Cahier des charges du label rouge n° LA 03/89 homologué par l'arrêté du 5 octobre 2020

JORF du 15 octobre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2020-43

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/89 « Viande, abats et viande hachée, frais et surgelés, de gros bovins de race charolaise »

Caractéristiques certifiées communicantes viande et abats :

- Viande bovine issue de race charolaise.
- Durée de pâturage minimum de 6 mois / an.
- Viande issue de carcasses provenant d'animaux sélectionnés individuellement vivants.
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet.

Caractéristiques certifiées communicantes viande hachée :

- Viande bovine issue de race charolaise.
- Durée de pâturage minimum de 6 mois / an.
- Viande issue de muscles sélectionnés.

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 8
5. METHODE D'OBTENTION 10
5.1. Schéma de vie 10
5.2. Naissance-sevrage 10
5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires 10
5.4. Elevage 10
5.5. Finition 12
5.6. Opérations d'abattage 13
5.7. Commercialisation des abats 14
5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie 14
5.9. Surgélation 16
5.10. Découpe et conditionnement 16
6. ETIQUETAGE 17
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER 17
8. ANNEXES 19

1. NOM DU DEMANDEUR

Charolais Terroir
Mairie
71800 St Christophe en Brionnais
Tél : 04 77 68 43 37
Fax : 04 77 72 37 92
contact@charolaisterroir.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande, abats et viande hachée, frais et surgelés, de gros bovins de race charolaise

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

Seuls ont droit au Label Rouge « Viande, abats et viande hachée, frais et surgelés de bovins de race charolaise », la viande bovine, les abats présentés frais ou surgelés et la viande hachée fraiche ou surgelée, qui répondent aux conditions de production communes et aux conditions de production définies dans le présent document.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

3.2.1. Viande et abats

Le produit courant est une viande issue d'un animal de type racial laitier ou mixte ou à viande, prélevée dans la même catégorie que l'animal concerné et sur un même morceau.

Points de différence	Produit label	Produit courant
Naissage	Type racial charolaise	Bovins de type racial laitier ou mixte
Elevage	En stabulation libre effectif maximal de 14 animaux en finition logés non entravés	Atelier à nombre illimité (80-100)
	6 mois minimum de pâturages par an	Claustration permanente
Sélection des animaux vivants	Conditions d'acceptation des bovins par l'ODG : - présélection des bovins par l'éleveur - boucle repère identifiante - document identifiant de présélection CT	Tous bovins confondus
Age maximum d'abattage	Femelles 96 mois	Vaches de réforme jusqu'à 160 mois et plus
Sélection des carcasses (poids carcasse)	≥ 280 kg pour les génisses ≥ 330 kg pour les vaches et bœufs	Pas de poids minimum de carcasse

3.2.2. Viande hachée

Le produit courant est une viande hachée issue d'un animal de type racial laitier dont le taux de matière grasse est entre 15 et 20 %, en l'absence de pressage en basse pression.

Points de différence	Viande hachée Label Rouge	Produit courant
Produit	Homogénéité, régularité et liste des muscles utilisés	Hétérogénéité de qualité des muscles utilisés
	Poids des quartiers avant ≥ 70 kg	Poids des quartiers avants non limité
	Taille des lots limitée à 10 paires d'avants	Hétérogénéité possible de la taille des lots Lots non limités en taille
Délai de mise en œuvre après abattage	Délai de mise en œuvre du minerai ≤ 5 jours	Délai de mise en œuvre du minerai ≤ 6 jours
	Taux de matière grasse ≤ 12%	5% ≤ Taux de MG ≤ 20%
Traçabilité	Numérotation individuelle de l'étiquette Gestion de l'étiquetage label	Absence de numérotation particulière et de gestion de l'étiquetage

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

3.3.1. Viande et abats

La qualité supérieure de la viande LA 03-89 repose sur les éléments suivants :

- Viande bovine issue de race charolaise,
- Durée de pâturage minimum de 6 mois / an,
- Viande issue de carcasses provenant d'animaux sélectionnés individuellement vivants,
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet.

