JORF du 12 avril 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-16

Cahier des charges du label rouge n° LA 02/95 « Viande fraîche d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé de 170 jours maximum
- alimentation complémentaire 100% végétale, minérale et vitaminique

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Agneau » 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. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison 3
3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure 4
4. TRAÇABILITÉ 4
4.1. Identification des opérateurs 4
4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi 5
4.3. Schéma de traçabilité 5
5. MÉTHODE D'OBTENTION 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Spécialisation de l'élevage 7
5.3. Alimentation 7
5.4. Elevage 8
5.5. Ramassage et transport des agneaux 10
5.6. Opérations d'abattage 10
5.7. Commercialisation des abats 11
5.8. Produits transformés d'agneau 11
5.9. Surgélation 11
5.10. Découpe et conditionnement 11
6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER 12
ANNEXE I : MÉTHODES D'APPRÉCIATION DE LA COULEUR DE LA VIANDE ET DE LA QUALITÉ DU GRAS 13
ANNEXE II : LA GRILLE EUROP ET CLASSEMENT POUR LA CONFORMATION 15

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 d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

Le produit concerné est la viande fraîche d'agneau. Les abats ne sont pas labellisés.

La conduite des animaux est faite de façon à concilier bien être animal et performances. L'alimentation est fortement liée au cycle d'élevage conditionné par les conditions agro-climatiques locales. Elle est définie et adaptée aux objectifs qualitatifs du label rouge dans le cadre des systèmes de productions retenus.

De préférence, les brebis sont conduites en bergerie pendant la fin de gestation et l'allaitement des agneaux. Après le sevrage les brebis peuvent être mises au pâturage ou rester en bâtiment selon la saison et les conditions climatiques, les agneaux sont conduits en bergerie. Si les conditions climatiques sont favorables au pâturage pendant la lactation, il est possible que les brebis sortent avec les agneaux jusqu'au sevrage.

Les agneaux sont âgés au minimum de 90 jours et au maximum de 170 jours. Ils sont nourris par tétée au pis au moins 60 jours et complémentés, soit élevés en plein air au pâturage complété ou non avec des aliments à base de céréales et ou de fourrages secs, soit élevés en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliments composés, soit élevés selon une alternance des deux schémas précédents.

Le poids des carcasses des agneaux peut varier de 15 kilos au minimum jusqu'à 23 kilos au maximum.

La viande d'agneau LA 02/95 est destinée à être commercialisée dans les rayons de boucherie traditionnelle des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), chez les bouchers traditionnels et dans les rayons Libre-service des GMS.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant de comparaison est une viande fraîche issue d'un animal de l'espèce ovine provenant de l'UE ou à défaut hors UE.

Point de différence	Agneau LA 02/95	Caractéristiques du produit courant de comparaison
Race	Issue de parents parmi les races suivantes : Mouton vendéen, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Suffolk, Texel, Charollais, Berrichon du Cher, Roussin, Charmoise, Lacaune Viande et Romane	Toutes races et croisements
Mode d'élevage	Agneau soit élevé en plein air, soit élevé en bergerie, soit selon une alternance des deux schémas précédents	Tous modes d'élevages possibles
Alimentation des agneaux	Alimentation exclusivement végétale, minérale et vitaminique et liste de matières premières autorisées.	Aliment d'allaitement autorisé Ensilage et enrubannage autorisés. Contraintes de formulation réglementaires. Colza autorisé.
Conformation	E,U,R	E,U,R,O,P
Poids des carcasses	De 15 à 23 kg	Pas de limite
Age à l'abattage	L'âge à l'abattage est au minimum de 90 jours et au maximum de 170 jours	<1 an

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure de la viande d'agneau repose sur les éléments suivants :

- Un agneau nourri au lait maternel au minimum 60 jours,
- Un agneau abattu jeune : l'âge à l'abattage est compris entre 90 et 170 jours maximum,
- Une viande fraîche non surgelée de couleur claire, de rosé à rouge clair,
- Une maîtrise de l'état d'engraissement des agneaux,
- Une labellisation des carcasses de conformation E, U ou R, avec un gras ferme et blanc (absence de gras mou et/ou huileux).

