JORF du 28 novembre 2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-48

Cahier des charges du label rouge n° LA 19/92 «Viande et abats frais et surgelés d'agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis»

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis
- Agneau âgé de 45 jours maximum

Avertissement :

Les conditions de production spécifiques associées aux conditions de production communes aux produits label rouge « agneau » fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime constituent le cahier des charges du label rouge LA n° 19/92 «Viande et abats frais et surgelés d'agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis».

Les conditions de production spécifiques complétant les conditions de production communes ou les rendant plus exigeantes 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 5
4. TRAÇABILITÉ 5
4.1. Identification des opérateurs 5
4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi 5
4.3. Schéma de traçabilité 5
5. MÉTHODE D'OBTENTION 6
5.1. Schéma de vie 6
5.2. Spécialisation de l'élevage 6
5.3. Alimentation 7
5.4. Elevage 8
5.5. Ramassage et transport des agneaux 10
5.6. Opérations d'abattage 11
5.7. Commercialisation des abats 12
5.8. Produits transformés d'agneau 13
5.9. Surgélation 13
5.10. Découpe et conditionnement 13
6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 14
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER 14

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 : 05 56 00 84 50
Portable : 06 30 78 32 34
areovla@gmail.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats, frais et surgelés, d'agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

Il s'agit de viande et abats d'agneau de lait.
L'agneau est nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis. Cet agneau est âgé de 45 jours maximum pèse de 4,5 kg (si carcasse présentée sans tête et sans fressure) à 11 kg (si carcasse présentée avec tête et fressure).
Cet agneau est issu du croisement entre une brebis laitière de races locales (Manech tête rousse ou tête noire ou Basco Béarnaise) et un bélier de race à viande ou de race locale pré-citée.
La viande est de couleur très claire, présentant peu de tissus gras et caractérisée par un goût d'agneau peu prononcé.

La viande et les abats sont présentés en frais ou en surgelé. Ces viandes peuvent être commercialisées dans différents circuits de distribution : la boucherie traditionnelle, la grande distribution, la restauration, la vente directe. Elles sont présentées 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

Il s'agit de viande ou d'abats frais ou surgelés issus d'un animal de l'espèce ovine nourri exclusivement ou essentiellement à base de lait maternel, non sevré, de moins de 90 jours et dont le poids carcasse n'excède pas 13 kg.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation	Agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis. Allaitement artificiel interdit	Les agneaux sont élevés pendant 3 à 4 semaines par leur mère ou nourris avec du lait reconstitué. La majorité des agneaux reçoivent ensuite une alimentation complémentaire végétale.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Race	Race des mères : Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise. Race des pères : Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise, Berrichon, Charollais, Suffolk et Texel	Toutes races et croisements de races existantes : bouchères ou rustiques et croisement entre ces races.
Spécialisation de l'élevage	Agneau élevé par un seul éleveur de sa naissance jusqu'à l'abattage.	L'agneau n'est pas obligatoirement né et élevé sur la même exploitation : il peut transiter sur diverses exploitations.
Bâtiments	La surface minimale des parcs doit être telle que les animaux puissent tous se coucher simultanément : - au moins 1,1m² par brebis suitée. - chaque agneau doit disposer d'au moins 0,3 m². Bonne aération sans courant d'air.	Bâtiments en état. Pas de surface minimum par animal.
Conditions d'élevage	Tout traitement préventif et curatif est exclu.	Respect des délais d'attente avant abattage (pas de délai minimum fixé).
Conduite du troupeau	Le troupeau pâture 8 mois minimum dans l'année (prairies et pelouses d'altitude).	Aucune obligation de pâturage pour le troupeau reproducteur.
Age à l'abattage	Agneau âgé de 15 jours minimum à 45 jours maximum le jour de l'abattage.	Les agneaux sont réglementairement âgés de moins de 365 jours. Les agneaux de lait sont âgés de moins de 80 jours.
Caractéristiques des carcasses	- 4 présentations possibles selon la législation du pays d'abattage. - poids compris entre 4,5 (présentation sans tête et fressure) et 11 kg (présentation avec tête et fressure) - état d'engraissement 2, 3 - Absence de défauts et de souillures - Présentation : possibilité d'apposer la crépine autour de la carcasse	- Poids carcasse : de 8 à 25 Kg suivant le mode d'élevage (agneau de lait ou agneau lourd) - Etat d'engraissement : 1.2.3.4.5. - Conformation : EUROP - Aspects pouvant être très hétérogène (longiligne, etc…).
Qualité de la viande et caractéristiques organoleptiques	Couleur claire de la viande crue et cuite. Viande peu typée en odeur et arôme d'agneau Peu de tissus gras	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

