JORF du 10 septembre 2026
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de et la souveraineté alimentaire n° 2026-38

Cahier des charges du Label Rouge n° LA 23/88 « Viande bovine, abats et produits élaborés, frais et surgelés et viande cuite d'animaux jeunes de race limousine »

Caractéristiques certifiées :

- Viande bovine issue d'animaux de race limousine
- Animaux jeunes

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 9
4. TRAÇABILITÉ 9
4.1 Identification des opérateurs 9
4.2 Obligations d'enregistrement et de suivi 9
4.3 Schéma de traçabilité 11
5. MÉTHODE D'OBTENTION 12
5.1 Schéma de vie 12
5.2 Naissance-sevrage 13
5.3 Soins aux animaux 15
5.4 Elevage 15
5.5 Finition 20
5.6 Opérations d'abattage 20
5.7 Commercialisation des abats 24
5.8 Découpe 24
5-9. Viandes cuites Label Rouge 25
5.10 Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande d'animaux jeunes de race limousine 26
5.11 Surgélation 35
6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE 36
7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER 37
GLOSSAIRE 38

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (ALQO) dite « Limousin Promotion »
Pôle de Lanaud
87220 BOISSEUIL
Tél. : 05.55.10.37.96
accueil@lesviandeslimousines.com

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande bovine, abats et produits élaborés, frais et surgelés et viande cuite d'animaux jeunes de race limousine

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

La production et la commercialisation en label rouge LA23/88 peut concerner les produits suivants :

- les viandes (carcasse ou découpes, désossées ou non) et abats de jeunes bovins de race limousine présentés en frais ou en surgelés,

- les produits élaborés (viande hachée, produits à base de viande) contenant 85% minimum de viande de jeunes bovins, ainsi que les préparations de viande telles que définies dans ce document, crus ou surgelés.
- les viande cuites.

Dans ces deux derniers cas, la viande bovine d'animaux jeunes de race limousine est utilisée uniquement à l'état frais (sauf dans le cas de la viande hachée surgelée où elle peut être congelée en partie ou dans le cas des découpes cuites où elle peut être congelée avant cuisson selon les critères précisés dans ce document). Elle demeure l'ingrédient principal de ces produits.

La viande est issue de mâles (castrés ou non castrés) et de génisses de type racial Limousin (34x34), dont l'âge d'abattage est de :

* pour les mâles non castrés : de 10 mois à moins de 18 mois.
* pour les mâles castrés : de 18 mois à moins de 28 mois
* pour les génisses : de 10 mois à moins de 28 mois.

Les poids minimums de carcasse sont de 180 kg pour les trois catégories. Les carcasses sont ensuite sélectionnées selon leur conformation : E, U ou R (grille EUROP) et selon leur état d'engraissement : 2 ou 3.

La viande doit être tendre et d'un grain fin.

3.2 Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est de la viande bovine issue d'un animal de race laitière ou mixte, ne bénéficiant d'aucun signe d'identification de la qualité et de l'origine et dont la maturation est en moyenne entre 3 et 5 jours.

Tableau de comparaison pour la viande et les abats :

Points de différence	Produit Label rouge	Produit courant
Type racial	Type racial limousin (34x34)	Race laitière
Elevage des veaux	Les veaux sont élevés exclusivement selon le mode de conduite de troupeau allaitant, l'âge minimal au sevrage est de 4 mois. La distribution de poudre de lait, même partielle, est interdite.	Le mode allaitant n'est pas obligatoire. Pas de durée minimum de sevrage

