**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

**Arrêté du 27 JUIL. 2017**

**fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « agneau »**

NOR : AGRT1719061A

**Le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,**

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

Sur proposition de la commission permanente des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 24 novembre 2016 par délégation du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité,

**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 ».
Ces conditions de production communes relatives à la production en label rouge « agneau » ne s'imposent qu'aux labels rouges homologués à compter de la date d'entrée en vigueur du présent arrêté.

**Article 2**

Est abrogé l'arrêté du 12 juin 2015 portant homologation de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label rouge en « agneau », viande et abats d'agneau présentés en frais ou surgelés, produits transformés d'agneau présentés en frais ou surgelés.

**Article 3**

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

Fait le 27 JUIL. 2017

Le ministre de l'agriculture
et de l'alimentation,

Pour le Ministre et par délégation,
L'Ingénieure de recherche hors classe

Françoise SIMON

Le ministre de l'économie
et des finances,

Pierre CHAMBU

Pour le Ministre et par délégation
par délégation de la Directrice Générale
de la Concurrence, de la Consommation
et de la Répression des Fraudes
Le Chef de Service

# 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** ..... 3
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 ..... 10
5-4.1. Génétique, élevage et castration ..... 10
5-4.2 Castration ..... 10
5-4.3. Bâtiments ..... 10
5-4.4. Conditions d'élevage ..... 11
5-4.5. Identification et suivi des animaux ..... 11
5-5. Ramassage et transport des agneaux ..... 12
5-5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport ..... 12
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 ..... 13
5-8. Produits transformés d'agneau ..... 14
5-9. Surgélation ..... 15
5-10. Découpe et conditionnement ..... 16
**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE** ..... 16
**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 par exemple : carré garni, navarin, brochettes composées de plusieurs viandes...).

La viande et les abats d'agneau label rouge proviennent de l'une des trois catégories suivantes :

- **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 une complémentation par un aliment concentré. 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. Cet âge maximal est augmenté de 30 jours pour une durée n'excédant pas 3 mois sur la période du 1er octobre au 31 janvier inclus. 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'aliment composé soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

Les règles fixées s'appliquent sans préjudice de celles imposées par la réglementation en vigueur.

## 2- DÉNOMINATION 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 une complémentation par un aliment concentré »
- 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 transformés à base d'agneau (frais et surgelés). La viande et/ou les abats d'agneau constituent la matière première principale et représentent au minimum 90% de la matière première mise en œuvre.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant correspond au produit habituellement rencontré sur le marché concerné et conforme, à la réglementation, aux usages loyaux et marchands de la profession.

Le produit courant est une viande ou un abat frais ou surgelé issu d'un animal de l'espèce ovine âgé de moins de 12 mois

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 |
|---|---|---|
| Autonomie alimentaire | En dehors des systèmes transhumants, les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau (55% minimum d'autonomie alimentaire) | Aucune obligation |
| Naissance et élevage | L'agneau est élevé de la naissance à l'abattage par le même éleveur | Aucune obligation. |
| 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 avec son agneau<br>2) Agneau de type B et C | Bâtiments en état. |

| Points de différence | Produit label rouge | Produit courant |
|---|---|---|
| | - 0.5 m² par agneau.<br>- 1.5 m² pour une brebis avec son agneau. | |
| Traitements médicamenteux | Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les sept jours qui précèdent l'abattage. | Traitements vétérinaires préventifs ou curatifs sont autorisés |
| 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 une complémentation. Cet agneau est abattu non sevré.<br>Type C : allaitement maternel par tétée au pis au minimum de 60 jours | Les agneaux peuvent recevoir du lait reconstitué.<br>En général, mise à disposition d'un aliment complémentaire dès le 20e jour. |
| Alimentation du troupeau | Liste de matières premières autorisées définie<br>Le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive | Pas d'obligation |
| Type de litière | Litière végétale obligatoire à l'exception des agneaux de type A pour lesquels les caillebotis sont autorisés. | Pas d'obligation |
| Substance tranquillisante | Interdiction d'utilisation de substance tranquillisante avant le transport | |
| Délai de séjour maximal en centre de transit | 96h | |
| Etat d'engraissement | Classes 2 et 3 | Classes 1-2-3-4-5 |

