

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge LA 01/12 « Viande fraîche d'agneau de plus de 14 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »</p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours
- Agneau âgé de 200 jours maximum
- 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>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	4
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	4
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	4
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	6
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Spécialisation de l'élevage</i>	7
5.3.	<i>Alimentation</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	8
5.5.	<i>Ramassage et transport des agneaux</i>	10
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	10
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	12
5.8.	<i>Produits transformés d'agneau</i>	12
5.9.	<i>Surgélation</i>	12
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	12
6.	ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	13
	ANNEXE 1 : SCHÉMAS REPRÉSENTATIFS DU PLAN D'ALIMENTATION DES AGNEAUX À TITRE INDICATIF	14
	ANNEXE 2 : MÉTHODE D'APPRÉCIATION DU GRAS DES AGNEAUX	15

1. NOM DU DEMANDEUR

L'Association de Promotion de l'Agneau de l'adret (APAA)
AGRAPOLE - 23 rue Jean Baldassini
69364 Lyon Cedex 07
Tél.: 04-72-72-49-42
Fax: 04-72-72-49-58
Email: adret@agrapole.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche d'agneau de plus de 14 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

Le produit label rouge LA01/12 est une viande ovine fraîche, non transformée issu d'un agneau élevé selon les conditions de production définies.

Les abats ne sont pas labellisés.

L'agneau répond aux exigences suivantes :

- Le poids des carcasses : minimum de 14 kg et maximum de 20 kg ;
- L'âge est de 70 à 180 jours maximum (âge pouvant être augmenté de 20 jours entre le 1^{er} octobre et le 30 novembre).

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

POINTS DE DIFFERENCE	AGNEAU LABEL ROUGE LA 01/12	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT DE COMPARAISON (agneau sans démarche qualité UE, hors UE)
Conformation	U, R	E, U, R, O, P
Poids des carcasses	14-20 Kg	Aucune limite
Age à l'abattage	l'âge est de 70 à 180 jours maximum (âge pouvant être augmenté de 20 jours entre le 1 ^{er} octobre et le 30 novembre).	< 1 an
Présentation au consommateur	Viande fraîche, non-transformée	Viande, abats et produits transformés réfrigérés ou surgelés

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

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

- ⇒ Un agneau nourri au lait maternel au minimum 60 jours ;
- ⇒ Un agneau abattu jeune : l'âge est de 70 à 180 jours maximum (âge pouvant être augmenté de 20 jours entre le 1^{er} octobre et le 30 novembre) ;
- ⇒ Une viande fraîche non surgelée de couleur claire, légèrement rosée ;
- ⇒ Une maîtrise de l'état d'engraissement des agneaux ;
- ⇒ Le gras doit être blanc à légèrement rosé, et avoir une tenue ferme, non huileux.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une qualité de la viande qui s'apprécie de la manière suivante :

- ⇒ Une couleur de viande (beige) cuite plus claire que le produit courant de comparaison ;
- ⇒ Des arômes d'agneau plus intenses que le produit courant de comparaison.

Tous les agneaux ne se développent pas de la même manière et atteignent leur développement optimal plus tardivement (condition d'élevage, effet race, conditions climatiques, mode et poids de naissance...). Pour ces raisons, l'âge à l'abattage tient compte de ces différences qui permettent aussi de répondre à la demande des consommateurs tout au long de l'année.

4. **TRAÇABILITÉ**

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les éleveurs,
- Les fabricants d'aliments,
- Les abatteurs (ils sont concernés par l'abatage, le transport et le centre de transit),
- Les ateliers de découpe.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux adressent au groupement au plus tard 2 jours ouvrés suivant la semaine d'abattage un récapitulatif des abattages. Ce document précise par agneau notamment :

- l'identification de l'agneau ;
- l'identification de l'éleveur ;
- le poids ;
- le classement des carcasses (conformation, l'état d'engraissement).

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux adressent au groupement au plus tard le 15 du mois suivant l'abattage un état récapitulatif du nombre de marques apposées.

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des reproducteurs, des agneaux et de la viande d'agneau, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

4.2.1. Tenue des registres

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

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans les activités d'élevage ou d'abattage tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des reproducteurs et des agneaux, de retracer le calendrier d'élevage des animaux, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir.

Le suivi de l'ensemble des opérations effectuées sur les animaux de leur naissance jusqu'au départ de l'exploitation est réalisé au travers de l'enregistrement des données suivantes pour chaque agneau :

- l'identification de l'animal (origine parentale, sexe, numéro de la boucle officielle posée à la naissance, date d'identification) ;
- la date de naissance ;
- le mode d'allaitement ;
- les traitements sanitaires (date, nature) ;
- le cas échéant, les modalités de stérilisations (mode, date) ;
- l'alimentation (composition) ;
- la date de sortie de l'exploitation.

Tout opérateur intervenant dans les activités de ramassage et de transport des agneaux tient à disposition des structures de contrôles les éléments suivants :

- les coordonnées de l'éleveur ;
- le numéro de l'agneau ;
- la date de naissance ;
- la démarche qualité dans laquelle est engagé l'animal ;
- le nombre d'agneaux ramassés ;
- la date et heure d'arrivée au centre de transit ;
- la date et heure de sortie du centre de transit ;
- nature de l'alimentation lors du passage au centre de transit.

L'enregistrement de ces éléments permet de distinguer les agneaux engagés en label rouge de ceux exclus de la démarche (engagement dans d'autres filières qualités, les agneaux exclus du label et des autres démarches qualités).

Tout opérateur intervenant dans les activités d'abattage des agneaux tient à disposition des structures de contrôles les éléments suivants :

- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir ;
- la date et l'heure de l'abattage ;
- l'identification des agneaux abattus ;
- le poids fiscal des carcasses ;
- le classement des carcasses (catégorie et engraissement) ;
- les non-conformités constatées à l'abattage (saisie, ...).

4.2.2. Autres documents tenus à disposition

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

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

- Les dates de nettoyages, curage des bâtiments ;
- la nature des fourrages distribués aux ovins ;
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux ovins.

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

- les durées des différentes étapes (descente en température, procédure de maîtrise du ressuage).

4.3. Schéma de traçabilité.

Le maintien de la traçabilité s'opère de la manière suivante :

	ETAPES	IDENTIFIANT (AU MINIMUM)	DOCUMENT D'ENREGISTREMENT ASSOCIÉ
ELEVAGE	Elevage	N° de cheptel (EDE) N° individuel de l'agneau Date de naissance	<i>Carnet d'agnelage et de santé Bons d'enlèvement</i>
	Transport des animaux vivants	N° de cheptel (EDE) N° individuel de l'agneau Date de naissance Date d'enlèvement	<i>Bons d'enlèvement Bordereaux de transfert</i>
	Transfert des animaux par un centre d'allotement	N° de cheptel (EDE) N° individuel de l'agneau Date de naissance Date d'enlèvement	<i>Bons d'enlèvement Bordereaux de transfert</i>
TRANSPORT	Réception des animaux et attente avant abattage	N° de cheptel (EDE) Nombre d'agneau N° individuel de l'agneau Date de naissance Date d'enlèvement	<i>Bons d'enlèvement Bordereaux de transfert</i>
ABATTAGE	Abattage et labellisation	N° de cheptel N° individuel de l'agneau N° de tuerie ou n° de pesée N° de labellisation	<i>Etiquette de pesée Marque de labellisation</i>

DECOUPE	Découpe	N° de labellisation N° de lot de découpe N° commande client Identifiant du ou des clients	<i>Registre de découpe</i>
	- UVC, PAD	N° de lot de découpe N° commande client N° d'étiquettes barquettes/spécifiques (UVC uniquement)	<i>Etiquette spécifique</i>
VENTE	Présentation à la vente	N° de lot de découpe N° d'étiquettes barquettes/spécifiques N° commande client	<i>Etiquette spécifique</i>

Contrôle des produits

Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et d'un retrait de la marque d'identification.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Spécialisation de l'élevage

Pas de condition de production spécifique

5.3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	-les additifs technologiques suivants : - substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, - additifs pour l'ensilage, - dénaturants. les additifs sensoriels suivants : - colorants. -les coccidiostatiques et histomonostatiques -les additifs nutritionnels suivants : dérivés de l'urée
S2.	Distance maximale de mise à disposition des parcelles	En dehors des transhumants, les ressources de l'exploitation incluent la mise à disposition de parcelles dans la limite de 50 km du site d'élevage.
S3.	Pratiques minimales de bonne conservation des fourrages	- Eviter tout contact avec le sol ; - Maintenir les lieux de stockage à l'abri des produits toxiques ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - Etre protégés des intempéries ; - Maintenir une bonne aération des bâtiments dans le cas des fourrages secs ; - Limiter le contact avec l'air (source de mauvaise conservation) pour le cas des fourrages conservés par voie humide (ensilages, enrubannages) donnés aux mères.
S4.	Eau d'abreuvement	Les animaux disposent, pour leur abreuvement en bergerie comme au pâturage, d'une eau propre accessible en permanence (absence d'odeur, absence visuelle d'accumulation d'algues, de fumiers ou de pailles dans les abreuvoirs, intérieur des abreuvoirs propre).

Schémas représentatifs du plan d'alimentation des agneaux donnés à titre indicatif en annexe 1

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Races des pères autorisées	Berrichon du Cher Blanche du Massif Central Charmoise Charollais Est à Laine Mérinos Grivette Hampshire Ile de France Romane Mérinos d'Arles Mourerous Noire du Velay Préalpes du sud Rava Rouge de l'Ouest Suffolk Texel Thones et Marthod Vendéen
S6.	Races des mères autorisées	Berrichon du Cher Bizet Blanche du Massif Central Charmoise Charollais Est à Laine Mérinos Grivette

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Hampshire Ile de France Romane Mérinos d'Arles Mourerous Noire du Velay Préalpes du sud Rava Rouge de l'Ouest Suffolk Texel Thones et Marthod Vendéen

5.4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Délai maximal pour effectuer la stérilisation des mâles	Lorsqu'elle est pratiquée, la stérilisation* des mâles est réalisée au maximum 10 jours après la naissance.

* La stérilisation consiste à presser les testicules contre le corps de l'agneau et à les maintenir dans cette position par la pose d'un anneau élastique placé sur le scrotum en dessous des testicules. La température à l'intérieur des testicules monte pour atteindre la température corporelle ce qui bloque la production de spermatozoïdes.

5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Aération des locaux d'élevage	Les locaux d'élevage sont aérés : ils ne présentent pas d'odeur d'ammoniac ni de traces d'humidité persistante
S9.	Systèmes d'abreuvement	Les agneaux disposent de points d'abreuvement accessibles en permanence.

5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Dispositions lors du pâturage	Les animaux au pâturage disposent d'abris (naturels ou artificiels).

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Traçabilité en cas de coexistence de plusieurs productions d'agneaux sur un même site	Des lots sont définis au moment du tri des agneaux par une identification spécifique rappelant la démarche pour laquelle ces agneaux sont engagés. Cette différenciation peut se faire par une boucle spécifique ou un marquage à la peinture.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Identification des agneaux exclus du label rouge	Boucle de marquage d'oreille rouge (ex. de cas: agneaux allaités artificiellement, sevrages précoces, perte de traçabilité).

5.5. Ramassage et transport des agneaux

5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Conditions de transport des animaux	Les véhicules sont parfaitement aménagés et cloisonnés afin d'éviter l'entassement des animaux.
S14.	Conditions de manipulation des animaux lors du chargement et du déchargement des animaux	Aucune manipulation par la laine, pas d'utilisation d'objet pouvant entraîner des blessures. Le chargement est effectué à l'aide de moyens de guidages appropriés (couloir de contention, claies...) et utilisation de brebis meneuses.

5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	<u>Durée maximale de séjour en centre de transit</u>	<u>72 h</u>

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	<u>Délai maximal entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>24 heures</u>
S17.	Condition en cas d'attente supérieure à 12h	Si l'abattage ne peut être réalisé dans un délai de 12 heures après leur arrivée, une alimentation conforme aux prescriptions du présent cahier des charges leur est distribuée. Les agneaux sont placés en bergerie d'attente, dans des loges d'une surface paillée suffisante pour leur permettre de se déplacer et de se coucher. Lors de leur attente, ils disposent d'eau à volonté et sont hébergés dans un local propre (nettoyé ou paillé régulièrement afin d'éviter toute accumulation de déjection) et aéré pour limiter la présence d'ammoniac.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Conditions de manipulation des animaux	Les agneaux ne sont pas manipulés en tirant par la laine.
S19.	Age d'abattage	Les agneaux sont abattus entre 70 jours minimum et 180 jours maximum (âge pouvant être augmenté de 20 jours entre le 1 ^{er} octobre et le 30 novembre).
S20.	<u>Délai maximal enlèvement des animaux- abattage</u>	<u>96 heures.</u>

5.6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Éléments des procédures et instructions permettant de maîtriser le ressuage mis en place par l'abattoir	régulation des températures, organisation pour éviter les mélanges de carcasses de températures différentes, les procédures de relevés et enregistrement des températures, le plan de nettoyage et de désinfection des salles de ressuage (démarche de type HACCP)

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Poids carcasse	entre 14 kilogrammes minimum et 20 kilogrammes maximum.
S23.	Classe de couleur de viande	claire, légèrement rosée
S24.	Qualité de gras (couleur, tenue)	blanc à légèrement rosé, tenue ferme, non huileux
S25.	Défaut rédhibitoire pour la commercialisation sous forme de carcasse entière	La présence d'un défaut d'aspect (touché huileux, hématomes, coups de couteau dans la viande, pétéchies) ou d'une saisie partielle interdit la vente sous forme de carcasse entière.
S26.	<u>Classes de conformation</u>	<u>U, R</u>
S27.	Identification des carcasses labellisées	Le ticket de pesée synthétise l'ensemble des informations en lien avec l'éleveur. Les carcasses labellisées sont identifiées au moyen d'un tampon apposé sur chaque gigot. A l'entrée de la salle de découpe, les carcasses portent la marque de labellisation (macaron papier servant à identifier les carcasses labellisées selon le présent cahier des charges. L'APAA est responsable de la fabrication des marques de labellisation)

Les méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras mises au point par l'Institut de l'Elevage sont précisées dans l'annexe II.

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Éléments fournis par l'ODG à l'atelier de découpe	- Le cahier des charges, - les modalités d'étiquetage du produit (modèle d'étiquetage, identification avec un numéro individuel de chaque barquette), - des conseils sur les procédures de découpe, de tranchage précisant que les morceaux découpés doivent être exempts de toutes matières étrangères, de toutes tâches visibles, d'os cassés...et les mélanges avec d'autres viandes d'agneaux découpées dans l'atelier doivent être évités.
S29.	Contrôle de la compréhension des pratiques à mettre en place	L'ODG s'assure, par des visites notamment, de la bonne compréhension des éléments cités au point à contrôler « éléments fournis par l'ODG à l'atelier de découpe »
S30.	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes	en carcasse, demi-carcasse ou quartiers, en pièce, en prêt à découper (PAD) en unité de vente au consommateur « magasin » (UVCN) ou unité de vente au consommateur « industriel » (UVCI).

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Concernant les carcasses entières un document comportant au minimum les informations suivantes les accompagne :

- le nom de l'éleveur ;
- le poids de la carcasse ;
- la conformation.

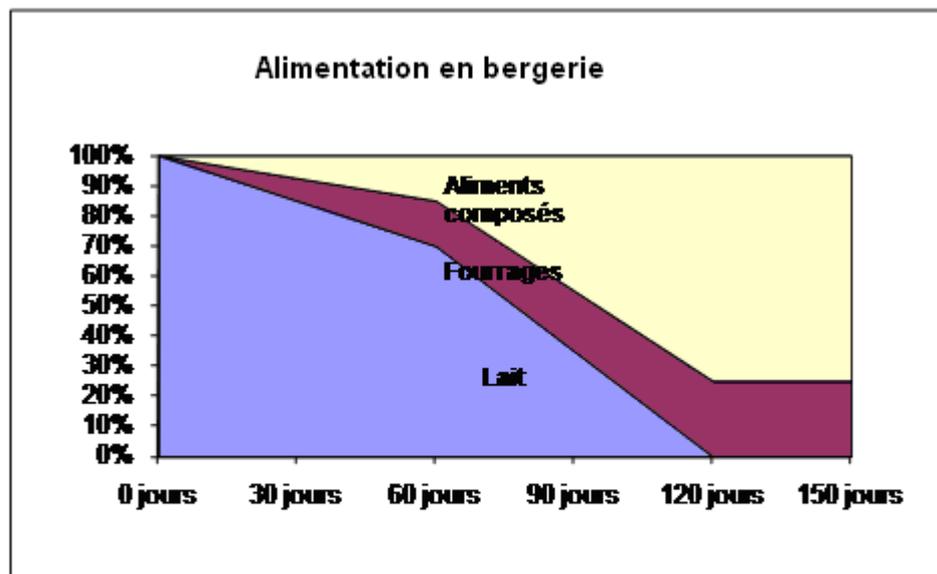
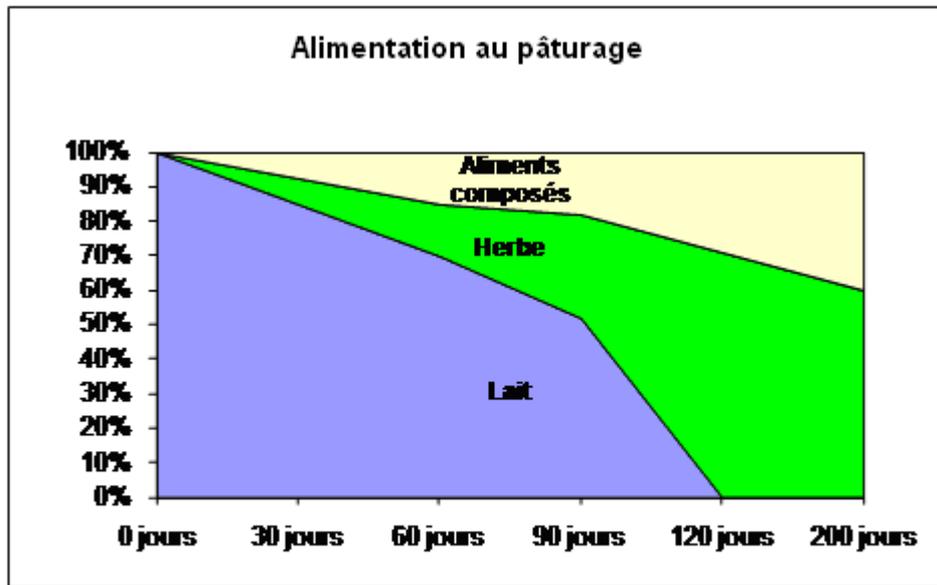
Les modèles d'étiquettes et de Publicité sur Lieu de Vente (PLV) ainsi que les marques de labellisation sont mis à disposition par le groupement.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

CRITERE*	PPC	METHODE D'EVALUATION
C	Durée d'allaitement maternel	Contrôle documentaire
S19	Age d'abattage	Contrôle documentaire
C	Cession des agneaux	Contrôle documentaire
C	Autonomie alimentaire du troupeau	Contrôle documentaire réalisé sur la base des besoins théoriques. Les besoins théoriques d'une brebis suitée sont estimés à 1.5Kg de MS/jour en fourrage et de 0.25Kg de MS/jour en concentré
S20	Délai maximal enlèvement des animaux-abattage	Contrôle documentaire
S22	Poids de carcasse	Contrôle documentaire
S26	Classe de conformation	Contrôle documentaire
Point 3.1.	Présentation au consommateur (viande fraîche, non transformée)	Contrôle documentaire et/ou visuel

*C : Conditions de production communes

Annexe 1 : Schémas représentatifs du plan d'alimentation des agneaux à titre indicatif



Annexe 2 : Méthode d'appréciation du gras des agneaux

➤ Méthode d'appréciation de la couleur du gras :



Note 1 – Gras blanc

Note 1

Gras blanc

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



Note 2 – Gras légèrement coloré

Note 2

Gras légèrement coloré

Le gras de couverture est très légèrement coloré sur une partie de la carcasse.



Note 3 – Gras coloré

Note 3

Gras coloré

Le gras de couverture est coloré sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse.



Note 4 – Gras très coloré

Note 4

Gras très coloré

Le gras de couverture est fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse.

➤ **Méthode d'appréciation de la fermeté du gras des agneaux :**

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



Note 1 – Gras très ferme

Note 1

Gras très ferme

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



Note 2 – Gras ferme

Note 2

Gras ferme

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

MISE EN GARDE

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

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

➤ **Méthode d'appréciation de la fermeté du gras des agneaux (suite):**

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



Note 3 – Gras mou

Note 3

Gras mou

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



Note 4 – Gras très mou

Note 4

Gras très mou et huileux

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

- ⚡ Dans certaines conditions de réfrigération défavorables (par exemple une forte humidité liée à un mélange de carcasses chaudes et froides dans un même frigo), le gras de couverture peut être poisseux. Ces carcasses ne doivent pas être confondues avec des carcasses huileuses.
- ⚡ L'arrachage de la toison peut dans certains cas entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras. Si la peau est arrachée sur une zone trop importante, il est préférable de ne pas noter la carcasse.

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

Rédigé par l'Institut de l'Elevage (J. NORMAND, S. BROUARD-JABET)

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 02/95 « Viande fraîche d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT :	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	4
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	4
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	4
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	5
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Spécialisation de l'élevage</i>	7
5.3.	<i>Alimentation</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	8
5.5.	<i>Ramassage et transport des agneaux</i>	10
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	10
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	11
5.8.	<i>Produits transformés d'agneau</i>	11
5.9.	<i>Surgélation</i>	11
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	11
6.	ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	12
ANNEXE I : MÉTHODES D'APPRÉCIATION DE LA COULEUR DE LA VIANDE ET DE LA QUALITÉ DU GRAS		13
ANNEXE II : LA GRILLE EUROP ET CLASSEMENT POUR LA CONFORMATION		16

1. NOM DU DEMANDEUR

A.V.A.F.L.

Les Etablières – B.P. 21

85001 La Roche sur Yon Cedex

02 51 24 23 22

avaf.l.vso@orange.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

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

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

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

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

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

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

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

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

Point de différence	Agneau LA 02/95	Caractéristiques du produit courant de comparaison
Race	Issue de parents parmi les races suivantes :	Toutes races et croisements

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

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

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

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

L'ensemble de ces pratiques conduit à une qualité de la viande qui s'apprécie par une couleur de viande crue et cuite plus claire, et des arômes d'agneaux plus intenses, que le produit courant de comparaison.

Ces pratiques conduisent à une régularité du produit en couleur de viande, état d'engraissement et arôme agneau.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

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

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Pas de condition de production spécifique

4.3. Schéma de traçabilité

Traçabilité ascendante du point de vente à l'élevage

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

ELEVAGE	Elevage	Identification de l'agneau en élevage	Carnet d'agnelage – Boucles de marquage des agneaux. Présence du registre d'élevage Animaux reproducteurs bouclés
	Structure de suivi	Identification de l'élevage	Liste des éleveurs adhérents à la démarche N° de cheptel et indice d'élevage

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

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

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

5. MÉTHODE D’OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Spécialisation de l’élevage

Pas de condition de production spécifique

5.3. Alimentation

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>doit permettre cette maîtrise des quantités.</p> <p>Le dispositif d'alimentation des agneaux doit permettre le rationnement des agneaux soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - tous les agneaux ont accès à l'alimentation en même temps, la quantité distribuée est contrôlée quotidiennement par l'éleveur ou par un automate de distribution. Les longueurs des auges linéaires sont de 0.25 m par agneau, des auges circulaires sont de 0.09 m par agneau. - tous les agneaux n'ont pas accès à l'alimentation en même temps, un rationnement « horaire » est mis en place. La distribution d'aliment ne se fait que sur une partie de la journée.
S5.	Pratiques de bonne conservation des fourrages	<p>Le foin est récolté par beau temps, il est conservé à l'abri sous hangar, ou sous bâche, afin d'éviter tous problèmes de moisissures.</p> <p>Si le temps est humide, il est fortement conseillé soit d'avoir recours à l'enrubannage ou bien encore à l'ensilage.</p> <p>Dans les cas extrêmes, le foin est détruit au champ ou sert uniquement de litière aux animaux.</p> <p>Pour l'ensilage, il est recommandé de réaliser un préfanage d'au moins 24 heures afin d'assurer un bon ressuyage du fourrage. Un taux de matière sèche compris entre 25 et 30 % est favorable à la conservation et à la valeur alimentaire du fourrage. Par temps trop humide, la coupe directe sera préférée à une exposition trop longue à la pluie.</p>
S6.	Abreuvement	Les animaux ont accès en permanence à des points d'eau propre, claire et sans odeur.
S7.	Système d'abreuvement lors de l'engraissement	A l'engraissement, les agneaux disposent d' 1 point d'eau pour 50 agneaux minimum.

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

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Races des pères autorisées	Mouton vendéen, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Suffolk, Texel, Charollais, Berrichon du Cher, Roussin, Charmoise
S9.	Races des mères autorisées	Mouton vendéen, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Suffolk, Texel, Charollais, Berrichon du Cher, Roussin,

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

5.4.2. Castration

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Bâtiments

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

5.4.4. Conditions d'élevage

Pas de condition de production spécifique

5.4.5. Identification des animaux

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		marquage d'oreille de couleur) leur est appliquée dès la mise à l'allaitement.

5.5. Ramassage et transport des agneaux

5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Etat des animaux avant expédition	Les animaux sont tenus propres avant l'expédition.
S20.	Conditions de manipulation et d'embarquement des animaux	<p>Les opérations de chargement et déchargement doivent être faites en douceur des animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit à l'aide rampes non glissantes munies, si elles sont trop étroites, de garde-fou - Soit un par un à la main. <p>L'emploi de bâtons servant à frapper, ou munis de pointes blessantes et les piles électriques est interdit.</p>

5.5.2. Centre de transit

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

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

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

5.6.2. Ressuage

Pas de condition de production spécifique

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

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

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Diffusion par l'ODG de documents	L'ODG communique aux ateliers de découpe et aux distributeurs : - le présent cahier des charge (ou un extrait des parties les concernant) - les modalités d'étiquetage du produit (modalité d'identification et de traçabilité des pièces)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Conditionnement autorisés des morceaux	<ul style="list-style-type: none"> - Barquette et film, - Barquette sous atmosphère modifiée, sous vide
S34.	Date limite de consommation (DLC) selon le conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Sous film : maximum 5 jours, - Sous atmosphère modifiée : maximum 9 jours, - Sous vide : maximum 30 jours.

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

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

*C : Conditions de production communes

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



Note 1

Gras blanc

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



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



Note 1 – Gras très ferme

Note 1

Gras très ferme

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



Note 2 – Gras ferme

Note 2

Gras ferme

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

MISE EN GARDE

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

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

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



Note 3 – Gras mou

Note 3

Gras mou

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

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



Note 4 – Gras très mou

Note 4

Gras très mou et huileux

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

Le gras est préhensible sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.

- ✚ Dans certaines conditions de réfrigération défavorables (par exemple une forte humidité liée à un mélange de carcasses chaudes et froides dans un même frigo), le gras de couverture peut être poisseux. Ces carcasses ne doivent pas être confondues avec des carcasses huileuses.
- ✚ L'arrachage de la toison peut dans certains cas entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras. Si la peau est arrachée sur une zone trop importante, il est préférable de ne pas noter la carcasse.

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

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

ANNEXE II : La Grille EUROP et classement pour la conformation



La grille EUROP de classement pour la conformation

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



**Classe E :
développement
musculaire
exceptionnel.**

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



**Classe U :
fort développement
musculaire.**

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



**Classe R :
bon développement
musculaire.**

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



**Classe O :
développement
musculaire
moyen.**

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

Le CIRPO

CENTRE INTERRÉGIONAL D'INFORMATION ET DE RECHERCHE EN PRODUCTION OVINE

**INSTITUT DE
L'ÉLEVAGE**



**Cahier des charges du label rouge n° LA 03/94
« Viande et abats frais 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>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	6
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	6
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	6
5.2.	<i>Spécialisation de l'élevage</i>	6
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>	13
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.....	14
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	14
	ANNEXES	15

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Régionale des Eleveurs Ovins Viande et Lait d'Aquitaine (AREOVLA)
Europarc
3 bis Avenue Léonard de Vinci
33608 PESSAC Cedex
Téléphone : 05 56 00 84 50
Fax : 05 56 81 92 80
areovla@herbivores-aquitaine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais 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.

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 21 kilos et une conformation E, U, R. La viande est de couleur rosée claire, son gras est blanc et de consistance ferme.

La viande et les abats sont présentés en frais. 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.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Race	<p>Race des mères : Lacaune, Blanche du Massif central, Romane, Charmoise, 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>Race des pères : 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 21 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

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.

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

Etapes	Eléments de traçabilité
Elevage	Boucle individuelle d'identification Carnet d'agnelage : date de naissance, numéro d'identification de l'agneau et de sa mère
Ramassage et transport	Bon de circulation émis par l'éleveur comportant notamment : <ul style="list-style-type: none"> - n° cheptel ou indicatif de marquage de l'exploitation - n° de boucles des agneaux - date de naissance du plus jeune et du plus âgé <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	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 tampon à l'encre alimentaire ou une étiquette comportant l'identification du label. 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
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 étiquette 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.	Identification des agneaux en cas de coexistence avec d'autres	Si une production d'agneaux hors signe de qualité existe, l'identification individuelle des animaux, leur

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	productions d'agneau	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"> 1. Additifs technologiques <ol style="list-style-type: none"> c. émulsifiants d. stabilisants e. épaississants f. gélifiants h. Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides j. correcteurs d'acidité k. additifs pour l'ensilage l. dénaturants 2. Additifs sensoriels <ol style="list-style-type: none"> a. colorants 3. Additifs nutritionnels <ol style="list-style-type: none"> c. acides aminées, leurs sels et produits analogues d. urée et ses dérivés 4. Additifs zootechniques <ol style="list-style-type: none"> a. améliorateurs de la digestibilité b. stabilisateur de la flore intestinale c. substances qui ont un effet positif sur l'environnement d. autres additifs 5. Coccidiostatiques et histomonostatiques
S3.	Autonomie alimentaire du troupeau	70% d'autonomie fourragère en matière sèche (Méthode d'évaluation de l'autonomie fourragère en annexe)
S4.	Pratiques de bonne conservation des fourrages	<ul style="list-style-type: none"> - récolter les foins suffisamment secs et les stocker à l'abri de l'humidité. - 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. - Un guide des bonnes pratiques pour la conservation des fourrages est diffusé aux éleveurs.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Alimentation des mères	alimentation à base de fourrages naturels (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"> - prairies naturelles et parcours - prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères - cultures dérobées : sorgho, colza, betteraves
S7.	Durée minimum annuelle de pâturage du troupeau	210 jours
S8.	Stockage des fourrages et composition	<p>Les fourrages conservés pour la distribution en bergerie doivent être stockés dans les meilleures conditions, afin d'éviter leur altération. Ils peuvent être composés de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fourrages secs : foin de prairies - fourrages conservés : prairies, maïs et sorgho plante entière - betteraves
S9.	Nature des fourrages et distribution	Les fourrages sont consommés en vert au pâturage ou distribués en bergerie selon l'époque de l'année et la conduite. Ils sont composés de prairies naturelles ou cultivées, consommées en vert ou en foin.
S10.	Elevage et alimentation des agneaux	<p>L'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</p> <p>Alimentation :</p> <p>De 1 à 20 jours : lait maternel exclusivement, par tétée au pis</p> <p>De 20 jours environ jusqu' 60 jours environ : Lait maternel (60 jours minimum) + Aliments complémentaires (la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède par 1 kg/agneau/jour)+ Fourrages grossiers à volonté</p> <p>De 60 jours environ jusqu'à abattage : Lait maternel jusqu'au sevrage éventuel + Aliments complémentaires (la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède pas 1,5 kg/agneau/jour) + Fourrages grossiers à volonté</p>
S11.	Proportion de céréales dans l'aliment complémentaire	50% de céréales minimum dont 15% maximum de sous-produits de céréales.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
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% - les additifs sont incorporés à hauteur de 3% maximum
S13.	Type de présentation des céréales dans l'aliment 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.
S14.	Utilisation du maïs	Le maïs ne peut être utilisé qu'en mélange et ne peut dépasser 25% de la ration

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

Une attention toute particulière est portée à l'homogénéité des caractéristiques de format, de précocité, de développement des tissus musculaires et adipeux, qui jouent un rôle important dans la spécificité du produit.

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, 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 aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S19.	Type de sol	Les caillebotis sont interdits.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	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'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"> - pour les brebis : 3 brebis par mètre linéaire - pour les agneaux : 4 agneaux par mètre d'auge en distribution rationnée ou 40 agneaux par mètre de nourrisseur en libre-service.
S22.	Accès aux abreuvoirs	Les bâtiments disposent d'une eau conforme aux normes de potabilité. 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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 présélectionner les agneaux potentiellement labellissables. Il indique sur le document de circulation 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"> - le numéro de bon de prise en charge - le nom de l'organisation de producteurs - le nom de l'éleveur - le numéro EDE de l'élevage ou indicatif de marquage de l'exploitation - la date et l'heure de prise en charge des agneaux - le nombre d'agneaux labellissables - le numéro de lot d'abattage attribué - la marque de couleur attribuée <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.	<u>Délai maximal entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>24 heures</u>
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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	<u>Délai maximal entre enlèvement des animaux et abattage</u>	<u>96 heures</u>

5.6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Méthode de ressuage	Le ressuage se fait en deux temps : une descente rapide en température de 2 heures pour atteindre une température à cœur de carcasse de 15°C. une descente lente, d'un délai optimal de 20 heures pour l'obtention d'une température de 7°C à cœur de carcasse.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Poids de carcasse	entre 15 et 21 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.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>E, U, R de la grille EUROP</u>
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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- 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.	<u>Liste des abats labellisables</u>	- <u>cœur</u> - <u>foie</u> - <u>poumons</u>
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

Non concerné

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

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES 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

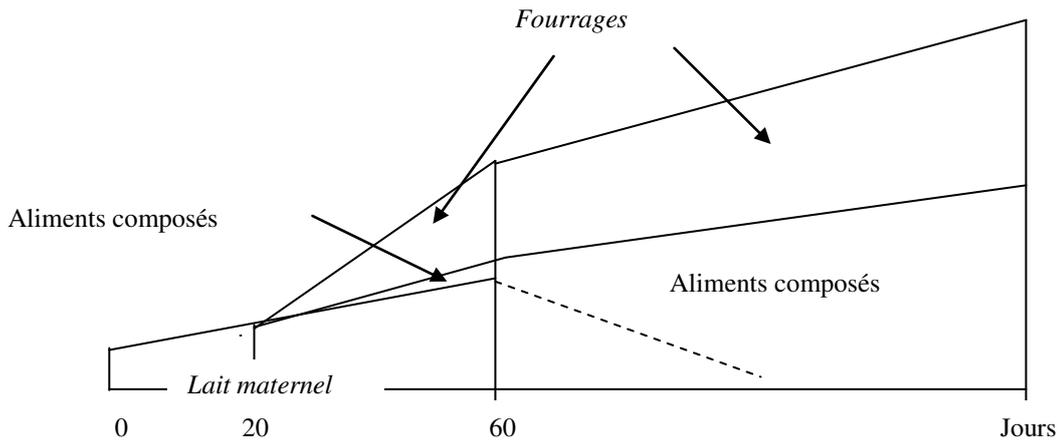
Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S11	Proportion de céréales dans l'aliment complémentaire	Documentaire et visuel
S15	Races des pères autorisées	Visuel Pour les pères inscrits : documentaire
S16	Races des mères autorisées	Visuel
C	Cession des agneaux	Documentaire
S31	Age d'abattage	Documentaire
S34	Poids de carcasse	Documentaire
S35	Couleur de la viande	Visuel
S37	Qualité du gras	Visuel

*C : Conditions de production communes

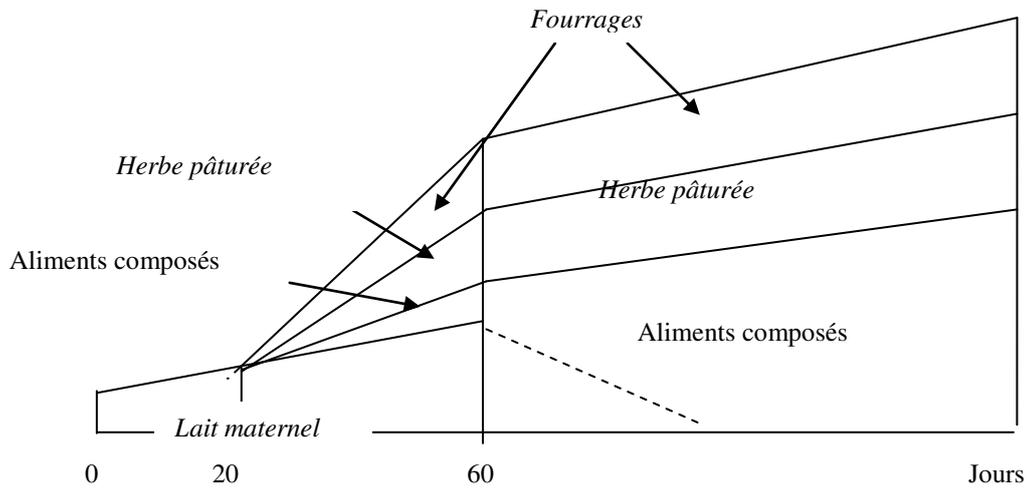
ANNEXES

Schémas indicatifs de l'alimentation des agneaux

Agneau élevé exclusivement en bergerie



Agneau élevé à l'herbe puis fini en bergerie



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

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 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

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

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/07
« Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 14 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 jours »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 90 jours* et recevant une alimentation complémentaire.
 - Agneau abattu entre 70 et 140 jours.
- (*) ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 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. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1. PRÉSENTATION DU PRODUIT	3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	3
3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE	5
4. TRAÇABILITÉ	6
4.1. IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS	6
4.2. OBLIGATION D'ENREGISTREMENTS ET DE SUIVI	6
4.3. TABLEAU DE TRAÇABILITÉ	6
5. MÉTHODE D'OBTENTION	10
5.1. SCHÉMA DE VIE	10
5.2. SPÉCIALISATION DE L'ÉLEVAGE	10
5.3. ALIMENTATION	10
5.4. ÉLEVAGE	13
5.4.1. GÉNÉTIQUE.....	13
5.4.2. CASTRATION	13
5.4.3. BÂTIMENTS	13
5.4.4. CONDITIONS D'ÉLEVAGE	14
5.4.5. IDENTIFICATION DES ANIMAUX	15
5.5. RAMASSAGE ET TRANSPORT DES ANIMAUX	15
5.5.1. PRÉPARATION DES ANIMAUX ET TRANSPORT	15
5.5.2. CENTRE DE TRANSIT	15
5.6. OPÉRATION D'ABATTAGE	16
5.6.2. ABATTAGE	16
5.6.3. RESSUAGE	16
5.6.4. CARACTÉRISTIQUES DES CARCASSES	17
5.7. COMMERCIALISATION DES ABATS	17
5.8. PRODUITS TRANSFORMÉS D'AGNEAU	18
5.9. SURGÉLATION	18
5.10. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT	18
6. ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	19
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	19
ANNEXE 1 : SCHÉMA INDICATIF D'ALIMENTATION DES AGNEAUX LA 05/07 SUR LEUR DURÉE D'ÉLEVAGE	21
ANNEXE 2 : MÉTHODE D'APPRÉCIATION DU GRAS DES CARCASSES D'AGNEAU	22

1. NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Renommée Et la Gestion de l'Agneau Laiton (R.E.G.A.L.)
Le Bayle
12390 RIGNAC
Tél : 05 65 64 42 40 – Fax : 05 65 64 45 67
Mèl : contact@odgregal.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 14 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 jours.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits label rouge LA 05/07 concerne la viande et les abats présentés en frais ou en surgelé d'agneau de boucherie répondant à un mode d'élevage spécifique et traditionnel, nourri par tétée au pis de sa mère et recevant une alimentation complémentaire végétale, minérale et vitaminique. Cet agneau est élevé en bergerie et n'est sevré qu'après 90 jours. Il est abattu jeune, entre 70 et 140 jours.