Points de différence	Produit Label rouge	Produit courant
Cession des animaux	Les animaux destinés au label rouge peuvent faire l'objet au maximum de deux cessions physiques au cours de leur vie (non compris l'achat pas l'abatteur) à condition de provenir d'élevages habilités en label rouge jeune bovin, ou habilités en label rouge gros bovins, ou habilités dans une démarche label rouge veau de types A ou B dont des conditions d'alimentation des mères sont imposées par les CPC Veau en concordance avec les CPC Gros bovins au moment de la cession. Le dernier détenteur doit garder l'animal au minimum 4 mois avant la date d'abattage.	Pas d'exigence particulière
Habitat et bien-être des animaux	La litière végétale est obligatoire. La présence de caillebotis intégraux est interdite. Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an.	Pas d'exigence particulière Pas d'obligation de fréquence de nettoyage des bâtiments.
Chargement Surface de pâtures	Chargement maximum autorisé : 4 UGB[1]/ ha de SFP[2] 0.30 hectare de prairie par UGB	Pas d'exigence particulière
Cycle prairie-étable	L'élevage est de type traditionnel, basé sur le respect du cycle prairie/étable des exploitations. Durée de pâturage minimum de 6 mois par an pour le troupeau allaitant. En cas de plein air intégral, les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels.	Pas d'obligation de pâturage
Alimentation	L'élevage est de type traditionnel, basé sur le respect du cycle prairie/étable des exploitations. L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées. Liste de matières premières autorisées. Liste des additifs interdits. L'urée et ses dérivés sont interdits Autonomie alimentaire à 80% au minimum Les unités de fabrication industrielles doivent être certifiés RCNA et STNO (ou certifications reconnues par OQUALIM dans le cadre d'accords de reconnaissance mutuelle) et les aliments référencés produits conformément aux deux référentiels RCNA et STNO.	Pas d'exigence particulière Toutes les matières premières et additifs autorisés par la réglementation peuvent être distribués. Pas d'exigence particulière Pas d'exigence particulière Pas d'exigence particulière

[1] UGB : Unité Gros Bovins
[2] SFP : Surface fourragère principale

Points de différence	Produit Label rouge	Produit courant
	Utilisation par les éleveurs d'aliment complémentaire référencé sur toute la durée de vie de l'animal.	
Traitements médicamenteux et traitements pour la maîtrise de la reproduction	Un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage. Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage. Interdiction de traitement antibiotique dans les 4 derniers mois de vie de l'animal	Délai d'attente réglementaire propre à chaque traitement
Catégorie et âge à l'abattage	Génisse ou jeune bovin mâle. L'âge d'abattage est de : * pour les mâles non castrés : de 10 mois à moins de 18 mois. * pour les mâles castrés : de 18 mois à moins de 28 mois * pour les génisses : de 10 mois à moins de 28 mois	Pas de règle spécifique.
Caractéristiques des carcasses	Conformation : E, U, R Etat d'engraissement : 2, 3 pH ultime inférieur ou égal à 5.8 Les poids minimums de carcasses sont de 180 kg. Seules les carcasses avec une ASDA verte ou jaune pourront être valorisées.	Pas d'exigence particulière
Maturation	<u>Pour une présentation en demi-carcasses ou en quartiers</u> : * 8 jours pleins pour les pièces à griller ou à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai. * 4 jours pleins pour les pièces à bouillir ou à braiser. <u>Pour une présentation sous-vide</u> : * 7 jours pleins dans le cas des mâles et 10 jours pleins dans le cas des femelles pour les pièces à griller ou à rôtir exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai. * 4 jours pleins pour les pièces à bouillir ou à braiser. Les viandes label rouge destinées à la transformation en viande hachée, en carpaccio, viandes effeuillées, et viandes cuites n'ont pas ce délai à respecter.	La maturation est en général de 3 à 5 jours
Commercialisation des abats	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges label rouge	Les abats sont issus de tous types de bovins

Points de différence	Produit Label rouge	Produit courant
Surgélation	Respect du délai de maturation avant la mise en surgélation. DDM : 18 mois	Pas d'exigence particulière DDM : variant généralement entre 12 et 24 mois.

Tableau de comparaison pour les produits transformés :

Points de différence	Produit Label rouge	Produit courant
Origine de la viande bovine	100% viande label rouge	Absence de sélection des viandes mises en œuvre
Présentation de la viande mise en œuvre	Viande fraîche uniquement, à l'exception de la viande hachée surgelée pour laquelle une proportion de 30% de viande congelée est acceptée	Possibilité d'utiliser de la viande fraiche, surgelée ou congelée
Attendrissage des viandes	Interdiction d'attendrissage	Attendrissage possible
Viandes séparées mécaniquement	Utilisation interdite	Utilisation autorisée
Taux maximal de matières grasses (pour la viande hachée)	12%	20%
Taille du hachage (viande hachée)	Hachage gros grain (grille supérieure ou égale à 2.5 mm)	Pas d'exigence particulière
Viande hachée	Engagement dans la démarche VBF et « 100% muscles ».	Pas d'exigence particulière
Formage	Formage basse pression uniquement	Pas d'exigence particulière
Ingrédients interdits	Interdiction de l'utilisation d'huile de palme	Pas d'exigence particulière
Nature et caractéristiques de la matière première (Rôti élaboré à cuire)	Muscles Label Rouge (tende de tranche, rond ou plat de tranche, Rumsteck, filet et faux-filet)	Morceaux de la découpe de bovins
Taux minimum d'incorporation de la matière première (Rôti élaboré à cuire)	Matière première bovins Label Rouge ≥ 85%.	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients (Rôti élaboré à cuire)	- Légumes, fruits, fruits secs, condiments (végétaux reconstitués interdits) - Fromages - Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde	Pas d'exigences particulières Barde, barde reconstituée, substitut de barde
Assaisonnement (Rôti élaboré à cuire)	- Sel (NaCl) : ≤ 1% - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières