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du produit label rouge repose notamment sur :

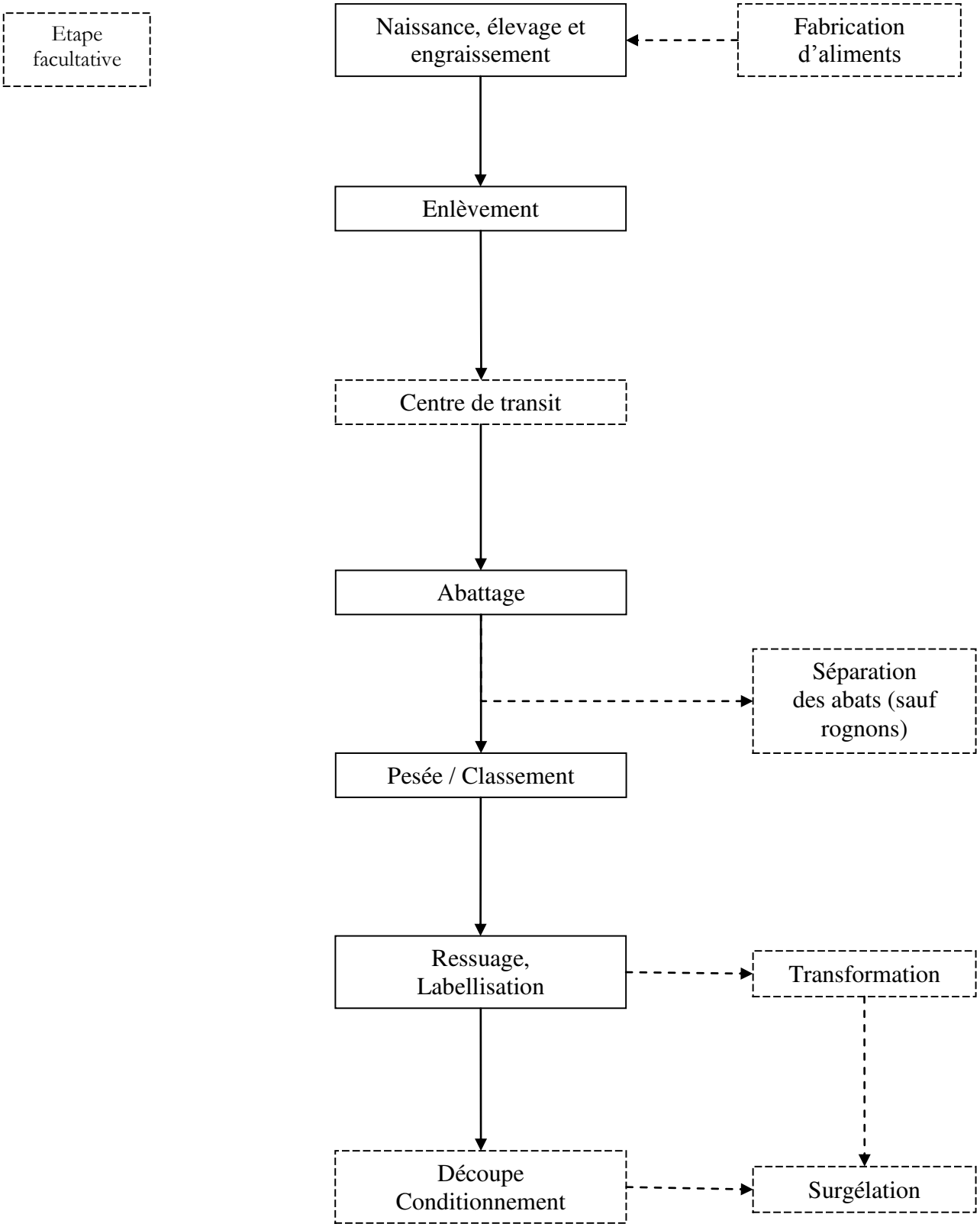
- les caractéristiques sensorielles des produits ;
- les caractéristiques d'image, notamment les conditions d'élevage et d'alimentation des animaux ;
- les caractéristiques de service et de présentation (savoir-faire, conseil du boucher par exemple) ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés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

**4- TRAÇABILITÉ**

| 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- MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie



5.2. Spécialisation de l'élevage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C4. | Cession des agneaux | Les agneaux sont élevés par un seul éleveur 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 production d'agneaux bénéficiant elle aussi d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (label rouge, IGP, AOP, STG, agriculture biologique) ou d'une démarche de certification de conformité des produits (CCP). Si une autre production d'agneau doit coexister, une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être assurée. |

5.3. Alimentation

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 du ou des système(s) de production retenu(s).