L'ensemble de ces pratiques conduit à une qualité de la viande qui s'apprécie par une couleur de viande crue et cuite plus claire, et des arômes d'agneaux plus intenses, que le produit courant de comparaison.
Ces pratiques conduisent à une régularité du produit en couleur de viande, état d'engraissement et arôme agneau.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs d'agneau,
- les éleveurs fabricants d'aliments à la ferme,
- les centres de transit,
- les fabricants d'aliment complémentaire,
- les abattoirs, abatteurs et ateliers de découpe.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Pas de condition de production spécifique

4.3. Schéma de traçabilité

Traçabilité ascendante du point de vente à l'élevage

ETAPES			DOCUMENTS OU IDENTIFIANT
VENTE	Présentation à la vente – Rayon traditionnel	Présentation aux consommateurs avec Publicité sur le Lieu de Vente (PLV) et possibilité de consulter le CG Tenue d'une comptabilité matière	PLV – Etiquettes P.A.D – CG - facture d'achat – bilan sortie balance
	Rayon Libre service	Présentation aux consommateurs avec PLV et étiquettes U.V.C.Magasin (UVCM) numérotées Tenue d'une comptabilité matière	CG - Etiquettes P.A.D. – Etiquettes U.V.C.- PLV
DECOUPE	Découpe U.V.C.M	Tenue d'une comptabilité matière U.V.C.M. Découpe par lot	CG – Etiquettes U.V.C.M numérotées – Etiquettes de lot – Registre de découpe
	Découpe U.V.C.I	Tenue d'une comptabilité matière U.V.C.IndustriellelIe (UVCI) Découpe par lot Filmage et pose de l'étiquette U.V.C.I. immédiatement en bout de ligne de découpe	CG – Etiquettes U.V.C.I numérotées – Etiquettes de lot – Registre de découpe
	Découpe P.A.D	Le CG est présent sur les carcasses avant découpe PAD - Comptabilité matière - Découpe par lot Filmage et pose de l'étiquette P.A.D. immédiatement en bout de ligne de découpe	CG – étiquettes PAD numérotée – étiquettes U.V.C.I
ABATTAGE	Frigo carcasses	Identification des carcasses labellisées après réfrigération - jugement à froid Présence de la marque Label Rouge sur la carcasse labellisée	N° lot sur carcasse – Etiquette carcasse – Ticket de pesée
	Chaîne d'abattage	Identification des carcasses labellisables au poste de pesée fiscale ou en salle de réfrigération - jugement à chaud	Présence du N° de lot d'abattage apposé sur l'agneau – Présence étiquette carcasse
		Identification carcasse - poste de pesée fiscale Abattage par lot	N° de boucle de marquage d'oreille - N° de lot d'abattage
	bergerie d'abattoir	Identification de l'agneau en bergerie par des marques de couleur pour différencier facilement les lots - par des boucles de marquage d'oreille	Marque de couleur – Boucles de marquage d'oreille – Numéro de boucles – Présence de la fiche de traçabilité

TRANSPORT	Transport	Maintenir l'identification des agneaux – transmettre les informations	Bons d'enlèvement des animaux – Boucles de marquage d'oreille – Fiche de traçabilité
ELEVAGE	Elevage	Identification de l'agneau en élevage	Carnet d'agnelage – Boucles de marquage des agneaux. Présence du registre d'élevage Animaux reproducteurs bouclés
	Structure de suivi	Identification de l'élevage	Liste des éleveurs adhérents à la démarche N° de cheptel et indice d'élevage

