleur de la viande	Contrôle visuel et documentaire en abattoir
S24	Poids minimal de carcasse	Contrôle visuel et documentaire en abattoir
S25	Durée minimale de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir	Contrôle documentaire
S26	Délai de maturation des viandes issues d'animaux de conformation exceptionnel classées « E »	Contrôle documentaire
C	Durée minimal de maturation des viandes à braiser et rôtir	Contrôle documentaire

*Conditions de production communes

**Cahier des charges du label rouge n° LA 17/91
«Viande et abats, frais et surgelés de gros bovins de race
blonde d'Aquitaine »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race Blonde d'Aquitaine
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRAÇABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	5
5.	MÉTHODE D'OBTENTION.....	6
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	6
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	6
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	7
5.5.	<i>Finition</i>	9
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	9
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	11
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	11
5.9.	<i>Surgélation</i>	11
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	12
6.	ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	12
8.	GLOSSAIRE.....	13

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Bœuf Blond d'Aquitaine (ABBA)
Europarc
3 bis Avenue Léonard de Vinci
33608 Pessac Cedex
Tél : 05 56 00 69 90
gestion@boeufblond-daquitaine.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats, frais et surgelés, de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

La viande et les abats label rouge LA 17/91 sont issus de bovins exclusivement de race blonde d'aquitaine. Les bovins sont des femelles âgées de 10 ans maximum ou des bœufs de 30 mois minimum.

Les carcasses présentent un poids minimum de 300 kilos pour les génisses, 320 kilos pour les vaches et 340 kilos pour les bœufs. Elles sont classées E, U ou R et présentent un état d'engraissement de 2 à 3. La viande et les abats sont présentés en frais ou en surgelé.

La viande présente une couleur rouge peu soutenue ou plutôt claire. La viande présente peu de gras intrinsèque et un gras de couverture léger. Le grain de viande est fin et le persillé peu marqué. Son goût est léger.

Les abats ne présentent pas de défaut d'aspect, ni d'odeur.

Ces viandes peuvent être commercialisées dans différents circuits de distribution : la boucherie artisanale, la grande distribution, la restauration hors domicile.

En frais, elles sont commercialisées en carcasse ou quartiers ou après découpe en PAD ou UVC. La viande surgelée ne peut être commercialisée qu'en UVCI ou en PAD.

La certification débute dès la naissance des animaux jusqu'à la commercialisation sortie abatteur-grossiste.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est une viande bovine issue d'un animal de type racial laitier, prélevée dans la même catégorie que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Caractéristiques	Produit LA 17.91	Produit courant
Race	Race blonde d'aquitaine	Toutes races et croisement de races existantes : viande ou laitière ou mixte
nombre maximal d'animaux par	Le nombre maximal d'animaux par lots de finition en étable à stabulation	Pas d'obligation concernant le nombre d'animaux par lots de finition

Caractéristiques	Produit LA 17.91	Produit courant
lots de finition	libre est de 30	
Cycle prairie-étable	Durée de pâturage : 6 mois minimum	
Alimentation	L'alimentation des bovins est à base de fourrages produits prioritairement sur l'exploitation. Durant la saison estivale les animaux consomment de l'herbe pâturée et pendant la saison hivernale des fourrages conservés.	Pas obligation concernant le mode d'alimentation Toutes les matières premières et additifs de la réglementation sont autorisés Pas d'obligation de se fournir auprès de fabricants référencés
Caractéristiques des carcasses	Poids minimum carcasse : Génisse : 300 kilos Vache : 320 kilos Bœuf : 340 kilos Classes d'état d'engraissement 2, 3	Pas d'exigence sur le poids Toutes les classes d'engraissement de 1 à 5
Maturation de la viande	Pour les viandes à braiser et à bouillir : 4 jours pleins minimum	
Commercialisation des abats	Liste des abats pouvant être labellisés : Cœur, foie, langue, joue, queue	
Surgélation	Délai maximum entre l'abattage et la surgélation : 13 jours	

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont :

- **Viande bovine issue de race blonde d'aquitaine**

La viande est en général d'un rouge plus clair que les autres races, c'est particulièrement vrai dans le cas de viande issue d'animaux jeunes.

Les muscles et donc les morceaux vendus aux consommateurs sont de taille importante. En effet les carcasses produites sont lourdes, en moyenne 480 kilos.

La viande présente peu de gras intrinsèque et un gras de couverture léger. Son goût est donc léger de part son faible persillé. La finesse du grain de viande est également caractéristique.

- **Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf la hampe, le filet et l'onglet**

Cette durée minimale de maturation procure à la viande une grande tendreté, premier critère de qualité identifié par les consommateurs de viande bovine.

L'ensemble des femelles peut bénéficier d'une labellisation jusqu'à 120 mois d'âge. En effet la blonde d'aquitaine est une race à croissance lente qui permet de conserver des carcasses de qualité jusqu'à cet âge, notamment concernant le dépôt et la qualité du gras. Les types de carcasses retenues pour une labellisation jusqu'à 120 mois d'âge respectent le poids minimum de carcasse et les classes d'engraissement autorisées pour le label rouge.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs naisseurs et engraisseurs,
- les fabricants d'aliments à la ferme,
- les centres d'allotement,
- les fabricants industriels d'aliments complémentaires,
- les abatteurs expéditeurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation,
- les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Pas de condition de production spécifique

4.3. Schéma de traçabilité

Étapes	Éléments de traçabilité
Naissance et Elevage	Identification individuelle des bovins par le numéro IPG présent sur la boucle de l'animal et l'édition du passeport qui suit l'animal jusqu'à l'abattage. Enregistrement sur le registre des bovins
Cession des animaux	Boucle d'identification maintenue. Etiquette de mouvement sur le passeport animal. Ce dernier suit l'animal. Enregistrement sur le registre des bovins
Abattage	Enregistrement de l'identification de chaque bovin à l'entrée abattoir. Les boucles IPG sont laissées sur la carcasse le plus tard possible. Chaque carcasse est identifiée par un numéro de tuerie indiqué sur le ticket de pesée accrochée à la carcasse. Le ticket de pesée indique notamment le numéro de tuerie de la carcasse et le numéro IPG du bovin.

Etapes	Eléments de traçabilité
Labellisation des carcasses	<p>Les carcasses conformes aux critères d'origine, d'âge, de poids, de conformation, de classement sont identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire ou d'une identification particulière sur le ticket de pesée.</p> <p>Les carcasses labellisées, commercialisées en circuit label, portent un certificat de garantie indiquant notamment le numéro IPG du bovin, le nom et l'adresse de l'éleveur.</p>
Découpe et conditionnement	<p>Attribution d'un numéro de lot de découpe.</p> <p>Le registre de découpe fait le lien entre le numéro de lot de découpe et les numéros de tuerie mises en œuvre.</p>

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races et croisements autorisés	L'animal est de type racial Blonde d'Aquitaine. Le code race des deux parents apparaissant sur le recto du passeport bovin est obligatoirement 79.

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Cession des veaux avant sevrage	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
S3.	Cas de la mise en pension	Le mise en pension n'est pas comptabilisé comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge 17/91 ».
S4.	Conditions en centre d'allotement	<p>Les animaux peuvent être rassemblés dans un centre d'allotement où ils sont triés et sélectionnés pour les différents circuits de commercialisation en fonction de leurs caractéristiques de poids, d'âge, de conformation.</p> <p>Le centre d'allotement dispose d'une litière végétale et</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'eau d'abreuvement pour les animaux.
S5.	Alimentation durant la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	<p>1. Additifs technologiques :</p> <p>c. émulsifiants : E470 Sels d'acides gras</p> <p>h. substances pour le contrôle de contamination de radionucléides</p> <p>j. correcteurs d'acidité</p> <p>k. additifs pour l'ensilage : 3. Substances</p> <p>l. dénaturants</p> <p>m. substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux en mycotoxines</p> <p>2. Additifs sensoriels :</p> <p>a. colorants</p> <p>b. substances aromatiques : substances artificielles</p> <p>3. Additifs nutritionnels :</p> <p>d. urée et ses dérivés</p> <p>4. Additifs zootechniques :</p> <p>a. améliorateurs de la digestibilité</p> <p>c. substances qui ont un effet positif sur l'environnement</p> <p>d. autres additifs zootechniques</p> <p>5. Coccidiostatiques et histomonostatiques</p>
S7.	Origine des compléments	L'aliment complémentaire est produit sur l'exploitation ou acheté auprès de fournisseurs référencés par l'ODG.

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>
S9.	Effectif maximal par lot d'animaux en finition logés non entravés	30. Tous les animaux d'un même lot doivent pouvoir accéder à l'auge simultanément.

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Aménagements dans les pâtures	Les animaux disposent de points d'abreuvement et de possibilités d'abri contre le vent, le froid et la chaleur

5.4.3. Cycle prairie établie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Durée minimum de pâturage par an</u>	<u>6 mois</u>

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Plan d'alimentation (Avant sevrage) Ration journalière en kg matière brute	<p>Période estivale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel ou nourrice - Pâturage à volonté - Fourrages secs à volonté - 3 kilos maximum d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel ou nourrice - Fourrages secs à volonté - 4 kilos maximum d'aliments complémentaires et concentrés
S13.	Plan d'alimentation (après sevrage et 1 ^{ère} année) Ration journalière en kg matière brute	<p>Période estivale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pâturage à volonté - Fourrages secs à volonté. - En fonction de l'état des pâtures, possible complémentation avec des fourrages conservés : 15 kilos de MB maximum (dont maïs ensilage) - 4 kilos maximum d'aliments complémentaires concentrés <p>Période hivernale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fourrages secs à volonté - Fourrages conservés (dont maïs ensilage) : 15 kilos de MB maximum - 4 kilos maximum d'aliments complémentaires et concentrés.
S14.	Plan d'alimentation (2 ^{ème} année et suivantes – sauf finition) Ration journalière en kg matière brute	<p>Période estivale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pâturage à volonté - Fourrages secs à volonté. - En fonction de l'état des pâtures, possible complémentation avec des fourrages conservés : 35 kilos de MB maximum (dont maïs ensilage)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- 5 kilos maximum d'aliments complémentaires concentrés Période hivernale : - Fourrages secs à volonté - Fourrages conservés (dont maïs ensilage) : 35 kilos de MB maximum - 5 kilos maximum d'aliments complémentaires et concentrés.

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

La finition se fait à l'herbe ou à l'auge. Le régime alimentaire des animaux à base d'herbe et/ou de fourrages est complété par des aliments à base de céréales et d'autres constituants d'origine végétale, minérale et vitaminique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Durée minimale de finition	La durée de finition est liée à l'état des animaux en début de finition et aux objectifs de qualité carcasse. Dans le cas de la finition à l'auge, les animaux restent en bâtiments pour la phase de finition qui dure au minimum 4 mois.
S16.	Plan d'alimentation (En finition) Ration journalière en kg matière brute	Période estivale : - Pâturage à volonté - Fourrages secs à volonté - Fourrages conservés (dont maïs ensilage) : 30 kilos de MB maximum - 15 kilos maximum d'aliments complémentaires et concentrés Période hivernale : - Fourrages secs à volonté - Fourrages conservés (dont maïs ensilage) : 30 kilos de MB maximum - 15 kilos maximum d'aliments complémentaires et concentrés

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	<p>Si une alimentation est donnée, elle respecte les exigences appliquée lors de l'élevage.</p> <p>Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriés.</p> <p>Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arrête vive ni saillie et d'un sol non glissant est obligatoire.</p> <p>Les animaux sont manipulés dans le calme, l'emploi de tout type d'aiguillon (même électrique) est interdit.</p>

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Procédure pour la stimulation électrique	Les modalités sont définies dans une procédure que l'ODG remet à l'opérateur lors de son habilitation.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Couleur de la viande	<p>En présentation carcasse, la viande présente une couleur rouge.</p> <p>A la découpe, la viande peut présenter une couleur rouge peu soutenue ou plutôt claire, due à la race Blonde d'Aquitaine, caractéristique accentuée avec un animal jeune.</p>
S20.	Poids minimum de carcasse	<p>Génisse : 300 kilos</p> <p>Vache : 320 kilos</p> <p>Bœuf : 340 kilos</p>
S21.	<u>Classes d'état d'engraissement</u>	<u>2, 3</u>
S22.	Identification des carcasses labellisables	Les carcasses sont identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire. Une identification spécifique peut aussi apparaître sur le texticroche ou étiquette carcasse. Ces carcasses sont dites labellisables.
S23.	Certificat de garantie	Pour chaque carcasse (ou demi ou quartier ou pièce) ainsi sélectionnée et destinée à la commercialisation en circuit label un certificat de garantie est émis. Il

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>comporte au minimum les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - logo label rouge - numéro d'homologation du label rouge - les caractéristiques certifiées - nom et adresse de l'ODG - nom et adresse de l'éleveur - numéro d'identification de l'animal - date d'abattage de l'animal - date de naissance - poids carcasse <p>Ces viandes porteuses du certificat de garantie sont dites labellisées</p>

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	<u>Durée minimum de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours</u>
S25.	Pratique de l'émoussage	Autorisé.

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>Cœur, foie, langue, joue et queue</u>
S27.	Sélection des abats	La sélection est visuelle. Les abats ne présentent pas de défaut d'aspect, ni d'odeur.

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation	13 jours

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Type de conditionnement des viandes autorisé	<ul style="list-style-type: none"> - en PAD - en UVCI ou UVC
S30.	Identification des viandes conditionnées en PAD	<p>Les viandes conditionnées en PAD sont identifiées label rouge soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - par une étiquette spécifique fournie par l'ODG ; - ou par une mention faisant référence au label rouge LA 17.91 sur l'étiquette réglementaire d'identification du PAD.
S31.	Identification des viandes conditionnées en UVC	Les viandes conditionnées en UVC sont identifiées par une étiquette spécifique fournie par l'ODG dont les mentions minimum sont indiquées dans le cahier des charges.
S32.	Type de conditionnement des abats autorisés	PAD ou sous UVC.

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Visuel et Documentaire
C et S6	Additifs interdits	Documentaire
C et S7	Référencement des formules d'aliments	Documentaire
C	Cycle d'élevage	Visuel et Documentaire
S11	Durée minimum de pâturage par an	Visuel et Documentaire
C	pH ultime	Mesure
C	Défauts éliminatoires	Visuel
C	Durée de maturation entre abattage	Documentaire

	des animaux et vente au détail	
S24	Durée minimum de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir	Documentaire

*Conditions de production communes

8. GLOSSAIRE

UGB : Unité Gros Bétail (taureaux, vaches et autres bovins de plus de 2 ans, équidés de plus de 6 mois = 1,0 UGB ; bovins de 6 mois à 2 ans = 0,6 UGB ; brebis et chèvres = 0,15 UGB).

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 18/91 « Viande et abats frais de gros bovins de boucherie »</p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de races à viande.
- Maturation minimale de 10 jours minimum pour les viandes à griller ou à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet, maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées sous vide.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	3
4.	TRACABILITÉ.....	4
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	4
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	4
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	4
5.	MÉTHODE D'OBTENTION.....	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	7
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	8
5.4.	<i>Elevage</i>	9
5.5.	<i>Finition</i>	11
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	12
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	13
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	13
5.9.	<i>Surgélation</i>	13
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	13
6.	ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	14
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Bœuf de Chalosse (ABC),
55 Avenue du Général Gilliot,
40700 HAGETMAU
Tél : 05-58-06-07-02
boeuf-de-chalosse@wanadoo.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais de gros bovins de boucherie

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits concernés par ce label rouge sont des viandes et abats de gros bovins de boucherie frais présentés aux consommateurs à la coupe ou en UVC.

