**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

# Arrêté du 10 juillet 2025

## fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Agneau »

NOR : AGRT2519283A

**Le ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique et la ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire,**

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4 et R. 641-3-1 ;

Sur proposition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 30 janvier 2025,

**Arrêtent :**

### Article 1er

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « agneau ».

### Article 2

L'arrêté du 13 novembre 2023 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « agneau » est abrogé.

**Article 3**

Le présent arrêté entre en vigueur à compter de sa date de publication au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

Fait le 10 juillet 2025

La ministre de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire,

Pour la Ministre et par délégation
L'adjoint au sous-directeur compétitivité

Pierre REBEYROL

Le ministre de l'économie, des finances
et de la souveraineté industrielle et numérique,

Pour le ministre et par délégation,
La sous-directrice des produits
et marchés agroalimentaires

CLUZEL Odile

Signature numérique de
CLUZEL Odile
Date : 2025.07.10
18:35:27 +02'00'

# ANNEXE

# CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « AGNEAU »

Avertissement

Toute production en label rouge « agneau » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

# SOMMAIRE

1- Champ d'application ..... 3
2- Dénomination du label rouge ..... 3
3- Description du produit ..... 4
3.1 Présentation du produit ..... 4
3.2 Comparaison avec le produit courant ..... 4
3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure ..... 6
4- Traçabilité ..... 6
5- Méthode d'obtention ..... 7
5.1 Schéma de vie ..... 7
5.2 Spécialisation de l'élevage ..... 8
5.3 Alimentation ..... 8
5.4 Elevage ..... 9
5.5 Ramassage et transport des agneaux ..... 11
5.6 Opération d'abattage ..... 11
5.7 Commercialisation des abats ..... 13
5.8 Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande d'agneau ..... 13
5.9 Surgélation ..... 15
5.10 Découpe et conditionnement ..... 16
6- Etiquetage- Mentions spécifiques au label rouge ..... 17
7- Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation ..... 17
GLOSSAIRE ..... 18

## 1- CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les exigences minimales, mais non suffisantes, qui doivent être respectées pour la production et la commercialisation en label rouge des produits de la carcasse d'agneau, vendus à l'état frais ou surgelé.

Elles s'appliquent également aux produits transformés à base d'agneau, mais ne s'appliquent pas aux préparations contenant de la viande d'agneau comme ingrédient (plat cuisiné comme par exemple : carré garni, navarin, brochettes composées de plusieurs viandes...).

La viande et les abats d'agneau label rouge proviennent de l'un des trois types d'agneau suivants :

- **L'agneau de type A** est un agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis. Cet agneau est âgé de moins de 50 jours et pèse moins de 10 kg carcasse (sans la fressure) ;
- **L'agneau de type B** est un agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevré pouvant recevoir un aliment complémentaire. Cet agneau est âgé de moins de 80 jours ;
- **L'agneau de type C** est un agneau de plus de 12 kg carcasse, sevré ou non, ayant été nourri par tétée au pis au moins 60 jours. L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours pour les mâles non castrés et de 240 jours pour les autres animaux. Sur la période allant du 1er octobre au 31 janvier et sur une durée de 3 mois maximum, l'âge maximal des agneaux (femelles et mâles castrés uniquement) peut être augmenté de 30 j (portant donc leur âge à 270 jours maximum). Cet agneau est soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments à base notamment de céréales et/ou de fourrages secs, soit élevé en bergerie et alimenté à base notamment de fourrages et d'aliment à base de céréales, soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

## 2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

La dénomination d'un label rouge se compose des éléments suivants :

- le ou les types de produits visés (viande, abats, produit transformé…) ;
- le type d'agneau (cf. ci-dessous) ;
- la ou les formes de présentation possible (frais, surgelé…).

Selon le type d'agneau, la dénomination du label rouge reprend les termes suivants :

- Pour l'agneau de type A : « Agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis » ;
- Pour l'agneau de type B : « Agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis ; non sevré pouvant recevoir un aliment complémentaire » ;
- Pour l'agneau de type C : « Agneau de plus de X[1] kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60[2] jours ».

