

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »

JORF n°0081 du 6 avril 2024

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2024-15

**Cahier des charges du label rouge n° LA 03/94  
« Viande et abats frais et surgelés 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 180 jours maximum
- Agneau recevant une alimentation complémentaire à base de céréales
- Agneau né et élevé sur la même exploitation

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.	<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.	TRACABILITE.....	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.	METHODE D'OBTENTION .....	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i> .....	7
5.2.	<i>Spécialisation de l'élevage</i> .....	7
5.3.	<i>Alimentation</i> .....	7
5.4.	<i>Elevage</i> .....	9
5.5.	<i>Ramassage et transport des agneaux</i> .....	10
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i> .....	11
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i> .....	12
5.8.	<i>Produits transformés d'agneau</i> .....	13
5.9.	<i>Surgélation</i> .....	13
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i> .....	13
6.	ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	14
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	14
	<b>ANNEXES</b> .....	<b>15</b>

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Régionale des Eleveurs Ovins Viande et Lait d'Aquitaine (AREOVLA)

Europarc

3 Avenue Léonard de Vinci

33608 PESSAC Cedex

Téléphone : 06 30 78 32 34

areovla@gmail.com

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés 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

Il s'agit de viande et abats d'agneau frais et surgelés.

L'agneau a été nourri par tétée au pis au moins 60 jours. Cet agneau est âgé d'au moins 80 jours et de 180 jours maximum.

Cet agneau est élevé soit exclusivement en bergerie soit en plein air pour une première phase à l'herbe avec sa mère puis il rentre en bergerie pour la phase de finition.

L'agneau reçoit une alimentation complémentaire à base de fourrage et d'aliments composés contenant au minimum 50% de céréales.

Les carcasses présentent un poids compris entre 15 et 22 kilos et une conformation E, U, R. La viande est de couleur rosée claire, son gras est blanc et de consistance ferme.

Les viandes sont commercialisées dans trois types de circuits : la boucherie traditionnelle, la grande distribution, la restauration hors domicile. Elle est présentée aux consommateurs à la coupe ou en Unité de Vente Consommateur (UVC).

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

### 3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation	Agneau nourri au lait de brebis exclusivement par tétée au pis pendant au moins 60 jours Alimentation complémentaire à base de 50% minimum de céréales présentées en grains entiers ou aplatis	Les agneaux sont élevés avec leur mère ou nourris avec du lait reconstitué.  Pas de minimum fixé pour la proportion de céréales dans l'aliment complémentaire.
	Autonomie fourragère de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux) : 70% minimum.	Tous les aliments peuvent être achetés à l'extérieur de l'exploitation.

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Race	<p><b>Race des mères :</b> Lacaune, Blanche du Massif central, Romane, Charmoise, Causse du Lot, en race pure ou en croisement avec les races ci-après. Ile de France, Rouge de l'Ouest, Charollais, Berrichon du Cher, Suffolk, Texel, en race pure ou en croisement.</p> <p><b>Race des pères :</b> Ile de France, Rouge de l'Ouest, Charollais, Berrichon du Cher, Suffolk, Texel.</p>	Toutes races et croisements de races existantes : bouchères ou rustiques et croisement entre ces races.
Bâtiments	Eclairage naturel pendant la journée, bonne aération sans courant d'air.	Bâtiments en état. <i>Pas de surface minimum par animal.</i> La présence de litière végétale n'est pas obligatoire. possibilité d'éclairage artificiel uniquement
Conduite du troupeau	Le troupeau pâture 210 jours minimum dans l'année	Aucune obligation de pâturage pour le troupeau reproducteur.
Age à l'abattage	Viande jeune : agneau âgé de 80 à 180 jours maximum.	Les agneaux sont réglementairement âgés de moins de 365 jours.
Caractéristiques des carcasses	<p>poids compris entre 15 et 22 Kg</p> <p>conformation E, U, R</p> <p>Absence de défauts (purpuras, pétéchiés, caractères exudatifs)</p>	<p>Poids carcasse : de 8 à 25 Kg suivant le mode d'élevage (agneau de lait ou agneau lourd)</p> <p>Etat d'engraissement : 1.2.3.4.5.</p> <p>Conformation : EUROP</p> <p>Aspects pouvant être très hétérogène (longiligne, etc...).</p>
Qualité de la viande et caractéristiques organoleptiques	<p>couleur rosée claire</p> <p>gras blanc et ferme</p> <p>texture tendre et fondante</p> <p>goût d'agneau fin, pas trop fort</p>	Les caractéristiques organoleptiques varient beaucoup suivant l'âge et le mode d'alimentation et d'élevage des agneaux

### 3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé de 180 jours maximum.

La viande est de couleur rosée claire. Elle est liée à l'âge assez jeune de l'agneau à l'abattage et à la période d'alimentation lactée.