Les carcasses répondant aux caractéristiques suivantes sont sélectionnées :

- Poids carcasse : 14 à 22 kg, sans fressure
- Etat d'engraissement : 2, 3
- Conformation : U, R, O
- Couleur : viande rosée claire
- Qualité du gras : blanc à légèrement rosé, de consistance ferme à très ferme

La découpe peut se faire en UVCI ou en PAD.

Les abats suivants peuvent être labellisés :

- abats rouges : foie, cœur, rognons, langue, joues, ris ;
- abats blancs : cervelles, rognons blancs, panses et pieds.

Les viandes et abats d'agneau LA 05/07 sont principalement distribués dans les points de vente après découpe par des artisans bouchers.

La viande d'agneau LA 05/07 se caractérise par sa couleur claire, crue comme cuite, sa tendreté, sa jutosité et sa flaveur fine et légère (intensité aromatique modérée).

3.2. Comparaison avec le produit courant

Le mode d'élevage et l'âge des agneaux constituant le produit courant sont variables selon la période de l'année (herbe, bergerie, ou alimentation mixte), entraînant une très forte hétérogénéité des produits. Il s'agit d'agneaux issus de l'importation (UE ou hors UE).

Points de différence	Caractéristiques de l'agneau LA 05/07	Caractéristiques de l'agneau constituant le produit courant
Origine génétique	<p>Les agneaux sont issus des mères et pères appartenant aux races suivantes :</p> <p>➤ Races de mère : Les brebis mères sont issues des races Lacaune, Causses du Lot, Romane, Charmoise, Limousine, Blanche du Massif Central, Bizet, Raïole, Rouge du Roussillon ou Causse de Garrigues, pures ou en croisement de première génération avec les races Suffolk, Mouton Charollais, Berrichon du Cher, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Texel, Mouton Vendéen. En raison de la pénurie de reproducteurs entrant dans les schémas génétiques préconisés, dans le cadre d'une politique de production de reproducteurs, et dans la limite de 20% du cheptel maternel engagé dans la production du LA 05/07, les brebis mères peuvent être issues des races pures suivantes : Suffolk, Mouton Charollais, Berrichon du Cher, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Texel, Mouton Vendéen.</p> <p>➤ Races de père : Les béliers reproducteurs sont issus des races Lacaune, Causses du Lot, Romane, Charmoise, Limousine, Blanche du Massif Central, Bizet, Raïole, Rouge du Roussillon, Causse de Garrigues, Berrichon du Cher, Mouton Charollais, Suffolk, Ile de France, Mouton Vendéen, Rouge de l'Ouest et Texel.</p>	Toutes races et croisements de races existantes sont autorisés.
Castration des agneaux	Les agneaux étant abattus jeunes, les mâles ne sont pas castrés.	La pratique de la castration n'est pas systématique ; elle est liée au mode de production, herbe ou bergerie, et au mode de finition des agneaux.
Mode d'élevage	Elevage en bergerie	Tous les systèmes d'exploitation sont autorisés (plein air intégral, bergerie, systèmes mixtes).

Points de différence	Caractéristiques de l'agneau LA 05/07	Caractéristiques de l'agneau constituant le produit courant
Bon développement des agneaux en élevage	L'agneau est élevé avec sa mère jusqu'à l'abattage ou jusqu'au sevrage naturel (entre 90 et 140 jours). Il est nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à l'abattage si l'agneau est abattu entre 70 et 89 jours	Développement en fonction des disponibilités fourragères
Alimentation des agneaux	Le sorgho et le colza fourrager ne sont pas autorisés comme fourrages dans l'alimentation des agneaux.	Tous types d'aliments sous réserve de respect de la réglementation en vigueur (100 % d'origine végétale, minérale et vitaminique) Autorisation d'allaitement artificiel.
Age d'abattage	De 70 à 140 jours	De 1 à 365 jours
Couleur de la viande et caractéristiques du gras	Viande rosée, claire. Gras blanc à légèrement rosé, de consistance ferme à très ferme.	Hétérogénéité des caractéristiques ; seuls des critères de salubrité sont à respecter.

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 90 jours* et recevant une alimentation complémentaire.
- Agneau abattu entre 70 et 140 jours.
(*) ou jusqu'à abattage si abattu entre 70 et 89 jours.

L'agneau est abattu jeune, entre 70 et 140 jours (en majorité entre 90 et 120 jours et plus exceptionnellement dans les vingt jours qui précèdent ou qui prolongent cette durée d'élevage).

L'apport du lait maternel et la compagnie de la mère tout au long de l'élevage de l'agneau sont des facteurs essentiels pour l'obtention d'une viande de très grande qualité. Fidèles à des usages anciens, la grande majorité des éleveurs concernés maintiennent l'allaitement maternel de leurs animaux jusqu'à leur départ de l'exploitation pour l'abattage. Il n'y a donc pas de décision des éleveurs d'imposer à 90 jours le sevrage aux agneaux.

Certains d'entre eux bénéficiant d'une croissance exceptionnelle parviennent à maturité entre 70 et 90 jours. La conservation de ces agneaux en élevage aboutirait à une dégradation de la qualité de leur viande. Ils sont donc abattus à cet âge en ayant bénéficié de la compagnie de la mère et de l'apport du lait maternel jusqu'à leur départ de la bergerie.

Pour les agneaux qui parviennent à maturité au-delà de 90 jours, il y a deux possibilités. En effet, si le sevrage n'est pas délibéré, il peut intervenir naturellement : soit la brebis voit son lait se tarir en cours d'élevage, soit l'agneau finit par se sevrer lui-même. Si ce sevrage naturel intervient avant l'âge de 90 jours, l'agneau concerné est exclu du label rouge.

La très grande majorité des agneaux restent au pis de la mère jusqu'à leur enlèvement de l'exploitation.

Au-delà de 70 jours, si l'apport du lait dans la ration quotidienne de l'agneau devient de plus en plus faible, la tétée constitue toujours un acte familier facteur d'équilibre qui va bien au-delà du seul aspect nutritif. Cet accompagnement de la mère est donc un élément important pour la croissance des agneaux.

L'alimentation complémentaire solide, à base de céréales, et de fourrages mis à volonté, apporte les éléments nutritifs nécessaires au développement harmonieux des agneaux en plus de l'alimentation lactée.

C'est cette alimentation diversifiée et complémentaire dans le temps qui offre aux agneaux les possibilités de croissance et de maturité précoce.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les fabricants d'aliments à la ferme,
- les fabricants industriels d'aliments complémentaires,
- les centres de transit,
- les abatteurs,
- les expéditeurs,
- les ateliers de découpe,
- les conditionneurs,
- les ateliers de surgélation.

4.2. Obligation d'enregistrements et de suivi

Les éleveurs tiennent à la disposition des services de contrôle les documents destinés à vérifier notamment :

- la surface de couchage disponible pour les animaux ;
- la fréquence de nettoyage de la bergerie ;
- la composition du troupeau reproducteur ;
- la durée de la période de pâturage du troupeau reproducteur ;
- la composition de l'alimentation du troupeau reproducteur ;
- la composition de l'alimentation des agneaux (fourrages et aliment complémentaire).

Ceci implique que les éleveurs enregistrent spécifiquement pour le label rouge ou tiennent à disposition notamment les informations suivantes :

- la date de nettoyage de la bergerie ;
 - les dates d'entrées et de sorties au pâturage du troupeau reproducteur ;
 - la nature et les quantités d'aliments produits sur l'exploitation et destinés au troupeau reproducteur;
 - la nature et les quantités d'aliments achetés destinés au troupeau reproducteur ;
- la nature des fourrages et la composition des aliments composés destinés aux agneaux.

Cas particuliers :

Les éleveurs fabriquant l'aliment complémentaire des agneaux à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication. Les ressources alimentaires de l'exploitation sont identifiées dans une fiche d'identification des ressources alimentaires.

Les date et heure d'enlèvement des agneaux à l'élevage sont inscrites sur le bon de circulation qui est remis à l'abattoir.

4.3. Tableau de traçabilité

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 tableau suivant :

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
ELEVAGE		
Identification du troupeau reproducteur	Apposition par l'éleveur d'une boucle officielle à l'oreille. Enregistrement du nombre de brebis et de béliers sur le registre d'élevage	Registre d'élevage
Naissance des Agneaux	Identification individuelle de l'agneau réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance : apposition par l'éleveur d'une boucle spécifique à l'oreille comportant un numéro unique d'ordre de naissance associé à l'indicatif officiel de marquage de l'élevage Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : date de naissance + n° agneau + n° mère Les agneaux ayant perdu leur identification individuelle ne peuvent être rebouclés et maintenus en label que si l'éleveur peut formellement retrouver la mère de l'agneau à la tétée.	Carnet d'agnelage
Animaux déclassés hors label	Identification de l'agneau déclassé par une boucle spécifique rouge ou bleue Enregistrement du motif de déclassement sur le carnet d'agnelage	Carnet d'agnelage
Enlèvement des agneaux	L'éleveur trie et sélectionne les agneaux conformes au label. Il établit et signe un document de circulation comportant : l'identification de l'organisation de producteurs le cas échéant, le n° cheptel, le n° d'identification (n° d'ordre + indicatif de marquage de l'élevage) des agneaux, l'âge du plus jeune et du plus vieux des agneaux, la date et l'heure d'enlèvement et la mention «agneaux conformes au cahier des charges du Label Rouge n° 05/07» Les agneaux ne répondant pas aux conditions ci-dessus peuvent figurer sur le document de circulation dans une rubrique spécifique. Le n° d'identification et l'âge de ces agneaux sont précisés.	Carnet d'agnelage Document de circulation
ABATTAGE		
Attente en stabulation	Les agneaux conformes au cahier des charges Label sont regroupés pour constituer un lot d'abattage désigné par un numéro de lot de tuerie.	Document de circulation Registre informatique
Abattage	L'abatteur assure la traçabilité de l'animal et de la carcasse de la bouverie à la pesée fiscale selon une procédure interne vérifiée lors de l'habilitation initiale. Dans la mesure du possible tout doit être mis en œuvre pour regrouper les abattages des lots d'agneaux conformes au cahier des charges label sur une même demi-journée. Le responsable de la chaîne d'abattage s'assure que les débuts et fins de chaque lot sont identifiés.	Procédure de traçabilité
Pesée	Au moment de la pesée : Une étiquette de pesée est établie conformément à la	Etiquette de pesée

Étape	Méthodes utilisées	Documents associés
	<p>réglementation. Elle mentionne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le nom + n° agrément abattoir - l'usager - la date d'abattage - la catégorie - le n° du lot de tuerie - le n° de cheptel - le n° de pesée (n° unique de carcasse) - le poids fiscal de la carcasse - le classement - le n° classificateur <p>Le n° de pesée est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse L'abattoir enregistre les données permettant d'établir la correspondance entre le n° de pesée de la carcasse, le n° du lot de tuerie, le n° de cheptel de l'éleveur et le n° d'identification de l'animal.</p> <p>Présélection des carcasses :</p> <p>Pour les carcasses labellisables, une étiquette spécifique est éditée. Elle mentionne le nom et l'adresse de l'éleveur, le n° de pesée, la date d'abattage, le poids de la carcasse, son classement.</p>	<p>Registre d'abattage</p> <p>Etiquette pré-labellisation</p>
Sélection et Expédition	<p>Les carcasses conformes sélectionnées pour être commercialisées en Label Rouge, selon la qualité de gras et la couleur de la viande (comme détaillé au point 5.2.9.1), reçoivent un certificat de garantie (CG) numéroté agrafé sur la carcasse. Les carcasses labellisées sont donc identifiées par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le n° de pesée apposé sur la carcasse - l'étiquette de pesée - l'étiquette de pré-labellisation - le certificat de garantie <p>Un registre informatique établit le lien entre le n° de pesée et le n° du CG.</p> <p>Pour les carcasses déclassées toute identification faisant référence au label est retirée par enlèvement de l'étiquette de pré-labellisation.</p> <p>Un bon de livraison spécifie le nombre de carcasses, le poids expédié, le n° du lot de tuerie.</p> <p>L'abattoir tient une comptabilité matière des CG apposés sur les carcasses.</p> <p>Un registre d'expédition est tenu indiquant la destination de chaque livraison, le(s) n° de(s) certificat(s) de garantie.</p> <p>A ce stade une découpe en quartiers peut être effectuée.</p> <p>Chaque quartier reçoit une duplication de l'étiquette de pesée et un certificat de garantie.</p>	<p>CG</p> <p>Registre informatique associant n° de pesée et n° du CG</p> <p>Bon de livraison Facture</p> <p>Registre d'expédition</p>
DECOUPE BOUCHERE		
Découpe	et Le stockage, avant la découpe des carcasses labellisées,	

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
conditionnement	<p>s'effectue dans un lieu spécifique.</p> <p>Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande Label Rouge par une autre viande :</p> <ul style="list-style-type: none"> – l'organisation de l'atelier permet de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits Label des autres produits. – la découpe des viandes labellisées est effectuée en série à un moment donné de la journée ou de la semaine. <p>Les carcasses destinées à une découpe bouchère sont identifiées par lot de découpe Label. Le n° attribué à chaque lot de découpe est inscrit dans le registre de découpe.</p> <p>Les bons de livraison et les factures reprennent le n° de lot de découpe Label.</p> <p>Enregistrement des quantités découpées et conditionnées.</p>	<p>Bon de livraison Facture Registre de découpe</p>
DECOUPE UVCI		
Découpe et conditionnement	<p>Le stockage, avant la découpe des carcasses labellisées, s'effectue dans un lieu spécifique.</p> <p>Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande Label Rouge par une autre viande :</p> <ul style="list-style-type: none"> – l'organisation de l'atelier permet de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits Label des autres produits. – la découpe des viandes labellisées est effectuée en série à un moment donné de la journée ou de la semaine. <p>Présence des identifications carcasses. Un n° est attribué à chaque lot de découpe Label. Ce n° est inscrit dans le registre de découpe. Les UVCI sont réalisées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés.</p> <p>Identification des UVCI avec une étiquette numérotée.</p> <p>Enregistrement des quantités découpées et conditionnées.</p> <p>Enregistrement de l'utilisation des étiquettes.</p>	<p>Bon de livraison Facture Registre de découpe Comptabilité étiquettes</p>
ABATS		
Conditionnement	<p>Chaque site d'abattage et de conditionnement décrit et respecte une procédure d'Identification et de Traçabilité afin d'éviter tout mélange entre lots Label et lots non-Label.</p> <p>Avant inspection post-mortem des carcasses, les abats doivent être disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine.</p> <p>Après inspection, les abats Label sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique ; l'identification doit mentionner un numéro de lot et/ou la date d'abattage et le nombre de pièces concernées. Chaque dispositif (chariots, bacs...) reçoit un marquage spécifique (Tampons ou boucles).</p> <p>Le conditionnement s'effectue en séries ininterrompues et sans risque de confusion entre lots Label ou avec des lots non-</p>	<p>Procédures de l'atelier</p>

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
	<p>Label.</p> <p>Sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique :</p> <ul style="list-style-type: none"> – date d'abattage – nombre d'abats concernés – date de conditionnement – numéro de lot de tuerie – poids conditionné – numéros d'étiquettes utilisés – destination <p>Un code produit spécifique est affecté aux abats Labels et est mentionné sur les documents de livraison et de facturation.</p>	<p>Registre des abattages et des conditionnements</p> <p>Documents de livraison et de facturation</p>
SURGELATION		
Prise en charge des produits	Les lots sont identifiés par un n° ou par une fiche de lot en atelier de surgélation.	N° de lot Fiche de lot
	La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant : la référence au lot d'origine le poids, nombre de pièces entrées en surgélation les dates de surgélation le n° de lot attribué	Enregistrements
Etiquetage	Chaque conditionnement est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives au Label Rouge. Tenue d'une comptabilité matière et étiquette	Etiquette Comptabilités matière et étiquette

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.	Traçabilité en cas de coexistence d'autres productions d'agneau	Bâtiments, stockage des aliments destinés aux agneaux, gestion des registres d'élevage et conduite des animaux sont alors strictement séparés, de sorte qu'il n'y ait aucun risque de confusion.

5.3. Alimentation

Tout au long de l'année, les animaux adultes peuvent alterner des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et bergerie.

Durant la période de pâture, un nombre de parcs suffisant doit permettre une rotation des lots de brebis nécessaire pour faciliter la repousse de l'herbe. Les fourrages pâturés par le troupeau reproducteur sont :

- des prairies naturelles, parcours et estives,

- des prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères,
- des cultures dérobées : sorgho, colza, betteraves,
- des céréales fourragères immatures (seigle, avoine).

	Point à contrôler	Valeur cible
S2.	Type de fourrages distribués en bergerie	<p>Les fourrages sont distribués en bergerie soit en vert, soit conservés.</p> <p>Ils sont composés de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fourrages secs : foin de prairies et pailles, - fourrages conservés par voie humide : prairies, maïs et sorgho plante entière. <p>Les modes de conservation admis sont le séchage (foin) ou la fermentation (enrubannage, ensilage).</p>
S3.	Pratiques de bonne conservation des fourrages	<p>Afin d'éviter la détérioration de la qualité des fourrages, les recommandations suivantes sont respectées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - récolter un fourrage propre ; - pour les fourrages secs : récolter des foin suffisamment secs et les stocker à l'abri de l'humidité ; - pour les fourrages humides : faner ou ressuer un minimum, veiller à une bonne herméticité, assurer un bon tassement. <p>Les bonnes pratiques de conservation des fourrages sont portées à la connaissance des éleveurs lors de la visite d'habilitation.</p>
S4.	<u>Durée allaitement maternel</u>	<u>L'agneau est élevé avec sa mère jusqu'à l'abattage ou jusqu'au sevrage naturel (entre 90 et 140 jours). Il est nourri par tétée au pis au moins 90 jours ou jusqu'à l'abattage si l'agneau est abattu entre 70 et 89 jours.</u>
S5.	Proportion de céréales dans l'aliment composé	Les céréales et leurs produits dérivés doivent représenter au minimum 30 % du poids total de la formule, en matière sèche.
S6.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	<p>Les additifs suivants sont exclus de l'alimentation des agneaux label rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Catégorie des additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, additifs pour l'ensilage, dénaturants ; - Catégorie des additifs nutritionnels : urée et ses dérivés.
S7.	Fourrages interdits pour les agneaux	sorgho et colza fourrager
S8.	Ration des agneaux de 1 à 20	- Lait maternel seul

	jours environ	Pendant cette période, l'agneau se nourrit au lait de sa mère, cependant une alimentation complémentaire est mise à disposition en libre service dès sa naissance.
S9.	Ration des agneaux de 20 jours environ jusqu'à 90 jours	<ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel - Une complémentation est apportée avec des aliments composés : la consommation varie tout au long de la croissance. Des fourrages secs sont offerts à volonté. La part de la ration apportée par des fourrages est composée de foins de prairies et de pailles.
S10.	Ration des agneaux de 90 jours environ jusqu'à abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel jusqu'au sevrage éventuel - Une complémentation à base d'aliments composés est apportée ; la consommation varie tout au long de cette période. - Fourrages secs à volonté La part de la ration apportée par des fourrages est composée de foins de prairies et de pailles.

La consommation totale annuelle du troupeau (brebis et agneaux), c'est-à dire la consommation fourragère plus la consommation de racines, tubercules, céréales, protéagineux et autres matières premières autorisées, est calculée en matière sèche (MS) :

- la consommation fourragère est un calcul des quantités de fourrages nécessaires basé sur les besoins théoriques des animaux ;
- la consommation de racines, tubercules, céréales, protéagineux et autres matières premières autorisées dans les aliments composés est estimée en fonction des quantités distribuées.

La consommation totale annuelle est comparée aux quantités d'aliments (fourrages, racines, tubercules, aliments composés) affectés au troupeau (brebis et agneaux) sur l'année et qui ne sont pas produits sur l'exploitation.

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

Pour nourrir au mieux les animaux tout au long de l'année et profiter des périodes de pousse abondante de l'herbe, les éleveurs doivent constituer d'importants stocks fourragers. Ces stocks constituent une part importante du régime alimentaire des animaux durant la période hivernale.

Des betteraves et carottes peuvent entrer dans la composition de l'alimentation du troupeau reproducteur.

Les aliments composés sont distribués au troupeau reproducteur en complément des fourrages, pour équilibrer la valeur alimentaire de la ration et tenir compte des besoins des animaux.

Un schéma indicatif d'alimentation des agneaux LA 05/07 sur leur durée d'élevage est présenté en annexe 1.

5.4. Élevage

5.4.1. Génétique

Le troupeau reproducteur regroupe les brebis et béliers 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 de l'exploitation. Ces animaux peuvent provenir :

- du cheptel de naissance,
- et/ou d'achats extérieurs.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S11.	Races des pères autorisées	Les béliers reproducteurs sont issus des races Lacaune, Causses du Lot, Romane, Charmoise, Limousine, Blanche du Massif Central, Bizet, Raïole, Rouge du Roussillon, Caussenarde des Garrigues, Berrichon du Cher, Mouton Charollais, Suffolk, Ile de France, Mouton Vendéen, Rouge de l'Ouest et Texel.
S12.	Races des mères autorisées	Les brebis mères sont issues des races Lacaune, Causses du Lot, Romane, Charmoise, Limousine, Blanche du Massif Central, Bizet, Raïole, Rouge du Roussillon ou Caussenarde des Garrigues, pures ou en croisement de première génération avec les races Suffolk, Mouton Charollais, Berrichon du Cher, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Texel, Mouton Vendéen. En raison de la pénurie de reproducteurs entrant dans les schémas génétiques préconisés, dans le cadre d'une politique de production de reproducteurs, et dans la limite de 20% du cheptel maternel engagé dans la production du LA 05/07, les brebis mères peuvent être issues des races pures suivantes : Suffolk, Mouton Charollais, Berrichon du Cher, Rouge de l'Ouest, Ile de France, Texel, Mouton Vendéen.

5.4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S13.	Castration interdite	Les agneaux étant abattus jeunes, les mâles ne sont pas castrés

5.4.3. Bâtiments

La taille des bâtiments est en corrélation avec la taille des troupeaux, les périodes d'agnelage et l'importance des lots d'agnelage.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S14.	Aménagement des parcs	L'aménagement des parcs à agneau de la bergerie est conçu de sorte que les agneaux n'aient pas accès à l'alimentation des brebis

S15.	Entretien des bâtiments	Les pourtours des bâtiments sont entretenus de façon à ce que la bergerie soit accessible toute l'année pour le chargement des animaux ainsi que pour la livraison des aliments et du fourrage. La bergerie offre un bon état de propreté et préserve l'intégrité physique des animaux.
S16.	Qualité de l'eau	Dans les bâtiments d'élevage, l'eau utilisée pour l'abreuvement des animaux est conforme aux normes de potabilité.
S17.	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 qui ne doivent toutefois pas engendrer de courants d'air excessifs.
S18.	Longueur d'auge	pour les brebis : 3 brebis maximum par mètre linéaire pour les agneaux : 4 agneaux maximum par mètre d'auge en distribution rationnée, 40 agneaux maximum par mètre de distributeur de concentré en libre service.
S19.	Abreuvoirs	Un abreuvoir (type buvette simple) pour 40 brebis maximum ou 1 mètre linéaire de type auge pour 40 brebis maximum. Les abreuvoirs sont 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. L'eau est fournie en quantité appropriée à l'aide de systèmes d'abreuvement nettoyés et entretenus régulièrement.
S20.	<u>Type de litière</u>	<u>Une litière composée de paille (sciures ou matières synthétiques sont exclues) est obligatoire.</u>
S21.	Entretien de la litière	Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S22.	Voies d'accès à l'élevage	Les voies d'accès à l'élevage destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées (absence d'ornières et de nids de poules) et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage. L'accès aux bergeries doit être facile toute l'année.

5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S23.	Aliments médicamenteux	Les aliments médicamenteux utilisés à titre préventif ne doivent comporter que des substances sans antibiotiques ni sulfamides.
S24.	Conduite d'élevage	Les agneaux sont élevés en bergerie

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S25.	Identification des agneaux nourris au lait artificiel	Identification avec un marquage supplémentaire (boucle rouge ou bleue). La mention « allaitement artificiel » doit être portée sur le carnet d'agnelage. Les agneaux sont exclus du label rouge.

5.5. Ramassage et transport des animaux

5.5.1. Préparation des animaux et transport

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S26.	Sélection des agneaux labellissables	<p>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.</p> <p>Le tri repose sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 prise en compte du délai avant abattage pour respecter l'âge maximum de 140 jours à l'abattage.
S27.	Délai maximal de transport	8 heures
S28.	Conditions de manipulation des animaux	<p>Les chargement-déchargement se font à l'aide d'équipements adaptés :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Soit à l'aide de rampes non glissantes munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous, – Soit en prenant les agneaux un par un à la main.

5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S29.	Litière et sol	Composée de paille, la litière est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S30.	Conditions d'ambiance	Le bruit et les allées et venues inutiles sont proscrits afin d'éviter tout phénomène de stress.
S31.	Abreuvement	Eau à disposition des animaux en permanence

5.6. Opération d'abattage

5.6.2. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S32.	Délai maximal entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage	24 heures
S33.	<u>Délai maximal entre l'enlèvement sur l'exploitation et l'abattage</u>	<u>Dans la majorité des cas, le délai cumulé n'excède pas 48 heures car le séjour en centre d'allotement ne dépasse pas 24 heures et l'attente en bouverie ne dure pas plus de 14 heures.</u> <u>Cependant, ce délai peut être allongé pour les abattages du lundi matin et exceptionnellement pour cause de jours fériés.</u> <u>Mais dans aucun cas le délai cumulé entre l'enlèvement sur l'exploitation et l'abattage (incluant la durée de transport, le séjour en centre d'allotement et la durée d'attente en bouverie à l'abattoir) n'excède 96 heures.</u>
S34.	Age d'abattage	La bonne capacité laitière des brebis allaitantes du bassin de production assure une alimentation riche aux agneaux qui peuvent atteindre un poids et un niveau de finition suffisants très tôt. C'est pourquoi l'âge minimum d'abattage est fixé à 70 jours. Cependant, tous les agneaux ne connaissent pas une croissance aussi rapide et atteignent leur développement optimal plus tardivement (effet race, conditions climatiques, mode et poids de naissance...). C'est pourquoi, l'âge d'abattage maximum retenu est fixé à 140 jours. L'âge d'abattage entre 70 et 140 jours est bien l'âge au jour de l'abattage de l'animal.
S35.	Critères de préselection des carcasses	- Poids carcasse compris entre 14 et 22 kg, sans fressure - Conformation U,R ou O

5.6.3. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S36.	Eléments figurant dans les documents procédures/instruction pour la maîtrise du ressuage	<ul style="list-style-type: none"> - La méthode de régulation de la température et de l'hygrométrie dans les salles de ressuage, - L'organisation adoptée pour éviter les mélanges de carcasses de températures différentes et les contacts entre carcasses, - La procédure de relevé et d'enregistrement des températures,

--	--	--

5.6.4. Caractéristiques des carcasses

Après ressuage, les carcasses présélectionnées et identifiées sont entreposées non découpées dans une salle de stockage. La sélection finale des carcasses est réalisée en chambre froide après la phase de ressuage afin de mieux apprécier la couverture de gras, sa couleur, ainsi que la couleur de viande.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S37.	qualité de gras	Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme à très ferme (exclusion des gras colorés et/ou mous dits « huileux »).
S38.	couleur de la viande	elle s'apprécie à froid ; elle doit être rosée claire.

Afin que ces mesures soient réalisées de façon homogène et objective dans tous les abattoirs, une procédure définissant la méthode d'appréciation de la qualité du gras a été élaborée (annexe 2). Elle a été établie à partir de documents de l'Institut de l'Élevage. Cette procédure est utilisée par les abattoirs.

Les carcasses ou quartiers labellisés sont ensuite expédiés :

- Soit en ateliers de découpe pour la fabrication d'UVCI qui sont ensuite mises en circuit de distribution ;
- Soit en points de vente, directement ou par l'intermédiaire de grossistes.

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S39.	Liste des abats labellisables	<ul style="list-style-type: none"> – <u>abats rouges : foie, cœur, rognons, langue, joues, ris ;</u> – <u>abats blancs : cervelles, rognons blancs, panses et pieds.</u>
S40.	Nettoyage des abats	Les pieds et les panses sont blanchis, afin de les nettoyer. L'opération est effectuée sous la surveillance d'un opérateur qui ajuste les paramètres temps et température suivant le mode opératoire défini par l'entreprise pour chaque type d'abat traité.
S41.	Critères de sélection des abats	<p>Les abats sont sélectionnés sur les critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Foie : couleur homogène rouge à brun clair – Cœur : texture ferme – Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâche) – 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

		<ul style="list-style-type: none"> – Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée – Joue : petite noix de viande de couleur rosée à rouge – Panse : Propre et de couleur blanc cassé – Pieds : Section nette, propre et sans onglons, de couleur blanche
S42.	Moment de la séparation des abats	L'ablation des abats est réalisée après la présélection des carcasses. Seuls les reins peuvent rester sur la carcasse ou être séparés avant ou après l'opération de ressuyage.
S43.	Refroidissement des abats	Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation des carcasses, pour atteindre une température interne maximale de 3°C.

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

L'opération de surgélation est conduite de manière à franchir très rapidement la zone de cristallisation maximum.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S44.	<u>Procédé de surgélation/ Cinétique de descente en température</u>	<u>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 6 heures.</u> Les morceaux sont ensuite conditionnés et stockés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.
S45.	<u>DDM</u>	<u>12 mois après surgélation.</u>

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S46	Modes de conditionnements de viandes autorisés	La viande peut être conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère modifiée.
S47	Modes de conditionnement des abats autorisés	Les abats sont conditionnés : <ul style="list-style-type: none"> – soit en gros en sachets sous vide ou en bacs étanches, – soit en UVCI en barquette filmée ou en sachet sous vide.
S48	Cas 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 SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de condition de production spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Production

Critère*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Autonomie alimentaire du troupeau	Vérification documentaire
S4	Durée d'allaitement maternel	Contrôle visuel et documentaire
C	Allaitement	Contrôle visuel et documentaire
S25	Identification des agneaux nourris au lait artificiel	Contrôle visuel et documentaire
S14	Aménagement des parcs	Vérification documentaire et visuelle Analyses
C	Autres aliments consommés par l'agneau	
C	Matières premières autorisées pour l'alimentation du troupeau reproducteur et pendant toute la durée d'élevage des animaux destinés au label roue	
S5	Proportion de céréales dans l'aliment composé	
S6	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	
C	Fourrages interdits pour les agneaux	
C	Consommation d'ensilage et d'enrubannage	

*C : Conditions de production communes

Abattage et découpe

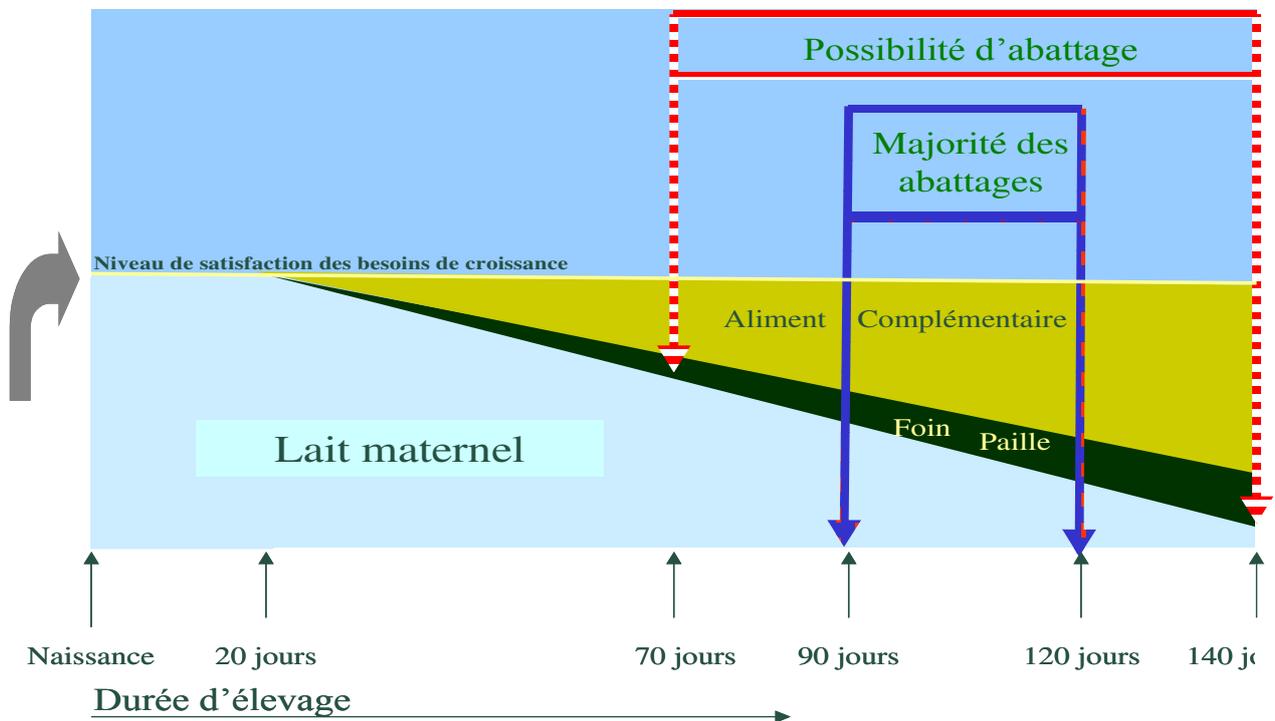
Critère	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S34	Age d'abattage	Vérification documentaire
S35	Conditions de présélection et de	Mesure et appréciation visuelle

Critère	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
	marquage des carcasses labellisables	
S37	Qualité de gras	Évaluation visuelle et tactile selon procédure en annexe
S38	Couleur de la viande	Évaluation visuelle

Abats

Critère	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S41	Critères de sélection des abats	Vérification visuelle

ANNEXE 1 : SCHÉMA INDICATIF D'ALIMENTATION DES AGNEAUX LA 05/07 SUR LEUR DURÉE D'ÉLEVAGE



ANNEXE 2 : MÉTHODE D'APPRÉCIATION DU GRAS DES CARCASSES D'AGNEAU

DESTINATAIRES

Abattoirs
Abatteurs

OBJET

Cette procédure définit la méthode d'appréciation de la couleur et de la tenue du gras des carcasses d'agneau dans le cadre du label rouge LA 05/07.

DESCRIPTION DE L'ACTION

Bornes de conformité :

Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est :

- blanc à légèrement rosé

(E)

- de consistance ferme ou très ferme

↳ Exclusion des gras colorés et/ou mous ou très mous dits « huileux ».

Instructions :

L'appréciation de l'état d'engraissement ne peut se faire que lorsque la graisse est figée : sur des carcasses froides après le ressuage.

Dissocier appréciation couleur et tenue car 2 critères différents.

Appréciation de la couleur du gras

Méthode :

Mesure de la couleur du gras = appréciation visuelle des dépôts adipeux situés autour de l'attache de la queue et sur le dos de l'animal.

En cas de doute, observer le gras des épaules et les veines de gras des gigots.

Observation exclusive de la couleur de la pellicule graisseuse recouvrant la carcasse. Ne doit pas être confondue avec la couleur de la viande.

Instructions :

A réaliser avec un bon éclairage :

- ↳ Se placer sous la source lumineuse
- ↳ Faire tourner les carcasses d'une araignée devant soi. Ne pas faire le tour de l'araignée.

Cas particuliers :

Arrachage de la toison : Dans certains cas, l'arrachage de la toison entraîne un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air → apparition d'une couleur blanche ; ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la couleur du gras.

« Zébrures » de gras : carcasse présentant des « zébrures » de gras ; seule la couleur du gras doit être prise en compte et non la couleur de la viande visible entre les stries.

CONFORMES



Photos Institut de l'Élevage

GRAS BLANC

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



GRAS LEGEREMENT COLORÉ

Le gras de couverture
est très légèrement coloré
sur une partie de la carcasse

!

Teinte rosée : conforme

Teinte jaune : non conforme

NON CONFORMES



Photos Institut de l'Élevage

GRAS COLORÉ

Le gras de couverture est coloré
sur toute la carcasse
ou plus fortement coloré
sur une partie seulement de la carcasse



GRAS TRES COLORÉ

Le gras de couverture est fortement
coloré sur l'ensemble de la carcasse

Appréciation de la fermeté du gras

Définition :

Fermeté du gras de couverture de la carcasse = « tenue » ; reflète l'aptitude de celui-ci à « cailler » et à constituer une couche ferme sur la carcasse lors du ressuage.

Défauts de fermeté : mollesse plus ou moins prononcée du gras sous-cutané sur tout ou partie de la carcasse. Il se déforme alors sous la pression des doigts, étant parfois même préhensible. La carcasse peut également être huileuse et laisser des traces sur les mains.

Méthode :

Pincement du gras entre le pouce et l'index, appréciation tactile et visuelle des dépôts adipeux situés autour de l'attache de la queue et sur le dos de l'animal.

Cas particulier :

Arrachage de la toison : L'arrachage de la toison peut entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras.

CONFORMES



GRAS TRÈS FERME

Gras de couverture ferme sur la totalité de la carcasse.

Une pression normale du doigt n'entraîne pas de déformation du gras.

Photos Institut de l'Elevage



GRAS FERME

Gras de couverture ferme mais peut présenter des imperfections au niveau du dos.