[1] X > 12. Une fourchette de poids peut être indiquée pour apporter plus de précision.

[2] Si le cahier des charges impose une durée d'allaitement supérieure à 60 jours, cette valeur se substituera aux 60 jours indiqués.

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1 Présentation du produit

La production et la commercialisation en label rouge peut concerner les produits suivants :

- la viande d'agneau (carcasse ou découpes fraîches et surgelées) ;
- les abats d'agneau (frais ou surgelés) ;
- les produits élaborés contenant 90% minimum de viande et/ou abats d'agneau en poids des matières premières mises en œuvre :viande hachée, produits à base de viandes[3], frais, crus cuits, précuits et surgelées, ainsi que les préparations de viande telles que définies dans le « Répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge ».

Dans le cas de ces produits, la viande d'agneau label rouge est utilisée uniquement à l'état frais et demeure l'ingrédient principal de ces produits (minima défini dans ces conditions de production communes ou dans le « Répertoire des préparations de viande d'agneau label rouge »).

### 3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une viande ou un abat, frais ou surgelé, issu d'un agneau.

Il ne peut bénéficier ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

| Points de différence | Produit label rouge | Produit courant |
|---|---|---|
| Alimentation du troupeau | En dehors des systèmes transhumants, les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau (55% minimum d'autonomie alimentaire[3]) | Pas d'exigence particulière |
| Naissance et élevage | L'agneau est élevé de la naissance à l'abattage dans le même élevage | Pas d'exigence particulière |
| Identification des agneaux | Les agneaux sont identifiés individuellement dans les 3 jours suivant la naissance. | Identification réglementaire avant départ à l'abattoir. |
| Elevage /surface par animal | 1) Agneau de type A<br>- 0.3 m² par agneau<br>- 1.1 m² pour une brebis suitée<br>2) Agneau de type B et C<br>- 0.5 m² par agneau sevré<br>- 1.5 m² pour une brebis suitée | Pas d'exigence particulière |
| Traitements | Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les sept | Traitements vétérinaires préventifs ou curatifs |

[3] Définitions dans le glossaire

| Points de différence | Produit label rouge | Produit courant |
|---|---|---|
| médicamenteux | jours qui précèdent l'abattage. | autorisés selon la réglementation |
| Alimentation des agneaux | Allaitement artificiel interdit.<br>Type A : agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis.<br>Type B : agneau nourri essentiellement au lait maternel par tétée au pis, pouvant recevoir un aliment complémentaire. Cet agneau est abattu non sevré.<br>Type C : allaitement maternel par tétée au pis au minimum de 60 jours. Agneau recevant un complément notamment à base de céréales et fourrages<br>Liste définie de matières premières autorisées | Les agneaux peuvent recevoir du lait reconstitué.<br>En général, mise à disposition d'un aliment complémentaire dès le 20e jour. |
| Type de litière | Litière végétale obligatoire à l'exception des agneaux de type A pour lesquels les caillebotis sont autorisés. | Pas d'exigence particulière |
| Substance tranquillisante | Interdiction d'utilisation de substance tranquillisante avant le transport | Selon la réglementation |
| Délai de séjour maximal en centre de transit | 96h | Selon la réglementation |
| Etat d'engraissement | Classes 2 et 3 | Classes 1-2-3-4-5 |

Tableau de comparaison pour les produits transformés d'agneau :

| **Points de différence** | **Label rouge** | **Produit courant** |
|---|---|---|
| Origine de la viande | Viande label rouge | Absence de sélection des viandes mises en œuvre |
| Présentation de la viande mise en oeuvre | Viande fraîche uniquement | Possibilité d'utiliser de la viande fraiche, surgelée ou congelée |
| Additifs autorisés | Liste positive limitée | Possibilité d'employer des exhausteurs de gout, de phosphates etc |

Pour les préparations de viande, le suivi de la qualité supérieure et le produit courant de comparaison sont définis dans chacune des fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge ».