Cet abattage jeune et cette période d'allaitement confèrent également à la viande un goût fin, pas trop fort.

- Agneau recevant une alimentation complémentaire à base de céréales

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »

Le gras blanc et ferme provient d'une alimentation spécifique en phase de finition à base de fourrages et d'un aliment complémentaire à base de céréales en grains entiers ou aplatis exclusivement.

- Agneau né et élevé sur la même exploitation

#### Caractéristiques organoleptiques du produit :

La couleur crue de la viande est rosée claire et en cuit beige clair.

La texture de la viande est tendre et juteuse.

Le gras est blanc et ferme et en bouche présente un goût agréable.

Le goût global de la viande est agréable, pas trop fort

#### **4. TRAÇABILITÉ**

##### 4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les éleveurs,
- les fabricants industriels d'aliments complémentaires,
- les centres de transit,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe
- les ateliers de surgélation.

##### 4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Les naissances sont enregistrées chronologiquement sur un carnet d'agnelage identifié par les références de l'éleveur, qui comporte pour chaque agneau les mentions suivantes :

- numéro d'identification de l'agneau
- date de naissance
- numéro d'identification de la mère

Sont notées également dans le carnet d'agnelage et de santé les divers événements durant l'élevage de l'agneau :

- allaitement artificiel
- castration (date et méthode)

Les carcasses porteuses de la marque de sélection et conformes aux critères de couleur de viande et de qualité de gras peuvent être dirigées dans un circuit de commercialisation label rouge et donc être labellisées. La labellisation est matérialisée par un certificat qui suit la carcasse Le certificat est prénuméroté et comporte au minimum les informations suivantes :

- la dénomination de vente
- le logo Label Rouge
- le numéro d'homologation du label rouge
- les caractéristiques certifiées
- le nom et l'adresse de l'ODG
- le numéro du certificat

L'opérateur (abatteur) tient un registre de labellisation qui comprend les informations suivantes :

- le numéro de certificat de garantie
- le numéro de lot d'abattage dont est issu l'agneau
- le nom du destinataire
- la date de livraison

#### 4.3. Schéma de traçabilité

Étapes	Éléments de traçabilité
Élevage	<p>Boucle individuelle d'identification Carnet d'agnelage : date de naissance, numéro d'identification de l'agneau et de sa mère</p>
Ramassage et transport	<p>Bon de circulation émis par l'éleveur comportant notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- n° cheptel ou indicatif de marquage de l'exploitation</li> <li>- n° de boucles des agneaux</li> <li>- date de naissance du plus jeune et du plus âgé</li> </ul> <p>Un numéro de lot d'abattage est attribué au lot d'agneaux présélectionné (ou au plus tard cette attribution est réalisée à la bouverie de l'abattoir) + une marque de couleur est attribué aux animaux du lot.</p> <p>Les agneaux exclus du label rouge sont clairement identifiés sur le document de circulation et portent une marque de couleur distinctive.</p>
Abattage	<p>Chaque carcasse est marquée avec un numéro d'abattage. Un ticket de pesée est émis pour chaque carcasse mentionnant notamment le numéro d'abattage et le numéro de lot d'abattage.</p>
Labellisation des carcasses	<p>Les carcasses conformes au cahier des charges label rouge et sélectionnées pour la commercialisation en label rouge sont identifiées par un tampon à l'encre alimentaire ou une étiquette comportant l'identification du label.</p> <p>Un certificat de garantie et d'origine prénuméroté est émis, il reprend le numéro de lot d'abattage de la carcasse Le registre de labellisation reprend pour chaque numéro de certificat le numéro de lot d'abattage dont est issu l'agneau</p>
Découpe et conditionnement	<p>Le registre de découpe fait le lien entre le numéro de lot de découpe et le numéro de lot d'abattage.</p> <p>Les UVC sont identifiés par une étiquette prénumérotée spécifique au label rouge. Le registre étiquette fait le lien entre les numéros des étiquettes label rouge et les numéros de lots de découpe.</p>
Surgélation	<p>La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la référence au lot d'origine</li> <li>- le poids et le nombre de pièces entrés en surgélation</li> <li>- la date de surgélation</li> <li>- le n° de lot attribué</li> </ul> <p>Chaque conditionnement est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives au label rouge. Tenue d'une comptabilité matière et étiquettes</p>

## 5. MÉTHODE 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	Identification des agneaux en cas de coexistence avec d'autres productions d'agneau	Si une production d'agneaux hors signe de qualité existe, l'identification individuelle des animaux, leur enregistrement sur le carnet d'agnelage permet de ne pas mélanger les lots d'agneaux label rouge et les lots d'agneaux hors signe de qualité. Les aliments donnés aux différents lots d'agneaux sont stockés et distribués séparément.