Une pression normale du doigt crée une légère déformation du gras quel que soit le site d'appréciation.

Une déformation plus marquée au niveau du dos est tolérée.

NON CONFORMES



GRAS MOU

Gras mou sur la totalité de la carcasse.

Sur la selle et le pourtour de la queue, une pression normale du doigt laisse une déformation marquée qui persiste pendant quelques instants.

Le gras est préhensible au niveau du dos mais ne l'est pas sur la selle et le pourtour de la queue.

Photos Institut de l'Élevage



**GRAS TRÈS MOU
ET HUILEUX**

Gras de couverture très mou sur la totalité de la carcasse.

Peut présenter un aspect huileux qui laisse des traces sur les mains.

Le gras est préhensible sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 05/85
« Viande fraîche et surgelée d'agneau de plus de 13kg
de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau né, élevé sur la même exploitation
- Agneau de race à viande ou issu de croisement de races à viande
- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé au maximum de 240 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- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3-1. PRÉSENTATION DU PRODUIT	3
3-2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	3
3-3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE	4
4- TRAÇABILITÉ	4
4-1. IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS	4
4-2. OBLIGATION 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	6
5-4. ÉLEVAGE	7
5-4.1. GÉNÉTIQUE	7
5-4.2. CASTRATION	7
5-4.3. BÂTIMENTS	7
5-4.4. CONDITIONS D'ÉLEVAGE	8
5-4.5. IDENTIFICATION ET SUIVI DES ANIMAUX	8
5-5. RAMASSAGE ET TRANSPORT DES AGNEAUX	8
5-5.1. PRÉPARATION DES ANIMAUX À LA FERME ET TRANSPORT	8
5-5.2. CENTRE DE TRANSIT	8
5-6. OPÉRATIONS D'ABATTAGE	8
5-6.1. ABATTAGE	8
5-6.2. RESSUAGE	9
5-6.3. CARACTÉRISTIQUES DES CARCASSES	9
5-7. COMMERCIALISATION DES ABATS	9
5-8. PRODUITS TRANSFORMÉS D'AGNEAU	10
5-9. SURGÉLATION	10
5-10. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT	10
6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	10
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	11
8- ANNEXES	12

1- NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA

Adresse du siège social : 43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES

Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62

Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche et surgelée d'agneau de plus de 13kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne la viande d'agneau en carcasse ou découpes fraîches ou surgelées. Les abats ne sont pas labellissables.

La viande provient d'un agneau de plus de 13 kg carcasse, ayant été nourri par tétée au pis au moins 60 jours. Cet agneau est âgé d'au moins 70 jours. L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours. Cet âge maximal est augmenté de 30 jours entre le 15 octobre et le 15 janvier inclus pour les femelles et les mâles castrés.

Cet agneau est soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments composés et / ou fourrages secs, soit élevé en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliments composés, soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Agneau LA 05-85	Produit courant
Élevage	Mâles et femelles de races Texel, Charollaise, Ile de France, Berrichon du Cher, Southdown, Suffolk, Charmoise, Vendéenne, Rouge de l'Ouest, leurs croisements et le croisement de leurs croisements.	Mâles et femelles
	Castration au plus tard à 4 semaines avec un élastique, entre 60 et 120 jours avec une pince à castrer.	Réglementation
Transport	Délai maximal entre l'enlèvement et l'abattage de 4 jours.	Réglementation
Abattage	Age : 70 à 210 jours hors période de soudure où l'âge est porté à 240 jours pour les femelles et les mâles castrés.	Age : de 2 mois à un an
	Poids : 13-23 kg. Conformations : E, U, et R.	Classes de conformation : EUROP.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau né, élevé sur la même exploitation
- Agneau de race à viande ou issu de croisement de races à viande
- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé au maximum de 240 jours

L'Agneau dont sont issus les produits label rouge LA 05-85 est né, élevé et engraisé sans changement d'exploitation, ce qui participe à l'image positive du produit auprès des consommateurs.

L'Agneau dont sont issus les produits label rouge LA 05-85 est issu de père et de mère des races à viande Texel, Charollaise, Ile de France, Berrichon du Cher, Southdown, Suffolk, Charmoise, Vendéenne, Rouge de l'Ouest, et de leurs croisements et des croisements de leurs croisements. L'utilisation de races à viande associée au choix de techniques d'élevage et de croisement de ces races, permettent d'obtenir, tout au long de l'année un produit de qualité homogène.

Les agneaux tètent leur mère jusqu'au sevrage, et au minimum pendant 60 jours, puis les animaux reçoivent une alimentation équilibrée composée de fourrages et de céréales, de vitamines et de minéraux ou d'aliments composés complets ou complémentaires.

L'agneau dont sont issus les produits label rouge LA 05-85 est un agneau de boucherie, l'élevage est basé sur une croissance lente des animaux et sur le respect du cycle prairie/bergerie des exploitations, ayant pour but de valoriser leurs productions herbagères.

Ainsi la viande d'agneau LA 05-85 est notamment décrite avec les descripteurs suivants : couleur avant cuisson plus intense et plus homogène, un aspect de la tranche avant cuisson moins gras, une meilleure tenue de la tranche après cuisson, un aspect après cuisson plus grillé, moins de gras entre les muscles, un goût de gras moins intense et moins juteux que la viande d'agneau de comparaison.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

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

4-2. Obligation d'enregistrement et de suivi

Obligation déclarative

Chaque éleveur adresse mensuellement une copie de son document d'enregistrement à l'organisation de producteurs ou au plus tard à la fin de la période d'agnelage.

Tenue des registres

L'éleveur enregistre pour chaque agneau de la naissance au départ de l'exploitation les opérations spécifiques aux conditions de production du label rouge (castration, mode d'allaitement, pâturage, etc.) de la manière de son choix sur un support papier ou informatique.

4-3. Schéma de traçabilité

La traçabilité de l'agneau LA 05-85 est gérée de telle sorte qu'à toutes les étapes, de l'élevage des agneaux à la mise en vente des produits, on puisse retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation des produits. Le maintien de la traçabilité s'opère de la manière décrite ci-dessous.

Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante

<i>Étape du schéma de vie</i>	<i>Identifiant (s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
Elevage	N° de cheptel / adresse de l'élevage N° de marque d'oreille – Carnet d'agnelage – <i>indicatif de marquage</i>	Engagement éleveur Bon d'enlèvement des agneaux
	Bon d'enlèvement	
Transport	N° de marque d'oreille	Bon d'enlèvement
	Bon d'enlèvement	
Organisation de Producteurs	N° de marque d'oreille Date(s) des mouvements de l'animal Date d'abattage et destination	Bon d'enlèvement
	Bordereau	
Transport	N°cheptel – N° de marque d'oreille – <i>Indicatif de marquage</i>	Bon d'enlèvement
	Bon d'enlèvement	
Bouverie	1 N°lot = 1 n°cheptel + X n° de marque d'oreille	N°lot
	N°lot	
Abattage	1 N°lot = N n°tuerie 1 N°tuerie = 1 n° de traçabilité individuel	
	N° traca ind - n°tuerie	
Présélection/Labellisation En frigo	N°tuerie – n° de traçabilité individuel	Ticket de pesée
	N° traca ind - n°tuerie	
Vente	N° CG	Certificat de garantie

Les différents numéros font l'objet d'un enregistrement.

Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et d'un retrait de la marque d'identification.

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.	Traçabilité des animaux et de leur alimentation en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneau au cours d'une même période	L'enregistrement des animaux et de leur alimentation permet de distinguer les agneaux engagés en label rouge de ceux exclus de la démarche (engagement dans d'autres filières qualités, les agneaux exclus du label et des autres démarches qualités). Des lots sont définis au moment du tri des agneaux par une identification spécifique rappelant la démarche pour laquelle ces agneaux sont engagés. Cette différenciation peut se faire par une boucle spécifique ou un marquage à la peinture.

5-3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S2.	Additifs interdits	Catégorie	Groupe fonctionnel	Sous classification ou code
		1 Additifs technologiques	c- émulsifiants	Sels d'acides gras
			d-stabilisants	
			e-épaississants	
			f- gélifiants	
		h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides		
		j- correcteurs d'acidité		
		k-additifs pour l'ensilage		
		l-dénaturants		
		2 Additifs sensoriels	a- Colorants	
		3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés	
		5 Coccidiostatiques et histomonostatiques		
S3.	Pratiques nécessaires à la bonne conservation des foins, pailles, et fourrages	La récolte des fourrages doivent avoir lieu dans de bonnes conditions pour assurer une conservation optimale de ceux-ci. Les fourrages sont stockés dans des lieux appropriés, aérés, à l'abri des intempéries pour éviter toute altération.		

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Abreuvement	L'éleveur veillera à ce que les animaux puissent boire une eau claire et en quantité suffisante. Au pâturage, il veillera également à ce que les abords des points d'abreuvement soient propres et entretenus afin que les animaux puissent y accéder.

5-4. Élevage

5-4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Races des reproducteurs mâles et femelles	Texel, Ile de France, Berrichon du Cher, Charollais, Southdown, Suffolk, Vendéenne, Charmoise, Rouge de l'Ouest et leurs croisements ainsi que le croisement de ces croisements.

5-4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalités de castration (lorsque celle-ci est réalisée)	La castration des mâles, si elle est pratiquée, doit être précoce (au maximum à 120 jours) et réalisée suivant la méthode de castration utilisée: - au plus tard à 4 semaines avec un élastique, - entre 60 et 120 jours avec une pince à castrer.

5-4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Longueur d'auge	≥ 1 m d'auge pour 4 agneaux ou pour 3 brebis en cas de distribution rationnée, ou ≤ 40 agneaux par mètre de concentré en cas de distribution en libre service
S8.	Éclairage	Suffisant
S9.	Abreuvement	Accès permanent à un système d'abreuvement.
S10.	Aération	Aération suffisante maintenue pendant la présence des animaux, - soit par une circulation naturelle de l'air, - soit, à défaut, par une ventilation mécanique.

5-4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Tenue des bâtiments	Les bâtiments d'élevage doivent être tenus propres et bien entretenus.

5-4.5. Identification et suivi des animaux

Pas de conditions de production spécifiques

5-5. Ramassage et transport des agneaux

5-5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Propreté des animaux	Les animaux sont tenus propres avant expédition.

5-5.2. Centre de transit

Pas de conditions de production spécifiques

5-6. Opérations d'abattage

5-6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	<u>Délai maximal entre enlèvement des animaux-abattage</u>	<u>≤ 4 jours.</u>
S14.	Age d'abattage	≥ 70 jours et de ≤ 210 jours. Cet âge maximal est augmenté de 30 jours entre le 15 octobre et le 15 janvier inclus pour les femelles et les mâles castrés. L'âge d'abattage retenu est justifié par les races d'agneaux présentes dans le cahier des charges et de la période de soudure pendant laquelle moins d'agneaux sont disponibles. Les systèmes de production sont variables dans l'année. Ceci est dû au rythme de production rapide, ou à l'aptitude de certaines races au déssaisonnement. En termes d'alimentation, l'agneau valorise aussi bien une alimentation riche en céréales qu'une alimentation exclusivement à l'herbe après le sevrage.
S15.	Conditions d'alimentation et d'abreuvement durant le délai	Identique à celles en élevage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage	
S16.	Conditions de manipulation des animaux lors de l'acheminement au poste d'étourdissement	La présence de barres de guidage sans arrêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire.

5-6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Procédures et instructions de maîtrise de l'ambiance des chambres froides	L'abattoir met en place, selon une démarche du type HACCP les procédures et instructions permettant de maîtriser la phase de ressuage, notamment : régulation des températures, organisation pour éviter le mélange des carcasses de températures différentes, les procédures de relevé et d'enregistrement des températures, le plan de nettoyage et de désinfection des salles de ressuage.

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Poids de carcasse	≥ 13 kg et ≤ 23 kg.
S19.	Qualité du gras	Le rein devra être couvert. Les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras blanc, devra être de consistance ferme à l'exclusion des gras mous dits « huileux » (Les notes 4 sont exclues selon la méthode d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras précisée en annexe 2).
S20.	Couleur de la viande	Rouge assez clair évitant le rouge foncé.
S21.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>E-U-R.</u>
S22.	Caractéristiques des carcasses	Les carcasses doivent être exemptes de défaut. Les viandes à coupe anormale (ou tout autre défaut grave à l'examen visuel en particulier), la fibropomatose, les pétéchies, les hématomes ou les ictères sont éliminatoires.

5-7. Commercialisation des abats

Non concerné

5-8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5-9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	<u>Procédé de surgélation/cinétique de descente en température</u>	Les produits sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de -18°C dans un délai <u>maximum de 6 heures.</u>
S24.	<u>Date de durabilité minimale (DDM)</u>	<u>≤ 6 mois.</u>

5-10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Modes de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - carcasse entière, - demi-carcasse ou quartiers, - piécé, - découpé et conditionné en muscle sous-vide, - découpé et conditionné en Unité de Vente Consommateur (UVC).

6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

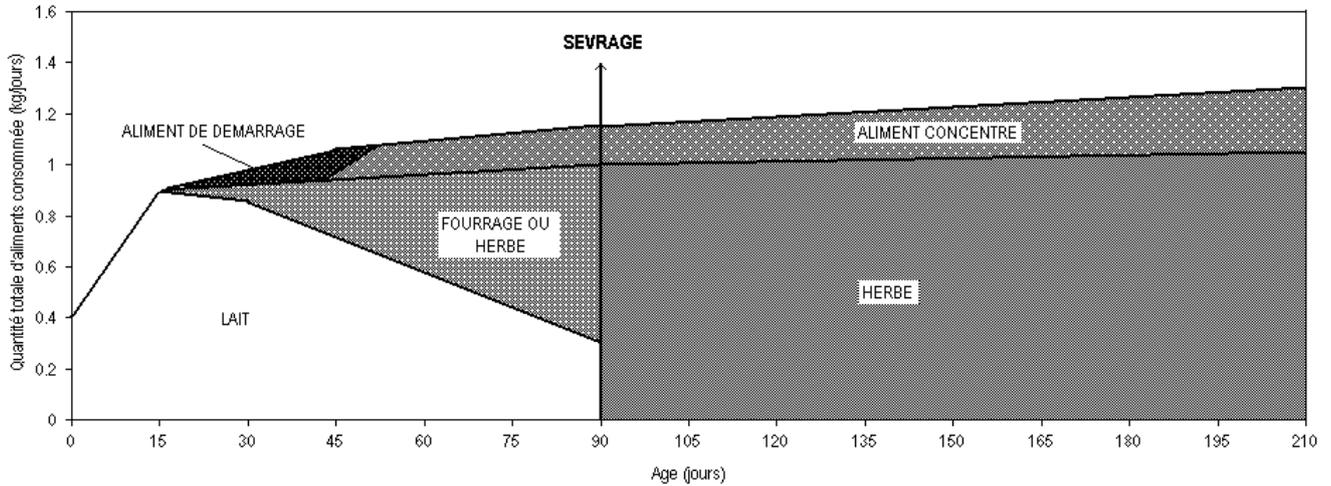
Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Cession des agneaux	Documentaire
C	Autonomie alimentaire du troupeau	Contrôle documentaire, calcul réalisé sur la base des besoins théoriques
S8	Races des reproducteurs mâles et femelles	Documentaire et visuel
S14	Age d'abattage	Documentaire
S18	Poids de carcasse	Documentaire et visuel
S19	Qualité du gras	Documentaire et visuel
S20	Couleur de la viande	Documentaire et visuel
C S21	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel</u>
C	<u>Classes d'état d'engraissement autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel</u>

*C : Conditions de production communes

8- ANNEXES

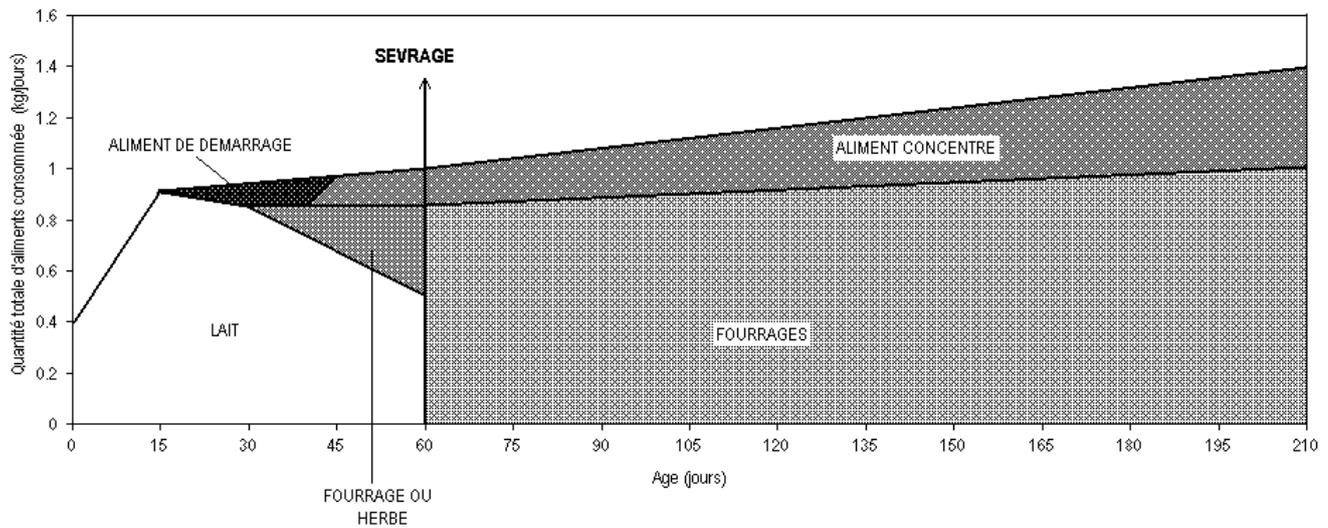
ANNEXE 1 : Schéma représentatifs du plan d'alimentation des agneaux a titre indicatif

Schéma d'alimentation à l'herbe



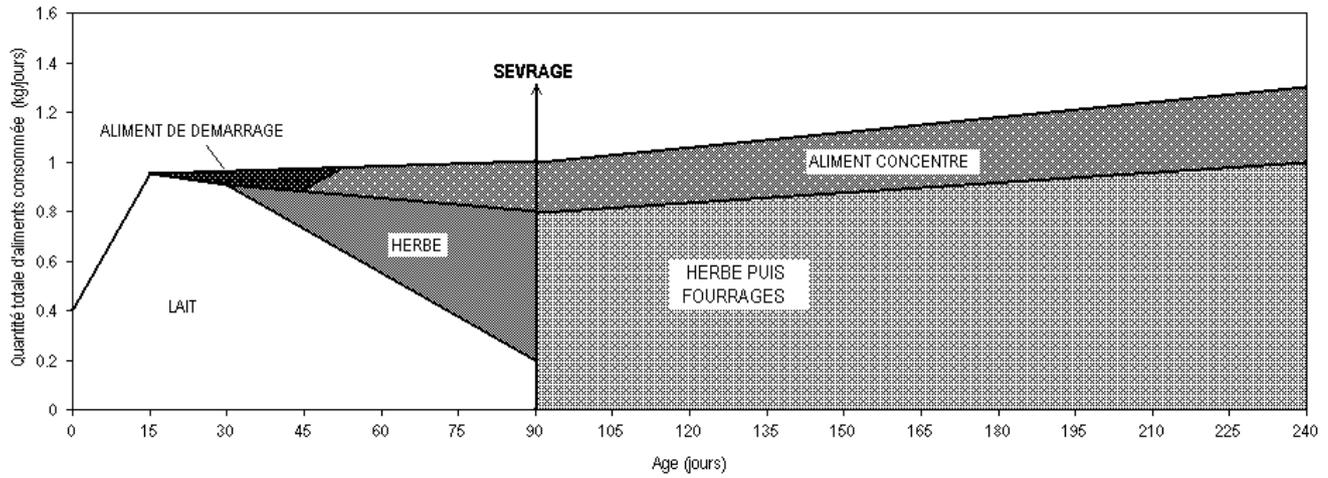
La détermination de l'alimentation en fourrage ou en herbe est fonction de la date d'agnelage et de la disponibilité en herbe des pâturages.

Schéma d'alimentation en bergerie



Le sevrage à 60 jours est un extrême, la moyenne des dates de sevrage se situe aux alentours des 70 jours.

Schéma d'alimentation mixte



L'utilisation en ration à base d'herbe pour les agneaux mixtes est fonction de l'avancement de la saison et de la disponibilité en herbe des pâturages

Tous les animaux reçoivent un complément minéral et vitaminique selon leurs besoins qui peut être présenté notamment sous forme de pierre à lécher

ANNEXE 2 : Méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras mise au point par l'Institut de l'Elevage



Note 1 – Gras blanc

Note 1

Gras blanc

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



Note 2 – Gras légèrement coloré

Note 2

Gras légèrement coloré

Le gras de couverture est très légèrement coloré sur une partie de la carcasse.



Note 3 – Gras coloré

Note 3

Gras coloré

Le gras de couverture est coloré sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse.



Note 4 – Gras très coloré

Note 4

Gras très coloré

Le gras de couverture est fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse.

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



Note 1 – Gras très ferme

Note 1

Gras très ferme

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



Note 2 – Gras ferme

Note 2

Gras ferme

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

MISE EN GARDE

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

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

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



Note 3 – Gras mou

Note 3

Gras mou

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

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



Note 4 – Gras très mou

Note 4

Gras très mou et huileux

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

Le gras est préhensible sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.

- ⚡ Dans certaines conditions de réfrigération défavorables (par exemple une forte humidité liée à un mélange de carcasses chaudes et froides dans un même frigo), le gras de couverture peut être poisseux. Ces carcasses ne doivent pas être confondues avec des carcasses huileuses.
- ⚡ L'arrachage de la toison peut dans certains cas entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras. Si la peau est arrachée sur une zone trop importante, il est préférable de ne pas noter la carcasse.

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

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

ANNEXE 3 : SIGLES

CG : Certificat de Garantie

LS : Libre Service

PAD : Prêt à Découper

Trad. : Vente à la coupe

UVC : Unité de Vente Consommateurs

UVCI : Unité de Vente Consommateurs Industrielle

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/02
**« Viande et abats, frais et surgelés d'agneau nourri essentiellement
au lait maternel par tétée au pis, non sevré, pouvant recevoir une
complémentation par un aliment concentré »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Jeune agneau, âgé de moins de 80 jours - non sevré
- Nourri essentiellement au lait de sa mère

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>	4
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	6
4.	TRACABILITÉ.....	8
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	8
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	8
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	8
5.	MÉTHODE D'OBTENTION.....	12
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	12
5.2.	<i>Spécialisation de l'élevage</i>	12
5.3.	<i>Alimentation</i>	12
5.4.	<i>Elevage</i>	13
5.5.	<i>Ramassage et transport des agneaux</i>	16
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	17
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	19
5.8.	<i>Produits transformés d'agneau</i>	20
5.9.	<i>Surgélation</i>	20
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	21
6.	ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	24
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	24

1. NOM DU DEMANDEUR

Fédération des ovins sous signe de qualité et d'origine (OVIQUAL)
Avenue Daniel Brisebois – Auzeville – BP 82256
31 322 CASTANET-TOLOSAN CEDEX
Tél.: 05 61 75 42 82
Fax : 05 61 75 42 80
Courriel : oviqual@free.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés d'agneau nourri essentiellement au lait maternel par tétée au pis, non sevré, pouvant recevoir une complémentation par un aliment concentré

3. DESCRIPTION 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

3.1. Présentation du produit

La viande et les abats d'agneau Label Rouge LA 07/02 proviennent d'agneaux, nourris essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevrés, pouvant recevoir une complémentation par un aliment concentré. Cet agneau est âgé de moins de 80 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 non sevrés, nourris par tétée au pis, pouvant recevoir une alimentation complémentaire,
- Issue d'agneau jeune de 50 jours minimum à moins de 80 jours
- Un poids carcasse inférieur ou égal à 13 kg
- 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 cuite claire
- Une viande tendre et fondante aux arômes légers

Les caractéristiques des abats sont :

- Abats prélevés sur les carcasses des animaux conformes au cahier des charges Label Rouge LA 07/02 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 07/02 est un consommateur habituel de viande et / ou d'abats d'agneau acheté en boucherie traditionnelle et petite ou moyenne surface.

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 UVC, 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 de comparaison

Produit courant viande et abats frais :

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

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA 07/02</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
Caractéristiques organoleptiques	Viande de couleur claire, cuite, tendre, fondante et aux arômes légers	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
Additifs	Additifs exclus de l'alimentation des agneaux label rouge LA 07/02 : Catégorie des additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de la contamination radionucléide, additifs pour l'ensilage, dénaturants	Respect de la réglementation encadrant l'emploi des additifs dans l'alimentation animale
Alimentation	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.	Ensilage et enrubannage autorisés pour l'alimentation des agneaux.
Origine génétique	Races de mère autorisées : une liste exhaustive de races allaitantes ; une liste exhaustive de races bouchères Les races allaitantes sont autorisées pures ou issues d'un croisement de 1 ^{ère}	Races et croisements non déterminés

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA 07/02</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
	<p>génération avec les races bouchères citées.</p> <p>5 % max des brebis sont autorisées en races pures bouchères.</p> <p>Races de père autorisées : une liste exhaustive de béliers de races allaitantes ; une liste exhaustive de béliers de race à viande.</p> <p>Les béliers sont autorisés soit en race pure, soit issus de croisements entre les races citées.</p>	
Pourtours des bergeries	<p>Les pourtours des bâtiments sont entretenus de façon à ce que la bergerie soit accessible :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)
Conduite d'élevage	Les aliments médicamenteux utilisés à titre préventif ne doivent comporter que des substances sans délai d'attente pour la consommation de la viande.	Tous les médicaments autorisés pour l'espèce ovine sont autorisés sous réserve de respecter les règles de distribution du médicament vétérinaire
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.
Délais d'attente entre enlèvement et abattage	<p>Les différentes étapes entre l'enlèvement et l'abattage peuvent être réalisées dans des délais limités,</p> <ul style="list-style-type: none"> - séjour max en centre d'allotement = 48 h attente max en bouverie à l'abattoir = 24 h 	Exigences réglementaires en particulier liées au bien-être animal.
Caractéristique des carcasses	<p>Poids carcasse inférieur ou égal à 13 kg, sans fressure</p> <p>Conformation U, R, O</p> <p><u>Qualité de gras</u> : Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme ou très ferme.</p> <p><u>Couleur de la viande</u> : elle doit être rosée claire.</p>	<p>Application réglementaire de la PCM (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</p> <p>Pas de sélection des carcasses imposée en fonction de qualité du gras et de couleur de viande.</p>
Ressuage	En fin de ressuage, la température des carcasses ne doit pas dépasser +7°C à cœur.	Réglementation salubrité uniquement

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA 07/02</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
Les abats	<p>Seuls sont autorisés pour la labellisation les abats suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fressure entière, - Foie, - Cœur, - Langue, - Cervelles, - Ris, - Rognons (reins), - Rognons blancs (testicules ou animelles). <p>Critères de sélection des abats :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>La viande et les abats peuvent être conditionnés en gros ou en UVC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En gros en sac plastique, - En gros en sac plastique sous vide, - En UVC sous film, - En UVC sous atmosphère contrôlée. 	Pas de restriction d'utilisation de type de conditionnement
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 LA 07/02 : un produit de qualité organoleptique supérieure*

Le Label Rouge LA 07/02 est un agneau non sevré de moins de 80 jours, ce qui confère à sa viande des caractéristiques sensorielles spécifiques : une viande de couleur claire, tendre, fondante et aux arômes légers.

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 d'abattage est fixé à 79 jours maximum.

- *Les caractéristiques d'image du label rouge LA 07/02*

En matière d'image, la production du Label rouge LA 07/02 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), attente en abattoir de 24 h maximum, 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.

- *Le Label Rouge LA 07/02, un produit de qualité homogène*

D'autre part, le mode de production des agneaux destinés au label rouge LA 07/02 conduit à une homogénéité de produits :

- une base génétique de races allaitantes,
- un élevage sous 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 :

- Jeune agneau, âgé de moins de 80 jours - non sevré
- Nourri essentiellement au lait de sa mère

La notion d'allaitement au pis est primordiale pour obtenir la qualité organoleptique souhaitée : couleur claire de la viande, tendreté, légèreté 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'à l'expédition est indispensable pour éviter toute substitution de produit. La traçabilité mise en place permet de retrouver l'exploitation d'origine excepté pour les abats, elle permet alors de remonter à un groupe d'exploitations.

4. TRAÇABILITÉ

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 07/02.

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

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

4.2. Obligations 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 07/02"

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,
- âge de 79 jours maximum,
- 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. Schéma 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 connaissance des exigences du cahier des charges Label Rouge LA 07/02 et du plan de contrôle et s'engage à les appliquer.	déclaration d'identification du FAB auprès de l'ODG
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

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
ELEVAGE		
Troupeau reproducteur	Enregistrement du nombre de brebis et de béliers sur le registre d'élevage Identification des élevages en races pures bouchères	Registre d'élevage Liste ODG
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 Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : date de naissance + numéro agneau + numéro mère	Carnet d'agnelage
Animaux déclassés : Hors Label	Identification de l'agneau déclassé par une boucle spécifique rouge ou bleue. Enregistrement des agneaux allaités artificiellement ou sevrés. Au moment de l'enlèvement, les agneaux ne répondant pas aux conditions de labellisation font l'objet d'un document de circulation indiquant le numéro d'identification de chacun d'entre eux.	Carnet d'agnelage Document de circulation
Enlèvement des agneaux	L'éleveur, trie et sélectionne les agneaux conformes au label. Les agneaux sont identifiés par la boucle officielle. Il ajoute au document de circulation : numéro d'identification des agneaux + la mention «Agneaux conformes au cahier des charges du Label Rouge numéro LA 07/02»	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 07/02 identifié par un numéro de tuerie et caractérisé : - par le numéro cheptel de l'éleveur et le nombre d'agneaux du lot. - ou par les numéros d'identification individuels des agneaux. Un lot est constitué d'agneaux label d'un même élevage.	Document de circulation Registre informatique

Ablation des abats	<p>Avant inspection post-mortem, tous les abats, sauf les ris sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine.</p> <p>Les ris sont regroupés dans un lot ; La traçabilité en place permet de retrouver sans ambiguïté l'ensemble des carcasses constitutives du lot.</p> <p>Après inspection, les abats Label sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique ; l'identification mentionne un numéro de lot et/ou la date d'abattage.</p> <p>Le lot d'abats est constitué de l'ensemble des abats label d'une même journée.</p>	<p>Registre d'abattage</p> <p>Procédure de traçabilité</p> <p>Registre d'abattage</p>
Pesée	<p>Au moment de la pesée, une étiquette de pesée est établie. Elle comporte notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - numéro du lot de tuerie - numéro de cheptel - numéro d'abattage - poids fiscal - classement - date d'abattage <p>Le numéro d'abattage est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse</p> <p>L'abattoir enregistre les données permettant d'établir la correspondance entre le numéro d'abattage de la carcasse, le numéro du lot de tuerie et le numéro de cheptel de l'animal.</p>	<p>Etiquette de pesée</p> <p>Registre d'abattage</p>
Sélection des carcasses	<p>Pour les carcasses présélectionnées à la pesée (poids et classement carcasse) une étiquette de précertification agrafée à la carcasse mentionne 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</p>	<p>Etiquette précertification</p>
EXPEDITION		
Expédition des carcasses	<p>L'agent habilité identifie la carcasse conforme en apposant une marque spécifique au label sur les 2 flancs de la carcasse depuis l'épaule jusqu'au gigot ou sur l'ensemble des quartiers.</p> <p>A l'expédition un certificat carcasse spécifique au label rouge LA 07/02 numéroté est agrafé sur la carcasse</p> <p>Les carcasses certifiées sont donc identifiées par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'étiquette de pesée - l'étiquette de précertification - le certificat carcasse spécifique au label rouge LA 07/02 - la roulette ou le tampon <p>Un bon de livraison spécifie le nombre de carcasses, le poids</p>	<p>certificat carcasse</p> <p>Bon de livraison</p>

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
	<p>expédié, le numéro du lot de tuerie</p> <p>L'abattoir tient une comptabilité matière des certificats carcasses apposés sur les carcasses</p> <p>A chaque expédition est notamment inscrit dans le registre d'expédition le(s) numéro(s) de certificat carcasse</p>	<p>Facture</p> <p>Registre d'expédition</p>
DECOUPE / CONDITIONNEMENT		
<p>Découpe – conditionnement des carcasses en gros ou unité de vente consommateur (UVC)</p>	<p>Présence des identifications carcasses</p> <p>Identification des conditionnements en gros en sacs plastiques par une étiquette spécifique au label rouge portant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un numéro de lot, - la mention Agneau Label Rouge LA 07/02, - les numéros de tuerie des agneaux constitutifs du lot. <p>Les UVC sont réalisées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés : enregistrement des quantités découpées et conditionnées en UVC</p> <p>Identification des UVC avec une étiquette numérotée : enregistrements de l'utilisation des étiquettes.</p>	<p>Bon de livraison</p> <p>Facture</p> <p>Registre de découpe</p> <p>Comptabilité étiquettes</p>
<p>Conditionnement des abats</p>	<p>Conditionnement en gros : les abats sont conditionnés en sacs plastiques, en bacs étanches ou en cartons identifiés par une étiquette portant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un code spécifique indiquant la dénomination du produit et la mention Label, - le numéro de lot, - la date de conditionnement <p>Le lot d'abats conditionnés en gros est constitué de l'ensemble des abats label rouge d'une ou deux journées.</p> <p>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.</p> <p>Conditionnement en UVC: chaque UVC est identifiée par une étiquette UVC pré-numérotée, spécifique au Label Rouge.</p> <p>Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.</p>	<p>Procédure de traçabilité</p> <p>Registre de conditionnement</p> <p>Document de comptabilité matière et comptabilité étiquettes.</p>
EXPEDITION DES PRODUITS CONDITIONNES		
<p>Expédition</p>	<p>Chaque atelier de découpe tient un registre d'expédition.</p> <p>Un bon de livraison spécifie, notamment,</p> <ul style="list-style-type: none"> - la dénomination des produits, - le nombre de conditionnements, - les numéros de lot. 	<p>Registre d'expédition</p> <p>Bon de livraison</p>

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
SURGELATION		
Surgélation des viandes et des abats	Les produits surgelés sont produits à partir de morceaux de viande ou d'abats identifiés. Identification des produits surgelés avec une étiquette numérotée	Enregistrements relatifs à la surgélation (par lot)

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.	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 07/02 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.	Alimentation des agneaux	L'agneau est nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis. Il n'est pas sevré mais peut recevoir une complémentation par un aliment concentré.
S3.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	Catégorie des additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de la contamination radionucléide, additifs pour l'ensilage, dénaturants
S4.	Dispositions permettant la bonne conservation des fourrages	Récolter un fourrage propre + Pour les fourrages secs, - Récolter des foins suffisamment secs - Stocker les foins à l'abri de l'humidité + Pour les fourrages humides, - Faner ou ressuer un minimum - Veiller à une bonne herméticité - Assurer un bon tassement
S5.	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'un complémentaire.
S6.	Fourrages autorisés dans la ration	<ul style="list-style-type: none"> - herbe, - fourrages secs : foin des prairies, - paille, - fourrages verts.

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. Élevage

5.4.1. Génétique

Les races allaitantes constituent le pivot de l'élevage ovin pour la production d'agneau Label Rouge LA07/02 : ce 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
S7.	Races des pères autorisées	<ul style="list-style-type: none"> - Béliers de races allaitantes :Causses du Lot, Limousine, Blanche du Massif Central, Grivette, Noire du Velay, Rava, Bizet, Lacaune, Romane, Aure et Campan, Barégeoise, Lourdaise, Tarasconnaise, Castillonnaise, Montagne Noire, Charmoise, Raïolle, Rouge du Roussillon, Causse de Garrigues, Préalpes du Sud, Mourérous, Mérinos d'Arles. - Béliers de race à viande : Berrichon du Cher, Charolais, Suffolk, Ile de France, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Texel. <p>Les béliers sont autorisés soit en race pure, soit issus de croisements entre les races citées ci-dessus.</p>
S8.	Races des mères autorisées	Causses du Lot, Limousine, Blanche du Massif Central, Grivette, Noire du Velay, Rava, Bizet, Lacaune, Romane, Aure et Campan, Barégeoise, Lourdaise,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>Tarasconnaise, Castillonnaise, Montagne Noire, Charmoise, Raïolle, Rouge du Roussillon, Caussenarde des Garrigues, Préalpes du Sud, Mourérous, Mérinos d'Arles.</p> <p>Ces races allaitantes sont autorisées pures ou issues d'un croisement de 1^{ère} génération (♀ race rustique x ♂ race bouchère) avec les races suivantes : Berrichon du Cher, Charolais, Suffolk, Ile de France, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Texel.</p> <p>De plus, en raison de la pénurie de reproducteurs entrant dans les schémas génétiques préconisés, sont autorisés, les élevages en races pures suivantes : Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Ile de France, Vendéenne, Rouge de l'Ouest, Texel.</p> <p>Les brebis de ces élevages représentent au maximum 5% du cheptel mère des éleveurs inscrits dans la démarche Label Rouge LA 07/02.</p> <p>Ces élevages sont répertoriés par l'ODG.</p>

5.4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	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
S10.	Taille des bâtiments	La taille des bâtiments doit être en corrélation avec la taille des troupeaux, les périodes d'agnelage et l'importance des lots d'agnelage.
S11.	Aération	<p>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.</p> <p>L'éleveur veille à protéger le troupeau des fortes chaleurs, des courants d'air, de l'humidité et des odeurs d'ammoniac.</p>
S12.	Longueur d'auge	<p>Pour les brebis : 3 brebis par mètre d'auge linéaire.</p> <p>Pour les agneaux : 4 agneaux par mètre d'auge en</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		distribution rationnée, 12 agneaux par mètre de distributeur d'aliment complémentaire en libre service pour un nourrisseur rectangulaire, 20 agneaux par mètre de distributeur d'aliment complémentaire en libre service pour un nourrisseur circulaire.
S13.	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 : - 1 abreuvoir pour 40 brebis - 1 abreuvoir pour 50 agneaux maximum
S14.	Entretien de la litière	La litière est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux. Les caillebotis sont interdits.
S15.	Entretien des bâtiments	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 fourrages.
S16.	<u>Vidage et nettoyage des bâtiments</u>	<u>Les bâtiments sont vidés, nettoyés de manière approfondie et désinfectés au moins une fois par an.</u>
S17.	Qualité de l'eau d'abreuvement	Les bâtiments disposent d'une eau conforme aux normes de potabilité.
S18.	Fréquence d'analyse de l'eau lorsque les bâtiments ne sont pas raccordés au réseau de distribution public	Une analyse d'eau est réalisée chaque année.
S19.	Aménagement des parcs à agneaux de la bergerie	Ils sont conçus de sorte que les agneaux n'aient pas accès à l'alimentation des brebis.

