Cahier des charges du label rouge n° LA 01/99 homologué par l'arrêté du 15 novembre 2023 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 01/99 « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins fermiers de race Aubrac »

JORF n°0268 du 19 novembre 2023
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2023-48

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/99 « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins fermiers de race Aubrac »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race Aubrac
- Elevage pratiquant la transhumance

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3
2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT : 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison 3
3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure 4
4. TRAÇABILITE 5
4.1. Identification des opérateurs 5
4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi 5
4.3. Schéma de traçabilité 6
5. METHODE D'OBTENTION 9
5.1. Schéma de vie 9
5.2. Naissance-sevrage 9
5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires 10
5.4. Elevage 10
5.5. Finition 13
5.6. Opérations d'abattage 14
5.7. Commercialisation des abats 15
5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie 15
5.9. Surgélation 15
5.10. Découpe et conditionnement 15
6. ETIQUETAGE 16
7. Principaux points à contrôler 16

1.NOM DU DEMANDEUR

Association Bœuf Fermier Aubrac
Carrefour de l'agriculture
12026 RODEZ cedex
Tél : 05.65.73.78.39
Mail : contact@boeuffermieraubrac.fr

2.DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins fermiers de race Aubrac

3.DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1.Présentation du produit

Le produit label rouge est une viande de gros bovins (génisses, bœufs, vaches) nés de père et de mère de race Aubrac.
Les conditions de production communes au terme « fermier » s'appliquent à ce label rouge.

Le Label Rouge concerne la viande fraîche et surgelée et les abats frais et surgelés (cœur, foie, langue, joue et queue).

La viande est commercialisée en carcasses, demi-carcasses et quartiers, en UVC ou en PAD.

La viande présente une couleur rouge vif, avec une bonne texture. Elle est reconnue pour sa saveur, sa tendreté et son goût.

3.2.Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est une viande issue d'un bovin de type racial laitier, prélevé dans la même catégorie (génisse, vache ou bœuf castré) que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Les utilisateurs sont les bouchers, les GMS et les restaurateurs.
Le profil du consommateur de Label Rouge viande bovine fermière de race Aubrac est un client privilégiant la viande de bœuf sous signe officiel de qualité identifiée Label Rouge, et amateur de viande rouge typée.

Points de différence	Produit Label Rouge LA/01/99	Produit courant
Race	Les animaux sont exclusivement de type racial Aubrac (14*14).	Type racial laitier
Age de sevrage	Le sevrage s'effectue à partir de l'âge de 6 mois.	Pas d'âge minimum.
Mode d'élevage	Tous les ans, l'exploitation pratique la transhumance en zone d'estives située à une altitude supérieure à 800 m, sauf si son siège est situé à une altitude de 800 m ou plus avec les pâtures à proximité. Les animaux qui transhument (vaches, veaux, génisses et bœufs) doivent séjourner en estives au minimum 4 mois.	On peut trouver tous les systèmes allant du « zéro pâturage » au pâturage extensif toute l'année.

Points de différence	Produit Label Rouge LA/01/99	Produit courant
Alimentation	La distribution d'aliment complet ou complémentaire est obligatoirement accompagnée d'une distribution de foin et/ou fourrages grossiers afin de garantir un équilibre entre l'apport en amidon et en cellulose dont dépend une bonne qualité de gras. À partir de l'âge de 24 mois, la ration donnée aux animaux ne contient pas d'ensilage de maïs. De plus, afin d'éviter toutes déviations fermentaires dues à des rations trop riches en ensilage préjudiciables pour la qualité de la viande, le taux de matière sèche de la ration totale distribuée journalièrement à partir de 24 mois est au minimum de 50 %.	Aucune obligation.
Finition	Durée minimale de quatre mois Tout ensilage est interdit ainsi que l'enrubannage. Le maïs est interdit sous toutes ses formes.	Pas d'obligation de finir les animaux
Classement des carcasses	Conformation des carcasses : U et R	Toutes les classes de conformation sont possibles (E, U, R, O, P)

3.3.Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes :
- Viande bovine issue de race Aubrac
- Elevage pratiquant la transhumance

Viande bovine issue de race Aubrac

La race Aubrac est une race à viande dite "rustique", c'est grâce à cette spécificité que l'Aubrac se distingue. Son caractère et son instinct l'incitent à se déplacer pour trouver la meilleure pâture possible, et sa capacité à valoriser les fourrages grossiers confère à sa viande un goût inimitable.