La certification porte sur différentes étapes comme l'élevage (naissage, cession d'animaux, alimentation, alternance cycle prairie étable, finition), l'abattage (attente avant abattage, ressuage et classement des carcasses), la commercialisation.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant, habituellement rencontré sur le marché est une viande bovine issue :

- d'animal de type racial laitier
- prélevée dans la même catégorie que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Points de différence	LA/18/91	Produit courant
Race	Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise et croisements entre ces races	Animal de type laitier.
Mode d'alimentation	L'animal passe 6 mois minimum par an au pâturage.	On peut trouver tous les systèmes allant du « zéro pâturage » au pâturage extensif toute l'année.
Règles de cession des animaux	Le dernier détenteur conserve l'animal 6 mois minimum.	Pas d'exigence.
Age des animaux	-Génisses abattues à 30 mois minimum -Bœufs abattus à 32 mois minimum	La génisse peut être abattue avant l'âge de 28 mois. Le bœuf peut être abattu dès 24 mois.
Maturation	Pièces à bouillir ou à braiser : 4 jours minimum.	En règle générale, les carcasses sont maturées 3 à 5 jours.

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

- Viande bovine issue de races à viande :

Les produits concernés par ce cahier des charges sont issus d'animaux de type racial à viande, plus précisément la Blonde d'Aquitaine, la Bazadaise et la Limousine et croisements entre ces types raciaux. Ces animaux sont élevés pour leurs qualités bouchères qui sont le goût et la tendreté de la viande. De plus les types raciaux présents dans ce label sont aussi reconnus pour la finesse de leur grain de viande.

- Viande maturée 10 jours minimum pour les viandes à griller ou à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet :

La maturation est une étape importante dans la qualité sensorielle de la viande. C'est en effet durant cette étape là que la viande va acquérir sa tendreté.

Les durées minimales de maturation imposées par ce cahier des charges garantissent aux produits concernés une tendreté optimale, qualité recherchée par les consommateurs.

Les produits concernés par ce label sont donc très tendres, la durée de mastication de cette viande est reconnue comme étant moins longue que celle du produit standard. De même, cette viande est plus persillée que le standard, cela grâce à l'engraissement lent dont bénéficient les animaux. Enfin, l'arôme grillé de ce produit est plus intense.

Les classes de conformation et d'engraissement se justifient par le fait que les trois races autorisées pour le label rouge LA 18/91 (Bazadaise, Blonde d'Aquitaine et Limousine) ne comportent pas de gène culard.

4. TRAÇABILITÉ

La garantie de l'origine des animaux et des viandes sera apportée grâce à la maîtrise et au contrôle de l'identification et de la traçabilité des animaux et des viandes à chaque étape selon les modalités définies dans les tableaux suivants.

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les centres d'allotement,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe.
- les points de vente

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Pas de condition de production spécifique

4.3. Schéma de traçabilité

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE				
ETAPE	Points de maîtrises ou de contrôle		MÉTHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE				
ETAPE	Points de maîtrises ou de contrôle		MÉTHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
ELEVAGE Naissance	Identification du cheptel bovin.	M	<p>Avant le 7^{ème} jour l'animal est identifié selon la réglementation par le détenteur-naisseur par l'apposition de 2 boucles plastiques identiques fournies par le maître d'œuvre de l'identification et par inscription sur le registre des bovins (documents de notification).</p> <p>Création d'un document officiel, le passeport, qui mentionne pour chaque animal :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'adresse de l'éleveur, - le numéro d'identification, - la date de naissance, - le code race de l'animal et celui de ses deux parents. 	<p>Registre des bovins</p> <p>Document de notification</p> <p>Passeport</p>
Transfert entre élevages	Traçabilité élevage/élevage	M	Le passeport accompagne l'animal. La date de transfert est mentionnée sur la facture d'achat de l'animal. L'animal est enregistré dans le registre des bovins du nouvel élevage.	<p>Registre des bovins</p> <p>Fichier du maître d'œuvre de l'identification</p>
ABATTAGE Attente en bouverie	Identification	M	L'animal est identifié en bouverie par ses boucles. Le passeport suit l'animal et est présent à l'abattoir. L'arrivée de l'animal est enregistrée dans un registre de bouverie.	<p>Passeport</p> <p>Registre de bouverie</p>
Abattage	Traçabilité bouverie/pesée	M	L'abatteur assure la traçabilité de l'animal et de la carcasse de la bouverie à la pesée fiscale selon une procédure interne vérifiée lors de l'habilitation initiale et conforme à la norme NF V46-007.	Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation
ABATTAGE E Pesée	Identification pesée	M	<p>Les carcasses, demi-carcasses, quartiers et découpes de gros avec os sont marqués d'un identifiant à l'encre alimentaire indélébile ou par tout autre moyen agréé.</p> <p>L'identifiant est apposé avant l'enlèvement de la partie de l'animal portant le numéro national d'identification prévu. Dès son attribution, cet identifiant est répertorié dans un registre,</p>	<p>Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation</p> <p>Registre de l'abattoir</p>

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE				
ETAPE	Points de maîtrises ou de contrôle		MÉTHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
		M	<p>accompagné de l'indication du numéro d'identification de l'animal correspondant.</p> <p>Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi: il mentionne les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la date d'abattage, - le numéro de carcasse (= n° de tuerie), - le numéro d'identification de l'animal, - le poids de la carcasse, - la conformation, - l'état d'engraissement. 	Ticket de pesée
Sélection des carcasses certifiables	Identification	M	<p>L'agent habilité pour la sélection des carcasses vérifie l'identification de la carcasse, son origine, la traçabilité (relation identification/Passeport/certificat d'origine/ticket de pesée) ainsi que les caractéristiques précisées dans le référentiel (poids carcasse, conformation, état d'engraissement, couleur de la viande).</p>	Registre de labellisation
		M	<p>L'agent habilité identifie la carcasse conforme par une marque spécifique à la labellisation. Si la carcasse est destinée à la découpe en pièce de gros il veillera à ce que chaque pièce de gros soit identifiée.</p>	
		M	<p>L'agent habilité pour le classement enregistre sur un certificat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le type d'animal "(femelle ou mâle castré)" ou "(génisse, vache ou bœuf)" - le numéro du certificat d'origine - le numéro d'identification de l'animal, - le numéro de carcasse (= n° de tuerie), - la date de naissance, - le type racial, - les nom et adresse de l'éleveur dernier détenteur, - la date d'abattage, - le poids de carcasse, - le classement, - le nom du destinataire. 	Registre de labellisation Certificat
DECOUPE (GROS,	Identification	M	Réalisation des cessions de découpe selon une	Certificat

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE				
ETAPE	Points de maîtrises ou de contrôle		MÉTHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
DEMI-GROS, MUSCLE)	des viandes Traçabilité découpe	M M	procédure interne garantissant le non mélange des viandes labellisées et non labellisées. Identification des PAD avec une étiquette numérotée. Enregistrement des quantités découpées et conditionnées. Enregistrements de l'utilisation des étiquettes.	Facture Enregistrement des quantités découpées et conditionnées Comptabilité étiquettes
Expédition	Identification	M M	La carcasse (ou pièce de gros) est identifiée par un numéro d'identifiant (= n° de tuerie), par la marque de certification et est accompagnée de son certificat et d'une facture spécifiant le poids expédié L'ODG tient une comptabilité des étiquettes ou certificats permettant de justifier de leur utilisation.	Certificat Facture Certificats Etiquettes
VENTE Vente à la coupe	Traçabilité si non exclusivité	M M	Enregistrement des sorties. Réalisation des cessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes labellisées et non labellisées.	Enregistrement des ventes
Découpe en UVC	Traçabilité découpe	M	Enregistrement des quantités découpées et conditionnées en UVC. Enregistrements de l'utilisation des étiquettes UVC.	Enregistrement des quantités découpées et conditionnées

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races et croisements autorisés	Les animaux sont issus de races à viandes pures. Les types raciaux retenus sont la Blonde d'Aquitaine, Limousine et Bazadaise. Le recto du passeport bovin, relatif à l'Identification Pérenne Généralisée (IPG) comporte obligatoirement le même code race pour les deux parents. Les croisements entre ces trois types raciaux sont autorisés, le recto du passeport bovin comporte les codes races 79, 34 ou 24 pour les deux parents.

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Cession des veaux avant sevrage	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
S3.	Conditions en centre d'allotement	L'activité d'allotement est décidée par les agents technico-commerciaux et exécutée par les opérateurs du centre d'allotement, le chauffeur (du groupement ou du transporteur). Elle consiste en un regroupement des animaux provenant de différents élevages en fonction des spécificités des animaux (type génétique, âge, poids, qualités...), du lieu d'abattage et du débouché commercial prévus. L'allotement peut se réaliser au départ de l'élevage, au moment du chargement ou dans un centre d'allotement sous la responsabilité du groupement. Pendant toute la durée de l'allotement, l'animal est nourri avec des fourrages, il dispose d'eau à volonté.
S4.	<u>Durée maximale de séjour en centre d'allotement</u>	<u>48 heures</u>
S5.	Alimentation durant la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.
S6.	Cas de la mise en pension	La mise en pension n'est pas comptabilisée comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge LA 18/91.
S7.	<u>Durée minimale de présence de l'animal chez le dernier détenteur</u>	<u>6 mois</u>

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Additifs interdits	1. Additifs technologiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	(catégorie et groupe fonctionnel)	c : Emulsifiants d : Stabilisants e : Epaisissants f : Gélifiants h : Substances pour le contrôle de la contamination de radionucléides j : Correcteurs d'acidité k : Additifs pour l'ensilage l : Dénaturants m : Substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux en mycotoxines 2. Additifs sensoriels a : Colorants b : Substances aromatiques (substances artificielles) 3. Additifs nutritionnels d : Urée et ses dérivés 4. Additifs zootechniques a : Améliorateurs de la digestibilité c : Substances qui ont un effet positif sur l'environnement d : Autres additifs zootechniques 5. Coccidiostatiques et Histomonostatiques

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>
S10.	En étable à circulation libre, effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés	30
S11.	Accès à l'auge	En étable à stabulation libre, tous les animaux d'un même lot peuvent accéder à l'auge simultanément.

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois</u>

Les animaux passent 6 mois minimum au pâturage entre le printemps et l'automne et profitent ainsi d'un climat doux et d'une herbe grasse et abondante due aux précipitations importantes de l'hiver et du printemps et à la richesse naturelle des terres alluviales.

De plus le relief vallonné non favorable à la culture massive de céréales laisse à disposition de l'élevage bovin de nombreuses surfaces en herbe.

5.4.4. Alimentation

En période estivale, les animaux sont en plein air et bénéficient de pâturage à volonté complété de fourrages secs (et en cas de faible repoussée d'herbe, de fourrages conservés) ainsi que d'aliments complémentaires et concentrés.

En période hivernale, les animaux sont en stabulation et bénéficient d'une alimentation composée de fourrages secs et conservés et d'aliments complémentaires et concentrés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Utilisation de l'ensilage	L'ensilage ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière
S14.	Autonomie alimentaire	50% au moins de l'alimentation des animaux du troupeau label rouge est produite sur l'exploitation.
S15.	Alimentation des veaux	L'éleveur peut avoir recours au lait d'une autre vache pour alimenter un veau.
S16.	Plan d'alimentation (avant sevrage) en kg brut	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> -lait maternel ou nourrice -avec pâturage à volonté -avec fourrages secs à volonté -avec un maximum de 7 kg d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> -lait maternel ou nourrice -avec fourrages secs à volonté -avec un maximum de 10 kgs de fourrages conservés -avec un maximum de 7 kgs d'aliments complémentaires et concentrés
S17.	Plan d'alimentation (après sevrage, 1 ^{ère} année) en kg brut	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> -pâturage à volonté -avec fourrages secs à volonté -avec un maximum de 10 kg de fourrages conservés (en cas de faible repoussée d'herbe) -avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		-fourrages secs à volonté -avec un maximum de 15 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs ...) -avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S18.	Plan d'alimentation (2 ^{ème} année et années suivantes) en kg brut	Période estivale -pâturage à volonté -avec fourrages secs à volonté -avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés (en cas de faible repoussée d'herbe) -avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés Période hivernal -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 25 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs ...) -avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

Les animaux ont une alimentation composée de fourrages et d'une ration concentrée à base de maïs grain broyé et aliments complémentaires et concentrés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Modes de finition autorisés	à l'intérieur ou à l'extérieur + accès à l'auge à volonté.
S20.	Durée minimale de finition	6 mois
S21.	Aménagement dans le cas d'une finition en extérieur	l'auge est abritée et protégée des aléas climatiques (vent, pluie).
S22.	Plan d'alimentation pour les mâles en kg brut	Période estivale -pâturage et fourrages secs à volonté. -avec un maximum de 30 kg (brut) de fourrages conservés (dont ensilage de maïs...) -avec un maximum de 15 kg (brut) d'aliments complémentaires et concentrés Période hivernale -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs...) -avec un maximum de 15 kg d'aliments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		complémentaires et concentrés
S23.	Plan d'alimentation pour les génisses en kg brut	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> -pâturage et fourrages secs à volonté. -avec un maximum de 25 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs...) -avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 25 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs...) -avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S24.	Plan d'alimentation pour les vaches en kg brut	<p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 25 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs...) -avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> -pâturage et fourrages secs à volonté. -avec un maximum de 25 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs...) -avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S25.	<u>Age minimal d'abattage</u>	<u>mâles : 32 mois</u> <u>femelles : 30 mois</u>
S26.	Sélection des animaux/état sanitaire	Avant le départ des animaux finis, l'éleveur s'assure de la bonne santé de ses bêtes : absence de boiterie, absence de plaie ou hématome

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	<p>Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriée. Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arrête vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire.</p> <p>Les animaux sont manipulés dans le calme.</p>

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Pratique de ressuage	L'opération de ressuage est conduite de façon à proscrire toute condensation, due notamment au mélange de carcasses de températures trop différentes.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Poids minimum des carcasses	- génisses : 300 kg - vaches : 320 kg - bœufs : 350 kg
S30.	Couleur de la viande	La viande est de couleur rouge clair à rouge foncé.

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	<u>Durée de maturation entre abattage et vente pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours</u>
S32.	Conditions de pratique de l'émoussage	L'émoussage, s'il est pratiqué, est adapté à la durée et aux conditions de maturation. Il n'est pas exagéré, le muscle n'est pas entaillé et est recouvert d'une pellicule de gras.

