

Cahier des charges du label rouge n° LA 05/11
« Viande fraîche et cuite de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine »

Caractéristiques certifiées :

- Viande bovine issue de race Blonde d'Aquitaine
- Présence d'animaux sur pâture au moins 8 mois par an
- maturation minimale 10 jours pour les pièces à griller ou à rôtir conservés sur os, sauf hampe, filet et onglet

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.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant</i>	4
3.3.	<i>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRAÇABILITE	6
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	6
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	6
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	6
5.	METHODE D'OBTENTION	10
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	10
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	10
5.3.	<i>Soins aux animaux</i>	11
5.4.	<i>Elevage</i>	11
5.5.	<i>Finition</i>	13
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	13
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	15
5.8.	<i>Découpe</i>	15
5.9.	<i>Viandes cuites Label Rouge</i>	15
5.10.	<i>Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie</i>	15
5.11.	<i>Surgélation</i>	15
6.	ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	15
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	16

1. NOM DU DEMANDEUR

Viande et produits de qualité de Manche Atlantique (V.P.Q.M.A.)
15, rue du Puits
BP4
22250 BROONS
Téléphone : 02.96.800.300
Fax: 02.96.800.262
Mel: contact@agro-qualite.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche et cuite de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Le produit Label rouge LA 05/11 est une viande de gros bovins issus de race Blonde d'Aquitaine présentée en frais ou cuit. Les abats ne sont pas labellisés.

Les animaux issus de cette race sont nés sur des élevages identifiés et qualifiés. L'élevage est de type traditionnel. Il est basé sur une croissance lente des animaux et sur le respect du cycle prairie/étable des exploitations.

Les veaux tètent leur mère jusqu'au sevrage, puis les animaux reçoivent une alimentation équilibrée à base de fourrages et de céréales.

Les conditions d'élevage, de transport et d'attente en bouverie sont maîtrisées de façon à éviter tout stress aux animaux.

La viande bovine label rouge doit être légèrement persillée et d'une couleur rouge. Ces éléments sont appréciés à la coupe. La couleur des viandes labellisées se situe entre le rouge vif et/ou rouge foncé, l'appréciation est visuelle selon la grille établie par l'Institut de l'élevage (classement en 4 classes : rouge très clair (1), rouge clair (2), rouge vif (3) à rouge foncé (4)).

Les critères suivants caractérisent le produit courant par rapport au marché ciblé (Artisan Boucher Charcutier et rayons traditionnels des Grandes et Moyennes Surfaces) qui sert de comparaison au produit Label Rouge :

- issu d'un animal de type racial laitier dans la même catégorie que l'animal label rouge,
- prélevé sur un morceau du même type que celui de l'échantillon label rouge.
- maturation de la viande comprise entre 3 et 5 jours

3.2. Comparaison avec le produit courant

	Viandes bovines label rouge	Viandes bovines standard
Origine des animaux	– Animaux de type racial Blonde d'Aquitaine. – Des animaux issus d'élevages naisseurs.	– Pas de règle spécifique. – Animaux de type racial laitier.
Élevage et Finition	– Une présence des animaux sur pâture au moins de 8 mois par an ; – Un habitat préalablement défini selon un mode d'étable ; – Un enregistrement des opérations de prophylaxie, de déparasitage et d'interventions sanitaires ; – Une présence minimum de 4 mois sur l'élevage d'engraissement ; – Un maximum de deux changements d'exploitation pour le même animal de sa naissance à son abattage.	– Un respect des exigences réglementaires. – Un enregistrement des opérations de prophylaxie, de déparasitage et d'interventions sanitaires. – Un respect des délais de rémanence des médicaments. – Pas de présence minimale sur l'élevage de finition. – Pas de définition de règle précise pour les conditions d'habitat et d'alimentation. – Pas de règle spécifique sur la cession des animaux.
Abattage des animaux Pesée des animaux Ressuage des animaux	-Une identification précise des animaux à leur arrivée à l'abattoir ; -Une identification précise de la carcasse, des quartiers, des découpes de gros avec os : marquage par un identifiant ou par tout autre moyen agréé. -Un délai maximal entre l'enlèvement des animaux et l'abattage de 24 heures.	-Pas de règle concernant le retrait des animaux sales. -Pas de règle de prise de températures des viandes. -Pas de règle écrite concernant le délai d'attente, les règles de ressuage.
Sélection et labellisation des carcasses	Poids minimum : ☀ Génisses : 280 kilogrammes, ☀ Vaches : 300 kilogrammes, ☀ Bœufs : 320 kilogrammes, État d'engraissement : 2 ou 3 ; Couleur de la viande (rouge vif à rouge foncé).	Réglementation en vigueur. Pas de poids minimum à respecter. Pas de critère restrictif de classement, d'état d'engraissement et de critères de couleur de la viande.
Maturation des viandes	Un délai de maturation à respecter : une fois ressuyée, la viande ne peut être vendue qu'après un délai de maturation Pour les pièces à bouillir ou à braiser : un délai de 4 jours minimum.	Pas de définition précise de règles de maturation des viandes. Pas d'obligation d'étiquetage de la maturation sur les étiquettes ou les factures.

