JORF du 12 avril 2019
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2019-16

Cahier des charges Label Rouge n° LA 01/12 « Viande fraîche ou surgelée d'agneau de plus de 14 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours
- Agneau âgé de 200 jours maximum
- Agneau né et élevé sur la même exploitation

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Agneau » 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 4
4.1. Identification des opérateurs 4
4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi 4
4.3. Schéma de traçabilité 6
5. METHODE D'OBTENTION 7
5.1. Schéma de vie 7
5.2. Spécialisation de l'élevage 7
5.3. Alimentation 7
5.4. Elevage 8
5.5. Ramassage et transport des agneaux 10
5.6. Opérations d'abattage 10
5.7. Commercialisation des abats 12
5.8. Produits transformés d'agneau 12
5.9. Surgélation 12
5.10. Découpe et conditionnement 12
6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 13
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER 13
ANNEXE 1 : SCHEMAS REPRESENTATIFS DU PLAN D'ALIMENTATION DES AGNEAUX A TITRE INDICATIF 14
ANNEXE 2 : METHODE D'APPRECIATION DU GRAS DES AGNEAUX 15

1. NOM DU DEMANDEUR

L'Association de Promotion de l'Agneau de l'adret (APAA)
AGRAPOLE - 23 rue Jean Baldassini
69364 Lyon Cedex 07
Tél.: 04-72-72-49-42

Email: contact@agneau-adret.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche ou surgelée d'agneau de plus de 14 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

Le produit label rouge LA01/12 est une viande ovine fraîche ou surgelée, non transformée issus d'un agneau élevé selon les conditions de production définies.
Les abats ne sont pas labellisés.

L'agneau répond aux exigences suivantes :

- Le poids des carcasses : minimum de 14 kg et maximum de 20 kg ;
- L'âge est de 70 à 180 jours maximum (âge pouvant être augmenté de 20 jours entre le 1er octobre et le 30 novembre).

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

POINTS DE DIFFERENCE	AGNEAU LABEL ROUGE LA 01/12	CARACTERISTIQUES DU PRODUIT COURANT DE COMPARAISON (agneau sans démarche qualité UE, hors UE)
Conformation	U, R	E, U, R, O, P
Poids des carcasses	14-20 Kg	Aucune limite
Age à l'abattage	l'âge est de 70 à 180 jours maximum (âge pouvant être augmenté de 20 jours entre le 1er octobre et le 30 novembre).	< 1 an
Présentation au consommateur	Viande fraîche/surgelée, non-transformée	Viande, abats et produits transformés réfrigérés ou surgelés

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure de la viande d'*agneau* repose sur les éléments suivants:

⇒ Un agneau nourri au lait maternel au minimum 60 jours ;
⇒ Un agneau abattu jeune : l'âge est de 70 à 180 jours maximum (âge pouvant être augmenté de 20 jours entre le 1er octobre et le 30 novembre) ;
⇒ Une viande de couleur claire, légèrement rosée ;
⇒ Une maîtrise de l'état d'engraissement des agneaux ;
⇒ Le gras doit être blanc à légèrement rosé, et avoir une tenue ferme, non huileux.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une qualité de la viande qui s'apprécie de la manière suivante :

⇒ Une couleur de viande (beige) cuite plus claire que le produit courant de comparaison ;
⇒ Des arômes d'agneau plus intenses que le produit courant de comparaison.

Tous les agneaux ne se développent pas de la même manière et atteignent leur développement optimal plus tardivement (condition d'élevage, effet race, conditions climatiques, mode et poids de naissance…). Pour ces raisons, l'âge à l'abattage tient compte de ces différences qui permettent aussi de répondre à la demande des consommateurs tout au long de l'année.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- Les éleveurs ;
- Les fabricants d'aliments ;
- Les abatteurs (ils sont concernés par l'abattage, le transport et le centre de transit),
- Les ateliers de découpe ;
- Les ateliers de surgélation.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux adressent au groupement au plus tard 2 jours ouvrés suivant la semaine d'abattage un récapitulatif des abattages. Ce document précise par agneau notamment :

- l'identification de l'agneau ;
- l'identification de l'éleveur ;
- le poids ;
- le classement des carcasses (conformation, l'état d'engraissement).

