JORF du 29 juillet 2021
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2021-32

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 02/94 « Viande fraiche de gros bovins de boucherie »

Caractéristiques certifiées communicantes :
- Viande bovine issue de race Blanc Bleu ou d'un croisement de race Blanc Bleu avec une autre race à viande
- Alternance prairie – étable, les animaux pâturant au moins 6 mois dans l'année

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3
2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT : 3
3.1. Présentation du produit 3
3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison 3
3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure 4
4. TRAÇABILITE 5
4.1. Identification des opérateurs 5
4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi 5
4.3. Schéma de traçabilité 6
5. METHODE D'OBTENTION 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Naissance-sevrage 7
5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires 7
5.4. Elevage 8
5.5. Finition 10
5.6. Opérations d'abattage 10
5.7. Commercialisation des abats 11
5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie 11
5.9. Surgélation 12
5.10. Découpe et conditionnement 12
6. ETIQUETAGE 12
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER 12

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Belle Bleue Promotion (ABBP)
2 ter rue de l'EPAU
59530 SARS et ROSIERES
Tel : 03 21 71 02 34

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de gros bovins de boucherie

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

La viande bovine label rouge est commercialisée fraîche, éventuellement conditionnée sous vide.
Elle se présente en carcasse, demi-carcasse, quartiers, muscles prêts-à-découper (PAD) ou en UVC.
La viande bovine label rouge se caractérise par sa couleur rouge franc et une faible présence de gras intramusculaire. C'est une viande facile à trancher et peu filandreuse, caractérisée par sa tendreté.

Les abats ne sont pas labellisés.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant correspond aux caractéristiques suivantes

- animal de type racial laitier ou viande,
- prélevé dans la même catégorie que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Les utilisateurs sont les bouchers, les GMS et les restaurateurs.

Étape	**Viande bovine label rouge**	**Viande bovine courante**
Race	Race définie : blanc-bleu (code 25) ou croisé blanc-bleu/race à viande (code 39 avec un parent code 25**)**	Toute race ou croisement de races existantes : type racial viande, laitier ou mixte
Elevage des veaux	(Élevage au pis avec consommation d'herbe avant sevrage). Le recours à l'allaitement par une autre vache (nourrice) est autorisé**.**	Le mode allaitant n'est pas obligatoire.
Règles concernant les bâtiments	Les ouvertures représentent au minimum 1/15ème de la surface au sol du bâtiment En cas de construction de nouveaux bâtiments, une haie de feuillus est plantée de manière à faciliter l'intégration des bâtiments dans l'environnement. En étable à stabulation libre, l'effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés est fixé à 20 animaux.	Pas d'obligation concernant les ouvertures. Pas d'obligation concernant le nombre d'animaux par lot en finition

Étape	**Viande bovine label rouge**	**Viande bovine courante**
Cycle prairie/étable	La durée annuelle minimale de pâturage est de 6 mois.	Pas d'obligation de pâturage
Finition	Ensilages interdits	Ensilages autorisés
Age à l'abattage	Mâles de 30 mois minimum à 48 mois maximum, castrés avant l'âge de 12 mois Femelles de 28 mois minimum et de 96 mois maximum	Pas d'âge maximum imposé Femelles de 28 mois minimum à 120 mois maximum. (Majorité abattues avant 8 ans et plus de 20% abattues entre 8 et 12 ans)
Critères de sélection des carcasses	Carcasses de classification E-U	Conformation E.-U.-R -O -P
	Etat d'engraissement : 2 et 3	Toutes les classes d'engraissement de 1 à 5
	Poids carcasse minimum : - Génisse : 300 kg - Vache : 380 kg - Bœuf : 380 kg	Pas de bornes de poids définies
Maturation de la viande	8 jours minimum pour les morceaux à griller et à rôtir, pour les carcasses de conformation E	3 à 5 jours

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Viande bovine issue de race Blanc Bleu ou d'un croisement de race Blanc bleu avec une autre race à viande

Les animaux retenus pour le Label sont de type racial Blanc Bleu ou dont au moins un des parents est de race blanc bleu (l'autre parent étant de type racial viande). Ces animaux présentent un phénotype culard. La conformation de ces animaux est marquée par des signes évidents d'hypertrophie musculaire, caractérisée par une absence de gras sous-cutané avec toutefois quelques traces de gras limitées aux zones presternales, à la base de la queue, au grasset et autour des parties génitales. La manifestation du gène d'hypertrophie musculaire permet d'obtenir une viande maigre et une production importante de morceaux à griller.

