

**Cahier des charges du label rouge n° LA 16/93  
« Viande fraîche de gros bovins »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine de races à viandes
- Nourri avec les fourrages et céréales provenant au minimum à 80% de l'exploitation
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet

*Et si application des conditions d'élevage « fermier » :*

- Animaux nés et élevés dans le même élevage

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. Dénomination du label rouge.....	3
3. Description du produit .....	3
3.1. Présentation du produit .....	3
3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison.....	3
3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure.....	4
4. Traçabilité.....	4
4.1. Identification des opérateurs .....	4
4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi.....	4
4.3. Schéma de traçabilité .....	4
5. Méthode d'obtention.....	6
5.1. Schéma de vie .....	6
5.2. Naissance-sevrage.....	6
5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires .....	7
5.4. Elevage .....	7
5.5. Finition.....	10
5.6. Opérations d'abattage .....	11
5.7. Commercialisation des abats.....	12
5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie.....	12
5.9. Surgélation.....	12
5.10. Découpe et conditionnement.....	12
6. Etiquetage-Mentions spécifiques au label rouge .....	12
7. Principaux points à contrôler .....	13

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Vendée Qualité  
Maison de l'Agriculture  
Boulevard Réaumur  
85 013 La Roche sur Yon Cedex  
Téléphone : 02. 51. 36. 82. 51 - Télécopie : 02. 51. 36. 84. 54  
Courriel : contact@vendeequalite.fr

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de gros bovins

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

- Viande de Gros Bovins fraîche
- Présentation en carcasse, demi-carcasses, quartiers, en P.A.D., à la coupe ou en UVC
- Type racial à viande.
- Couleur rouge franc
- Temps de maturation d'une durée minimum de 10 jours pour les morceaux à griller et à rôtir.

Les abats ne sont pas labellisés.

Les conditions de production communes au terme « fermier » peuvent s'appliquer à ce label rouge. Si tel est le cas, une traçabilité spécifique est mise en œuvre (voir chapitre 5.4.5).

### 3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Points de différence	Label Rouge N°16-93	Produit courant
Mode d'alimentation	<ul style="list-style-type: none"><li>- Nourri avec les fourrages et céréales provenant au minimum à 80% de l'exploitation.</li><li>- 6 mois minimum au pâturage</li><li>- Rationnement des fourrages conservés</li><li>- durée de finition minimum de 3 mois</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pas de cycle prairie étable obligatoire</li><li>- Origine de l'alimentation indéterminée</li><li>- durée de pâturage minimum facultatif</li><li>- pas de rationnement en fourrage conservés</li><li>- durée de finition indéterminée</li></ul>
Age	Age à l'abattage compris entre 30 et 96 mois	Age à l'abattage compris entre 28 et 120 mois
Sélection des carcasses	<ul style="list-style-type: none"><li>état d'engraissement: 2,3</li><li>Couleur : rouge franc</li><li>Poids de carcasse <math>\geq</math> 350 kg</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Classement : R, O, P</li><li>1, 2, 3, 4</li><li>Poids de carcasse <math>\geq</math> 200 kg</li></ul>

### 3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

- Viande bovine issue de races à viande :

Les races à viande (et / ou croisements de races à viande) sont élevées spécialement pour leurs aptitudes bouchères (valorisation du fourrage, rendement en carcasse, conformation, gabarit, persillé, régularité de finition) et leurs qualités maternelles.

- Nourri avec les fourrages et céréales provenant au minimum à 80% de l'exploitation.

L'autonomie fourragère apporte une garantie supplémentaire sur la qualité et l'origine des fourrages et céréales de l'exploitation.

- Maturation minimale de 10 jours pour les pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe du filet et de l'onglet.

La maturation est une étape primordiale pour la tendreté de la viande. 10 jours correspondent à la durée optimale nécessaire pour garantir cette tendreté.