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux adressent au groupement au plus tard le 15 du mois suivant l'abattage un état récapitulatif du nombre de marques apposées.

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des reproducteurs, des agneaux et de la viande d'agneau, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

4.2.1. 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 d'élevage ou d'abattage tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des reproducteurs et des agneaux, de retracer le calendrier d'élevage des animaux, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir.

Le suivi de l'ensemble des opérations effectuées sur les animaux de leur naissance jusqu'au départ de l'exploitation est réalisé au travers de l'enregistrement des données suivantes pour chaque agneau :

- l'identification de l'animal (origine parentale, sexe, numéro de la boucle officielle posée à la naissance, date d'identification) ;
- la date de naissance ;
- le mode d'allaitement ;
- les traitements sanitaires (date, nature) ;
- le cas échéant, les modalités de stérilisations (mode, date) ;
- l'alimentation (composition) ;
- la date de sortie de l'exploitation.

Tout opérateur intervenant dans les activités de ramassage et de transport des agneaux tient à disposition des structures de contrôles les éléments suivants :

- les coordonnées de l'éleveur ;
- le numéro de l'agneau ;
- la date de naissance ;
- la démarche qualité dans laquelle est engagé l'animal ;
- le nombre d'agneaux ramassés ;
- la date et heure d'arrivée au centre de transit ;
- la date et heure de sortie du centre de transit ;
- nature de l'alimentation lors du passage au centre de transit.

L'enregistrement de ces éléments permet de distinguer les agneaux engagés en label rouge de ceux exclus de la démarche (engagement dans d'autres filières qualités, les agneaux exclus du label et des autres démarches qualités).

Tout opérateur intervenant dans les activités d'abattage des agneaux tient à disposition des structures de contrôles les éléments suivants :

- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir ;
- la date et l'heure de l'abattage ;
- l'identification des agneaux abattus ;
- le poids fiscal des carcasses ;
- le classement des carcasses (catégorie et engraissement) ;
- les non-conformités constatées à l'abattage (saisie, …).

4.2.2. Autres documents tenus à disposition

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 ovins et de la viande ovine.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissage et d'élevage tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- Les dates de nettoyages, curage des bâtiments ;
- la nature des fourrages distribués aux ovins ;
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux ovins.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les durées des différentes étapes (descente en température, procédure de maitrise du ressuage).

4.3. Schéma de traçabilité.

Le maintien de la traçabilité s'opère de la manière suivante :

	ETAPES	IDENTIFIANT (AU MINIMUM)	DOCUMENT D'ENREGISTREMENT ASSOCIE
ELEVAGE	**Elevage**	N° de cheptel (EDE) N° individuel de l'agneau Date de naissance	*Carnet d'agnelage et de santé* *Bons d'enlèvement*
	Transport des animaux vivants	N° de cheptel (EDE) N° individuel de l'agneau Date de naissance Date d'enlèvement	*Bons d'enlèvement* *Bordereaux de transfert*
	Transfert des animaux par un centre d'allotement	N° de cheptel (EDE) N° individuel de l'agneau Date de naissance Date d'enlèvement	*Bons d'enlèvement* *Bordereaux de transfert*
TRANSPORT	**Réception des animaux et attente avant abattage**	N° de cheptel (EDE) Nombre d'agneau N° individuel de l'agneau Date de naissance Date d'enlèvement	*Bons d'enlèvement* *Bordereaux de transfert*
ABATTAGE	**Abattage et labellisation**	N° de cheptel N° individuel de l'agneau N° de tuerie ou n° de pesée N° de labellisation	Etiquette de pesée *Marque de labellisation*

DECOUPE	**Découpe**	N° de labellisation N° de lot de découpe N° commande client Identifiant du ou des clients	*Registre de découpe*
	- UVC, PAD	N° de lot de découpe N° commande client N° d'étiquettes barquettes/spécifiques (UVC uniquement)	*Etiquette spécifique*
VENTE	**Présentation à la vente**	N° de lot de découpe N° d'étiquettes barquettes/spécifiques N° commande client	*Etiquette spécifique*