Le choix des caractéristiques certifiées communicantes est déterminé par le lien entre la qualité supérieure finale du produit et les caractéristiques d'image de régularité au travers des conditions d'élevage.

Les qualités gustatives s'expriment par la tendreté et la jutosité, avec peu de nerfs, une intensité aromatique et une faible élasticité. Elles sont la résultante de la race, de son maintien physique lié aux exigences d'élevage de type extensif et d'une période de finition au meilleur sens de l'élevage. La durée de 6 mois de pâturage minimum contribue à une augmentation du taux de collagène développant la tendreté des muscles riches en collagène.

La tendreté et la jutosité sont par conséquent conditionnées par l'état d'engraissement et plus particulièrement par l'abondance de graisse intra-musculaire ou " persillé ". De même que pour la tendreté, les précurseurs de la flaveur se forment au cours de la maturation. Ses constituants étant synthétisés essentiellement au cours de la cuisson.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une qualité de viande qui s'apprécie fréquemment de la manière suivante : un aspect de la tranche significativement moins humide et moins juteux après cuisson et une texture de la tranche significativement plus tendre initialement et résiduellement par rapport au produit courant.

3.3.2. Viande hachée

Caractéristiques certifiées communicantes :
- Viande bovine issue de race charolaise,
- Durée de pâturage minimum de 6 mois / an,
- Viande issue de muscles sélectionnés.

Le choix des caractéristiques certifiées communicantes est déterminé par le lien entre la qualité supérieure finale du produit et les caractéristiques de la viande mise en œuvre issue de bovin LA 03-89.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une qualité de viande hachée qui s'apprécie fréquemment de la manière suivante : une quantité de gras moins importante et des filaments blancs moins nombreux que le produit de comparaison. En termes de goût, il se définit par un goût plus intense. En texture, il se différencie du produit de comparaison par une tendreté initiale et résiduelle plus intense, par une texture moins caoutchouteuse et par une quantité de morceaux durs moins importante et moins de grumeaux en bouche.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- les éleveurs,
- les centres d'allotement,
- les abatteurs,
- les grossistes,
- les ateliers de découpe et les opérateurs assurant la surgélation,
- ainsi que les transformateurs pour les viandes hachées.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'élevage adressent au groupement une demande de présélection de l'animal vivant.

Cette déclaration précise par bovin notamment :
- la race,
- le sexe,
- le numéro IPG,
- le numéro de cheptel du dernier propriétaire,
- la date de naissance,
- le numéro du cheptel naisseur,
- le cas échéant si l'animal provient d'une exploitation qualifié FBM,
- la date d'entrée sur l'exploitation,
- le numéro de cheptel du précédent propriétaire,
- le type de finition prévue (auge, herbe, ou mixte),

- l'alimentation prévue en finition :
  - Aliments de la ferme,
  - Pâturage,
  - Aliments achetés.

Les opérateurs intervenant dans l'activité de certification LR adressent au groupement dans les deux semaines qui suivent l'abattage du bovin notamment les éléments suivants :
- le sexe,
- le numéro IPG,
- le numéro Charolais Terroir,
- la date de naissance,
- le nom du dernier propriétaire,
- la date de labellisation possible,
- la date d'enlèvement de l'animal,
- le nom du responsable de l'abattage,
- la date d'abattage,
- le poids fiscal de l'animal,
- la catégorie de l'animal,
- la classe de gras de l'animal,
- le pH ultime,
- les saisies totales ou partielles,
- la labellisation effective ou le refus et son motif.

Suivi du respect des conditions de production
Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité, des bovins, de la viande bovine, des abats et de la viande hachée « Viande bovine de race charolaise », tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

Tenue des registres
Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.
Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissage, élevage et engraissement des bovins tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des bovins, de retracer le calendrier d'élevage des animaux, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir. Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par bovin :
- l'identification du naisseur,
- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- la date d'entrée de l'animal dans le troupeau,
- la date de début de mise à l'herbe et la date de début de rentrée à l'étable en période d'élevage,
- la provenance des fourrages,
- les quantités et composition des aliments complémentaires distribués en période d'élevage,
- la date de début de mise en finition à l'auge,
- les quantités et la composition des aliments complémentaires distribués en période de finition,
- la date de présélection,
- la date de labellisation autorisée,
- la date de sortie de l'animal et le nom de l'acheteur,
- la date de son enlèvement.