Traçabilité descendante de l'origine jusqu'au point de vente

ETAPES			DOCUMENTS OU IDENTIFIANT
ELEVAGE	Elevage	Identification de l'élevage et du troupeau reproducteur	liste des élevages habilités – registre d'élevage – boucles sur les animaux reproducteurs
	Agneau	Identification de l'agneau en élevage	Carnet d'agnelage – Numéro de boucle sur les agneaux
TRANSPORT	Transport	Maintien de l'identification	Bon d'enlèvement – Fiche de traçabilité
ABATTOIR	bergerie d'abattoir	Identification de l'agneau en bouverie	Marquage des agneaux – Numéro de boucle – fiche de traçabilité
	Chaîne d'abattage	Abattage par lot - Identification carcasse au poste de pesée fiscale - Apposition du n° de lot d'abattage	N° de boucle - N° de lot d'abattage - Etiquette carcasse
	Frigo carcasses	Identification des carcasses labellisées après réfrigération – Apposition de la marque label Rouge sur la carcasse – rédaction du CG.	Etiquette carcasse - Marque Label Rouge –Certificat de Garantie
DECOUPE	Découpe	Identification des carcasses avant découpe Le CG est apposé sur les carcasses	CG
	Découpe P.A.D	Comptabilité matière découpe P.A.D Découpe par lot - Filmage et pose de l'étiquette P.A.D immédiatement, en bout de ligne de découpe	CG – étiquette P.A.D
	Découpe U.V.C.I.	comptabilité matière salle de découpe UVCI - Découpe par lot - Filmage et la pose de l'étiquette U.V.C.I immédiatement en bout de ligne de découpe	CG – étiquette U.V.C.I. – Etiquette P.A.D
	Découpe U.V.C.M.	Comptabilité matière grossiste ou point de vente - Découpe U.V.C.M.- Découpe par lot	CG – étiquette U.V.C.M

POINT DE VENTE		Comptabilité matière point de vente Présentation aux consommateurs en barquettes avec étiquettes numérotées ou en rayon traditionnel avec possibilité de consulter le CG	Etiquette P.A.D – Etiquette U.V.C.I – CG facture d'achat – sortie balance - Etiquette U.V.C.M.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Spécialisation de l'élevage

Pas de condition de production spécifique

5.3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Composition des aliments	La composition des aliments est exclusivement végétale, minérale et vitaminique
S2.	Taux d'incorporation minimal à respecter dans l'aliment composé	50% de céréales et leurs produits dérivés par rapport au poids total de l'aliment composé.
S3.	Additifs autorisés (catégorie et groupe fonctionnel)	Additifs technologiques : conservateurs, antioxygènes, émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, liants, substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, anti-agglomérants, correcteurs d'acidité, additifs pour l'ensilage, dénaturants, substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux par les mycotoxines Additifs sensoriels : colorants, substances aromatiques Additifs nutritionnels : vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies, composé d'oligo-éléments, acides aminés, leur sels et produits analogues Additifs zootechniques : améliorateurs de digestibilité, stabilisateurs de la flore intestinale, substances qui ont un effet positif sur l'environnement Coccidiostatiques et histomonostatiques
S4.	Moyens mis en place pour la distribution des aliments des agneaux	Pour améliorer la qualité des carcasses produites (état d'engraissement, tenue et couleur du gras) la maîtrise des quantités d'aliments concentrés distribués aux agneaux est obligatoire. L'aménagement du bâtiment des agneaux après sevrage doit permettre cette maîtrise des quantités.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Le dispositif d'alimentation des agneaux doit permettre le rationnement des agneaux soit : - tous les agneaux ont accès à l'alimentation en même temps, la quantité distribuée est contrôlée quotidiennement par l 'éleveur ou par un automate de distribution. Les longueurs des auges linéaires sont de 0.25 m par agneau, des auges circulaires sont de 0.09 m par agneau. - tous les agneaux n'ont pas accès à l'alimentation en même temps, un rationnement « horaire » est mis en place. La distribution d'aliment ne se fait que sur une partie de la journée.
S5.	Pratiques de bonne conservation des fourrages	Le foin est récolté par beau temps, il est conservé à l'abri sous hangar, ou sous bâche, afin d'éviter tous problèmes de moisissures. Si le temps est humide, il est fortement conseillé soit d'avoir recours à l'enrubannage ou bien encore à l'ensilage. Dans les cas extrêmes, le foin est détruit au champ ou sert uniquement de litière aux animaux. Pour l'ensilage, il_est recommandé de réaliser un préfanage d'au moins 24 heures afin d'assurer un bon ressuyage du fourrage. Un taux de matière sèche compris entre 25 et 30 % est favorable à la conservation et à la valeur alimentaire du fourrage. Par temps trop humide, la coupe directe sera préférée à une exposition trop longue à la pluie.
S6.	Abreuvement	Les animaux ont accès en permanence à des points d'eau propre, claire et sans odeur.
S7.	Système d'abreuvement lors de l'engraissement	A l'engraissement, les agneaux disposent d' 1 point d'eau pour 50 agneaux minimum.