5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Aliments médicamenteux autorisés	Les aliments médicamenteux utilisés à titre préventif ne doivent comporter que des substances sans délai d'attente pour la consommation de viande.
S21.	Enregistrement des traitements	L'éleveur enregistre tout traitement sur le carnet de santé en indiquant le ou les animaux traités.

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Identification des agneaux nourris au lait artificiel	- identifiés par une boucle de couleur rouge ou bleue. Dans le carnet d'agnelage, il est précisé à côté du numéro d'identification la mention « allaitement artificiel » ou « biberon ». Ces agneaux sont exclus du label rouge.
S24.	Cas des agneaux ayant perdu leur identification individuelle	Les agneaux ayant perdu leur identification individuelle ne peuvent être rebouclés et maintenus en label que 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.
S25.	Cas des agneaux ne répondant pas aux conditions de labellisation au moment de l'enlèvement	Ces agneaux sont exclus. Ils font l'objet d'un document de circulation indiquant le numéro d'identification de chacun d'entre eux.

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.	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 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.
S27.	Conditions de manipulation des agneaux	Les opérations de chargement et de déchargement se font à l'aide d'équipements adaptés de façon à éviter au maximum le stress des animaux. - Soit à l'aide de rampes non glissantes munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous, - Soit un par un à la main.

5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	conditions d'hébergement	Identiques à celle au sein de l'élevage (aire paillée 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Litière végétale	Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S30.	Type de sol	Caillebotis interdits
S31.	Conditions d'ambiance	Le bruit et les allées et venues inutiles sont proscrits afin d'éviter tout phénomène de stress.
S32.	<u>Durée de séjour maximal en centre de transit</u>	<u>48h</u>

5.6. Opérations d'abattage

Les animaux arrivent à l'abattoir identifiés par lot d'éleveurs et accompagnés du document de circulation.

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).

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Age à l'abattage	50 jours minimum et 79 jours (inclus) maximum (âge le jour de l'abattage).
S34.	Saignée	La saignée est la plus complète possible
S35.	Critères de préselection 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 : <ul style="list-style-type: none"> - Poids carcasse : inférieur ou égal à 13 kg, sans fressure - Etat d'engraissement : 2, 3 - Conformation : U, R, O
S36.	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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.
S37.	Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage	24h

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
S38.	Température maximale à cœur en fin de ressuage	7°C
S39.	Eléments figurant dans les documents procédures/instruction pour la maîtrise du ressuage	<ul style="list-style-type: none"> - 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
S40.	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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Couleur de la viande	Elle s'apprécie à froid ; elle doit être rosée claire.
S42.	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.
S43.	Modalités d'identification des carcasses sélectionnées	<p>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...)</p> <p>Le certificat spécifique au label rouge LA 07/02 est agrafé sur chaque carcasse ou quartier.</p> <p>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.</p>

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 LA 07/02 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
S44.	<u>Liste des abats</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Fressure entière,</u> - <u>Foie,</u> - <u>Cœur,</u> - <u>Langue,</u> - <u>Cervelles,</u> - <u>Ris,</u> - <u>Rognons (reins),</u> - <u>Rognons blancs (testicules ou anibelles).</u> <p><u>Les abats blancs ne sont pas retenus.</u></p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	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 : <ul style="list-style-type: none"> - Après l'opération d'abattage, - Après l'étape de ressuage, - Ou rester sur la carcasse.
S46.	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.
S47.	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.
S48.	Critères de sélection des abats	<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p>

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49.	Préparation à la surgélation	Le ressuage des carcasses doit être complet avant la surgélation.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Les carcasses sont découpées dans l'atelier de découpe. Les produits sont stockés en chambre froide dans l'attente de la surgélation.
S50.	<u>Procédé de surgélation/Cinétique de descente en température</u>	<u>L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de cristallisation maximum.</u> <u>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 6 heures.</u> <u>Les morceaux sont ensuite conditionnés et stockés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.</u>
S51.	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.
S52.	<u>DDM date de durabilité minimale</u>	<u>12 mois</u>

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
S53.	Modes de conditionnement des viandes autorisés	La viande peut être conditionnée en gros ou en UVC. <ul style="list-style-type: none"> - En gros en sac plastique, - En gros en sac plastique sous vide, - En UVC sous film, - En UVC sous atmosphère contrôlée. <p>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 07/02, et les numéros de tuerie des agneaux constitutifs du lot.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>Les UVC sont élaborées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés dans les conditions précédemment citées.</p> <p>Chaque UVC est identifiée par une étiquette UVC pré-numérotée, spécifique au Label Rouge.</p> <p>Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.</p>
S54.	Modes de conditionnement des abats autorisés	<p>Les abats ne sont pas expédiés en vrac, ils sont obligatoirement conditionnés avant expédition.</p> <p>Les abats sont conditionnés, soit en gros, soit en UVC. Le conditionnement en UVC est réalisé dans un atelier de découpe.</p> <p>Le conditionnement est réalisé dans des abattoirs et des ateliers agréés.</p> <p>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.</p> <p>En conditionnement de gros, les abats sont conditionnés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit en sacs, - soit en sacs plastiques sous vide, - soit en bacs étanches, - soit en cartons. <p>Ils sont identifiés par une étiquette portant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un code spécifique indiquant la dénomination du produit et la mention Label Rouge LA 07 02, - le numéro de lot, - la date de conditionnement <p>Le lot d'abats conditionnés en gros est constitué de l'ensemble des abats label rouge d'une ou deux journées.</p> <p>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.</p> <p>Un bon de livraison spécifie, outre les données</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>réglementaires,</p> <ul style="list-style-type: none"> - la dénomination des produits, - le nombre de conditionnements, - les numéros de lot. <p>Chaque abattoir tient un registre d'expédition. Ce registre d'expédition indique la destination de chaque livraison et les numéros de lot.</p> <p>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.</p> <p>Chaque UVC est identifiée par :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ une étiquette mentionnant les éléments réglementaires et notamment le numéro de lot UVC, ➤ une étiquette UVC pré-numérotée, spécifique au Label Rouge. <p>Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doit être tenue.</p> <p>Sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Un code produit spécifique est affecté aux abats Label Rouge et doit être mentionné sur les documents de livraison et de facturation.</p>
S55.	Délai maximum entre la date d'abattage et la date de conditionnement des abats	4 jours.
S56.	Conditionnement des produits surgelés	Les produits nus sont surgelés puis conditionnés, d'abord dans des bacs, puis dans leurs conditionnements définitifs.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Certains produits peuvent nécessiter une mise en conditionnement avant l'opération de surgélation.

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
C	Autonomie alimentaire du troupeau	Documentaire
S2	Alimentation des agneaux	Documentaire et/ou visuelle
S30	Age à l'abattage	Documentaire
S32	Critères de préselection des carcasses	Mesure et/ou documentaire et/ou visuel
S37	Qualité de gras	Mesure et/ou documentaire et/ou visuel
S38	Couleur de la viande	Mesure et/ou documentaire et/ou visuel
S52	Délai maximum entre la date d'abattage et la date de conditionnement des abats	Documentaire
S45	Critères de sélection des abats	Visuel
Traçabilité	Produit identifié de la ferme jusqu'au point de vente	Documentaire

*C : Conditions de production communes

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.....	15
5.4.3 Bâtiments	15
5.4.4 Conditions d'élevage	16
5.4.5 Identification et suivi des agneaux.....	16
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).....	17
5.6 Opérations d'abattage.....	17
5.6.1 Abattage.....	17
5.6.2 Ressuage	18
5.6.3 Caractéristiques des carcasses.....	19
5.7 Commercialisation des abats	20
5.8 Produits transformés d'agneau	21
5.9 Surgélation	21
5.10 Découpe et conditionnement	21
6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	24
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	24
ANNEXE.....	25

1. NOM DU DEMANDEUR

Fédération des Ovins sous signe de qualité et d'origine (OVIQUAL)

Allée Daniel Brisebois – Auzeville – BP 82256

31 322 CASTANET-TOLOSAN CEDEX

Téléphone: 05 61 75 42 82

Télécopie: 05 61 75 42 80

Courriel : oviqual@free.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

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 LA0707</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
Additifs	Additifs exclus de l'alimentation des agneaux label rouge LA0707 : - Catégorie des additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de la contamination radionucléide, additifs pour l'ensilage, dénaturants	Respect de la réglementation encadrant l'emploi des additifs dans l'alimentation animale
Alimentation	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.	Ensilage et enrubannage autorisés pour l'alimentation des agneaux. Absence de règles restrictives concernant l'utilisation du colza.

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA0707</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
Allaitement	La durée d'allaitement maternel des agneaux est au minimum de 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours.	Autorisation d'allaitement artificiel en complément ou en substitution de l'allaitement maternel
Origine génétique	Races de mère autorisées : une liste exhaustive de races allaitantes ; une liste exhaustive de races bouchères Les races allaitantes sont autorisées pures ou issues d'un croisement de 1 ^{ère} génération avec les races bouchères citées. 5 % max des brebis sont autorisées en races pures bouchères. Races de père autorisées : une liste exhaustive de béliers de races allaitantes ; une liste exhaustive de béliers de race à viande. 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 et désinfectés 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)
Conduite d'élevage	Les aliments médicamenteux utilisés à titre préventif ne doivent comporter que des substances sans délai d'attente pour la consommation de la viande.	Tous les médicaments autorisés pour l'espèce ovine sont autorisés sous réserve de respecter les règles de distribution du médicament vétérinaire
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.
Délais d'attente entre enlèvement et 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 De plus le délai cumulé entre l'enlèvement sur l'exploitation et l'abattage est limité :	Exigences réglementaires en particulier liées au bien-être animal

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA0707</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
	<ul style="list-style-type: none"> - Délai max autorisé entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage = 96 h - 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. 	
Age	Agneau abattu entre 60 et 150 jours maximum	Définition légale du terme agneau : moins de 12 mois.
Caractéristique des carcasses	Poids carcasse de 13 à 22 kg, sans fressure Conformation U, R, O	Application réglementaire de la PCM (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.
	<p><u>Qualité de gras</u> : Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme ou très ferme.</p> <p><u>Couleur de la viande</u> : elle doit être rosée claire.</p>	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	<p>Seuls sont autorisés pour la labellisation les abats suivants : Fressure entière, foie, cœur, langue, cervelles, ris, rognons (reins), rognons blancs (testicules ou animelles).</p> <p>Critères de sélection des abats :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA0707</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
		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
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 LA0707 : Un produit de qualité organoleptique supérieure

L'agneau Label Rouge LA0707 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 0707

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, 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 LA0707, un produit de qualité homogène

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

- une base génétique de races allaitantes,
- un élevage avec la mère,

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par [l'arrêté du 11 août 2017](#)

- 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 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 connaissance des exigences du cahier des charges Label Rouge LA07/07 et du plan de contrôle et s'engage à les appliquer.	déclaration d'identification du FAB auprès de l'ODG Liste aliments référencés
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 Identification des élevages en races pures bouchères	Registre d'élevage Liste ODG
Naissance des Agneaux	Identification de l'agneau réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance : apposition par l'éleveur d'une <u>boucle officielle à l'oreille</u> <u>Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : date de naissance + numéro agneau + numéro mère</u>	Carnet d'agnelage
Animaux déclassés : Hors label rouge	Identification de l'agneau déclassé par une boucle spécifique rouge ou bleue. 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 : numéro d'identification des agneaux + la mention «Agneaux conformes au cahier des charges du Label Rouge numéro LA 07-07»</u>	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</u>	Document de circulation

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
	<p><u>tuerie</u> et caractérisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Un lot est constitué d'agneaux label d'un même élevage.</p>	Registre informatique
Ablation des abats	<p>Avant inspection post-mortem, tous les abats, sauf les ris sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine.</p> <p>Les ris sont regroupés dans un lot ; La traçabilité en place permet de retrouver sans ambiguïté l'ensemble des carcasses constitutives du lot.</p> <p>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>.</p> <p>Le lot d'abats est constitué de l'ensemble des abats label d'une même journée.</p>	Registre d'abattage Procédure de traçabilité Registre d'abattage
Pesée	<p>Au moment de la pesée :</p> <p>Une <u>étiquette de pesée</u> est établie. Elle comporte notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>numéro du lot de tuerie</u> - <u>numéro de cheptel</u> - <u>numéro d'abattage</u> - poids fiscal - classement - date d'abattage <p>Le <u>numéro d'abattage</u> est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse</p> <p>L'abattoir enregistre les données permettant d'établir la correspondance entre le <u>numéro d'abattage de la carcasse</u>, le <u>numéro du lot de tuerie</u> et le <u>numéro de cheptel</u> de l'animal.</p>	Etiquette de pesée Registre d'abattage
Sélection des carcasses	<p>Pour les carcasses présélectionnées à la pesée (poids et classement carcasse) une étiquette de précertification agrafée à la carcasse mentionne le <u>nom</u> et l'<u>adresse de l'éleveur</u>, le <u>numéro de lot d'abattage</u>, la <u>date d'abattage</u>, le <u>poids</u> de la carcasse, son <u>classement</u></p>	Etiquette précertification
EXPEDITION		
Expédition des carcasses	<p>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.</p> <p>A l'expédition un <u>certificat carcasse spécifique au label rouge LA0707 numéroté</u> est agrafé sur la carcasse</p>	certificat carcasse

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
	<p>Les carcasses certifiées sont donc identifiées par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'étiquette de pesée - l'étiquette de précertification - le certificat carcasse spécifique au label rouge LA0707 - la roulette ou le tampon <p>Un <u>bon de livraison</u> spécifie le <u>nombre de carcasses, le poids expédié, le numéro du lot de tuerie</u></p> <p>L'abattoir tient une <u>comptabilité matière des certificats carcasses</u> apposés sur les carcasses</p> <p>A chaque expédition est notamment inscrit dans le <u>registre d'expédition</u> le(s) <u>numéro(s) de certificat carcasse</u></p>	<p>Bon de livraison Facture</p> <p>Registre d'expédition</p>
DECOUPE / CONDITIONNEMENT		
<p>Découpe – conditionnement des carcasses en gros ou en unité de vente consommateurs (UVC)</p>	<p>Présence des identifications carcasses</p> <p>Identification des conditionnements en gros en sacs plastiques par une étiquette spécifique au label rouge portant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un numéro de lot, - la mention Agneau Label Rouge LA0707, - les numéros de tuerie des agneaux constitutifs du lot. <p>Les UVC sont réalisées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés : <u>enregistrement des quantités découpées</u> et conditionnées en UVC</p> <p>Identification des UVC avec une <u>étiquette numérotée</u> : <u>enregistrements de l'utilisation des étiquettes UVC.</u></p>	<p>Bon de livraison Facture</p> <p>Registre de découpe Comptabilité étiquettes</p>
<p>Conditionnement des abats</p>	<p>Conditionnement en gros : les abats sont conditionnés en sacs plastiques, en bacs étanches ou en cartons identifiés par une étiquette portant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un code spécifique indiquant la dénomination du produit et la mention Label, - le <u>numéro de lot</u>, - la date de conditionnement <p>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.</p> <p>Conditionnement en UVC : chaque UVC est identifiée par une <u>étiquette UVC pré-numérotée</u>, spécifique au Label Rouge.</p>	<p>Procédure de traçabilité Registre de conditionnement Document de comptabilité matière et comptabilité étiquettes.</p>

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
	Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.	
EXPEDITION DES PRODUITS CONDITIONNES		
Expédition	Chaque atelier de découpe tient un registre d'expédition. Un bon de livraison spécifique, notamment, <ul style="list-style-type: none"> - la dénomination des produits, - le nombre de conditionnements, - les numéros de lot. 	Registre d'expédition Bon de livraison
SURGELATION		
Surgélation des viandes et des abats	Les produits surgelés sont produits à partir de morceaux de viande ou d'abats identifiés. Identification des produits surgelés avec une étiquette numérotée	Enregistrements 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.
S3.	Additifs interdits	- Catégorie des additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de la contamination radionucléide, additifs pour l'ensilage, dénaturants
S4.	Dispositions permettant la bonne conservation des	Récolter un fourrage propre

	fourrages	<p>+ Pour les fourrages secs,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Récolter des foins suffisamment secs - Stocker les foins à l'abri de l'humidité <p>+ Pour les fourrages humides,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faner ou ressuer un minimum - Veiller à une bonne herméticité - Assurer un bon tassement
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	<p>Lait maternel seul</p> <p>Pendant cette période, l'agneau se nourrit au lait de sa mère</p> <p>Pour des raisons techniques, l'accès aux distributeurs d'aliment complémentaire est laissé libre.</p>
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)	<p>Lait maternel</p> <p>Complémentation aliments composés : la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède pas 1 kg/agneau/j.</p> <p>Fourrages grossiers à volonté</p>
S8.	Plan d'alimentation Agneau de plus de 70 jours (jusqu'à abattage)	<p>Lait maternel jusqu'au sevrage éventuel.</p> <p>Complémentation aliments composés : la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède pas 1,5 kg/agneau/j.</p> <p>Fourrages grossiers à volonté</p>
S9.	Fourrages autorisés dans la ration	<ul style="list-style-type: none"> - herbe, - fourrages secs : foin des prairies, - paille, - fourrages verts

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 allaitantes constituent le pivot de l'élevage ovin pour la production d'agneau Label Rouge LA0707 : ce 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	<p>- Béliers de races allaitantes : Causses du Lot, Limousine, Blanche du Massif Central, Grivette, Noire du Velay, Rava, Bizet, Lacaune, Romane, Aure et Campan, Barégeoise, Lourdaise, Tarasconnaise, Castillonnaise, Montagne Noire, Charmoise, Raïolle, Rouge du Roussillon, Causse de Garrigues, Préalpes du Sud, Mourérous, Mérinos d'Arles.</p> <p>- Béliers de race à viande : Berrichon du Cher, Charolais, Suffolk, Ile de France, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Texel.</p> <p>Les béliers sont autorisés soit en race pure, soit issus de croisements entre les races citées ci-dessus.</p>
S11.	Races des mères autorisées	<p>Causses du Lot, Limousine, Blanche du Massif Central, Grivette, Noire du Velay, Rava, Bizet, Lacaune, Romane, Aure et Campan, Barégeoise, Lourdaise, Tarasconnaise, Castillonnaise, Montagne Noire, Charmoise, Raïolle, Rouge du Roussillon, Causse de Garrigues, Préalpes du Sud, Mourérous, Mérinos d'Arles.</p> <p>Ces races allaitantes sont autorisées pures ou issues d'un croisement de 1^{ère} génération (♀ race rustique x ♂ race bouchère) avec les races suivantes : Berrichon du Cher, Charolais, Suffolk, Ile de France, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Texel.</p> <p>De plus, en raison de la pénurie de reproducteurs entrant dans les schémas génétiques préconisés, sont autorisés, les élevages en races pures suivantes : Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Ile de France, Vendéenne, Rouge de l'Ouest, Texel. Les brebis de ces élevages représentent au maximum 5% du cheptel mère des éleveurs inscrits dans la démarche Label Rouge LA 0707. Ces élevages sont répertoriés par l'ODG.</p>

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
S13.	Taille des bâtiments	La taille des bâtiments doit être en corrélation avec la taille des troupeaux, les périodes d'agnelage et l'importance des lots d'agnelage.
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 : 3 brebis par mètre d'auge linéaire. Pour les agneaux : 4 agneaux par mètre d'auge en distribution rationnée, 12 agneaux par mètre de distributeur d'aliment complémentaire en libre service pour un nourrisseur rectangulaire, 20 agneaux par mètre de distributeur d'aliment complémentaire en libre service pour un nourrisseur circulaire.
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 : - 1 abreuvoir pour 40 brebis - 1 abreuvoir pour 50 agneaux maximum
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 à ce que la bergerie soit accessible :

		<ul style="list-style-type: none"> - Pour le chargement des animaux, - Pour la livraison des aliments et fourrages.
S19.	Vidage et nettoyage des bâtiments	Les bâtiments sont vidés, nettoyés de manière approfondie et désinfectés au moins une fois par an.
S20.	Aménagement des parcs à agneaux de la bergerie	Ils sont conçus de sorte que les agneaux n'aient pas accès à l'alimentation des brebis.

5.4.4 Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S21.	Aliments médicamenteux autorisés	Les aliments médicamenteux utilisés à titre préventif ne doivent comporter que des substances sans délai d'attente pour la consommation de viande.
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.
S24.	Identification des agneaux nourris au lait artificiel ou sevrés avant 70 jours	Ils sont identifiés par une boucle de couleur rouge ou bleue indiquant leur exclusion du label. Dans le carnet d'agnelage, il est précisé à côté du numéro d'identification la mention allaitement artificiel ou biberon
S25.	Cas des agneaux ayant perdu leur identification individuelle	Ils ne peuvent être rebouclés et maintenus en label rouge que 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.
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 document de circulation indiquant le numéro d'identification de chacun d'entre eux.

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 constituer des lots homogènes. Le tri repose sur : - la vérification de l'âge ; - une appréciation visuelle de la conformation ;

		<ul style="list-style-type: none"> - 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.
S28.	Conditions de manipulation des agneaux	<p>Les opérations de chargement et de déchargement se font à l'aide d'équipements adaptés de façon à éviter au maximum le stress des animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Soit à l'aide de rampes non glissantes munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous, - Soit un par un à la main.
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 paillée 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	<p>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.</p> <p>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).</p> <p>On interdit l'emploi de bâtons servant à frapper ou</p>

		munis de pointes blessantes. L'utilisation de tranquillisants est interdite.
S35.	<u>Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>24h</u>
S36.	Délai maximal cumulé (transport, centre d'allotement, bouverie)	96 heures (Le délai maximum autorisé entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage est donc de 96 heures) 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.	Éléments figurant dans les	- la méthode de régulation de la température dans

	documents procédures/instruction pour la maîtrise du ressuage	les salles de ressuage, - la procédure de relevé et d'enregistrement des températures, - la méthode retenue pour réguler l'hygrométrie dans les salles de ressues, - 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'Élevage. 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.

		<p>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.</p>
--	--	--

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.	<u>Liste des abats</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Fressure entière,</u> - <u>Foie,</u> - <u>Cœur,</u> - <u>Langue,</u> - <u>Cervelles,</u> - <u>Ris,</u> - <u>Rognons (reins),</u> - <u>Rognons blancs (testicules ou anibelles).</u> <p><u>Les abats blancs ne sont pas retenus.</u></p>
S47.	Moment de la séparation des abats	<p>L'ablation des abats est réalisée à la suite de l'opération d'abattage.</p> <p>Seuls les reins peuvent être séparés à différents niveaux de la chaîne d'abattage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Après l'opération d'abattage, - Après l'étape de ressuage, - Ou rester sur la carcasse.
S48.	Traçabilité	<p>Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution d'abats Label Rouge par des abats d'autres origines.</p> <p>Avant inspection post-mortem, tous les abats sauf les ris sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine.</p> <p>Les ris sont regroupés dans un lot ; la traçabilité en place doit permettre de retrouver sans ambiguïté l'ensemble des carcasses constitutives du lot.</p>
S49.	Refroidissement des abats	<p>Le refroidissement des abats est immédiat après l'ablation.</p> <p>La température de 3°C à cœur doit être obtenue avant l'expédition.</p>
S50.	Critères de sélection des abats	<ul style="list-style-type: none"> - 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,

		<p>couleur claire</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>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.</p>
--	--	---

5.8 Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9 Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S51.	Préparation à la surgélation	<p>Le ressuage des carcasses doit être complet avant la surgélation.</p> <p>Les carcasses sont découpées dans l'atelier de découpe.</p> <p>Les produits sont stockés en chambre froide dans l'attente de la surgélation.</p>
S52.	Cinétique de surgélation	<p>L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de cristallisation maximum.</p> <p>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.</p> <p>Les morceaux sont ensuite conditionnés et stockés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.</p>
S53.	Dispositifs dans les locaux de stockage	<p>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.</p>

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	<p>La viande peut être conditionnée en gros ou en UVC.</p> <ul style="list-style-type: none"> - En gros en sac plastique, - En gros en sac plastique sous vide, - En UVC sous film, - En UVC sous atmosphère contrôlée. <p>Chaque sac plastique est identifié de façon à conserver la traçabilité à l'aide d'une étiquette spécifique au label rouge portant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un numéro de lot, - la mention Agneau Label Rouge LA 07/07, - les numéros de tuerie des agneaux constitutifs du lot. <p>Les UVC sont élaborées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés dans les conditions précédemment citées.</p> <p>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.</p>
S55.	Modes de conditionnement des abats autorisés	<p>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.</p> <p>Les abats ne sont pas expédiés en vrac, ils sont obligatoirement conditionnés avant expédition.</p> <p>Les abats sont conditionnés, soit en gros, soit en UVC.</p> <p>Le conditionnement en UVC est réalisé dans un atelier de découpe.</p> <p>Le conditionnement est réalisé dans des abattoirs et des ateliers agréés.</p> <p>En conditionnement de gros, les abats sont conditionnés :</p> <ul style="list-style-type: none"> -soit en sacs plastiques, -soit en sacs plastiques sous vide, -soit en bacs étanches, -soit en cartons.

		<p>Ils sont identifiés par une étiquette portant :</p> <ul style="list-style-type: none">- un code spécifique indiquant la dénomination du produit et la mention Label Rouge LA 07 07,- le numéro de lot,- la date de conditionnement <p>Le lot d'abats conditionnés en gros est constitué de l'ensemble des abats label rouge d'une ou deux journées.</p> <p>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.</p> <p>Un bon de livraison spécifie, outre les données réglementaires,</p> <ul style="list-style-type: none">- la dénomination des produits,- le nombre de conditionnements,- les numéros de lot. <p>Chaque abattoir tient un registre d'expédition. Ce registre d'expédition indique la destination de chaque livraison et les numéros de lot.</p> <p>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.</p> <p>Chaque UVC est identifiée par :</p> <ul style="list-style-type: none">- une étiquette mentionnant les éléments réglementaires et notamment le numéro de lot UVC,- une étiquette UVC pré-numérotée, spécifique au Label Rouge. <p>Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doit être tenue.</p> <p>Sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique :</p> <ul style="list-style-type: none">- 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

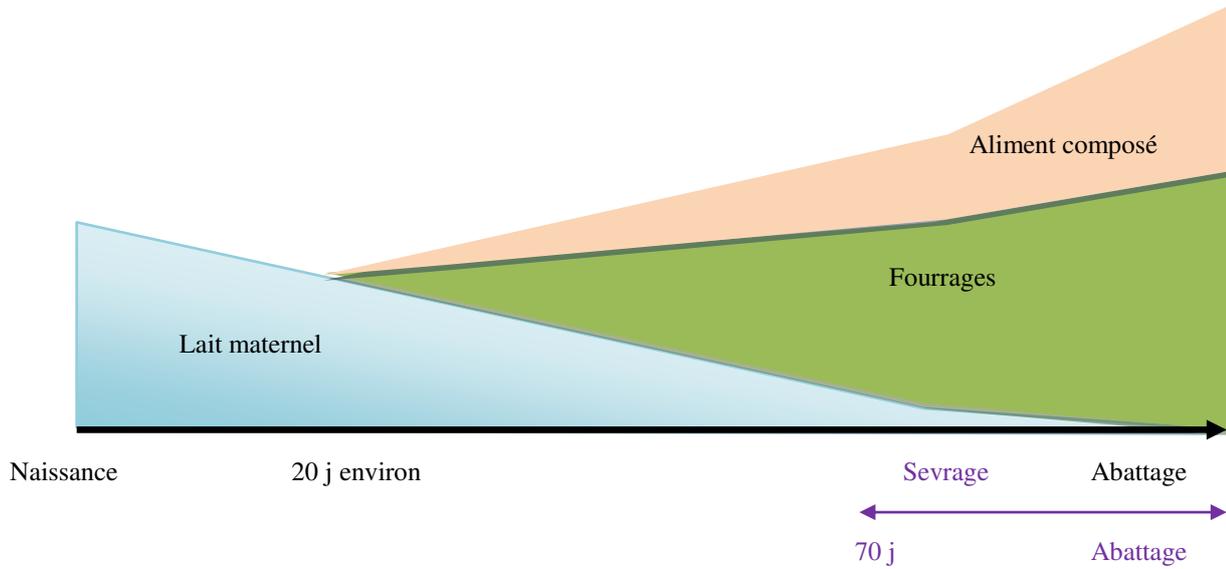
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

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

*C : Conditions de production communes

ANNEXE

Schéma indicatif d'alimentation des agneaux :



**Cahier des charges du label rouge n° LA 09/95
« Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri
par tétée au pis au moins 60 jours »**

Caractéristiques communicantes certifiées :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé de moins de 150 jours
- Issu de brebis de races rustiques méditerranéennes (Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud et Mourérous), conduites en élevage extensif pastoral

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.....	4
4.	TRAÇABILITE	5
4.1	Identification des opérateurs	5
4.2	Obligation d'enregistrement et de suivi	5
4.3	Schéma de traçabilité	6
5.	METHODE D'OBTENTION	7
5.1	Schéma de vie	7
5.2	Spécialisation de l'élevage.....	7
5.3	Alimentation.....	8
5.4	Elevage.....	8
5.4.1	Génétique.....	8
5.4.2	Castration.....	9
5.4.3	Bâtiments	9
5.4.4	Conduite d'élevage	9
5.4.5	Identification des agneaux	10
5.5	Ramassage et transport des agneaux	11
5.5.1	Préparation des animaux à la ferme et transport.....	11
5.5.2	Centre de transit.....	12
5.6	Opération d'abattage	12
5.6.1	Abattage.....	12
5.6.2	Ressuage	13
5.6.3	Caractéristiques des carcasses	13
5.7	Commercialisation des abats.....	15
5.8	Produits transformés d'agneau.....	15
5.9	Surgélation	15
5.10	Découpe et conditionnement.....	15
6.	ETIQUETAGE - MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	15
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	15
8.	ANNEXES	17
	Annexe n°1- Description des races	17
	Annexe n°2- Mode de calcul du chargement animal et de l'autonomie alimentaire	19
	Annexe n°3- Définition des surfaces pastorales et parcours.....	21
	Annexe n°4 – Formulaire de déclaration Métaphylaxie	22
	Annexe n°5- Guide Pratique d'appréciation de la qualité du gras de couverture des carcasses d'agneaux : couleur et fermeté.....	23

1. NOM DU DEMANDEUR

Association César
Bat Coop Agneau Soleil
1 allée des chênes
04200 Sisteron
Tél. : 04 92 34 82 14
Port : 06 14 59 61 27
odg@agneaudesisteron.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

La viande d'agneau Label Rouge est présentée crue et fraîche. Les abats ne sont pas labellisés.

La viande label rouge est issue d'un agneau âgé de 70 à 150 jours, pesant 13 à 19 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours.

Cet agneau est élevé principalement en bergerie, mais peut accompagner sa mère au pâturage durant le premier mois de sa vie.

La viande est proposée au consommateur à la vente, en boucherie, en grande et moyenne surface, en restauration.

La viande est proposée au client final sous différentes formes :

Présentation du produit commercialisé :

- Carcasse entière
- Gigots entiers, désossés, tranchés
- Côtes entières, carré, individualisées
- Poitrines entières, tranchées
- Épaules entières, désossées, roulées, tranchées
- Collier entier, désossé, tranché
- Rognons attachés à la carcasse, individualisés

Présentation et conditionnement du produit :

- Viande fraîche
- Carcasse entière
- Morceaux entiers (gigots, côtes, poitrines, épaules, collier)
- Morceaux désossés (gigots, côtes, poitrines, épaules, collier)
- Morceaux tranchés (gigots, côtes, poitrines, épaules, collier)
- Morceaux conditionnés sous vide prêt à découper
- Morceaux tranchés conditionnés en barquettes individuelles (unité de vente consommateur - UVC) sous vide
- Morceaux tranchés conditionnés en barquettes individuelles (UVC) sous atmosphère

3.2 Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit Label Rouge	Produit courant
origine génétique des brebis	Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous ou croisement entre ces races	toutes races ovines
origine génétique des béliers	Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous ou croisement entre ces races ou Berrichon, Ile de France, Charolais, Suffolk	toutes races ovines
pâturage du troupeau reproducteur	180 jours minimum / an	pas de contraintes
âge à l'abattage	70 à 150 jours	moins de 365 jours
poids carcasse	13 à 19 kg (poids froid)	pas de contraintes
aspect visuel du gras	ferme, blanc ou légèrement coloré	pas de contraintes
aspect visuel de la carcasse	absence de défauts visuels, déchirures, purpura, caractères exsudatifs	pas de contraintes

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé de moins de 150 jours
- Issu de brebis de races rustiques méditerranéennes (Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud et Mourérous), conduites en élevages extensifs pastoraux

L'agneau dont est issue la viande label rouge LA 09/95 est un agneau jeune, léger, et sa viande est claire et caractérisée par son moelleux et la douceur de son goût. Ces caractéristiques ont été recherchées historiquement par le consommateur.

L'âge d'abattage se justifie à la fois par la rusticité et le gabarit moyen des races utilisées, Mérinos d'Arles, Préalpes du sud, Mourérous et par le mode de production des agneaux.

Ces races rustiques se caractérisent par une très bonne qualité du lait. Cette qualité du lait induit une croissance optimale de l'agneau. De plus, l'agneau est allaité par sa mère pendant 60 jours minimum, et l'absorption régulière d'un lait très riche entraîne un GMQ (Gain Moyen Quotidien) important. L'âge d'abattage doit donc être peu élevé afin d'obtenir une viande claire et peu grasse. La limite entre 70 et 150 jours permet d'atteindre cet objectif.

De plus, s'agissant de races rustiques de gabarit moyen, au-delà de ces 150 jours, les agneaux commencent à développer du gras intramusculaire et superficiel, peu apprécié du consommateur. De plus, sa viande prend une teinte rouge, ce qui est préjudiciable à la commercialisation.

Cette croissance optimale permet à l'agneau d'être prêt à l'abattage relativement jeune (entre 70 et 150 jours) afin d'obtenir une viande claire et peu grasse.

La production d'agneaux Label Rouge 09-95 est fortement ancrée dans la tradition d'élevages pastoraux.

L'utilisation des races de brebis mères retenues se justifie en regard de l'équilibre entre les contraintes fourragères et les conditions d'élevages sur parcours ou transhumants.

Les races de brebis concernées sont dites rustiques et maternelles. Elles valorisent, plus que d'autres, le potentiel agronomique des parcours. La production de lait en quantité et qualité suffisante est prépondérante sur la vitesse de croissance des agneaux, d'où leur capacité à atteindre les objectifs de qualité en un temps fixé.

Le savoir-faire des éleveurs pastoraux repose sur la bonne utilisation de chaque type de ressources selon l'état physiologique de la brebis (vide, en gestation, en lactation).

Au-delà de l'aspect purement zootechnique, l'agneau dont est issue la viande Label Rouge LA 09-95 permet de véhiculer auprès du consommateur l'image, en adéquation avec la réalité, d'un élevage soucieux de l'équilibre agronomique des ressources fourragères.

Cette caractéristique certifiée sur les races rustiques méditerranéennes permet de garantir un niveau minimum de savoir-faire impactant la qualité du produit fini et l'ancrer dans un dispositif de développement durable.

4. TRAÇABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le cahier des charges :

- les éleveurs,
- les fabricants d'aliments,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe.

4.2 Obligation d'enregistrement et de suivi

Elle débute lors de l'identification de l'exploitation de naissance des agneaux. L'éleveur est identifié au moyen d'un numéro officiel unique.

L'identification individuelle des agneaux, au plus tard 3 jours après la naissance, donne lieu à l'enregistrement de la filiation entre la brebis mère et son agneau. Cette filiation permet de lier le numéro des agneaux à celui des mères officiellement détenues par l'éleveur.

L'éleveur enregistre la filiation des naissances sur le carnet d'agnelage. Il indique pour les agneaux nés, le numéro de boucle de la brebis mère, la date de naissance et son sexe.

L'éleveur enregistre les numéros individuels des agneaux castrés ainsi que la date de castration sur le carnet d'agnelage

Lors de l'enlèvement à destination de l'abattoir ou d'un centre de regroupement, l'éleveur inscrit tous les numéros individuels des agneaux sur le bordereau d'enlèvement en précisant également son numéro unique d'élevage.

Il constitue un lot homogène d'agneaux présentables à la labellisation.

Dans le cas où les agneaux de ce lot transitent par un centre de regroupement, la traçabilité est assurée soit :

- ❑ par la conservation de l'intégrité du lot présenté et de fait du bordereau d'enlèvement initial
- ❑ par l'élaboration d'un nouveau document de transfert faisant référence :
 - au Label Rouge 09-95
 - au numéro unique d'élevage
 - aux numéros individuels des agneaux triés

Lorsque les agneaux sont déchargés à l'abattoir, des lots homogènes d'agneaux labellissables sont créés.

Le bon de pesée fiscale de l'abattoir doit mettre en évidence le lien entre le numéro individuel unique de tuerie et le numéro individuel de boucle de l'agneau présenté à la labellisation.

Lors de l'évaluation individuelle des carcasses labellissables, l'agent labellisateur indique au minimum la série de numéros de certificats de garantie utilisés par lot d'agneaux.