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C6. | Référencement des formules d'aliments des agneaux | L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées. |
| C7. | Matières premières interdites<br>pour l'alimentation du troupeau reproducteur et pendant toute la durée de l'élevage des animaux destinés au label rouge | Les aliments ne contiennent pas de :<br>- Farines de viande ;<br>- Farines d'os ;<br>- Farines de viande et d'os ;<br>- Protéines d'origine animale ;<br>- Protéines d'origine laitière ;<br>- Graisses animales. |
| C8. | Matières premières autorisées entrant dans la formulation des aliments composés<br>(selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux) | Seules les matières premières suivantes peuvent entrer dans la formulation des aliments composés:<br>1 - grains de céréales et produits dérivés,<br>2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés,<br>3 - graines de légumineuses et produits dérivés, |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | 4 - tubercules, racines et produits dérivés<br>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés,<br>Dans la catégorie 7 - Autres plantes, algues et produits dérivés : 7.6.1. ; 7.6.2. ; 7.6.3. ; 7.6.4 (produit et sous-produits de la canne à sucre)<br>11 – minéraux et produits dérivés,<br>Dans la catégorie 12- (Sous-) produits de la fermentation de micro-organismes : 12.1.1. ; 12.1.2 ; 12.1.5 - ; 12.1.6 ; 12.2.1 ;- 12.2.2 ; 12.2.3.<br>Dans la catégorie 13- Divers : 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1<br>- fourrages déshydratés |
| C9. | Additif interdit | Urée |
| C10. | Durée d'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. |
| C11. | Allaitement | L'utilisation d'un aliment d'allaitement en complément de l'alimentation maternelle n'est pas autorisée, y compris en cas d'adoption |
| C12. | Consommation d'ensilage et enrubannage | L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage est réservée à l'alimentation du troupeau reproducteur et des femelles de remplacement. Elle n'est pas autorisée pour l'alimentation des agneaux. |
| C13. | Autres aliments consommés par l'agneau | Le grignotage de brins de fourrages ou d'aliments qui ne sont pas destinés à l'agneau est toléré s'il reste dans des proportions telles qu'il ne peut être considéré comme faisant partie de la ration alimentaire |
| C14. | Conditions d'utilisation du colza fourrager : quantité | Le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive. |
| C15. | Conditions d'utilisation du colza fourrager : durée | L'apport ou le pâturage de colza est inférieure à trois semaines |
| C16. | Autonomie alimentaire du troupeau | En dehors des systèmes de transhumance, les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau : le |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | pourcentage minimum d'autonomie alimentaire est supérieur à 55 % en matière sèche. |
| C17. | Qualité des fourrages distribués aux animaux | Les fourrages distribués ne présentent pas de moisissure ni d'odeur anormale |

5.4. Elevage

5-4.1. Génétique

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C18. | Génétique des agneaux | L'élevage d'agneaux génétiquement modifiés n'est pas autorisé. |

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 et les effets de la castration sur l'amélioration de la qualité des carcasses.

| 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 |

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 avec son agneau<br>Agneau de type B et C :<br>- 0.5 m² par agneau.<br>- 1.5 m² pour une brebis avec son agneau. |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| 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. |

5-4.5. Identification et suivi des animaux

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C26. | Modalités d'identification des animaux | Identification individuelle |
| C27. | Délai maximal pour identifier les agneaux | 3 jours après la naissance. |
| C28. | Identification des agneaux exclus du label rouge | Les agneaux exclus du label rouge sont identifiés par une marque visuelle (boucle, marquage…) 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 |
|---|---|---|
| C29. | Interdiction de l'utilisation de substance tranquillisante avant le transport | Aucune substance tranquillisante n'est administrée avant le transport. |
| C30. | Conditions de manipulation et d'embarquement des agneaux | Dans le calme, en douceur, sans brutalité. |
| C31. | Délai maximal enlèvement des animaux- abattage | Agneau de type A : 24h<br>Agneau de type B : 48h<br>Agneau de type C : 120h |