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Critères de sélection des abats	sans odeur, frais et d'aspect brillant

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Modes de conditionnement	en PAD ou en UVC

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	autorisés pour les viandes	
S35.	Modes de conditionnement autorisés pour les abats	en frais ou sous vide

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Numérotation des étiquettes	Chaque étiquette est numérotée individuellement.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Visuelle et documentaire
C	Cycle d'élevage	Visuelle et/ou documentaire
C	Chargement	Documentaire
S12	Durée minimale de pâturage par an	Documentaire et visuelle
S20	Durée minimale de finition	Documentaire
S7	Durée minimale de présence chez le dernier détenteur	Documentaire
S25	Age minimal d'abattage	Documentaire
C	Poids minimum des carcasses	Mesure et documentaire
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail	Documentaire
S31	Durée de maturation entre abattage et vente pour les viandes à braiser et à bouillir	Documentaire

*Conditions de production communes

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 18/97 « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race gasconne »</p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elevage traditionnel respectant une durée minimale de pâturage de 6 mois, sur les prairies, parcours ou estives
 - Une durée de maturation adaptée à l'âge de l'animal pour une meilleure saveur et tendreté :
 - « maturation minimale de 14 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe du filet et de l'onglet »*,
 - « maturation minimale de 14 jours pour les viandes présentées en sous vide ».
- *à l'exception des femelles de moins de 60 mois observant une maturation minimale de 10 jours en carcasses, demi-carcasses ou quartiers.*

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT :	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	6
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	7
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	8
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	8
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	8
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	9
5.4.	<i>Elevage</i>	10
5.5.	<i>Finition</i>	11
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	12
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	14
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	15
5.9.	<i>Surgélation</i>	15
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	15
6.	ETIQUETAGE.....	15
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	16
8.	ANNEXE : ATTESTATION DE L'ÉLEVEUR LABEL ROUGE.....	18

1. NOM DU DEMANDEUR

Groupe Gascon
09100 Villeneuve de Pareage
Tél. 05 61 60 15 30
Mail : gascon@wanadoo.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race gasconne

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

La production et la commercialisation en label rouge concerne la viande et les abats issus de gros bovins de race gasconne présentés en frais ou en surgelés

La viande fraîche label rouge peut être commercialisée sous les formes suivantes :

- carcasses entières, ½ carcasses ;
- quartiers ;
- pièces de découpe de gros et demi-gros, avec os ou prêt à découper (P.A.D) qui peuvent être conditionnés sous-vide ;
- morceaux en Unité Vente au Consommateur (UVC) qui peuvent être conditionnés sous-vide, ou de morceaux de viande coupés et préparés à l'étal par le boucher et présentés en frais.

La viande surgelée ne peut être commercialisée qu'en UVC ou en PAD.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Les cibles commerciales sont représentées par les boucheries à la coupe dans de grandes villes du sud-ouest de la France telles que Toulouse et sa région, Auch, Pamiers, Foix, Tarbes, Carcassonne... Ces distributeurs commercialisent en grande proportion des arrières d'origine germanique généralement de type laitier (Simmental) ou français et aussi de type laitier avec une maturation nettement plus courte.

Le produit courant de comparaison, habituellement rencontré sur le marché du Sud-Ouest Toulousain et conforme aux usages loyaux et marchands de la profession, désigne une viande bovine issue d'un animal :

- de type racial laitier ;
- abattu dans la même tranche d'âge que le label rouge.

Les morceaux comparés sont ceux qui représentent une part notable de la carcasse :

- Pour ce qui est des morceaux à griller et rôtir : faux-filet, tende de tranche, tranche grasse, entrecôte, rumsteck... Pour des questions d'échantillonnages et d'écart-types significatifs, c'est le plus souvent la Tende de Tranche qui est comparée sous forme de rôtis.
- Pour ce qui est des morceaux à braiser et à bouillir : paleron, collier, macreuse, jarret, plat de côte.

Principaux	Viande bovine de race gasconne	Produit courant
-------------------	---------------------------------------	------------------------

Points de différence		
Race, type	Race gasconne type viande et rustique	Race à lait (type laitier)
Alimentation des animaux définie et contrôlée en élevage	Elevages traditionnels avec pâturage au minimum 6 mois par an Produits de l'exploitation privilégiés.	Très variable, souvent à l'ensilage et à l'aliment du commerce.
Alimentation en finition	Foin et céréales (ou aliment agréé) en finition à l'auge 2 mois. Ensilages, urée, interdits en finition	Très variable, intensif, ensilage fréquent
Délais après Traitements sanitaires ou vétérinaires	1 moi de délai minimum avant abattage	Pas de délai d'attente supplémentaire.
Âges d'abattage des bœufs	36 mois minimum pour les bœufs	Pas de minimum
Âge à l'abattage des femelles	Distinction entre génisses (28mois) et vaches (36 mois)	Pas de minimum
Âges maximum des femelles	Distinction entre génisses (48 mois) et vaches (120 mois)	Pas de maximum mais des animaux laitiers usés jeunes quand très intensif.
Responsabilité des producteurs	Une attestation de respect du cahier des charges signée du producteur accompagne chaque animal avec ses caractéristiques	non
Tris à l'abattage	non porteurs de varron,	Non sélectionnés
Couleur de la viande	Viande rouge vif, homogène	Très variable selon âge et alimentation
Maturation pour viandes à griller et rôtir	- Longue maturation avec 14 jours exigés en carcasses et en sous-vide pour vaches de plus de 5 ans et bœufs	Non précisé et très aléatoire
Maturation des morceaux à braiser et bouillir	5 jours minimum exigés	Non précisé

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Ces nombreuses différences notables assurant la qualité supérieure du produit et son image sont synthétisées par les caractéristiques certifiées communicantes suivantes :

- Elevage traditionnel respectant une durée minimum de pâturage de 6 mois, sur les prairies, parcours ou estives :

Les éleveurs agréés producteurs de viande bovine de race gasconne respectent scrupuleusement le cycle prairie-étable, certains élèvent même leurs animaux en permanence à l'extérieur au pâturage. Ceci correspond à une tradition et au bon équilibre pour les animaux qui valorisent ainsi de manière naturelle et autonome la bonne flore des pâturages, apportant toute la richesse nutritionnelle à la

viande labellisée, contrairement à des élevages standards plus intensifs où les animaux pourraient rester en permanence en bâtiments ou en enclos réduits avec une alimentation standardisée apportée par l'homme.

- Une durée de maturation adaptée à l'âge de l'animal pour une meilleure saveur et tendreté :
 - « maturation minimale de 14 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe du filet et de l'onglet »*.
 - « maturation minimale de 14 jours pour les viandes présentées en sous vide ».
 - *à l'exception des femelles de moins de 60 mois observant une maturation minimale de 10 jours en carcasses, demi-carcasses ou quartiers.*

La tendreté de la viande gasconne maturée est plus importante que sur des témoins et produit courant malgré la densité de celle-ci, en particulier sur des témoins en maturation courte (3 à 5j) généralement pratiquée sur le marché local avec de la viande de type laitier. Les tests sensoriels montrent une tendreté initiale et résiduelle forte, moelleuse (par exemple supérieur à 5 sur une échelle de 1 à 7), une viande peu sèche, peu dure et peu caoutchouteuse (par exemple inférieur à 2 sur une échelle de 1 à 7). Cette maturation, appliquée aux femelles de plus de 60 mois et aux bœufs, qu'il est important de citer comme spécificité, n'est pas couramment pratiquée en « standard ».

D'autres caractéristiques notables contribuent à l'image qualitative du produit :

- Il s'agit de viande de race gasconne et la race gasconne est génétiquement caractérisée par une fibre très fine (Cf. article/étude de l'INRA vol 15 N°3 de juillet 2002), critère recherché par la filière, car génère moins de perte au ressuage, et par le consommateur car retenant de fait plus de sucs pour une plus grande jutosité en cours de mastication.
- La race gasconne est présente à plus de 80% dans ou a proximité des Pyrénées (Midi-Pyrénées et Languedoc Roussillon), où plus de 50% du cheptel estive et bénéficie de fait de cette image positive liée à des pratiques extensives et naturelles.
- Les cheptels et des opérateurs habilités se trouvent conséquemment dans cette même zone.
- Le « bien-être animal » se traduit pour les élevages de race gasconne par une plus grande longévité moyenne des animaux, de moindre frais vétérinaires moyens, avérés par les statistiques comparés aux autres systèmes et aux autres races.

La rusticité, la longévité de la gasconne, l'alimentation naturelle et peu intensive des animaux permettent d'obtenir une qualité supérieure des carcasses même après l'âge de 120 mois. Cette limite d'âge est donc retenue pour tous types de morceaux dans les poids, conformations et état d'engraissement retenus pour ce cahier des charges sur les différents types d'animaux.

Les critères d'âges minimum en femelles (28mois) et bœuf (36mois) et d'état d'engraissement de 2 à 4 sans infiltration de gras permettent d'atteindre l'objectif de couleur rouge soutenue avec homogénéité et constance.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs naisseurs et engraisseurs,
- les centres d'allotement,
- les fabricants industriels d'aliment complémentaire,
- les entreprises d'abattage, ateliers de découpe, atelier de surgélation,
- les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins label rouge.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

- Liste des opérateurs habilités
- Registre de labellisation : contient pour chaque carcasse (ou pièce de gros) labellisée, les points suivants :
 - l'identification de l'éleveur (nom, numéro cheptel qualifié),
 - le type (génisse, vache ou bœuf),
 - le numéro d'identification de l'animal (à 10 chiffres),
 - la date de naissance,
 - la date d'abattage,
 - le numéro d'identification de la carcasse (numéro de tuerie),
 - le poids total de carcasse (ou découpe de gros avec os),
 - le classement de la carcasse (conformation et état d'engraissement),
 - le numéro de certificat de garantie qui sera associé à la carcasse ou à la pièce,
 - la destination de la carcasse ou découpe de gros avec os (boucher ou grossiste),
 - le pH
 - les observations éventuelles.

Points d'identification	Modalités d'identification	Documents associés
Origine génétique	Code 72 ou 77 au recto du passeport bovin	Passeport
Type d'animal	Vérification des critères de labellisation	Attestation de l'éleveur
Qualification des élevages	Audits d'élevage	Compte rendu d'audit Convention
Conditions d'élevage	Chargement	Dossier de qualification Attestation de l'éleveur
Alimentation en phase de finition	Durée minimale de l'engraissement à l'auge	Dossier de qualification enregistrements
Bâtiments	Logement et hygiène	Dossier de qualification
Prophylaxie et traitements	Etat sanitaire des animaux Carcasses saines	Attestation de l'éleveur
Conditions de transactions	Nombre de changement d'exploitations	Registre des bovins Passeports Attestation de l'éleveur
Enlèvement	Chargement et respect des critères de labellisation	Planning des sorties des animaux Convention d'engagement

Transport et attente	Hygiène des camions Encombrement et temps de transport	(Bordereaux de transport) Conventions d'engagement
Conditions d'abattage	Repérage des animaux labellissables	Dossier d'habilitation de l'opérateur réalisant les opérations d'abattage -Attestation Eleveur Registre de labellisation
Caractéristiques des carcasses	Sélection et marquage des carcasses	Registre de certification d'abattage et de labellisation (Grille EUROP et ticket de pesée)
Labellisation	Etiquette/Marque de labellisation sur les carcasses Certificat de garantie (CG) Suivi numérotation PAD et UVC	Registre de labellisation avec marquage CG Certificat CG Comptabilité de certification
Découpe	Traçabilité des numéros de carcasses labellisées	Registre de labellisation Fiche de suivie de découpe
Commercialisation	Suivie des numéros de carcasses labellisées	Convention d'engagement Fiches de découpes Numéros de lots Comptabilité matière et étiquettes
Etiquetage	Etiquette/Marque de certification Durée de maturation	Convention d'engagement CG et de démarcation

4.3. Schéma de traçabilité

Points d'identification	Modalités d'identification	Documents associés	Mesures pour assurer la traçabilité
Origine génétique	Code 72 ou 77 au recto du passeport bovin	Passeport	Documents officiels
Type d'animal	Vérification des critères de labellisation	Attestation de l'éleveur	Passeport Consultation EDE, Groupe Gascon, registre d'élevage
Qualification des élevages	Audits d'élevage	Compte rendu d'audit Convention	Fichier des élevages qualifiés (dont système extranet gascon)
Conditions d'élevage	Chargement	Dossier de qualification Attestation de l'éleveur	Contrôles en élevage Déclaration PAC
Alimentation en phase de finition	Durée minimale de l'engraissement à l'auge	Dossier de qualification enregistrements	Engagement et attestation de l'éleveur
Bâtiments	Logement et hygiène	Dossier de qualification	Contrôles en élevage Cahier sanitaire
Prophylaxie et traitements	Etat sanitaire des animaux Carcasses saines	Attestation de l'éleveur	Contrôles en élevage Contrôles vétérinaires Prélèvements (Cahier sanitaire Ordonnances)
Conditions de transactions	Nombre de changement d'exploitations	Registre des bovins Passeports Attestation de l'éleveur	Attestation par animal Vérification de l'origine des animaux finis

Enlèvement	Chargement et respect des critères de labellisation	Planning des sorties des animaux Convention d'engagement	Contrôles interne et visuel
Transport et attente	Hygiène des camions Encombrement et temps de transport	(Bordereaux de transport) Conventions d'engagement	Contrôles en abattoirs Inspection des camions Contrôles documentaires
Conditions d'abattage	Repérage des animaux labellisables	Dossier d'habilitation de l'opérateur réalisant les opérations d'abattage - Attestation Eleveur Registre de labellisation	Enregistrement en entrée abattoir (animaux labellisables)
Caractéristiques des carcasses	Sélection et marquage des carcasses	Registre de certification d'abattage et de labellisation (Grille EUROP et ticket de pesée)	Vérifications visuelles et documentaires par agent habilité
Labellisation	Etiquette/Marque de labellisation sur les carcasses Certificat de garantie (CG) Suivi numérotation PAD et UVC	Registre de labellisation avec marquage CG Certificat CG Comptabilité de certification	Vérifications visuelles de la qualification label par agent habilité et contrôles de l'expédition en gros ou en morceaux
Découpe	Traçabilité des numéros de carcasses labellisées	Registre de labellisation Fiche de suivie de découpe	Suivie des fiches de découpe et cohérence des rendements
Commercialisation	Suivie des numéros de carcasses labellisées	Convention d'engagement Fiches de découpes Numéros de lots Comptabilité matière et étiquettes	Contrôles de cohérence et de volume
Etiquetage	Etiquette/Marque de certification Durée de maturation	Convention d'engagement CG et de démarcation	Vérification visuelle et documentaire Signature du contrat d'approvisionnement et de la convention d'engagement

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races et croisements autorisés	Animaux de race à viande gasconne (de père et mère de race gasconne).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>La race Gasconne est historiquement constituée de deux rameaux considérés ici comme de type racial « gascon » :</p> <p>-Gasconne à muqueuse noire (avec le code IPG (Identification Pérenne Généralisée) 72 au minimum sur le recto du Passeport du bovin pour les deux parents)</p> <p>-Gasconne à muqueuse aréolée dénommée Mirandaise (avec le code IPG 77 au minimum sur le recto du passeport du Bovin pour les deux parents)</p> <p>L'animal issu d'un accouplement entre un membre de chaque rameau est considéré comme de type racial Gasconne aréolée (Mirandaise) et prend le code 77. (les codes 77 et 72 sont alors présents au minimum au recto du passeport bovin pour les deux parents).</p>
S2.	<u>Age minimal de sevrage</u>	<u>5 mois</u>

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Cession d'animaux âgés entre 4 et 12 mois</u>	<u>Aucune cession n'est autorisée jusqu'à 5 mois. L'animal entre 5 mois et 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique entre un éleveur-naisseur et un éleveur. Cette cession doit être directe et l'éleveur destinataire doit être habilité pour le Label Rouge Bœuf Gascon.</u>
S4.	Conditions lors de la cession	Tout complément d'aliment doit être conforme aux dispositions du cahier des charges pour la partie élevage
S5.	Abreuvement et alimentation en centre d'allotement	Abreuvement à volonté Foin à disposition ou aliment conforme aux dispositions du cahier des charges pour la partie élevage
S6.	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>48 heures</u>

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	-additifs pour l'ensilage: substances chimiques (hors enzymes et micro-organismes) destinées à être incorporées dans les aliments pour animaux afin d'améliorer la production d'ensilage interdits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		(Appartenant à la catégorie «additifs technologiques» rubrique k) - additifs nutritionnels : d- urée et ses dérivés - additifs technologiques : substances pour le contrôle de contamination de radionucléides - additif sensoriel : colorants -coccidiostatiques et histomonostatiques (sauf dans le cas de prescriptions vétérinaires)
S8.	Autres matières premières ou produits interdits	- facteurs de croissance et aliments contenant des antibiotiques, - produits de la boulangerie et de la fabrication de pâtes alimentaires (catégorie 13 .1.1. du catalogue européen des matières premières pour l'alimentation animale), - correcteurs azotés de synthèse.