- Alternance prairie – étable, les animaux pâturant au moins 6 mois dans l'année

Les animaux bénéficient d'une alimentation contrôlée dans laquelle le pâturage joue un rôle prépondérant. Les ensilages, peu valorisés par l'animal culard du fait de sa faible capacité d'ingestion, ne sont pas autorisés pendant la période d'engraissement.
Une attention particulière est portée aux conditions de logement des animaux, favorisant leur bien-être et limitant les conditions de stress pour l'obtention, au terme d'une croissance lente, d'une viande de qualité, tendre, au goût marqué

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs naisseurs et engraisseurs,
- les fabricants d'aliments industriels et fabricants d'aliment à la ferme,
- les abattoirs réalisant éventuellement les opérations de conditionnement et d'étiquetage,
- les ateliers de découpe réalisant éventuellement les opérations de conditionnement et d'étiquetage,
- les OPST.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

La traçabilité est assurée tout au long de la filière.

Passeport ou DAB (Document d'Accompagnement Bovin) :
Ce document comporte les informations sur l'identité de l'animal et son statut sanitaire.
Ce passeport permet de connaître les différents lieux d'élevage et de passage où le bovin a séjourné grâce aux étiquettes de mouvement apposées par chacun des détenteurs de l'animal ; chaque détenteur est désigné par un numéro unique comprenant le code pays suivi de 9 ou 10 chiffres selon le pays.

Registre des naissances et des transactions :
Ce document officiel permettant de signaler toutes les entrées et sorties des bovins sur l'exploitation. Sur ce document figure les informations concernant le bovin (date de naissance, code racial des parents et du bovin, N° du cheptel naisseur, date d'entrée ou de sortie de l'exploitation, cause de la sortie)

Fiche de traçabilité individuelle (ou fiche d'élevage) :
Cette fiche reprend :

- Le numéro et le nom du cheptel de naissance et du détenteur
- Le numéro d'identification de chaque animal à 8 chiffres et le n° de travail à 4 chiffres
- Origine de l'animal
- Le sexe de l'animal
- Code racial
- La date de naissance
- Date de mise en engraissement
- Date minimum d'abattage
- Méthode d'élevage pour la période de finition
- Conditions de transport
- Date et heure d'abattage
- Nom ou N° de l'abatteur

La fiche de traçabilité individuelle (ou fiche d'élevage) suit l'animal jusqu'à l'abattage. Si l'animal quitte la filière Label, le dernier détenteur devra retourner cette fiche à l'organisme de production.

Ticket de pesée et registre (ou enregistrement) d'abattage :
Sont repris :

- Le numéro d'identification de chaque animal à 8 chiffres et le n° de travail à 4 chiffres
- Classement de la carcasse

- Origine de l'animal
- Le sexe de l'animal
- Poids de l'animal
- Le mode d'abattage

Certificat de garantie (CG):
Ce document reprend le numéro de tuerie de la carcasse (ou son numéro d'identification) et la date d'abattage.
L'affichage du certificat de garantie est obligatoire chez le boucher.
En cas de mise sous vide de la viande chez le distributeur, un enregistrement permet de retrouver le N° de carcasse, la date de mise sous vide et la DLC.

Les engraisseurs adressent au groupement une demande de présélection de l'animal vivant appelée Déclaration de Mise en Engraissement (MEE), qui reprend le N° du cheptel, l'identification de l'animal et la date d'entrée en engraissement. Cette MEE est accompagnée d'une copie du DAB.

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production des bovins et de la viande bovine.

4.3. Schéma de traçabilité

Étape	Produit sortant	Nature du lot	Identifiant		Enregistrement	Document d'accompagnement
			nature	support		
Naissance	Veau	1 bovin vivant	N°individuel d'identification	Boucle à chaque oreille	Registre des bovins passeport	Passeport fiche individuelle de traçabilité
Élevage	Veau sevré	1 bovin vivant	N°individuel d'identification	Boucle à chaque oreille	Registre des bovins asseport	Passeport fiche individuelle de traçabilité
Engraissement	Animal maigre	1 bovin vivant	N°individuel d'identification	Boucle à chaque oreille	Registre des bovins passeport	Passeport fiche individuelle de traçabilité
Transport vers abattoir	Bovins engraissés	1 bovin vivant	N°individuel d'identification	Boucle à chaque oreille	Registre des bovins passeport	Passeport fiche individuelle de traçabilité
Abattage / pesée	carcasses	1 carcasse	N° tuerie	Marquage du N° de tuerie à l'encre sur la carcasse	enregistrement d'abattage faisant le lien avec le N° individuel d'identification	Ticket de pesée
Classement	Carcasses labellisables	1 carcasse	Marquage au N° du Label (02-94)	Carcasses labellisables	Ticket de pesée	CG Ticket de pesée
Découpe de gros	½ carcasses ou quartiers (8 max.)	1 carcasse	N°lot	½ carcasses ou quartiers	Enregistrement faisant le lien entre le N°lot et le N° de tuerie	CG ou duplicatas, facture
Distribution	Pièces découpées (vente à la coupe)	1 carcasse ou quartiers	Logo Belle Bleue	Pic prix	comptabilité	CG ou duplicatas facture

