

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07
« Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22kg
de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou
jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 70* jours et âgé au maximum de 150 jours
- Identifié de la ferme jusqu'au point de vente

* ou jusqu'à l'abattage si abattu entre 60 et 69 jours

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.....	4
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure.....	7
4. TRACABILITE	8
4.1 Identification des opérateurs	8
- les centres de transit	8
4.2 Obligation d'enregistrement et de suivi.....	8
5. METHODE D'OBTENTION	12
5.1 Schéma de vie.....	12
5.2 Spécialisation de l'élevage.....	12
5.3 Alimentation.....	12
5.4 Elevage.....	13
5.4.1 Génétique.....	13
5.4.2 Castration.....	14
5.4.3 Bâtiments	14
5.4.4 Conditions d'élevage	15
5.4.5 Identification et suivi des agneaux.....	15
5.5 Ramassage et transport des agneaux	16
5.5.1 Préparation des animaux à la ferme et transport	16
5.5.2 Centre de transit (ou centre d'allotement)	16
5.6 Opérations d'abattage.....	16
5.6.1 Abattage.....	16
5.6.2 Ressuage	18
5.6.3 Caractéristiques des carcasses	18
5.7 Commercialisation des abats	19
5.8 Produits transformés d'agneau	20
5.9 Surgélation	20
5.10 Découpe et conditionnement.....	21
6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	23
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	23
ANNEXE.....	24

1. NOM DU DEMANDEUR

Fédération des Ovins sous signe de qualité et d'origine (OVIQUAL)
2 avenue Daniel Brisebois – Auzeville – BP 82256
31 322 CASTANET-TOLOSAN CEDEX
Téléphone: 05 61 75 42 82
Courriel : s.huby@coopoccitanie.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

Les produits couverts par le présent cahier des charges sont :

- la viande et les abats d'agneau frais
- la viande et les abats d'agneau surgelés
- Les préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge »

La viande et les abats d'agneau Label Rouge LA 0707 proviennent d'agneaux de 13 à 22 kg carcasse, ayant été nourris par tétée au pis au moins 70 jours (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours) et âgés de 60 à 150 jours. Ces agneaux sont élevés soit en plein air, au pâturage complétés par des aliments à base de céréales et/ou de fourrages secs, soit élevés en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliments composés, ou bien élevés selon une alternance des deux schémas précédents.

Les caractéristiques de la viande d'agneau sont :

- Issue d'agneau ayant été nourri par tétée au pis jusqu'à 70 jours minimum, ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours
- Issue d'agneau jeune (de 60 à 150 jours)
- Un poids carcasse compris entre 13 et 22 kg (inclus)
- Une conformation U, R ou O
- Un état d'engraissement de 2 ou 3
- Un gras ferme de couleur blanche à rosée
- Une couleur de la viande crue, rosée claire
- Une viande tendre et juteuse aux arômes délicats

Les caractéristiques des abats sont :

- Abats prélevés sur les carcasses des animaux conformes au cahier des charges Label Rouge LA0707 au moment de leur séparation.
- Foie : couleur homogène rouge à brun clair
- Cœur : texture ferme
- Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâches)
- Cerveau : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire
- Ris : forme arrondie, texture laiteuse (couleur blanchâtre et texture moelleuse)
- Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme
- Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée.

La viande et les abats d'agneau peuvent être présentés en frais ou en surgelé.

Le consommateur visé par le Label Rouge LA 07/07 est un consommateur habituel de viande et / ou d'abats d'agneau.

Les produits sont expédiés sous les conditionnements suivants :

- La viande peut être vendue en carcasses ou pièce de gros sans conditionnement particulier.
- Les pièces de découpe peuvent être conditionnées en sacs plastiques ou Unité de Vente Consommateurs (UVC), sous film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée.
- Les abats ne sont pas expédiés en vrac, ils sont obligatoirement conditionnés avant expédition, soit en gros, soit en Unité de Vente Consommateurs, sous film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

La certification couvre les étapes de la naissance de l'agneau jusqu'à l'expédition de la viande et des abats. Les différentes étapes sont décrites dans le chapitre méthode d'obtention.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Produit courant viande et abats frais :

Il s'agit d'une viande d'agneau, fraîche ou surgelée selon le cas, provenant d'élevages situés hors de la France et non habilités dans une démarche SIQO ou de certification de conformité produit.

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA07/07</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
Caractéristiques organoleptiques	Viande de couleur claire, crue comme cuite, tendre, juteuse et aux arômes délicats (faible intensité)	Les caractéristiques organoleptiques varient suivant l'âge et le mode d'alimentation et d'élevage des agneaux d'où une hétérogénéité des caractéristiques ; seuls des critères de salubrité sont à respecter
Alimentation des agneaux	Les céréales et produits dérivés de céréales doivent représenter au minimum 30 % du poids total de l'aliment ou 30% de l'aliment reconstitué dans le cas d'un complémentaire.	Pas d'exigence sur le pourcentage de céréales
Alimentation	L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage est réservée à l'alimentation du troupeau reproducteur et des femelles de remplacement. Elle n'est pas autorisée pour l'alimentation des agneaux. L'aménagement des parcs à agneaux de la bergerie est conçu de sorte que les agneaux n'aient pas accès à l'alimentation des brebis. Par ailleurs il permet également de ménager des périodes pendant lesquelles les agneaux ne peuvent pas rejoindre les mères pour éviter une surexposition des mamelles à un allaitement trop fréquent.	Ensilage et enrubannage autorisés pour l'alimentation des agneaux.
Allaitement	La durée d'allaitement maternel des	Autorisation d'allaitement artificiel en