### 5.3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Additifs technologiques               <ol style="list-style-type: none"> <li>c. émulsifiants</li> <li>d. stabilisants</li> <li>e. épaississants</li> <li>f. gélifiants</li> <li>h. Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides</li> <li>j. correcteurs d'acidité</li> <li>k. additifs pour l'ensilage</li> <li>l. dénaturants</li> </ol> </li> <li>2. Additifs sensoriels               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. colorants</li> </ol> </li> <li>3. Additifs nutritionnels               <ol style="list-style-type: none"> <li>c. acides aminées, leurs sels et produits analogues</li> <li>d. urée et ses dérivés</li> </ol> </li> <li>4. Additifs zootechniques               <ol style="list-style-type: none"> <li>a. améliorateurs de la digestibilité</li> <li>b. stabilisateur de la flore intestinale</li> <li>c. substances qui ont un effet positif sur l'environnement</li> <li>d. autres additifs à l'exception du chlorure d'ammonium qui est autorisé</li> </ol> </li> <li>5. Coccidiostatiques et histomonostatiques</li> </ol>
S3	Autonomie fourragère du troupeau (mères et agneaux)	70% d'autonomie fourragère en matière sèche (Méthode d'évaluation de l'autonomie fourragère en annexe)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Pratiques de bonne conservation des fourrages	<ul style="list-style-type: none"> <li>- récolter les foins suffisamment secs et les stocker à l'abri de l'humidité.</li> <li>- Pour les ensilages la finesse du hachage conditionne la bonne conservation de ce fourrage et de meilleures performances animales. La rapidité de fermeture du silo est également très importante afin d'isoler de l'air le plus vite possible.</li> <li>- Un guide des bonnes pratiques pour la conservation des fourrages est diffusé aux éleveurs.</li> </ul>
S5	Alimentation des mères	alimentation à base de fourrages (au pâturage ou en bergerie suivant la période climatique) produits essentiellement sur l'exploitation et un aliment concentré.
S6	Composition et état des prairies	<p>Durant la période de pâture, un nombre de parcs suffisant doit permettre une rotation des lots de brebis nécessaire à la repousse de l'herbe. Les pâtures peuvent être constituées de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prairies naturelles et parcours</li> <li>- prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères</li> <li>- cultures dérobées : sorgho, colza, betteraves</li> </ul>
S7	Durée minimum annuelle de pâturage du troupeau	210 jours
S8	Composition des fourrages distribués en bergerie	<p>Les fourrages conservés pour la distribution en bergerie sont composés de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fourrages secs : foin de prairies</li> <li>- fourrages conservés : prairies, maïs et sorgho plante entière</li> <li>- betteraves</li> </ul>
S10	Elevage et alimentation des agneaux	<p>L'agneau est élevé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit exclusivement en bergerie</li> <li>- soit en plein air pour une première phase à l'herbe avec sa mère puis il rentre en bergerie pour la phase de finition</li> </ul> <p>Alimentation :</p> <p>De 0 à 60 jours : lait maternel par tétée au pis avec, dès que sa physiologie digestive le permet (à titre indicatif, autour de 20 jours), une supplémentation en aliment complémentaire (la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède par 1 kg/agneau/jour en moyenne ) + fourrages grossiers à volonté</p> <p>De 60 jours minimum jusqu'à abattage : Lait maternel jusqu'au sevrage éventuel + Aliments complémentaires (la consommation varie tout au long</p>



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		de la croissance et n'excède pas 1,5 kg/agneau/jour en moyenne) + Fourrages grossiers à volonté
S11	Proportion de céréales dans l'alimentation complémentaire	-50% minimum de céréales et produits dérivés - 15% maximum de produits dérivés de céréales.
S12	Valeurs de l'aliment complémentaire	Il est préparé à la ferme ou acheté auprès de fournisseurs d'aliments référencés. Les valeurs de cet aliment sont : - matières azotées totales (MAT) : 17% maximum - matières grasses (MG) : 5% maximum - les additifs sont incorporés à hauteur de 3% maximum
S13	Type de présentation des céréales dans l'alimentation complémentaire	Les céréales sont présentées exclusivement en grains entiers ou aplatis. S'il s'agit d'un aliment complet, les céréales sont présentées exclusivement en grains entiers ou aplatis. En cas de complément azoté seul, le support en céréales n'a pas à respecter cette exigence.