Points de différence	Produit Label rouge	Produit courant
Procédés de fabrication (Rôti élaboré à cuire)	- L'hydratation est interdite - Le saumurage est interdit	Pas d'exigences particulières
Nature et caractéristiques de la matière première (effeuillé)	- Morceaux de découpe de jeunes bovins Label Rouge - Taux de matière grasse ≤ 10 %	Morceaux de la découpe de bovins
Taux minimum d'incorporation de la matière première (effeuillé)	Matière première jeunes bovins Label Rouge ≥ 95%.	Pas d'exigences particulières
Assaisonnement (effeuillé)	- Sel (NaCl) : ≤ 1% - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels - Huile de palme interdite	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication (effeuillé)	- Les modalités de tranchage en fines lamelles doit permettre d'éviter l'écrasement, le déchirement et le broyage de la matière première - Le portionnement (le cas échéant) est effectué sur le principe de la basse pression	Pas d'exigences particulières
Nature et caractéristiques de la matière première (brochettes)	Morceaux de découpe de jeunes bovins Label Rouge	Viande bovine
Taux minimum d'incorporation de la matière première (brochettes)	Matière première jeunes bovins Label Rouge ≥ 70%.	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients (brochettes)	- Légumes, champignons, fruits, fruits secs, condiments (végétaux reconstitués interdits) - Interdiction de barde reconstituée ou de substitut de barde	Pas d'exigences particulières Barde, barde reconstituée, substitut de barde
Assaisonnement (brochettes)	- Sel (NaCl) : ≤ 1% - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels - Huile de palme interdite	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication (brochettes)	- L'hydratation est interdite - Le saumurage est interdit - Le tranchage est réalisé dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires	Pas d'exigences particulières
Nature et caractéristiques de la matière première (pièces crues assaisonnées)	Morceaux de découpe de jeunes bovins Label Rouge	Viande bovine

Points de différence	Produit Label rouge	Produit courant
État de la matière première utilisée (pièces crues assaisonnées)	Viande fraîche réfrigérée	Viande fraîche réfrigérée, surgelée ou congelée
Taux minimum d'incorporation de la matière première (pièces crues assaisonnées)	Matière première jeunes bovins Label Rouge ≥ 95%.	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients (pièces crues assaisonnées)	Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde	Barde, barde reconstituée, substitut de barde
Assaisonnement (pièces crues assaisonnées)	- Sel (NaCl, sans nitrites) : ≤ 1% - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels - Huile de palme interdite	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication (pièces crues assaisonnées)	- Interdiction d'hydratation - Interdiction de saumurage	Pas d'exigences particulières
Nature et caractéristiques de la matière première (carpaccio/viande pour pierrade)	Morceaux de découpe de jeunes bovins Label Rouge	Viande bovine
Taux minimum d'incorporation de la matière première (carpaccio/viande pour pierrade)	Matière première jeunes bovins Label Rouge ≥ 80%.	Pas d'exigences particulières
Assaisonnement (carpaccio/viande pour pierrade)	- Sel (NaCl) : ≤ 1% - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels - Huile de palme interdite	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication (carpaccio/viande pour pierrade)	- L'hydratation est interdite - Le saumurage est interdit - Le tranchage est réalisé dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires	Pas d'exigences particulières

Tableau de comparaison pour les viandes cuites de jeunes bovins label rouge :

Points de différence	Produit Label rouge	Produit courant
Origine de la viande de boeuf	100% Viande label rouge	Absence de sélection des viandes mises en oeuvre
Présentation de la viande mise en oeuvre	Viande fraîche, qui peut être congelée préalablement à la cuisson selon des modalités précisées	Possibilité d'utiliser de la viande fraiche, surgelée ou congelée