## 4. TRAÇABILITÉ

### 4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Eleveurs y compris les fabricants d'aliments à la ferme
- Fabricants d'aliments industriels
- Abatteurs, abattoirs et unités de découpe et de conditionnement
- Organismes de qualification
- Points de vente pour le contrôle de la maturation

### 4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

*Pas de condition de production spécifique*

### 4.3. Schéma de traçabilité

Étapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
<b>PHASE 1 :</b> <b>NAISSANCE DES ANIMAUX JUSQU'AU SEVRAGE : naissance-allaitement-sevrage identification</b>	Rapport de qualification des élevages Liste des élevages qualifiés Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étables Factures d'aliments Étiquette aliments Ordonnance vétérinaire	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel Date de castration
<b>PHASE 2 :</b> <b>ELEVAGE ET FINITION DES ANIMAUX</b>	Rapport de qualification des élevages Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification	Date de sevrage Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel

Étapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
	Registre d'étables et/ou fiche d'élevage Plan du bâtiment Plans d'alimentation Fiche de suivi technique et sanitaire du troupeau Factures d'aliments Étiquette aliments Feuille de résultats analyse eau Ordonnance vétérinaire Convention ODG producteur	Date de castration
<b>PHASE 3 :</b> <b>TRANSPORT DES ANIMAUX DU SITE D'ELEVAGE A L'ABATTOIR</b>	Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Factures d'achat et de ventes 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
<b>PHASE 4 :</b> <b>ABATTAGE DES ANIMAUX</b>	Fiche d'habilitation de l'abattoir Passeport bovin N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses 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° identification individuelle N° unique identifiant carcasses Pour les élevages dits fermiers : en bouverie et sur les données de suivi d'abattage et traçabilité, il est stipulé si l'animal peut prétendre à la dénomination « bœuf fermier label rouge ». - L'abatteur s'assure que la carcasse est issue d'un élevage répondant aux conditions de production « fermier », et émet un certificat d'origine garantie, précisant que le bœuf label rouge est « fermier », et mentionnant la caractéristique certifiée complémentaire « Animaux nés et élevés dans le même élevage »
<b>PHASE 5 :</b> <b>CLASSEMENT PESEE</b>	Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée	N° identification individuelle N° unique identifiant carcasses N° cheptel Origine

Étapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
	Étiquette carcasses	Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage
<b>PHASE 6 : RESSUAGE, SELECTION ET LABELLISATION DES LABELLISABLES</b>	N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasses Rapport habilitation de la personne qualifiée N° unique identifiant abattoir	N° unique identifiant carcasses Catégorie Classement type Poids carcasse Date et heure d'abattage
<b>PHASE 7 : DECOUPE</b>  <b>PAD : Prêt à découper</b>	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	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
<b>PHASE 8 : DISTRIBUTION</b>  <b>PAD – Carcasse, demi-carcasse et quartier</b>	Fiche de qualification points de vente 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 engraisseur N° cheptel Date de naissance Date abattage Destinataire Informations relatives aux caractéristiques communicantes

## 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
S30	<u>Types raciaux autorisés</u>	<u>Types raciaux à viande purs et/ou croisement entre types raciaux à viande</u>

### 5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Cession d'un veau avant sevrage	La cession d'un veau avant sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
S3	Cas des mises en pension	Le cas de mise en pension n'est pas comptabilisé comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge LA16/93.

### 5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	Additifs technologiques h- Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides l- dénaturants k- Additifs pour l'ensilage  Additifs sensoriels a- Colorants  Additifs nutritionnels d- urée et ses dérivés  Coccidiostatiques histomonostatiques

### 5.4. Elevage

#### 5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	En étable à stabulation libre, effectif maximal par lot en finition logé non entravé	30
S6	<b>Type de litière</b>	<b>L'obligation de litière végétale ne peut être levée</b>

#### 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
S7	<b><u>Durée minimale de pâturage par an</u></b>	<b><u>6 mois</u></b>