#### 5.4. Elevage

##### 5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Races des pères autorisées	Ile de France, Rouge de l'Ouest, Charollais, Berrichon du Cher, Suffolk, Texel
S16	Races des mères autorisées	Lacaune, Blanche du Massif Central, Romane, Charmoise, Causse du Lot en race pure ou en croisement avec les races bouchères : Ile de France, Rouge de l'Ouest, Charollais, Berrichon du Cher, Suffolk, Texel, en race pure ou en croisement.

##### 5.4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Age maximal de castration	4 semaines

##### 5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Composition et entretien de la litière	Elle est composée de paille ; les sciures ou matières synthétiques sont exclues. Elle est renouvelée afin d'avoir une litière sèche et souple.
S19	Type de sol	Les caillebotis sont interdits.
S20	Aération	Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		soit à défaut par une ventilation mécanique, sans toutefois engendrer des courants d'airs excessifs.
S21	Longueur d'auge	La longueur d'auge est suffisante, elle permet aux animaux de se nourrir sans concurrence entre eux. Les longueurs préconisées sont les suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour les brebis : 3 brebis par mètre linéaire</li> <li>- pour les agneaux : 4 agneaux par mètre d'auge en distribution rationnée ou 40 agneaux par mètre de nourrisseur en libre-service.</li> </ul>
S22	Accès aux abreuvoirs	Les animaux ont accès aux abreuvoirs en permanence. Les animaux ont accès à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins. L'eau est visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée.

#### 5.4.4. Conditions d'élevage

*Pas de condition de production spécifique*

#### 5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Identification des agneaux nourris au lait artificiel	Ils sont répertoriés dans le carnet d'agnelage et sont exclus du label.
S24	Identification des agneaux exclus du label rouge	Les agneaux exclus du label sont identifiés dans le carnet d'agnelage et de santé. Ils sont identifiés par une marque de couleur spécifique au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattoir.
S25	Cas des animaux ayant perdu leur boucle	L'animal est rebouclé avec une boucle officielle et est exclu du label rouge. L'animal peut être maintenu en label rouge si l'éleveur peut rétablir formellement la relation entre l'agneau et sa mère.

### 5.5. Ramassage et transport des agneaux

#### 5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	Conditions de manipulation des animaux durant le chargement et le déchargement	Le chargement et le déchargement des animaux se fait en douceur soit : à l'aide de rampes non glissantes munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous, soit un par un à la main L'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes est interdit.
S27	Préselection des agneaux par l'éleveur	L'éleveur procède au tri des agneaux avec pour objectif de préselectionner les agneaux potentiellement labellissables. Il indique sur le document de circulation

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		les numéros d'identification des agneaux présélectionnés et précise la date de naissance de l'agneau le plus jeune et celle du plus âgé. Le cas échéant l'éleveur indique les numéros d'identification des agneaux exclus du label rouge.

#### 5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Bon de prise en charge	<p>L'agent de collecte, après vérification des caractéristiques des agneaux, établit un bon de prise en charge en deux exemplaires dont l'un est remis à l'éleveur, comportant les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le numéro de bon de prise en charge</li> <li>- le nom de l'organisation de producteurs</li> <li>- le nom de l'éleveur</li> <li>- le numéro EDE de l'élevage ou indicatif de marquage de l'exploitation</li> <li>- la date et l'heure de prise en charge des agneaux</li> <li>- le nombre d'agneaux labellissables</li> <li>- le numéro de lot d'abattage attribué</li> <li>- la marque de couleur attribuée</li> </ul> <p>Ce bon de prise en charge fait le lien avec le document de circulation de l'éleveur, comportant les numéros de boucles.</p> <p>Les agneaux exclus du label rouge font l'objet d'un bon de prise en charge spécifique, reprenant le type de données indiquées ci-dessus</p>

#### 5.6. Opérations d'abattage

##### 5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	<b><u>Délai maximal entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage</u></b>	<b><u>24 heures</u></b>
S30	Dispositif d'abreuvement dans les locaux d'attente avant abattage	Les agneaux disposent d'eau d'abreuvement
S31	Age d'abattage	Les agneaux sont âgés entre 80 et 180 jours maximum au jour de l'abattage
S32	<b><u>Délai maximal entre enlèvement des animaux et abattage</u></b>	<b><u>96 heures</u></b>