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES	OBLIGATIONS DU CAHIER DES CHARGES	CRITERES JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE
------------------------------------	--	--

Viandes bovines issues de race Blonde d'Aquitaine	Animaux de type racial Blonde d'Aquitaine	La sélection d'animaux de type racial Blonde d'Aquitaine est un élément contribuant à la qualité supérieure et permet une maîtrise de cette qualité.
Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller ou à rôtir conservées avec os, sauf hampe du filet et onglet	Une fois ressuyée, la viande ne peut être vendue qu'après un délai de maturation (délai entre le jour de l'abattage et la vente au détail au consommateur final distribution). <u>Pour une présentation en demi-carcasses ou en quartiers</u> - Un délai de 10 jours minimum pour les pièces à griller ou à rôtir conservées avec os, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai. <u>Pour une présentation sous vide</u> - Un délai de 13 jours minimum pour les pièces à griller ou à rôtir exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai.	La durée de maturation des viandes permet l'expression des qualités organoleptiques recherchées par le consommateur comme : - la flaveur : sensation perçue par le goût et l'odorat lorsque le morceau de viande est en bouche, - la tendreté : facilité à laquelle la viande est découpée puis broyée lors de la mastication. Cette période minimale de maturation correspond scientifiquement à la transformation du muscle en viande. C'est durant cette période que se forment également les arômes de la saveur de la viande.
Présence des animaux sur pâture au moins 8 mois par an	Plan type d'alimentation. Une présence des animaux en pâture au moins 8 mois par an. Définition de maxi et de mini pour les périodes d'élevage et de finition des animaux pour : - les périodes d'élevage (période hivernale, période estivale), - les phases d'élevage et de finition des animaux. Mise en place d'un suivi technique permettant la mise en œuvre de plans d'alimentation adaptés aux besoins des animaux. Un plan d'alimentation établi selon les périodes estivales et	Les animaux issus de la race retenue ont une croissance lente. Après avoir passé environ huit mois minimum par an au pâturage avec leur mère et avoir été sevrés, leur régime alimentaire alterne des phases de pâturage avec des phases d'alimentation en bâtiment. Quand l'herbe ne pousse plus, l'alimentation repose sur du foin ou d'autres fourrages conservés, plus des céréales et des tourteaux. Certaines génisses de races à viande sont élevées jusqu'à 42-45 mois et font alors souvent un veau, mais leur régime alimentaire reste le même. L'association d'animaux de race à viande avec une alimentation essentiellement constituée de fourrages, permet l'obtention de viande de qualité. Cela est renforcé par la fixation de densités minimales pour les logements des animaux et des densités maximales à l'hectare. Ces conditions permettent d'assurer le bien-être des animaux et

	hivernales, selon les phases d'élevage et de finition des animaux est défini. Il précise les quantités maximales par types d'aliments autorisés pour une ration journalière exprimée en kilogrammes bruts et par type d'aliments.	donnent l'assurance d'une alimentation provenant de l'exploitation. La maîtrise de l'ensemble de ces conditions contribue à l'obtention d'une viande de qualité supérieure. Cette période minimale de 8 mois de présence en pâturage correspond aux conditions d'élevage des troupeaux allaitants dans les zones climatiques tempérées. Ces conditions climatiques permettent aux animaux de séjourner au minimum en pâture les deux tiers de l'année.
--	--	--

4. TRAÇABILITE

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les éleveurs naisseurs,
- Les éleveurs engraisseurs,
- Les groupements de producteurs et organisations professionnelles,
- Les fabricants d'aliments,
- Les abattoirs,
- Les grossistes et découpeurs,
- Les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

La traçabilité du produit proposée ci-dessous, qu'elle soit descendante ou ascendante, consiste à partir des étapes de production à définir les documents de références et les enregistrements obligatoires associés qui permettent de retrouver l'origine du produit, son cycle de vie, son mode d'élevage et d'alimentation, sa provenance. Ces éléments de traçabilité, mis en place chez les opérateurs, doivent permettre à partir de n'importe quelle étape de retrouver l'ensemble de l'historique de l'animal.