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Types de bâtiments autorisés	Stabulation entravée et stabulation libre avec un accès possible à l'auge simultanément pour tous les animaux. La stabulation entravée n'est autorisée que pendant la phase de stabulation hivernale et pendant la phase de finition qui se fait obligatoirement à l'auge.
S10.	Effectif maximal par lot d'animaux en finition logés non entravés	24
S11.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée. Si l'éleveur rencontre des difficultés à s'approvisionner en paille pour la litière, il peut utiliser des produits végétaux, naturels de substitution, utilisés en montagne (fougères séchées, vieux foin...).</u>
S12.	Entretiens des abords de l'exploitation	Les voies destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie étable

Les animaux ont prioritairement et au maximum accès aux pacages.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois</u>

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Plan alimentation jusqu'à l'âge du sevrage (5 à 10 mois) En kg matière brute/jour	Période estivale (pâturage) : Lait maternel ou nourrice avec pâturage à volonté + fourrages grossiers si besoin (5 kg de MB maxi) et/ou 4 kg MB maxi de céréales ou d'aliments complémentaires si besoin. Période hivernale : Lait maternel ou nourrice + fourrage grossier à volonté + 18 kg MB maxi de fourrages conservés ou ensilés et/ou avec 8 kg MB maxi d'aliments complémentaires
S15.	Plan d'alimentation en phase d'élevage de la génisse, de la vache et des bœufs et pré-engraissement En kg matière brute/jour	Période estivale : Pâturage à volonté + si besoin des fourrages grossiers à disposition (8 kg maxi de MB) et/ou des fourrages conservés (30kg MB maxi) + si besoin des céréales ou aliments complémentaires (8 kg MB maxi) Période hivernale : Fourrage grossier à volonté + si besoin 30 kg de MB maxi de fourrages conservés ou ensilés + si besoin 10 kg maxi de céréales ou d'aliments complémentaires.

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

La ration de finition est constituée de céréales (aplaties ou moulues, progressivement augmentées et ajustées) et du foin à volonté (foin de luzerne, de légumineuses, de prairies naturelles, de prairies semées), éventuellement suppléés de tourteaux ou de végétaux à forte valeur protéique (pois, fèves, fèvesoles...) pour un bon équilibre de la ration.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modes de finition autorisés	A l'auge en totalité ou démarrage au pâturage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		L'animal est soit à l'attache soit en stabulation libre couverte partiellement ou entièrement. L'aire de stabulation est soit bétonnée soit en herbe.
S17.	Durée minimale de finition à l'auge stricte	2 mois
S18.	Surface maximale en herbe disponible /animal	La surface herbagée disponible accueillant les animaux est inférieure à 0,1 ha par animal présent durant la phase de finition à l'auge, afin de limiter les déplacements des animaux et de faciliter l'engraissement durant cette phase.
S19.	Plan d'alimentation En kg matière brute/jour	Période estivale : Maxi 0.1ha de pâture par UGB Foin à volonté Pas de fourrages ensilés autorisés + progressivement jusqu'à 12 kg maximum de céréales ou d'aliments complémentaires. Période hivernale : Foin à volonté Pas de fourrages ensilés autorisés + progressivement jusqu'à 12 kg maximum de céréales ou d'aliments complémentaires.
S20.	Distribution d'ensilages	Tout type d'ensilage (herbe, maïs et sorgho) sont interdits pendant les 2 derniers mois de finition.
S21.	Intervention sanitaire vis-à-vis de la leucose, la tuberculose et la brucellose	L'ensemble du cheptel devant être exempt de leucose, tuberculose et brucellose, les producteurs doivent respecter les procédures d'agrément et d'utilisation des taureaux de monte publique, et des taureaux montant en estives. Le producteur laissera effectuer tout prélèvement ou vaccination jugés nécessaires par le Groupe Gascon.
S22.	<u>Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et l'abattage</u>	<u>30 jours</u>
S23.	<u>Age minimum d'abattage des mâles</u>	<u>36 mois</u>
S24.	<u>Age maximum d'abattage des génisses</u>	<u>48 mois</u>
S25.	<u>Age minimum d'abattage des vaches</u>	<u>36 mois</u>

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Attestation accompagnant les animaux lors du départ de l'élevage	<p>L'éleveur doit s'assurer que les animaux expédiés respectent les critères de labellisation et l'attester sur un document interne d'accompagnement récapitulant tous les points à vérifier avant l'expédition :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Race, identification et mode d'élevage correspondant au cahier des charges. ▪ Temps de présence en atelier agréé pour le label (vérifiable sur le passeport avec les mutations). ▪ Durées d'engraissement. ▪ Respect des critères d'alimentation en finition. ▪ Respect des délais d'attente en cas de traitement sanitaire, respect de la législation sur les produits de traitement. <p>Cette attestation doit être signée par l'éleveur, toutes les conditions devant être remplies pour que l'animal soit labellisable. (attestation en annexe)</p>
S27.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriés. Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire. L'emploi d'aiguillon électrique est interdit.
S28.	Etat sanitaire des animaux (varrons)	Les animaux porteurs de varrons sont écartés.

5.6.2. Ressuage des carcasses

Pas de condition de production spécifique

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Poids minimum de carcasse	260 kg pour les génisses 280 kg pour les vaches 350 kg pour les mâles
S30.	Couleur de la viande	rouge franc ou soutenu, ou rouge vif (classe 3 et 4) sur une échelle à 4 classes définie par l'Institut de l'Élevage

La couleur est examinée au minimum 24 heures après abattage au niveau d'une coupe du long dorsal (ART8 ou AV5 par exemple). Il faut attendre que la viande soit réoxygénée pendant 1 heure minimum à 12 heures maximum après la coupe pour examiner la couleur.

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	<u>Durée de maturation pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe (<i>diaphragma pars costalis</i>), de l'onglet (<i>diaphragma pars lumbaris</i>) et du filet (<i>psosas</i>),</u>	<u>- de 10 jours pleins minimum pour la présentation en carcasses, demi-carcasses ou quartiers de femelles de moins de 60 mois.</u> <u>- de 14 jours pleins minimum pour la présentation en carcasses, demi-carcasses ou quartiers ou sous vide pour les bœufs et les femelles de plus de 60 mois ayant vêlé.</u>
S32.	<u>Durée de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>5 jours pleins minimum</u>
S33.	<u>Durée de maturation pour les viandes issues d'animaux présentant le gène « culard » ou de conformation exceptionnelle « E »</u>	<u>Elle peut être inférieure de 2 jours aux valeurs présentées ci-dessus (S31 et S32). Cette maturation réduite s'explique par le fait que ce type d'animal possède une viande moins serrée, moins grasse et un ressuage plus court qui lui confère une viande plus tendre.</u>
S34.	Pratique de l'émoussage	Un émoussage léger pour assurer une bonne conservation des carcasses peut-être réalisé. Mais un émoussage excessif est interdit car il constitue un défaut grave entraînant l'élimination des carcasses. Une couche de gras d'au moins 5 mm devra rester sur la carcasse.
S35.	<u>Mentions des délais de maturation</u>	<u>Jusqu'au distributeur final, les produits sont accompagnés sur les étiquettes ou factures d'une des mentions suivantes indiquant la durée minimale de maturation avant vente au détail dans le point de vente :</u> <u>- « maturation minimale de 14 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe du filet et de l'onglet »*</u>, <u>- « maturation minimale de 14 jours pour les viandes présentées en sous vide ».</u> <u>*à l'exception des femelles de moins de 60 mois observant une maturation minimale de 10 jours en carcasses, demi-carcasses ou quartiers.</u>
S36.	Date de commercialisation par le boucher	Le boucher ne met en vente qu'à partir de la date indiquée sur le certificat de garantie.

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>cœur, foie, rognon, langue, joue, queue (attachée à la carcasse)</u>
S38.	Critères de sélection des abats	Sans défaut, ni d'aspect ni d'odeur

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation pour les muscles ou les découpes de viande	21 jours

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes	<ul style="list-style-type: none"> - Demi-carcasse, quartiers et pièces de découpe de gros avec os, comportant : <ul style="list-style-type: none"> - le tampon sanitaire de l'atelier - la marque de labellisation à l'encre alimentaire - le numéro de tuerie - l'étiquetage pré numéroté spécifique au label rouge (CG) accompagnant la carcasse, ½ carcasse, le quartier, la découpe de gros avec os - PAD : muscles prêts à découper frais ou sous-vide, comportant une étiquette descriptive sur laquelle est précisé le n° de carcasse ou n° de lot pour identifier la carcasse en se reportant au registre de labellisation. - Pièces pré-emballées ou sous-vide en UVC, comportant l'étiquette pré numérotée spécifique au label placée sur l'emballage de la viande.
S41.	Identification des conditionnements	Chaque conditionnement est identifié sauf pour la vente en restauration hors foyer, où c'est le lot livré qui doit être au minimum identifié, avec la date, le poids, le N° de carcasse et le N° de Certificat de Garantie correspondant.

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Mentions sur le certificat de garantie accompagnant carcasse, demi-carcasse quartiers, découpes de gros avec os et identifiées à l'encre alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dénomination de vente : viande bovine de race gasconne (Bœuf Gascon). ▪ Marque collective de certification de l'organisme certificateur. ▪ « Certificat de garantie » officialisant les informations de traçabilité présentées.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Type du produit et âge : génisse, vache, bœuf. ▪ Age de l'animal, en mois. ▪ Nom de l'éleveur. ▪ N° d'identification (à 10 chiffres) de l'animal, complété éventuellement du numéro de travail. ▪ Numéro du certificat de garantie. ▪ Numéro d'homologation et logo label rouge. ▪ Animal né, élevé et abattu en France ▪ Date d'abattage. ▪ Lieu d'abattage. ▪ Nom de l'opérateur commercial. ▪ Nom du destinataire. ▪ Poids de la carcasse. ▪ N° de tuerie apposé sur la carcasse. ▪ Durée ou date de maturation minimale, pour les morceaux à braiser et bouillir (5j) et pour les morceaux à griller et rôtir (10 ou 14 j). ▪ Caractéristiques certifiées communicantes, précédés de la mention « caractéristiques certifiées » : ▪ Nom et adresse de l'OC : QUALISUD. ▪ Adresse du Groupe Gascon pour toute réclamation.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Croisements et races autorisés	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
S2	Age minimal de sevrage des veaux	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
S3	Cession d'animaux âgés entre 4 et 12 mois	Contrôle documentaire
C	Abreuvement (conditions d'accès et qualité de l'eau)	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
S9	Type de bâtiments autorisés	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
S11	Type de litière	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
C	Chargement - Surface de pâture disponible	Contrôle en élevage, calcul du chargement
S14 – S15	Plan d'alimentation avant sevrage et pendant la phase d'élevage	Contrôle en élevage, documentaire
C	Matières premières autorisées	Contrôle en élevage, documentaire
S7- S8	Additifs interdits - matières premières /produits interdits	Contrôle en élevage, documentaire
S16	Modes de finition autorisés	Contrôle en élevage,

		documentaire
S17	Durée minimale de finition à l'auge stricte	Contrôle en élevage, documentaire
S18	Surface maximale en herbe disponible /animal	Contrôle en élevage, documentaire
S19	Plan d'alimentation en finition	Contrôle en élevage, documentaire
S20	Distribution d'ensilages durant la finition	Contrôle en élevage, documentaire
S22	Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Contrôle en élevage, documentaire
S23	Age minimum d'abattage des mâles	Contrôle documentaire
S24	Age maximum d'abattage des génisses	Contrôle documentaire
S25	Age minimum d'abattage des vaches	Contrôle documentaire
S26	Attestation accompagnant les animaux lors du départ de l'élevage	Contrôle documentaire
S5	Abreuvement et alimentation en centre d'allotement	Contrôle documentaire et visuel
S6	Durée maximale de présence en centre d'allotement	Contrôle documentaire et visuel
C-S27	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenee au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Contrôle documentaire et visuel
C	Ressuage des carcasses (mode de refroidissement, suivi de la cinétique de descente en température, délai maximal pour atteindre une température à cœur inférieure ou égale à 7 °C)	Contrôle documentaire
S29	Poids minimum de carcasse	
S30	Couleur de la viande	Contrôle documentaire
S31	Durée de maturation pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe (<i>diaphragma pars costalis</i>), de l'onglet (<i>diaphragma pars lumbaris</i>) et du filet (<i>psaos</i>),	Contrôle documentaire
S32	Durée de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir	Contrôle documentaire
S33	Durée de maturation pour les viandes issues d'animaux présentant le gène « culard » ou de conformation exceptionnelle « E »	Contrôle documentaire
	Etiquetage et traçabilité	Contrôle documentaire et visuel

*Conditions de production communes

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 22/88 « Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine »</p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race limousine
- Elevage traditionnel respectant une durée minimum de 6 mois de pâturage par an

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	4
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	4
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	4
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	5
5.	MÉTHODE D'OBTENTION.....	6
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	6
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	7
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	8
5.5.	<i>Finition</i>	10
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	10
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	11
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	11
5.9.	<i>Surgélation</i>	12
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	12
6.	ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	12

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (ALQO) dite « Limousin Promotion »
Maison Régionale de l'Agriculture du Limousin
Boulevard des Arcades
87060 LIMOGES Cedex 2
Tél. : 05.55.10.37.96 Fax : 05.55.10.37.99
accueil@blasonprestige.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Le produit label rouge LA22/88 est une viande de gros bovins de boucherie de race limousine issue de :

- * génisses de 28 mois minimum
- * bœufs de 30 mois minimum et de 84 mois maximum
- * vaches de moins de 120 mois

Les abats ne sont pas labellisés.

Les poids minimum de carcasses sont de 280 kg pour les génisses, de 300 kg pour les vaches et 320 kg pour les bœufs. Les carcasses sont ensuite sélectionnées selon leur conformation : E, U ou R (grille EUROP) et selon leur état d'engraissement : 2, 3 ou 4.

La viande est vendue à l'état frais ou surgelée. Elle se présente en carcasse, demi-carcasse, quartiers, muscles prêts-à-découper (PAD) ou en UVC. Elle peut être mise en vente au consommateur dans tout type de magasin, à la coupe ou en rayon libre-service après découpe en UVC, et aussi en restauration. Le conditionnement peut se faire sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.

Les étapes concernées par la certification sont celles décrites par le présent cahier des charges.

La viande bovine de race limousine label rouge doit être tendre, légèrement persillée et d'une couleur rouge homogène.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est une viande bovine issue d'un animal de race laitière ou croisée laitier/mixte. Cette viande provient de la même catégorie d'animal que le produit label (génisse, vache ou bœuf). Le morceau prélevé est le même pour le produit courant et le produit Label Rouge.