Contrôle des produits
Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et d'un retrait de la marque d'identification.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Spécialisation de l'élevage

Pas de condition de production spécifique

5.3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	-les additifs technologiques suivants : - substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, - additifs pour l'ensilage, - dénaturants. les additifs sensoriels suivants : - colorants. -les coccidiostatiques et histomonostatiques -les additifs nutritionnels suivants : dérivés de l'urée
S2	Distance maximale de mise à disposition des parcelles	En dehors des transhumants, les ressources de l'exploitation incluent la mise à disposition de parcelles dans la limite de 50 km du site d'élevage.
S3	Pratiques minimales de bonne	- Eviter tout contact avec le sol ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	conservation des fourrages	- Maintenir les lieux de stockage à l'abri des produits toxiques ; - Etre protégés des intempéries ; - Maintenir une bonne aération des bâtiments dans le cas des fourrages secs ; - Limiter le contact avec l'air (source de mauvaise conservation) pour le cas des fourrages conservés par voie humide (ensilages, enrubannages) donnés aux mères.
S4	Eau d'abreuvement	Les animaux disposent, pour leur abreuvement en bergerie comme au pâturage, d'une eau propre accessible en permanence (absence d'odeur, absence visuelle d'accumulation d'algues, de fumiers ou de pailles dans les abreuvoirs, intérieur des abreuvoirs propre).

Schémas représentatifs du plan d'alimentation des agneaux donnés à titre indicatif en annexe 1

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Races des pères autorisées	Berrichon du Cher Blanche du Massif Central Charmoise Charollais Est à Laine Mérinos Grivette Hampshire Ile de France Romane Mérinos d'Arles Mourerous Noire du Velay Préalpes du sud Rava Rouge de l'Ouest Suffolk Texel Thones et Marthod Vendéen
S6	Races des mères autorisées	Berrichon du Cher Bizet Blanche du Massif Central Charmoise Charollais

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Est à Laine Mérinos Grivette Hampshire Ile de France Romane Mérinos d'Arles Mourerous Noire du Velay Préalpes du sud Rava Rouge de l'Ouest Suffolk Texel Thones et Marthod Vendéen

5.4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Délai maximal pour effectuer la stérilisation des mâles	Lorsqu'elle est pratiquée, la stérilisation* des mâles est réalisée au maximum 10 jours après la naissance.

* La stérilisation consiste à presser les testicules contre le corps de l'agneau et à les maintenir dans cette position par la pose d'un anneau élastique placé sur le scrotum en dessous des testicules. La température à l'intérieur des testicules monte pour atteindre la température corporelle ce qui bloque la production de spermatozoïdes.

5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Aération des locaux d'élevage	Les locaux d'élevage sont aérés : ils ne présentent pas d'odeur d'ammoniac ni de traces d'humidité persistante
S9	Systèmes d'abreuvement	Les agneaux disposent de points d'abreuvement accessibles en permanence.

5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Dispositions lors du pâturage	Les animaux au pâturage disposent d'abris (naturels ou artificiels).

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11	Traçabilité en cas de coexistence	Des lots sont définis au moment du tri des agneaux par une identification spécifique rappelant la démarche

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	de plusieurs productions d'agneaux sur un même site	pour laquelle ces agneaux sont engagés. Cette différenciation peut se faire par une boucle spécifique ou un marquage à la peinture.

5.5. Ramassage et transport des agneaux

5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Conditions de transport des animaux	Les véhicules sont parfaitement aménagés et cloisonnés afin d'éviter l'entassement des animaux.
S14	Conditions de manipulation des animaux lors du chargement et du déchargement des animaux	Aucune manipulation par la laine, pas d'utilisation d'objet pouvant entraîner des blessures. Le chargement est effectué à l'aide de moyens de guidages appropriés (couloir de contention, claies…) et utilisation de brebis meneuses.