Au-delà des enregistrements obligatoires définis ci-dessous, le DAB, le registre d'étable, l'attestation de qualification FBM, la convention avec l'ODG, le cahier sanitaire d'élevage, la liste des aliments référencés, le bon de livraison pour l'enlèvement des animaux vers l'abattoir, le registre de suivi des températures à l'abattoir, les tickets de pesée, le certificat de garantie pour l'identification des carcasses sont des éléments obligatoires de la traçabilité.

4.3. Schéma de traçabilité

TRAÇABILITÉ DESCENDANTE DE L'ÉLEVAGE JUSQU'AU POINT DE VENTE

Objectif : à partir des éléments de traçabilité mis en œuvre chez les opérateurs, en amont, il s'agit de retrouver ces éléments de traçabilité notamment la provenance.

Étapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
<u>PHASE 1 : NAISSANCE DES ANIMAUX JUSQU'AU SEVRAGE : naissance-</u>	Rapport d'habilitation des élevages Liste des élevages qualifiés Passeport bovin	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique

allaitement-sevrage identification	N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étable ou d'élevage Factures d'aliments Étiquettes aliments Ordonnance vétérinaire Factures de cession des animaux	N° cheptel Date de castration Date de cession ou d'achat
<u>PHASE 2 : ÉLEVAGE ET FINITION DES ANIMAUX</u>	Rapport d'habilitation des élevages Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étable et/ou fiche d'élevage Plan du bâtiment Plans d'alimentation Fiche suivi technique et sanitaire du troupeau Factures d'aliments Étiquettes aliments Feuille de résultats analyse eau Ordonnance vétérinaire Convention ODG producteur	Date de sevrage Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de cession ou d'achat Date de castration
<u>PHASE 3 : TRANSPORT DES ANIMAUX DE L'ÉLEVAGE A L'ABATTOIR</u>	Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Factures d'achat et de vente Bon de transport Fiche véhicule Procédure d'instruction de nettoyage et désinfection des véhicules	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique Bon de transport Date et heure d'enlèvement
<u>PHASE 4 : ABATTAGE DES ANIMAUX</u>	Fiche d'habilitation de l'abattoir Passeport bovin N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasse Bon de transport Bordereau d'abattage Fiche Registre des entrées abattoir	Date et heure arrivée abattoir Numéro de travail de l'animal Date et lieu de naissance Race N° cheptel N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses
<u>PHASE 5 : CLASSEMENT PESEE</u>	Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasses	N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type

		Poids carcasse Date d'abattage
<u>PHASE 6 : RESSUAGE, SÉLECTION ET LABELLISATION DES LABELLISABLES</u>	N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasse Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir	N° unique identifiant carcasses Catégorie Classement type Poids carcasse Date et heure d'abattage
<u>PHASE 7 : DÉCOUPE</u> <u>PAD : Prêt à découper</u>	Étiquettes carcasses et/ou étiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe Fiche de découpe N° unique identifiant carcasse Étiquette PAD	Enregistrement n° de découpe et n° carcasses mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe Date de découpe Date d'abattage Dénomination du morceau DLC
<u>PHASE 8 : DISTRIBUTION</u> <u>PAD- Carcasse, demi-carcasse et quartier</u>	Bordereau de livraison de l'abattoir Bordereau d'expédition Factures Étiquettes carcasses et/ou pièces de gros Étiquette PAD	Nom et adresse de l'éleveur engraisneur N° cheptel Date de naissance Date abattage Destinataire Informations relatives aux caractéristiques

TRAÇABILITÉ ASCENDANTE

Objectif : À partir des certificats de garantie, il s'agit de retrouver l'origine des animaux