Quantité de viande mise en oeuvre	Au moins 97% du poids du produit	Pas d'exigence particulière
Autres ingrédients que la viande	Sont autorisés : sel, condiments non traités par rayonnement ionisant . Additifs et auxiliaires technologiques interdits	Pas d'exigence particulière
Saumurage, attendrissage, hydratation, barrattage	Interdits	Possibles

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les principales caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- *« Viande bovine issue d'animaux de race limousine »* : la race limousine est une race à viande reconnue et réputée pour ses qualités d'élevage (facilité de vêlage, bonne adaptabilité, bonnes qualités maternelles), ses qualités bouchères (très bon rendement carcasse, finesse d'os) et aussi pour ses qualités gustatives (tendreté et persillé notamment). L'ensemble de ces critères contribuent à la qualité supérieure du produit.

- *« Animaux jeunes »* : le choix des animaux jeunes confère à la « viande bovine d'animaux jeunes de race limousine » ces caractéristiques organoleptiques (tendreté, couleur, …), ce qui constitue un facteur qualitatif pour le produit fini.

4. TRAÇABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « Viande bovine, abats et produits élaborés, frais et surgelés et viande cuite d'animaux jeunes de race limousine » sont identifiés.

Sont concernés par le présent Label Rouge :
- les éleveurs,
- les éleveurs fabricants d'aliments à la ferme,
- les fabricants d'aliments complémentaires,
- les centres d'allotement,
- les abattoirs,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe et de conditionnement,
- les ateliers de surgélation
- les ateliers de transformation
- les points de vente pratiquant la maturation

4.2 Obligations d'enregistrement et de suivi

Tous les opérateurs impliqués assurent l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations spécifiques au label rouge intervenues au cours du schéma de vie du produit.

L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges.
Les enregistrements de traçabilité (prévus dans le tableau de traçabilité) doivent être tenus à jour.

Sélection et identification des carcasses

Les carcasses sont sélectionnées et identifiées par un agent chargé de la labellisation.

Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent chargé de la labellisation procède à sa certification qui se matérialise :

- par l'apposition sur la carcasse d'un marquage faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge)

- par l'établissement d'un certificat numéroté mentionnant au minimum les informations suivantes :
  - le nom de l'éleveur et sa commune
  - les noms des organismes de commercialisation
  - le nom du destinataire
  - le numéro animal (n°IPG)
  - la date d'abattage
  - la date de naissance
  - le numéro carcasse
  - la fraction labellisée
  - le poids carcasse
  - le classement : conformation et état d'engraissement

Ce certificat est fixé à la carcasse, la demi-carcasse ou le quartier : il devient la preuve de sa certification.

Les marques de sélection de la carcasse faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge et certificat) ne peuvent être apposées que si le produit est effectivement destiné à être commercialisé sous Label Rouge.
L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble des données de certification sur un relevé de labellisation.