Tout opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins enregistre les données suivantes :
- l'identification des animaux abattus (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- la provenance des animaux abattus,
- la date d'abattage,
- la date de labellisation autorisée,
- le poids fiscal des carcasses,
- si découpe : le numéro de lot de découpe.

Tout opérateur intervenant dans l'activité de transformation de viande hachée enregistre les données suivantes :
- numéro de lot,
- les numéros Charolais Terroir qui le composent,
- les dates d'abattage,
- le poids du lot,
- la date du lot de découpe/désossage et d'entrée en transformation,
- le poids du minerai,
- les poids et conditionnement des UVCI,
- l'étiquetage numéroté et la facture.

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.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissage, élevage et engraissement tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :
- le chargement global de l'exploitation,
- la nature des fourrages distribués aux bovins,
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux bovins.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des bovins doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :
- les durées des différentes étapes (descente en température, maturation…),
- l'enregistrement des températures,
- le pH ultime de la carcasse.

Au moment de la présélection, le représentant de l'ODG intervenant dans l'activité de bouclage des bovins appose une boucle unique avec un numéro sur chaque animal pouvant prétendre au label rouge. Chaque animal présélectionné dispose également d'un document d'accompagnement de présélection (DAP) Charolais Terroir précisant notamment :
- les coordonnées de l'éleveur (nom, adresse et numéro de cheptel),
- le numéro du cheptel naisseur,
- le numéro du cheptel éleveur,
- l'identifiant Charolais Terroir,
- le numéro IPG,
- le sexe,
- la date de naissance,
- la date de labellisation autorisée,
- la date de sortie de l'exploitation,

- la date de marché,
- la date de sortie d'allotement,
- la date d'arrivée à l'abattoir.

Au moment de l'abattage, l'opérateur intervenant dans l'activité de certification LR des bovins appose un étiquetage et un numéro de suivi sur chaque carcasse.

Au moment de l'abattage, l'opérateur intervenant dans l'activité de certification LR des bovins réalise le classement des carcasses en label rouge. Les carcasses sont identifiées au moyen d'une roulette « logo charolais terroir et LA 03-89 ». L'estampillage est réalisé verticalement sur chaque demi-carcasse, puis horizontalement à chaque niveau de découpe ultérieure.

Le numéro Charolais Terroir de boucle identifiante reste le repère transmis sur tous les supports documentaires. Il est le fil conducteur depuis l'animal vivant jusqu'à la viande en carcasse (ou en quartier de carcasse) livrée au détaillant et proposée au consommateur.

Contrôle des produits

Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et n'est pas identifiée. Un numéro de refus est alors indiqué dans les documents de traçabilité.

4.3. Schéma de traçabilité

Viande et abats

ETAPE	IDENTIFICATION CT	DETAIL DE L'IDENTIFIANT
ÉLEVAGE Présélection CT* de l'animal vivant	Boucle identifiante numérotée CT*	N° de boucle unique CT* tricolore
	Document individuel d'accompagnement CT*	Coordonnées de l'éleveur N° de Cheptel naisseur et/ou éleveur et/ou engraisseur N° IPG Sexe et date de naissance Date de labellisation autorisée Date de sortie d'exploitation et/ou marché et/ou allotement Date d'arrivée à l'abattoir
ABATTOIR Carcasses	Estampillage CT* N°03/89	Estampillage à l'encre rouge sur les quartiers de la carcasse = logo CT* = N°03-89
Découpe de gros	Etiquetage individuel LR CT* de chaque quartier de carcasse	- N° CT* (boucle identifiante) - Date de naissance - Date d'abattage - Catégorie, Classement - Maturation
Abats	Identifiant LR du contenant, du produit ou du lot	- N° CT *(boucle identifiante) - Codification Label