Les points de différence entre le produit label rouge et le produit courant de comparaison propres à chaque préparation figurent dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge » validé par le comité national de l'INAO compétent et mis à la disposition des opérateurs.

### 3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

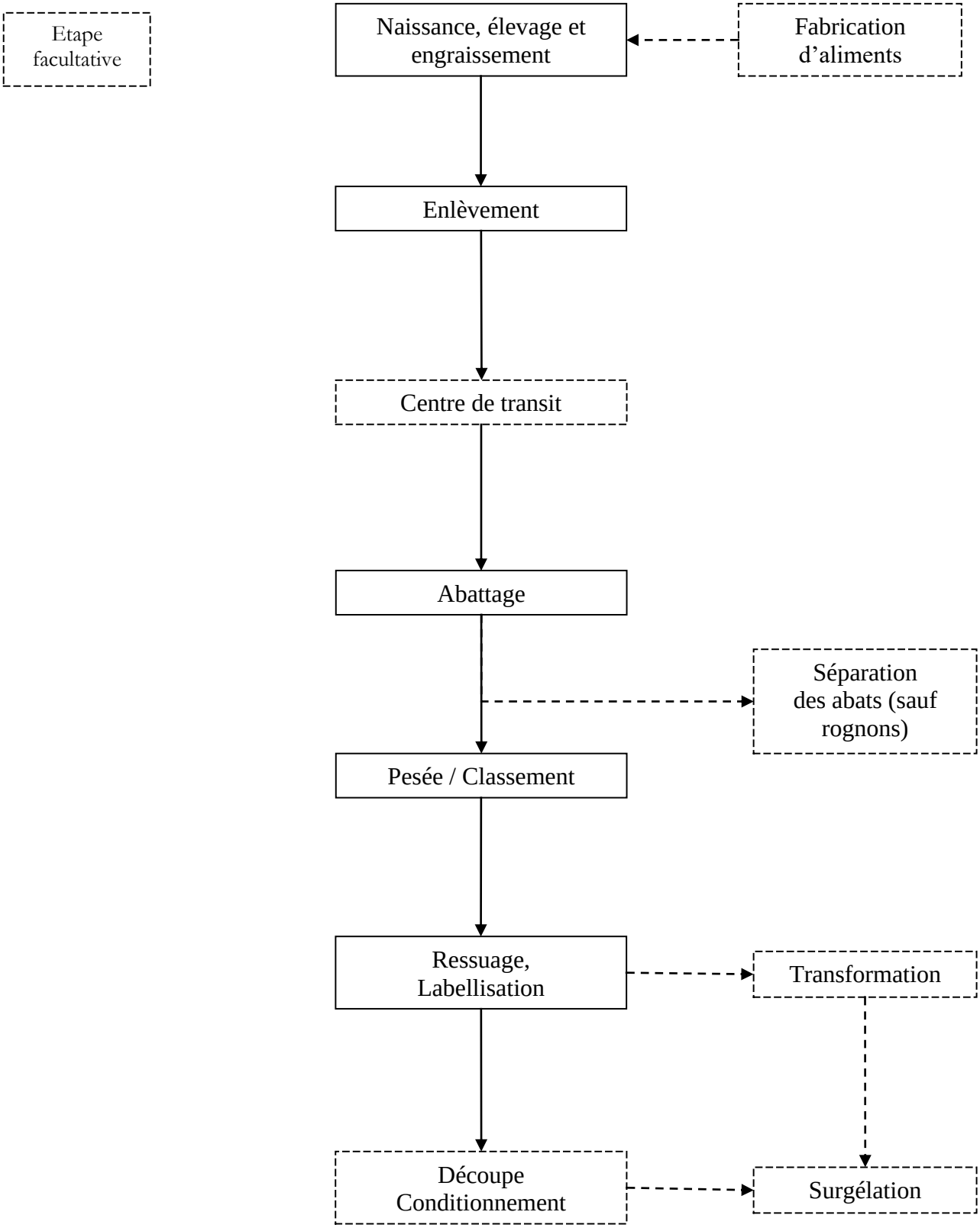
La qualité supérieure du produit label rouge repose notamment sur :
- les caractéristiques sensorielles des produits ;
- les caractéristiques d'image, notamment les conditions d'élevage et d'alimentation des animaux ;
- les caractéristiques de service et de présentation (savoir-faire, conseil du boucher par exemple) ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge.