Le registre de labellisation comprend donc :

- ❑ l'identifiant unique de l'élevage
- ❑ les numéros individuels de boucle des agneaux
- ❑ les numéros individuels de tuerie
- ❑ la série de numéros de certificats de garantie apposés

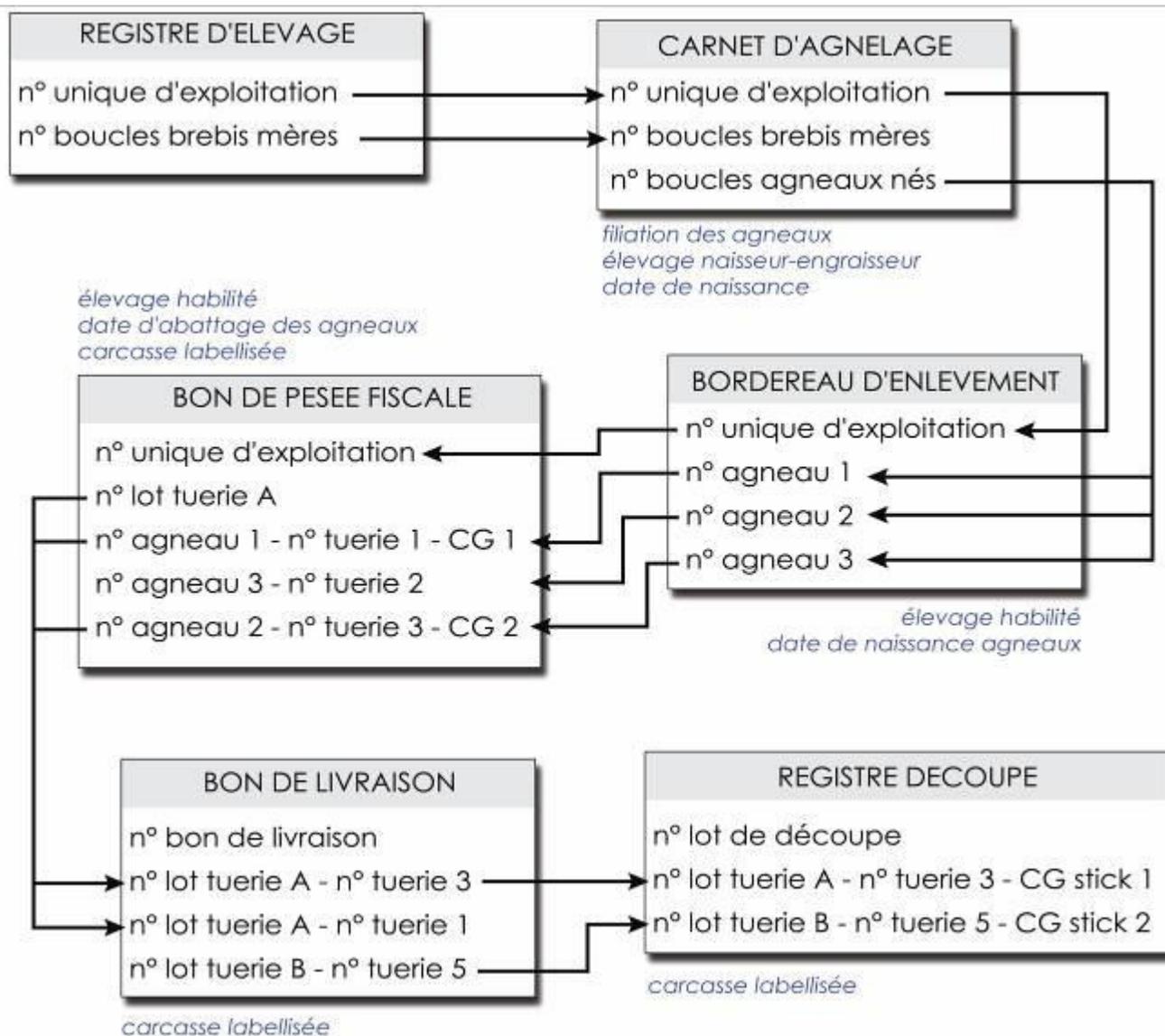
L'abatteur-expéditeur fait état sur son bon de livraison ou facture, du numéro de lot de tuerie et des numéros individuels de tuerie des agneaux labellisés et vendus comme tels.

L'atelier de découpe réceptionne des bons de livraison ou factures dûment renseignés.

Il crée alors un numéro de lot de découpe spécifique au lot d'agneaux labellisés. Il enregistre les numéros individuels de tuerie des agneaux concernés par la séance de découpe.

Dans le cas d'une fabrication de conditionnements individuels filmés, sous vide ou sous atmosphère, l'atelier de découpe enregistre la série de numéros de certificats de garantie autocollants apposés sur les barquettes.

4.3 Schéma de traçabilité



Le cadre représente le document associé.
 Le contenu du cadre indique les éléments d'identification.
 Le texte sous le cadre renseigne le type d'information suivie.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2 Spécialisation de l'élevage

Les numéros de boucles posées à l'oreille des agneaux sont enregistrés sur le carnet d'agnelage. Ces naissances sont déclarées à l'ODG. Seuls les agneaux déclarés à la naissance sont pris en compte dans le cadre du Label Rouge 09-95, notamment à l'abattoir lors du contrôle de conformité avant labellisation par l'agent labellisateur qualifié par l'ODG.

La traçabilité relative à l'alimentation et aux interventions fait référence aux lots d'agneaux déclarés à la naissance auprès de l'ODG.

5.3 Alimentation

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S1.	Composition des aliments concentrés	Les formules proposées au référencement ne doivent contenir que des matières végétales, minérales, vitaminiques.
S2.	Produits et additifs interdits	antibiotiques ou sulfamides
S3.	Proportion minimale de grains de céréales et produits dérivés dans l'aliment composé destiné aux agneaux	50 % du poids total de la formule. Les produits dérivés de céréales sont limités à 15 % du poids total de la formule
S4.	Enregistrement dans le cas de fabrication d'aliments composés à la ferme ¹	L'éleveur tient un registre de fabrication intégrant le détail des matières premières utilisées, le pourcentage de chaque composant incorporé et la date de fabrication.
S5.	Pratiques pour la bonne conservation des fourrages	En fonction du mode de production, des fourrages coupés ou conservés peuvent être distribués au troupeau reproducteur. Afin d'éviter la détérioration de la qualité des fourrages, ils sont conservés dans un endroit protégé de la pluie ou des intempéries et bien aéré. L'éleveur dispose du Guide de bonnes pratiques de conservation des fourrages distribué par l'ODG.
S6.	Nettoyage des mangeoires avant distribution de nourriture	La nourriture altérée ou souillée est enlevée des mangeoires avant qu'une nouvelle nourriture n'y soit rajoutée

La ration peut être complétée par de la pâture, du fourrage, des aliments composés de l'exploitation ou fournis par un fabricant d'aliments habilité.

(Mode de calcul de l'autonomie alimentaire en annexe)

5.4 Elevage

5.4.1 Génétique

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S7.	Races autorisées pour les mères	Races rustiques méditerranéennes : Mérinos d'Arles ou Mouréous ou Préalpes du Sud - ou croisement de ces races entre elles (cf annexe 1).
S8.	Races autorisées pour les pères	Mérinos d'Arles ou Mouréous ou Préalpes du Sud ou Berrichon ou Ile de France ou Charolais ou Suffolk.

¹ On entend par fabrication d'aliments composés à la ferme, le résultat du procédé ne permettant plus de distinguer clairement visuellement le contenu de la préparation.

Les éleveurs mélangeant simplement des céréales ou autres ingrédients autorisés sans adjonction d'autres produits liants, ne sont pas concernés

5.4.2 Castration

L'éleveur peut castrer les agneaux mâles et dans ce cas, les points de contrôle suivants doivent être respectés.

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S9.	Moment de la castration selon la méthode employée	- de la naissance à 30 jours de vie selon la méthode de l'élastique ou - le jour le plus proche de la date de sevrage, 5 jours avant ou 5 jours après, aux alentours de 60 jours, selon la méthode de l'écrasement du canal déférent au moyen d'une pince de Burdizzo afin de comprimer le canal sans le couper.
S10.	Enregistrement de la castration	L'éleveur enregistre les numéros individuels des agneaux castrés ainsi que la date de castration sur le carnet d'agnelage

5.4.3 Bâtiments

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S11.	Paillage	régulier et suffisant en période d'agnelage
S12.	aération	suffisante permettant d'éviter la condensation
S13.	Eclairage	naturel permettant l'identification des agneaux par temps clair
S14.	Surface	La surface destinée aux animaux est suffisante pour que tous les animaux puissent se coucher simultanément.
S15.	Aménagement de la bergerie	Pour les brebis ayant accès en libre-service à un aliment non autorisé, un aménagement de la bergerie devra permettre d'interdire l'accès aux agneaux.
S16.	Accès à l'eau d'abreuvement	En bergerie, les animaux doivent avoir accès aux abreuvoirs en permanence.
S17.	Surface minimale au sol par animale	les brebis en fin de gestation disposent de 1.5m ² .

5.4.4 Conduite d'élevage

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S18.	Conduite extensive – chargement maximal	L'élevage doit justifier d'un chargement animal inférieur à 1,4 UGB / hectare de la surface fourragère totale (annexe n°2).
S19.	Conduite pastorale	L'élevage doit être de type pastoral, c'est à dire utilisateur de surfaces pastorales ou parcours (annexe n°3). A ce titre, le troupeau utilise des parcours, c'est à dire des espaces semi-naturels, exclusivement par le pâturage, ce qui donne lieu à consommation d'une végétation spontanée.
S20.	Surface minimum de parcours	L'élevage justifie du pâturage d'au moins 10 ha de

		<p>parcours. Il s'agit d'un espace semi-naturel, dont l'utilisation est basée exclusivement sur le pâturage, et qui donne lieu à la consommation d'une végétation spontanée.</p> <p>Ce seuil de 10 ha de parcours peut concerner soit les parcours présents sur l'exploitation, soit les parcours mis à disposition l'année en cours par un ou des propriétaires de la commune ou d'autres communes (document d'attestation de pâturage des surfaces de parcours par le troupeau signé par le propriétaire), ou bien les parcours de transhumance qu'elle soit estivale ou hivernale (estives, parcours alpins, parcours préalpins, parcours des collines ou plaines préalpines ou méditerranéennes, parcours sylvopastoraux en particulier dans le cas des surfaces de Défense de la Forêt Contre l'Incendie).</p>
S21.	Durée minimale de pâturage par an du troupeau de brebis	<p>180 jours L'alimentation du troupeau de brebis mères est à base de pâtures au minimum du printemps à l'automne. Les surfaces pâturées sont des prairies, parcours ou alpages.</p>
S22.	Conduite sanitaire : utilisation d'antibiotique	L'utilisation systématique d'antibiotiques en action préventive est interdite.
S23.	Conduite sanitaire : Métaphylaxie	<p>Métaphylaxie autorisée. L'éleveur fournit le compte rendu du vétérinaire concluant à ce diagnostic et préconisant la mise en place de ce traitement et déclare systématiquement auprès de l'ODG la mise en place du traitement grâce au formulaire prévu à cet effet (cf. annexe 4).</p>
S24.	Conduite sanitaire : stockage des cadavres	L'éleveur dispose d'un conteneur spécifique pour entreposer les cadavres d'animaux avant passage de l'équarrissage.

5.4.5 Identification des agneaux

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S25.	Identification des agneaux	Les agneaux reçoivent à l'oreille gauche un repère officiel d'identification.
S26.	Enregistrement des naissances et déclaration à l'ODG	<p>L'éleveur enregistre la filiation des naissances sur le carnet d'agnelage. Il indique pour les agneaux nés, le numéro de boucle de la brebis mère, la date de naissance et son sexe.</p> <p>Les numéros de boucles posées à l'oreille des agneaux sont enregistrés sur le carnet d'agnelage. Ces naissances sont déclarées à l'ODG. Seuls les agneaux déclarés à la naissance sont pris en compte dans le cadre du Label Rouge 09-95, notamment à l'abattoir lors du contrôle de conformité avant labellisation par l'agent labellisateur qualifié par l'ODG.</p>

S27.	Cas des agneaux exclus du label rouge	<p>L'éleveur indique sur le carnet d'agnelage les agneaux concernés, la cause de non-conformité et pose à l'oreille une boucle de couleur, vierge de tout marquage.</p> <p>Exemples de non-conformités : sevrage précoce avant 60 jours, allaitement artificiel, perte de filiation causée par la perte de boucle, alimentation non-conforme, traitement sanitaire non-conforme, castration précoce ou tardive.</p>
------	---------------------------------------	---

5.5 Ramassage et transport des agneaux

5.5.1 Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S28.	Tri des animaux	<p>L'éleveur constitue un lot homogène d'agneaux labellissables.</p> <p>Un lot homogène d'agneaux labellissables est constitué d'agneaux n'ayant pas connu d'incident durant la conduite d'élevage (donc sans boucle de couleur, vierge de tout marquage), et âgé entre 70 et 150 jours à la date d'abattage prévue.</p> <p>Les mâles castrés présentés à la labellisation constituent un lot spécifique.</p>
S29.	Bordereau d'enlèvement	<p>L'éleveur enregistre les lots sur un bordereau d'enlèvement sur lequel il indique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - son numéro individuel unique d'élevage - la marque spécifique attribuée à chaque lot homogène - l'intitulé agneau Label Rouge 09-95 pour chaque lot homogène - le numéro de boucle individuelle de tous les agneaux par lot - la date de naissance du plus vieil agneau du lot - la date de naissance du plus jeune agneau du lot - l'indication « mâles castrés » le cas échéant
S30.	Conditions de manipulation des animaux	<p>En aucun cas les animaux sont manipulés par la laine.</p> <p>Le chargement se déroule le plus rapidement possible, dans le calme. De mauvaises conditions de chargement peuvent engendrer des marques ou hématomes sur les carcasses et constituer un motif de non-labellisation par l'agent labellisateur.</p>
S31.	Durée maximale de transport	<p>Cas de transport exploitation –abattoir direct : 10 h</p> <p>Cas d'un passage par centre de transit : - durée de transport de l'élevage au centre de regroupement : 8 heures maximum.</p> <ul style="list-style-type: none"> - durée de transport du centre de regroupement à l'abattoir : 8 heures maximum

5.5.2 Centre de transit

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S32.	<u>Durée maximale de séjour en centre de transit</u>	<u>60 heures</u>

5.6 Opération d'abattage

5.6.1 Abattage

L'opérateur en bergerie d'abattoir enregistre les lots d'agneaux labellisables par éleveur sur un logiciel informatique prévu à cet effet.

Le suivi informatique des lots est rendu possible à toutes les étapes d'abattage : bouverie, pesée, classement

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S33.	<u>Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage</u>	<u>Cas de transport exploitation –abattoir direct : 48 h. Si les agneaux ne sont pas tués le jour de la livraison, ils sont allotés dans des bergeries dans l'attente d'être abattus.</u> <u>Cas de passage par un centre de transit : 24h</u>
S34.	<u>Délai maximal entre enlèvement et abattage</u>	<u>Cas de transport exploitation –abattoir direct : 58 h</u> <u>en cas de passage par un centre de transit : 100h</u>
S35.	Age d'abattage	entre 70 et 150 jours. L'âge s'entend le jour de l'abattage et non le jour de l'enlèvement.
S36.	Condition de manipulation des animaux	Les animaux sont manipulés le moins possible et toujours dans le calme. Toute personne ayant accès aux bergeries doit avoir un comportement calme. L'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes est interdit.
S37.	Identification des carcasses	L'abattoir identifie chaque carcasse au moyen d'une étiquette individuelle reprenant : <ul style="list-style-type: none"> - le nom de l'abattoir - le numéro d'agrément de l'abattoir - le numéro du classificateur - le numéro individuel unique de tuerie - le numéro de lot de tuerie - le nom et l'adresse de l'éleveur habilité - le numéro individuel unique de l'éleveur - le classement - le poids fiscal <p>Cette étiquette comporte un code barre reprenant l'information du numéro de tuerie.</p>
S38.	Identification des carcasses labellisables	L'abattoir identifie chaque carcasse labellisable par une deuxième étiquette de pré-labellisation indiquant la mention « Agneau de plus de 13 kg carcasse » Label Rouge 09-95. Seules les carcasses correspondant aux critères du

		<p>Label Rouge sont étiquetées avec cette deuxième étiquette :</p> <ul style="list-style-type: none"> - élevage habilité - poids froid compris entre 13 et 19 kg - conformation : U, R ou O - état d'engraissement : 2 ou 3 <p>L'abattoir édite un bon de pesée fiscale par éleveur pour chaque lot d'agneaux présentés à la labellisation.</p>
--	--	---

5.6.2 Ressuage

La descente en température trop rapide des carcasses dégrade irréversiblement la tendreté de la viande entraînant une contraction des fibres musculaires.

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S39.	Procédures de ressuage / validation de l'ODG	L'ODG vérifie et valide les procédures relatives à la régulation de la température et l'hygrométrie de la salle de ressuage

5.6.3 Caractéristiques des carcasses

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S40.	Personne assurant la labellisation des carcasses et procédé	Labellisation assurée par un agent qualifié par l'ODG Evaluation individuelle des carcasses en deux temps : évaluation documentaire du lot présenté à la labellisation (élevage habilité, agneaux livrés déclarés à la naissance, fourchette d'âge comprise entre 70 et 150 jours et cohérence entre bon d'enlèvement et bon de pesée fiscale) et évaluation visuelle de la carcasse (poids, conformation, état d'engraissement, qualité du gras de couverture, couleur de la viande et absence de défaut)
S41.	Poids de carcasse	entre 13 et 19 kg (poids froid)
S42.	Qualité du gras	couleur acceptée : Note 1, 2 ou 3 (exclusion de la note 4) fermeté acceptée : Note 1, 2 ou 3 (exclusion de la note 4) Le guide pratique de notation de la couleur et de la fermeté du gras élaboré par l'Institut de l'Elevage sert de référence (annexe n°5) Cette opération est réalisée 4 heures après la tuerie afin d'évaluer au mieux la tenue du gras. Elle est visuelle et tactile.
S43.	Classes de conformation	U, R ou O
S44.	Couleur de la viande	exclusion du rouge marqué
S45.	Présentation de la carcasse/défaut	absence de défaut de présentation : déchirure, purpura, hématomes, saisie partielle sont motifs d'exclusion du label rouge
S46.	Identification des carcasses	1-La carcasse est labellisée, l'agent labellisateur :

	<p>labellisées et non labellisées</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❑ fixe un certificat de garantie numéroté unique sur le gigot ❑ appose une marque à l'encre alimentaire faisant référence au Label Rouge 09-95 sur la carcasse ❑ enregistre la labellisation de la carcasse sur le registre de labellisation ❑ enregistre la série de numéros de certificats de garantie fixés sur le lot d'agneaux labellisés par éleveur <p>2-La carcasse n'est pas labellisée, l'agent labellisateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ retire l'étiquette de pré-labellisation éditée par l'abattoir ❑ enregistre la cause de non-labellisation de la carcasse sur le registre de labellisation <p>L'agent labellisateur édite ensuite un état des labellisations pour chaque lot de tuerie et chaque carcasse reprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ le numéro individuel unique de l'éleveur habilité ❑ le numéro de lot de tuerie ❑ le numéro de boucles des agneaux présentés à la labellisation ❑ le numéro individuel de tuerie ❑ le résultat de labellisation ❑ la série de numéros de certificats de garantie utilisée
<p>S47.</p>	<p>Indications sur les bons de livraison/factures à noter par l'abatteur-expéditeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> - la dénomination du produit : carcasse ou morceaux de carcasses non désossés - la mention « Agneau de plus de 13 kg carcasse » Label Rouge 09-95 ou « LA 09-95 » - le numéro de lot de tuerie par ligne facturée. La facturation de 3 agneaux labellisés issus de 3 lots de tuerie différents engendre la création de 3 lignes de facturation. <p>L'abatteur-expéditeur fournit un bilan des ventes d'agneaux facturés Label Rouge 09-95 par client. Ce bilan des ventes liste de manière exhaustive :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le nom du client - le numéro de lot de tuerie - le nombre d'agneaux facturés LA 09-95 - le poids des agneaux facturés LA 09-95 - la date de vente

L'activité de l'abatteur expéditeur repose sur l'achat d'animaux vivants, les faire abattre et revendre principalement des carcasses entières ou morceaux de carcasse.

5.7 Commercialisation des abats

Non concerné

5.8 Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9 Surgélation

Non concerné

5.10 Découpe et conditionnement

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S48.	Moyen de diffusion du guide des bonnes pratiques de découpe à l'atelier de découpe industriel	avec accusé de réception
S49.	Modes de conditionnement autorisés pour la viande	Unités de Vente Consommateur (UVCI). UVC filmé, sous-vide ou sous atmosphère.
S50.	Identification des UVC	Chaque UVC est identifiée par un certificat de garantie autocollant unique numéroté.
S51.	Indications à porter sur le registre de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - le numéro de lot de découpe attribué à la séance de découpe Label Rouge 09-95 - les numéros individuels de tuerie des carcasses concernées par la séance de découpe - la série de numéros de certificats de garantie autocollants apposés sur les UVC
S52.	Bilan des ventes d'agneaux découpés et facturés Label Rouge 09-95	L'atelier de découpe en fournit un par client. Ce bilan des ventes liste de manière exhaustive : les références du client, le numéro de lot de découpe, le poids découpé et facturé, la date de vente.

6. ETIQUETAGE - MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthode d'évaluation
S7	Races autorisées des mères	visuelle et documentaire
S8	Races autorisées des pères	visuelle et documentaire
S18	Conduite extensive – chargement maximal	documentaire et mesure

S20	Surface minimum de parcours	documentaire
S21	Durée minimale de pâturage par an	documentaire
S35	Age d'abattage	documentaire et mesure
S41	Poids carcasse	documentaire

8. ANNEXES

Annexe n°1- Description des races

La Mérinos d'Arles



Née vers la fin du XVIII^e siècle, la mérinos d'Arles est issue du croisement entre la race locale cravenne et la race Mérina d'Espagne. C'est à la fin du XIX^e siècle, avec la crise de la laine, que des croisements avec des races britanniques ont permis d'obtenir un animal de meilleure conformation bouchère.

Aujourd'hui, le Syndicat du Mérinos d'Arles, créé en 1921, et l'UPRA Mérinos (Unité de Promotion des Races Animales), créée en 1977, contribuent au développement de la race.

Outre la qualité de sa laine, toujours recherchée, la mérinos se caractérise par sa grande rusticité qui lui permet de s'adapter aux conditions extrêmes, ainsi qu'aux herbages secs et ras. Par ailleurs, elle supporte sans difficulté de grandes variations dans son alimentation ou son abreuvement. Enfin, son caractère grégaire en fait un animal facile à garder et à conduire en troupeaux.

C'est pourquoi la Mérinos est une brebis parfaitement adaptée à la transhumance, mais aussi aux élevages sédentaires au sein desquels elle entretient et valorise les espaces naturels et les surfaces de parcours.

Depuis 1988, le schéma de sélection mis en place par l'UPRA vise deux objectifs, en parfaite adéquation avec la production d'agneaux label rouge :

- Améliorer la valeur laitière des brebis, de manière à garder les agneaux au minimum 60 jours avec leur mère, avec une croissance optimale.
- Conserver la rusticité de la race, pour la valorisation des espaces naturels et l'adaptation au potentiel fourrager régional.

La Préalpes du Sud

Le berceau de cette race se situe dans les Baronnies, aux confins des Hautes Alpes, de la Drôme, des Alpes de Haute Provence et du Vaucluse, au cœur de l'aire de production de l'agneau Label Rouge 09-95. Elle résulte du regroupement des anciennes races de Savournon, Sahune et Quint.

C'est le 23 février 1948 que s'est créé le flock book de la race ovine des Préalpes du Sud, qui a dirigé la sélection de la race depuis cette date et jusqu'à la création de l'UPRA.

Dans les années 60, de véritables efforts se sont développés autour de cette race. La notoriété de l'agneau Label Rouge 09-95 contribuant largement à son développement.

La race Préalpes du Sud dispose de deux atouts, une bonne aptitude laitière, et de bonnes aptitudes bouchères.

C'est une race rustique utilisée parfois en transhumance, mais surtout, dans les systèmes d'élevage qui valorisent des parcours secs et pentus des collines provençales.



Depuis 1981, le schéma de sélection de la race Préalpes du Sud privilégie la valeur laitière des brebis et les qualités bouchères des agneaux comme objectif d'amélioration de la race, sans pour autant perdre sa rusticité.

La Mourérous



La Mourérous, appelée aussi « Péone », ou « Rouge de Guillaumes », est reconnaissable à sa tête rousse. C'est la race traditionnelle des Alpes Maritimes.

Avec un gabarit élancé et une bonne couverture laineuse, cette race rustique a été sélectionnée depuis des années pour sa résistance au froid, ainsi que son aptitude à la marche pour la transhumance et la valorisation des parcours.

Avec environ 30 000 brebis, les effectifs de la Mourérous sont les plus faibles des trois races de la région. C'est pourquoi, en 1977, à l'initiative des Organisations Professionnelles Agricoles, un programme de sauvegarde de la race s'est mis en place. Il a été relayé en 1983 par la création du Syndicat de Défense et de Promotion de la race Mourérous. Depuis 1994, le programme de défense a reçu un agrément dans le cadre des aides aux races à faible effectif.

Annexe n°2- Mode de calcul du chargement animal et de l'autonomie alimentaire

Chargement

Le terme UGB/ha de SFT désigne le chargement représenté par le cheptel herbivore de l'exploitation sur les surfaces fourragères de l'exploitation. Il est exprimé en nombre d'unités gros bovins par hectare. Ce chargement est un bon indicateur d'un système intensif ou extensif. Il est communément admis qu'un système extensif possède un chargement inférieur à 1.4 UGB/ha.

Le mode de calcul de ce chargement est le suivant :

Le nombre d'UGB est calculé de la manière suivante :

pour les ovins, en multipliant le nombre de brebis total déclaré à la prime à la brebis l'année donnée par 0.15.

on prendra en compte les autres herbivores de l'exploitation avec les équivalences suivantes :

bovins de plus de 2 ans : 1 UGB	asins de plus de 6 mois : 1 UGB
bovins entre 6 mois et 2 ans : 0.6 UGB	équins de plus de 6 mois : 1 UGB
caprins : 0.15 UGB	

Le total des UGB est la somme de toutes les UGB ci-dessus.

Dans le cas des élevages transhumants, on soustrait au total des UGB le nombre d' « UGB estive ». Le troupeau transhumant représente un allègement du chargement annuel sur les surfaces du siège de l'exploitation.

Le nombre d' « UGB estive » est calculé de la manière suivante:

Nombre de jours passés sur l'estive x nombre d'UGB concernés par l'estive
365 jours

Le nombre d'ha correspond au total des surfaces fourragères (prairies et parcours).

Le chargement est calculé de la manière suivante :

$$\frac{(\text{nombre total d'UGB} - \text{nombre d'UGB estive})}{\text{nombre d'ha de surfaces fourragères}} < 1,4$$

Autonomie alimentaire

L'autonomie alimentaire est évaluée en comparant la quantité de matière sèche (MS) achetée et distribuée aux ovins, et la quantité de matière sèche consommée par les ovins en moyenne. Cette moyenne est issue des travaux menés notamment par l'Institut de l'Élevage dans le cadre du Réseau de Référence, suivi d'exploitations représentatives : la quantité de matière sèche issue de fourrage et des concentrés est fixée à **950 kg MS/an** pour le couple mère-agneau.

Mode de calcul :

$$\frac{\text{MS totale achetée et distribuée aux ovins}}{950 \text{ kg MS} \times \text{nombre de brebis}} < 45 \%$$

L'éleveur fournit les factures d'achats de fourrage, céréales et aliments composés indiquant les quantités pour effectuer ce calcul.

Les valeurs de MS prises en compte selon les différentes catégories d'aliments sont les suivantes :

foin : 0,85 kg MS / kg de produit brut

paille : 0,90 kg MS / kg de produit brut

céréales : 0,85 kg MS / kg de produit brut

concentrés : 0,85 kg/MS / kg de produit brut

Annexe n°3- Définition des surfaces pastorales et parcours

Définition « des espaces semi-naturels »².

Il s'agit d'espaces dont la végétation est spontanée, mais sur lesquels l'intervention des troupeaux et de l'homme entraîne des modifications suffisantes pour qu'on ne puisse pas parler d'espaces naturels.

Ces espaces sont en effet le résultat d'interventions passées et présentes (du défrichement des forêts originelles à l'action de la dent de l'animal en passant par les gyrobroyages d'entretien) qui combinées à leur situation géographique et à leur topographie expliquent leur diversité ».

Conformément à la définition d'un système pastoral, cette utilisation peut prendre diverses formes :
pâturage sur des parcours intégrés à l'exploitation,
pâturage sur des parcours proches de l'exploitation,
transhumance vers des parcours éloignés de l'exploitation.

Ces parcours peuvent être situés en zone de montagne, de piémont, de colline ou de plaine.

Définition d'un Système Pastoral ³

Le système pastoral peut être défini comme celui qui utilise l'espace pastoral.

Les services statistiques du Ministère de l'Agriculture définissent l'espace pastoral comme suit :

AGRESTE Des pratiques pastorales sur toute la région PACA 1997

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

“Définition d'une unité pastorale : l'unité pastorale est une portion de territoire toujours en herbe exploitée par un pâturage extensif. Elle correspond à tout territoire continu de plus de 10 ha, exclusivement pâturé formant une unité géographique. Généralement utilisé de façon saisonnière pour des raisons d'altitude ou de climat [...]

Parmi les unités utilisées, on distingue les unités d'altitude et les autres territoires pastoraux.

Les unités d'altitude se trouvent en zone de montagne et sont utilisées en période estivale. Elles se répartissent en deux catégories :

les unités de haute altitude, situées nettement au-dessus de l'habitat permanent, sont utilisées l'été sur une période inférieure à quatre mois,

les unités d'altitude moyenne, situées au-dessus ou au même niveau que l'habitat permanent, sont utilisées l'été sur une période plus longue.

Les autres territoires pastoraux correspondent à toute surface en herbe utilisée quelle que soit l'altitude, pâturée en intersaison, en période hivernale ou encore une bonne partie de l'année. Ils se situent surtout en plaine, en collines ou en zone préalpine.”

² Source : M. DIMANCHE, JP. LEGEARD ; E. TCHAKERIAN – Essai d'introduction à la question pastoraliste en zone méditerranéenne – dans « Pastoralisme, des références et des outils » - Institut de l'Élevage – 4 juin 2002

³ A BLANCHEMAIN – Utilisation par les ruminants des pâturages d'altitude et parcours méditerranéens. Publication collective. INRA 1979

J.C. BILLE – Pastoralisme, troupeaux, espaces et sociétés. Ouvrage collectif. HATIER/AUPELF/UREF 1995

G. MOLENAT – De la touffe d'herbe au paysage. Edité par B. HUBERT et N. GIRAULT 1983

AGRESTE (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche) – Des pratiques pastorales sur toute la région PACA 1997

Conditions de production spécifiques du Label Rouge LA 09/95 « Agneau de plus de 13 kg carcasse » approuvé par la commission permanente IGP LR STG de l'INAO du

**FORMULAIRE DE DECLARATION
MISE EN PLACE METAPHYLAXIE**

**Déclaration à envoyer dès début du traitement à
ASSOCIATION CESAR – Bat Coop Agneau Soleil - 1 Allée des chênes 04200 Sisteron
ou par courriel à odg@agneaudesisteron.fr**

Attention ! Une déclaration incomplète sera considérée comme non recevable et l'élevage sera suspendu temporairement jusqu'à preuve du bien fondé du traitement.

Raison Sociale de l'Elevage : _____

N° EDE :

Nom du Vétérinaire :

N° ordre: _____

Produit préconisé :

Date de début de traitement :

Date de fin de traitement :

Lot d'agneaux concernés _____

Du numéro :

Au numéro :

Déclaration faite, le _____ à _____

Signature de l'éleveur

NOTATION VISUELLE DE LA COULEUR DU GRAS

GRILLE DE NOTATION

Le jugement de la couleur du gras consiste en une appréciation visuelle des dépôts adipeux situés autour de l'attache de la queue et sur le dos de l'animal. En cas de doute, le gras des épaules et les veines de gras des gigots sont également observés. Pour être fiable, la notation doit être réalisée sur des carcasses froides car le gras se colore progressivement au cours de la période de réfrigération. Il est préconisé d'attendre au minimum 12 heures après l'abattage.

La grille d'appréciation présentée ci-après a été codifiée par le service Viande de l'Institut de l'Elevage . Elle a été testée et validée par quelques opérateurs ovins lors d'essais de terrain. Cette grille comporte 4 classes correspondant à 4 niveaux de coloration croissants. Elle offre un bon compromis entre d'une part, le besoin de disposer d'une précision suffisante pour rendre compte des différents niveaux de couleur et d'autre part, la volonté d'éviter un découpage excessif réhibitoire à une bonne fiabilité du jugement.



De gauche à droite : notes 1 à 4 – Gras blanc, légèrement coloré, coloré et très coloré

Les notes 1 et 2 de cette grille correspondent à une absence de défaut majeur de coloration (note 1 : absence totale de défaut, note 2 : défauts peu marqués) alors qu'inversement, les notes 3 et 4 correspondent à des défauts relativement marqués (note 3 : défauts marqués, note 4 : défauts très marqués). Aux dires des professionnels rencontrés, les carcasses colorées qui posent problème pour la commercialisation sont généralement notées 3 ou 4 sur cette grille.



Note 1 – Gras blanc

Note 1

Gras blanc

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



Note 2 – Gras légèrement coloré

Note 2

Gras légèrement coloré

Le gras de couverture est très légèrement coloré sur une partie de la carcasse.



Note 3 – Gras coloré

Note 3

Gras coloré

Le gras de couverture est coloré sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse.



Note 4 – Gras très coloré

Note 4

Gras très coloré

Le gras de couverture est fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse.

MISE EN GARDE

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

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

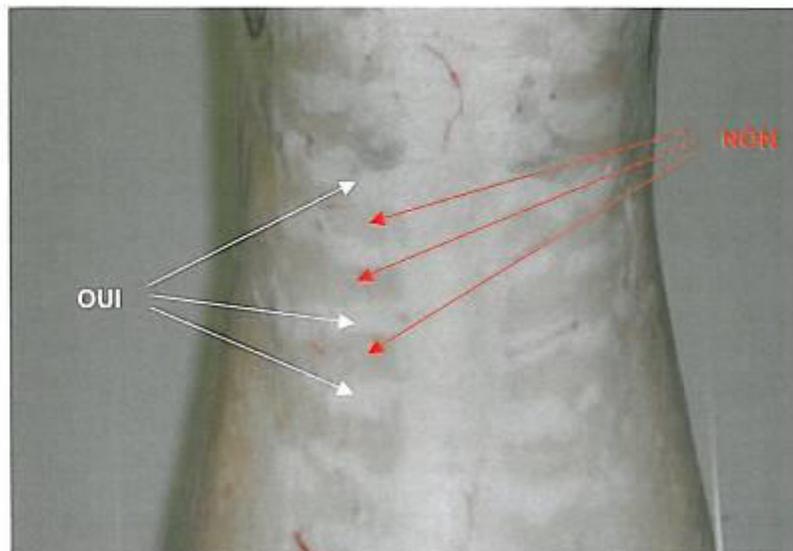
- ✎ Deux types de coloration existent : une coloration brun-rouge et une coloration jaune. La grille présentée dans cette fiche décrit des intensités de couleur et non des teintes ; elle est donc utilisable pour les deux types de coloration. Toutefois, comme les deux colorations recouvrent des phénomènes totalement différents, si l'on souhaite utiliser ces notes pour quantifier les effets d'un facteur donné, il est nécessaire d'associer un indicateur de teinte à la note de couleur.



Distinguer la coloration jaune (à gauche) de la coloration brun-rouge (à droite)

- ✎ L'éclairage de la carcasse influence très largement la perception du pointeur. Ainsi, convient-il d'éviter les zones d'ombre des frigos et de juger toutes les carcasses dans les mêmes conditions d'éclairage. Par exemple, il est préférable de se placer sous la source lumineuse et de faire tourner les carcasses d'une araignée devant soi plutôt que de faire soi-même le tour de l'araignée.
- ✎ Lorsqu'une carcasse est maigre (état d'engraissement de 2^e ou 1), la couche de graisse superficielle est très faible et la couleur de la viande et des os est visible par transparence. Ceci perturbe le jugement de la couleur du gras et il est alors préférable de ne pas noter la carcasse.

- ✓ Dans certains cas, l'arrachage de la toison entraîne un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air. Une couleur blanche peut alors apparaître mais elle ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la couleur du gras.
- ✓ Dans le cas d'une carcasse présentant des « zébrures » de gras, seule la couleur du gras doit être prise en compte et non la couleur de la viande visible entre les stries.



Ne pas prendre en compte la couleur de la viande entre les zébrures de gras.

En bref ...

Une grille de notation visuelle en 4 classes a été précisément définie et peut servir à doter la filière d'un langage commun en terme de couleur des gras d'agneau.

Au delà de cette codification, la qualité du jugement dépend en premier lieu de ses conditions de mise en œuvre et de l'attention apportée à ce contrôle.

NOTATION VISUELLE ET TACTILE DE LA FERMETÉ DU GRAS

GRILLE DE NOTATION

Le jugement de la tenue du gras consiste en une appréciation tactile et visuelle des dépôts adipeux situés autour de l'attache de la queue et sur le dos de l'animal. Pour être fiable, la notation doit être réalisée sur des carcasses froides, il est conseillé d'attendre au minimum 12 heures après l'abattage.

Comme pour la couleur, la grille d'appréciation présentée ci-dessous a été codifiée par le service Viande de l'Institut de l'Élevage . Elle a été testée et validée par quelques opérateurs ovins lors d'essais de terrain. Cette grille comporte 4 classes correspondant à 4 niveaux de défaut de tenue croissants. Elle offre un bon compromis entre d'une part, le besoin de disposer d'une précision suffisante pour rendre compte des différents niveaux de fermeté et d'autre part, la volonté d'éviter un découpage excessif réhibitoire à une bonne fiabilité du jugement.

Les notes 1 et 2 de cette grille correspondent à une absence de défaut majeur de fermeté (note 1 : absence totale de défaut, note 2 : défauts peu marqués) alors qu'inversement, les notes 3 et 4 correspondent à des défauts relativement marqués (note 3 : défauts marqués, note 4 : défauts très marqués). Aux dires des professionnels rencontrés, les carcasses « molles » qui posent problème pour la commercialisation sont généralement notées 3 ou 4 sur cette grille.



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



Note 1 – Gras très ferme

Note 1

Gras très ferme

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



Note 2 – Gras ferme

Note 2

Gras ferme

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

MISE EN GARDE

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

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

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



Note 3 – Gras mou

Note 3

Gras mou

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

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



Note 4 – Gras très mou

Note 4

Gras très mou et huileux

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

Le gras est préhensible sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.

- ✎ Dans certaines conditions de réfrigération défavorables (par exemple une forte humidité liée à un mélange de carcasses chaudes et froides dans un même frigo), le gras de couverture peut être poisseux. Ces carcasses ne doivent pas être confondues avec des carcasses huileuses.
- ✎ L'arrachage de la toison peut dans certains cas entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras. Si la peau est arrachée sur une zone trop importante, il est préférable de ne pas noter la carcasse.

En bref ...

Une grille de notation visuelle et tactile en 4 classes a été précisément définie et peut servir à doter la filière d'un langage commun en terme de fermeté des gras d'agneau.

Au delà de cette codification, la qualité du jugement dépend en premier lieu de ses conditions de mise en œuvre et de l'attention apportée à ce contrôle.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 11/08
« Viande et abats frais et surgelés d'agneau nourri
exclusivement au lait maternel »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis
- âgé de « 35 jours maximum »

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
	VIANDE ET ABATS FRAIS OU SURGELÉS D'AGNEAU NOURRI EXCLUSIVEMENT AU LAIT MATERNEL.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	7
5.	MÉTHODE D'OBTENTION.....	8
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	8
5.2.	<i>Spécialisation de l'élevage</i>	8
5.3.	<i>Alimentation</i>	9
5.4.	<i>Elevage</i>	9
5.5.	<i>Ramassage et transport des agneaux</i>	12
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	13
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	15
5.8.	<i>Produits transformés d'agneau</i>	16
5.9.	<i>Surgélation</i>	16
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	16
6.	ÉTIQUETAGE.....	17
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	17

1. NOM DU DEMANDEUR

Groupement Qualité des « Bergers Basco-Béarnais »
Chez Monsieur SALLEFRANQUE René
Quartier Galharague
64130 MENDITTE
Tél. 05 59 28 44 43

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés d'agneau nourri exclusivement au lait maternel

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

Les produits couverts par le présent cahier des charges sont la viande et les abats d'agneau de lait, frais ou surgelés. Les carcasses sont présentées entourées de crépine.