Elevée avec un savoir-faire traditionnel et ancestral, la race Aubrac fournit un produit authentique : une viande d'un rouge vif avec une bonne texture, reconnue pour sa saveur, sa tendreté et son goût.

Elevage pratiquant la transhumance

La transhumance correspond à une période de pâturage obligatoire pendant 4 mois minimum à plus de 800 mètres d'altitude.

Ce mode d'élevage authentique à caractère extensif allie tradition et modernité. La pratique de l'estive en altitude permet aux éleveurs de récolter les fourrages autour des exploitations qui seront la principale nourriture en hiver. Les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels et

naturels d'alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de leur élevage. C'est la richesse de la flore des estives qui donne à cette viande sa saveur, sa couleur rouge vif et son goût

4.TRAÇABILITÉ

4.1.Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- les éleveurs,
- les fabricants d'aliments industriels,
- les fabricants d'aliments à la ferme,
- les centres d'allotement,
- les abatteurs, abattoirs,
- les ateliers de découpe et de conditionnement, les ateliers de surgélation,
- les points de vente pratiquant la maturation.

4.2.Obligations d'enregistrement et de suivi

L'éleveur remplit et signe un document appelé « fiche de suivi» » lors de la mise en finition d'une ou de plusieurs bêtes. Cette fiche reprend :

- Le numéro d'identification de l'animal
- Le numéro de cheptel naisseur et la date d'achat en cas de cession
- La date de naissance
- La catégorie
- La date de mise en finition
- Les traitements éventuels et la date du traitement lors de la finition
- Les informations sur la castration pour les bœufs (âge, méthode...)

L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux conditions de production.

Les abattoirs tiennent à jour un registre d'abattage contenant les informations suivantes :
- le numéro du Certificat de Garantie
- le numéro de cheptel et le nom de l'éleveur
- le numéro d'identification de l'animal
- la date d'abattage
- la date de naissance
- la catégorie de l'animal (Vache, Génisse ou Bœuf)
- le poids carcasse
- la conformation
- l'état d'engraissement
- le pH
- le poids vendu sous Label Rouge
- le distributeur

Un registre de bouverie est aussi tenu lors de l'arrivée des bêtes à l'abattoir où un numéro de tuerie est attribué à chaque animal.

4.3.Schéma de traçabilité

Le tableau suivant résume les mesures prises pour assurer la traçabilité du produit, de l'animal jusqu'au point de vente. Les enregistrements nécessaires sont précisés. Ils doivent être tenus à jour par les opérateurs concernés.

Lieu / opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
Elevage		
Elevage - Finition	Création d'une fiche de suivi des animaux jusqu'à l'abattoir comprenant : - L'adresse de l'éleveur, - Le numéro national d'identification de l'animal, - La date de naissance, - La date de mise en finition	Fiche de suivi Autres documents : passeport, registre d'élevage
Abattage		
Transport	Création d'un bon de livraison comportant – Le nom et l'adresse de l'éleveur, – Le numéro d'identification de chaque animal, – La date	Bon de livraison
Bouverie	L'animal est enregistré dans un registre de bouverie et se voit attribué un numéro individuel d'abattage ou N° de tuerie. La fiche de suivi et le bon de livraison sont réceptionnés.	Registre de bouverie Fiche de suivi et bon de livraison N° individuel d'abattage
Abattage	Le numéro individuel d'abattage est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse, demi-carcasse et quartier.	N° individuel d'abattage
Pesée fiscale	Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi : il mentionne les informations suivantes : - La date d'abattage, - Le N° d'abattage, - Le N° national d'identification de l'animal, - Le poids de carcasse, - La conformation, - L'état d'engraissement	Ticket de pesée
Identification des carcasses	Le n° d'abattage est apposé sur le ticket fixé à la carcasse	Ticket fixé à la carcasse
Labellisation des carcasses	L'agent habilité sélectionne les carcasses conformes aux exigences du label en vérifiant : – L'origine de la carcasse : rapprochement du passeport de l'animal, du ticket de pesée et du numéro d'identification inscrit sur la carcasse, – Le poids de la carcasse, – La conformation, – L'état d'engraissement, – L'âge de l'animal, – Le code race, – Le pH, – La couleur de la viande	