## 4- TRAÇABILITE

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C1 | Identification des opérateurs | Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « agneau» sont identifiés. |
| C2 | Obligation d'enregistrement et de suivi | Tous les opérateurs impliqués assurent l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations spécifiques au label rouge intervenues au cours du schéma de vie du produit. |
| C3 | Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante | Obligatoire |

## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5.1 Schéma de vie



5.2 Spécialisation de l'élevage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C4 | Interdiction de cession des agneaux | Les agneaux sont élevés sur une seule exploitation de leur naissance jusqu'à l'abattage. |
| C5 | 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 | Il peut coexister en même temps sur un même site d'élevage une production d'agneaux sous label rouge et une autre production d'agneaux. Dans ce cas, une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être assurée. |

5.3 Alimentation

L'alimentation est fortement liée au cycle d'élevage qui est fonction des conditions agro-climatiques locales. Elle est définie et adaptée aux objectifs qualitatifs du label rouge dans le cadre du ou des système(s) de production retenu(s).

Critères s'appliquant au troupeau (brebis et agneaux)

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C7 | Matières premières interdites | Les aliments ne contiennent pas de :<br>- Protéines d'origine animale (dont protéines d'origine laitière) ;<br>- Graisses animales. |
| C16 | Autonomie alimentaire du troupeau | En dehors des systèmes pratiquant la transhumance, les ressources produites sur l'exploitation (y compris pâturage) constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau : le pourcentage minimum d'autonomie alimentaire est supérieur à 55 % en matière sèche. |
| C17 | Qualité des fourrages distribués aux animaux | Les fourrages sont totalement exempts de la moindre trace (visuelle ou olfactive) d'altération. |

Alimentation des agneaux destinés au label rouge

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C6 | Référencement des formules d'aliments des agneaux | L'ODG référence les formules qu'il a validées et les tient à disposition des éleveurs. |
| C8 | Matières premières autorisées entrant dans la formulation des aliments composés<br>(selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières | 1 - grains de céréales et produits dérivés,<br>2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus, |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | pour aliments des animaux) | 3 - graines de légumineuses et produits dérivés,<br>4 - tubercules, racines et produits dérivés,<br>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés,<br>6 – Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés<br>7 - Autres plantes, algues et produits dérivés 11 – minéraux et produits dérivés,<br>Dans la catégorie 12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes : ; 12.1.5 et 12.1.12 à l'exception des levures entières et composants de levures obtenus à partir de Yarrowia lypotica;12.1.13 ; 12.3.1 ;<br>Dans 12.3.2. : coproduits de la production d'acides aminés ou de leur sels par fermentation avec Corynebacterium melassecola<br>Dans la catégorie 13- Divers : 13.2.11 ; 13.3.1 ; 13.3.2 ; 13.6.3 ; 13.11.1 |
| C9 | Additif interdit | Urée et ses dérivés |
| C10 | Allaitement maternel<br>(par tétée au pis) | - Agneaux de type A et B : Non sevrés jusqu'à l'abattage<br>- Agneaux de type C : 60 jours minimum.<br>La distribution de poudre de lait en remplacement du lait maternel est interdite. |
| C67 | Nature de l'alimentation des animaux | Alimentation sans OGM (<0.9% ) |

5.4 Elevage

5-4.1. Génétique
*Pas de condition de production commune*

5-4.2 Castration

Si des agneaux mâles sont castrés, la castration est réalisée dans les meilleures conditions garantissant le bien-être de l'animal. La castration est effectuée dans le but d'améliorer la qualité de la carcasse des agneaux.