L'Agneau de lait se caractérise par les deux critères suivants :
- nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis
- âgé de 45 jours maximum

Du fait de son alimentation à base de lait maternel uniquement, sa chair est juteuse et légèrement plus grasse que celle d'un agneau de boucherie. L'alimentation lactée et le très jeune âge à l'abattage influencent également la couleur de la viande crue qui est blanche ou à peine rosée. Elle est tendre et sa texture peu filandreuse. L'agneau de lait se caractérise également par son goût d'agneau moins prononcé que les agneaux de boucherie. En particulier on n'y retrouve pas le goût de « laine » plus ou moins prononcé chez les agneaux de boucherie.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- Organisations de Producteurs (OP), transporteurs et centres d'allotement ;
- Eleveurs ;
- Abatteurs-expéditeurs ;
- Ateliers de découpe ;
- 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 de l'identification de l'agneau
- date de naissance
- sexe de l'animal
- numéro de l'identification de la mère

Sont notées également dans le carnet d'agnelage les divers évènements durant l'élevage de l'agneau, susceptibles d'entraîner l'exclusion du label rouge :
- allaitement artificiel
- rebouclage
- traitement vétérinaire

4.3. Schéma de traçabilité

ETAPES	ELÉMENTS DE TRAÇABILITÉ
Elevage	Boucle individuelle d'identification Carnet d'agnelage : numéro d'identification de l'agneau et de sa mère
Ramassage et transport	Bon de livraison émis par l'éleveur comportant notamment : - n°cheptel - n° de boucles des agneaux - n° de boucles des agneaux exclus du label rouge Les agneaux exclus du label rouge sont marqués d'une couleur
Centre de transit	Bon de réception faisant le lien avec le bon de livraison éleveur. Etablissement d'un bon de livraison abattoir pour chaque lot constitué au centre de transit

ETAPES	ELÉMENTS DE TRAÇABILITÉ
Abattage	Un numéro de lot d'abattage est attribué à chaque bon de livraison abattoir
Carcasse	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.
Labellisation des carcasses	Les carcasses conformes au cahier des charges label rouge et sélectionnées pour la commercialisation en label rouge sont identifiées par un marquage spécifique sur la carcasse ou sur le ticket de pesée. Un certificat de garantie prénuméroté est émis reprenant le numéro de lot d'abattage de la carcasse. Le registre de labellisation reprend le numéro de lot d'abattage et les numéros de certificats émis.
Découpe et conditionnement	Le registre de découpe fait le lien entre le numéro de lot de découpe et le numéro de lot d'abattage. Les UVC sont identifiés par une étiquette prénumérotée spécifique au label rouge. Le registre de découpe fait le lien entre les numéros des étiquettes label rouge et les numéros de lots de découpe.

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.	**Coexistence de production d'agneaux**	**Il peut coexister en même temps sur un même site une production d'agneaux sous le label rouge concerné et une autre production d'agneaux à condition que celle-ci bénéficie d'une IGP.**
S2.	Taille de l'exploitation/ Effectif maximal du troupeau	La taille de l'atelier ovin lait sur l'exploitation est limitée, ceci afin que l'éleveur puisse assurer une bonne surveillance des agneaux notamment sur la qualité et la régularité des tétées. Effectif maximum par exploitant : 700 brebis Effectif maximum par exploitation : 1500 brebis