### 5.6.2. Ressuage

Pas de condition de production spécifique

### 5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34	Poids de carcasse	entre 15 et 22 kilos
S35	Couleur de la viande	rosée claire sur l'ensemble de la carcasse
S36	Qualité du gras	blanc ou très légèrement coloré, et ferme à très ferme.
S37	Note rédhibitoire de couleur de viande et de qualité du gras	Les carcasses notées 3 ou 4 pour l'un des deux critères sont exclues du label rouge. (cf grille en annexe)
S38	<b><u>Classes de conformation autorisées</u></b>	<b><u>E, U, R de la grille EUROP</u></b>
S39	Défauts rédhibitoires	Les carcasses présentant des défauts, des souillures sont exclues du label rouge.
S40	Méthode d'identification des carcasses labellissables	Les carcasses conformes sont identifiées au moment de la pesée par une marque de sélection à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire, soit par un code spécifique sur l'étiquette carcasse.
S41	Matérialisation de la labellisation	Les carcasses porteuses de la marque de sélection et conformes aux critères de couleur de viande et de qualité de gras peuvent être dirigées dans un circuit de commercialisation label rouge et donc être labellisées. La labellisation est matérialisée par un certificat qui suit la carcasse Le certificat est prénuméroté et comporte au minimum les informations suivantes : - la dénomination de vente - le logo Label Rouge - le numéro d'homologation du label rouge - les caractéristiques certifiées - le nom et l'adresse de l'ODG - le numéro du certificat
S42	Registre de labellisation	L'opérateur tient un registre de labellisation qui comprend les informations suivantes : - le numéro de certificat de garantie - le numéro de lot d'abattage dont est issu l'agneau - le nom du destinataire - la date de livraison

L'appréciation de la couleur et de la qualité de gras s'effectue après le ressuage selon la grille d'appréciation de la qualité du gras, d'après la grille de l'Institut de l'Elevage (cf annexe)

### 5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43	<b><u>Liste des abats labellissables</u></b>	<b><u>- cœur</u></b>

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- <b><u>foie</u></b> - <b><u>rognons</u></b> - <b><u>Ris</u></b> - <b><u>Langue</u></b> - <b><u>Pieds</u></b>
S44	Critère de sélection des abats	La sélection est visuelle. Les abats ne présentent pas de défaut d'aspect et d'odeur.
S45	Moment de la séparation des abats	avant la pesée, au moment de l'éviscération.
S46	Refroidissement des abats	Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse, pour atteindre une température interne de 3° C avant expédition.

#### 5.8. Produits transformés d'agneau

*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	Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande	5 jours
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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47	Modes de présentation des viandes autorisés	en carcasse entière, ou demi-carcasse en découpe de gros en muscle en piécé
S48	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes et les abats	pour les Prêt A Découper (PAD) : sous vide pour le piécé : en UVC Pour l'UVC, il peut s'agir d'UVCI ou d'Unité de Vente Consommateur Magasin (UVCM). conditionnement soit sous film, soit sous-vide, soit sous atmosphère modifiée

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »

## 6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49	Mention pour les muscles sous vide	Les muscles sous-vide sont identifiés par une étiquette comportant une mention faisant référence au label rouge, par exemple « Agneau LA 03/94 »
S50	Identification des UVC	Les UVC sont identifiées par une étiquette spécifique pré-numérotée