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA07/07</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
	agneaux est au minimum de 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours.	complément ou en substitution de l'allaitement maternel
Origine génétique	Races de mère autorisées : une liste exhaustive de races Les mères sont autorisées soit en race pure, soit issues de croisements entre les races citées. Races de père autorisées : une liste exhaustive de béliers Les béliers sont autorisés soit en race pure, soit issus de croisements entre les races citées.	Races et croisements non déterminés
Bergeries	Les bâtiments sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an.	Absence de réglementation spécifique
Pourtours des bergeries	Les pourtours des bâtiments sont entretenus de façon à ce que la bergerie soit accessible : - pour le chargement des animaux, - pour la livraison des aliments et du fourrage.	Absence de règles quant à l'entretien des pourtours (hormis la mise à l'abri des cadavres)
Enlèvement	Au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement, les agneaux susceptibles d'être labellisés sont triés pour constituer des lots homogènes.	Aucun tri n'est imposé avant l'expédition d'animaux.
Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage - abattage	Les différentes étapes entre l'enlèvement et l'abattage peuvent être réalisées dans des délais limités, - temps max de transport = 8 h - attente max en bouverie à l'abattoir = 24 h pour les agneaux non sevrés, âgés de 60 à 69 j. De plus le délai cumulé entre l'enlèvement sur l'exploitation et l'abattage est limité : - Délai max autorisé entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage : enlèvement jour J – abattage à J+5 maximum - Pour les agneaux non sevrés, âgés de 60 à 69 jours, délai max autorisé entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage = 48 h.	Exigences réglementaires en particulier liées au bien-être animal
Age	Agneau abattu entre 60 et 150 jours maximum	Définition légale du terme agneau : moins de 12 mois.
Caractéristique	Poids carcasse de 13 à 22 kg, sans	Application réglementaire de la PCM

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA07/07</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
des carcasses	fressure Conformation U, R, O	(pesée Classement Marquage), grille de classement EUROP et classes de notes d'engraissement de 1 à 5, pour classer les carcasses mais pas de restriction réglementaire de distribution en fonction des résultats.
	<u>Qualité de gras</u> : Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme ou très ferme. <u>Couleur de la viande</u> : elle doit être rosée claire.	Pas de sélection des carcasses imposée en fonction de qualité du gras et de couleur de viande
Ressuage	En fin de ressuage, la température des carcasses ne doit pas dépasser +7°C à cœur.	Réglementation salubrité uniquement
Les abats	Seuls sont autorisés pour la labellisation les abats suivants : Fressure entière, foie, cœur, langue, cervelles, ris, rognons (reins), rognons blancs (testicules ou animelles). Critères de sélection des abats : - Foie : couleur homogène rouge à brun clair - Cœur : texture ferme - Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâches) - Cerveille : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire - Ris : forme arrondie, texture laiteuse (couleur blanchâtre et texture moelleuse) - Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme - Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée.	Réglementation salubrité uniquement
Refroidissement des abats	Le refroidissement des abats est immédiat après l'ablation.	Absence de réglementation sur ce point, laissé à la libre appréciation des opérateurs
Conditionnement des viandes et abats	La viande peut être conditionnée en gros ou en UVC. - En gros en sac plastique, - En gros en sac plastique sous vide, - En UVC sous film, - En UVC sous atmosphère contrôlée. Les abats sont conditionnés, soit en gros, soit en UVC.	Pas de restriction d'utilisation de type de conditionnement

POINTS DE DIFFERENCE	<u>AGNEAU LA07/07</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
Conditionnement des abats	Fraîcheur des produits : Délai maximum entre l'abattage et le conditionnement des abats de 4 jours	Absence de règle concernant les délais entre l'abattage et le conditionnement des abats
Expédition des abats	Les abats ne sont pas expédiés en vrac, ils sont obligatoirement conditionnés avant expédition.	Les abats ne sont pas obligatoirement conditionnés avant expédition

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques sensorielles de l'agneau Label Rouge LA07/07 : Un produit de qualité organoleptique supérieure

L'agneau Label Rouge LA07/07 est un agneau jeune (entre 60 et 150 jours) nourri par tétée au pis pendant 70 jours, ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours, ce qui confère à sa viande des caractéristiques sensorielles spécifiques : une viande de couleur claire crue comme cuite, tendre, juteuse et aux arômes délicats.

Les caractéristiques d'image de l'agneau LA 07/07

En matière d'image, la production d'agneau Label rouge LA 07/07 se caractérise également par :

- des conditions traditionnelles d'élevage basées sur un allaitement maternel des agneaux et sur une alimentation du troupeau provenant majoritairement de l'exploitation,
- des règles concourant au bien-être animal de la ferme à l'abattage (condition de logement, limitation du stress, délai de transport), à l'abattoir (une attente en abattoir de 24 h maximum pour les agneaux non sevrés, âgés de 60 à 69 jours et 48h pour les autres agneaux, la limitation du bruit et des allées et venues, l'interdiction de l'emploi de bâton ou de pointes blessantes),
- une prise en compte des préoccupations environnementales (prairies et cultures pour assurer une certaine autonomie alimentaire),
- un entretien du territoire pâturé, autre conséquence de l'autonomie fourragère.