#### 5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Stockage des aliments	<p>L'éleveur doit maîtriser l'hygiène, la conservation et la distribution des aliments, afin qu'ils ne nuisent pas à la santé des animaux ni celle des consommateurs.</p> <p>Pour éviter les contaminations accidentelles, l'éleveur stock séparément les aliments et les produits potentiellement toxiques (engrais, carburants, phytosanitaires, désinfectants, raticides...). Ils ne sont pas accessibles aux animaux</p>
S9	Plan d'alimentation Ration journalière Veau avant sevrage	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait maternel ou nourrice</li> <li>- Pâturage à volonté.</li> <li>- Fourrages grossiers à volonté</li> <li>- 2.5 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires</li> </ul> <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait maternel ou nourrice</li> <li>- Fourrages grossiers à volonté</li> <li>- 2.5 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires</li> </ul>
S10	<p>Plan d'alimentation Ration journalière</p> <p>Post sevrage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Génisse en 1<sup>er</sup> ou 2<sup>ème</sup> cycle</li> <li>- Vache</li> <li>- Mâle castré</li> </ul> <p>Couverture des besoins alimentaires selon les phases :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de croissance</li> <li>- d'entretien</li> <li>- de production</li> </ul>	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâturage à volonté.</li> <li>- Fourrages grossiers « secs » à volonté</li> <li>- Les fourrages grossiers « conservés » sont rationnés à 30 Kg brute/jours</li> <li>- 10 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires</li> </ul> <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fourrages grossiers « secs » à volonté</li> <li>- Les fourrages grossiers « conservés » sont rationnés à 30 Kg brute/jours</li> <li>- 10 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Additifs autorisés (catégorie et groupe fonctionnel)	<p>Additifs technologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a- conservateurs</li> <li>b- antioxygènes</li> <li>c- émulsifiants</li> <li>d- stabilisants</li> <li>e- épaississants</li> <li>f- gélifiants</li> <li>g- liants</li> <li>i- anti-agglomérants</li> <li>j- correcteurs d'acidité</li> </ul> <p>additifs sensoriels</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>b- substances aromatiques (partiellement : substances artificielles)</li> </ul> <p>additifs nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a- vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies</li> <li>b- composés d'oligo-éléments</li> <li>c- acides aminés, sels et produits analogues</li> </ul> <p>additifs zootechniques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a- améliorateurs de la digestibilité</li> <li>b- stabilisateur de la flore intestinale</li> <li>c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement</li> <li>d- autres additifs zootechniques</li> </ul>

#### 5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Le terme « fermier » peut être utilisé pour ce cahier des charges, à la condition que les exigences complémentaires ci-dessous soient respectées.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	<u><b>Cessions d'animaux âgés entre 4 et 12 mois</b></u>	<u><b>L'animal entre 4 mois et 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique directe entre éleveurs qualifiés pour le Bœuf Fermier LA 16-93. Ce transfert peut avoir lieu uniquement lors d'une installation, d'une cessation d'activité, d'une dissolution de structure, d'une création ou d'agrandissement de cheptel reproducteur dit de « souche ».</b></u>
S28	Cession d'un veau avant sevrage	La cession d'un veau avant sevrage est toutefois permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère. Ce transfert peut avoir lieu uniquement lors d'une installation, d'une cessation d'activité, d'une dissolution de structure, d'une création ou

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'agrandissement cheptel reproducteur dit de « souche ».
S13	Changement	Le facteur de densité des animaux est au maximum de 2 U.G.B. par ha de SFP destiné au label rouge. Les facteurs agro-climatiques génèrent une production fourragère en qualité et en quantité. Ils permettent de bénéficier à la fois de ressources herbagères pour le pâturage des animaux d'élevage et des cultures fourragères plus intensives : herbe fauchée, mélange céréalier, maïs ensilage...necessaires pour les rations hors pâturage et les rations d'engraissement.
S14	Age maximal des animaux en cas de cession	12 mois, y compris pour les femelles de renouvellement du troupeau
S29	Traçabilité « conditions de production fermières »	<p>Les carcasses issues d'élevages répondant aux conditions de production « fermier » doivent être identifiées spécifiquement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A l'élevage : les cheptels naisseur et dernier détenteur avant la vente sont identifiés (passeport du bovin)</li> <li>- A l'abattoir : en boucherie et sur les données de suivi d'abattage et traçabilité, il est stipulé si l'animal peut prétendre à la dénomination « bœuf fermier label rouge »</li> <li>- L'abatteur s'assure que la carcasse est issue d'un élevage répondant aux conditions de production « fermier », et émet un certificat d'origine garantie, précisant que le bœuf label rouge est « fermier », et mentionnant la caractéristique certifiée complémentaire « Animaux nés et élevés dans le même élevage »</li> </ul>

## 5.5. Finition

La ration alimentaire distribuée durant les 3 derniers mois d'élevage avant l'abattage a pour objectif d'obtenir un état d'engraissement optimal pour les animaux destinés au label.