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C19 | Durée minimale entre la date de castration et la date d'abattage | 60 jours. |

| | | |
|---|---|---|
| C20 | Identification des agneaux castrés | Repérage et traçage obligatoire jusqu'à l'abattage |
| C68 | Prise en charge de la douleur en cas de castration | Si une castration est pratiquée, elle se fait au moyen de la pose d'un élastique avant l'âge de 8 jours. Au-delà, ou en cas d'usage d'une autre méthode (et ce quel que soit l'âge), la douleur des animaux est réduite au minimum grâce à une anesthésie/analgésie (bombe à froid ou autre méthode). |

5-4.3. Bâtiments

Le logement doit être configuré pour assurer aux animaux un confort optimal (surfaces suffisantes pour assurer le mouvement) et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C21 | Surface minimale au sol par animal | Agneau de type A :<br>- 0.3 m² par agneau,<br>- 1.1 m² pour une brebis suitée.<br>Agneau de type B et C :<br>- 0.5 m² par agneau sevré,<br>- 1.5 m² pour une brebis suitée. |
| C22 | Type de litière | Litière végétale obligatoire à l'exception des agneaux de type A pour lesquels les caillebotis sont autorisés. |

5-4.4. Conditions d'élevage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C23 | Délai minimal entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage | Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les 7 jours qui précèdent l'abattage.<br>Lorsque le temps d'attente réglementaire lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 7 jours, un délai minimal de 7 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage. |
| C24 | Vidage et nettoyage des bâtiments | Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum. |
| C25 | Conditions de manipulation des animaux | Les animaux sont manipulés avec soin lors de l'élevage et particulièrement lors du tri en vue du départ de l'exploitation ceci pour éviter le plus possible toute source de stress. Interdiction de prendre les animaux par la laine. |

5-4.5. Identification et suivi des animaux

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C26 | Modalités d'identification des animaux | Identification individuelle par une marque visuelle (boucle ou marquage…) |
| C27 | Délai maximal pour identifier les agneaux | 3 jours après la naissance. |
| C28 | Identification et enregistrement des agneaux exclus du label rouge | Les agneaux exclus du label rouge sont identifiés par une marque visuelle spécifique (boucle, marquage…) au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattoir. Les agneaux exclus du label rouge sont enregistrés dans le carnet d'agnelage et sur le bordereau de livraison. |

5.5 Ramassage et transport des agneaux

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

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C29 | Utilisation de substances tranquillisantes allopathiques avant le transport | Interdiction |
| C30 | Conditions de manipulation et d'embarquement des agneaux | Dans le calme, en douceur, sans brutalité. Interdiction de prendre les animaux par la laine. |
| C31 | Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage - abattage | Agneau de type A : 24h<br>Agneau de type B : 48h<br>Agneau de type C : 120h ou enlèvement jour J – abattage à J+5 maximum |

5-5.2. Centre de transit

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C32 | Délai de séjour maximal en centre de transit | 96 heures. |
| C33 | Alimentation en centre de transit | Les agneaux sont nourris conformément aux dispositions du cahier des charges |
| C34 | Type de litière | Litière végétale obligatoire |

5.6 Opération d'abattage

5-6.1. Abattage

Le délai entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage est le plus court possible. Tout est mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible.

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C35 | Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage | Agneau de type C : 48h. |
| C37 | Conditions de manipulation des animaux en bergerie et lors de l'immobilisation et de l'étourdissement | Les opérateurs en bergerie portent des tenues qui ne contrastent pas avec l'environnement de l'abattoir.<br>La luminosité est maitrisée (pas de fortes luminosité - espace uniformément éclairé). L'abreuvoir est propre et doit être en parfait état de fonctionnement.<br>Lors des déplacements (arrivée à l'abattoir, amenée au poste d'étourdissement), les animaux sont conduits en petits groupes. L'emploi de la pile électrique ou de l'aiguillon électrique est interdit.<br>Les animaux sont amenés sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux jusqu'au poste d'étourdissement.<br>L'immobilisation et l'étourdissement se font dans le calme. |