Documents d'identification	Étapes	Informations pouvant être retrouvées
Bordereau de livraison de l'abattoir Bordereau d'expédition Factures Étiquettes carcasses et/ou pièces de gros Étiquette PAD	<u>PHASE 8 :</u> DISTRIBUTION PAD- Carcasse, demi-carcasse et quartier	Nom et adresse de l'éleveur engraisseur N° cheptel Date de naissance Date abattage Destinataire Informations relatives aux caractéristiques
Étiquettes carcasses et/ou étiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe Fiche de découpe N° unique identifiant carcasses Étiquette PAD	<u>PHASE 7 :</u> DÉCOUPE PAD : Prêt à découper	Enregistrement n° de découpe et n° carcasses mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe Date de découpe Date d'abattage Dénomination du morceau DLC
N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasse Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir	<u>PHASE 6 :</u> RESSUAGE, SÉLECTION ET LABELLISATION DES LABELLISABLES	N° unique identifiant carcasse Catégorie Classement type Poids carcasse Date et heure d'abattage
Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasse	<u>PHASE 5 :</u> CLASSEMENT PESÉE	N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasse N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage
Passeport bovin N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasse Bon de transport Registre des entrées abattoir	<u>PHASE 4 :</u> ABATTAGE DES ANIMAUX	Date et heure arrivée abattoir Numéro de travail de l'animal Date et lieu de naissance Race N° cheptel N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasse
Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Factures d'achat et de vente Bon de transport Fiche véhicule	<u>PHASE 3 :</u> TRANSPORT DES ANIMAUX	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique Nom et adresse de l'éleveur Date et heure d'enlèvement

Procédure d'instruction de nettoyage et désinfection des véhicules		
Rapport d'habilitation des élevages Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étables et/ou fiche d'élevage Plan du bâtiment Plans d'alimentation Fiche suivi technique et sanitaire du troupeau Factures d'aliments Étiquettes aliments Feuille de résultats analyse eau Ordonnance vétérinaire Convention ODG producteur	<u>PHASE 2 : ÉLEVAGE ET FINITION DES ANIMAUX</u>	Date de sevrage Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de cession ou d'achat Date de castration
Rapport d'habilitation des élevages Liste des élevages qualifiés Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étables Factures d'aliments Étiquettes aliments Ordonnance vétérinaire Factures de cession des animaux	<u>PHASE 1 : NAISSANCE-ALLAITEMENT-SEVRAGE – ÉLEVAGE-IDENTIFICATION</u>	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de cession ou d'achat Date de castration

5. METHODE 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	Animaux de type racial « Blonde d'Aquitaine » : le recto du passeport bovin doit comporter le même code race pour les deux parents : Père 79 et Mère 79

5.2.2. Cession d'animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Conditions de distribution d'aliment lors d'une cession	Si un aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de l'alimentation distribuée en élevage.
S3	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	24 heures
S4	Alimentation en centre d'allotement	les conditions de distribution doivent respecter les conditions de l'alimentation distribuée en élevage

5.3. Soins aux animaux

Pas de conditions de production spécifique

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>
S7	Effectifs maximum par lot en finition non entravés en stabulation libre	Pour une surface de 30 mètres carrés, le nombre maximal d'animaux est de 5.
S8	Désinsectisation et dératisation des bâtiments	La désinsectisation et la dératisation doivent être réalisées au moins une fois par an.

5.4.2. Lien au sol en phase d'élevage

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>8 mois</u>

5.4.4. Alimentation

La phase d'élevage se décompose en trois étapes :

- ◆ Phase d'alimentation lactée du veau sous la mère
- ◆ Phase d'élevage de la génisse avant vêlage
- ◆ Phase d'élevage et de reproduction de la vache allaitante.

Les périodes d'alimentation des bovins se décomposent comme suit :

- Une période estivale (pâturage) minimum de 8 mois par an, les animaux sont menés au pâturage et consomment de l'herbe à volonté. L'herbe au pâturage est la base de la ration au printemps. Ils peuvent recevoir une alimentation complémentaire (foin, fourrages conservés, céréales, aliment complémentaire), l'herbe est complétée progressivement par des fourrages et des aliments complémentaires.