L'agneau Label Rouge LA07/07, un produit de qualité homogène

D'autre part, le mode de production des agneaux label rouge conduit à une homogénéité de produits :

- un élevage avec la mère,
- une fourchette d'âge à l'abattage qui tient compte des diverses influences sur les vitesses de croissance et d'engraissement des agneaux (races, conditions climatiques, mode et poids de naissance...) et permet alors l'obtention de carcasses homogènes,
- une sélection des carcasses.

Les caractéristiques certifiées sont :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 70* jours et âgé au maximum de 150 jours
 - Identifié de la ferme jusqu'au point de vente
- *ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours

La notion d'allaitement au pis est primordiale pour obtenir la qualité organoleptique souhaitée : couleur claire de la viande, tendreté, finesse des arômes (viande et gras). C'est grâce à l'allaitement et la richesse du lait maternel que les agneaux ont une croissance suffisamment rapide pour un abattage jeune, garant de ces caractéristiques organoleptiques.

D'autre part l'identification des agneaux à toutes les étapes du schéma de vie, de la ferme jusqu'au point de vente au consommateur est indispensable pour éviter toute substitution de produit. La traçabilité mise en place permet à tout moment de retrouver l'exploitation d'origine excepté pour les abats, elle permet alors de remonter à un groupe d'exploitations.

4. TRACABILITE

L'origine des viandes est définie par la provenance, c'est à dire l'exploitation d'élevage qui est la même de la naissance à la finition. La garantie de l'origine est apportée grâce à la maîtrise et au contrôle de l'identification et de la traçabilité des animaux et des viandes dans chaque étape selon les modalités définies dans le cahier des charges Label Rouge LA 0707.

4.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge:

- les éleveurs,
- les éleveurs fabricants d'aliments à la ferme (FAF),
- les fabricants d'aliments industriels
- les centres de transit
- les abatteurs-expéditeurs,
- les ateliers d'élaboration de produits transformés
- les ateliers de découpe et de conditionnement
- les ateliers de surgélation

4.2 Obligation d'enregistrement et de suivi

Les naissances doivent être inscrites sur le carnet d'agnelage avec le numéro d'identification des agneaux par ordre chronologique de naissance.

L'éleveur enregistre tout traitement sur le carnet de santé en indiquant le ou les animaux traités.

A chaque enlèvement, un document de circulation est établi par l'éleveur qui indique le numéro de chaque agneau.

Chaque document est daté et signé par l'éleveur, sous la mention : "Agneaux conformes au cahier des charges du Label Rouge numéro LA 0707"

Préalablement, l'éleveur s'assure, au moyen du registre d'élevage et du carnet de santé, que les agneaux correspondent aux critères :

- né et élevé sur l'exploitation,
- non sevré avant 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours,
- âge de 60 jours minimum à 150 jours maximum inclus,
- respect du délai d'attente en cas de traitement,
- absence d'alimentation au lait artificiel,
- absence de traitement médicamenteux datant de moins de 7 jours.

4.3 Tableau de traçabilité

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
ALIMENTATION		
Aliments	L'admission des fabricants d'aliments repose sur la signature d'une déclaration d'identification adressée à l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) stipulant que celui-ci a pris	déclaration d'identification du FAB auprès de

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
	connaissance des exigences du cahier des charges Label Rouge LA07/07 et du plan de contrôle et s'engage à les appliquer.	l'ODG Liste aliments référéncés
Autonomie alimentaire	L'autonomie alimentaire de l'atelier est au moins de 55%. Ce point est contrôlé lors de la visite de qualification initiale et lors des visites de contrôle de l'élevage.	Fiche de qualification
ELEVAGE		
Troupeau reproducteur	Enregistrement du nombre de brebis et de béliers sur le registre d'élevage	Registre d'élevage
Naissance des Agneaux	Identification de l'agneau réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance : apposition par l'éleveur d'une boucle officielle à l'oreille <u>Inscription des naissances</u> sur le carnet d'agnelage : <u>date de naissance</u> + <u>numéro agneau</u> + <u>numéro mère</u>	Carnet d'agnelage
Animaux déclassés : Hors label rouge	Identification de l'agneau déclassé par un marquage Enregistrement des agneaux allaités artificiellement ou sevrés avant 70 jours sur le carnet d'agnelage	Carnet d'agnelage
Enlèvement des agneaux	L'éleveur, trie et sélectionne les agneaux conformes au label. Les agneaux sont identifiés par la boucle officielle. Il ajoute au <u>document de circulation</u> : <u>numéro d'identification</u> des agneaux + la mention «Agneaux conformes au cahier des charges du Label Rouge numéro LA 07-07»	Carnet d'agnelage Document de circulation
ABATTAGE		
Attente en stabulation	L'agneau est identifié par sa boucle officielle Date d'enlèvement inscrite sur le document de circulation qui est remis à l'abattoir et fait l'objet d'un contrôle. Constitution d'un lot de tuerie d'agneaux conformes au cahier des charges Label Rouge LA 0707 identifié par un <u>numéro de tuerie</u> et caractérisé : - par le <u>numéro cheptel</u> de l'éleveur et le <u>nombre d'agneaux</u> du lot. - ou par les <u>numéros d'identification</u> individuels des agneaux. Un lot est constitué d'agneaux label d'un même élevage.	Document de circulation Registre informatique