5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	**Durée maximale de séjour en centre de transit**	**72 h**

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	**Délai maximal entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage**	**24 heures**
S17	Condition en cas d'attente supérieure à 12h	Si l'abattage ne peut être réalisé dans un délai de 12 heures après leur arrivée, une alimentation conforme aux prescriptions du présent cahier des charges leur est distribuée. Les agneaux sont placés en bergerie d'attente, dans des loges d'une surface paillée suffisante pour leur permettre de se déplacer et de se coucher. Lors de leur attente, ils disposent d'eau à volonté et sont hébergés dans un local propre (nettoyé ou paillé régulièrement afin d'éviter toute accumulation de déjection) et aéré pour limiter la présence d'ammoniac.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Conditions de manipulation des animaux	Les agneaux ne sont pas manipulés en tirant par la laine.
S19	Age d'abattage	Les agneaux sont abattus entre 70 jours minimum et 180 jours maximum (âge pouvant être augmenté de 20 jours entre le 1er octobre et le 30 novembre).

5.6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Éléments des procédures et instructions permettant de maîtriser le ressuage mis en place par l'abattoir	régulation des températures, organisation pour éviter les mélanges de carcasses de températures différentes, les procédures de relevés et enregistrement des températures, le plan de nettoyage et de désinfection des salles de ressuage (démarche de type HACCP)

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22	Poids carcasse	entre 14 kilogrammes minimum et 20 kilogrammes maximum.
S23	Classe de couleur de viande	claire, légèrement rosée
S24	Qualité de gras (couleur, tenue)	blanc à légèrement rosé, tenue ferme, non huileux
S25	Défaut rédhibitoire pour la commercialisation sous forme de carcasse entière	La présence d'un défaut d'aspect (touché huileux, hématomes, coups de couteau dans la viande, pétéchies) ou d'une saisie partielle interdit la vente sous forme de carcasse entière.
S26	**Classes de conformation**	**U, R**
S27	Identification des carcasses labellisées	Le ticket de pesée synthétise l'ensemble des informations en lien avec l'éleveur. Les carcasses labellisées sont identifiées au moyen d'un tampon apposé sur chaque gigot. A l'entrée de la salle de découpe, les carcasses portent la marque de labellisation (macaron papier servant à identifier les carcasses labellisées selon le présent cahier des charges. L'APAA est responsable de la fabrication des marques de labellisation)

Les méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras mises au point par l'Institut de l'Elevage sont précisées dans l'annexe II.

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S31	Préparation à la surgélation	Le ressuage des carcasses doit être complet avant la surgélation. Les carcasses sont découpées dans l'atelier de découpe. Les produits sont stockés en chambre froide dans l'attente de la surgélation.
S32	Dispositifs dans les locaux de stockage	Les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température. Le stockage et le transport sont réalisés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Éléments fournis par l'ODG à l'atelier de découpe	- Le cahier des charges, - les modalités d'étiquetage du produit (modèle d'étiquetage, identification avec un numéro individuel de chaque barquette), - des conseils sur les procédures de découpe, de tranchage précisant que les morceaux découpés doivent être exempts de toutes matières étrangères, de toutes tâches visibles, d'os cassés…et les mélanges avec d'autres viandes d'agneaux découpées dans l'atelier doivent être évités.
S29	Contrôle de la compréhension des pratiques à mettre en place	L'ODG s'assure, par des visites notamment, de la bonne compréhension des éléments cités au point à contrôler « éléments fournis par l'ODG à l'atelier de découpe »
S30	Modes de conditionnement autorisées pour les viandes	en carcasse, demi-carcasse ou quartiers, en pièce, en prêt à découper (PAD) en unité de vente au consommateur « magasin » (UVCM) ou unité de vente au consommateur « industriel » (UVCI).

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Concernant les carcasses entières un document comportant au minimum les informations suivantes les accompagne :

- le nom de l'éleveur ;
- le poids de la carcasse ;
- la conformation.