Étape	Produit	Nature du	Identifiant		Enregistrement	Document
	Morceaux sous vide / UVC	Pièces issues d'une carcasse	N° lot	Étiquette ou équivalent	Enregistrement faisant le lien entre le N° lot de découpe et le N° de tuerie, la date de mise sous vide et la DLC	enregistrement

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Race (type racial et code race autorisé)	Les animaux sont : - soit de type racial "Blanc Bleu". Le code race des parents apparaissant sur le recto du passeport est le code 25, - soit issus du croisement (code race 39) d'un parent de race "Blanc Bleu" (code 25), et d'un parent de code races à viande.
S2	Phénotype culard	Dans tous les cas, les animaux doivent présenter les caractéristiques du phénotype "Blanc Bleu" culard.
S3	Origine parentale en cas de transplantation d'embryon	Dans le cas d'une transplantation d'embryon, celui-ci doit provenir de parents de race "Blanc Bleu" ou d'un croisement comportant un parent de race "Blanc Bleu" et un parent de race à viande.
S4	Recours à l'allaitement par une autre vache (nourrice)	Autorisé.

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Cession des veaux non sevrés	Exceptionnellement, la vente d'un veau peut avoir lieu avant le sevrage, dans le cas d'une vente de veau avec sa mère.

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Additifs interdits (catégorie et	Additifs technologiques : h-substances pour le contrôle

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	groupe fonctionnel)	de contamination des radionucléides Additifs sensoriels : a -colorants Additifs nutritionnels : d- urée et ses dérivés Additifs zootechniques : d- autres additifs zootechniques Coccidiostatiques et des histomonostatiques
S7	**Minéraux autorisés**	**Parmi les minéraux, seuls les carbonates, phosphates, sel, magnésie sont autorisés**

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Surface minimale par animal en cas de stabulation en lots (période de finition)	7 m^2
S9	**Type de litière**	**L'obligation de litière végétale ne peut être levée. La sciure et les matières synthétiques sont interdites**
S10	Ouvertures	Les ouvertures représentent au minimum 1/15ème de la surface au sol du bâtiment
S11	Effectif maximal par lot d'animaux en finition logés non entravés	En étable à stabulation libre, l'effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés est fixé à 20.
S12	Intégration paysagère des nouvelles constructions	Une haie de feuillus est plantée de manière à faciliter l'intégration des bâtiments dans l'environnement

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
S13	**Durée minimale de pâturage par an**	**6 mois minimum**

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Liste des fourrages autorisés	Fourrages secs : • herbe • Foin

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		• paille • luzerne Fourrages conservés : • Enrubannage • pulpes de betteraves surpressées • betteraves fourragères
S15	Plan d'alimentation Avant sevrage quantité estimées en KG matière brute (MB)	En période estivale : Lait maternel ou nourrice avec pâturage à volonté avec un maximum de 6kg d'aliments complémentaires et concentrés En période hivernale : Lait maternel ou nourrice Fourrages secs à volonté avec un maximum de 10 kg de fourrage conservés avec un maximum de 6kg d'aliments complémentaires et concentrés
S16	Plan d'alimentation Après sevrage 1ère année quantité estimées en KG matière brute (MB)	En période estivale : Pâturage à volonté Fourrages secs à volonté avec un maximum de 7 kg d'aliments complémentaires et concentrés En période hivernale : Fourrages secs à volonté avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés avec un maximum de 7 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S17	Plan d'alimentation 2ème année et suivantes (à l'exception de la finition) quantité estimées en KG matière brute (MB)	En période estivale : Pâturage à volonté Fourrages secs à volonté avec un maximum de 6 kg d'aliments complémentaires et concentrés En période hivernale : Fourrages secs à volonté avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés avec un maximum de 5 kg d'aliments complémentaires et concentrés