Ablation des abats	Avant inspection post-mortem, tous les abats, sauf les ris sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine. Les ris sont regroupés dans un lot ; La traçabilité en place permet de retrouver sans ambiguïté l'ensemble des carcasses constitutives du lot. Après inspection, les abats Label sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique ; l'identification mentionne <u>un numéro de lot et/ou la date d'abattage</u>. Le lot d'abats est constitué de l'ensemble des abats label d'une même journée.	Registre d'abattage Procédure de traçabilité Registre d'abattage
Pesée	Au moment de la pesée : Une <u>étiquette de pesée</u> est établie. Elle comporte notamment : - <u>numéro du lot de tuerie</u> - <u>numéro de cheptel</u> - <u>numéro d'abattage</u> - poids fiscal - classement - date d'abattage Le <u>numéro d'abattage</u> est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse L'abattoir enregistre les données permettant d'établir la correspondance entre le <u>numéro d'abattage de la carcasse, le numéro du lot de tuerie et le numéro de cheptel</u> de l'animal.	Etiquette de pesée Registre d'abattage
Sélection des carcasses	Pour les carcasses présélectionnées à la pesée (poids et classement carcasse) une étiquette de précertification agrafée à la carcasse mentionne le <u>nom et l'adresse de l'éleveur</u>, le numéro de lot d'abattage, la date d'abattage, le poids de la carcasse, son classement	Etiquette précertification
EXPEDITION		
Expédition des carcasses	L'agent habilité identifie la carcasse conforme en apposant une <u>marque spécifique au label rouge</u> sur les 2 flancs de la carcasse depuis l'épaule jusqu'au gigot ou sur l'ensemble des quartiers. A l'expédition un <u>certificat carcasse spécifique au label rouge LA0707 numéroté</u> est agrafé sur la carcasse Les carcasses certifiées sont donc identifiées par : - l'étiquette de pesée - l'étiquette de précertification - le certificat carcasse spécifique au label rouge LA0707 - la roulette ou le tampon Un <u>bon de livraison</u> spécifie le <u>nombre de carcasses, le poids expédié, le numéro du lot de tuerie</u>	certificat carcasse Bon de livraison Facture

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
	L'abattoir tient une <u>comptabilité matière des certificats carcasses</u> apposés sur les carcasses A chaque expédition est notamment inscrit dans le <u>registre d'expédition</u> le(s) <u>numéro(s) de certificat carcasse</u>	Registre d'expédition
DECOUPE / CONDITIONNEMENT		
Découpe – conditionnement des carcasses en gros ou en unité de vente consommateurs (UVC)	Présence des identifications carcasses Identification des conditionnements en gros en sacs plastiques par une étiquette spécifique au label rouge portant : - un numéro de lot, - la mention Agneau Label Rouge LA0707, - les numéros de tuerie des agneaux constitutifs du lot. Les UVC sont réalisées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés : <u>enregistrement des quantités découpées</u> et conditionnées en UVC Identification des UVC avec une <u>étiquette numérotée</u> : enregistrements de <u>l'utilisation des étiquettes UVC</u>.	Bon de livraison Facture Registre de découpe Comptabilité étiquettes
Conditionnement des abats	Conditionnement en gros : les abats sont conditionnés en sacs plastiques, en bacs étanches ou en cartons identifiés par une étiquette portant : - un code spécifique indiquant la dénomination du produit et la mention Label, - le <u>numéro de lot</u>, - la date de conditionnement Le <u>lot d'abats conditionnés en gros</u> est constitué de l'ensemble des abats label rouge d'une ou deux journées. Dans le cas d'un lot constitué à partir de deux journées, un nouveau numéro de lot est affecté. La procédure de traçabilité doit permettre de retrouver sans ambiguïté les lots constitutifs. Conditionnement en UVC : chaque UVC est identifiée par une <u>étiquette UVC pré-numérotée</u>, spécifique au Label Rouge. Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.	Procédure de traçabilité Registre de conditionnement Document de comptabilité matière et comptabilité étiquettes.
EXPEDITION DES PRODUITS CONDITIONNES		
Expédition	Chaque atelier de découpe tient un registre d'expédition. Un bon de livraison spécifie, notamment, - la dénomination des produits, - le nombre de conditionnements, - les numéros de lot.	Registre d'expédition Bon de livraison
SURGELATION		
Surgélation	Les produits surgelés sont produits à partir de morceaux de	Enregistrements

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
des viandes et des abats	viande ou d'abats identifiés. Identification des produits surgelés avec une étiquette numérotée	relatifs à la surgélation (par lot)

5. METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2 Spécialisation de l'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S1	Traçabilité en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneaux	Bâtiments, stockage des aliments et suivi des animaux sont alors strictement séparés, de sorte qu'il n'y ait aucun risque de confusion.

5.3 Alimentation

La production de l'agneau Label Rouge LA 0707 permet de valoriser des territoires souvent déficitaires en ressources herbagères. Pour nourrir au mieux les animaux, les éleveurs doivent constituer d'importants stocks fourragers. Les animaux adultes peuvent alterner des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et bergerie. Les zones de pâturage peuvent être de natures diverses : prairies naturelles, prairies cultivées, parcours, estives...