Lieu / opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
	L'agent habilité remplit une "autorisation à labelliser" comprenant le nom et l'adresse de l'éleveur, le N° d'identification de l'animal ainsi que les caractéristiques de la carcasse. Les carcasses sélectionnées sont marquées à l'aide d'un tampon spécifique à l'ODG. Chaque carcasse, demi-carcasse ou quartier reçoit un certificat de garantie qui mentionne : – Le numéro du certificat de garantie – Le lieu d'abattage – La catégorie de l'animal (bœuf, génisse, vache) – Le type racial Aubrac, – Le nom de l'éleveur, – L'adresse, – La date d'abattage – Le N° d'identification national de l'animal L'agent tient à jour un registre de certification dans lequel sont saisies les informations suivantes : - le numéro du certificat de garantie - la date d'abattage - le nom de l'abatteur - le numéro d'identification de l'animal - le nom de l'éleveur - la catégorie de l'animal (génisse, vache ou bœuf) - le poids	Autorisation à labelliser Marque de labellisation avec tampon spécifique à l'ODG Certificat de garantie Registre de certification
Découpe et conditionnement		
Découpe	L'organisation de l'atelier doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits label des autres produits. A l'entrée en découpe les numéros d'identification des carcasses sont notés sur un document et un N° de lot de découpe est attribué afin de permettre la traçabilité. Chaque lot PAD correspond à un seul lot de découpe.	Certificat de garantie N° d'abattage N° de lot de découpe Bon de livraison

Lieu / opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
Identification PAD	Le lot de découpe est identifié par une étiquette PAD qui reprend notamment les informations suivantes : - N° de lot de découpe - Morceau - Date abattage - Date découpe Cette étiquette fait référence au Label Rouge. Réalisation d'une comptabilité matière.	N° de lot de découpe Bon de livraison Document de traçabilité Comptabilité matière Etiquette PAD
Identification UVC	Chaque UVC est identifiée par une étiquette poids-prix qui reprend notamment les informations suivantes permettant la traçabilité : - N° de lot de découpe – Lieu d'abattage - Date d'abattage De plus une étiquette UVC (sticker) comprenant notamment les caractéristiques certifiées communicantes et les coordonnées de l'ODG est apposée sur chaque UVC. Elle fait référence au Label Rouge. Réalisation d'une comptabilité matière et d'une comptabilité des étiquettes.	Etiquette UVC Etiquette poids-prix Comptabilité matière Comptabilité étiquettes
Abats		
Conditionnement	Chaque site d'abattage et de conditionnement dispose d'une procédure d'identification et de traçabilité des abats. Les abats (y compris la queue) doivent être disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse sur laquelle ils ont été prélevés. Après inspection et apposition de l'estampille sanitaire, 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 et le nombre de pièces concernées. Un lot journalier d'abats destiné à la labellisation est constitué. Chaque lot est identifié.	Procédure d'identification et de traçabilité. N° de lot
Surgélation		
Prise en charge des produits - Etiquetage	Les lots sont identifiés par un n° ou une fiche de suivi en atelier de surgélation. Les modalités d'identification et de traçabilité des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont décrites dans une procédure propre à chaque atelier.	Procédure d'identification et de traçabilité. N° de lot ou fiche de suivi Etiquette numérotée Comptabilité étiquettes

Lieu / opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
	Chaque produit est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives au Label Rouge. Les ateliers tiennent à jour une comptabilité des étiquettes.	
Distribution		
Identification des viandes à l'étal	La viande à l'étal est identifiée : - Par les étiquettes UVC - Par le certificat de garantie - Par les piques-prix	Certificat de garantie Etiquette UVC Pique-prix

5.MÉTHODE D'OBTENTION

5.1.Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2.Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Races autorisées	Les animaux sont exclusivement de type racial AUBRAC (14*14), nés de père et de mère de race AUBRAC, le recto du Passeport faisant foi.
S2	**Age minimal de sevrage**	**6 mois**
S3	Modalités de sevrage	Les veaux sont séparés de leur mère en les isolant dans un pâturage ou un box spécifique. Ce box est collectif et chaque veau peut avoir accès à la nourriture en même temps que les autres animaux du groupe.