Les besoins théoriques annuels pour un couple mères - agneaux sont de 550 kilos de fourrages et 300 kilos d'aliments concentrés (exprimés en kg de MS).

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Races des pères autorisées	Mouton vendéen, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Suffolk, Texel, Charollais, Berrichon du Cher, Roussin, Charmoise
S9.	Races des mères autorisées	Mouton vendéen, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Suffolk, Texel, Charollais, Berrichon du Cher, Roussin, Charmoise ainsi que des races Lacaune Viande et Romane. Les brebis peuvent être issues de croisements entre les différentes races précitées

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Races des agneaux	Les agneaux sont issus de pères et mères dont les races sont décrites précédemment.
S11.	Dynamique d'amélioration génétique	Tous les béliers, procréateurs des agneaux Label Rouge doivent être inscrits aux livres généalogiques. Dans les deux ans qui suivent l'habilitation d'un éleveur, tous les béliers de son élevage doivent répondre à cette exigence.
S12.	Gestion du risque sanitaire (tremblante)	La connaissance du typage génétique des reproducteurs mâles est obligatoire. Tous les reproducteurs mâles possédant un allèle de sensibilité (allèle VRQ) doivent être éliminés. Hormis les béliers devant être éliminés dans les deux ans qui suivent l'habilitation, tous les mâles ont obligatoirement deux allèles de résistance : ARR.

5.4.2. Castration

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Eclairage	L'éclairage de ces bâtiments doit être naturel.
S14.	Aération	L'aération et la ventilation des bergeries doivent être naturelles et permettre une ambiance saine.
S15.	Abreuvoir et auge	La longueur d'auge doit être adaptée au nombre d'animaux et/ou au système de distribution.
S16.	Entretien de l'exploitation	Les abords des bâtiments doivent être propres et rangés.
S17.	Intégration paysagère	Les bergeries doivent bien s'intégrer dans le paysage.

5.4.4. Conditions d'élevage

Pas de condition de production spécifique

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Identification des agneaux exclus du label rouge	Les agneaux élevés au lait reconstitué sont écartés du label rouge : le numéro de ceux-ci est clairement répertorié sur le carnet d'agnelage par une mention (ex : AA-NL-Bib…) indiquant l'absence de possibilité de labellisation. Une boucle spécifique (ex : boucle de marquage d'oreille de couleur) leur est appliquée dès la mise à l'allaitement.

5.5. Ramassage et transport des agneaux

5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Etat des animaux avant expédition	Les animaux sont tenus propres avant l'expédition.
S20.	Conditions de manipulation et d'embarquement des animaux	Les opérations de chargement et déchargement doivent être faites en douceur des animaux : - Soit à l'aide rampes non glissantes munies, si elles sont trop étroites, de garde-fou - Soit un par un à la main. L'emploi de bâtons servant à frapper, ou munis de pointes blessantes et les piles électriques est interdit.