ETAPE	IDENTIFICATION CT	DETAIL DE L'IDENTIFIANT
ATELIER de DÉCOUPE **Mise en sous-vide**	Etiquetage individuel LR des muscles PAD	- étiquette numérotée - caractéristiques certifiées communicantes - Logo LR - Logo CT* ou SB**

* CT : Charolais Terroir
** SB : les Saveurs du Bœuf

Viande hachée

ETAPE	IDENTIFICATION CT	DETAIL DE L'IDENTIFIANT
ATELIER DE TRANSFORMATION **Formation du lot de quartiers LR**	Quartiers avants LR identifiés par lots N° de lot attribué = N° de lot unique	- Estampille LR CT* Étiquette LR CT* : - N° CT* (boucle identifiante) - Date de naissance - Date d'abattage - Catégorie, Classement N° de lot unique (code entreprise) Fiche de lot qui comprend : - Le N° de lot - Les N° LR CT* - La date d'abattage - Le poids du lot/carcasse
Choix des muscles **Préparation du minerai**	Lot de minerai LR numéroté	N° de lot unique (code entreprise) Fiche de lot complétée par : - Date de découpe/désossage - Poids du minerai /lot
Mise en bacs **Entrée en transformation**	Bacs de minerai LR étiquetés individuellement Fiche suiveuse	Etiquette qui reprend : - N° de lot - Date d'abattage - Date de désossage - Poids total du lot en kg Fiche suiveuse : - Date entrée en transformation - Qualité visuelle - Enregistrement des T°C - Poids - Enregistrement prélèvements & analyses
Phase de transformation	Fiche suiveuse	Fiche suiveuse complétée par : - Heures de début et de fin de transformation - Poids de minerai LR utilisé pour correction éventuelle
Phase de formatage	Fiche suiveuse	- Grammage des unités - Enregistrement prélèvements & analyses

* CT : Charolais Terroir

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	Races et croisements autorisés	type racial « charolais » (38 x 38).

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Cession des veaux non sevrés	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
S3	Cas de la mise 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 concerné.
S4	Conditions lors de la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.
S5	Conditions de réalisation en cas d'allotement	En cas de passage par un centre d'allotement, l'ensemble des conditions de production du cahier des charges doivent être respectées.

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Matières premières interdites	huile de palme.
S7	Additifs interdits	Les facteurs de croissance sont interdits. Des analyses de poils sont réalisées par l'ODG.

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non	14

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	entravés en étable à stabulation libre	
S9	**Type de litière**	**L'obligation de litière végétale ne peut être levée.**

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
S10	Durée minimale de pâturage par an	6 mois
S11	Eléments pour le bien être des animaux	- présence et entretien des haies : les fonctions de marquage de contours de la parcelle, d'abris et d'apports nutritionnels (diversité d'espèces) sont effectives et ne se dégradent pas, - entretien des sources : point d'eau dont la fonction d'abreuvement est effective, qui ne présente pas de signe d'abandon (envahissement végétal, approche difficile…) et pour lequel l'accès aux animaux est limité de manière à le préserver de toute dégradation.

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Allaitement des veaux	Le recours au lait d'une autre vache (nourrice) est autorisé.
S13	Stockage des aliments	L'organisation de l'exploitation est telle que l'entreposage des aliments permet d'éviter toute contamination avec des produits interdits dans le cadre du label et/ou toxiques et/ou médicamenteux, ainsi que toute contamination croisée avec des produits non référencés utilisés pour d'autres catégories de bovins et/ou d'autres espèces animales.
S14	Plan d'alimentation Veaux non sevrés Ration journalière (en kg brut)	Période estivale - lait maternel ou nourrice - avec pâturage à volonté - avec fourrages secs à volonté - avec un maximum de 5 kg d'aliments concentrés Période hivernale lait maternel ou nourrice - avec fourrages secs à volonté - avec un maximum de 7 kg de fourrages conservés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- avec un maximum de 5 kg d'aliments concentrés
S15	Plan d'alimentation Après sevrage – 1ère année Ration journalière (en kg brut)	Période estivale - pâturage à volonté - avec fourrages secs à volonté - avec un maximum de 7 kg d'aliments concentrés Période hivernale fourrages secs à volonté - avec un maximum de 10 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 8 kg d'aliments concentrés
S16	Plan d'alimentation ***2ème année et années suivantes*** Ration journalière (en kg brut)	Période estivale pâturage à volonté - avec fourrages secs à volonté - avec un maximum de 10 kg d'aliments concentrés Période hivernale - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 14 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 11 kg d'aliments concentrés