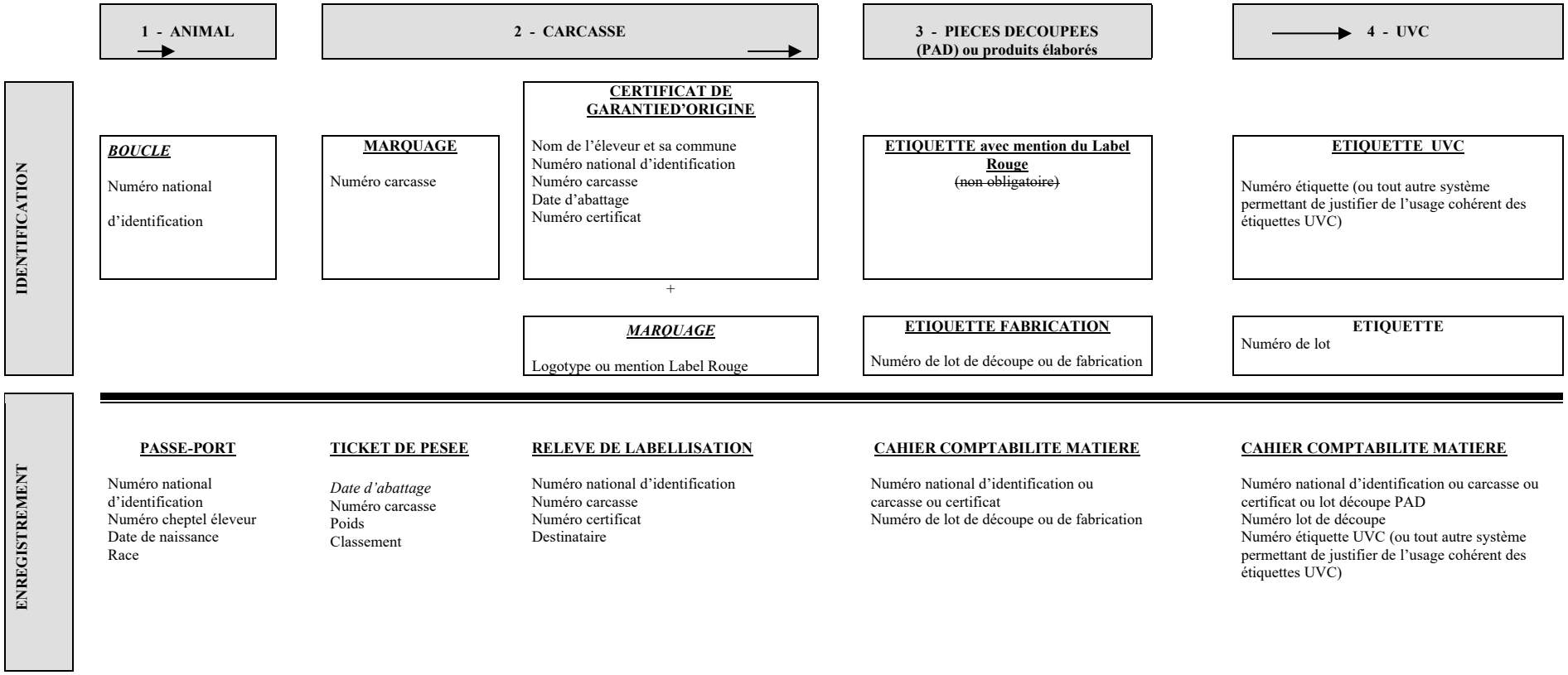
La viande peut être découpée en PAD ou en UVC.

Les viandes destinées à la découpe doivent être conformes au Label Rouge avant découpe ; cela se matérialise par :
- pour les carcasses, demi-carcasses, quartiers : présence d'un certificat, ou utilisation de tout autre moyen permettant de s'assurer de la conformité de la fraction avant découpe.
- pour les PAD : présence d'une étiquette PAD ou d'une étiquette faisant mention au Label Rouge

Toute fraction labellisée doit faire l'objet d'un enregistrement sur le relevé de labellisation au plus au plus tard au moment de la vente (départ de l'abatteur).

Chaque unité de viande découpée en PAD ou destinée à la RHF est identifiée par une étiquette faisant mention au Label Rouge.
Chaque unité de viande découpé en UVC (viande ou produits élaborés) est identifiée par une étiquette numérotée faisant mention au Label Rouge (ou alors l'atelier de découpe dispose d'un système permettant de justifier de l'usage cohérent des étiquettes UVC).