5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Equipements du centre de transit	Une bergerie est assimilée à un centre de transit dès lors que celle-ci possède les équipements nécessaires à l'alimentation et l'abreuvement des animaux qui y séjournent.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	**Délai d'attente entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage**	**Le temps d'attente en bergerie d'abattoir est au maximum de 24 heures.**
S23.	Entretien/état de l'abattoir	Les couloirs sont parfaitement entretenus. Les barres de guidage ne présentent ni arêtes vives, ni saillies. Les sols sont maintenu propres (nettoyage quotidien au minimum), non glissants.
S24.	Délai maximum entre l'enlèvement des animaux et leur abattage	Dans le cas d'un transport direct des agneaux à l'abattoir, le délai maximum entre le départ de l'élevage et l'abattage est de 32 heures. Dans le cas d'un passage par un centre de transit, le délai maximum entre le départ de l'élevage et l'abattoir est de 136 heures.
S25.	Age d'abattage	entre au minimum 90 jours et au maximum 170 jours

5.6.2. Ressuage

Pas de condition de production spécifique

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Poids des carcasses	minimum 15kg et maximum 23 kg
S27.	Couleur de la viande	La couleur de la viande doit être comprise de rosé à rouge clair.
S28.	Qualité du gras	Le gras doit être blanc. Le gras doit être de consistance ferme, les gras mous et huileux sont refusés à la labellisation. L'appréciation du gras et de la couleur s'effectuent sur la base des référentiels établis par l'Institut de l'Elevage figurant en annexe I.
S29.	Classes de conformation autorisées	E, U, R. (cf. annexe II)
S30.	Aspect	Sont écartées de la labellisation, les carcasses présentant les défauts suivants : -tiquetage, -purpuras d'abattage ou pétéchies, -caractères exsudatifs ou surmenés.
S31.	Référencement des agents chargés de la labellisation	Chaque agent chargé de la labellisation en abattoir doit être référencé par l'ODG.

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Diffusion par l'ODG de documents	L'ODG communique aux ateliers de découpe et aux distributeurs : – le présent cahier des charge (ou un extrait des parties les concernant) – les modalités d'étiquetage du produit (modalité d'identification et de traçabilité des pièces)
S33.	Conditionnement autorisés des morceaux	– Barquette et film, – Barquette sous atmosphère modifiée, sous vide
S34.	Date limite de consommation	– Sous film : maximum 5 jours,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	(DLC) selon le conditionnement	– Sous atmosphère modifiée : maximum 9 jours, – Sous vide : maximum 30 jours.

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

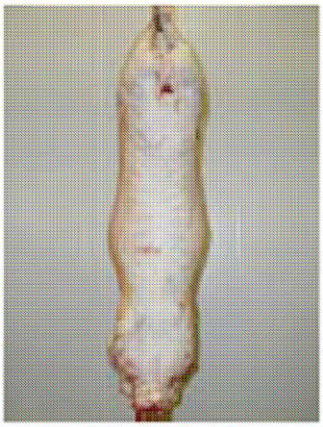
Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Composition des aliments	Documentaire et visuel
S2	Taux d'incorporation minimal à respecter dans l'aliment composé	Documentaire et visuel
C	Matières premières autorisées	Documentaire et visuel
C	Référencement des formules d'aliments des agneaux	Documentaire et visuel
C et S3	Additifs interdits	Documentaire et visuel
C	Autonomie alimentaire du troupeau	Documentaire et visuel
C	Cession des agneaux interdite	Documentaire
S25	Age d'abattage	Documentaire
S31	Référencement des agents chargés de la labellisation	Documentaire et visuel
S27	Couleur de la viande	Documentaire et visuel
S28	Qualité du gras	Documentaire et visuel
	Vérification de la qualification de l'élevage Pendant la durée de l'élevage, l'ODG s'assure du respect des conditions d'élevage	Documentaire et visuel

*C : Conditions de production communes

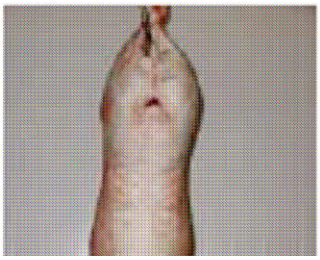
ANNEXE I : Méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras



Note 1

Gras blanc

Le gras de couverture est blanc sur la totalité de la carcasse.



De gauche à droite : notes 1 à 4 – Gras très ferme, ferme, mou et très mou



Note 1 – Gras très ferme

Note 1

Gras très ferme

Le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse. Une pression normale du doigt n'entraîne pas de déformation du gras.