Fourrages secs : foin, paille…
Fourrages conservés : enrubannage et ensilage d'herbe, de céréales, de légumineuses

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Modes de finition autorisés	à l'herbe stricte, à l'auge stricte, à l'herbe et à l'auge. La finition des animaux à l'auge stricte doit être au minimum de 2 mois.
S18	Plan d'alimentation *Finition* Ration journalière *Distinction entre* *- Bœufs* *- Vaches* *- Génisses* (en kg brut)	Période estivale Pâturage et fourrages secs à volonté Bœufs - avec un maximum de 15 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 15 kg d'aliments concentrés Vaches - avec un maximum de 15 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 15 kg d'aliments concentrés Génisses - avec un maximum de 10 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 13 kg d'aliments concentrés Période hivernale Fourrages secs à volonté Bœufs

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 15 kg d'aliments concentrés Vaches - avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 15 kg d'aliments concentrés Génisses - avec un maximum de 12 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 13 kg d'aliments concentrés
S19	Age maximal d'abattage pour les femelles	96 mois
S20	Critères de présélection des animaux	Les documents de l'animal concerné sont tenus à jour, Les caractères phénotypiques de la race charolaise sont respectés : o Robe uniforme blanche à blanc crème, o Pigmentation de la peau pâle rosée, o Potentiel de croissance (finesse du cuir …), o Encolure courte, o Muscles épais au niveau du dos, des reins et de la culotte, o Poitrine profonde, côte ronde fondue avec épaule.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Les locaux d'attente des bovins avant leur abattage sont maintenus propres et convenablement aérés. Les installations destinées à l'amenée des bovins des locaux d'attente au poste d'étourdissement permettent une circulation en avant et sont munies de barres de guidage sans arêtes ni saillies. Le sol est non glissant. Un système de cales est prévu pour éviter le retour en arrière.
S22	Propreté des animaux	**Les abattoirs s'assurent de la propreté des animaux**. Les animaux sales et très sales sont séparés des animaux destinés au label rouge. Les animaux classés C et D ne sont pas labellisables (classement selon accord interprofessionnel du 5 juillet 2012 relatif à « l'achat et l'enlèvement des bovins de plus de 8 mois destinés à l'abattage »)

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Disposition des carcasses	Le facteur de densité est également observé. Les carcasses ne doivent pas se toucher pour laisser circuler l'air et éviter aux carcasses la formation d'une surface humide favorisant la croissance des bactéries.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Délai pour mesurer le pH ultime	Le pH ultime est inférieur ou égal à 5,8 à partir de 48 heures après abattage.
S26	Couleur de la viande	Rouge franc
S27	Poids de carcasse minimum	- 280 kg pour les femelles ≤ 48 mois, - 330 kg pour les femelles > 48 mois, - 330 kg pour les bœufs.
S28	Caractéristiques du gras	Le gras doit se situer en couverture et sa couleur blanche peut présenter une nuance légèrement plus colorée en fonction de la saison.

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Délai minimal de maturation entre abattage et vente pour les viandes à braiser et à bouillir	3 jours pleins
S30	Délai minimal 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.