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	**Cession d'animaux âgés entre 4 et 12 mois**	**La cession est autorisée uniquement à partir de 6 mois.** **L'animal entre 6 mois et 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique entre éleveur-naisseur et un éleveur à condition que cette cession soit directe et que l'éleveur destinataire soit habilité pour le label rouge LA 01/99.**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Conditions en cas d'allotement	Toutes les règles du cahier des charges s'appliquent lors d'un éventuel allotement des animaux : - Les animaux reçoivent une alimentation conforme - Les animaux sont logés dans des locaux pourvus d'eau à satiété et d'une aération adaptée.

5.3.Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Additifs interdits	1. Additifs technologiques c.émulsifiants - E.470 Sels d'acide gras h.substances pour le contrôle de contamination de radionucléides j.correcteurs d'acidité k.additifs pour l'ensilage- 3. substances l.dénaturants m.substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux par les mycotoxines 2. Additifs sensoriels a.colorants b.substances aromatiques - substances artificielles 3. Additifs nutritionnels d.urée et ses dérivées 4. Additifs zootechniques a.améliorateurs de la digestibilité c.substances qui ont un effet positif sur l'environnement d.autres additifs zootechniques 5. Coccidiostatiques et Histaminostatiques

5.4.Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	En étable à stabulation libre, effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés	30

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Transhumance en zone d'estives	Tous les ans, l'exploitation pratique la transhumance en zone d'estives située à une altitude supérieure à 800 m, sauf si son siège est situé à une altitude de 800 m ou plus avec les pâtures à proximité. Les animaux qui transhument (vaches, veaux, génisses et bœufs) doivent séjourner en estives au minimum 4 mois (sauf conditions climatiques exceptionnelles : sécheresse, gel…).

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Alimentation avant le sevrage	Pour l'essentiel, l'alimentation des veaux se fait au pis selon le mode de conduite d'élevage allaitant. Les veaux peuvent également avoir accès aux aliments consommés par leur mère (herbe, fourrage, …). Les veaux tètent leur mère à l'étable ou au pâturage selon les conditions climatiques.
S11	Alimentation avant le sevrage, en cas d'allaitement maternel insuffisant (animal ayant du mal à téter, décès de la mère…)	L'éleveur peut utiliser le lait d'une autre vache. Si un complément d'aliment est distribué aux veaux, les exigences du chapitre "fabrication d'aliments complets ou complémentaires" sont respectées.
S13	Alimentation en phase d'élevage	La distribution d'aliment complet ou complémentaire est obligatoirement accompagnée d'une distribution de foin et/ou fourrages grossiers afin de garantir un équilibre entre l'apport en amidon et en cellulose dont dépend une bonne qualité de gras.
S14	Utilisation de l'ensilage	L'ensilage ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière afin d'éviter toute dérive fermentaire du rumen.
S15	Utilisation de l'ensilage de maïs	À partir de l'âge de 24 mois, la ration donnée aux animaux de race Aubrac ne contient pas d'ensilage de maïs.
S16	Taux minimum de matière sèche dans la ration des animaux de 24 mois et plus	Afin d'éviter toutes déviations fermentaires dues à des rations trop riches en ensilage préjudiciables pour la qualité de la viande, le taux de matière sèche de la ration totale distribuée journalièrement à partir de 24 mois est au minimum de 50 %.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Plan d'alimentation – avant sevrage (en kg MB par animal par jour)	Période estivale -lait maternel ou nourrice -pâturage à volonté -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 8 kg de MB (Matière Brute) d'aliments complémentaires (*) dont concentrés Période hivernale -lait maternel ou nourrice -avec fourrages secs à volonté -avec un maximum de 6 kg de MB de fourrages conservés (**) -avec un maximum de 8 kg de MB d'aliments complémentaires (*) dont concentrés.
S18	Plan d'alimentation – après sevrage -1ère année (en kg MB par animal par jour)	Période estivale -pâturage à volonté -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 10 kg de MB d'aliments complémentaires (*) dont concentrés Période hivernale -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 18 kg de MB de fourrages conservés (**) -avec un maximum de 10 kg de MB d'aliments complémentaires (*) dont concentrés.
S19	Plan d'alimentation –2ème année et années suivantes (sauf phase de finition) (en kg MB par animal par jour)	Période estivale -pâturage à volonté -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 10 kg de MB d'aliments complémentaires (*) dont concentrés Période hivernale -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 30 kg de MB de fourrages conservés (**) -avec un maximum de 10 kg de MB d'aliments complémentaires (*) dont concentrés.