4.3 Schéma de traçabilité

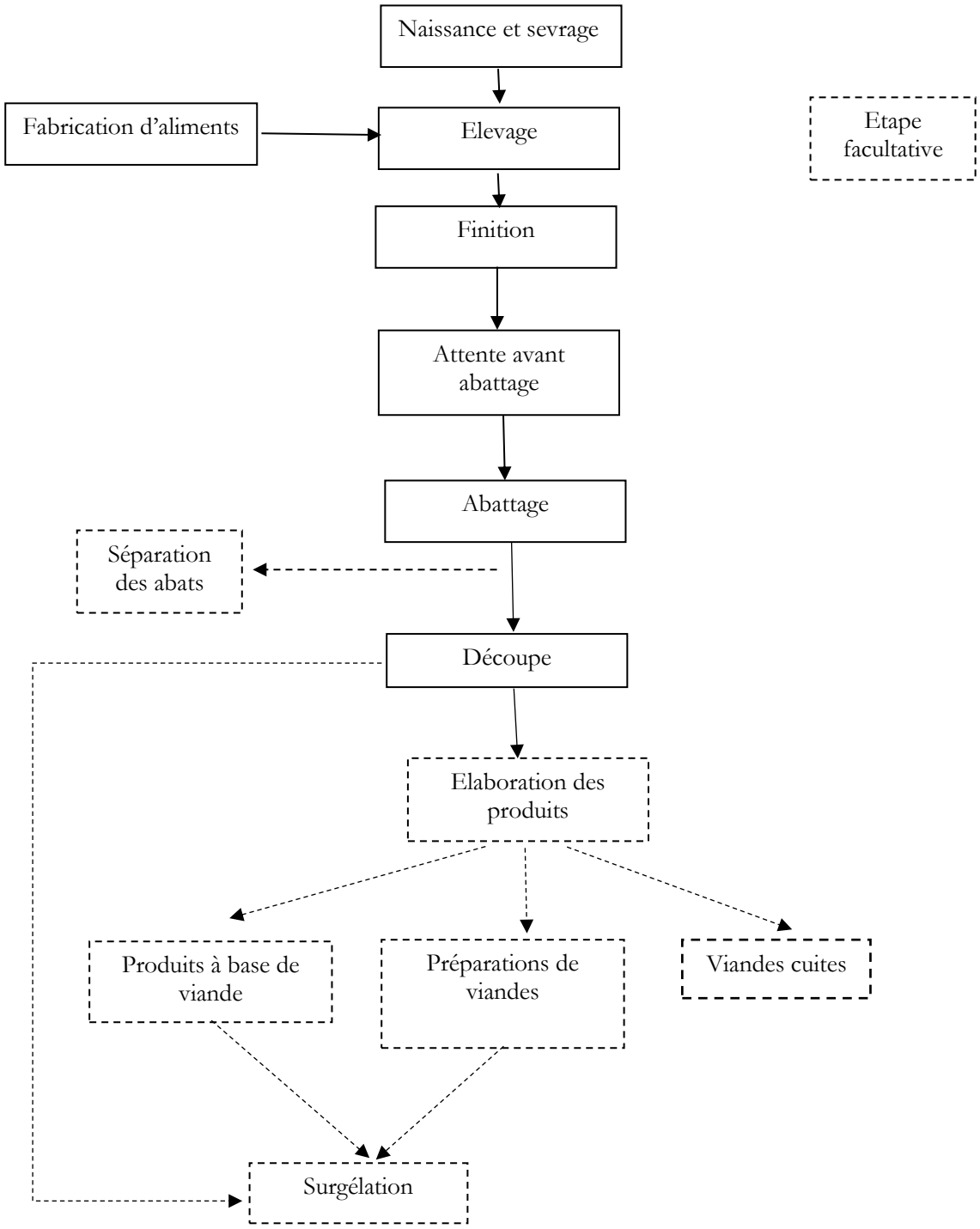


NB : Tous les éléments inscrits sur chaque identifiant et enregistrement ne sont pas mentionnés. Sont mentionnés principalement ceux intervenant dans la traçabilité.

Les opérateurs valorisant des abats mettent en place un système de suivi (traçabilité) et une documentation propre à leur structure ; cette disposition doit permettre de s'assurer de la labellisation d'abats conformes aux exigences du présent cahier des charges.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie



5.2 Naissance-sevrage

5-2-1 Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Types raciaux autorisés	Les animaux sont de type racial limousin (34x34).
C5	Alimentation des veaux avant sevrage	Les veaux destinés au LA23/88 sont élevés exclusivement selon le mode de conduite de troupeau allaitant (élevage au pis avec consommation d'herbe (pâturée ou séchée selon la saison) et éventuellement d'un complément à base de céréales et fourrages avant sevrage). La distribution de poudre de lait est interdite.
C6	Age minimal de sevrage	4 mois
C7	Conditions de réalisation de la castration (cas échéant)	Lorsque les animaux sont destinés à être valorisés en mâles castrés, la castration des bovins mâles a lieu avant l'âge de 12 mois. La douleur des animaux est prise en charge et est réduite au minimum grâce à une anesthésie et/ou analgésie. En cas de castration chirurgicale : seul le vétérinaire peut réaliser l'intervention. En cas de castration à la pince de Burdizzo : veaux âgés de plus d'1 mois. En cas de castration à l'élastique : veaux âgés de moins de 3 semaines. Quelle que soit la méthode, les animaux castrés sont surveillés pendant au moins deux semaines pour s'assurer qu'il n'y a pas d'infection ou de signe de douleur.