### 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 A : 24h, sans préjudice du délai maximal enlèvement des animaux –abattage fixé<br>Agneau de type B et C : 48h. |
| C36. | Conditions de manipulation des animaux lors de l'acheminement au poste d'étourdissement | Les animaux sont amenés sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux. |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C37. | Conditions de manipulation des animaux lors de l'immobilisation et l'étourdissement | L'immobilisation et l'étourdissement se font dans le calme. |

5-6.2. ressuage

Le risque majeur de dureté de la viande d'agneau provient de la contraction au froid lors du ressuage des carcasses. Le refroidissement doit donc être progressif.

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C38. | Cinétique de descente en température : couple temps/température à respecter | La température interne de la viande ne descend pas à moins de 7°C en moins de 10 heures après l'abattage |
| C39. | Maîtrise de la condensation | Absence de condensation sur les carcasses |
| C40. | Procédures et instructions de maîtrise de l'ambiance 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. |
| C41. | Suivi de la cinétique de descente en température | Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir. |

5-6.3. caractéristiques des carcasses

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C42. | Classes d'état d'engraissement autorisées | 2 et 3 |
| 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 |
|---|---|---|
| C44. | Liste des abats labellisables | - abats rouges : foie, cœur, rognons, langue, joues, rognons blancs, ris, fressure entière, cervelle |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | - abats blancs : panses et pieds. |
| 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. Produits transformés d'agneau

| 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 dans le produit transformé | Au minimum 90% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande d'agneau label rouge |
| C48. | Adjonction de matières grasses ou d'ingrédients dans la viande hachée | Non autorisée. |
| C49. | Niveau d'exigence de la fabrication, de la composition et de l'appellation du produit | La fabrication, la composition et l'appellation sont conformes au minimum aux codes des usages en vigueur et aux exigences de la catégorie supérieure lorsqu'elle existe. |
| C50. | Matière première destinée à la transformation | Viande fraîche. |
| C51. | Délai maximal entre l'abattage et la transformation des viandes d'agneau fraîches réfrigérées | 72 heures, 6 jours si elles sont conditionnées sous-vide. |
| 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>- Condiments, fruits, légumes, champignons, truffes, |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | - 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. |
| C56. | Liste des additifs non-autorisés | - Phosphates,<br>- Exhausteurs de goût. |
| C57. | Vérification de la présence d'un volet organoleptique en vue de garantir la qualité supérieure du produit dans le protocole de validation de la DLC (date limite de consommation) | Cette vérification est réalisée par l'ODG auprès de chaque opérateur. |

5.9. Surgélation

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C58. | Mode de congélation autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations | Seule la surgélation est admise. |
| C59. | Vérification de la mise en œuvre de la surgélation | La mise en œuvre de la surgélation s'effectue sous la responsabilité d'un opérateur membre de l'ODG. |
| 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. |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C58. | Mode de congélation autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations | Seule la surgélation est admise. |
| C62. | Délai maximum entre la transformation et la mise en surgélation des préparations | 72 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. |
| C64. | Date de durabilité minimale (DDM) | ≤ 18 mois. |

5.10. Découpe et conditionnement

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C65. | Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes | L'ODG fournit aux ateliers de découpe et aux distributeurs les procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes d'agneau label rouge. Il s'assure de la bonne réception de ces informations. |
| C66. | Lieu de conditionnement des viandes label rouge commercialisé en UVC | Les opérations de conditionnement des UVC sont réalisées dans l'établissement de découpe. |

## 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum :

- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge,
- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette,

  L'une des caractéristiques certifiées communicantes doit faire obligatoirement référence à la catégorie d'agneau, selon les termes suivants :

  - Agneau nourri exclusivement au lait maternel et âgé de … .
  - Agneau nourri essentiellement au lait maternel et âgé de … .

- Agneau nourri par tétée au pis au moins … jours et âgé au maximum de ….jours.

- le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social).

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

| Critère | Principaux Points à Contrôler | Méthodes d'évaluation |
|---|---|---|
| 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

**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.

**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 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.