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S2	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	Les céréales et sous produits de céréales doivent représenter au minimum 30 % du poids total de l'aliment ou 30% de l'aliment reconstitué dans le cas d'un complémentaire.
S5	<u>Durée de l'allaitement maternel</u>	<u>La durée d'allaitement maternel des agneaux est au minimum de 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours.</u>
S6	Plan d'alimentation Agneau de 1 à 20 jours environ	Lait maternel seul Pendant cette période, l'agneau se nourrit au lait de sa mère Pour des raisons techniques, l'accès aux distributeurs d'aliment complémentaire est laissé libre.
S7	Plan d'alimentation Agneau de 20 jours environ jusqu'à 70 jours environ (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours)	Lait maternel Complémentation aliments composés : la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède pas 1 kg/agneau/j. Fourrages grossiers à volonté
S8	Plan d'alimentation Agneau de plus de 70 jours (jusqu'à abattage)	Lait maternel jusqu'au sevrage éventuel. Complémentation aliments composés : la consommation varie tout au long de la croissance et

		n'excède pas 1,5 kg/agneau/j. Fourrages grossiers à volonté
S9	Fourrages autorisés dans la ration	- herbe, - fourrages secs : foin des prairies, - paille, - fourrages verts
S58	Restriction consommation ensilage et enrubannage	L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage est réservée à l'alimentation du troupeau reproducteur et des femelles de remplacement. Elle n'est pas autorisée pour l'alimentation des agneaux. Le grignotage de brins de fourrages ou d'aliments qui ne sont pas destinés à l'agneau est toléré s'il reste dans des proportions telles qu'il ne peut être considéré comme faisant partie de la ration alimentaire. Des fourrages secs (foin, paille) sont mis à disposition de tous les types d'agneaux pour éviter ce grignotage.

Un schéma indicatif de l'alimentation des agneaux figure en annexe.

La consommation théorique totale annuelle du troupeau est calculée en matière sèche (MS) : consommation fourragère + consommation céréales, protéagineux et autres matières premières autorisées.

La consommation fourragère est un calcul théorique basé sur les besoins des animaux.

La consommation des autres matières premières est estimée en fonction des quantités distribuées.

La consommation totale est comparée à la valeur alimentaire des apports extérieurs de l'année.

Les calculs s'appuient sur les tables de l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA).

5.4 Elevage

5.4.1 Génétique

Les races retenues sont des races adaptées aux territoires, possédant d'importantes qualités maternelles et une capacité laitière qui permet l'élevage des agneaux sous leur mère. Pour améliorer la conformation des agneaux, les femelles de race pure peuvent être croisées avec des béliers de races bouchères (dites races lourdes).

Le troupeau reproducteur regroupe les animaux mâles et femelles destinés à la production d'agneaux.

Chaque année, une partie de ce troupeau est renouvelée pour laisser place à des animaux plus jeunes ou mieux adaptés à la conduite générale de l'exploitation. Ces animaux peuvent provenir :

- de l'auto-renouvellement,
- et/ou d'achats extérieurs.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S10	Races des pères autorisées	Aure et Campan, Barégeoise, Berrichon du Cher, Bizet, Basco-Béarnaise, Blanche du Massif Central, Castillonnaise, Causse du Lot, Charmoise, Charolais, Dorper, Dorset Down, Grivette, Hampshire, Ile de France, Lacauene, Limousine, Lourdaise, Manech Tête Noire, Manech Tête Rousse, Mérinos d'Arles, Montagne Noire, Mourérous, Noire du Velay,

		Préalpes du Sud, Raïolle, Rava, Romane, Rouge de l'Ouest, Rouge du Roussillon, Suffolk, Tarasconnaise, Texel, Vendéen. Les béliers sont autorisés soit en race pure, soit issus de croisements entre les races citées ci-dessus.
S11	Races des mères autorisées	Aure et Campan, Barégeoise, Berrichon du Cher, Blanche du Massif Central, Basco-Béarnaise, Bizet, Charmoise, Charolais, Castillonnaise, Caussenarde des Garrigues, Causses du Lot, Dorper, Dorset Down, Grivette, Ile de France, Hampshire, Lacaune, Limousine, Lourdaise, Manech Tête Noire, Manech Tête Rousse, Montagne Noire, Mérinos d'Arles, Mourérous, Noire du Velay, Préalpes du Sud, Raïolle, Rava, Romane, Rouge de l'Ouest, Rouge du Roussillon, Suffolk, Tarasconnaise, Texel, Vendéen. Ces races sont autorisées pures ou issues de croisements entre les races citées ci-dessus.

5.4.2 Castration

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S12	Castration	Les agneaux étant abattus jeunes, les mâles ne sont pas castrés.

5.4.3 Bâtiments

Les bergeries sont conçues de manière à assurer : une ambiance saine, une bonne ventilation, un éclairage suffisant, une facilité d'accès pour tous les animaux aux abreuvoirs et distributeurs d'aliment complémentaire.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S14	Aération	Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air (effet cheminée) soit, à défaut, par une ventilation mécanique. La bergerie est correctement ventilée sans toutefois engendrer des courants d'air excessifs. L'éleveur veille à protéger le troupeau des fortes chaleurs, des courants d'air, de l'humidité et des odeurs d'ammoniac.
S15	Longueur d'auge	Pour les brebis : L'exigence concerne uniquement les brebis rationnées (en dehors des brebis nourries en libre-service). Le calcul se fait uniquement pour l'effectif concerné. 3 brebis par mètre d'auge linéaire.