5-2-2 Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Cession des veaux avant sevrage	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
S7	Cession des animaux	Une seule cession est possible avant 12 mois Les animaux destinés au label rouge peuvent faire l'objet au maximum de deux cessions physiques au cours de leur vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages habilités en label rouge jeune bovin, ou habilités en label rouge gros bovins, ou habilités dans une démarche label rouge veau de types A ou B dont des conditions d'alimentation des mères sont imposées par les CPC Veau en concordance avec les CPC Gros bovins au moment de leur cession.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Cette exigence de provenir d'élevages habilités ne s'applique pas : - aux animaux qui ont fait l'objet d'une seule cession avant l'âge de 12 mois à un éleveur habilité en label rouge jeune bovin, ou habilité en label rouge gros bovins, ou habilité dans une démarche label rouge veau de types A ou B dont des conditions d'alimentation des mères sont imposées par les CPC Veau en concordance avec les CPC Gros bovins. - aux animaux présents sur l'élevage lors de son habilitation en label rouge, à condition que ce dernier détienne ces animaux depuis au minimum un an au jour de l'abattage Le cas de mise en pension n'est pas considéré comme une cession.
S3	Mise en pension de moins de 6 mois au pâturage	L'éleveur propriétaire de l'animal reste responsable de l'application du cahier des charges label rouge. La mise en pension n'est pas autorisée avant sevrage. Dans les cas de mise en pension d'une durée limitée à 6 mois/an, au pâturage sans distribution d'aliment (à l'exception du foin) le preneur en pension : - est habilité en label rouge jeune bovin - ou est habilité en label rouge gros bovins - ou est habilité dans une démarche label rouge veau de types A ou B dont des conditions d'alimentation des mères sont imposées par les CPC Veau en concordance avec les CPC Gros bovins - ou a signé une convention d'engagement avec l'éleveur propriétaire (modèle de convention 1 en annexe). L'ODG tient à jour la liste des preneurs en pension et la transmet à l'OC et l'abattoir Du fait de leur mise à l'herbe uniquement, ces animaux ne sont pas comptabilisés dans l'autonomie alimentaire du troupeau de l'éleveur propriétaire.
S34	Mise en pension pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée	L'éleveur propriétaire de l'animal reste responsable de l'application du cahier des charges label rouge. La mise en pension n'est pas autorisée avant sevrage. La mise en pension pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée est possible lorsque le preneur en pension : - est habilité en label rouge jeune bovin - ou est habilité en label rouge gros bovins

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- ou est habilité dans une démarche label rouge veau de types A ou B dont des conditions d'alimentation des mères sont imposées par les CPC Veau en concordance avec les CPC Gros bovins - Ou a signé une convention d'engagement avec l'éleveur propriétaire (modèle de convention 2 en annexe) et qu'il est contrôlé au titre du contrôle de l'éleveur propriétaire. L'ODG tient à jour la liste des preneurs en pension et la transmet à l'OC et l'abattoir
C10	Durée minimale de présence de l'animal chez le dernier détenteur	Le dernier détenteur doit garder l'animal au minimum 4 mois avant la date d'abattage et à compter de la date du contrôle attestant la conformité des critères d'habilitation en LA23/88 ou en label rouge Gros bovins.

Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement où, après avoir été regroupés, ils sont triés en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des opérateurs destinataires de ces animaux.

5.3 Soins aux animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C39	Traitements autorisés	Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des animaux et à la maîtrise de la reproduction, et sous la responsabilité d'un vétérinaire.
C97	Traitements antibiotiques durant les 4 derniers mois de la vie de l'animal	Pas de traitement antibiotique durant les 4 derniers mois de la vie de l'animal. Si un traitement antibiotique est nécessaire pour soigner l'animal la date d'abattage sera reportée afin de respecter ce délai de 4 mois, ou bien l'animal ne sera pas labellisé.
C98	Conditions d'écornage et d'ébourgeonnage des animaux	Lorsqu'un ébourgeonnage ou écornage est réalisé au-delà de 4 semaines d'âge, il doit être réalisé de manière à ce que la douleur des animaux soit réduite au minimum grâce à une anesthésie et/ou analgésie et une bonne désinfection des plaies. Les animaux sont surveillés pendant au moins deux semaines pour s'assurer qu'il n'y a pas d'infection ou de signe de douleur.

5.4 Elevage

Toutes les caractéristiques de ce chapitre concernent uniquement les animaux du troupeau label rouge.