5.3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Alimentation des agneaux	Les agneaux sont nourris exclusivement au lait maternel par tétée au pis. L'agneau vit en quasi permanence avec sa mère dans le même milieu. Les agneaux peuvent accompagner leurs mères au pré quand le temps le permet. Si les conditions climatiques sont trop défavorables pour la santé de ces jeunes animaux, ils restent en bergerie.
S4.	Alimentation des mères	Les brebis sont alimentées au moins 8 mois par an au pâturage. La pâture constitue la base de l'alimentation des brebis laitières pendant les périodes printemps, été, automne. Ces pâtures sont constituées surtout de prairies et de pelouses naturelles d'altitude. La majorité des exploitations utilisent les estives et les landes de coteaux, c'est-à-dire des surfaces autres que celles de l'exploitation. En hiver, l'utilisation de la pâture est fonction des conditions climatiques mais les prairies restent la ressource fourragère prédominante. La complémentation hivernale de la ration se fait à base de fourrages secs ou conservés (foin, paille, ensilages. enrubannage), de céréales (maïs, orge, triticale, avoine, …) et d'aliments composés du commerce.
S5.	Matières premières autorisées	La liste des matières premières autorisées s'applique à l'alimentation des brebis mères.
S6.	Surface minimum en pâture disponible	Les brebis disposent de 0,20 hectare minimum par U.G.B. (prairies et estives)
S7.	Additifs interdits dans les compléments donnés aux mères (catégorie et groupe fonctionnel)	1. Additifs technologiques h. Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides j. correcteurs d'acidité l. dénaturants 2. Additifs sensoriels a. colorants 3. Additifs nutritionnels c. acides aminées, leurs sels et produits analogues d. urée et ses dérivés 4. Additifs zootechniques c. substances qui ont un effet positif sur l'environnement d. autres additifs 5. Coccidiostatiques et histomonostatiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Pratiques de bonne conservation des fourrages	fourrages secs: récolter les foins suffisamment secs et stocker les foins à l'abri de l'humidité. 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. Un guide des bonnes pratiques pour la conservation des fourrages est diffusé aux éleveurs.

Méthode d'évaluation de l'autonomie alimentaire (définie dans les conditions de production communes) :

Evaluation des besoins annuels en MS :
- la consommation d'une brebis de race Manech est estimée à 550 kg de MS par an
- la consommation d'une brebis de race Basco-Béarnaise est estimée à 600 Kg de MS par an

Estimation de la quantité maximale d'aliments pouvant provenir d'achats extérieurs à hauteur de 45% : 247,5 kg de MS par an pour une brebis Manech. Pour un troupeau moyen de 300 brebis, la quantité annuelle maximale d'aliments provenant de l'extérieur est de 74 250 kg de MS.

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Races autorisées des mères	- Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise
S10.	Races autorisées des pères	- Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise - Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Texel

5.4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Castration interdite	Les agneaux étant abattus jeunes, ils ne sont pas castrés

5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Renouvellement de la litière	La litière végétale est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S13.	Types de litière autorisés	Les sciures ou matières synthétiques sont exclues.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Disposition spécifiques pour les caillebotis pour permettre aux animaux de disposer d'une aire de couchage qui reste constamment propre et sèche et de se mouvoir sur un sol ne présentant aucun risque de blessure aux pattes	- Sol ajouré : il est constitué d'un sol en béton présentant les dimensions suivantes : - Plein minimum : 40 mm - Ouverture maximum : 20 mm - Caillebotis : => Il peut être en fer galvanisé et présente les dimensions suivantes : - Plein minimum : 10 mm - Ouverture maximum : 16 mm => Il peut être en bois et présente les dimensions suivantes : - Plein minimum : 30 mm - Ouverture maximum : 20 mm Les caillebotis sont tenus propres.
S15.	Aération	Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air soit à défaut par une ventilation mécanique, sans toutefois engendrer des courants d'air excessifs.