Point de différence	Produit Courant	Produit Label Rouge
Races	Essentiellement animaux de races laitières ou croisés	Type racial limousin (34x34)
Règles de cession des animaux	Pas de règle spécifique.	La mise en pension n'est pas comptabilisée comme une cession à condition que la mise en pension

		s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge LA 22/88
Mode d'alimentation	Pas de règle spécifique. Toutes les matières premières et additifs autorisés par la réglementation peuvent être distribués.	Durée de pâturage /an : minimum de 6 mois Les additifs interdits sont : substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, colorants et coccidiostatiques et histomonostatiques (sauf dans le cas de prescriptions vétérinaires)
Sélection des carcasses	Poids : pas de bornes minimum et maximum de poids. Age à l'abattage : pas d'âge maximum d'abattage.	Les poids minimum de carcasses sont de 280 kg pour les génisses, de 300 kg pour les vaches et 320 kg pour les bœufs. Pour les bœufs, l'âge d'abattage est de 30 mois minimum et moins de 84 mois

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont les suivantes :

- « *viande bovine issue de race limousine* » : la race limousine est une race à viande reconnue et réputée. Ce critère contribue à la qualité supérieure du produit.
- « *élevage traditionnel respectant une durée minimum de 6 mois de pâturage par an* » : la durée minimale de 6 mois de pâturage par an garantit une alimentation équilibrée et essentiellement constituée de fourrages provenant de l'exploitation, ce qui est un facteur qualitatif pour le produit fini.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les éleveurs fabricants d'aliments à la ferme,
- les fabricants d'aliments complémentaires,
- les centres d'allotement,
- les abattoirs,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation,
- les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges.

Les enregistrements de traçabilité (prévus dans le tableau de traçabilité) doivent être tenus à jour.

Si une exploitation possède plusieurs troupeaux distincts et qu'il y a une gestion séparée entre les troupeaux (SFP dédiée), le calcul du chargement peut s'effectuer uniquement sur le troupeau label.

Dans ce cas, l'éleveur doit disposer d'un plan de son exploitation sur lequel sont clairement identifiées les parcelles destinées à chacun des troupeaux de son exploitation.

Sélection et identification des carcasses

Les carcasses sont sélectionnées et identifiées par un agent chargé de la labellisation.

Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent chargé de la labellisation procède à sa certification qui se matérialise :

- par l'apposition sur la carcasse d'un marquage faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge)
- par l'établissement d'un certificat numéroté mentionnant au minimum les informations suivantes :
 - le nom de l'éleveur et sa commune
 - les noms des organismes de commercialisation
 - le nom du point de vente distributeur
 - le numéro animal (n°IPG)
 - la date d'abattage
 - la date de naissance
 - le numéro carcasse
 - la fraction labellisée
 - le poids carcasse
 - le classement : conformation et état d'engraissement

Ce certificat accompagne la carcasse, la demi-carcasse ou le quartier : il devient la preuve de sa certification.

Les marques de sélection de la carcasse faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge et certificat) ne peuvent être apposées que si le produit est effectivement destiné à être commercialisé sous Label Rouge.

L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble des données de certification sur un relevé de labellisation.

La viande peut être découpée en PAD ou en UVC.

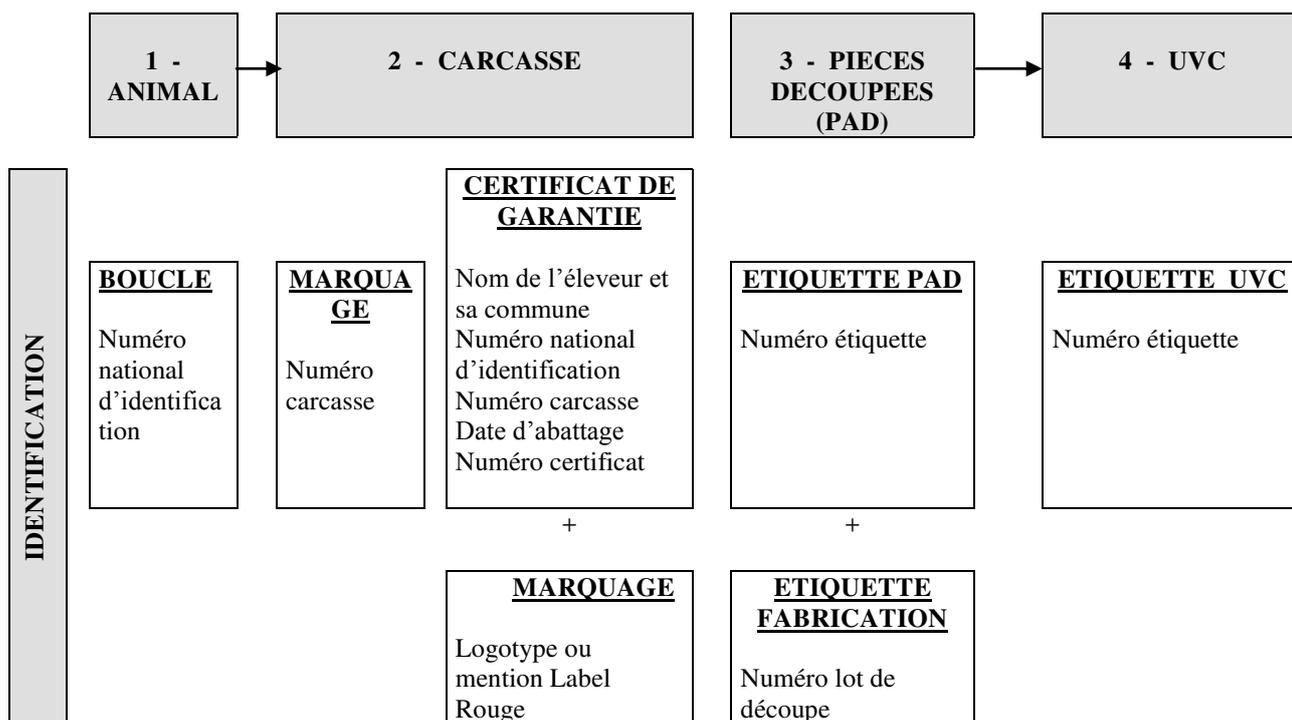
Les viandes destinées à la découpe doivent être identifiées :

Carcasses, demi-carcasses, quartiers : marquage sur la carcasse + certificat

PAD : étiquette PAD

Chaque unité découpée (PAD ou UVC) sera identifiée par une étiquette numérotée faisant mention du Label Rouge.

4.3. Schéma de traçabilité



ENREGISTREMENT	<u>PASSE-PORT</u>	<u>TICKET DE PESEE</u>	<u>RELEVÉ DE LABELLISATION</u>	<u>CAHIER COMPTABILITÉ MATIÈRE</u>	<u>CAHIER COMPTABILITÉ MATIÈRE</u>
	Numéro national d'identification Numéro cheptel éleveur Date de naissance Race	Date d'abattage Numéro carcasse Poids Classement	Numéro national d'identification Numéro carcasse Numéro certificat Destinataire	Numéro national d'identification ou carcasse ou certificat Numéro lot de découpe en PAD Numéro étiquette PAD	Numéro national d'identification ou carcasse ou certificat ou lot découpe PAD Numéro lot de découpe en UVC Numéro étiquette UVC

2 cas possibles : 1^{er} cas - vente à la coupe (à partir de carcasses ou de pièces de découpe) : étapes 1 et 2 (3 éventuellement)

2^{ème} cas - vente en rayon libre service, après découpe en UVC : étape 1, 2, 3 et 4

NB : Tous les éléments inscrits sur chaque identifiant et enregistrement ne sont pas mentionnés. Sont mentionnés principalement ceux intervenant dans la traçabilité.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races et croisements autorisés	Les animaux sont de type racial limousin (34x34).

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Cession des veaux avant sevrage	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
S3.	Cas de la mise en pension	La mise en pension n'est pas comptabilisée comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge LA 22/88
S4.	Alimentation durant la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.
S5.	Conditions d'allotement	Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement où, après avoir été regroupés, ils sont triés en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des opérateurs destinataires de ces animaux. L'alimentation doit être conforme aux exigences du cahier des charges.
S6.	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>48 heures</u>
S7.	<u>Cession d'animaux âgés de plus de 12 mois</u>	<u>L'animal de plus de 12 mois peut faire l'objet d'une ou deux cessions physiques au cours de sa vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages naisseurs qualifiés « fournisseurs de bovins maigres » (« FBM »).</u>

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	3-Additifs nutritionnels : d) l'urée et ses dérivés, 1-Additifs technologiques : h) substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, Additifs sensoriels : a) colorants Coccidiostatiques et histomonostatiques (sauf dans le cas de prescriptions vétérinaires)

5.4. Elevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Epannage de boues d'épuration ou de boues industrielles.	Interdit sur l'ensemble des parcelles de l'exploitation

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	En étable à stabulation libre, effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés	30
S11.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

Si une exploitation possède plusieurs troupeaux distincts et qu'il y a une gestion séparée entre les troupeaux (SFP dédiée), le calcul du chargement peut s'effectuer uniquement sur le troupeau label. »

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois (pouvant être réduit l'année de l'abattage)</u>

5.4.4. Alimentation

L'alimentation des animaux doit toujours permettre l'apport d'une ration équilibrée. Elle est constituée majoritairement de fourrages grossiers produits sur l'exploitation.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Conditions d'alimentation en cas de coexistence sur l'exploitation d'une autre production bovine	Les exigences de ce cahier des charges ne concernent que les aliments composés complets ou complémentaires utilisés pour l'élevage du troupeau label rouge. Pour les autres productions bovines (taurillons, vaches laitières,...) ou non bovines de l'exploitation, d'autres aliments peuvent être autorisés, mais les différents types d'aliments doivent être stockés dans des endroits bien identifiés.
S14.	Utilisation de l'ensilage	L'ensilage doit être fait à partir de graminées et/ou de légumineuses. Il ne doit pas constituer l'aliment unique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		de la ration journalière (complément d'une ration à base de foin).
S15.	Complémentation des veaux	Si un complément d'aliment est distribué aux veaux, les conditions de distribution doivent respecter les exigences du cahier des charges en terme de fabrication (5.3 des conditions de production communes)
S16.	Plan d'alimentation Ration journalière* Avant sevrage En kg matière brute	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> - lait maternel ou nourrice - avec pâturage à volonté - avec un maximum de 6 kg d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel ou nourrice - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 10 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 6 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S17.	Plan d'alimentation Ration journalière* après sevrage-1 ^{ère} année En kg matière brute	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâturage à volonté - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 7 kg d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 7 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S18.	Plan d'alimentation Ration journalière* 2 ^{ème} année et suivantes En kg matière brute	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> - pâturage à volonté - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 4 kg d'aliments complémentaires et concentrés <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 3 kg d'aliments complémentaires et concentrés

* contrôle effectué par SONDAGE sur une ration journalière, par animal en matière brute

Durant les périodes de printemps et d'été-automne, en fonction des possibilités de l'exploitation, l'alimentation devra essentiellement être composée de pâturage de qualité et, en hiver, de fourrages secs et/ou conservés (foin, ensilage,...).

En toute saison, un complément adapté nécessaire pour satisfaire les besoins physiologiques des animaux, pourra être apporté à la ration. Enfin, on veillera à ce que les femelles soient alimentées correctement et régulièrement de manière à éviter toute période de suralimentation ou de sous-alimentation.

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

En période de finition, les quantités distribuées doivent être régulées en tenant compte de l'état d'engraissement des animaux en début de finition. La durée et le mode de finition doivent être conduits pour amener des animaux conformes aux exigences d'un état d'engraissement optimum à l'abattage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Modes de finition autorisés	- à l'auge ou à l'herbe - quelle que soit la période de l'année, les animaux pourront être finis en stabulation.
S20.	Durée minimale de finition à l'auge	60 jours
S21.	Plan d'alimentation Ration journalière* finition En kg matière brute	Période estivale - pâturage et fourrages secs à volonté - avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés Période hivernale - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 6 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S22.	Age maximum d'abattage pour les mâles	84 mois (l'âge ne peut aller au-delà de la fin du 83 ^{ème} mois)

* contrôle effectué par SONDAGE sur une ration journalière, par animal en matière brute

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène	Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	Les animaux sont amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur.
S24.	Délai maximum entre enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage	Le délai de 24h peut être prolongé, jusqu'à la tuerie du lendemain lorsque les animaux sont arrivés après la fin de la tuerie du jour, à condition de disposer d'eau à volonté.

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Protocole en cas de stimulation électrique	Chaque opérateur utilisant la stimulation électrique doit établir un protocole précisant les modalités de stimulation

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Poids minimum des carcasses	Génisses : 280 kg, Vaches : 300 kg et Bœufs : 320 kg
S27.	Aspect et couleur de la viande	Légèrement persillée et d'une couleur rouge homogène. Ces éléments sont appréciés à la coupe.

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Pratique de l'émoussage	L'émoussage, s'il est pratiqué, doit être adapté à la durée et aux conditions de maturation. Il ne doit pas être exagéré, le muscle ne doit pas être entaillé et la pellicule de gras restante doit être adaptée au mode de conservation et à la durée de conservation-maturation de la viande.
S29.	<u>Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les animaux « culards » ou de conformation exceptionnelle classés E</u>	<u>Le délai de maturation n'est pas réduit. Le délai s'appliquant est le même pour tous les animaux, quelle que soit leur conformation.</u>

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Types de découpes de viande autorisée en surgélation	Découpes de type UVC, muscle ou piécé
S31.	délai maximum entre l'abattage et la surgélation des découpes	21 jours

5.10. Découpe et conditionnement

La viande label pourra être mise en vente au consommateur dans tout type de magasin, vente à la coupe ou vente en rayon libre-service après découpe en UVC, et aussi en restauration.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Modes de conditionnement autorisés	Sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée
S33.	Commercialisation de viande décongelée	Interdite

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de condition de production spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Examen documentaire et visuelle.
S12	Durée minimale de pâturage par an	Contrôle en élevage
S26	Poids minimum des carcasses	Examen documentaire
S22	Age maximum d'abattage pour les mâles	Examen documentaire

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 26/05 « Viande fraîche de gros bovins de race Parthenaise »</p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

- viande bovine issue de race Parthenaise,
- Animaux élevés avec une finition lente de 6 mois minimum,
- maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	4
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	4
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	4
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	6
5.	MÉTHODE D'OBTENTION.....	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	7
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	8
5.4.	<i>Elevage</i>	8
5.5.	<i>Finition</i>	9
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	11
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	12
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	12
5.9.	<i>Surgélation</i>	12
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	12
6.	ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	12

1. NOM DU DEMANDEUR

Association de Promotion des viandes de la race Bovine Parthenaise (APVP)
17 rue du Président Allende
79200 Parthenay

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de gros bovins de race Parthenaise

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les viandes de bœuf et de vache de race Parthenaise nés de parents parthenais et commercialisées en viande fraîche. Les jeunes bovins sont exclus. Les animaux concernés ont entre 3 et 10 ans.

Une finition lente et soignée permet l'obtention d'une viande au grain très fin, à la couleur rouge vif, persillée mais sans excès de gras. La vente aux distributeurs se fait en carcasse, demi-carcasse ou quartiers, en PAD et éventuellement en UVC.

Les abats ne sont pas labellisés.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant de référence est issu de vache laitière âgée de 3 à 10 ans ou, compte tenu des marchés visés (GMS et/ou boucheries traditionnelles) il peut s'agir aussi de races mixtes ou races à viande. La viande est généralement maturée 3 à 5 jours. Pour les analyses sensorielles, la viande est prélevée sur un animal se situant dans la même catégorie et pour un même morceau (« muscle ») que le produit label testé.