Une période hivernale (étable ou pâturage) pour le reste de l'année. Les animaux sont en bâtiment ou en plein air. L'alimentation est alors à base de fourrages conservés complétés avec des céréales et/ou un aliment complémentaire. Les animaux conduits à l'étable reçoivent des fourrages tels que le foin, l'ensilage d'herbe, l'ensilage de maïs, du méteil, de la paille, des betteraves, de la luzerne déshydratée. Les animaux conduits en plein air l'hiver peuvent consommer des fourrages conservés comme ci-dessus ainsi que de l'herbe, du colza fourrager et des choux fourragers, etc.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Additifs interdits	Dérivés de l'urée
S10	Pratiques de bonne conservation des fourrages	Un guide de recommandations pour réussir son ensilage est diffusé aux éleveurs par les techniciens des organismes de qualification lors des contrôles élevages annuels. Un guide des bonnes pratiques de conservation des fourrages et ensilages est fourni par l'ODG.
S11	Allaitement des veaux	Il est possible d'avoir recours au lait d'une autre vache de l'élevage.
S12	Alimentation des veaux non sevrés	Si un complément d'aliment est distribué, les conditions de distribution doivent respecter les conditions décrites au paragraphe « fabrication d'aliments complémentaires ».
S13	Plan alimentation du veau sous la mère ou jusqu'à l'âge de 12 mois	Période estivale Lait maternel ou nourrice avec pâturage à volonté. Fourrages grossiers à volonté. + 4 kg maxi d'aliments complémentaires. Période hivernale - Lait maternel ou nourrice avec fourrage grossier à volonté. +16 kg bruts maxi de fourrages conservés. + 4 kg maxi d'aliments complémentaires.
S14	Plan d'alimentation (2 ^{ème} année et suivantes – sauf finition) En kg brut	Période estivale Pâturage à volonté. + 3 kg bruts maxi de fourrages grossiers. + 4 kg maxi d'aliments complémentaires. Période hivernale Pâturage à volonté. + 16 kg bruts maxi de fourrages grossiers. +4 kg maxi d'aliments complémentaires.
S15	Formation des éleveurs	Des formations sont proposées aux producteurs, afin de faciliter la mise en œuvre de ce plan d'alimentation.

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

Un plan d'alimentation pour la finition des animaux est établi selon les périodes estivales et hivernales (à l'herbe / à l'auge). Il précise les quantités maximales par type d'aliments autorisés pour une ration journalière exprimée en kilogrammes bruts.

La race Blonde d'Aquitaine est une race tardive, la phase de finition, phase importante pour la qualité de viande, nécessite une conduite adaptée à chaque élevage et à chaque type d'animal (âge, poids gabarit...).

Pour optimiser la qualité de viande, les rations doivent être équilibrées en énergie, azote, minéraux et vitamines. Pour optimiser ces pratiques, un plan d'alimentation adapté à l'élevage est mis en place dans le cadre du suivi technique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Plan d'alimentation Période de finition en kg brut (bœuf, vache, génisse)	Période estivale Pâturage et fourrage grossier à volonté. Avec 18 kg bruts maxi de fourrages conservés et /ou 7 kg maxi de céréales. Avec 6 kg maxi d'aliments complémentaires Période hivernale Fourrage grossier à volonté. Avec 18 kg maxi de fourrages conservés et/ou 7 kg maxi de céréales. Avec 6 kg maxi d'aliments complémentaires
S17	Durée minimale de finition	La durée de finition est fonction de l'état des animaux en début de finition et aux objectifs recherchés de qualité de carcasse (conformation, état d'engraissement, couleur, goût, persillé), toutefois, la durée de finition ne peut être inférieure à quatre mois.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	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 locaux d'attente sont pourvus d'éclairage et d'aération appropriée. La présence de barres de guidage sans arêtes vives, ni saillies, pour l'amenée au poste d'étourdissement. Le sol doit être non glissant. Un système doit être mis en place pour éviter le retour en arrière des animaux. Les animaux doivent être amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et une manipulation en douceur.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19	Conditions d'abattage	L'immobilisation et l'étourdissement doivent avoir lieu en douceur. La saignée doit être la plus complète possible