		Pour les agneaux : 40 agneaux / m linéaire sans distinction de type de nourrisseur.
S16	Abreuvoirs	Les abreuvoirs doivent être installés à une hauteur suffisante pour éviter la souillure de l'eau par les animaux. L'accès aux abreuvoirs est laissé libre en permanence aux animaux. La bergerie est équipée au minimum de : Brebis - Abreuvoir simple : 1 abreuvoir pour 40 brebis - Abreuvoir double 1 abreuvoir pour 80 brebis - Bacs : 120 brebis /m linéaire Agneaux : - Abreuvoir simple : 1 abreuvoir pour 50 agneaux - abreuvoir double : 1 abreuvoir pour 100 agneaux - bacs : 150 agneaux / m linéaire
S17	Entretien de la litière	Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux. Les caillebotis sont interdits.
S18	Entretien des bâtiments	Les pourtours des bâtiments sont entretenus de façon que la bergerie soit accessible : - Pour le chargement des animaux, - Pour la livraison des aliments et fourrages.
S20	Aménagement des parcs à agneaux de la bergerie	Les bergeries sont aménagées avec un parc à agneaux. Le parc à agneaux permet d'empêcher l'accès des brebis à l'alimentation des agneaux. Ils sont conçus de sorte que les agneaux n'aient pas en permanence accès à l'alimentation des brebis.

5.4.4 Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S22	Enregistrement des traitements	L'éleveur enregistre tout traitement sur le carnet de santé en indiquant le ou les animaux traités.

5.4.5 Identification et suivi des agneaux

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S23	Enregistrement des naissances	Les naissances doivent être inscrites sur le carnet d'agnelage avec le numéro d'identification des agneaux par ordre chronologique de naissance.
S25	Cas des agneaux ayant perdus leur identification	Ils ne peuvent être rebouclés et maintenus en label rouge que si l'éleveur peut formellement retrouver

	individuelle	la mère de l'agneau à la tétée. La nouvelle identification doit être inscrite sur le carnet d'agnelage.
S26	Cas des agneaux ne répondant pas aux conditions de labellisation au moment de l'enlèvement	Ils sont exclus du label rouge. Ils font l'objet d'un lot bien identifié sur le document de circulation. Afin qu'il ne puisse pas y avoir confusion entre les agneaux conformes et les agneaux non conformes, les numéros d'identification individuels de chacun des agneaux du lot conforme et du lot non-conforme sont inscrits sur le document de circulation.

5.5 Ramassage et transport des agneaux

5.5.1 Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S27	Tri des animaux au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement	Les agneaux susceptibles d'être labellisés sont triés pour écarter les agneaux qui ne sont pas conformes au cahier des charges au moment de l'enlèvement et constituer des lots homogènes. Le tri repose sur : - la vérification de l'âge ; - une appréciation visuelle de la conformation ; - une palpation au niveau des reins pour apprécier l'état d'engraissement ; - une estimation visuelle du poids vif de l'animal ; - la vérification du respect des délais d'attente avant abattage.
S29	Durée maximal de transport	8 heures

5.5.2 Centre de transit (ou centre d'allotement)

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S30	conditions d'hébergement	Identiques à celle au sein de l'élevage (aire de vie propre, eau à disposition en permanence...). ambiance saine, bonne ventilation, éclairage suffisant, facilité d'accès pour tous les animaux aux abreuvoirs et distributeurs d'aliment complémentaire.
S31	Litière végétale	Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S32	Type de sol	Caillebotis interdits
S33	Conditions d'ambiance	Le bruit et les allées et venues inutiles sont proscrits afin d'éviter tout phénomène de stress.

5.6 Opérations d'abattage

5.6.1 Abattage

L'enregistrement des agneaux est réalisé par un agent habilité par l'organisme certificateur.

Il effectue à partir des bons de livraison qui lui sont remis, un comptage lot par lot des agneaux, puis il vérifie :

- * La cohérence avec les bons de livraison,
- * Les fourchettes d'âge.

L'agent habilité enregistre les lots, pour la tuerie, sur un logiciel prévu à cet effet et permettant le suivi informatique des lots à toutes les étapes (bouverie – pesée – classement – expédition).

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S34	Locaux d'attente à l'abattoir et manipulation des animaux	Les locaux d'attente doivent être maintenus propres et convenablement aérés. Les agneaux doivent disposer d'un espace suffisant pour ne pas s'entasser. Il leur est fourni litière et eau d'abreuvement. Le bruit et les allées et venues inutiles sont proscrits afin d'éviter tout phénomène de stress (conséquences sur la couleur et la durée de conservation des carcasses). On interdit l'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes. L'utilisation de tranquillisants est interdite.
S35	Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage	24h pour les agneaux non sevrés âgés de 60 à 69 jours
S36	Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage – abattage	Pour les agneaux non sevrés, âgés de 60 à 69 jours, le délai cumulé (transport, centre d'allotement, bouverie) entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage ne dépasse pas 48 heures.
S37	Age d'abattage	Entre 60 et 150 jours inclus Les bonnes capacités laitières des brebis de races allaitantes garantissent une alimentation riche aux agneaux qui peuvent atteindre un poids et un niveau de finition suffisants pour l'abattage relativement jeune. C'est pourquoi l'âge minimum d'abattage est fixé dès 60 jours. Cependant, tous les agneaux ne se développent pas exactement à la même vitesse (facteurs races, conditions climatiques, mode et poids de naissance...) d'où la justification de la fourchette d'âge d'abattage jusqu'à 150 jours qui permet d'obtenir un produit homogène présentant les caractéristiques spécifiques au label rouge LA 07/07.
S38	Saignée	La saignée est la plus complète possible
S39	Critères de présélection des carcasses	Les carcasses présélectionnées sont identifiées par le peseur à l'aide d'une étiquette mentionnant notamment le nom et l'adresse de l'éleveur, le numéro de lot d'abattage, la date d'abattage, le poids de la carcasse, son classement. Seules sont marquées les carcasses répondant aux caractéristiques suivantes : - Poids carcasse : 13 à 22kg sans fressure - Conformation : U, R, O