5.7. Commercialisation des abats

Pas de condition de production spécifique

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32	Conformité à des exigences spécifiques	La fabrication de viande hachée doit être conforme au minimum au cahier des charges Interbev « 100% muscles ».
S33	**Origine de la viande mise en œuvre**	**100% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande de bœuf LA 03/89**
S34	**Traçabilité viande label rouge/autre viande**	**L'organisation des ateliers de transformation doit permettre de séparer nettement les opérations de**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		transformation des viandes label rouge LA 03-89 de celles des autres viandes.
S35	Origine anatomique des muscles	muscles striés rouges issus du quartier avant (épaule, collier, basse côte) et du capa décrit dans le tableau en annexe. Ils sont choisis en fonction des caractéristiques gustatives à dégager pour le consommateur en termes de saveur, jutosité et de moelleux.
S36	Délai maximal de mise en œuvre après abattage	- 8 jours pour les minerais sous vide - 5 jours pour les autres minerais.
S37	Délai maximal de mise en œuvre après abattage dans le cas des viandes mises sous vide	3 jours
S38	Caractéristique du produit fini	La couleur est rouge uniforme.
S39	Composition d'un lot entrant dans la fabrication : poids minimal de chaque quartier avant	70 kg
S40	Composition d'un lot entrant dans la fabrication : nombre maximal de quartiers avant	10 paires. Les lots constitués sont composés de quartiers avants issus de carcasses triées par date d'abattage afin de respecter le délai le plus court possible entre la date d'abattage et le début des opérations de transformation (hachage).
S41	Dégraissage et parage	le degré d'élaboration (dégraissage, parage) et les spécifications particulières sont définis dans le tableau en annexe pour chaque muscle sélectionné, selon son type et son anatomie. Cette élaboration permet, conformément au Code des Usages, l'élimination des principaux nœuds lymphatiques, vaisseaux sanguins, ligaments, tendons et cartilages. Ce niveau de parage des gras et nerfs est à affiner en fonction du produit fini désiré, défini par ses caractéristiques biochimiques.
S42	Correction du taux de matières grasses	La correction éventuelle du taux de matière grasse est exclusivement réalisée à l'aide de minerai Label Rouge
S43	Températures au cours de l'élaboration	Le seuil de température compris entre 0°C et +2°C est appliqué pour l'intégralité des étapes de transformation jusqu'au conditionnement final et l'expédition. En cours de broyage, le refroidissement de la mêlée est réalisé par injection de liquide cryogénique.
S44	Opération de découpe et désossage	La phase de découpe et de désossage des quartiers se réalise en l'absence de stock de viande hors label rouge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Les opérations de désossage des quartiers labellisés sont réalisées par séquences de travail séparées dans l'espace et dans le temps.
S45	Identification du minerai	La viande désossée est placée dans des bacs identifiés, filmés puis pesés. Chaque bac de minerai est identifié label rouge.
S46	Délai d'élaboration	Dès qu'un lot de minerai label entre en phase de transformation, l'ensemble des opérations jusqu'à l'expédition se déroule dans les 24h soit à J0. Le minerai label est broyé lot par lot. Tout surplus de fabrication non mis en œuvre à J0 (J+1) est rejeté du circuit label.

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47	Commercialisation des produits surgelés	La vente de viande et d'abats décongelés est interdite.
S48	Délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des viandes	15 jours

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49	Modes de présentation autorisés pour les viandes	- en carcasse, demi-carcasse ou quartiers, - en PAD, - en piécé, - en Unité de Vente Consommateur Magasin (UVCM) ou Unité de Vente Consommateur Industriel (UVCI).
S50	Modes de conditionnement autorisés pour les abats	- en vrac, - sous-vide, - sous atmosphère modifiée, - en UVC.
S51	Mode de présentation pour la viande hachée	Steak haché ou de cheveux d'ange
S52	Modes de conditionnement pour la viande hachée	- A l'état réfrigéré UVCI ou en vrac : en barquette sous fil étirable, sous

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		vide ou sous atmosphère protectrice - A l'état surgelé En UVCI : steak hachés conditionnés individuellement sous film et regroupés en étui carton ou viande hachée en sachet En vrac : en sachet ou en carton
S53	Document présenté près de la viande label rouge (rayon traditionnel ou LS).	Document de certification label rouge