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Vérification de l'efficacité de la stimulation électrique en cas de mise en œuvre d'une réfrigération des carcasses de type rapide	En cas de risque de contraction au froid de muscle superficiel lors de la réfrigération rapide, une stimulation électrique efficace doit être effectuée sur la ligne d'abattage. La vérification de l'efficacité de la stimulation peut se réaliser selon les tests suivants : Test 1 : observation de la carcasse : pendant la stimulation, la carcasse doit se contracter totalement, cette contraction doit se terminer progressivement et non brutalement à l'arrêt du courant. Test 2 : à la fin de la chaîne d'abattage, l'avant-bras ne doit plus être mobile, cela traduit une entrée précoce en rigidité cadavérique.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Poids minimum des carcasses	- génisses : 280 kg - vaches : 300 kg - bœufs : 320 kg
S22	Personne qualifiée pour effectuer le classement des carcasses	Après la pesée, le classement est réalisé par un agent qualifié par l'ODG.
S23	<u>Etat d'engraissement des carcasses</u>	2 ou 3
S24	<u>pH ultime</u>	<u>Le pH ultime, inférieur ou égal à 5,8 minimum 24 h après abattage pour carcasse, demi-carcasse ou quartier arrière ou quartier avant.</u>
S25	Couleur de la viande	entre le rouge vif et/ou rouge foncé, l'appréciation est visuelle selon la grille établie par l'Institut de l'élevage (classement en 4 classes : rouge très clair (1), rouge clair (2), rouge vif (3) à rouge foncé(4)).

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	<u>Délai minimal de maturation des viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours</u>

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Présentations et modes de conditionnement autorisés pour les viandes	Les découpes possibles des viandes sont la découpe primaire, à savoir demi-carcasse, arrière, avant et pièces de gros. Les viandes, après découpe en atelier, peuvent être conditionnées en prêt à découper (PAD).
S28	Identification des viandes conditionnées en PAD	Elles sont identifiées soit par une étiquette fournie par l'ODG soit par une mention faisant référence au label rouge sur l'étiquette d'identification du PAD.
S29	Lieu de conditionnement	Les opérations de conditionnement des viandes doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.
S30	Procédures de découpe, tranchage et conservation	L'ODG fournit aux ateliers de découpe et aux distributeurs un guide des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes de bœuf label rouge.
S31	Etat des produits présentés	Les produits ne doivent pas être détériorés, mais propres et bien présentés.

5.9. Viandes cuites Label Rouge

Pas de conditions de production spécifiques

5.10. Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.11. Surgélation

Non concerné

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Contrôle documentaire et visuel Contrôle élevage
C6	Age minimal de sevrage	Contrôle documentaire
S11	Allaitement des veaux	Contrôle documentaire
S12	Alimentation des veaux non sevrés	Contrôle documentaire
S13	Plan d'alimentation du veau sous la mère ou jusqu'à l'âge de 12 mois	Contrôle documentaire
C 9	Cession des animaux	Contrôle documentaire
C99 et C27	Chargement /Surface des prairies disponibles	Contrôle documentaire et visuel. Établissement du ratio « prairie, nombre de bovins »
C28	Cycle d'élevage	Contrôle documentaire et visuel : identification des animaux en période d'élevage
S9	Durée minimale de pâturage par an	Contrôle documentaire et visuel : identification des animaux en période d'élevage
C17,C16, C23, C24 et S9	Habitat des animaux (Type de litière, dimensions minimale des bâtiments, conditions d'ambiance)	Contrôle documentaire et visuel Vérification des densités minimales par type de logement
C13	Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés	Contrôle visuel et documentaire Contrôle élevage annuel Suivi technique des organismes de qualification Plan d'alimentation
C15	Additifs interdits	
S14	Plan d'alimentation (2 ^{ème} année et suivantes)	
S16	Plan d'alimentation – période de finition	
S17	Durée minimale de finition	Contrôle visuel et documentaire Contrôle élevage annuel Suivi technique des organismes de qualification
C39	Traitements des animaux autorisés	Contrôle documentaire
C97	Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Contrôle documentaire
S4	Alimentation en centre d'allotement	Contrôle visuel et documentaire
S22	Personne qualifiée pour effectuer le classement des carcasses	Contrôle documentaire
S25	Couleur de la viande	Contrôle documentaire
C56 et S26	Délai de maturation des viandes	Contrôle documentaire
S27	Présentations et modes de conditionnement autorisés pour les viandes	Contrôle documentaire
S28	Identification des viandes conditionnées en PAD	Contrôle documentaire

S30	Procédure de découpe, tranchage et conservation	Contrôle documentaire
S31	Etat de produits présentés	Contrôle documentaire
	Qualification des grossistes	Contrôle documentaire
	Qualification des points de vente	Contrôle documentaire

*Conditions de production communes