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Durée minimale de finition	Les animaux doivent séjourner pendant au moins 122 jours dans la ferme d'engraissement, où a lieu la finition avant abattage.
S20	Aliment interdit durant la finition	Les ensilages sont interdits pendant la période d'engraissement.
S21	Plan d'alimentation quantité estimées en KG matière brute (MB)	En période estivale : Pâturage à volonté Fourrages secs à volonté avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés (l'ensilage est interdit) avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés En période hivernale : Fourrages secs à volonté avec un maximum de 25 kg de fourrages conservés (l'ensilage est interdit) avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S22	Age maximal d'abattage des mâles	48 mois
S23	**Age maximal d'abattage des femelles**	**96 mois**

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Dispositif mis en place pour garantir le confort des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	Les animaux sont manipulés dans le calme. Les locaux d'attente doivent être maintenus propres et convenablement aérés et éclairés. L'amenée des animaux des locaux d'attente au poste d'étourdissement est effectuée avec autant de précautions que possible, en évitant toute brutalité. Les couloirs sont parfaitement entretenus, les barres de guidage ne présentent ni arêtes vives ni saillies. Le sol doit être non glissant. Un système de cales évite le retour en arrière. Toute contention brutale à l'aide de cordes ou autres moyens est à proscrire.

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Mode de refroidissement	Le refroidissement est progressif suivant un cahier des charges prévoyant notamment une progression lente d'abaissement des températures.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	**Classes de conformation autorisées**	**Afin de tenir compte des caractéristiques de la race, seules les carcasses de classe de conformation E et U peuvent être labellisées.**
S27	**Classes d'état d'engraissement autorisées**	**2 et 3**
S28	Couleur de la viande	Seules les carcasses de couleur rouge franc peuvent être labellisées.
S29	Poids de carcasse minimum	• Génisse 300 kg • Vache 380 kg • Bœuf 380 kg

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Délai de maturation pour les viandes issues d'animaux de conformation exceptionnelle classés « E »	Le délai de maturation peut être réduit à 8 jours sur justification.
S31	**Délai de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir**	**Le temps de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final est de 3 jours pleins minimum**
S32	Mentions des délais de maturation pour les viandes issues d'animaux de conformation exceptionnelle classés « E »	– « Maturation minimale de 8 jours pour les pièces à griller ou à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet. » pour les animaux classés E

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
S33	Modes de présentations/conditionnements autorisés	La viande bovine label rouge peut-être présentée : - en carcasse - demi-carcasse - en quartiers, chaque demi-carcasse pouvant être découpée en 8 quartiers maximum - en PAD pour les muscles issus de découpe primaire - en UVCM ou en UVCI
S34	Mode de conservation sous vide	Le distributeur a la possibilité de mettre la viande sous vide. La mise sous vide doit alors être effectuée entre le 1er et le 8ème jour suivant l'abattage.

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Race (Type racial et code race autorisés)	Documentaire et visuelle
S2	Phénotype culard	Visuelle
C	Chargement (Surface de prairie disponible par UGB et densité maximale d'UGB par Ha de SFP)	Documentaire et visuelle
C	Chargement - appartenance à la liste des élevages pouvant aller jusqu'à 4 UGB/ha	Documentaire
S13	Durée minimale de pâturage par an	Documentaire et visuelle
S14	Liste des fourrages autorisés	Documentaire et visuelle
S15	Plan d'alimentation avant sevrage	Documentaire et visuelle
S16	Plan d'alimentation après sevrage - 1ère année	Documentaire et visuelle
S17	Plan d'alimentation 2ème année et suivantes (sauf finition)	Documentaire et visuelle
S21	Plan d'alimentation - Finition	Documentaire et visuelle
S18	Durée minimale de finition	Documentaire
S20	Aliment interdit en période de finition	Documentaire et visuelle

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
C	Age minimal d'abattage des mâles	Documentaire
C	Age de castration des mâles	Documentaire
S22	Age maximal d'abattage des mâles	Documentaire
C	Age minimal d'abattage des femelles	Documentaire
S23	Age maximal d'abattage des femelles	Documentaire
S26	**Classes de conformation des carcasses**	**Documentaire et visuelle**
S27	**Etat d'engraissement des carcasses**	**Documentaire et visuelle**
C	pH ultime	Documentaire et visuelle
S28	Couleur des carcasses	Documentaire et visuelle
S29	Poids des carcasses	Documentaire et visuelle
S30	Délai de maturation pour les viandes issues d'animaux de conformation exceptionnelle classés « E »	Documentaire et visuelle
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à griller et à rôtir (hors hampe, onglet et filet) de conformation U	Documentaire et visuelle
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à griller et à rôtir pour la présentation sous vide	Documentaire et visuelle
S31	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir	Documentaire et visuelle

*Conditions de production communes