Les quantités de matières brutes sont exprimées sur une base de :
* 15% d'humidité pour les aliments complémentaires et
**32% d'humidité pour les fourrages conservés : enrubannage et ensilage d'herbe, de céréales, de légumineuses… et ensilage de maïs jusqu'à l'âge de 24mois.
Fourrages secs : foin, paille
Les feuilles de frêne sont autorisées dans l'alimentation des animaux.

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	**Type de bâtiment**	**La stabulation entravée est autorisée uniquement pendant la phase de stabulation hivernale et les 4 mois minimum de la période de finition.**

5.5.Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Durée minimale de finition	4 mois
S22	Modes de finition	Finition au pâturage ou en stabulation autorisée : alimentation à base d'herbe pâturée et/ou de foin et/ou regain et/ou fourrages grossiers (fourrages de céréales et de cultures dérobées) parfaitement conservés.
S23	Plan d'alimentation en phase de finition) (en kg MB par animal par jour)	Période estivale -pâturage à volonté -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 15 kg de MB d'aliments complémentaires dont concentrés Période hivernale -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 15 kg de MB d'aliments complémentaires dont concentrés. Ration en phase de finition composée uniquement d'aliment complémentaire / concentrés et de paille : interdite
S24	Fourrages interdits	L'ensilage d'herbe, l'enrubannage et le maïs sous toutes ses formes sont exclus pendant la période de finition.
S25	Interdiction du maïs	Les aliments simples ou composés, complets ou complémentaires distribués pendant la phase de finition ne doivent pas contenir de maïs.
S26	**Age maximum d'abattage des génisses**	**42 mois**

5.6.Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Les animaux doivent être manipulés en douceur lors du déchargement et de l'amenée au poste d'abattage. Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriés. Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barre de guidage sans arêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire.

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Protocole en cas de stimulation électrique	Chaque opérateur doit établir un protocole précisant les modalités de stimulation électrique.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	**Classes de conformation autorisées**	**U et R** de la grille de classement EUROP
S30	Poids de carcasse	Génisse : 300 kg minimum. Bœuf : 350 kg minimum. Vache : 300 kg minimum.
S31	Couleur de la viande	Rouge vif. Cet élément est apprécié sur la carcasse ou à la coupe.

5.6.4. Maturation

Pas de condition de production spécifique

5.7.Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33	Critères de sélection des abats	Pas de défaut d'aspect, ni d'odeur

5.8.Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9.Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34	Délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation	20 jours

0. 5.10.Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35	Délai de réalisation des opérations de conditionnement	Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.
S36	Modes de conditionnement autorisés pour la viande	La viande est commercialisée en carcasses, demi-carcasses, quartiers, PAD ou UVC. La viande est conditionnée sous film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée.
S37	Modes de conditionnement autorisés pour les abats	Les abats peuvent être commercialisés en PAD ou sous UVC. Ils sont conditionnés sous film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

6.ETIQUETAGE

Pas de disposition spécifique

7.PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races autorisées	Examen visuel et documentaire.
C12	Référencement des formules d'aliments	Examen documentaire
C13	Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau Label Rouge (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	Examen documentaire et analytique
C15, S7	Additifs interdits	Examen documentaire et analytique.
S9	Transhumance en zone d'estives	Examen visuel et documentaire.
C27	Surface de prairie	Examen visuel et documentaire
S15	Utilisation de l'ensilage de maïs	Examen visuel des fourrages.
S16	Taux minimum de matière sèche dans la ration des animaux de 24 mois et plus	Examen documentaire
C32	Qualité des fourrages	Examen visuel et olfactif

S24	Fourrages interdits (en finition)	Examen visuel et documentaire
S21	Durée minimale de finition	Examen documentaire
S25	Interdiction du maïs (en finition)	Examen documentaire.
S30	Poids de carcasses	Examen documentaire.
S31	Couleur de la viande	Examen visuel et documentaire
C54	pH ultime	Examen visuel et documentaire.
C56	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail	Examen documentaire et visuel.