5-6.2. Ressuage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C40 | Procédures et instructions de maîtrise de la température et l'hygrométrie des chambres froides | L'abattoir dispose de procédures et instructions de maîtrise et de contrôle décrivant les modalités retenues pour réguler les températures et l'hygrométrie dans les salles de ressuage et éviter les mélanges de carcasses de températures différentes et les contacts entre carcasses. |

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C42 | Classes d'état d'engraissement autorisées | 2 et 3 |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C43 | Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C | E-U-R ou U-R-O selon le type racial. |

5.7 Commercialisation des abats

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C45 | Sélection des abats | Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges Label Rouge au moment de leur séparation. |

5.8 Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande d'agneau

5.8.1 Préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge »

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les critères minimaux nécessaires non suffisants pour la production et la commercialisation des préparations de viande d'agneau label rouge. Ces critères sont complétés par des points à contrôler précisés pour chaque fiche technique au sein du « Répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge ».

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C72 | Préparations de viande autorisées | Les préparations de viandes autorisées sont définies dans des fiches techniques qui figurent dans le « Répertoire des préparations de viande d'agneau » validé par le comité national de l'INAO compétent et mis à la disposition des opérateurs. |
| C73 | Validation des fiches recettes | Chaque préparation de viande doit être décrite dans une fiche recette, rédigée par l'opérateur et transmise à l'ODG qui la valide au regard de la fiche technique du répertoire, préalablement au démarrage de la production (en informant l'opérateur).<br>L'ODG transmet ensuite la fiche recette validée à l'organisme certificateur. |
| C74 | Organisation des ateliers de préparations de viande d'agneau | L'organisation des ateliers doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations d'élaboration relevant des préparations de viande d'agneau label rouge de celles des autres agneaux, ainsi que les opérations d'élaboration relevant des préparations de lots d'agneau label rouge différents. |
| C75 | Traçabilité des préparations de viande | La traçabilité doit être assurée pour chaque lot de fabrication.<br>L'atelier de préparations de viande dispose d'une |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | procédure organisationnelle du système de traçabilité (identification des lots, opérations, enregistrements, comptabilité matière…) et d'enregistrements (documentaires ou informatique) permettant de remonter toutes les étapes de la production. |
| C76 | Ingrédients | Seuls les ingrédients listés dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande d'agneau » sont autorisés dans les préparations de viande d'agneau. L'huile de palme est interdite. |
| C77 | Arômes | Seuls les arômes naturels sont autorisés. |
| C78 | Additifs et auxiliaires technologiques | Lorsqu'ils sont autorisés dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande d'agneau », les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation .<br>Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits. |

5.8.2. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (viande hachée et produits à base de viande)

La fabrication, la composition et la dénomination sont conformes au minimum aux codes des usages en vigueur et aux exigences de la catégorie supérieure lorsqu'elle existe.

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C46 | Origine des viandes et abats d'agneau mis en œuvre | Les viandes et abats d'agneau utilisés sont label rouge. |
| C47 | Proportion de viande d'agneau label rouge | Au minimum 90% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande y compris gras et abats d'agneau label rouge. |
| C48 | Adjonction d'ingrédients dans la viande hachée | Non autorisée. |
| C50 | Matière première destinée à la transformation | Viande fraîche. Interdiction d'employer de la viande surgelée ou congelée |
| C51 | Délai maximal entre l'abattage et la transformation des viandes d'agneau fraîches réfrigérées | 72 heures ou 6 jours si elles sont conditionnées sous-vide. Dans ce cas, le conditionnement sous vide intervient dans les 72h après abattage. |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C52 | Raidissage des viandes réfrigérées | Seul le raidissage à des fins technologiques est autorisé. |
| C53 | Utilisation des viandes séparées mécaniquement | Non autorisée. |
| C54 | Liste positive des ingrédients autorisés à entrer dans la composition des produits transformés | - Eau ;<br>- Sel ;<br>- Épices, aromates et herbes aromatisantes ;<br>- Fruits, légumes, champignons (dont truffes) ;<br>- Vins, liqueurs, alcools ;<br>- Blanc d'œufs ;<br>- Chapelure ;<br>- Céréales ;<br>- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées ;<br>- Boyaux naturels ;<br>- Barde de porc ;<br>- Crépine de porc. |
| C55 | Liste des additifs autorisés | Antioxydants et conservateurs.<br>Phosphates et exhausteurs de goût interdits |