Le responsable de la chaîne d'abattage s'assure que les débuts et fins de chaque lot sont identifiés.

L'ordre d'abattage des lots est remis au peseur afin que celui-ci procède à la pesée individuelle des carcasses de chaque lot.

Dans la mesure du possible tout doit être mis en œuvre pour regrouper les abattages des lots d'agneaux labels sur une même demi-journée.

5.6.2 Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S40	Température à cœur en fin de ressuage	La température des carcasses ne doit pas dépasser 7°C à cœur.
S41	Eléments figurant dans les documents procédures/instruction pour la maîtrise du ressuage	- la méthode de régulation de la température dans les salles de ressuage, - la procédure de relevé et d'enregistrement des températures, - la méthode retenue pour réguler l'hygrométrie dans les salles de ressuges, - l'organisation adoptée pour éviter les mélanges de carcasses de températures différentes et les contacts entre carcasses, - le plan de nettoyage, désinfection des salles de ressuage.

5.6.3 Caractéristiques des carcasses

Après ressuage, les carcasses présélectionnées et identifiées sont stockées non découpées dans une salle de stockage.

La sélection finale des carcasses ne se réalise qu'après le ressuage, dans la salle de stockage. L'examen à froid permet de mieux apprécier la couverture de gras, sa couleur, ainsi que la couleur de viande.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S42	Qualité de gras	L'appréciation correcte de l'état d'engraissement ne peut se faire que lorsque la graisse est figée. Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme ou très ferme (exclusion des gras colorés et/ou mous ou très mous dits « huileux »). La mesure de la couleur du gras est visuelle. La mesure de la fermeté du gras est visuelle et tactile.
S43	Couleur de la viande	Elle s'apprécie à froid ; elle doit être rosée claire.
S44	Méthodes d'appréciation de la qualité du gras et de la couleur de la viande	Afin que les mesures soient réalisées de façon homogène et objective dans tous les abattoirs, l'ODG a écrit une procédure définissant la méthode d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras. Elle comprend des photos montrant les différentes couleurs de gras (blanc à foncé, rouge et jaune) et les différentes tenues de gras

		(gras fermes/très fermes à gras mous ou très mous dits « huileux »). Ce document a été établi à partir du <i>Guide Pratique : Apprécier la qualité du gras de couverture des carcasses d'agneaux : couleur et fermeté</i> , Institut de l'Elevage. Il doit être utilisé dans les abattoirs.
S45	Modalités d'identification des carcasses sélectionnées	Les carcasses sélectionnées sont marquées par un repère spécifique au Label Rouge sur les 2 flancs de façon à identifier les morceaux potentiels de découpe : gigots, carrés, épaules. A ce stade une découpe en quartiers peut être effectuée (carré...) Le certificat spécifique au label rouge LA 07/07 est agrafé sur chaque carcasse ou quartier. Pour les carcasses déclassées toute identification faisant référence au label est retirée par enlèvement de l'étiquette portant le nom de l'éleveur, la mention label rouge, etc.

Les carcasses ou quartiers labellisés sont ensuite expédiés, soit :

- En atelier de découpe ;
- En points de vente, directement ou par l'intermédiaire de grossistes.

Chaque carcasse ou quartier est correctement identifié par les marques prévues et par un certificat carcasse spécifique au label rouge LA0707 et accompagné d'un bon de livraison ou d'une facture portant les mentions réglementaires et la marque commerciale.

5.7 Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S46	Liste des abats	- Fressure entière, - Foie, - Cœur, - Langue, - Cervelles, - Ris, - Rognons (reins), - Rognons blancs (testicules ou anibelles). Les abats blancs ne sont pas retenus.
S47	Moment de la séparation des abats	L'ablation des abats est réalisée à la suite de l'opération d'abattage. Seuls les reins peuvent être séparés à différents niveaux de la chaîne d'abattage : - Après l'opération d'abattage, - Après l'étape de ressuage, - Ou rester sur la carcasse.
S48	Traçabilité	Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution d'abats Label Rouge par des abats d'autres origines. Avant inspection post-mortem, tous les abats sauf les ris sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine. Les ris sont regroupés dans un lot ; la traçabilité en

		place doit permettre de retrouver sans ambiguïté l'ensemble des carcasses constitutives du lot.
S49	Refroidissement des abats	Le refroidissement des abats est immédiat après l'ablation. La température de 3°C à cœur doit être obtenue avant l'expédition.
S50	Critères de sélection des abats	- Foie : couleur homogène rouge à brun clair - Cœur : texture ferme - Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâches) - Cerveau : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire - Ris : forme arrondie, texture laiteuse (couleur blanchâtre et texture moelleuse) - Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme - Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée. Après inspection, les abats Label sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique ; l'identification comporte un numéro de lot et/ou la date d'abattage.