Points de différence	Produit label	Produit courant
Race	Type racial : parthenaise : code race de l'animal et de ses deux parents : 71	Race laitière Ou race à viande Ou race croisée
Castration	Castration avant 10 mois	Pas de contrainte.
Cession physique entre éleveurs	Une seule cession physique est autorisée durant la vie de l'animal	Le nombre de cessions physique entre éleveurs peut aller d'aucune cession à de nombreuses cessions
Conduite du troupeau	Les animaux pâturent au minimum 6 mois par an	Il est possible de trouver tous les systèmes allant du pâturage extensif toute l'année à aucun pâturage
Alimentation	Les additifs antibiotiques sont interdits	Pas d'obligation de définir les matières premières sélectionnées pour l'alimentation des bovins Les fabricants d'aliment ne sont pas obligatoirement référencés, ni les formules d'aliment Les additifs antibiotiques (catégorie A) sont autorisés réglementairement dans l'alimentation des bovins
Période de	la phase d'engraissement doit être de 6	Pas de durée minimale de finition

 finition	mois minimum	obligatoire. Cette phase est variable suivant les races .
Agés minimum et maximum d'abattage	Mâles : minimum : 36 mois Maximum 50 mois Femelles : minimum 36 mois Maximum 120 mois	Le bœuf peut être abattu dès 24 mois et il n'y a pas d'âge limite pour les vaches. Certaines sont abattues à plus de 15 ans
Durée de vie de l'animal chez le dernier détenteur	Le dernier détenteur doit conserver l'animal au moins 12 mois	Généralement les animaux sont conservés le temps de l'engraissement , ou bien pour la reproduction. La durée est très variable.
Effectif maximal par lot d'animaux logés non entravés	En stabulation libre, les lots doivent comporter 30 animaux maximum	Aucune contrainte
Tri et sélection des carcasses	Poids > 360 kg	Inexistant
Maturation des viandes	4 jours pour les viandes à braiser et bouillir	

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les animaux sont exclusivement de la race à viande Parthenaise.

La sélection unique des animaux de cette race permet de conserver la qualité intrinsèque de la race et sa valeur en tant que viande haut de gamme.

Le rythme physiologique des bovins est respecté, notamment en période de finition. Celle ci est longue (supérieure à 6 mois) et soignée.

La finition lente permet aux fibres musculaires de se développer en premier, puis au gras de se déposer en couverture et enfin entre les fibres musculaires. Ce processus prend du temps et permet d'obtenir une viande persillée ce qui lui confère une grande tendreté et de la saveur à la dégustation.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les éleveurs naisseurs et engraisseurs y compris FAF,
- Les centres d'allotement,
- Les fabricants industriels d'aliment complémentaire,
- Les abatteurs, ateliers de découpe,
- Les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Dans la démarche label Rouge, les éleveurs doivent compléter un document afin de déclarer leur bovins à l'association, lorsqu'ils commencent à engraisser un animal (ou plusieurs).

Ce document de mise en contrat reprend les informations suivantes :

- Coordonnées complètes de l'élevage
- N° d'identification de l'animal
- N° de travail
- Code race du père et de la mère

- Date de naissance
- Sexe
- Date d'achat
- N° de cheptel naisseur
- Date prévisionnelle d'abattage de l'animal
- Date de mise en contrat = date de début d'engraissement

L'association enregistre la déclaration et délivre à l'éleveur un document d'accompagnement, appelé « fiche suiveuse » pour chaque animal déclaré.

Cette fiche suiveuse reprend les informations suivantes :

- Coordonnées complètes de l'élevage
- N° de cheptel naisseur
- N° de cheptel détenteur
- Date de naissance
- Date d'entrée (en cas d'achat)
- N° d'identification de l'animal
- Catégorie (= sexe)
- Date de mise en contrat = date de début d'engraissement
- Mention encadrée : date à partir de laquelle l'animal est labellisable (ce qui correspond à 6 mois d'engraissement minimum : 183 jours)
- Date de validité de la fiche suiveuse (1 an à partir de la mise en engraissement : 365 jours)

Il est procédé à une vérification documentaire en bouverie de la relation entre le passeport et la fiche suiveuse présents à l'abattoir et le numéro d'identification de l'animal.

En fin de chaîne d'abattage l'agent habilité pour la sélection des carcasses vérifie l'identification de la carcasse, son origine, la traçabilité (relation identification/Passeport/ticket de pesée/ fiche suiveuse) ainsi que les caractéristiques précisées dans le référentiel (poids carcasse, race, conformation, état d'engraissement, couleur de la viande).

L'agent habilité identifie la carcasse conforme par une marque spécifique à la labellisation (roulette de marquage spécifique). Si la carcasse est destinée à la découpe en pièce de gros il veillera à ce que chaque pièce de gros soit identifiée.

L'agent habilité pour le classement enregistre les informations suivantes sur un certificat de garantie en deux volets numérotés :

Eleveur

- le nom et adresse de l'éleveur,

Animal

- le numéro d'identification de l'animal,
- le type d'animal (femelle ou bœuf)
- la date de naissance,
- la date d'abattage,
- le numéro de tuerie (= n° d'abattage),
- le poids de carcasse,
- le classement,

Abatteur

- nom
- poids facturé
- n° d'agrément

Distributeur

- nom et coordonnées

Le premier volet du Certificat, comportant les logos et caractéristiques communicantes accompagne l'animal ou les pièces de viande livrées au boucher.

Cet élément est affiché en boucherie et le second volet est conservé par l'abatteur, une copie est remise à l'APVP.

Cette copie permet à l'APVP d'enregistrer la date d'abattage de l'animal, le n° de certificat utilisé et la destination finale de la viande.

La traçabilité est donc assurée de l'exploitation jusqu'à la boucherie.

⇒ registres spécifiques

Par l'APVP

- liste des opérateurs habilités (élevages, abatteurs, distributeurs)
- liste des bovins déclarés en finition
- liste des certificats de garantie établis par les abatteurs avec leur destination

4.3. Schéma de traçabilité

<i>Etapes de production</i>	Documents à consulter	Enregistrements obligatoires
Phase 1 : naissance	Rapport de qualification de l'élevage Convention ODG / producteur Registre d'élevage N° d'identification Passeport bovin	N° de cheptel Date et lieu de naissance Identification complète Race pure Origine génétique Date de castration Date de cession ou d'achat
Phase 2 :élevage	Registre d'élevage Passeport bovin	Date de sevrage Date de cession ou d'achat
Phase 3 :finition	Registre d'élevage Passeport bovin Registre de mise en contrat / déclaration de finition	Date de mise à l'engraissement Identification complète Date de naissance Date de cession ou d'achat Cheptel naisseur Cheptel détenteur Race
Phase 4 :transport des animaux du site d'élevage au site d'abattage	Passeport bovin Bon de transport Fiche suiveuse	Identification complète Race
Phase 5 :abattage des animaux	Convention d'habilitation de l'abatteur Passeport bovin Fiche suiveuse N° d'identification carcasse Bordereau d'abattage	Date d'abattage Identification complète Date de naissance N° d'identification de carcasse Race Cheptel détenteur
Phase 6 :classement et pesée	Convention d'habilitation de la personne qualifiée Etiquette de carcasse	Identification complète N° cheptel détenteur Date de naissance

		Catégorie Date d'abattage Classement Etat d'engraissement Poids de carcasse
Phase 7 :ressuage labellisation des carcasses	Etiquette de carcasse	N° de carcasse Date d'abattage
Phase 8 :découpe	Convention d'habilitation de l'atelier de découpe Etiquette de carcasse Etiquettes des pièces N° de lot de découpe N° de carcasse Bon de livraison	Date d'abattage Date de découpe N° de carcasse sur chaque pièce Date limite de consommation
Phase 9 : distribution Soit en prêt à découper, soit en carcasses ou demi carcasses	Convention d'habilitation du distributeur Bon de livraison de l'abattoir Bon de livraison de l'atelier de découpe Facture Etiquettes de carcasse ou des pièces de découpe Certificat de Garantie.	Nom de l'éleveur Identification complète Date de naissance Sexe Date d'abattage Lieu d'abattage N° de tuerie Classement Poids de carcasse

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races et croisements autorisés	Type racial des animaux Parthenais : code race 71, et le code race des deux parents doit être 71 / 71. Le recto du passeport bovin, relatif à l'Identification Pérenne Généralisée (IPG), doit obligatoirement comporter le même code race pour les deux parents.
S2.	<u>Age maximal de castration</u>	<u>10 mois</u>

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Cession d'animaux agés de plus de 12 mois</u>	<u>L'animal de plus de 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique au cours de sa vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>provenir d'élevages naisseurs qualifiés au minimum « fournisseurs de bovins maigres » (« FBM »).</u>
S4.	<u>Durée minimale de présence de l'animal chez le dernier détenteur</u>	<u>1 an</u>
S5.	Alimentation durant la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.
S6.	Conditions durant l'allotement	L'allotement doit respecter toutes les règles du cahier des charges en terme de bien-être et d'alimentation distribuée aux bovins.
S7.	<u>durée maximale de séjour en centre d'allotement</u>	<u>24h</u>

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

Pas de condition de production spécifique

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	En étable à stabulation libre, effectif maximal par lots en finition logés non entravés	30
S9.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	<u>Durée minimale de pâturage par an (phase d'élevage)</u>	<u>6 mois</u>

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Alimentation des veaux	Il est possible d'avoir recours à un aliment de complément avant sevrage.
S12.	Fourrages, céréales et	<u>Fourrages</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	oléoprotéagineux autorisés (après sevrage)	Pâture et foin en prairies naturelles et temporaires Paille Fourrages conservés : herbe, maïs, luzerne, seigle, moha Légumineuses et graminées prairiales <u>Céréales et oléoprotéagineux</u> Maïs, orge, triticale, blé, sorgho, avoine, soja, lin, colza, lupin, tournesol, luzerne déshydratée, pois, féverole.
S13.	Plan d'alimentation Avant sevrage Kg MB /jour	Lait produit par la mère du veau à volonté Fourrages secs à volonté Fourrages conservés maximum 20kg Concentrés maximum 2.5kg (Plein air intégral ou Plein air avec accès à la stabulation)
S14.	Plan d'alimentation Période d'élevage Kg MB /jour	Période estivale Pâture (6 mois minimum) Fourrages secs en complément de l'herbe pâturée Fourrages conservés maximum 30 kg Concentrés maximum 3.5kg Période hivernale Fourrages secs en complément de l'herbe pâturée Fourrages conservés maximum 30 kg Concentrés maximum 3.5kg

Fourrages conservés : Enrubannage, ensilage d'herbe, ensilage de maïs, autres
Concentrés : aliments composés, concentrés, complets, céréales et oléoprotéagineux

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Durée minimale de finition	6 mois
S16.	Délai minimum avant abattage pour que l'éleveur informe l'organisation de producteur ou l'APVP lorsqu'il établit la mise sous contrat de l'animal	6 mois

N°	Point à contrôler	Valeur-cible																								
S17.	Rations autorisées pendant la finition Kg MB /jour	4 types de rations sont autorisées :																								
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9ead3;"> <th colspan="3" style="text-align: center;">1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%; text-align: center;">paille ou foin</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">A volonté</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Fourrages</td> <td style="text-align: center;">enrubannage ou ensilage d'herbe</td> <td style="text-align: center;">Maxi 25kg / jour</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Aliments concentrés</td> <td style="text-align: center;">de 15 à 20 % de Matières Azotée totale</td> <td style="text-align: center;">Maxi 13kg/jour</td> </tr> </tbody> </table>	1				paille ou foin	A volonté	Fourrages	enrubannage ou ensilage d'herbe	Maxi 25kg / jour	Aliments concentrés	de 15 à 20 % de Matières Azotée totale	Maxi 13kg/jour												
		1																								
			paille ou foin	A volonté																						
		Fourrages	enrubannage ou ensilage d'herbe	Maxi 25kg / jour																						
		Aliments concentrés	de 15 à 20 % de Matières Azotée totale	Maxi 13kg/jour																						
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9ead3;"> <th colspan="3" style="text-align: center;">2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">Pâturage</td> <td style="width: 33%;"></td> <td style="width: 33%; text-align: center;">A volonté</td> </tr> </tbody> </table>	2			Pâturage		A volonté																		
		2																								
		Pâturage		A volonté																						
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9ead3;"> <th colspan="3" style="text-align: center;">3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">Fourrages</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">Foin ou paille</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">A volonté</td> </tr> <tr> <td rowspan="2" style="text-align: center;">Fourrages conservés</td> <td style="text-align: center;">Ensilage de maïs</td> <td style="text-align: center;">Maxi* 12kg/jour</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">enrubannage ou ensilage d'herbe</td> <td style="text-align: center;">Maxi* 25kg/jour</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Aliments concentrés</td> <td style="text-align: center;">de 16 à 25% Matière Azotée Totale</td> <td style="text-align: center;">Maxi 8kg/jour</td> </tr> </tbody> </table>	3			Fourrages	Foin ou paille	A volonté	Fourrages conservés	Ensilage de maïs	Maxi* 12kg/jour	enrubannage ou ensilage d'herbe	Maxi* 25kg/jour	Aliments concentrés	de 16 à 25% Matière Azotée Totale	Maxi 8kg/jour										
		3																								
		Fourrages	Foin ou paille	A volonté																						
		Fourrages conservés	Ensilage de maïs	Maxi* 12kg/jour																						
			enrubannage ou ensilage d'herbe	Maxi* 25kg/jour																						
		Aliments concentrés	de 16 à 25% Matière Azotée Totale	Maxi 8kg/jour																						
		*Total fourrages conservés : maxi 25kg/jour																								
		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #d9ead3;"> <th colspan="3" style="text-align: center;">4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">Fourrages</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">Foin ou paille</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">A volonté</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Fourrages conservés</td> <td style="text-align: center;">enrubannage ou ensilage d'herbe</td> <td style="text-align: center;">Maxi 25kg/jour</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Aliments concentrés</td> <td style="text-align: center;">céréales fermières</td> <td style="text-align: center;">Maxi 7 kg/jour</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Aliments complémentaires utilisables</td> <td style="text-align: center;">Protéagineux fermiers</td> <td style="text-align: center;">Maxi 6 kg/jour</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Complémentaire Azoté de 21 à 30 % MAT</td> <td style="text-align: center;">Maxi 7 kg/jour</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Complémentaire Azoté de 30 à 50 % MAT</td> <td style="text-align: center;">Maxi 4 kg/jour</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Pulpe de betterave et/ou Luzerne déshydratée</td> <td style="text-align: center;">Maxi 7 kg /jour</td> </tr> </tbody> </table>	4			Fourrages	Foin ou paille	A volonté	Fourrages conservés	enrubannage ou ensilage d'herbe	Maxi 25kg/jour	Aliments concentrés	céréales fermières	Maxi 7 kg/jour	Aliments complémentaires utilisables	Protéagineux fermiers	Maxi 6 kg/jour		Complémentaire Azoté de 21 à 30 % MAT	Maxi 7 kg/jour		Complémentaire Azoté de 30 à 50 % MAT	Maxi 4 kg/jour		Pulpe de betterave et/ou Luzerne déshydratée	Maxi 7 kg /jour
		4																								
		Fourrages	Foin ou paille	A volonté																						
		Fourrages conservés	enrubannage ou ensilage d'herbe	Maxi 25kg/jour																						
		Aliments concentrés	céréales fermières	Maxi 7 kg/jour																						
		Aliments complémentaires utilisables	Protéagineux fermiers	Maxi 6 kg/jour																						
			Complémentaire Azoté de 21 à 30 % MAT	Maxi 7 kg/jour																						
			Complémentaire Azoté de 30 à 50 % MAT	Maxi 4 kg/jour																						
	Pulpe de betterave et/ou Luzerne déshydratée	Maxi 7 kg /jour																								

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<u>Age d'abattage des mâles</u>	<u>Mâles de 36 mois minimum et de 50 mois maximum</u>
S19.	<u>Age minimal d'abattage des femelles</u>	<u>femelles de 36 mois minimum</u>

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Les animaux sont manipulés dans le calme. Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriée. Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arrêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire. Si les animaux sont nourris, l'alimentation distribuée doit respecter les critères du cahier des charges