Toute combinaison des matières premières autorisées est recevable

On veillera à apporter une ration bien équilibrée en énergie, protéine, éléments minéraux de façon à éviter tout état d'engraissement excessif ou une quelconque carence.

La limitation des apports énergétiques pour les génisses ou vaches allaitantes déjà en bon état en début de finition peut être conseillée dans certains cas.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Durée minimale de finition	3 mois
S16	Modalité de finition	au pâturage ou à l'auge
S17	Plan d'alimentation Ration journalière Finition (bœuf, vache et génisse)	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâturage à volonté</li> <li>- Fourrages grossiers « secs » à volonté</li> <li>- les fourrages grossiers « conservés » sont rationnés à 30 Kg brute/j</li> <li>- 15 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires pour les vaches et génisses.</li> <li>- 12 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires pour les mâles castrés.</li> </ul> <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fourrages grossiers « secs » à volonté</li> <li>- les fourrages grossiers « conservés » sont rationnés à 30 Kg brute/j</li> <li>- 15 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires pour les vaches et génisses.</li> <li>- 12 kg brut/j maxi d'aliments composés concentrés, complets ou complémentaires pour les mâles castrés.</li> </ul>
S18	Age maximal d'abattage des mâles	96 mois
S19	<b>Age d'abattage des femelles</b>	<b><u>30 mois minimum et 96 mois maximum</u></b>

## 5.6. Opérations d'abattage

### 5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	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	<p>Les locaux d'attente doivent être propres, convenablement aérés et éclairés. Les animaux sont manipulés dans le calme; pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de bornes de guidage sans arrêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant sont obligatoires.</p> <p>Le délai entre l'arrivée et l'abattage doit être le plus court possible Si le délai d'attente ne dépasse pas deux heures, les animaux pourront être stockés soit dans des parcs en maintenant l'origine des lots, soit dans des couloirs munis de barres anti-chevauchement et de systèmes anti-recul. Si le temps d'attente est plus long, les animaux sont placés dans des stalles individuelles.</p>

#### 5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	<b><u>Mode de refroidissement autorisé</u></b>	<b><u>Seul le refroidissement progressif est autorisé.</u></b>

#### 5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	<b><u>Classes d'état d'engraissement autorisées</u></b>	<b><u>2 et 3</u></b>
S23	Couleur de la viande	rouge franc
S24	Poids minimal de carcasse	égal ou supérieur à 350 kg

#### 5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	<b><u>Durée minimale de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir</u></b>	<b><u>4 jours pleins</u></b> <b><u>La fin de maturation prend effet à partir du premier tranchage des muscles.</u></b>
S26	<b><u>Délai de maturation des viandes issues d'animaux de conformation exceptionnel classées « E »</u></b>	<b><u>Pas de réduction du délai</u></b>

#### 5.7. Commercialisation des abats

*Non concerné*

#### 5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

*Non concerné*

#### 5.9. Surgélation

*Non concerné*

#### 5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes	sous vide ou en UVC. L'utilisation d'une atmosphère modifiée pour les barquettes est possible.

### 6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

*Pas de condition de production spécifique*

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S30	Types raciaux autorisés	Contrôle documentaire et visuel : Contrôle élevage
S1	Cessions d'animaux âgés entre 4 et 12 mois	Contrôle documentaire
S9	Plan d'alimentation des veaux	Contrôle documentaire
S13	Chargement- Surface des prairies disponibles	Contrôle documentaire et visuel : Grille de calcul de chargement
S7	Durée minimale de pâturage par an	Contrôle visuel et documentaire Contrôle en élevage une fois par an et suivi technique par les organismes de qualification.
S15	Durée minimale de finition	Contrôle visuel et documentaire Contrôle en élevage une fois par an et suivi technique par les organismes de qualification.
S24	Poids minimal de carcasse	Contrôle visuel et documentaire en abattoir
S25	Durée minimale de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir	Contrôle documentaire

\*Conditions de production communes