Ces produits sont destinés à des consommateurs de toutes catégories socio-professionnelles, d'hommes et femmes sans distinction d'âge, de toutes régions, qui s'approvisionnent le plus souvent chez des bouchers détaillants ou en rayon traditionnel en GMS, et consommateurs de viande d'agneaux de lait très jeunes.

Sur le marché, les agneaux sous label rouge LA 11-08 sont vendus :

- en carcasse avec ou sans tête selon la réglementation du pays d'abattage,
- en carcasse avec ou sans fressure,
- en découpe, UVCI, UVCM.

3.1. Présentation du produit

Les agneaux LA 11-08 nés de brebis Lacaune sont élevés uniquement sous la mère, nourris exclusivement de lait maternel par tétée au pis et commercialisés uniquement en viande fraîche ou surgelée.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit de comparaison est un agneau nourri essentiellement au lait maternel, pouvant recevoir une alimentation complémentaire en concentrés, abattu à l'âge de 80 jours au maximum. Il n'est pas produit par un opérateur habilité pour un signe d'identification de l'origine et de qualité ni une CCP agneau.

Points de différence	Produit label rouge	Produit de comparaison
Elevage des mères : Conduite et alimentation	Pâturage minimum 6 mois sur prairies ou parcours herbeux selon les saisons et les usages.	Pas d'obligation de pâturage pour les brebis.
Origine génétique	Race des mères : Lacaune Race des pères : Berrichon, Charollais, Suffolk, Texel, Lacaune, Rouge de l'Ouest	Toutes races et croisements de races existantes : laitières, bouchères, mixtes ou rustiques

Identification des agneaux	Identification des agneaux dans les 24 h suivant la naissance.	Identification officielle dans les 7 jours suivant la naissance.
Elevage des agneaux	Eclairage naturel durant la journée. Bonne aération ; naturelle ou mécanique sans courant d'air. Vide sanitaire une fois par an.	Bâtiments en état. L'éclairage peut être uniquement de source artificielle.
Traitements médicamenteux	Tout traitement préventif est exclu. Aucun traitement curatif n'est autorisé dans les sept jours qui précèdent l'abattage	Traitements vétérinaires préventifs ou curatifs sont autorisés
Age des agneaux	Entre 15 et 35 jours (35 ^e jour inclus).	Les agneaux de lait peuvent avoir jusqu'à 80 jours d'âge.
Poids carcasse	Entre 5 et 10 kg (sans tête et avec fressure).	> 8 kg suivant le mode d'élevage (agneau de lait ou agneau lourd).
Présentation de la carcasse	Carcasse recouverte de crépine.	Pas d'obligation
Caractéristiques de la viande	Couleur rosée clair de la viande crue ; couleur claire de la viande rôtie. Excellente tendreté. Viande juteuse. Saveur bien caractéristique de l'agneau	Couleur, tendreté, jutosité et saveur très différentes compte tenu de la fourchette d'âge à l'abattage et de l'alimentation.

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

1° caractéristique communicante : l'agneau est nourri exclusivement par tétée au pis.

Cette alimentation engendre la qualité gustative du produit : un goût typique bien prononcé, onctueux, et tendre. Cette caractéristique provient en priorité de l'alimentation au lait de la mère en exclusivité qui, par l'abondance de sa lactation accentue le caractère onctueux et juteux.

2° caractéristique communicante : âgé de 35 jours maximum

L'âge très jeune des agneaux à l'abattage donne une viande particulièrement tendre et de couleur claire, crue comme cuite.

L'origine maternelle est la race Lacaune, très bonne laitière, et l'origine paternelle est un bélier de race à viande ou Lacaune, réputé pour sa bonne conformation. Leur croisement génétique permet d'obtenir un agneau aux qualités bouchères remarquables dès l'âge de 15 jours, avec des caractéristiques homogènes jusqu'à l'âge de 35 jours.

3° Caractéristiques d'image

Les brebis doivent sortir et être alimentées avec les produits de la ferme en priorité. La conduite de l'alimentation des mères, avec de la pâture et une couverture de 55% au moins des besoins du troupeau par les récoltes de l'exploitation est un gage de qualité.

Les agneaux et leurs mères sont élevés sur des exploitations familiales à taille humaine, ce qui permet à l'éleveur de bien maîtriser la conduite de son troupeau.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le label rouge :

- Eleveurs,
- Transporteurs et centres de transit,
- Abatteurs-expéditeurs,
- Ateliers de découpe,
- Ateliers de surgélation.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Etapas		Actions et méthodes	Enregistrements associés
Troupeau Reproducteur	Identification du troupeau	Achat de reproducteur avec mention de la race sur facture Identification avec boucle de marquage à chaque oreille	Facture d'achat attestation sanitaire attestation d'origine élevage de provenance n°identification de l'animal Registre d'élevage
Naissance des agneaux	Identification	Identification individuelle dans les 24 heures de la naissance	Carnet d'agnelage
Tri des agneaux	Exclusion des agneaux non labellissables	Enregistrement au carnet d'agnelage et de santé de la cause d'exclusion (perte de boucle, traitement, etc....)	Carnet d'agnelage et de santé
Enlèvement Des agneaux	Identification	Après triage, tous les n° des agneaux labellissables sont enregistrés sur le document de circulation remis au transporteur avec vérification de la correspondance au carnet d'agnelage. Le lot est constitué des agneaux d'une même exploitation et enlevés le même jour. L'éleveur reçoit un bon de livraison Les agneaux exclus sont consignés au carnet d'agnelage et marqués sur le dos.	Carnet d'agnelage Document de circulation : Nom de l'éleveur Date et heure de l'enlèvement Nombre d'agneaux Numéro d'identification des agneaux labellissables. Bon de livraison : No du document de circulation Date et heure de livraison Poids total vif

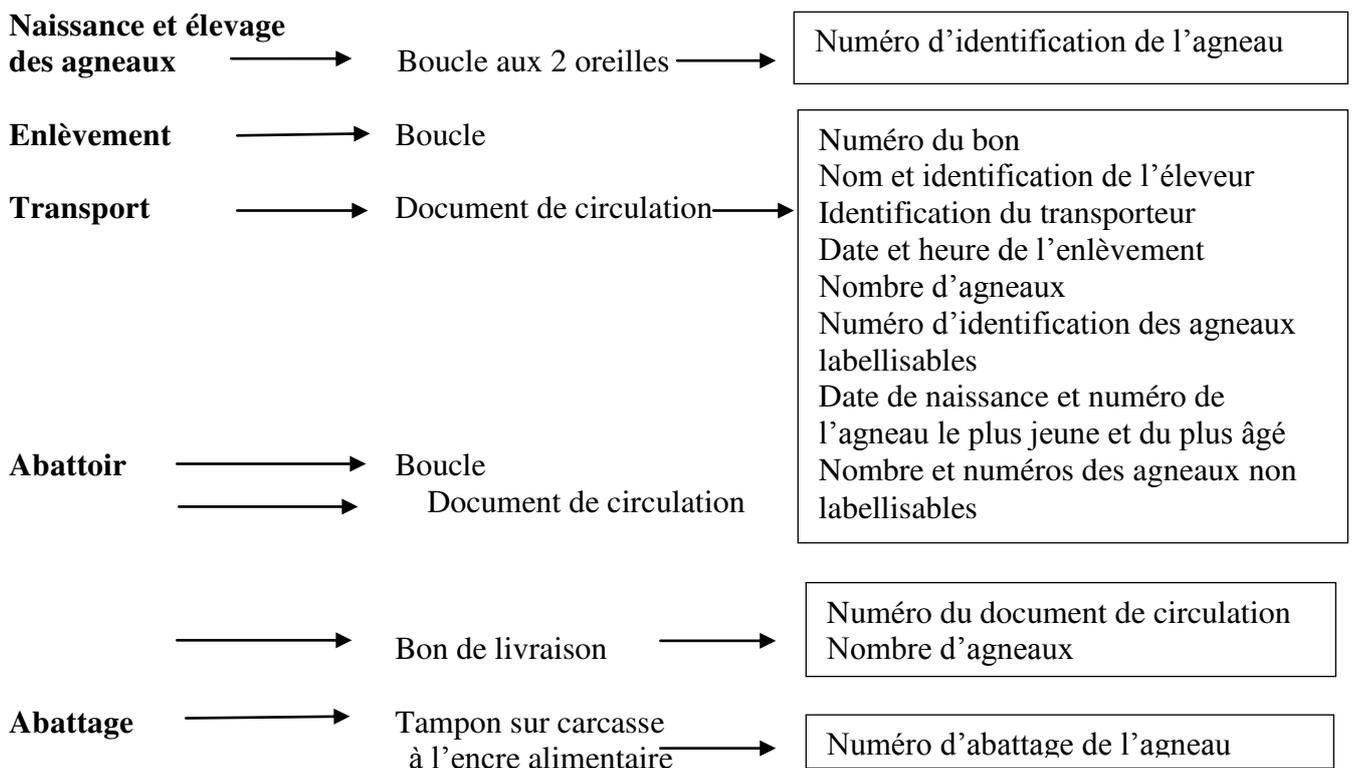
Etapas		Actions et méthodes	Enregistrements associés
			Nombre d'agneaux labellissables.
Attente avant abattage	Identification Traçabilité entre l'élevage et l'abattage	Le lot des agneaux livré est enregistré sur le registre de bouverie avec vérification des numéros au document de circulation	Document de circulation Registre de bouverie
Abattage des agneaux	Traçabilité bouverie/pesée	L'abattoir assure selon une procédure interne (audit et habilitation) la traçabilité des agneaux et de leur carcasse jusqu'à la pesée fiscale	Procédure validée en audit d'habilitation
Pesée des agneaux	Identification des carcasses avec n° du lot	Le numéro du lot défini au chapitre « enlèvement » est marqué à l'encre alimentaire sur la carcasse et sur une étiquette Un ticket de pesée est établi avec notamment : - le nom de l'abattoir - la date d'abattage - le n° du lot - le n° d'abattage - le poids carcasse - le classement - le poids net fiscal	Procédure habilitation Etiquette Ticket de pesée
Labellisation des agneaux	Identification des carcasses Marquage et certificat de garantie	L'agent habilité pour la labellisation vérifie que les critères de labellisation sont remplis : identification, origine, poids, classement ... Il appose sur les carcasses labellisées le tampon de labellisation comprenant : - le n° de l'agent de classement - le n° du lot - le sigle LA 11-08 Les carcasses labellisées sont enregistrées par l'agent habilité sur le registre de labellisation avec :- n° du lot d'abattage - n° des certificats de garantie	Ticket de pesée Certificat de garantie fixé sur carcasse Registre de labellisation

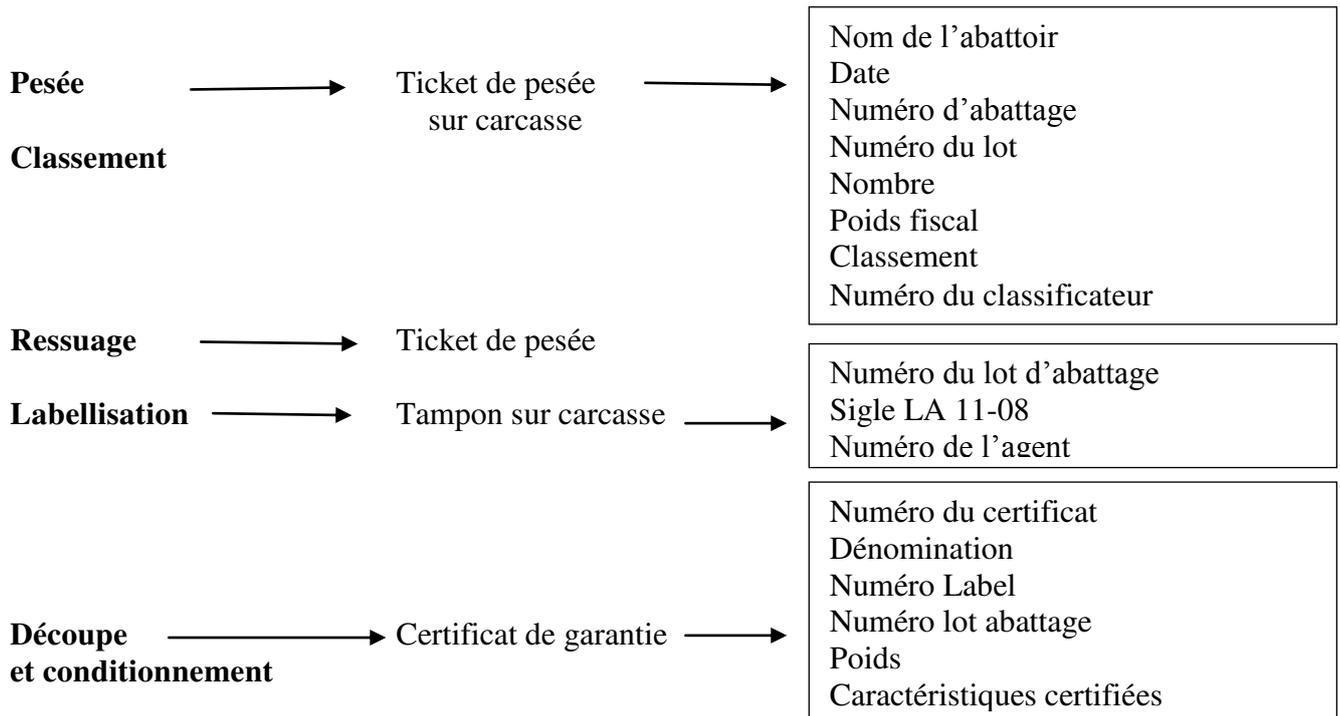
Étapes		Actions et méthodes	Enregistrements associés
Découpe et conditionnement des agneaux	Identification	Procédure de découpe garantissant la séparation nette des viandes pour éviter les mélanges	Certificat de garantie Factures
	Traçabilité		Procédure validée en audit d'habilitation.
		Présence du certificat de garantie sur les pièces à découper	Numéro du certificat Dénomination Numéro Label rouge Numéro lot abattage Poids Caractéristiques certifiées
		Enregistrement des quantités découpées, en UVCI et UVCM, barquettes ...	Registre de découpe
		Enregistrement des étiquettes utilisées (n°)	Registre des étiquettes

Une comptabilité des étiquettes doit être tenue et les mouvements (entrées et sorties) enregistrés sur le «Registre Etiquettes» de l'atelier de découpe.

Les documents de circulation, les bons de livraison, sont conservés par les éleveurs, les acheteurs ou organisations de producteurs pendant 5 ans.

4.3. Schéma de traçabilité





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.	<u>Coexistence de production d'agneaux</u>	<u>Il ne peut coexister en même temps dans le même troupeau une autre production d'agneaux, sauf si cette dernière bénéficie d'un signe officiel d'identification de la qualité (label rouge, certificat de conformité, AOC, Agriculture Biologique), ceci pour des raisons de traçabilité.</u>
S2.	Traçabilité mise en place en cas de coexistence de production d'agneau sous SIQO	un signe distinctif d'identification des agneaux sera mis en place : la couleur des boucles apposées sur les 2 oreilles sera différente.
S3.	Taille de l'exploitation /effectif du troupeau	Pour des raisons de surface nécessaire pour le pâturage, d'autonomie fourragère, et pour l'image de la production, l'agneau LA 11-08 doit rester la production d'exploitations de type familial ; à cet effet, l'effectif du troupeau des mères ne doit pas dépasser 650 mères par éleveur exploitant et 1 300 mères par exploitation.

5.3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Matières premières autorisées	La liste des matières premières autorisées s'applique à l'alimentation des brebis mères.
S5.	Fabrication d'aliments à la ferme	Mélange à la ferme autorisé.
S6.	Type de mélanges pouvant être préparé en avance	Les mélanges de concentrés peuvent être réalisés à l'avance, de même que les mélanges de fourrages secs et de concentrés.
S7.	Délai d'utilisation des mélanges	en cas d'utilisation d'ensilage, enrubannés ou autres fourrages fermentés, le mélange doit être distribué dans la journée.
S8.	Durée minimale de pâturage par an	6 mois
S9.	Chargement	Les animaux disposent au minimum de 0.35 ha de pâture par UGB.
S10.	Pratiques pour la bonne conservation des fourrages	Avant l'habilitation, un guide des bonnes pratiques pour la conservation des fourrages est remis aux éleveurs. Foins et fourrages doivent être parfaitement conservés. Ensilage, fanage, enrubannage, séchage en grange et conservation des céréales doivent être réalisés dans de bonnes conditions pour ne pas présenter de moisissures. On veille également à limiter la présence de terre ou salissure dans les fourrages lors de la récolte
S11.	Système d'élevage	Les agneaux vivent au contact de leur mère en quasi permanence compte tenu en particulier de la période de naissance, où les animaux vivent encore en bergerie.
S12.	Eau	Les bâtiments disposent d'une eau conforme aux normes de potabilité.

Calcul de l'autonomie alimentaire (défini dans les conditions de production communes) :

On estime que la consommation d'une brebis Lacaune pour couvrir ses besoins d'entretien et de production est de 800 kg de matière sèche par an.

La part alimentaire minimum de 55 % que doit produire l'exploitation autorise un achat maximum de 360 kg de matière sèche par brebis, soit 108 T pour un troupeau de 300 brebis.

Les besoins alimentaires des brebis non couverts par les ressources fourragères de l'exploitation font l'objet d'achats extérieurs de fourrages et aliments complémentaires.

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Races des mères autorisées	Lacaune

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Races des pères autorisées	Lacaune, Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Texel, Rouge de l'Ouest
S15.	Renouvellement	Le renouvellement du troupeau se fait sur la base des qualités laitières des mères : les femelles issues des mères les plus productives sont gardées pour le renouvellement. Le renouvellement du troupeau peut également se faire par achat de femelles sur des critères d'origine génétique qualitative et sanitaire contrôlée.

5.4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Castration interdite	Les agneaux étant abattus jeunes, ils ne sont pas castrés

5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Aération et éclairage	L'aération (mécanique ou statique) doit être suffisante et les courants d'air impérativement évités. La conception de la bergerie doit permettre un éclairage naturel durant le jour.
S18.	Longueur d'auge ou râtelier	Un mètre linéaire minimum pour 3 brebis
S19.	Abreuvement	- abreuvoirs de type buvette : 30 à 40 brebis / abreuvoir - abreuvoirs de type gouttière : 30 à 40 brebis / mètre linéaire L'installation des abreuvoirs (hauteur) doit permettre l'accès aux brebis et aux agneaux, et d'éviter au maximum la souillure de l'eau.
S20.	<u>Surface minimale au sol par animal</u>	<u>Sur litière :</u> <u>- 1,5 m² par brebis avec son agneau sur litière</u> <u>- 0,5 m² par agneau sur litière</u> <u>Sur caillebotis :</u> <u>- 1.10 m²/brebis avec son agneau</u> <u>- 0.35 m²/agneau</u>
S21.	Type de litière en cas de bergerie sur litière	Dans le cas de bergerie sur litière accumulée, la litière d'origine végétale est obligatoire et renouvelée régulièrement pour favoriser le confort et la propreté des animaux. Les sciures et matières synthétiques sont exclues.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Type de caillebotis/sols ajourés autorisés	<p>Les bergeries sur caillebotis doivent répondre afin de faciliter au maximum l'hygiène et le confort des animaux aux critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caillebotis en fer galvanisé ou plastique : Plein minimum : 10 mm Ouverture maximum : 16 mm - Caillebotis en bois : Plein minimum : 30 mm Ouverture maximum : 20 mm <p>Les caillebotis sont tenus propres.</p> <p>Dans le cas de sols ajourés (sol en béton) les critères suivants seront respectés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plein minimum : 40 mm - Ouverture maximum : 20 mm <p>Ils sont également tenus propres.</p>

5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Traitements antibiotiques	Les traitements antibiotiques préventifs des agneaux sont interdits. Les antibiotiques et sulfamides ne peuvent être utilisés dans les aliments médicamenteux distribués à titre préventif pour le troupeau de brebis mères.
S24.	Equarissage	Un bac à cadavres facilement accessible à l'équarisseur doit être mis en place hors des bâtiments d'élevage ou d'alimentation et désinfecté après chaque passage de l'équarisseur.

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Identification des agneaux	<p>Dans les 24 h de sa naissance, l'agneau reçoit à chaque oreille son numéro d'identification (boucle de marquage d'oreille). Ce numéro propre à chaque animal est reporté sur le carnet d'agnelage et de santé propre à chaque élevage qui comprend en outre les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - numéro d'identification de l'agneau - date de naissance, sexe - numéro d'identification de la mère - observations diverses pouvant entraîner la non labellisation <p>La perte de boucle entraîne la non labellisation. Cependant, l'animal doit être identifié à nouveau avec</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		inscription sur le carnet d'agnelage et de santé. Le carnet d'agnelage et de santé doit être conservé 5 ans au minimum.
S26.	Suivi du troupeau	Les informations relatives au suivi du troupeau sont consignées dans l'outil unique d'enregistrement. Avec notamment : -le registre d'élevage, le carnet sanitaire et les mouvements d'animaux -L'identification des animaux avec le recensement annuel, les documents de circulation et le tableau de remplacement des boucles d'identification perdues -L'alimentation avec les récoltes, les achats d'aliments et le calendrier d'alimentation permettant de justifier du niveau d'autonomie alimentaire. Toutes les interventions vétérinaires sont notées sur le carnet sanitaire d'élevage avec la date et les numéros d'identification des animaux ou le lot traité.
S27.	Identification des animaux exclus du label rouge	Ils sont inscrits dans la troisième partie réservée à cet effet 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
S28.	Exigences applicables au transport : conduite	La conduite doit être souple.
S29.	Equipement du véhicule	Pour éviter l'entassement, le véhicule doit être équipé de cloisons de séparation. Le sol du véhicule doit être antidérapant.
S30.	Nettoyage des véhicules	Les véhicules sont nettoyés et désinfectés à l'abattoir après chaque livraison.
S31.	<u>Délai maximal entre l'enlèvement des animaux et l'abattage</u>	<u>Le délai maximum entre le départ des agneaux de l'exploitation et l'abattage ne peut excéder 15 heures</u>
S32.	Conditions de manipulation des animaux	Bâtons, aiguillons ou autres matériels pouvant stresser ou blesser les agneaux sont interdits de même que les médicaments tranquillisants. Le chargement peut se faire à la main (un par un) ou en groupe : dans ce cas, le véhicule est équipé d'une rampe de chargement antidérapante avec garde-fous.

5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Durée maximale du séjour en centre de transit	Le séjour en centre d'allotement est autorisé mais sa durée ne doit pas compromettre le délai maximal de 15 heures entre départ de l'exploitation et l'abattage.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Traçabilité	<p>Les agneaux livrés à l'abattoir sont accompagnés du bon de livraison et mis en lots entiers par élevage de façon à éviter des mélanges d'agneaux d'origine d'exploitations différentes.</p> <p>Avant abattage, l'agent habilité de l'abattoir pour le traitement des agneaux sous label rouge, établit un bon de travail mentionnant le numéro du lot (Cf. bon de livraison) et l'affectation du numéro de lot d'abattage : ce bon est transmis au poste d'abattage et de classement-pesée.</p> <p>L'abattage des animaux destinés au label rouge s'effectue par lots entiers et par élevage de façon à éviter les mélanges. Une marque bien visible délimitera les lots sur la chaîne.</p>
S35.	Durée d'attente à l'abattoir	La durée d'attente à l'abattoir ne doit pas conduire à dépasser le délai de 15h entre le départ de l'exploitation et l'abattage.
S36.	Conditions d'ambiance du local d'attente	Les locaux doivent être aérés et propres.
S37.	Conditions minimales mises en œuvre pour limiter le stress	<p>Un dispositif adapté permet de décharger facilement les agneaux et limiter stress et blessures. Les locaux d'attente des animaux doivent permettre hygiène et confort. Ils sont bien éclairés. Les points d'eau sont présents en nombre suffisant.</p> <p>Le couloir conduisant au poste d'étourdissement doit être équipé de façon à éviter les manipulations stressantes pour les agneaux, voire les blessures. Les sols sont antidérapants. L'amenée se fait en douceur et dans le calme.</p> <p>L'étourdissement est réalisé par électrocution, dans le calme. Il doit être rapide.</p>
S38.	Manipulations après abattage	<p>Sans délai d'attente après l'anesthésie, la saignée doit être rapide et la plus complète possible.</p> <p>Le dépeçage et l'éviscération suivent immédiatement la saignée.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		L'agneau LA 11-08 étant une viande très tendre et fragile, et pour éviter donc d'abîmer la carcasse, le dépouillage et l'éviscération sont effectués en semi-manuel.
S39.	Age d'abattage des agneaux	entre 15 jours inclus et 35 jours inclus.

5.6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Eléments de maîtrise du ressuage	La préparation terminée en salle d'abattage, la carcasse doit être entreposée en chambre froide, en prenant soin de vérifier la bonne régulation de la température et de l'hygrométrie, d'éviter les contacts entre les carcasses et les mélanges de carcasses de températures différentes, afin de faire en sorte qu'il n'y ait pas de condensation sur les carcasses. Les conditions de ressuage doivent permettre un bon égouttage des vaisseaux sanguins et le repos de la viande : il fait l'objet d'un suivi particulier.
S41.	Délai maximum pour atteindre une température à cœur de 7°C	20 heures maximum et avant commercialisation
S42.	Equipement de la chambre froide	La chambre froide est équipée d'un thermomètre enregistreur.
S43.	Entretien de la chambre froide	Elle doit être périodiquement totalement vidée, nettoyée et désinfectée

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

Le lot d'agneaux LA 11-08 de chaque éleveur est livré à l'abattoir accompagné de son bon de livraison de façon à maintenir la traçabilité du lot (provenance, âge, horaires, identification, etc.) conformément au cahier des charges.

Les exigences de poids, de conformation et d'état d'engraissement font l'objet d'une maîtrise carcasse par carcasse.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Identification de la carcasse	Elle est réalisée à la pesée sur la carcasse (marquage à l'encre alimentaire de la catégorie et du classement) et d'une étiquette mentionnant : nom et numéro d'agrément de l'abattoir, date d'abattage, n° d'abattage, n° du lot d'abattage, n° de cheptel, catégorie et classement, poids fiscal et n° de l'agent classificateur
S45.	Poids carcasse	poids carcasse sans tête et avec fressure : 5 à 10 kg poids carcasse sans tête et sans fressure : 4,5 à 8,5 kg poids carcasse avec tête et avec fressure : 5,5 à 11 kg poids carcasse avec tête et sans fressure : 5 à 10 kg

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S46.	Critères de tri pour la labellisation définitive des carcasses	- la tenue de la viande sèche et ferme, -couleur rosée clair,-bon état général (pas d'hématome, propre). Ces critères sont appréciés visuellement par l'agent labellisateur..
S47.	Tri des carcasses conformes et identification par le peseur	La conformation, l'état d'engraissement et le poids font l'objet d'une évaluation carcasse par carcasse. Le peseur identifie les carcasses conformes au classement et poids définis pour la labellisation par une marque spécifique sur la carcasse ou sur l'étiquette carcasse.
S48.	Présentation de la carcasse	La carcasse est selon la tradition recouverte de la crépine. Chaque carcasse est recouverte individuellement d'un film de papier alimentaire et mise en carton - une ou plusieurs carcasses selon la taille du carton
S49.	Identification des carcasses labellisées	Sur chaque carcasse jugée conforme, l'agent chargé de la labellisation appose sur les 2 flancs de la carcasse un tampon spécifique (encre alimentaire) comportant le n° de l'agent habilité, le sigle de l'agneau LA 11-08 et le n° d'abattage. (exemple en annexe) Ce système de marquage est validé par l'ODG.
S50.	Traçabilité -expédition	Les numéros des certificats de garantie ainsi que le nom et adresse du destinataire sont reportés quotidiennement sur le registre de labellisation Les carcasses ou quartiers de carcasse accompagnés du certificat de garantie sont expédiés soit directement en points de vente, soit en atelier de découpe pour mise en U.V.C. Dans les 2 cas, un bon de livraison accompagne le produit et mentionne entre autres : <ul style="list-style-type: none"> - le nom du produit - le nombre - le poids - le n° du lot d'abattage - le signe de qualité

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51.	<u>Listes des abats commercialisables</u>	<u>Les abats pouvant être labellisés sont les poumons, le cœur, le foie, et les reins.</u>
S52.	Critères de sélection des abats	aucun défaut, d'odeur ou de couleur
S53.	Séparation des abats	Les poumons, le cœur, le foie et les reins peuvent être détachés après dépeçage ou laissés adhérents à la carcasse par leur lien naturel.

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S54.	<u>Cinétique de descente en température</u>	<u>Les produits sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de - 18°C dans un délai maximum de 6 heures.</u>
S55.	<u>DDM</u>	<u>12 mois</u>

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Unités de découpe	Les unités de découpe peuvent être : - la ½ carcasse - le quart avant et arrière - la culotte (2 gigots) - l'avant agneau (2 épaules et collier) - l'épaule - le collier - le carré - le gigot - le coffre
S2.	Modes de conditionnement	Les produits pourront être conditionnés selon les différents modes autorisés par la réglementation en vigueur sous réserve qu'ils maintiennent les caractéristiques qualitatives des viandes : - en carton (morceaux protégés par un film alimentaire) - en barquette filmée - sous vide
S3.	Tenue d'une comptabilité	Il est tenu une comptabilité matière, permettant l'enregistrement pour chaque découpe : des quantités de viande découpées – entrée, de la nature et du nombre d'unités conditionnées, des quantités de viande découpées – sortie.
S4.	Tenue d'une comptabilité des étiquettes	Une comptabilité des étiquettes doit être tenue et les mouvements (entrées et sorties) enregistrés sur le «Registre Etiquettes» de l'atelier de découpe.
S5.	Séparation dans le temps et/ou dans l'espace les carcasses d'agneaux LA 11-08 labellisés ou quartiers issus de carcasses d'agneaux LA 11-08 labellisés d'autres produits.	Obligatoire

L'organisation de l'atelier de découpe doit permettre la découpe des carcasses d'agneaux label rouge LA 11-08 se fait en série continue et en tête de série, selon un planning remis au préalable à l'Organisme Certificateur.

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

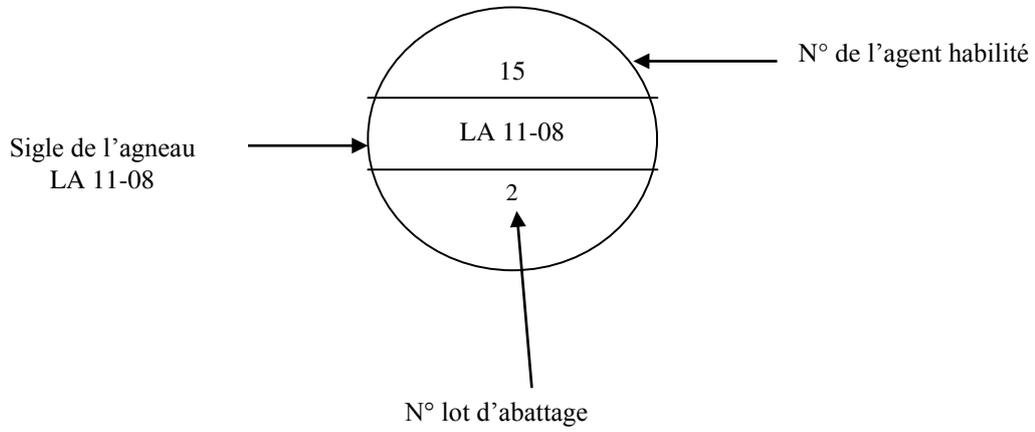
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S3	Taille de l'exploitation /effectif du troupeau	Documentaire
S20	Surface minimale au sol par animal	Mesure
S25	Identification des agneaux	Contrôle élevage Visuel et documentaire
S13	Races autorisées des mères	Visuelle et documentaire
S14	Races autorisées des pères	Visuelle et documentaire
C	Autonomie alimentaire du troupeau	Contrôle élevage documentaire
S8	Durée minimale de pâturage par an	Contrôle élevage visuel et documentaire
C	Allaitement	Visuel
S39	Age à l'abattage	Documentaire
S46	Critères de tri pour la labellisation définitive des carcasses	Visuel
S45	Poids des carcasses	Mesure et Documentaire
Traçabilité	Identification des carcasses - Présence du certificat de garantie clipsé	Visuel

*C : Conditions de production communes

Annexe

Exemple de tampon de labellisation



Cahier des charges du label rouge n° LA 16/99
« Viande fraîche d'agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevré, pouvant recevoir une complémentation par un aliment concentré »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau nourri essentiellement au lait maternel et âgé de 75 jours maximum.
- Agneau non sevré, d'un poids de carcasse compris entre 11 et 15 kg.

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>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	5
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Spécialisation de l'élevage</i>	8
5.3.	<i>Alimentation</i>	8
5.4.	<i>Elevage</i>	9
5.5.	<i>Ramassage et transport des agneaux</i>	11
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	12
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	15
5.8.	<i>Produits transformés d'agneau</i>	15
5.9.	<i>Surgélation</i>	15
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	15
6.	ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	15
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	15
8.	ANNEXES	17
8.1.	<i>Appréciation de la qualité du gras</i>	17
8.2.	<i>Protocole de validation de la date limite de consommation (DLC)</i>	18

1. NOM DU DEMANDEUR

Association de l'agneau de Pauillac
Route de Labarthe
BP 12
33190 Gironde sur Dropt
Tel : 05.56.71.14.45
Fax : 05.56.71.16.92
Email : agneaudepauillac@eleveursgirondins.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche d'agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevré, pouvant recevoir une complémentation par un aliment concentré

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

L'agneau LA16/99 est une viande jeune à la chair claire, tendre et moelleuse, à la saveur ni trop fade comme le petit agneau de lait, ni trop forte comme l'agneau lourd.

Le cahier des charges concerne la viande d'agneau fraîche, non transformée, vendue en carcasse entière ou en découpe. Les abats ne sont pas labellisés.

La viande est commercialisée 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).

Caractéristiques générales :

- Elevé avec la mère.
- agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevré pouvant recevoir une complémentation par un aliment concentré. Cet agneau est âgé de moins de 75 jours.
- Agneau âgé de 40 jours minimum.
- Poids de la carcasse : de 11 à 15 kg.
- Conformation : EURO.
- Etat d'engraissement : 2 et 3
- Couleur de la viande : claire.
- Qualité du gras : blanc ou légèrement rosé, de consistance ferme.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

L'agneau courant est un agneau lourd. Cet agneau élevé au pré ou en bergerie est sevré et s'alimente de fourrage car il est en âge de ruminer.

Il est donc plus lourd, plus vieux, plus rouge et a un goût plus prononcé que l'agneau label rouge LA n° 16/99.

	Agneau LA16/99	Agneau courant
Race des reproducteurs	Races des mères : Tarasconnaise, Lacaune viande, Blanche du Massif Central, en race pure ou en croisement de première génération avec des mâles Rouge de l'Ouest, Suffolk, Charolais, Berrichon du Cher Races des pères : Rouge de l'Ouest, Berrichon du Cher, Charolais, Suffolk	Toutes races
Condition d'habitat, bâtiment	Agneau élevé en bergerie	Agneau pouvant être élevé au pré ou en bergerie.
Age à l'abattage	De 40 à 75 jours	De 5 à 8 mois
Poids de carcasse	De 11 à 15 Kg	De 15 à 30 Kg
Couleur de la viande	claire	rouge

L'agneau label rouge LA n° 16/99, présente des caractéristiques sensorielles très valorisantes :

- sa couleur est plus claire ;
- les gigots sont gras, peu filandreux, avec un goût intense caractérisé par le goût d'agneau puis l'aromatique du gras.

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

L'agneau label rouge LA n° 16/99 est défini par les caractéristiques certifiées suivantes :

- Agneau nourri essentiellement au lait maternel et âgé de 75 jours maximum.
- Agneau non sevré, d'un poids de carcasse compris entre 11 et 15 Kg :

L'intensité du goût, la couleur et d'une manière générale la qualité de la viande dépendent avant tout de l'âge et du poids de l'animal : trop vieux et trop lourd, son goût est très prononcé et sa couleur très rouge ; trop jeune et trop léger, son goût est plus fade et sa couleur plus blanche.

L'âge (de 40 à 75 jours) et le poids (de 11 à 15 Kg) de l'agneau LA16/99 sont caractéristiques de la saveur et de la couleur que nous souhaitons et que recherche une clientèle avertie.

L'absence de fourrage dans son alimentation contribue à maintenir la couleur de la viande claire.

Le fait que l'agneau label rouge LA n° 16/99 soit non sevré et élevé avec sa mère limite le stress sur un agneau si jeune. En outre ces deux critères garantissent une alimentation lactée de qualité. Le lait de sa mère est en effet le plus adapté à l'agneau et permet d'obtenir la conformation, la qualité de gras et la couleur de viande souhaitées.

La complémentation en céréale a deux objectifs. Le premier consiste à atteindre le poids et la conformation désirés en 75 jours. Le second permet de réaliser une ration spécifique (lait + céréale) qui confère à la viande de l'agneau label rouge LA n° 16/99 sa saveur si particulière.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Eleveur,
- éleveur fabricant d'aliments à la ferme,
- fabricants d'aliments complémentaires,
- centre de transit,
- abatteurs-expéditeurs, ateliers de découpe.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

L'enregistrement chronologique des naissances se fait sur un « carnet d'agnelage et de santé », qui comporte, pour chaque agneau, les mentions suivantes :

- numéro d'identification de l'agneau ;
- date de naissance ;
- numéro d'identification de la mère ;
- les diverses observations concernant d'éventuels problèmes d'élevage de l'agneau susceptibles d'entraîner la suspension ou l'exclusion du label (allaitement artificiel, traitement antibiotique, ...).

Toutes les opérations entrant dans le cadre des prophylaxies, dans le cadre de l'application du plan sanitaire ou en cas de thérapie ponctuelle sont scrupuleusement notées et datées par l'éleveur sur un « cahier sanitaire d'élevage » ou « carnet d'agnelage et de santé ».

4.3. Schéma de traçabilité

La traçabilité descendante permet de suivre le chemin d'un agneau depuis sa mère jusqu'au détaillant grâce au n° d'identification de l'agneau et au n° de certificat de garantie.