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	<u>Mode de refroidissement autorisé</u>	<u>Le refroidissement doit être progressif. La stimulation électrique est interdite.</u>

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Poids minimum des carcasses	360 Kg
S23.	Couleur de la viande	la couleur de la viande doit être rouge vif à rouge foncé. Les carcasses claires doivent être écartées de la labellisation

5.6.4. Maturation

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
S24.	<u>Durée de maturation minimale entre l'abattage des animaux et la vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours</u>
S25.	<u>Durée minimum de maturation des viandes issues d'animaux de conformation exceptionnelle classés « E »</u>	<u>Aucune réduction du délai n'est accordée.</u>

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes	En demi-carcasse, arrière avant et pièces de gros - en piécé - en PAD - en UVC
S27.	Délai de conditionnement	Le conditionnement des viandes doit être réalisé dans l'entreprise de découpe.
S28.	Présentation du produit	Le produit ne doit pas être détérioré, propre et bien présenté

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Documentaire et visuel
C	Age minimal de sevrage	Documentaire et visuel
C	Cession d'animaux âgés entre 4 et 12 mois	Documentaire
S3	Cession d'animaux de plus de 12 mois	Documentaire
C	Type de logement (caillebotis interdits et dimensions minimales des bâtiments)	Documentaire et visuel
S9	Type de litière	Documentaire et visuel
C	Conditions d'accès à l'eau d'abreuvement	Documentaire et visuel
C	Qualité de l'eau d'abreuvement	Documentaire et visuel
C	Chargement	Calcul
S11	Alimentation des veaux	Documentaire
S13	Plan d'alimentation (avant sevrage)	Documentaire
S14	Plan d'alimentation (phase d'élevage)	Documentaire
C	Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés	Documentaire
S15	Durée minimale de finition	Documentaire
S17	Plan d'alimentation – finition	Documentaire
C	Traitements vétérinaires	Documentaire

S18	Age d'abattage des mâles	Documentaire
S19	Age maximal d'abattage des femelles	Documentaire
C	Age minimal d'abattage des femelles	Documentaire
S6-S7	Durée maximale de présence en centre d'allotement et conditions durant l'allotement	Documentaire et visuel
C -20 S	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Documentaire et visuel
S21	Mode de refroidissement des carcasses autorisé	Documentaire
S22	Poids minimum de carcasse	Documentaire
S23	Couleur de la viande	Documentaire
C	Durée de maturation de la viande à griller et rotir	Documentaire
S24	Durée de maturation de la viande à braiser et bouillir	Documentaire
S25	Durée de maturation des viandes issues d'animaux de conformation exceptionnelle « E »	Documentaire
	Etiquetage -Traçabilité	Documentaire et visuel

*Conditions de production communes

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 29/01 « Viande hachée fraîche et surgelée de gros bovins de boucherie »</p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Bœuf Label Rouge de races à viande
- Viande hachée fabriquée à partir de muscles frais rigoureusement sélectionnés

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRAÇABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité remontante</i>	6
5.	MÉTHODE D'OBTENTION.....	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	7
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	7
5.5.	<i>Finition</i>	7
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	8
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	8
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	8
	<i>Achats matières premières</i>	8
	<i>Désossage/parage</i>	9
	<i>Fabrication de la viande hachée</i>	10
5.9.	<i>Surgélation</i>	10
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	10
	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	11
6.	ÉTIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	12
8.	ANNEXE.....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Transformation des Avants de Bovins Labellisés (ATABLE).
Tour Mattei
207 rue de Bercy
TSA 71312
75564 PARIS Cedex 12
Tel : 01 49 28 55 82 - Fax : 01 49 28 55 84
Mail : c.gallard.filrouge@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande hachée fraîche et surgelée de gros bovins de boucherie

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Pour le présent label rouge, les conditions de production communes ne s'appliquent qu'à partir du paragraphe 5-8 : produits transformés de gros bovins de boucherie.

Le label rouge LA29/01 concerne la production de viande hachée réfrigérée ou surgelée. Le produit est homogène, régulier en forme et sans bavure. Le grain est perceptible sous la dent et la mastication développe le moelleux de la viande hachée.

En cas de formage, celui-ci permet d'obtenir un produit non strié, avec une texture aérée, et les fibres de la viande non écrasées.

Le produit est vendu sous forme de steak haché ou de cheveux d'ange:

✓ En UVCI : - A l'état réfrigéré : en barquette sous film étirable, sous vide ou sous atmosphère protectrice,
- A l'état surgelé : steaks hachés conditionnés individuellement sous film et regroupés en étui carton ou viande hachée en sachet

✓ En vrac (restauration collective) : - A l'état réfrigéré : en barquette sous film étirable, sous vide ou sous atmosphère protectrice,
- A l'état surgelé : en sachet ou en carton.

Les exigences définies à chaque étape du procédé de fabrication, de la sélection des pièces de découpe entrant dans la fabrication jusqu'au conditionnement du produit, permettent de garantir la qualité supérieure du produit fini.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant pris en comparaison est un steak haché pur bœuf, à 15% ou 20% de matières grasses et au formage haute pression. Ce type de produit représente en effet le steak haché le plus répandu sur le marché et se retrouve dans les linéaires des grandes surfaces au côté du produit Label Rouge.

Différences	« Plus » du Produit Label	Produit courant
Matières premières mises en œuvre	<p>Animaux labellisés selon des cahiers des charges homologués, ODG adhérents à ATABLE.</p> <p>Liste positive de muscles autorisés et description des critères d'élaboration</p>	<p>Animaux de toutes races (à lait et à viande), de toutes origines, provenant de tout élevage, de toutes catégories (Génisses, vaches, bœufs, jeunes bovins, taureaux), de tout âge.</p> <p>Absence de sélection sur la conformation, le poids, l'état d'engraissement et le pH des carcasses.</p> <p>Absence de sélection sur la couleur de la viande</p> <p>Tous muscles autorisés</p>
Fabrication des viandes hachées	Température de la viande maintenue au plus bas par utilisation d'un fluide cryogénique	Pas d'obligation : Process selon les entreprises
Surgélation	Température à cœur de -18°C dans un délai maximum de 1 heures. Température surgélateur $< -30^{\circ}\text{C}$	Pas d'obligation : Process selon les entreprises
Produit fini	Produit homogène, régulier. Sur le plan organoleptique, le grain est perceptible sous la dent et la mastication doit développer le moelleux de la viande hachée.	Steaks hachés striés

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

La viande hachée label rouge se distingue du produit standard à tous les stades de l'élaboration, en raison :

- De la qualité des matières premières utilisées : carcasses et pièces de gros d'animaux labellisés, élevés et abattus dans le cadre de la certification Label Rouge.
- Des sélections effectuées sur le choix des muscles et des spécifications d'élaboration du minéral.
- Du process de fabrication des viandes hachées garantissant la pérennité des qualités visuelles et organoleptiques du produit traditionnel.

Les 2 caractéristiques certifiées communiquées sont les suivantes :

- Bœuf Label Rouge de races à viande
- Viande hachée fabriquée à partir de muscles frais rigoureusement sélectionnés

Les matières premières sont sélectionnées selon leurs aptitudes à la transformation. La viande hachée est préparé exclusivement à partir de viandes bovines labellisées selon des cahiers des charges homologués. Ces viandes sont d'origine française et réfrigérées.

La labellisation selon des cahiers des charges homologués implique des conditions de production communes aux produits gros bovins. Ainsi :

- Seuls des bovins de type viande sont mis en œuvre pour la présente production
- Les conditions d'élevage et d'alimentation des bovins sont contrôlées
- Le respect des bonnes pratiques d'élevage est assuré.

-Les critères de sélection existant au niveau de la labellisation (pH, couleur de la viande) sont garantis.

De plus, une sélection rigoureuse est menée tout au long du process de fabrication ; elle repose sur :

- L'élimination des produits présentant des défauts d'aspect à tous les stades d'élaboration
- La sélection de la matière première parmi une liste positive de muscles,
- Des critères stricts et définis d'élaboration des minerais

La sélection menée et le procédé de fabrication de la viande hachée ont pour objectif de conférer au produit une qualité visuelle et organoleptique supérieure.

Pour les produits surgelés, l'opération de surgélation est conduite de manière à franchir très rapidement la zone de température de cristallisation (transformation en glace d'une partie de l'eau contenue dans le produit), ce qui permet de conserver les qualités sensorielles supérieures du produit.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de découpe et de conditionnement des viandes,
- Les ateliers de transformation,
- Les ateliers de surgélation.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

La traçabilité mise en œuvre est conforme aux normes NF V 46-007 et NF V 46-010. Cette traçabilité répond à l'objectif suivant : mettre à la disposition des consommateurs des informations fiables sur l'origine (naissance, élevage, abattage) et le mode de production (élevage, transformation) des produits. Ceci permet de mettre en avant les métiers (éleveur, transformateurs...), les savoir-faire et la transparence de la filière Label Rouge.

Si, sur validation de l'ODG, d'autres caractéristiques sont tracées (race...) afin d'être apposées en signature sur le produit fini, l'information sera gérée comme une information supplémentaire selon les principes élémentaires de la traçabilité

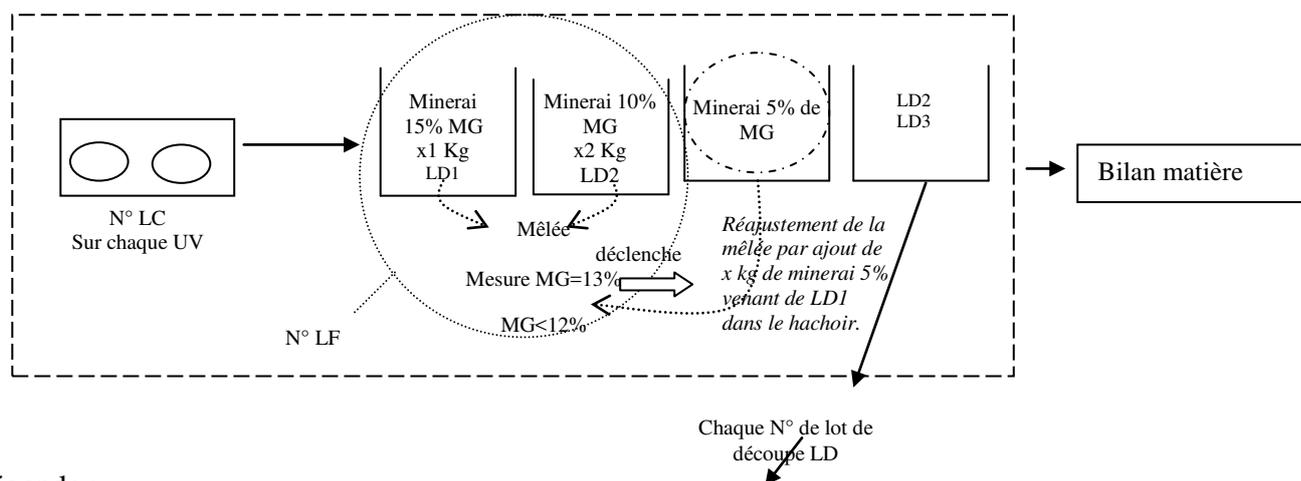
ETAPE	PRODUIT	TRACABILITE / IDENTIFICATION
<p>Préparation des minerais</p> <p><i>N° associé = LD, représentant le lot de découpe.</i></p>	<p>Carcasse(s) ou pièces de gros labellisée(s)</p> <p>Lot(s) de carcasses ou de pièces de gros labellisées</p> <p>Transformation en minerais Label</p>	<p>n° tuerie, mention du Label d'origine + date d'abattage.</p> <p>Constitution du lot LD à partir d'entités identifiées chacune par un n° de tuerie. Si les carcasses ou pièces de gros n'ont pas toutes la même date d'abattage, repérage et inscription en clair de la date la plus ancienne sur LD</p>
<p>Fabrication des viandes hachées</p> <p><i>N° associé = LF, représentant le lot de fabrication</i></p>	<p>Minerais</p> <p>Transformation en Viandes hachées</p>	<p>n° de lot LF permettant de remonter aux entités identifiées LD constitutives du lot.</p> <p><i>In fine</i>, on peut ainsi remonter à un ensemble de n° de tuerie.</p> <p>Ces n° LF figurent sur :</p>

		- les fiches suiveuses ou étiquettes - les enregistrements de traçabilité (bilans matière) Etablissement de bilans matière
Conditionnement des produits <i>N° associé = LC, représentant le lot de conditionnement</i>	Viandes hachées	Attribution d'un n° de lot LC permettant de remonter aux entités LF constitutives du lot. Sur chaque UV : n° LC et étiquetage de certification Label
Distribution UV Label Rouge	UV Label Rouge	Distribution des UV en rayon Libre Service ou en restauration Présentation: signalisation des produits/ PLV le cas échéant

Les spécificités techniques de chaque atelier sont prises en compte lors de l'audit d'admission. La comptabilité matière doit faire apparaître par lot de minerai : le n° des lots de minerai, le poids de minerai destiné à la fabrication de viandes hachées Label Rouge et la quantité de viande hachée fabriquée.

Le report des numérotations est effectué à chaque étape du schéma de vie du produit, afin de pouvoir, à tout moment, remonter aux informations d'origine (voir illustration de la traçabilité remontante ci-après).

4.3. Schéma de traçabilité remontante



Légende :

□ Bacs de minerais plus ou moins gras ou maigres provenant de lots de découpe (dans cet exemple, 3 lots LD1, LD2, LD3)

□ N° tuerie 1 ⇒ Label carcasse d'origine, abatteur, éleveur...
N° tuerie 2
...
N° tuerie N

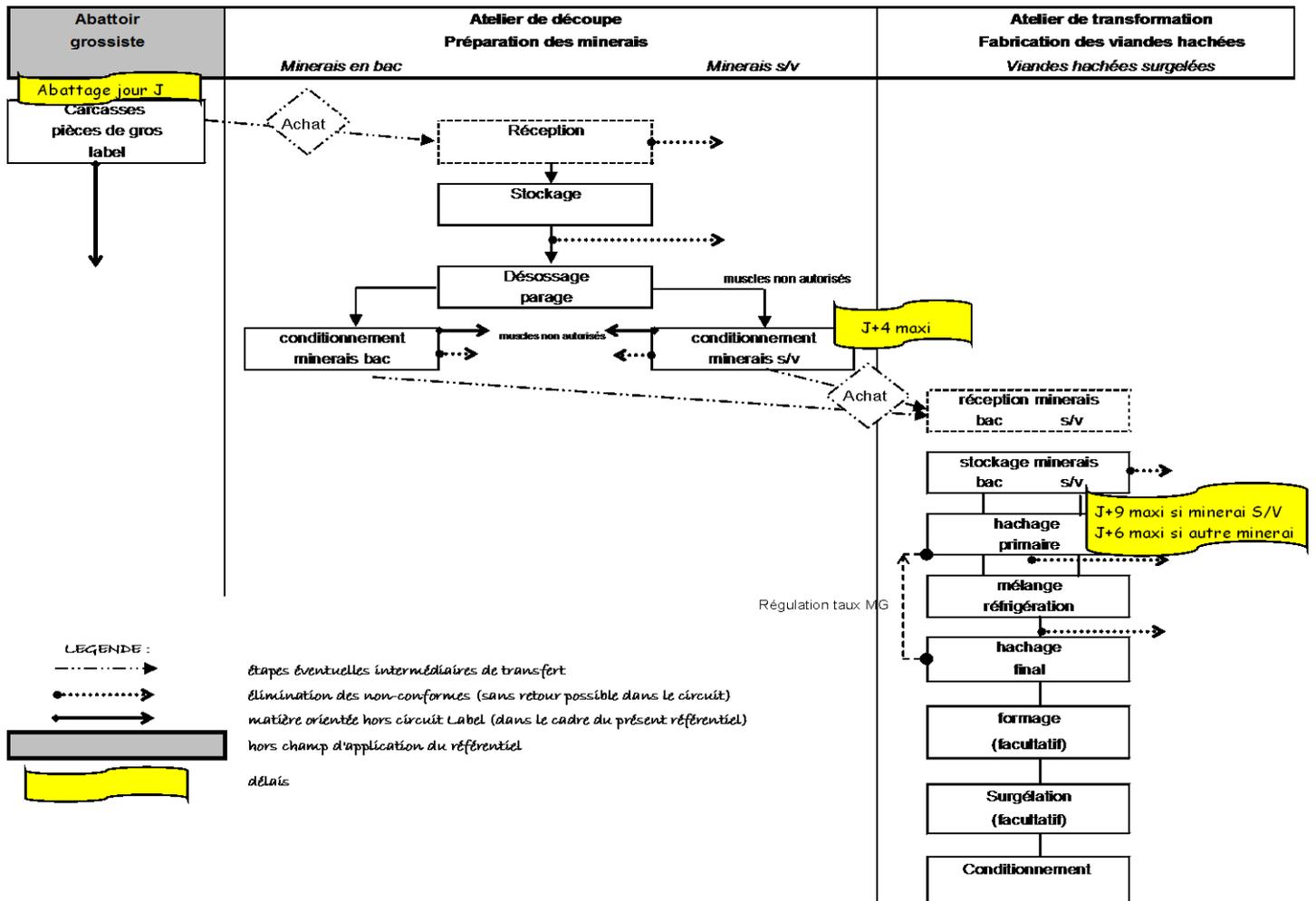
Dans cet exemple, à partir de la mêlée LF, on remonte à 2 lots de découpe LD1 et LD2, chacun constitué d'un ensemble de N° de tuerie.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Le champ d'application de ce cahier des charges concerne uniquement la transformation de la viande dans le schéma de vie des conditions de production communes.