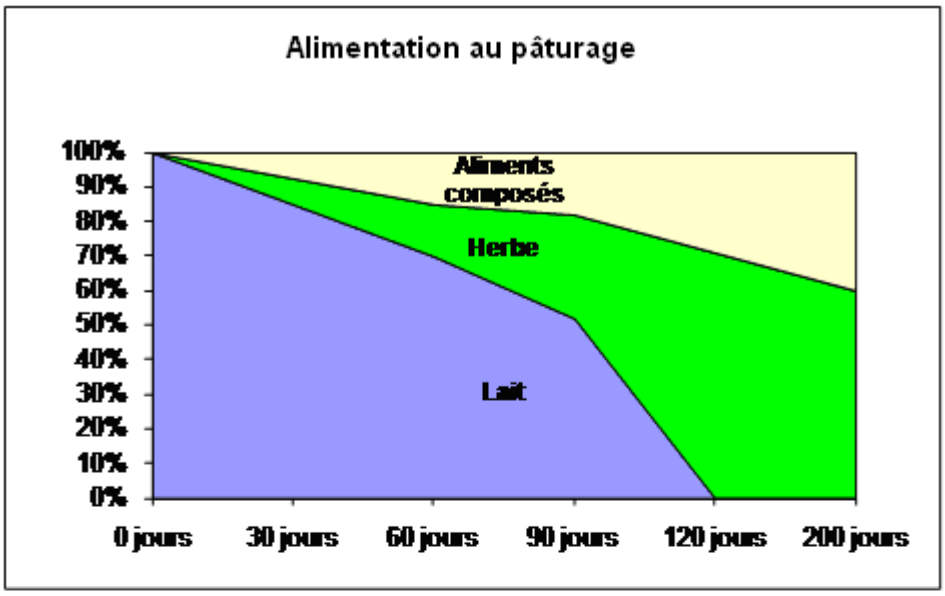
Les modèles d'étiquettes et de Publicité sur Lieu de Vente (PLV) ainsi que les marques de labellisation sont mis à disposition par le groupement.

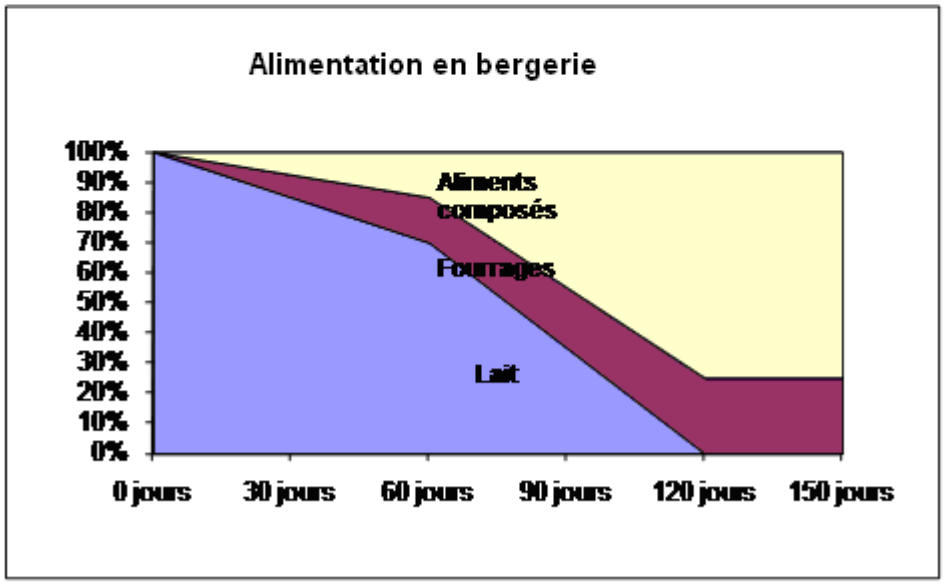
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

CRITERE*	PPC	METHODE D'EVALUATION
C	Durée d'allaitement maternel	Contrôle documentaire
S19	Age d'abattage	Contrôle documentaire
C	Cession des agneaux	Contrôle documentaire
C	Autonomie alimentaire du troupeau	Contrôle documentaire réalisé sur la base des besoins théoriques. Les besoins théoriques d'une brebis suitée sont estimés à 1.5Kg de MS/jour en fourrage et de 0.25Kg de MS/jour en concentré
C	Délai maximal enlèvement des animaux-abattage	Contrôle documentaire
S22	Poids de carcasse	Contrôle documentaire
S26	Classe de conformation	Contrôle documentaire
Point 3.1.	Présentation au consommateur (viande fraîche/surgelée, non transformée)	Contrôle documentaire et/ou visuel