Note 2 – Gras ferme

Note 2

Gras ferme

Le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos. Une pression normale du doigt crée une légère déformation du gras quel que soit le site d'appréciation. Une déformation plus marquée au niveau du dos est tolérée.

MISE EN GARDE

Pour apprécier correctement la fermeté du gras, il est nécessaire de respecter quelques précautions d'usage et de ne pas se laisser influencer par certains artefacts. Ainsi :

- La notation doit être réalisée sur des carcasses refroidies. Compte tenu des connaissances actuelles, il est préconisé d'attendre une douzaine d'heures après l'abattage.
- La notation de la tenue doit être bien dissociée de celle de la couleur du gras puisqu'il s'agit de deux critères différents. Bien que cela soit fréquent, un défaut de tenue ne s'accompagne pas systématiquement d'un défaut de couleur.
- Comme tout jugement sensoriel, le résultat est d'autant plus satisfaisant qu'il est réalisé par un jury composé de plusieurs pointeurs « experts », c'est à dire régulièrement entraînés et étalonnés (cf. fiche 5).

- Dans le cas des carcasses maigres (état d'engraissement de 2- ou 1), la couche de graisse superficielle est très faible et rend difficile le jugement de la fermeté. Il est alors préférable de ne pas noter ces carcasses.



Note 3 – Gras mou

Note 3

Gras mou

Le gras de couverture est mou sur la totalité de la carcasse.
Sur la selle et le pourtour de la queue, une pression normale du doigt laisse une déformation marquée qui persiste pendant quelques instants. Le gras est préhensible au niveau du dos mais ne l'est pas sur la selle et le pourtour de la queue.



Note 4 – Gras très mou

Note 4

Gras très mou et huileux

Le gras de couverture est très mou sur la totalité de la carcasse. Il peut en outre présenter un aspect huileux qui laisse des traces sur les mains.
Le gras est préhensible sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.

- Dans certaines conditions de réfrigération défavorables (par exemple une forte humidité liée à un mélange de carcasses chaudes et froides dans un même frigo), le gras de couverture peut être poisseux. Ces carcasses ne doivent pas être confondues avec des carcasses huileuses.

- L'arrachage de la toison peut dans certains cas entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras. Si la peau est arrachée sur une zone trop importante, il est préférable de ne pas noter la carcasse.

GUIDE PRATIQUE APPRECIER LA QUALITE DU GRAS DE COUVERTURE DES CARCASSES D'AGNEAUX : COULEUR ET FERMETE

Rédigé par l'Institut de l'Elevage, 2002.

ANNEXE II : La Grille EUROP et classement pour la conformation



EN PRATIQUE

Divers

La grille EUROP de classement pour la conformation

Cette grille communautaire de classement des carcasses ovines est aujourd'hui la référence en abattoir.



Classe E : développement musculaire exceptionnel.

Tous les profils sont convexes à extrêmement convexes. Le quartier arrière est très épais avec des profils très convexes. Le dos est très convexe, très large et très épais jusqu'aux épaules. Les épaules sont très convexes et très épaisses.



Classe U : fort développement musculaire.

Les profils sont convexes dans l'ensemble. Le quartier arrière est épais avec des profils convexes. Le dos est large et épais jusqu'aux épaules. Les épaules sont épaisses et convexes.



Classe R : bon développement musculaire.

Les profils sont rectilignes dans l'ensemble. Le quartier arrière présente des profils essentiellement droits. Le dos est épais mais moins large aux épaules. Les épaules présentent un bon développement mais sont moins épaisses.



Classe O : développement musculaire moyen.

Les profils sont rectilignes à concaves. Le quartier arrière présente des profils tendant à être légèrement concaves. Le dos manque de largeur et d'épaisseur. Les épaules tendent à se rétrécir et manquent d'épaisseur.

Le CIIRPO

CENTRE INTERRÉGIONAL D'INFORMATION ET DE RECHERCHE EN PRODUCTION OVINE

INSTITUT DE L'ELEVAGE

RECHERCHE OVINE