En traçabilité ascendante, le numéro individuel de l'agneau inscrit sur chaque document jusqu'à l'abattage permet de remonter la filière de l'abattage jusqu'à l'agneau lui-même, chez l'éleveur. A partir du distributeur le numéro de certificat de garantie permet de remonter jusqu'à un lot d'agneau chez l'éleveur.

Définition lot d'agneau : A l'abattage, il s'agit d'une quantité variable d'agneaux appartenant à un même éleveur destinés à être abattus le même jour par un même abatteur.

Exploitation

Naissance de l'agneau

- ✓ identification officielle par apposition d'une boucle
- ✓ enregistrement sur carnet d'agnelage et de santé
- ✓ exclusions et marquages spécifiques à l'oreille des agneaux à l'allaitement artificiel et issus de mères défailtantes en production laitière.

Enlèvement de l'agneau



- ✓ bon d'enlèvement comportant :
 - le nom de l'éleveur
 - l'adresse de l'éleveur
 - le nombre d'agneaux
 - le n° de boucle de chaque agneau
 - le n° de cheptel de l'éleveur
 - la date de l'enlèvement
 - l'âge et le numéro de l'agneau le plus jeune et de l'agneau le plus vieux

Livraison de l'agneau à l'abattoir

Livraison de l'agneau à l'abattoir



- ✓ bon de livraison de l'agneau comportant
 - le nom de l'abatteur
 - la quantité du lot
 - le n° de cheptel de l'éleveur
 - la date de livraison
 - le nom de l'éleveur
 - l'indication de la filière label ou non label

Abattage de l'agneau



- ✓ bon de tuerie comportant
 - le nom de l'abatteur
 - le n° de lot d'abattage
 - la quantité d'agneaux du lot
 - le n° de cheptel de l'éleveur
 - le n° de boucle de chaque agneau
 - le n° de tuerie de chaque agneau
- ✓ pré-labellisation de la carcasse
 - 1°) Apposition d'un signe distinctif sur le ticket de pesée et sur l'étiquette carcasse ou à défaut sur la carcasse pour les agneaux qui correspondent aux critères :
 - 11 à 15 kg
 - EURO
 - 2, 3
 - 2°) boucle retirée à la pesée et répercussion du n° de lot d'abattage sur la carcasse
- ✓ entrée de la carcasse dans le frigo de l'abattoir
- ✓ labellisation des carcasses : l'opérateur labellise les carcasses présélectionnées dans le frigo par un certificat de garantie numéroté et ce après 12 heures minimum de frigo.

Vente des agneaux



- ✓ facturation de l'agneau à l'abatteur.
- ✓ facture comportant
 - la date de livraison
 - le nom de l'abatteur
 - une indication label ou non label
 - le n° de lot d'abattage ou le n° de tuerie de chaque agneau
 - le poids de la carcasse
 - le prix carcasse
 - le nombre de carcasses

Vente des carcasses



- ✓ facturation de l'agneau au client par l'abatteur
- ✓ facture comportant
 - la date de vente
 - le nom du client
 - la désignation de la pièce de viande (carcasse, demi-carcasse)
 - une indication label ou non label
 - le n° de lot d'abattage ou le n° de tuerie de chaque agneau
 - le poids vendu
 - le n° de certificat de garantie

Découpe et mise en Unité de Vente au Consommateur (UVC)



- ✓ facturation de la carcasse à l'atelier de découpe par l'abatteur
- ✓ facture comportant
 - la date de vente
 - le nom de l'atelier de découpe
 - la désignation du morceau
 - une indication label ou non label
 - le n° de lot d'abattage ou le n° de tuerie de chaque agneau
 - le poids vendu
 - le n° de certificat de garantie

Point de vente au consommateur

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.	Délai de conservation des données	Les enregistrements spécifiques au Label Rouge doivent être conservés pendant une année après la période d'agnelage.
S2.	Traçabilité en cas de coexistence de plusieurs productions d'agneaux sur un même site d'élevage	L'identification individuelle des animaux et 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

L'agneau LA16/99 est défini comme un agneau nourri à base du lait maternel et non sevré.

Les mères reçoivent une alimentation à base de fourrages naturels, au pâturage ou en bergerie et de concentrés.

Cette alimentation, distribuée régulièrement et en quantité suffisante, doit être appétante, équilibrée et tenir compte du stade physiologique de la brebis.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Additifs interdits	Les antibiotiques et les facteurs de croissance (de la catégorie additif zootechnique), sont interdits dans l'alimentation des mères et des agneaux.
S4.	Proportion de compléments	Une alimentation complémentaire peut être fournie pour les agneaux. Elle ne doit pas dépasser 45% de l'alimentation totale
S5.	Types de compléments autorisés	Il s'agit d'un concentré équilibré préparé à la ferme ou acheté dans le commerce, limité à 18 % de matières azotées totales, 20 % pour les complémentaires de céréales et 5% de matière grasse. Il est composé principalement de céréales dans la proportion suivante : 50 % de céréales minimum dont 15 % maximum de produits dérivés de céréales.
S6.	Durée minimale annuelle de pâturage du troupeau reproducteur	7 mois
S7.	Gestion des pâtures	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.
S8.	Qualité de l'eau d'abreuvement	De l'eau, propre et claire, doit être fournie à discrétion et en permanence.
S9.	Types de fourrages autorisés	<ul style="list-style-type: none"> - des prairies naturelles et parcours, - des prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères, - des cultures dérobées : sorgho, colza, betteraves, - des céréales fourragères (seigle, avoine).
S10.	Composition des fourrages	- fourrages secs : foin de prairies,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - fourrages conservés : prairies, maïs et sorgho plante entière, - betteraves, carottes, - paille.
S11.	Pratiques pour la bonne conservation des fourrages	<p>Afin de conserver le foin dans de bonnes conditions, il doit être récolté au stade fin montaison et séché le plus rapidement possible en évitant qu'il soit mouillé par la pluie.</p> <p>Afin de conserver l'ensilage dans de bonnes conditions, il doit être haché finement, tassé énergiquement et fermé par une bâche hermétique le plus rapidement possible.</p>
S12.	Modalités de distribution des concentrés	<p>Ils sont distribués en complément des fourrages selon les besoins des brebis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fourrages déshydratés - grains de céréales, leurs produits et dérivés - graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et dérivés - graines de légumineuses, leurs produits et dérivés - Tubercules, racines et fruits, leurs produits et dérivés - Produit et dérivés de la canne à sucre - Matière grasse végétale - Minéraux - Additifs autorisés par le cahier des charges - L'utilisation de l'urée est interdite.

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Race autorisées des mères	Tarasconnaise, Lacaune viande, Blanche du Massif Central pures ou en croisement de première génération avec Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Berrichon du Cher.
S14.	Race autorisées des pères	Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Berrichon du Cher
S15.	Renouvellement	Le renouvellement du troupeau assuré principalement par achat de reproducteur peut s'effectuer partiellement par la conservation de F1.
S16.	Période d'observation	Le risque sanitaire étant augmenté par l'introduction régulière de nouveaux animaux, il convient de mettre les bêtes en observation durant trois semaines.

Le schéma génétique mis en place tient compte pour les femelles des valeurs maternelles, de la prolificité, des capacités de désaisonnement et pour les reproducteurs mâles, dans tous les cas, de leurs qualités bouchères (conformation et aptitude à produire de la viande).

Femelles

X

Mâles

Tarasconnaise
Lacaune viande
BMC (Blanc du Massif Central)
F1 issues des croisements
autorisés pour la production LA16/99

Charollais
Rouge de l'Ouest
Suffolk
Berrichon du Cher



**Produit destiné à la commercialisation :
agneau LA16/99**

5.4.2. Castration

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Surface minimale au sol par animal	La surface de couchage par animal doit être de 1,5 m ² minimum pour une brebis en fin de gestation : surface minimale telle que les animaux puissent tous se coucher simultanément sans se toucher ;
S18.	Accès à l'eau abreuvement	Les animaux doivent avoir accès à l'eau en permanence et les abreuvoirs doivent être alimentés continuellement Les abreuvoirs, 1 pour 30 à 40 brebis, doivent être installés à une hauteur suffisante afin d'éviter la souillure de l'eau par les animaux.
S19.	Aération	Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air (par ex : effet cheminée) soit, à défaut, par une ventilation mécanique.
S20.	Eclairage	Un éclairage naturel des bergeries est assuré au moyen de baies représentant au minimum 1/15 ^{ème} de la surface au sol du bâtiment.
S21.	Accès à l'auge	La longueur d'auge ou râtelier doit être au minimum 1 mètre linéaire d'auge pour 3 brebis, de sorte que tous les animaux puissent se nourrir simultanément.
S22.	Type de sol	Les caillebotis sont interdits. La litière végétale (obligatoire) est composée de paille (sciure ou matières synthétiques exclues)
S23.	Renouvellement de la litière	Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux

5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conduite d'élevage	Lorsque les brebis sortent pâturer dans la journée, les agneaux restent consignés en bergerie.
S25.	Entretien de l'exploitation et de ses abords	Les abords de l'exploitation sont propres et accessibles en toutes saisons. Il n'y a pas d'écoulements d'effluents, les haies et les fossés sont entretenus.
S26.	Construction de nouveaux bâtiments	La construction de nouveaux bâtiments ou l'agrandissement d'un bâtiment existant doit être en harmonie avec l'environnement paysager.
S27.	Condition de manipulation des animaux	Les manipulations se font en tenant compte du comportement naturel de l'animal

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Identification des agneaux exclus du label rouge	Les agneaux exclus du label rouge sont identifiés selon les règles définies dans le contrat éleveur par la pose d'une boucle de marquage d'oreille, avec numéro d'ordre à l'oreille droite, d'une couleur différente de celle de l'identification officielle.
S29.	Identification des agneaux nourris à l'allaitement artificiel	Les agneaux nourris à l'allaitement artificiel et issus de mères défaillantes en production laitière sont répertoriés dans le carnet d'agnelage et de santé et exclus du label rouge.

5.5. Ramassage et transport des agneaux

5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Exigences applicables au transport	Lors du transport, la conduite doit être souple, elle ne doit pas dépasser 8h ; les arrêts éventuels doivent se faire à l'ombre. L'ODG s'assure que les chauffeurs ont une formation appropriée au transport d'agneaux très jeunes.
S31.	Traçabilité à l'enlèvement	Lors de l'enlèvement l'éleveur s'assure, au moyen du carnet d'élevage et de santé, que les agneaux correspondent aux critères : <ul style="list-style-type: none"> - nourris essentiellement au lait de la mère, - alimentation complémentée, - animal non sevré, - respect du délai d'attente en cas de traitement, - âge de 40 jours minimum et de 75 jours maximum à l'abattage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Documents accompagnant les agneaux	L'éleveur remet la liste des numéros d'identification en élevage des agneaux présélectionnés à l'agent chargé de la collecte. Ce bordereau d'expédition comprend également l'âge et le numéro de l'agneau le plus jeune et de l'agneau le plus vieux.
S33.	Entretien des véhicules de transport	Après chaque déchargement, les véhicules de ramassage sont lavés et désinfectés à l'abattoir sur une aire spécifiquement aménagée.

A partir de ce stade, concernant l'identification des agneaux, on parle de « numéro de lot d'abattage ».

5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	<u>Délai de séjour maximal en centre de transit</u>	<u>24h</u>
S35.	Conditions de confort et abreuvement	L'abreuvement des animaux doit être assuré en permanence. Ils sont hébergés dans des conditions de confort (surface, ambiance, calme) satisfaisantes.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Délai entre l'arrivée à l'abattoir et abattage	Un repos de quelques heures avant l'abattage (3 à 12 heures) est nécessaire pour calmer les animaux.
S37.	Conditions d'attente	Après le déchargement et jusqu'à l'amenée au poste d'étourdissement, tout déplacement des agneaux a lieu dans les couloirs adaptés aux ovins, le sol doit être propre, non glissant et régulièrement désinfecté, les box successifs où ils doivent patienter doivent obéir aux mêmes critères. Les agneaux ne doivent pas être entassés. Il leur est fourni litière et eau d'abreuvement. Le bruit et les allées et venues inutiles sont limités au maximum afin d'éviter tout phénomène de stress (conséquences sur la couleur et la durée de conservation des carcasses). Les agneaux sont alimentés avec des concentrés référencés pour le Label
S38.	Age d'abattage	de 40 jours minimum et de 75 jours maximum à l'abattage. L'intensité du goût, la couleur et d'une manière générale la qualité de la viande dépendent avant tout de l'âge et du poids de l'animal : trop vieux et trop lourd, son goût est très prononcé et sa couleur très rouge ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>trop jeune et trop léger, son goût est plus fade et sa couleur plus blanche.</p> <p>L'âge (de 40 à 75 jours) et le poids (de 11 à 15 Kg) de l'agneau LA16/99 sont caractéristiques de la saveur et de la couleur que nous souhaitons et que recherche une clientèle avertie.</p>
S39.	Sélection des agneaux	La sélection des agneaux est réalisée par un technicien
S40.	Contrôle effectué pour le tri	<p>Le technicien effectue à partir des bons de livraison qui lui sont remis, un nouveau contrôle en vif des agneaux, lors de la préparation des lots pour l'abattage.</p> <p>Ce contrôle est effectué à deux niveaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la quantité : comptage lot par lot pour vérifier que la quantité apportée correspond au nombre d'agneaux mentionnés sur le bon de livraison ; - la qualité : vérification de la qualité annoncée (âge notamment) des animaux, lot par lot et tri si nécessaire des agneaux jugés d'une qualité insuffisante pour être présentés à la labellisation.
S41.	Informations à reporter	<p>Le technicien enregistre les lots lors de l'abattage d'après les informations du bon de livraison, sur un bon de tuerie qui comporte les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - date du jour d'abattage, - le nom de l'abatteur - le n° de lot d'abattage - la quantité d'agneau du lot - le n° de cheptel de l'éleveur - le n° de boucle de chaque agneau - le n° de tuerie de chaque agneau
S42.	Dépeçage	<p>Pour faciliter le dépeçage et éviter les erreurs de travail (coup de couteau, déchirure musculaire), il est procédé au gonflage des carcasses.</p> <p>De l'air filtré (filtre de laboratoire pharmaceutique) est injecté à l'aide d'une aiguille entre l'écueil et la peau.</p>
S43.	Pesée	La fressure est systématiquement retirée de la carcasse lors de la pesée. La pesée se fait donc sans fressure.
S44.	Présentation des carcasses	<p>Une présentation particulière à l'agneau label rouge LA n° 16/99 est réalisée sur toutes les carcasses avant pesée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - présentation des carcasses sur crochets spécifiques, pattes arrière écartées, ou bien pattes arrières croisées permettant une présentation plus esthétique ; - habillage de la carcasse avec le péritoine ; cette pratique permet une présentation plus esthétique de la carcasse. - pose d'un élastique, rassemblant les 2 épaules et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		donnant un aspect plus ramassé de la carcasse ; - retrait de la fressure sur la carcasse lors de l'éviscération.

5.6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Délai maximum pour atteindre une température à cœur de 7°C	20h
S46.	Stockage après abattage	Après préparation dans le hall d'abattage, les carcasses doivent être placées immédiatement en chambre froide pour l'opération de ressuage.

Le process de ressuage permet le repos de la viande et l'égouttage des vaisseaux sanguins.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Présélection des carcasses à la pesée	Le peseur vérifie et appose une marque de présélection attestant que les carcasses sont labellisables. Seules sont marquées les carcasses répondant aux caractéristiques suivantes : Poids carcasse : 11 à 15 kg,
S48.	Classes de conformation autorisées	E.U.R.O.
S49.	Identification des carcasses présélectionnées	Les carcasses présélectionnées sont identifiées à l'aide d'une marque distincte apposée sur l'étiquette carcasse et le ticket de pesée ou à défaut sur la carcasse à l'encre alimentaire, le classement de présélection étant répercuté sur le ticket de pesée.
S50.	Stockage	Les carcasses présélectionnées et identifiées sont stockées non découpées en attente du classement final.
S51.	Qualité de gras	l'appréciation correcte de l'état d'engraissement ne peut se faire que lorsque la graisse est figée, 24 heures après l'abattage. Le gras blanc ou légèrement rosé doit être de consistance ferme à l'exclusion de gras mous dits « huileux » ou fortement colorés ; La qualité du gras est appréciée conformément aux méthodes mises en place par l'institut de l'élevage (cf : annexe 8).
S52.	Couleur de la viande	Elle s'apprécie à froid, elle doit être claire.
S53.	Autres critères de tri pour le classement final	- élasticité de la viande, - grain de viande, - viande fleurie : bonne répartition du gras dans le muscle.
S54.	Identification des carcasses classées	Marquage à l'aide d'un tampon d'une marque spécifique à l'agneau label rouge LA n° 16/99 sur la carcasse ou à l'aide d'une étiquette de certificat de garantie.

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

La découpe de carcasse d'agneau label rouge LA n° 16/99 est un travail artisanal adapté au besoin du client donc du consommateur dans un lieu de consommation donnée.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S55.	Traçabilité	Chaque carcasse label ou morceau de découpe label doit être accompagné d'un bon de livraison ou d'une facture portant le n° de certificat de garantie.
S56.	Conditionnement des carcasses entières	La carcasse est conditionnée et expédiée soit dans un sac de toile appelé « stockinette », soit nue.
S57.	Conditionnement des découpes en morceaux	Tous les morceaux de découpe sont identifiés (cf. classement final des carcasses), conditionnés et expédiés dans des cartons. Ils sont au préalable enveloppés dans des feuilles de papier alimentaire.
S58.	Modes de présentation autorisés pour les morceaux de découpe (commercialisation en gros)	<ul style="list-style-type: none"> - le gigot, - la culotte (2 gigots), - le baron à 8 - 9 côtes (culotte + 8 - 9 côtes), - le carré à 8 - 9 côtes, - le quart avant à 4 - 5 côtes (avec ou sans épaule), - le coffre (carcasse entière moins la culotte),
S59.	Modes de conditionnement autorisés pour les unités de Vente au Consommateur (UVC).	Les UVC se présentent soit sous vide, soit sous atmosphère protégée.

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de condition de production spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S13	Race des mères	Visuel et documentaire

S14	Race des pères	Visuel et documentaire
C	Cession des agneaux	Vérification visuelle et documentaire en élevage.
C	Allaitement	Vérification visuelle en élevage et documentaire
S24	Conduite d'élevage	Vérification visuelle en élevage et documentaire
S4	Proportion de compléments	Vérification visuelle en élevage et documentaire
S5	Types de compléments autorisés	Vérification visuelle en élevage et documentaire
S38	Age d'abatage	Vérification visuelle et documentaire
S51	Qualité de gras	Vérification visuelle et documentaire
S52	Couleur de la viande	Vérification visuelle et documentaire
S53	Autres critères de tri pour le classement final	Vérification visuelle et documentaire
S54	Identification des carcasses classées	Vérification visuelle et documentaire
S47	Présélection des carcasses à la pesée	Vérification visuelle et documentaire
S48	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Vérification visuelle et documentaire</u>
C	<u>Etat engraissement</u>	<u>Vérification visuelle et documentaire</u>

*C : Conditions de production communes

8. ANNEXES

8.1. Appréciation de la qualité du gras

Actuellement, il n'existe aucun système officiel d'appréciation de la couleur et de la fermeté du gras à l'instar du classement EUROP pour la conformation. Cependant, pour apprécier la qualité du gras, on peut se baser sur le travail coréalisé par l'institut de l'élevage et le CIIRPO en la matière.

Pour la couleur du gras

Référence du document : 1139015

ISBN 978-2-36343-050-2

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 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

Référence du document : 1139016

ISBN 978-2-36343-051-9

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

8.2. Protocole de validation de la date limite de consommation (DLC)

Objectif :

Garantir une qualité sanitaire du produit satisfaisante pour la commercialisation en Unité de Vente Consommateurs (UVC) avec une DLC de 7 jours.

Chaque entreprise doit valider la DLC de ses produits :

- ♦ lors de l'habilitation initiale de l'entreprise,
- ♦ lors de toute modification du conditionnement des produits qui nécessite une nouvelle validation,
- ♦ périodiquement.

Références :

- Norme AFNOR XP V01-003 (décembre 1998 – Hygiène et Sécurité des produits alimentaires – Lignes directrices pour l'élaboration d'un protocole de validation de la durée de vie microbiologique – Denrées périssables réfrigérées)
- Points de doctrine de la section "Examen des Référentiels".

Objectifs :

Valider la durée de vie apposée sur le produit dans le respect des exigences sanitaires, tout en tenant compte de la réalité de la chaîne du froid jusque chez le consommateur.

Ce protocole permet de simuler une rupture raisonnablement admissible de la chaîne du froid qui doit être compatible avec la remise au consommateur d'un produit de qualité supérieure.

Ce protocole expérimental prend en compte une marge de sécurité de 1 jour.

Protocole :

Le produit est conservé afin de respecter les ruptures de chaîne du froid :

- 2/3 de la (DLC + 1 jours) à 4°C
- 1/3 de la (DLC + 1 jours) à 8°C

Où DLC est égale à 7 jours.

Les contrôles microbiologiques sont effectués :

- à J₀
- à J₈ (DLC + 1 jour)

Les analyses microbiologiques sont conformes.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 17/93
« Viande fraîche et surgelée, et abats frais d'agneau de
plus de 14 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins
60 jours »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours
- Agneau issu de croisements de races à viande
- Identifié et suivi depuis les élevages jusqu'au point de vente.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « 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.	DÉNOMINATION 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.	Éléments justificatifs de la qualité supérieure	5
4.	TRAÇABILITÉ.....	6
4.1.	Identification des opérateurs.....	6
4.2.	Obligations d'enregistrement et de suivi	6
4.3.	Schéma de traçabilité.....	8
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	9
5.1.	Schéma de vie.....	9
5.2.	Spécialisation de l'élevage	9
5.3.	Alimentation	9
5.4.	Elevage	10
5.5.	Ramassage et transport des agneaux.....	11
5.6.	Opérations d'abattage	12
5.7.	Commercialisation des abats	13
5.8.	Produits transformés d'agneau	13
5.9.	Surgélation.....	13
5.10.	Découpe et conditionnement	13
6.	ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	14
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	14
8.	ANNEXES	15

1. NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Défense et la Promotion des Agneaux certifiés en Poitou-Charentes (ADPAP)
1, rue de la Sabotière
BP 80105
86500 MONTMORILLON
Téléphone : 05.49.91.30.47
odg@agneaupoitoucharentes.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche et surgelée, et abats frais d'agneau de plus de 14 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Le cahier des charges concerne la viande fraîche ou surgelée et les abats frais issus d'agneau de plus de 14 kg carcasse, ayant été nourri par tétée au pis au moins 60 jours et lui-même issu exclusivement de sept races à viande.

Cet agneau est âgé d'au moins 70 jours. L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours pour les mâles non castrés et de 240 jours pour les autres animaux. Cet âge maximal peut être augmenté de 30 jours, exclusivement pour les femelles et les mâles castrés nés entre le 1^{er} février et le 31 mars inclus, et pour une mise en marché limitée du 1^{er} novembre au 31 décembre. Cet agneau est soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments à base de céréales et/ou de fourrages secs, soit élevé en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliments composés, soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

Le système d'élevage dominant est un système d'élevage semi plein-air qui repose sur l'utilisation traditionnelle de prairies annuelles, temporaires et naturelles pâturées.

La finition des agneaux est différente en fonction de la saison. Les agneaux sont le plus souvent finis en bergerie mais ils sortent traditionnellement au printemps pour passer à l'herbe durant leur période d'allaitement et après le sevrage si les conditions météorologiques et les ressources herbagères le permettent.

Il s'agit d'un agneau avec une carcasse de 14 à 22 kg, de conformation E, U, R et un état d'engraissement 2 ou 3.

La viande doit être de couleur claire (blanche à rosée) et le gras blanc et ferme.

L'agneau est commercialisé en frais ou en surgelé pour les pièces de découpe.

La viande est conditionnée soit en carcasse entière, soit en prêt à découper (PAD), soit en Unités de Vente Consommateur (UVC) et en Unités de Vente Consommateur Individuelles (UVCI).

Les abats ne sont commercialisés qu'en frais.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant pris en référence correspond à la viande fraîche ou surgelée ou aux abats réfrigérés issus d'un animal d'origine néo-zélandaise, de l'espèce ovine âgé de moins de 12 mois.

Le tableau suivant vise à rassembler les caractéristiques propres de l'Agneau Label Rouge LA 17-93, pour illustrer les différences existant avec les caractéristiques d'un agneau néo-zélandais réfrigéré et le positionner sur le marché :

Caractéristiques	Agneau Label Rouge LA – 17 - 93	Agneau courant : agneau néo-zélandais réfrigéré (chilled)
Troupeau reproducteur		
<i>Origine génétique</i>	Utilisation de 7 races à viande exclusivement, en races pures ou en croisement : Texel, Charollais, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Charmoise, Suffolk, Ile de France.	Races locales issues des souches à laine : Romney, Perendale, Coopworth, etc...
Eleavage des agneaux		
<i>Naissance</i>	Agneau né et élevé sur la même exploitation.	Transfert d'agneaux maigres (non finis) réguliers entre élevages dans tout le pays.
<i>Alimentation</i>	Absence de substances d'origine animale y compris les produits issus du lait. Ensilage et enrubannage, en alimentation exclusive, sont interdits. Certains additifs autorisés par la réglementation sont interdits dans le cahier des charges.	Pâturage de graminées légumineuses et de crucifères Le recours aux concentrés est exceptionnel.
<i>Alimentation Après sevrage</i>	Agneau soit élevé en plein air, au pâturage complétement, soit élevé en bergerie avec des fourrages et des aliments composés, soit élevé selon l'alternance des deux schémas.	Pâturage dominant sur légumineuses ou crucifères ou chicorée
<i>Age d'abattage</i>	De 70 à 240 jours pour les mâles non castrés. De 70 à 270 jours pour les femelles et les mâles castrés nés entre le 1 ^{er} février et le 31 mars et pour une mise en marché limitée du 1 ^{er} novembre au 31 décembre.	Pas d'enregistrement des dates de naissance par agneau.
<i>Sélection à chaud</i>	Sélection des carcasses : - 14 - 22 kg - Conformation : E, U, R	Classement plus précis des carcasses avec estimation des rendements en découpe.
<i>Sélection à froid</i>	Gras ferme, caillé et blanc Viande claire	Peu de défauts de gras de couverture mais viande rouge pour les agneaux les plus âgés
<i>Qualité de la viande</i>	Viande légèrement colorée, tendre, non filandreuse et fondante en bouche. Elle présente une bonne répartition des graisses et son odeur est discrète.	Viande soumise à une réfrigération rapide et à une longue conservation sous gaz nécessitées pour le transport en containers par bateau.

Le marché cible correspond aux consommateurs de plus de 50 ans qui :

- ont acquis une certaine maturité dans l'appréciation de la qualité de la viande,
- présentent un intérêt pour diversifier les types de viandes consommées tout au long de l'année (consommation régulière de viande d'agneau, consommation de tous les morceaux de la carcasse et toute nature d'abats).

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Le système d'élevage dominant est un système d'élevage semi plein-air qui repose sur l'utilisation traditionnelle de prairies annuelles, temporaires et naturelles pâturées.

Dans le cadre du label rouge, la réflexion menée avec les éleveurs a conduit à la constatation suivante : compte tenu d'un savoir-faire régional reconnu et quelle que soit la période de l'année, il est possible de produire un agneau de qualité supérieure à condition de définir des contraintes de production précises permettant un ajustement bénéfique entre les principaux critères suivants : période d'agnelage - mode de conduite - alimentation - races - âge d'abattage - période de vente.

Une des caractéristiques de ce label rouge est d'adapter la finition des agneaux en fonction de la saison. Les agneaux sont le plus souvent finis en bergerie mais ils sortent traditionnellement à l'herbe durant leur période d'allaitement et après le sevrage si les conditions météorologiques et les ressources herbagères le permettent.

Au cours de l'engraissement des agneaux, les éleveurs, aidés éventuellement d'un technicien d'élevage, constituent des lots d'agneaux homogènes en fonction des modes de conduite et des potentiels de croissance estimés.

La différenciation des produits label rouge issus de ces agneaux repose sur l'utilisation exclusive de sept races à viande associée à une autonomie alimentaire minimale du troupeau.

Les cheptels de femelles étant renouvelés à partir de la conservation d'agnelles issus de béliers de races à viande, les agneaux de boucherie bénéficient des caractères de conformation venant des deux parents et donnent des carcasses classées majoritairement en E et U, avec de bons rendements de muscles depuis la découpe de gros jusqu'à la portion consommateur.

La qualité supérieure des produits label rouge LA17/93 se traduit par 4 éléments majeurs :

- **Une descendance issue exclusivement de parents provenant eux mêmes de croisements parmi sept races à viande**, sélectionnées pour leur qualité de carcasse. Ces races ont aussi été sélectionnées pour les qualités maternelles (valeur laitière et prolificité) des brebis.

Le choix des races à viande est une constante de la filière depuis les années 1930. Après la race de la Charmoise qui a constitué les fondations du cheptel régional, de nouvelles races ont pris le relais dans les années 1950 pour maintenir un niveau élevé de conformation et apporter un progrès génétique sur les qualités d'élevage. C'est ainsi que se sont développées les races Mouton Charollais, Mouton Vendéen, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel, Ile de France, la plupart du temps utilisées en croisement.

L'âge d'abattage des agneaux est compris entre 70 et 270 jours pour les raisons suivantes :

- La maîtrise des rations administrées permet de suivre aisément l'état d'engraissement et la conformation des carcasses. Le poids minimal de 14 kg peut être atteint dès 70 jours, selon le potentiel génétique des croisements.

La croissance est variable selon les systèmes de production et les saisons. L'âge maximal d'abattage est décliné en fonction du sexe (associé ou non à la castration pour les mâles).

L'âge maximal est réservé au type génétique et au sexe permettant de conserver une bonne qualité organoleptique. Au-delà de 210 jours, un goût trop prononcé d'agneau peut être préjudiciable à la qualité gustative de la viande dans le cas des agneaux mâles entiers.

- **Un schéma d'élevage spécifique** : l'alimentation fourragère des mères permet d'assurer un lait de bonne qualité et en quantité suffisante pour satisfaire les besoins de l'agneau avant sevrage sans avoir recours à des compléments. L'agneau est nourri par tétée au pis au moins 60 jours.

En termes d'alimentation, les éleveurs valorisent des systèmes fourragers composés de prairies de graminées légumineuses assolées avec des grandes cultures fournissant les graines de céréales et de protéagineux. Ces systèmes permettent de couvrir en partie les besoins de concentrés.

Cette complémentarité entre systèmes de production associée au fractionnement des agnelages permet aussi la fourniture régulière d'agneaux tout au long de l'année aux abattoirs situés à proximité des élevages. Les transports en vif sont ainsi très limités.

- **Une qualité de viande spécifique** : la viande Label Rouge LA17/93 est tendre, elle n'est pas filandreuse et son odeur est discrète.

- **Une traçabilité appuyée** permettant d'éviter toute dérive qualitative depuis l'élevage jusqu'au consommateur.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs d'agneaux,
- les éleveurs Fabricants d'Aliments à la ferme,
- les fabricants d'aliments industriels,
- les centres de transit,
- les abatteurs, ateliers de découpe et ateliers de surgélation.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux adressent à l'ODG, au plus tard le 15 du mois suivant l'abattage, un récapitulatif des abattages. Ce document précise par agneau notamment :

- l'identification de l'agneau
- le poids
- la conformation
- l'identification de l'éleveur
- l'état d'engraissement.

Suivi des conditions de production

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des reproducteurs, des agneaux, de la viande d'agneau et des abats, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

Le suivi de l'ensemble des opérations effectuées sur les animaux de leur naissance jusqu'au départ de l'exploitation est réalisé au travers de l'enregistrement des données suivantes pour chaque agneau :

- ascendance maternelle connue par enregistrement sur carnet d'agnelage et de santé
- identification dans les 3 jours avec une boucle officielle comportant l'indicatif de marquage à 6 chiffres du naisseur et un numéro d'ordre de naissance de 5 chiffres débutant par le millésime individuel.

Tenue des registres

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans les activités d'élevage ou d'abattage tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des agneaux, de retracer la traçabilité jusqu'à l'abattoir.

Tout opérateur intervenant dans les activités de ramassage et de transport des agneaux tient à disposition des structures de contrôles le bon de livraison rempli par l'éleveur comportant les éléments suivants :

- inventaire de tous les numéros d'ordre, avec dates de naissance du plus jeune et du plus vieux
- démarche qualité dans laquelle est engagé l'agneau
- déclaration de respect des points du cahier des charges en élevage.

Concernant le centre de transit, ces éléments sont complétés par les notifications de mouvement :

- date et heure d'arrivée au centre de transit
- date et heure de sortie du centre de transit.

Tout opérateur intervenant dans les activités d'abattage des agneaux tient à disposition des structures de contrôle les éléments suivants :

- date et heure d'arrivée à l'abattoir
- date et heure d'abattage
- identification des agneaux abattus
- poids fiscal des carcasses
- classement des carcasses (conformation et engraissement).

Autres documents tenus à disposition

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

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier notamment les durées des différentes étapes (descente en température, procédure de maîtrise du ressuage).

Normes de potabilité de l'eau

L'éleveur doit conserver les documents attestant de la potabilité.

Eléments d'identification des animaux et carcasses

Les carcasses labellisées pour la démarche agneau sont identifiées au moyen d'une roulette à l'encre rouge portant le nom de la marque commerciale associée.

Contrôle des produits

Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et d'un retrait de la marque de pré-labellisation à l'issue de la pesée et du classement. La marque de pré-labellisation correspond à un code interne propre à chaque entreprise figurant sur le ticket de pesée agrafé à la carcasse.

Traçabilité des abats

Concernant les abats, la traçabilité est assurée en regroupant les abats d'une même catégorie (foies, rognons...) pour tous les agneaux labellisables composant une série abattue le même jour, ce qui constitue un premier numéro de lot.

Ensuite les abats identifiés par un même numéro sont scindés en lots de poids différents selon la demande de chaque client. Chaque nouveau lot constitué est associé à un nouveau numéro d'identification.

4.3. Schéma de traçabilité

Etape du schéma de vie	Informations	Support(s) documentaire(s)	Éléments de traçabilité
Elevage	- Numéro de cheptel / Indicatif de marquage - Boucle d'oreille / carnet d'agnelage	- Contrat éleveur - Registre d'élevage - Bon de livraison - Résultats des contrôles faits en élevage	Indicatif de marquage ↕ Boucle d'oreille à 11 chiffres
Abattoir Pré sélection / Labellisation	Numéro unique reporté sur la carcasse à chaud à l'encre et porté sur le ticket de carcasse agrafé à la carcasse avec reprise des numéros individuels enregistrés après saignée. Le lien entre le numéro d'ordre de l'animal vivant et le numéro de tuerie est concrétisé sur le ticket de pesée établi pour chaque agneau labellisable.	- Ticket de pesée - Etiquette de pesée fiscale - Registre d'abattage = système informatique abattoir - lien N° individuel de tuerie - N° à 11 chiffres de la boucle d'oreille – Certificat de garantie	Boucle d'oreille à 11 chiffres ↕ N° individuel de tuerie
Atelier de découpe	Numéro de lot de découpe	- <u>Lien n° de lot de découpe</u> et les numéros individuels des agneaux ayant constitué le lot - Etiquette sur chaque PAD, UVC ou pièce de découpe - Facture / bon de livraison - <u>Comptabilité-matière étiquettes</u> - Identification spécifique des morceaux soit tamponnés soit stickés "Label Rouge" avec numéro individuel de tuerie	N° individuel de tuerie ↕ N° lot découpe
Grossistes	N° CG associé au numéro individuel de tuerie = adresse – nom de l'éleveur – nom de l'abattoir – date d'abattage – adresse ODG	- Facture / bon de livraison - <u>Certificat de garantie</u>	N° individuel de tuerie ou numéro de lot N° CG
Détaillants Bouchers	N° CG associé au numéro individuel de tuerie = adresse – nom de l'éleveur – nom de l'abattoir – date d'abattage – adresse ODG	- Facture / bon de livraison - <u>Certificat de garantie</u>	N° individuel de tuerie ou numéro de lot N° CG
Point de vente GMS	N° CG associé au numéro individuel de tuerie = adresse – nom de l'éleveur – nom de l'abattoir – date d'abattage – adresse ODG	- <u>Certificat de garantie</u>	N° lot découpe (PAD, UVC) N° CG (carcasse entière)

5. MÉTHODE D'OBTENTION5.1. Schéma de vie*Cf. conditions de production communes*5.2. Spécialisation de l'élevage*Pas de condition de production spécifique*5.3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Proportion d'aliments composés concentrés avant sevrage	La part d'aliments composés concentrés doit être minoritaire par rapport à l'allaitement.
S2.	Alimentation des agneaux	<p>Nature de la ration de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait maternel - Fourrages : foin, paille - Herbe ou végétaux pâturés. - Autres matières premières : tubercules, racines, graines de légumineuses, sous-produits de graines de céréales, protéagineux et oléagineux <p>Nature de la ration complémentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aliments composés - Aliments concentrés simples : graines de céréales, de protéagineux, d'oléagineux - Additifs et minéraux <p>(Les additifs utilisés appartiennent obligatoirement aux familles d'additifs retenus)</p> <p>Instruction de formulation en annexe</p>

Alimentation des mères

Les mères sont nourries avec les pâtures, fourrages de l'exploitation, fourrages achetés de même nature, aliments composés ou simples produits sur l'exploitation et aliments composés. En fin de gestation, une complémentation est obligatoirement donnée au cours du dernier mois.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Consommation d'ensilage et d'enrubannage</u>	<u>L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage en alimentation exclusive est interdite.</u>
S4.	Pratiques de bonne conservation des fourrages	<p>Un guide des bonnes pratiques est distribué aux éleveurs dès leur habilitation. Il s'agit de préconisations afin de produire et de distribuer des fourrages secs et humides de bonne qualité, dans le but de limiter les risques sanitaires sur les animaux (notamment par les moisissures) et les pertes économiques.</p> <p>Les récoltes d'un fourrage propre sans terre est un</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		impératif. L'herbe utilisée pour la production de foin est fauchée, emballée et stockée de façon à limiter au maximum la formation de moisissures et l'échauffement. Pour une meilleure conservation, le foin doit être stocké dans un endroit à l'abri de l'humidité.

Une aide au calcul de l'autonomie alimentaire, définie dans les conditions de production communes, est donnée en annexe.

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Races des pères et des mères autorisées	Les agneaux label rouge sont issus de 7 races à viande utilisées soit en race pure soit en croisement : Texel, Charollais, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Charmoise, Suffolk, Ile de France. Les mères et les pères peuvent indifféremment être issus des 7 races précitées, pures ou en croisement.

5.4.2. Castration

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Qualité de l'eau d'abreuvement	Les bâtiments disposent d'une eau conforme aux normes de potabilité. L'éleveur doit conserver les documents attestant de la potabilité de l'eau.