5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Traitements curatifs et préventifs interdits	Aucun traitement préventif ou curatif n'est toléré. Si un problème sanitaire important nécessite un traitement, l'agneau est alors exclu de la labellisation et est repéré comme tel sur le carnet d'agnelage et de santé.
S17.	**Délai minimal entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage**	**Aucun traitement médicamenteux n'est autorisé.**

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Cas des agneaux exclus du label rouge	Ces agneaux sont notifiés dans le carnet d'agnelage et identifiés par une marque de couleur au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattage
S19.	Cas des agneaux ayant perdu leur boucle	l'animal est rebouclé avec une boucle officielle et est exclu du label rouge. Les agneaux peuvent cependant être maintenus en label rouge si l'éleveur peut formellement retrouver la mère de l'agneau à la tétée. La nouvelle identification doit être inscrite sur le carnet d'agnelage.

5.5. Ramassage et transport des agneaux

5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

Afin de conserver toutes ses qualités à la viande, il convient d'éviter pendant le transport et l'attente tout stress aux animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions d'ambiance durant le transport et l'attente	L'éclairage et l'aération doivent être étudiés pour que les animaux ne subissent aucune gêne.
S21.	Exigence applicable au transport / conduite	conduite souple
S22.	Equipement des véhicules	véhicules de transport doivent être pourvus d'un sol antidérapant et de cloisons de séparation.
S23.	Nettoyage des véhicules	Les véhicules sont nettoyés à l'abattoir de façon à éliminer complètement les souillures. Ce lavage est accompagné d'une désinfection.
S24.	Manipulation des animaux	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
S25.	Préselection des animaux	L'éleveur procède au tri des agneaux avec pour objectif de présélectionner les agneaux potentiellement labellisables. Il indique sur un bon de livraison les numéros d'identification des agneaux présélectionnés et précise l'âge du plus jeune et celui du plus âgé. Le cas échéant l'éleveur indique aussi les numéros d'identification des agneaux exclus du label rouge. Sur le bon est indiqué la date et l'heure d'enlèvement.

5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Durée maximale de séjour en centre de transit	durée obligatoirement inférieure à 24h qui correspond au délai maximum entre le retrait des mères et l'abattage.
S27.	Etablissement du bon de réception	L'agent du centre de collecte, après vérification des caractéristiques des agneaux, établit un bon de réception en deux exemplaires dont l'un est remis à l'éleveur, comportant les mentions suivantes : - le numéro de bon de réception - le nom de l'organisation de producteurs - le nom de l'éleveur - le numéro adhérent de l'éleveur - la date et l'heure de prise en charge des agneaux - le nombre d'agneaux labellisables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- le nombre d'agneaux exclus du label rouge Ce bon de réception fait le lien avec le bon de livraison de l'éleveur, comportant les numéros de boucles.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Age d'abattage	entre 15 et 45 jours au jour de l'abattage
S29.	Délai minimal entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et leur abattage	Les agneaux peuvent être abattus dès leur arrivée à l'abattoir.
S30.	Conditions d'attente	Les agneaux ne doivent pas être entassés dans les locaux d'attente de l'abattoir. Ils disposent d'une litière et d'eau d'abreuvement. Les animaux sont manipulés dans le calme.
S31.	Traçabilité	Les animaux vivants arrivent à l'abattoir identifiés par le lot constitué au centre de transit et accompagné du bon de livraison. A chaque bon de livraison est attribué un numéro de lot d'abattage.
S32.	Déroulement de l'abattage	L'abattage des agneaux labellisables s'effectue par lots entiers. Le début et la fin du lot sera délimité par une marque bien distincte sur les crochets du premier et dernier agneau de la série.
S33.	Dépouillage	Le dépouillage semi-manuel est maintenu afin d'éviter toute détérioration de la carcasse car celle-ci est fragile

5.6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Délai maximum pour atteindre une température à cœur de 7°C	20 heures maximum et avant commercialisation

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

En bout de chaîne, avant l'entrée en ressuage, un habillage traditionnel de la carcasse peut être effectué en apposant la crépine autour de la carcasse.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Présentations des carcasses autorisées	4 présentations des carcasses, selon la législation en vigueur du pays d'abattage : - carcasse avec tête et avec fressure[1] - carcasse avec tête et sans fressure - carcasse sans tête et avec fressure - carcasse sans tête et sans fressure