C : Conditions de production communes*

Annexe 1 : Schémas représentatifs du plan d'alimentation des agneaux à titre indicatif





Annexe 2 : Méthode d'appréciation du gras des agneaux

- **Méthode d'appréciation de la couleur du gras :**



Note 1 – Gras blanc

Note 1

Gras blanc

Le gras de couverture est blanc sur la totalité de la carcasse.



Note 2 – Gras légèrement coloré

Note 2

Gras légèrement coloré

Le gras de couverture est très légèrement coloré sur une partie de la carcasse.



Note 3 – Gras coloré

Note 3

Gras coloré

Le gras de couverture est coloré sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse.



Note 4 – Gras très coloré

Note 4

Gras très coloré

Le gras de couverture est fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse.

➢ Méthode d'appréciation de la fermeté du gras des agneaux :

De gauche à droite : notes 1 à 4 – Gras très ferme, ferme, mou et très mou



Note 1 – Gras très ferme

Note 1

Gras très ferme

Le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse. Une pression normale du doigt n'entraîne pas de déformation du gras.



Note 2 – Gras ferme

Note 2

Gras ferme

Le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos. Une pression normale du doigt crée une légère déformation du gras quel que soit le site d'appréciation. Une déformation plus marquée au niveau du dos est tolérée.

MISE EN GARDE

Pour apprécier correctement la fermeté du gras, il est nécessaire de respecter quelques précautions d'usage et de ne pas se laisser influencer par certains artefacts. Ainsi :

- La notation doit être réalisée sur des carcasses refroidies. Compte tenu des connaissances actuelles, il est préconisé d'attendre une douzaine d'heures après l'abattage.
- La notation de la tenue doit être bien dissociée de celle de la couleur du gras puisqu'il s'agit de deux critères différents. Bien que cela soit fréquent, un défaut de tenue ne s'accompagne pas systématiquement d'un défaut de couleur.
- Comme tout jugement sensoriel, le résultat est d'autant plus satisfaisant qu'il est réalisé par un jury composé de plusieurs pointeurs « experts », c'est à dire régulièrement entraînés et étalonnés (cf. fiche 5).

- **Méthode d'appréciation de la fermeté du gras des agneaux (suite):**

Dans le cas des carcasses maigres (état d'engraissement de 2- ou 1), la couche de graisse superficielle est très faible et rend difficile le jugement de la fermeté. Il est alors préférable de ne pas noter ces carcasses.



Note 3 – Gras mou

Note 3

Gras mou

Le gras de couverture est mou sur la totalité de la carcasse.
Sur la selle et le pourtour de la queue, une pression normale du doigt laisse une déformation marquée qui persiste pendant quelques instants. Le gras est préhensible au niveau du dos mais ne l'est pas sur la selle et le pourtour de la queue.



Note 4 – Gras très mou

Note 4

Gras très mou et huileux

Le gras de couverture est très mou sur la totalité de la carcasse. Il peut en outre présenter un aspect huileux qui laisse des traces sur les mains.
Le gras est préhensible sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.

Dans certaines conditions de réfrigération défavorables (par exemple une forte humidité liée à un mélange de carcasses chaudes et froides dans un même frigo), le gras de couverture peut être poisseux. Ces carcasses ne doivent pas être confondues avec des carcasses huileuses.

L'arrachage de la toison peut dans certains cas entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras. Si la peau est arrachée sur une zone trop importante, il est préférable de ne pas noter la carcasse.

« GUIDE PRATIQUE APPRECIER LA QUALITE DU GRAS DE COUVERTURE DES CARCASSES D'AGNEAUX : COULEUR ET FERMETE

Rédigé par l'Institut de l'Elevage (J. NORMAND, S. BROUARD-JABET)