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de condition de production spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Viande et abats

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Visuel & documentaire
S20	Présélection-identification CT	Visuel & documentaire
S19	Age maximal d'abattage pour les femelles	Documentaire
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail	Documentaire
S27	Poids des carcasses	Documentaire
C	pH ultimal	Mesure & documentaire
S53	Etiquetage - Document présenté près de la viande label rouge (rayon traditionnel ou LS).	Visuel & documentaire

*C : conditions de production communes

Viande hachée

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S33	Origine de la viande mise en œuvre	Visuel & documentaire

S39	Poids des quartiers Avants LR	Mesure et documentaire
S40	Taille des lots de Quartiers LR	Visuel & documentaire
S35	Origine anatomique des muscles	Visuel & documentaire
S36 S37	Délai maximal de mise en œuvre après abattage	Documentaire
C	Maintien du gros grain de la viande - Taille du hachage	Mesure et documentaire
S46	Délai d'élaboration	Visuel et documentaire
C	Taux de MG Taux de collagène /protéine de viande	Mesure et documentaire
S42	Correction du taux de matières grasses	documentaire

*Conditions de production communes

8. ANNEXES

TABLEAU TAUX DE MG-PRODUIT FINI

			Taux de matière grasse du produit fini	
			≤ 12%	≤ 5%
Quartier avant	**Basse côte**	Basses côtes	**X**	**X**
	Collier	Collier Chaînette de collier	**X**	**X**
	Épaule	Jarret	**X**	**X**
		Macreuse à pot au feu Jumeau nerveux	**X**	**X**
		Macreuse Paleron Jumeau dessus de palette	**X**	**X**
CAPA	**Caparaçon**	Gros bout de poitrine	**X**	**X**
		Plat de côte couvert et découvert	**X**	**Non utilisé**
		Poitrine et flanchet	**X**	**Non utilisé**

TABLEAU DEFINISSANT LE DETAIL DU PARAGE SELON LES MUSCLES

Dénomination morceau	REF. OFIVAL	Détail du parage et précisions relatives aux nœuds lymphatiques
Basses côtes	1322 1323 1324	Face interne : retrait du ligament dorsal ainsi que du cartilage des apophyses vertébrales
Collier	1327	Face interne : retrait du ligament cervical Face externe : retrait des nœuds lymphatiques préscapulaires situés dans la boule de graisse et sous le muscle du peaucier cervical Saignée : parage complet des caillots de sang, retrait du nœud lymphatique rétropharyngien latéral situé près de la salière Retrait de la veine jugulaire
Chaînette de collier	1325	Parage et dégraissage
Jarret	1316	Retrait des têtes des gros nerfs des deux côtés
Macreuse à pot au feu	1311	Retrait de la tête du gros nerf
Jumeau nerveux	1312	Retrait de la tête du gros nerf
Macreuse	1317	Retrait de la tête du gros nerf
Paleron	1313	Retrait de la tête du gros nerf
Jumeau de dessus de palette	1317 1314	Retrait du nœud lymphatique axillaire sur le dessus de palette et des veines et retrait des têtes des gros nerfs
Gros bout de poitrine	1331	Retrait des nœuds lymphatiques de l'entrée de poitrine situés dans les masses graisseuses en avant de la première côte. Parage superficiel du gras de sternum
Plat de côte couvert	1333	Retrait de la peau superficielle
Plat de côte découvert	1333	Retrait du nœud lymphatique axillaire et des gros vaisseaux situés dans le tissu graisseux restant sur la face externe, entre l'épaule et le caparaçon après la levée de l'épaule
Poitrine	1334	Parage de la graisse située sous le muscle triangulaire (muscle transverse du thorax) à l'intérieur du sternum afin de retirer les veines et les nœuds lymphatiques sternaux caudaux
Flanchet	1335	Retrait du « nerf plat » du flanchet et retrait de la pointe Retrait de la ligne blanche de la partie abdominale Retrait des peaux superficielles