[1] Ensemble formé par le cœur, le foie et les poumons

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Poids de carcasse	Carcasse avec tête et avec fressure* : De 5,5 à 11 kg Carcasse avec tête et sans fressure* : De 5 à 10 kg Carcasse sans tête et avec fressure : De 5 à 10 kg Carcasse sans tête et sans fressure : De 4,5 à 8,5 kg (*si cette présentation est autorisée)
S37.	Couleur de la viande	couleur rosée clair sur l'ensemble de la carcasse (appréciation après ressuage)
S38.	Qualité du gras	Le gras doit être blanc et ferme (appréciation après ressuage) (Confer annexe 1).
S39.	Notes éliminatoires	Les carcasses notées 3 ou 4 pour au moins un des critères ci-dessus sont exclues du label rouge. (Confer annexe 1).
S40.	Etat de la carcasse	Les carcasses présentant des malfaçons et souillures sont exclues de la labellisation.
S41.	Identification des carcasses conformes aux critères d'origine, de poids et d'état d'engraissement	identifiées après la pesée par une marque de sélection à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire ou par un code spécifique sur l'étiquette carcasse.
S42.	Identification des carcasses label rouge/traçabilité	La labellisation est matérialisée par un certificat (sauf si la carcasse est destinée à la découpe sur le site d'abattage) 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'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) - le numéro du certificat - le numéro de lot d'abattage - la date d'abattage
S43.	Tenue du registre de labellisation	L'opérateur tient un registre de labellisation qui comprend notamment les informations suivantes : - le numéro de lot d'abattage - le nombre de certificats attribués et les numéros de certificats

Cf annexe 1 pour la grille d'appréciation de la qualité du gras

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	**Liste des abats labellisables**	- **cœur** - **foie** - **poumons**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- **ris** - **rognons**
S45.	Critères de sélection des abats	La sélection est visuelle. Les abats ne présentent pas de défaut d'aspect ni d'odeur.
S46.	Moment de la séparation des abats	Les abats sont séparés de la carcasse après la pesée, une fois les critères d'origine, de poids et d'état d'engraissement vérifiés.
S47.	Refroidissement des abats	Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse, pour atteindre une température interne de 3°C avant expédition.
S48.	Identification des abats	Les abats labellisés sont regroupés par lot journalier, ils sont identifiés par le numéro de lot d'abattage.

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

Pas de condition de production spécifique

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49.	Modes de présentation des viandes autorisés	- en carcasse entière - en découpe de gros - en piécé
S50.	Modes de conditionnements autorisés (viande et abats)	- en l'état dans des cartons, les morceaux sont protégés par du papier alimentaire. - en Prêt A Découper (PAD) sous vide - en UVC Pour l'UVC, il peut s'agir d'UVCI ou d'Unité de Vente Consommateur Magasin (UVCM). La viande est conditionnée soit : - sous film - sous-vide - sous atmosphère modifiée
S51.	Identification des morceaux sous vide	Ils sont identifiés par une étiquette comportant une mention faisant référence au Label Rouge.
S52.	Identification des UVC	Elles sont identifiées par une étiquette spécifique pré-numérotée

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère *	PPC	METHODE D'EVALUATION
C	Alimentation des agneaux	Visuel
S9	Races autorisées des mères	Visuel
S10	Race autorisées des pères	Visuel Pour les pères inscrits : documentaire
C	Cession des agneaux	Documentaire
S1	Spécialisation de l'élevage	Visuel Documentaire
S28	Age à l'abattage	Documentaire
S36	Poids de carcasse	Documentaire Mesure
S37	Couleur de la viande	Visuel
S38	Qualité du gras	Visuel
C	Etat d'engraissement	Visuel

*C : Conditions de production communes

Annexe 1

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

Echelle d'intensité	Descriptif
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 carcase 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

Echelle d'intensité	Descriptif
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