5.9 Surgélation

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C58 | Mode de conservation par le froid autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations | Seule la surgélation est admise. |
| C60 | Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande | 7 jours. |
| C61 | Délai maximum entre la pesée des carcasses et la mise en surgélation des abats | 72 heures. |
| C62 | Délai maximum entre la transformation et la mise en surgélation des préparations | 24 heures. |
| C63 | Procédé de surgélation/cinétique de descente en température | Tout procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de moins 18°C dans un délai maximum de 10 heures. |
| C69 | Préparation à la surgélation | Le ressuage des carcasses doit être complet avant la surgélation. |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | Les produits sont stockés en chambre froide dans l'attente de la surgélation. |
| C70 | Dispositifs dans les locaux de stockage | Les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température. Le stockage est réalisé à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit. |

5.10 Découpe et conditionnement

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C66 | Conditionnement des viandes label rouge commercialisées en UVCI[4] | Les opérations de conditionnement des UVCI sont réalisées dans l'établissement de découpe et immédiatement après découpe |

[4] Définition dans le glossaire

## 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C71 | Mentions minimum d'étiquetage | Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum :<br>- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique,<br>- le numéro d'homologation du label rouge,<br>- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette, y compris lorsqu'elles sont dans le corps de texte. L'une des caractéristiques certifiées communicantes doit faire obligatoirement référence à la catégorie d'agneau, selon les termes suivants :<br>• Agneau nourri exclusivement au lait maternel et âgé de … ,<br>• Agneau nourri essentiellement au lait maternel et âgé de … ,<br>• Agneau nourri par tétée au pis au moins … jours et âgé au maximum de ….jours.<br>- le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social). |

## 7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

| Critère | Principaux Points à Contrôler | Méthodes d'évaluation |
|---|---|---|
| C8 | Matières premières autorisées dans les aliments composés | Documentaire |
| C10 | Durée d'allaitement maternel | Documentaire et visuelle |
| C42 | Classes d'état d'engraissement autorisées | Documentaire |
| C43 | Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C | Documentaire |

## GLOSSAIRE

**Autonomie alimentaire :** l'autonomie alimentaire d'une exploitation d'élevage correspond à la proportion du total des aliments (fourrages et concentrés) consommés par les animaux qui est produite sur l'exploitation**.** 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 théorie.

$$\frac{\text{MS totale achetée et distribuée aux ovins}}{\text{MS totale consommée}} \quad < 45\ \% \text{ (pour autonomie alimentaire } >55\%)$$

**Brebis suitée :** brebis avec son ou ses agneaux

**Produit à base de viande :** ces produits résultent de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraiche. Cette modification à cœur de la surface de coupe est induite par une transformation telle que le chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessication, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés).

**Préparation de viande** : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été rajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi fait disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

**Produits élaborés / transformés** : c'est un terme qui englobe les préparations de viande et les produits à base de viande.

**Site d'élevage** : Est considéré comme un même site d'élevage tout bâtiment ou ensemble de bâtiments ou parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 mètres.

**Grille de conformation EUROP** :
La grille de classement communautaire définit 6 classes de conformation SEUROP. La classe S peut être utilisée facultativement par les États membres pour tenir compte de l'existence du type culard ; la France n'a pas retenu cette possibilité et la grille est donc composée de 5 classes E, U, R, O et P. La classe E correspond à un développement musculaire exceptionnel et la classe P à un développement musculaire insuffisant.

**UVCI** : Unité de vente consommateur industrielle