5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Désinfection du cordon ombilical à la naissance	En bergerie, elle est obligatoire

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Cas des agneaux exclus du label rouge	Tout agneau non labellisable devra être distingué des agneaux labellisables par une marque spécifique physique le jour de l'enlèvement à la ferme :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - marque de peinture différente, - ou marque auriculaire complémentaire de l'identification officielle (boucle auriculaire de couleur autre que jaune). <p>Exemple d'exclusion du label rouge : agneaux issus de races différentes de celles retenues, agneaux allaités artificiellement, agneaux ayant fait l'objet de sevrages précoces (< 60 jours), agneaux castrés non conformément au présent cahier des charges, date d'enlèvement des agneaux précoce (< 70 jours), rupture de la traçabilité physique (identification visuelle) ou documentaire.</p> <p>Dès la constatation d'un écart par rapport au cahier des charges, les agneaux concernés sont exclus de la labellisation, identifiés comme tels et regroupés dans un même lot non certifiable.</p>

5.5. Ramassage et transport des agneaux

5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Délai maximum entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage (agneau non sevré)	48 heures
S10.	Conditions de manipulation des animaux	<p>Les mouvements d'animaux sont facilités par l'utilisation de rampes non glissantes munies ou non de garde-fous. Les animaux sont déplacés un par un, à la main.</p> <p>L'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes est interdit.</p> <p>(objectifs : éviter stress et blessures)</p>
S11.	Durée maximale de transport entre l'exploitation et le centre de transit	6 heures

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

- d'âge d'abattage selon le type d'agneau (âge, sexe),
- d'allaitement et d'alimentation,
- de respect du délai d'attente en cas de traitement.

5.5.2. Centre de transit

Pas de condition de production spécifique

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	<u>délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>24h</u>
S13.	Age d'abattage	L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours pour les mâles non castrés et de 240 jours pour les autres animaux. Cet âge maximal est augmenté de 30 jours, exclusivement pour les femelles et les mâles castrés nés entre le 1 ^{er} février et le 31 mars inclus, et pour une mise en marché limitée du 1 ^{er} novembre au 31 décembre.

5.6.2. Ressuage

Pas de condition de production spécifique

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Sélection des carcasses	Seuls les agents mandatés par l'ODG sont autorisés à sélectionner et labelliser les carcasses
S15.	Identification des carcasses	Les carcasses labellisées pour la démarche agneau sont identifiées au moyen d'une roulette à l'encre rouge portant le nom de la marque commerciale associée.
S16.	Poids de carcasse	entre 14 et 22 kg
S17.	Qualité du gras	<p>L'appréciation correcte de l'état d'engraissement ne peut se faire que lorsque la graisse est figée. La sélection sur le gras se fait visuellement pour la couleur et obligatoirement par le toucher pour la consistance, selon le guide pratique "Apprécier la qualité du gras de couverture des carcasses d'agneaux – Couleur et fermeté du gras" de l'Institut de l'Elevage (Cf. annexe)</p> <p>Le gras doit être blanc ou légèrement rosé et de consistance ferme. La sélection sur le gras doit éliminer les carcasses avec un gras mou dit "huileux" et ou fortement coloré (notées 3 et 4 dans le guide pratique).</p> <p>Couleurs du gras :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 : gras blanc 2 : légèrement coloré 3 : coloré 4 : très coloré. <p>Fermeté du gras :</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 : très ferme

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		2 : ferme 3 : mou 4 : mou et huileux.
S18.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>E, U, R</u>

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	<u>Liste des abats labellissables</u>	<u>Cerveille, langue, animelles, crépines, foie, cœur, tripes, ris et rognons.</u>
S20.	Moment de la séparation des abats	Cerveille et langue : avec la tête généralement avant éviscération pour éviter toute contamination avec la laine Animelles : avant éviscération Crépines : au moment de l'éviscération Foie, cœur, tripes : après éviscération Ris : après éviscération Rognons (reins) : après la pesée fiscale.

5.8. Produits transformés d'agneau*Non concerné*5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Cas des abats	La congélation et la surgélation des abats sont exclues.
S22.	<u>Procédé de surgélation/cinétique de descente en température</u>	<u>Les produits sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de – 18°C dans un délai maximum de 6 heures.</u>
	<u>DDM</u>	<u>≤ 12 mois</u>

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Procédures de découpe et de tranchage et de conservation des viandes	L'ODG vérifie la reprise des informations diffusées dans les manuels d'instructions de chaque entreprise.
S24.	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes et les abats	<ul style="list-style-type: none"> Conditionnement en Prêt à Découper (PAD) et en Unités de Vente Consommateur Individuelle (UVCI). Chaque pièce de découpe est identifiée par des étiquettes pré-numérotées spécifiques à la découpe label.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> • Unité de Vente Consommateur (UVC) Les morceaux de découpe sont conditionnés en UVC identifiées par des étiquettes pré-numérotées spécifiques à la découpe label. Le conditionnement en UVC et UVCI avec mise sous film et pose des étiquettes UVC et UVCI numérotées sont impérativement réalisés à la suite de la découpe de façon à ce que les morceaux de découpe soient identifiés à la sortie de l'atelier de découpe. <p>Les abats sont réfrigérés et conditionnés en sachets par famille ou en portions d'Unité de Vente Consommateurs Individuelle (UVCI), s'il existe un atelier de découpe attendant.</p>

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S5	Races des pères et des mères autorisées	Contrôle visuel et / ou documentaire
S16	Poids des carcasses	Contrôle documentaire
C	<u>Etat d'engraissement</u>	<u>Contrôle visuel</u>
S18	<u>Conformation</u>	<u>Contrôle visuel</u>
C	Autonomie alimentaire	Contrôle documentaire réalisé sur la base des besoins théoriques

*C : Conditions de production communes

8. ANNEXES**Instruction de formulation pour les aliments composés donnés par l'ODG**

Liste des matières premières autorisées	Aliments démarrage		Aliments composés de croissance complémentaires de fourrages		Aliments composés complémentaires de céréales
Normes d'utilisation des aliments	Non Supplémenté	Supplémenté	TYPE Agneau de boucherie	VALEURS 0,8 UFV mini	Il doit être précisé sur l'étiquette le pourcentage de céréales incorporées par l'éleveur pour garantir l'obtention d'une ration équilibrée.
	Quantité maximale 5kg	Sur prescription vétérinaire			
	Durée d'utilisation 15 jours				

Aide au calcul de l'autonomie alimentaire

La matière sèche prise en compte concerne l'ensemble des fourrages utilisés, pâturés ou distribués, ainsi que celle des concentrés produits ou achetés, consommés par les brebis et leurs agneaux, tout au long de l'année.

On entend par « exploitation » l'ensemble des surfaces incluses dans la surface agricole utile (SAU), ayant une fonction de production d'aliments à destination du troupeau ovin, qu'il s'agisse de surfaces fourragères (prairies naturelles, prairies temporaires, légumineuses, cultures fourragères annuelles, surfaces dérobées), ou de surfaces de céréales ou d'oléo-protéagineux orientées principalement vers l'alimentation en concentrés.

L'autonomie alimentaire est calculée par le rapport entre la quantité totale de matière sèche annuelle, produite par l'exploitation, à partir des surfaces ayant une fonction d'alimentation du troupeau ovin, et les besoins annuels en quantité de matière sèche pour l'ensemble du troupeau ovin. Ces besoins annuels sont évalués en tenant compte des types génétiques retenus, à raison de 2 kg de matière sèche/jour/brebis et de 1,3 kg de matière sèche/jour/agneau.

Il s'en suit le mode de calcul suivant :

MS annuelle produite par l'exploitation pour le troupeau ovin
(en kg)

_____ > 55 %

Besoins annuels de MS du troupeau ovin (en kg)

Les références de besoins en MS des troupeaux ovins, et de taux de MS des aliments, sont celles fournies par l'Institut de l'Élevage, à partir des travaux conduits sur des types génétiques équivalents et alimentés par des systèmes de production semblables, au Centre Inter-Régional d'Information et de Recherche en Production Ovine (CIIRPO) de Saint Priest Ligoure (87).



EN PRATIQUE



Divers

La grille EUROP de classement pour la conformation

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



Classe E :
développement musculaire exceptionnel.

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



Classe U :
fort développement musculaire.

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



Classe R :
bon développement musculaire.

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

Les 3 classes sont conformes au cahier des charges LA 17 93

Classe P :
développement
musculaire réduit.

Les profils sont concaves à très concaves. Le quartier arrière présente des profils concaves à très concaves. Le dos est étroit et concave avec des ossillants. Les épaules sont étroites, plates avec des ossillants. Cette classe n'est pas présente dans la zone Clairpo.

**IDENTIFIER LE SEXE D'UN AGNEAU
EN ABATTOIR**

Le mâle est reconnaissable grâce à ces deux petits muscles saillants qui sont les attaches du pénis. (en haut)





EN PRATIQUE



Divers

La grille EUROP de classement pour l'état d'engraissement

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

Classe 1 : très faible

Couverture de graisse inexistante à très faible.

À l'extérieur, pas de graisse ou quelques traces apparentes.

À l'intérieur, pas de graisse ou quelques traces apparentes sur les rognons et entre les côtes.



Classe 2 : faible

Légère couverture de graisse, muscles presque partout apparents.

Une fine couche de graisse couvre une partie de la carcasse, mais peut être moins apparente sur les membres.



Classe 3 : moyen

À l'exception du quartier arrière et de l'épaule, les muscles sont presque partout couverts de graisse. De faibles dépôts de graisse sont visibles à l'intérieur de la cage thoracique.

Une légère couche de graisse couvre la majeure partie ou l'ensemble de la carcasse. La couche de graisse est légèrement plus épaisse à la base de la queue.



Seules les classes 2 et 3 sont conformes au LA 17/93

Classe 4 : fort

Les muscles sont couverts de graisse mais encore partiellement visibles au niveau du quartier arrière et de l'épaule. Quelques dépôts de graisse sont visibles à l'intérieur de la cage thoracique

Une épaisse couche de graisse couvre la majeure partie ou l'ensemble de la carcasse mais la couche de graisse peut être moins épaisse sur les membres et plus épaisse sur les épaules.



Classe 5 : très fort

Toute la carcasse est recouverte d'une graisse épaisse. Des dépôts importants de graisse sont visibles à l'intérieur de la cage thoracique.

Une épaisse couche de graisse couvre l'ensemble de la carcasse. Des amas graisseux sont parfois apparents. Les rognons sont enveloppés dans une épaisse couche de graisse. Les muscles entre les côtes peuvent être infiltrés de graisse. Des dépôts de graisse sont visibles sur les côtes. Cette classe est très peu représentée.



IDENTIFIER LE SEXE D'UN AGNEAU EN ABATTOIR

Le mâle est reconnaissable grâce à ces deux petits muscles saillants qui sont les attaches du pénis. (en haut)



Les carcasses sont classées à chaud en bout de chaîne d'abattage.

Toutes les photos de cette fiche ont été réalisées sur des carcasses ressuyées.

Les classes 4 et 5 sont EXCLUES du cahier des charges LA 17 93



EN PRATIQUE



Divers

La grille de notation de la couleur du gras des carcasses

Mise au point par l'Institut de l'élevage en 1997, cette grille de notation en 4 classes quantifie les problèmes de couleur du gras de couverture des agneaux. Sur le plan de la valorisation commerciale, seules les notes 3 et 4 déprécient les carcasses.

L'objectif de cette grille est de classer de façon visuelle les carcasses selon la couleur de leur gras. Seule la couleur du gras externe est évaluée, c'est-à-dire celle recouvrant la culotte, le dos et les épaules de l'agneau. À ne pas confondre avec la couleur de la viande!



Note 1 :
gras blanc sur la totalité de la carcasse



Note 2 :
gras très légèrement coloré sur une partie de la carcasse



Note 3 :
gras coloré sur toute la surface ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse

Seules les notes 1 et 2 sont retenues pour la labellisation LA 17/93

UN CLASSEMENT « À FROID »

La notation de la couleur du gras est obligatoirement réalisée sur des carcasses totalement ressuyées, soit au moins 12 heures après l'abattage. Sur des carcasses chaudes, les gras sont en effet tous blancs. La coloration brun-rouge est ensuite la plus couramment rencontrée, les gras jaunes restant beaucoup plus rares.

Pour plus de renseignements, consulter la fiche « Gras colorés : origines et solutions techniques »



À ne pas confondre avec des défauts

◀ Cette carcasse manque de finition et ne dispose pas d'une couche de gras suffisante pour en juger la qualité. Aucune note ne lui est affectée.

▼ La peau de cette carcasse a été arrachée lors de l'arrachage de la toison. Aucune note ne lui est affectée.





EN PRATIQUE



Divers

La grille de notation de la fermeté du gras des carcasses

Mise au point par l'Institut de l'Élevage en 2000, cette grille de notation en 4 classes quantifie les problèmes de fermeté du gras de couverture des agneaux. Sur le plan de la valorisation commerciale, seules les notes 3 et 4 déprécient les carcasses.

L'objectif de cette grille est de classer de façon tactile les carcasses selon la fermeté de leur gras. Seule la couche de gras externe est évaluée, c'est-à-dire celle recouvrant la culotte, le dos et les épaules de l'agneau. Le muscle n'est pas concerné !

Note 1 : gras très ferme

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

Note 2 : gras ferme

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

Note 3 : gras mou

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



Une pression du doigt est réalisée autour de la queue.



Ici, il reste ferme sous la pression du doigt.



Ici, il est préhensible.

Seules les notes 1 et 2 de fermeté du gras sont retenues pour la labellisation LA 17/93

Conditions de production spécifiques du cahier des charges du label rouge
 n° LA 17/93 « Viande fraîche et surgelée, et abats frais d'agneau de plus de 14kg carcasse, nourri par tétée au
 pis au moins 60 jours» homologuées par l'arrêté du **jj mmm aaaa**, *JORF* du **jj mmm aaaa**
 Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° **aaaa-n**



**UN CLASSEMENT
« À FROID »**

La notation de la fermeté du gras est obligatoirement réalisée sur des carcasses totalement ressuyées, soit au moins 12 heures après l'abattage. Sur des carcasses chaudes, les gras sont en effet tous mous.

À ne pas confondre avec des défauts



▲ Cette carcasse manque de finition et ne dispose pas d'une couche de gras suffisante pour en juger la qualité. Aucune note ne lui est affectée.



▲ L'arrachage de la toison a entraîné un décollement de la peau de cette carcasse et un gonflement par des bulles d'air. La peau est alors préhensible mais cela ne doit pas entrer dans le jugement de sa fermeté. Dans ce cas, il convient de ne pas tenir compte de la zone concernée et éventuellement ne pas affecter de note si celle-ci est trop étendue.

◀ La peau de cette carcasse a été arrachée lors de l'arrachage de la toison. Aucune note ne lui est affectée.

Pour plus de renseignements, consulter la fiche « Gras mous : origines et solutions techniques »

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

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

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

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>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	5
4.	TRACABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	5
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	6
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	6
5.2.	<i>Spécialisation de l'élevage</i>	6
5.3.	<i>Alimentation</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	8
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>	13
5.8.	<i>Produits transformés d'agneau</i>	13
5.9.	<i>Surgélation</i>	13
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	13
6.	ÉTIQUETAGE – 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 bis Avenue Léonard de Vinci
33608 PESSAC Cedex
Téléphone : 05 56 00 84 50
Fax : 05 56 81 92 80
areovla@herbivores-aquitaine.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

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

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 1,1m ² par brebis suitée. - chaque agneau doit disposer d'au moins 0,3 m ² . 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 : 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. Éléments 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 événements 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

	<p>éleveur. Etablissement d'un bon de livraison abattoir pour chaque lot constitué au centre de transit</p>
Abattage	Un numéro de lot d'abattage est attribué à chaque bon de livraison abattoir
Carcasse	<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 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.</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. 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.</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.	<u>Coexistence de production d'agneaux</u>	<u>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.</u>
S2.	Taille de l'exploitation/ Effectif maximal du troupeau	<p>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</p>

5.3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Alimentation des agneaux	<p>Les agneaux sont nourris exclusivement au lait maternel par tétée au pis.</p> <p>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.</p>
S4.	Alimentation des mères	<p>Les brebis sont alimentées au moins 8 mois par an au pâturage.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
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)	<p>1. Additifs technologiques</p> <p>h. Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides</p> <p>j. correcteurs d'acidité</p> <p>l. dénaturants</p> <p>2. Additifs sensoriels</p> <p>a. colorants</p> <p>3. Additifs nutritionnels</p> <p>c. acides aminées, leurs sels et produits analogues</p> <p>d. urée et ses dérivés</p> <p>4. Additifs zootechniques</p> <p>c. substances qui ont un effet positif sur l'environnement</p> <p>d. autres additifs</p> <p>5. Coccidiostatiques et histomonostatiques</p>
S8.	Pratiques de bonne conservation	fourrages secs: récolter les foins suffisamment secs et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	des fourrages	stocker les foin 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.
S9.	Qualité de l'eau d'abreuvement	Les bâtiments disposent d'une eau conforme aux normes de potabilité

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
S10.	Races autorisées des mères	- Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise
S11.	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
S12.	Castration interdite	Les agneaux étant abattus jeunes, ils ne sont pas castrés

5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Renouvellement de la litière	La litière végétale est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S14.	Types de litière autorisés	Les sciures ou matières synthétiques sont exclues.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	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	<p>- Sol ajouré : il est constitué d'un sol en béton présentant les dimensions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plein minimum : 40 mm - Ouverture maximum : 20 mm <p>- Caillebotis :</p> <p>=> Il peut être en fer galvanisé et présente les dimensions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plein minimum : 10 mm - Ouverture maximum : 16 mm <p>=> Il peut être en bois et présente les dimensions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plein minimum : 30 mm - Ouverture maximum : 20 mm <p>Les caillebotis sont tenus propres.</p>
S16.	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
S17.	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.
S18.	<u>Délai minimal entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage</u>	<u>Aucun traitement médicamenteux n'est autorisé.</u>

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	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
S20.	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
S21.	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.
S22.	Exigence applicable au transport / conduite	conduite souple
S23.	Equipement des véhicules	véhicules de transport doivent être pourvus d'un sol antidérapant et de cloisons de séparation.
S24.	Nettoyage des véhicules	Les véhicules sont nettoyés à l'abattoir de façon à éliminer complètement les souillures. Ce lavage est accompagné d'une désinfection.
S25.	Manipulation des animaux	Le chargement et le déchargement des animaux se fait en douceur soit : <ul style="list-style-type: none"> - 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
S26.	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
S27.	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.
S28.	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 : <ul style="list-style-type: none"> - 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - le nombre d'agneaux labellisables - 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
S29.	Age d'abattage	entre 15 et 45 jours au jour de l'abattage
S30.	Délai minimal entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et leur abattage	Les agneaux peuvent être abattus dès leur arrivée à l'abattoir.
S31.	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.
S32.	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.
S33.	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.
S34.	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
S35.	Délai maximum pour atteindre une température à cœur de 7°C	20 heures maximum et avant commercialisation

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Présentations des carcasses autorisées	4 présentations des carcasses, selon la législation en vigueur du pays d'abattage : <ul style="list-style-type: none"> - carcasse avec tête et avec fressure¹ - carcasse avec tête et sans fressure

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - carcasse sans tête et avec fressure - carcasse sans tête et sans fressure
S37.	Poids de carcasse	<p>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)</p>
S38.	Couleur de la viande	couleur rosée clair sur l'ensemble de la carcasse (appréciation après ressuage)
S39.	Qualité du gras	Le gras doit être blanc et ferme (appréciation après ressuage) (Confer annexe 1).
S40.	Notes éliminatoires	Les carcasses notées 3 ou 4 pour au moins un des critères ci-dessus sont exclues du label rouge. (Confer annexe 1).
S41.	Etat de la carcasse	Les carcasses présentant des malfaçons et souillures sont exclues de la labellisation.
S42.	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.
S43.	Présentation de la carcasse	En bout de chaîne, avant l'entrée en ressuage, l'habillage traditionnel de la carcasse est effectué en apposant la crépine autour de la carcasse.
S44.	Identification des carcasses label rouge/traçabilité	<p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
S45.	Tenue du registre de labellisation	<p>L'opérateur tient un registre de labellisation qui comprend notamment les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
S46.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>cœur</u> - <u>foie</u> - <u>poumons</u> - <u>ris</u>
S47.	Critères de sélection des abats	La sélection est visuelle. Les abats ne présentent pas de défaut d'aspect ni d'odeur.
S48.	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.
S49.	Refroidissement des abats	Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse, pour atteindre une température interne de 3°C avant expédition.
S50.	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51.	<u>Procédé de surgélation/ Cinétique de descente en température</u>	<u>Les produits sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de – 18°C dans un délai maximum de 6 heures.</u>
S52.	<u>DDM</u>	<u>12 mois</u>

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S53.	Modes de présentation des viandes autorisés	<ul style="list-style-type: none"> - en carcasse entière - en découpe de gros - en piécé
S54.	Modes de conditionnements autorisés (viande et abats)	<ul style="list-style-type: none"> - en l'état dans des cartons, les morceaux sont protégés par du papier alimentaire. - en Prêt A Découper (PAD) sous vide - en UVC <p>Pour l'UVC, il peut s'agir d'UVCI ou d'Unité de Vente Consommateur Magasin (UVCM). La viande est</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		conditionnée soit : <ul style="list-style-type: none"> - sous film - sous-vide - sous atmosphère modifiée
S55.	Identification des morceaux sous vide	Ils sont identifiés par une étiquette comportant une mention faisant référence au Label Rouge.
S56.	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
S27	Age à l'abattage	Documentaire
S37	Poids de carcasse	Mesure
S38	Couleur de la viande	Visuel
S39	Qualité du gras	Visuel
C	Etat d'engraissement	Visuel
S43	Habillage avant entrée en ressuage	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 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

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

**Cahier des charges du label rouge n° LA 31/90
« Viande et abats frais et surgelés d'agneau
de plus de 14kg 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 au maximum de 240 jours
- Agneau né, 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- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3-1. PRÉSENTATION DU PRODUIT	3
3-2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	3
3-3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE	4
4- TRAÇABILITÉ	4
4-1. IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS	4
4-2. OBLIGATION D'ENREGISTREMENT ET DE SUIVI	4
4-3. SCHÉMA DE TRAÇABILITÉ	6
5- MÉTHODE D'OBTENTION	8
5-1. SCHÉMA DE VIE	8
5-2. SPÉCIALISATION DE L'ÉLEVAGE	8
5-3. ALIMENTATION	8
5-4. ÉLEVAGE	9
5-4.1. GÉNÉTIQUE	9
5-4.2. CASTRATION	9
5-4.3. BÂTIMENTS	9
5-4.4. CONDITIONS D'ÉLEVAGE	10
5-4.5. IDENTIFICATION ET SUIVI DES ANIMAUX	10
5-5. RAMASSAGE ET TRANSPORT DES AGNEAUX	10
5-5.1. PRÉPARATION DES ANIMAUX À LA FERME ET TRANSPORT	10
5-5.2. CENTRE DE TRANSIT	10
5-6. OPÉRATIONS D'ABATTAGE	10
5-6.1. ABATTAGE	10
5-6.2. RESSUAGE	11
5-6.3. CARACTÉRISTIQUES DES CARCASSES	11
5-7. COMMERCIALISATION DES ABATS	11
5-8. PRODUITS TRANSFORMÉS D'AGNEAU	12
5-9. SURGÉLATION	12
5-10. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT	12
6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	13
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	13
8- ANNEXES	14

1- NOM DU DEMANDEUR

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

Adresse du siège social : 18, rue Albert Rondreux – 03160 BOURBON L'ARCHAMBAULT

Téléphone : 04.70.67.35.03 – Télécopie : 04.70.67.11.56

Courriel : adet@lesviandesdubourbonnais.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 14kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne la viande en carcasse ou découpes et les abats d'agneau frais ou surgelés.

La viande et les abats proviennent d'un agneau de plus de 14 kg carcasse, ayant été nourri par tétée au pis au moins 60 jours. Cet agneau est âgé à l'abattage d'au moins 80 jours. L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours. Cet âge maximal est augmenté de 30 jours entre le 15 octobre et le 15 janvier inclus.

Cet agneau est soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments composés et / ou fourrages secs, soit élevé en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliments composés, soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Agneau LA 31-90	Produit courant
Races des parentaux	Texel, Charollais, Ile de France, Suffolk, Chamoise ou leurs croisements.	Agneaux de race bouchère ou rustique. Toutes les races sont admises.
Alimentation	Agneau soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments composés et / ou fourrages secs, soit élevé en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliments composés, soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.	Tous les systèmes existent
Durée d'élevage	80 jours à 240 jours.	Fourchette comprise entre 120 jours et 270 jours.
Poids des carcasses	14 à 23 kg	16 à 22 kg
Conformation	E, U, R	E, U, R, O, P

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

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

- le choix des races à viande aux qualités bouchères affirmées, pour procurer une viande savoureuse.
- les agneaux nés et élevés dans le même élevage.
- les agneaux nourris par tétée au pis au moins de 60 jours et âgés au maximum de 240 jours.
- agneau abattu jeune à partir de 80 jours procurant une viande tendre et savoureuse.
- une sélection rigoureuse des carcasses.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une qualité de la viande qui s'apprécie fréquemment de la manière suivante : de couleur avant cuisson plus homogène, un aspect de la tranche avant cuisson moins gras, moins de gras entre les muscles, une odeur d'agneau moins prononcée, et un goût de gras moins intense que la viande d'agneau de comparaison

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

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

4-2. Obligation d'enregistrement et de suivi

Obligation déclarative

Les opérateurs intervenant dans l'activité de naissage et d'élevage des agneaux adressent à l'ODG au plus tard 1 mois après la fin du lot d'agnelage le récapitulatif des agnelages. Ce document (ex : carnet d'agnelage) précise par agneau notamment :

- le numéro de la mère
- le numéro de l'agneau
- la date de naissance
- le sexe
- le cas échéant la mortalité
- le mode d'allaitement artificiel, le cas échéant.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux adressent à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 du mois suivant l'abattage un récapitulatif des abattages. Ce document précise par agneau notamment :

- l'identification de l'agneau
- le poids
- la conformation

- l'identification de l'éleveur
- l'état d'engraissement.

Tenue des registres

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des reproducteurs, des agneaux, de la viande d'agneau et des abats, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits. Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans les activités d'élevage ou d'abattage tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des reproducteurs et des agneaux, de retracer le calendrier d'élevage des animaux, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir.

Le suivi de l'ensemble des opérations effectuées sur les animaux de leur naissance jusqu'au départ de l'exploitation est réalisé au travers de l'enregistrement des données suivantes pour chaque agneau :

- l'identification de l'agneau (origine parentale, sexe, numéro, date),
- la date de naissance,
- le cas échéant les modalités de castrations (mode, date),
- le mode d'allaitement,
- la date de sevrage,
- les quantités des aliments complémentaires distribués en période d'élevage,
- les traitements sanitaires (nature, date),
- la date de sortie de l'agneau de l'exploitation.

Tout opérateur intervenant dans les activités de ramassage et de transport des agneaux tient à disposition des structures de contrôles les éléments suivants :

- le numéro de l'agneau,
- la date de naissance,
- la démarche qualité dans laquelle est engagé l'agneau,
- la conduite d'élevage,
- la date et heure d'arrivée au centre de transit,
- la date et heure de sortie du centre de transit,
- la nature de l'alimentation lors du passage au centre de transit.

Tout opérateur intervenant dans les activités d'abattage des agneaux tient à disposition des structures de contrôles les éléments suivants :

- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir,
- la date et l'heure de l'abattage,
- l'identification des agneaux abattus,
- le poids fiscal des carcasses,
- le classement des carcasses (catégorie et engraissement).

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

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

- les dates de nettoyage, curage des bâtiments,
- la nature des fourrages distribués aux ovins,
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux ovins.

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

- les durées des différentes étapes (descente en température, procédure de maîtrise du ressuage...).

4-3. Schéma de traçabilité

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

Étape du schéma de vie	Informations	Support(s) documentaire(s)	Éléments de traçabilité
Élevage	- Numéro de cheptel/Identifiant - Numéro boucle de marquage d'oreille / carnet d'agnelage	- Contrat éleveur - Registre d'élevage - Bon de livraison - Résultats des contrôles faits en élevage	N° cheptel +Identifiant ↕ N° boucle de marquage d'oreille
ODG	- Numéro de cheptel/Identifiant - Numéro d'identification individuel de l'animal - Age des animaux - Caractéristiques des animaux	- Liste des éleveurs qualifiés - Carnets d'agnelage - Bon de livraison - Liste des éleveurs qualifiés - Engagement de l'éleveur dans la démarche - Résultats des contrôles faits en élevage	N° cheptel +Identifiant ↕ N° Boucle de marquage d'oreille
Abattage Pré sélection / Labellisation	- n° de tuerie = n° d'identification individuel de l'animal - les carcasses sont identifiées à l'encre alimentaire indélébile avec le N° de tuerie individuel et le N° de lot auquel appartient l'animal et après labellisation des carcasses tamponnées avec une marque de pré-labellisation "Agneau label rouge".	- Ticket de pesée - Etiquette de pesée fiscale - Registre d'abattage = système informatique abattoir – lien N° tuerie – N° IPG – Certificat de garantie	N° Boucle de marquage d'oreille ↕ N° tuerie
Découpe	Numéro de lot de découpe	- <u>Lien n° de lot de découpe</u> et les numéros individuels des ovins ayant constitués le lot - Etiquette sur chaque PAD, UVCI ou pièce de découpe - Facture / bon de livraison - <u>Comptabilité matière étiquettes</u> - Identification spécifique des morceaux soit tamponnés soit stickés "Label Rouge" avec numéro de tuerie	N° tuerie ↕ N° lot découpe
Détaillants Bouchers	N° CG = N° tuerie – adresse – nom de l'éleveur – nom de l'abattoir – date d'abattage – adresse groupement qualité	- Facture / bon de livraison - <u>Certificat de garantie</u>	N° tuerie ↕ N° CG
Points de vente	N° CG = N° tuerie – adresse – nom de l'éleveur – nom de l'abattoir – date d'abattage – adresse groupement qualité	- <u>Certificat de garantie</u>	N° lot découpe ↕ N° CG

Les éléments de traçabilité permettant de faire le lien entre les différentes étapes sont soulignés

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.	Traçabilité des animaux et de leur alimentation en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneau au cours d'une même période	L'enregistrement des animaux et de leur alimentation permet de distinguer les agneaux engagés en label rouge de ceux exclus de la démarche (engagement dans d'autres filières qualités, les agneaux exclus du label et des autres démarches qualités).

5-3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible						
S2.	Additifs interdits	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Groupe fonctionnel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Additifs technologiques</td> <td>c- émulsifiants d- stabilisants e- épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination de radionucléides i- anti-agglomérants j- correcteurs d'acidité l- dénaturants</td> </tr> <tr> <td>3 Additifs nutritionnels</td> <td>d- urée et ses dérivés</td> </tr> </tbody> </table>	Catégorie	Groupe fonctionnel	1 Additifs technologiques	c- émulsifiants d- stabilisants e- épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination de radionucléides i- anti-agglomérants j- correcteurs d'acidité l- dénaturants	3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés
Catégorie	Groupe fonctionnel							
1 Additifs technologiques	c- émulsifiants d- stabilisants e- épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination de radionucléides i- anti-agglomérants j- correcteurs d'acidité l- dénaturants							
3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés							
S3.	Pratiques nécessaires à la bonne conservation des foins, pailles, et fourrages	La récolte des fourrages doivent avoir lieu dans de bonnes conditions pour assurer une conservation optimale de ceux-ci. Les fourrages sont stockés dans des lieux appropriés, aérés, à l'abri des intempéries pour éviter toute altération.						
S4.	Qualité de l'eau en bâtiment	Les bâtiments disposent d'une eau conforme aux normes de potabilité, pour la labellisation des abats.						
S5.	Abreuvement	Les animaux disposent de points d'abreuvement en pâture.						

5-4. Élevage

5-4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Races des reproducteurs mâles et femelles	Charollais, L'Ile de France, Texel, Suffolk et Charmoise et leurs croisements.

5-4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Modalités de castration (lorsque celle-ci est réalisée)	<ul style="list-style-type: none"> - Jusqu'à la 4^{ème} semaine de l'agneau, seule la stérilisation est autorisée. Elle doit être réalisée avec un élastique au plus tard à 4 semaines avec un élastique, - Au-delà de 4 semaines, et ce avant le sevrage, la castration doit être réalisée avec une pince à castrer, - La castration après sevrage est interdite.

5-4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Éclairage	Naturel suffisant
S9.	Abreuvement	Accès permanent à un système d'abreuvement.
S10.	Aération	<p>Aération suffisante maintenue pendant la présence des animaux,</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit par une circulation naturelle de l'air, - soit, à défaut, par une ventilation mécanique.
S11.	Tenue des bâtiments	Les bâtiments d'élevage doivent être tenus propres et bien entretenus (visuellement apparaissent confortables, avec présence de litière fraîche l'hiver, et nettoyés l'été, aérés, ne dégageant pas d'odeur désagréable).

5-4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Abris sur prairies	Les animaux doivent disposer d'abris naturels (haies...) pour se protéger du vent, de la pluie et de la chaleur.

5-4.5. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Identification des agneaux exclus du label rouge	Au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattoir.

5-5. Ramassage et transport des agneaux

5-5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Propreté des animaux	Les animaux sont tenus propres avant expédition c'est à dire ne présentant pas de souillures apparentes sur la laine.

5-5.2. Centre de transit

Pas de conditions de production spécifiques

5-6. Opérations d'abattage

5-6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	<u>Délai maximal enlèvement des animaux-abattage</u>	<u>≤ 96 heures.</u>
S16.	Age d'abattage	<p>≥ 80 jours et de ≤ 210 jours. Cet âge maximal est augmenté de 30 jours entre le 15 octobre et le 15 janvier inclus</p> <p>Tous les agneaux ne se développent pas de la même manière et atteignent leur développement optimal plus tardivement (conditions d'élevage, effet race, conditions climatiques, mode et poids de naissance...).</p> <p>Pour ces raisons, l'âge à l'abattage tient compte de ces différences qui permettent aussi de répondre à la demande des consommateurs tout au long de l'année.</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	<u>Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage</u>	<u>≤ 24 heures.</u>

5-6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Procédures et instructions de maîtrise de l'ambiance des chambres froides	L'abattoir met en place, selon une démarche du type HACCP les procédures et instructions permettant de maîtriser la phase de ressuage, notamment : régulation des températures, organisation pour éviter le mélange des carcasses de températures différentes, les procédures de relevé et d'enregistrement des températures, le plan de nettoyage et de désinfection des salles de ressuage.

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Poids de carcasse	≥ 14 kg et ≤ 23 kg.
S20.	Couleur de la viande à la coupe	Rouge assez clair.
S21.	Qualité du gras	La fine pellicule de gras blanc légèrement rosé qui entoure les muscles doit être de consistance ferme à l'exclusion des gras mous dits « huileux » (Les méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras, mises au point par l'Institut de l'Élevage, sont précisées dans l'annexe 2.)
S22.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>E-U-R.</u>
S23.	Indentification des carcasses	Les carcasses labellisées pour la démarche agneau sont identifiées au moyen d'un tampon à l'encre rouge, « Agneau label rouge ».

5-7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>foie, cœur, rognons, langue, cervelle, ris d'agneau, rognons blancs, pansette.</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Caractéristiques des abats	Couleur et aspect homogène.
S26.	Mode de conditionnement des abats	En vrac, sous vide, en Unité de Vente au Consommateur Magasin (UVCM) ou en Unité de Vente au Consommateur Industrielle (UVCI).
S27.	Séparation abats-carcasse	La séparation de la carcasse a lieu sur la chaîne d'abattage au moment de l'éviscération.
S28.	Refroidissement des abats	Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse pour atteindre une température interne de 3°C maximum.

5-8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5-9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	<u>Procédé de surgélation/cinétique de descente en température</u>	Les produits sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de -18°C dans un délai <u>maximum de 6 heures.</u>
S30.	<u>Date de durabilité minimale (DDM)</u>	<u>≤ 12 mois.</u>

5-10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Modes de conditionnement de la viande	- carcasse, demi-carcasse ou quartiers, - piécé, - prêt à découper (PAD), - UVCM, UVCI.

6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Certificat de garantie	<p>Le certificat de garantie accompagne les viandes et abats en cas de livraison sous la forme « carcasse ». Il comporte notamment les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le numéro d'identification de l'agneau concerné, - le numéro de tuerie de l'animal, - l'âge, - les coordonnées de l'éleveur, - la date et le lieu d'abattage, - les coordonnées du client, - la date de livraison.

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Cession des agneaux	Documentaire
C	Autonomie alimentaire du troupeau	Contrôle documentaire, calcul réalisé sur la base des besoins théoriques
S6	Races des reproducteurs mâles et femelles	Documentaire et visuel
S16	Age d'abattage	Documentaire et visuel
S19	Poids de carcasse	Documentaire et visuel et mesure
S22 C	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel</u>
C	<u>Classes d'état d'engraissement autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel</u>

*C : Conditions de production communes

8- ANNEXES

ANNEXE 2 : Méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras mise au point par l'Institut de l'Élevage



Note 1 – Gras blanc

Note 1

Gras blanc

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

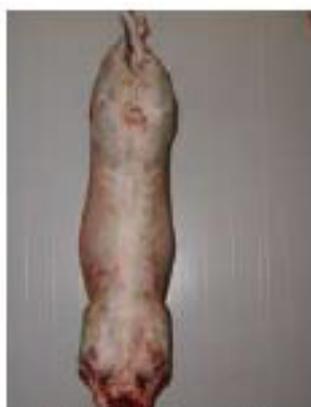


Note 2 – Gras légèrement coloré

Note 2

Gras légèrement coloré

Le gras de couverture est très légèrement coloré sur une partie de la carcasse.



Note 3 – Gras coloré

Note 3

Gras coloré

Le gras de couverture est coloré sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse.



Note 4 – Gras très coloré

Note 4

Gras très coloré

Le gras de couverture est fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse.

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



Note 1 – Gras très ferme

Note 1

Gras très ferme

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



Note 2 – Gras ferme

Note 2

Gras ferme

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

MISE EN GARDE

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

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

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



Note 3 – Gras mou

Note 3

Gras mou

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

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



Note 4 – Gras très mou

Note 4

Gras très mou et huileux

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

Le gras est préhensible sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.

- ⚡ Dans certaines conditions de réfrigération défavorables (par exemple une forte humidité liée à un mélange de carcasses chaudes et froides dans un même frigo), le gras de couverture peut être poisseux. Ces carcasses ne doivent pas être confondues avec des carcasses huileuses.
- ⚡ L'arrachage de la toison peut dans certains cas entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras. Si la peau est arrachée sur une zone trop importante, il est préférable de ne pas noter la carcasse.

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

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