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

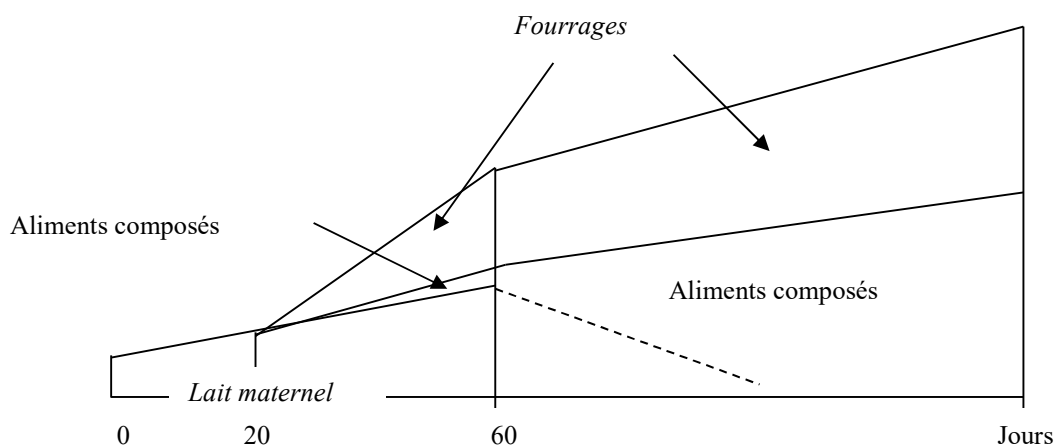
Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S7	Durée minimum annuelle de pâturage	Documentaire et visuel
S11	Proportion de céréales dans l'aliment complémentaire	Documentaire
S15	Races des pères autorisées	Visuel Pour les pères inscrits : documentaire
S16	Races des mères autorisées	Visuel
C	Cession des agneaux	Documentaire
S31	Age d'abattage	Documentaire
S34	Poids de carcasse	Documentaire
S35	Couleur de la viande	Visuel
S36	Qualité du gras	Visuel

\*C : Conditions de production communes

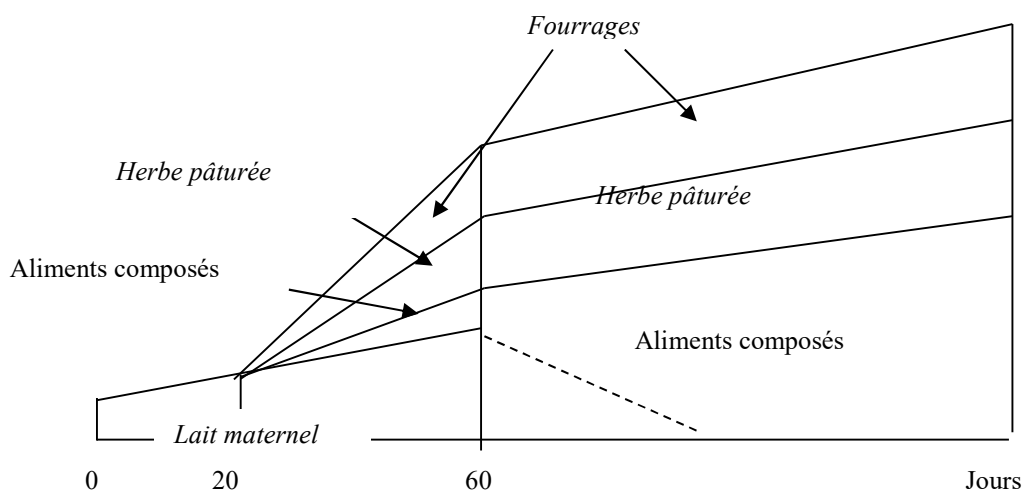
## ANNEXES

### Schémas indicatifs de l'alimentation des agneaux

#### Agneau élevé exclusivement en bergerie



#### Agneau élevé à l'herbe puis fini en bergerie



Cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 03/94 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »

### **Méthode d'évaluation de l'autonomie fourragère :**

Evaluation des besoins annuels en MS du troupeau :

1 brebis = 0.15 UGB.

1 UGB consomme annuellement 4 750 kg de MS

1 brebis consomme donc annuellement 712.5 kg de MS

Pour un troupeau moyen de 170 brebis, le besoin annuel est de 121 125 kg de MS.

Estimation de la quantité maximum de fourrages pouvant provenir d'achats extérieurs à hauteur de 30% : 36 337.5 kg de MS.

Ce chiffre est à confronter aux factures d'achats.

### **Grille d'appréciation de la qualité du gras, d'après la grille de l'Institut de l'Elevage (*Guide pratique « Apprécier la qualité du gras de couverture des carcasses d'agneaux : couleur et fermeté » Rédigé par l'Institut de l'Elevage (J. NORMAND, S. BROUARD-JABET)*)**

Pour la couleur du gras

<b>Echelle d'intensité</b>	<b>Descriptif</b>
1	Gras blanc sur la totalité de la carcasse
2	Gras très légèrement coloré sur tout ou partie de la carcasse
3	Gras coloré : jaune, orangé ou marron clair sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse
4	Gras fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse

Pour la tenue du gras

<b>Echelle d'intensité</b>	<b>Descriptif</b>
1	Gras très ferme : le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse
2	Gras ferme : le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos
3	Gras mou sur la totalité de la carcasse
4	Gras très mou et huileux sur la totalité de la carcasse