Schéma de vie spécifique au label rouge LA29/01 « viande hachée fraîche et surgelée de gros bovins de boucherie » :



5.2. Naissance-sevrage

Non concerné

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

Non concerné

5.4. Elevage

Non concerné

5.5. Finition

Non concerné

5.6. Opérations d'abattage

Non concerné

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Engagement dans la démarche VBF et « 100% muscle ».	Obligatoire

Achats matières premières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Origine anatomique des muscles entrant dans l'élaboration	<p>Sont autorisés les muscles striés sélectionnés de la liste ci-dessous, les tissus graisseux attenants, et/ou les affranchis. Cette sélection, limitée, de muscles à braiser et à bouillir, a été établie dans un souci de meilleure maîtrise des critères biochimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collier - Chaînette de collier (Filet mignon) - Basses côtes - Gros bout de poitrine - Poitrine - Plat de côte découvert - Plat de côte couvert - Plat bavette - Flanchet - Epaule - Dessus de palette - Jumeau - Macreuse - Paleron - Macreuse à braiser
S3.	Eléments interdits	<ul style="list-style-type: none"> -Les abats, y compris le cœur -Les viandes contenant des fragments d'os ou de cartilage, les ligaments -Le « trimming », c'est à dire un mélange d'aponévroses et de gras et les coupes de parage issues de la préparation de la viande -Les MRS (Matériaux à Risque Spécifiés) -Poils et peaux sur les viandes -Viandes avec sciures d'os, glandes, caillots de sang, hématomes, ecchymoses, abcès, nœuds lymphatiques, gros vaisseaux sanguins, souillures d'abattage -Les chutes de découpe ou de parage.
S4.	Filières d'approvisionnement de la viande mise en œuvre	carcasses d'animaux labellisés par des ODG adhérents à ATABLE.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Délai entre abattage et hachage des viandes	9 jours pour les minerais sous vide et de 6 jours pour les autres minerais.
S6.	Identification lors de la réception et du stockage	Les produits réceptionnés sont identifiés et accompagnés d'un document officiel. Ils portent chacun le signe de labellisation du label rouge d'origine et la date d'abattage. Ils sont stockés de façon regroupée et portent une marque visuelle reconnaissable.
S7.	Contrôle des matières premières	Les produits sont contrôlés à réception.

Désossage/parage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Préparation de la viande mise en œuvre	<p>Le degré d'élaboration (dégraissage, parage) et les spécifications particulières sont définis dans le tableau en annexe pour chaque muscle sélectionné, selon son type et son anatomie. Cette élaboration permet, conformément au Code des Usages, l'élimination des principaux nœuds lymphatiques, vaisseaux sanguins, ligaments, tendons et cartilages. Ce niveau de parage des gras et nerfs est à affiner en fonction du produit fini désiré, défini par ses caractéristiques biochimiques.</p> <p>Ces pièces de découpe triées en fonction de leurs caractéristiques chimiques permettent de constituer des minerais maigres et gras. La composition des minerais est fixée dans chaque atelier de fabrication pour assurer un taux de matière grasse et un rapport tissu conjonctif sur protéines de viande C/P conforme aux exigences.</p> <p>Les caractéristiques chimiques des minerais sont prédéterminées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - au travers de la constitution de lots de désossage selon le poids et l'état d'engraissement des quartiers mis en œuvre, et du tri des muscles en sortie de désossage (MG). - au travers du parage des muscles (C/P)
S9.	Maitrise du parage et de l'élaboration des viandes mises en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> - formation des opérateurs de découpe, - instructions de travail en ateliers - mise en place d'un contrôle efficace.
S10.	Conditionnement des minerais destinés au hachage	<p>Ces minerais font l'objet d'un conditionnement sous vide ou d'un conditionnement en bac, en attendant leur mise en œuvre.</p> <p>-Pour les produits sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Délai de conditionnement : 4 jours maximum après abattage - Mise sous vide des produits satisfaisante, - Qualité du conditionnement (absence de fuités). <p>- Pour les produits en bacs : Protection de toutes sources de contamination avec un filmage au minimum</p>

Fabrication de la viande hachée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Pré-hachage	Pré hachage grossier du minerai par hachoir primaire, ce qui permet d'obtenir un mélange de viande homogène, sans détruire les fibres de la viande. La grille de hachage primaire est supérieure ou égale à 8 mm.
S12.	Maitrise de la température de la viande lors du mélange	Lors du mélange, la température de la viande doit être maintenue au plus bas (+1 ; -2°C) par l'utilisation d'un fluide cryogénique.
S13.	Délai maximal entre le hachage et le formage (lorsque celui-ci est réalisé- étape facultative)	4 heures.
S14.	Correction du taux de matières grasses de la mêlée	En cas de défaut ou d'excès de MG d'une mêlée, le réajustement du taux de MG se fait par ajout de minerai plus maigre ou plus gras conforme au cahier des charges, élaboré à partir des muscles spécifiés dans la liste positive. Une nouvelle mesure du taux de matière grasse est effectuée sur la mêlée corrigée.

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Stockage et identification des produits	Les produits sont stockés de façon regroupée et portent une marque visuelle reconnaissable.
S16.	Stockage des en-cours	Stockage réfrigéré (0 à 2°C)
S17.	Délai maximal entre l'abattage et la surgélation de la viande hachée	9 jours pour les minerais sous vide et de 6 jours pour les autres minerais
S18.	Délai maximal de surgélation après le hachage	4h. L'étape de surgélation doit intervenir le plus rapidement possible après la fabrication de viande hachée.
S19.	<u>Délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C</u>	<u>délai maximum de 1 heure.</u>
S20.	Température dans le surgélateur	< -30°C.

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Délai maximal de conditionnement	Le conditionnement intervient immédiatement après le formage et 4 h maximum après le hachage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Types de présentation autorisés	<p>Le produit est vendu sous forme de steak haché ou de cheveux d'ange:</p> <p>✓ <u>En UVCI</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - A l'état réfrigéré : en barquette sous film étirable, sous vide ou sous atmosphère protectrice, - A l'état surgelé : steaks hachés conditionnés individuellement sous film et regroupés en étui carton ou viande hachée en sachet <p>✓ <u>En vrac</u> (restauration collective) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - A l'état réfrigéré : en barquette sous film étirable, sous vide ou sous atmosphère protectrice, - A l'état surgelé : en sachet ou en carton
S23.	Techniques de conditionnement	<p>✓ Pour les produits sous vide : Mise sous vide des produits satisfaisante (absence de fuites).</p> <p>✓ Pour les produits sous atmosphère protectrice : Composition du mélange gazeux utilisé, absence de fuites.</p> <p>✓ Pour les produits sous film : filmage correct, protection de toutes sources de contamination.</p>

Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Absence de corps étrangers	<p>Absence de particules métalliques :</p> <ul style="list-style-type: none"> -ferreuses de $\varnothing \geq 3\text{mm}$ -non ferreuses de $\varnothing \geq 3,5\text{mm}$ - inox de $\varnothing \geq 4,5\text{mm}$
S25.	Caractéristiques visuelles	<p>Le process de fabrication permet d'obtenir un produit dans lequel on retrouve les fibres de viande ; afin qu'à la cuisson la viande hachée Label Rouge subisse l'augmentation de température en limitant les pertes de jus et les effets de bouillonnement.</p> <p>Les caractéristiques visuelles du produit sont les suivantes : non strié, texture aérée, grain de la viande visible, fibre de la viande non écrasée, produit homogène, régulier en forme, sans bavure du morceau formé</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Qualités organoleptiques attendues	Sur le plan organoleptique, le grain doit être perceptible sous la dent (taille de hachage perçue en bouche) et la mastication doit développer le moelleux (jutosité et taille du hachage sur produit cuit) de la viande hachée label rouge. Le produit label rouge présente en outre une cohésion plus faible (tenue du produit) en raison de sa texture aérée et du grain de la viande non écrasée.

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
C	Origine de la viande de bœuf mise en œuvre	Documentaire
S4	Origine de la viande de bœuf mise en œuvre	Documentaire
S2	Origine anatomique des muscles entrant dans l'élaboration	Documentaire
C	Préparation de la viande mise en œuvre	Documentaire
C	Ingrédients interdits	Documentaire
S5	Délai maximal entre abattage et hachage des viandes	Documentaire
S11	Pré-hachage	Visuel
C	Taille de hachage	Visuel
S12	Maitrise de la température de la viande lors du mélange	Visuel
C	Taux maximal de matières grasses	Mesure
C	Taux maximal de collagène sur protéines	Mesure
C	Formage (facultatif)	Visuel
S18	Délai maximal de surgélation après le hachage	Visuel
S19	Délai maximal pour atteindre une température à	Documentaire

	cœur de -18°C	
S20	Température dans le surgélateur	Visuel
S21	Délai maximal de conditionnement	Visuel
S25	Caractéristiques visuelles du produit	Visuel

*Conditions de production communes

8. ANNEXE

Détails du paragage :

DENOMINATION MORCEAU	REF. OFIVAL	DETAIL DU PARAGE ET PRECISIONS RELATIVES AUX NŒUDS LYMPHATIQUES
Collier	1327	Face interne : retrait du ligament cervical Face externe : retrait des nœuds lymphatiques préscapulaires situés dans la boule de graisse et sous le muscle du peaucier cervical Saignée : paragage complet des caillots de sang, retrait du nœud lymphatique rétropharyngien latéral situé près de la salière Retrait de la veine jugulaire
Chaînette de collier (Filet mignon)	1325	Paré et dégraissé
Basses côtes	1322 1323 1324	Face interne : retrait du ligament dorsal ainsi que du cartilage des apophyses vertébrales
Gros bout de poitrine	1331	Retirer les nœuds lymphatiques de l'entrée de poitrine situés dans les masses graisseuses en avant de la première côte. Paragage superficiel du gras de sternum
Poitrine	1334	Parer la graisse située sous le muscle triangulaire (muscle transverse du thorax) à l'intérieur du sternum afin de retirer les veines et les nœuds lymphatiques sternaux caudaux
Plat de côte découvert	1333	Retirer le nœud lymphatique axillaire et les gros vaisseaux situés dans le tissu graisseux restant sur la face externe, entre l'épaule et le carapçon après la levée de l'épaule
Plat de côte couvert	1333	Retirer la peau superficielle
Plat bavette	1332	RAS
Flanchet	1335	Retrait du « nerf plat » du flanchet et retirer la pointe Retrait de la ligne blanche de la partie abdominale Retrait des peaux superficielles
Epaule :	1310	
-dessus de palette	1314	Retrait du nœud lymphatique axillaire sur le dessus de palette et des veines
-jumeau		Retrait de la tête du gros nerf
-macreuse	1317	Retrait de la tête du gros nerf
-paleron	1311	Retrait de la tête du gros nerf
-macreuse à braiser	1313 1315	Retrait de la tête du gros nerf

Glossaire

Affranchis : Morceaux de toute taille obtenus lors de la découpe (désossage/parage/pièçage) d'un muscle (enlèvement des parties dures, mise au poids, travail de présentation des muscles, correction de fausses coupes)

Cartilages : tissu conjonctif, plus ou moins translucide, résistant mais relativement élastique et flexible, ne contenant ni vaisseaux ni nerfs, et moins dur que l'os. Au cours du temps, les cartilages d'ossification qui tiennent lieu dans la vie fœtale et le jeune âge de certains os sont ensuite progressivement remplacés par ceux-ci. D'un point de vue macroscopique sur la carcasse, le cartilage se manifeste sous la forme de structures relativement rigides, de taille variée, mais de couleur toujours blanchâtre, situées à l'interface entre certains os et le muscle. Professionnellement, les cartilages les plus gros et/ou les plus typiques qui peuvent fréquemment rester attachés à la viande, portent les noms de croquants, capuchon (pour ceux situés sur les basses-côtes), ... C'est essentiellement sur des animaux jeunes qu'il est plus fréquent de retrouver des morceaux de cartilages après la découpe des quartiers.

Mêlée : En fabrication de viande hachée, la partie d'un lot de fabrication correspondant au contenu de la trémie d'un mélangeur

Minerai : Les termes « minerai » sans précision ou « minerai de chair » correspondent exclusivement à des ensembles de muscles, y compris les tissus graisseux y attachés, - à l'exception des muscles du cœur - provenant de viandes réfrigérées découpées et désossées répondant à des spécifications précises dans un cahier des charges elles qu'elles sont définies dans le code des usages pour les viandes hachées (Certiviande, février 2001).

Ligaments : faisceaux fibreux, blanchâtres, très solides. La plupart des ligaments sont articulaires et servent à maintenir en contact les extrémités osseuses. Le Code des Usages cite explicitement certains ligaments en en prévoyant le retrait :

- le ligament cervical au niveau du collier.
- le ligament dorsal (prolongement du ligament cervical) au niveau des basses-côtes.

Tendons : élément de tissu conjonctif particulièrement résistant par lequel le muscle s'insère sur l'os. Ils peuvent se trouver sous des formes et des tailles variables. Les tendons peuvent porter des appellations professionnelles très différentes comme en témoignent les appellations du Code des Usages : tendon, ligament, gros nerf, ...

Les tendons les plus importants sont cités dans le Code des Usages qui prévoit leur élimination :

- au niveau du jumeau (tête du gros nerf) : le tendon fixant le muscle avec l'os humérus.
- au niveau de la macreuse (tête du gros nerf) : le tendon fixant le muscle avec l'os olécrane.
- au niveau du paleron (tête du gros nerf) : le tendon fixant le muscle avec les os omoplate et radius.