5.8 Viande hachée, préparation à base de viande et produits à base de viande d'agneau

5.8.1 Préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge »

Pas de conditions de production spécifique

5.8.2 Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (viande hachée et produits à base de viande)

Non concerné

5.9 Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S51	Préparation à la surgélation	Le ressuage des carcasses doit être complet avant la surgélation. Les carcasses sont découpées dans l'atelier de découpe. Les produits sont stockés en chambre froide dans l'attente de la surgélation.
S52	Cinétique de surgélation	L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de cristallisation maximum. L'opération de surgélation consiste en un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention à cœur d'une température égale ou inférieure à -18°C dans un délai maximum de 10 heures. Les morceaux sont ensuite conditionnés et stockés à une température négative permettant le maintien à -

		18°C au cœur du produit.
S53	Dispositifs dans les locaux de stockage	Les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température. Le stockage et le transport sont réalisés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.

5.10 Découpe et conditionnement

Le stockage, avant la découpe des carcasses labellisées, s'effectue dans un lieu identifié.

Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande Label Rouge par une autre viande :

- l'organisation de l'atelier doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits Label Rouge des autres produits.
- la découpe des viandes labellisées doit être effectuée en série à un moment donné de la journée ou de la semaine.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S54	Modes de conditionnement des viandes autorisés	La viande peut être conditionnée en gros ou en UVC. - En gros en sac plastique, - En gros en sac plastique sous vide, - En UVC sous film, - En UVC sous atmosphère contrôlée. Chaque sac plastique est identifié de façon à conserver la traçabilité à l'aide d'une étiquette spécifique au label rouge portant : - un numéro de lot, - la mention Agneau Label Rouge LA 07/07, - les numéros de tuerie des agneaux constitutifs du lot. Les UVC sont élaborées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés dans les conditions précédemment citées. Chaque UVC est identifiée par une étiquette UVC pré-numérotée, spécifique au Label Rouge. Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.
S55	Modes de conditionnement des abats autorisés	Le conditionnement s'effectue par lot d'abats label rouge avec identification permettant d'éviter tout risque de confusion entre lots label rouge et lots non label rouge. Les abats ne sont pas expédiés en vrac, ils sont obligatoirement conditionnés avant expédition. Les abats sont conditionnés, soit en gros, soit en UVC.

		Le conditionnement en UVC est réalisé dans un atelier de découpe. Le conditionnement est réalisé dans des abattoirs et des ateliers agréés. En conditionnement de gros, les abats sont conditionnés : -soit en sacs plastiques, -soit en sacs plastiques sous vide, -soit en bacs étanches, -soit en cartons. Ils sont identifiés par une étiquette portant : - un code spécifique indiquant la dénomination du produit et la mention Label Rouge LA 07 07, - le numéro de lot, - la date de conditionnement Le lot d'abats conditionnés en gros est constitué de l'ensemble des abats label rouge d'une ou deux journées. Dans le cas d'un lot constitué à partir de deux journées, un nouveau numéro de lot est affecté. La procédure de traçabilité doit permettre de retrouver sans ambiguïté les lots constitutifs. Un bon de livraison spécifie, outre les données réglementaires, - la dénomination des produits, - le nombre de conditionnements, - les numéros de lot. Chaque abattoir tient un registre d'expédition. Ce registre d'expédition indique la destination de chaque livraison et les numéros de lot. Les abats peuvent être conditionnés en UVC, sous film ou sous atmosphère contrôlée. Il est possible de réaliser des conditionnements constitués d'abats de natures différentes. Chaque UVC est identifiée par : - une étiquette mentionnant les éléments réglementaires et notamment le numéro de lot UVC, - une étiquette UVC pré-numérotée, spécifique au Label Rouge. Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité
--	--	---

		des étiquettes doit être tenue. Sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique : - date d'abattage - nombre d'abats concernés (en unités envoyées) - date de conditionnement - numéro de lot - poids conditionné - numéros d'étiquettes UVC utilisés (un numéro par jour d'abattage d'agneaux Label Rouge) - destination Un code produit spécifique est affecté aux abats Label Rouge et doit être mentionné sur les documents de livraison et de facturation.
S56	Délai maximum entre la date d'abattage et la date de conditionnement des abats	4 jours.
S57	Conditionnement des produits surgelés	Les produits nus sont surgelés puis conditionnés, d'abord dans des bacs, puis dans leurs conditionnements définitifs. Certains produits peuvent nécessiter une mise en conditionnement avant l'opération de surgélation.

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Critère	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C16	Autonomie alimentaire du troupeau	Documentaire et visuelle
S37	Age d'abattage	Documentaire
S39	Critères de présélection des carcasses	documentaire et visuelle
S42	Qualité de gras	documentaire et visuelle
S43	Couleur de la viande	documentaire et visuelle
S56	Délai maximum entre la date d'abattage et la date de conditionnement des abats	Documentaire
S50	Critères de sélection des abats	Visuelle et documentaire
Traçabilité	Produit identifié de la ferme jusqu'au point de vente	Documentaire et visuelle

C : Conditions de production communes

ANNEXE

Schéma indicatif d'alimentation des agneaux :