5-4-1 Bâtiment d'élevage

Le logement doit être configuré pour assurer aux animaux un confort optimal (surfaces suffisantes pour assurer le mouvement) et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C16	Dimension minimale pour les trois types de logement autorisés (Les caractéristiques relatives aux dimensions des bâtiments sont applicables pour les bâtiments construits après le 21/09/06)	- Etable à stabulation entravée : *Dimension minimale de la stalle (m) : longueur x largeur : 1.70x1.0* - Etable à stabulation libre à logettes : *Dimension de la stalle (m) : longueur x largeur 2.50 x 1.20* - Etable à stabulation libre sur litière accumulée : *Surface de couchage par U.G.B. (m²) : 6m²par UGB* - Stabulation libre : *Largeur minimale de place à l'auge (m) 0.5m par UGB*
C17	Type de litière	Litière végétale est obligatoire. L'utilisation de caillebotis intégraux est interdite.
C18	Qualité de la litière	Les quantités de paille et/ou autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux et un bon niveau de propreté.
C21	Condition d'accès à un système d'abreuvement	Les animaux ont accès en permanence à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins.
C22	Qualité de l'eau d'abreuvement	Accès des animaux à un point d'eau de qualité adéquate (eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée).
C23	Condition d'ambiance : Aération	Une aération sans courant d'air est maintenue pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air, soit, à défaut, par une ventilation mécanique.
C24	Condition d'ambiance : Eclairage	Le bâtiment dans lequel les animaux sont logés est éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles le jour.
C25	Propreté et entretien des bâtiments d'élevage	Les bâtiments d'élevage sont vidés et nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an
S10	En étable à stabulation libre, effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés	30

5-4.2. Lien au sol en phase d'élevage - hors finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C27	Surface de prairie	Les animaux disposent en moyenne annuelle de 0,30 hectare de prairie par U.G.B. (Unité Gros Bétail).

5-4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C99	Chargement maximum	4 UGB /ha SFP
C28	Cycle d'élevage	Les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de leur élevage (soit 2 cycles annuels pour un bovin de 28 mois).
S12	Durée minimale de pâturage par an (hors année de finition) pour le troupeau allaitant	6 mois
C30	Condition spécifique au plein air intégral	En cas de plein air intégral (pas de période hivernale en stabulation), les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels.

Si une exploitation possède plusieurs troupeaux distincts et qu'il y a une gestion séparée entre les troupeaux (SFP dédiée), le calcul du chargement peut s'effectuer uniquement sur le troupeau label rouge.

5-4-4 Alimentation

L'alimentation des animaux doit toujours permettre l'apport d'une ration équilibrée. Elle est constituée majoritairement de fourrages grossiers produits sur l'exploitation. L'alimentation s'applique à tous les opérateurs habilités intervenant dans l'alimentation des animaux labellisés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C32	Qualité des fourrages	Les fourrages sont totalement exempts de la moindre trace (visuelle ou olfactive) d'altération.
C33	Condition de réalisation d'ensilage	L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents d'ensilage chimiques.
S14	Utilisation de l'ensilage	L'ensilage ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière (complément d'une ration à base de foin).
C100	Autonomie alimentaire	80% de l'alimentation du troupeau destiné au label rouge, y compris le pâturage, doit provenir de l'exploitation.
S35	Référencement des formules d'aliments de la naissance à la finition	L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées.
S37	Aliments complémentaires pour le troupeau label	Utilisation par les éleveurs d'un aliment complémentaire référencé sur toute la durée de vie de l'animal.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	rouge de la naissance à la finition	
C13	Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau Label Rouge (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	1 - grains de céréales et produits dérivés ; 2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus ; 3 - graines de légumineuses et produits dérivés, 4 - tubercules, racines et produits dérivés ; 5 - autres graines et fruits, et produits dérivés ; 6- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ; 7- autres plantes, algues, champignons et produits dérivés ; 8- produits laitiers et produits dérivés (sauf pour les veaux non sevrés) ; 11 – minéraux et produits dérivés ; Dans la catégorie 12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes: 12.1.5 et 12.1.12 à l'exception des levures entières et composants de levures obtenus à partir de Yarrowia lypotica 12.1.13 ;- 12.3.1 Dans la catégorie 12.3.2 : coproduits de la production d'acides aminés ou de leur sels par fermentation avec Corynebacterium melassecola Dans la catégorie 13- Divers : 13.2.11 ; 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1 .
S8	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	3- Additifs nutritionnels : d) l'urée et ses dérivés, 1- Additifs technologiques : h) substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, Additifs sensoriels : a) colorants Coccidiostatiques et histomonostatiques (sauf dans le cas de prescriptions vétérinaires) Les additifs d'origine animale à l'exception de la vitamine D3 sont interdits.
C101	Nature de l'alimentation des animaux du troupeau label rouge	Alimentation sans OGM (<0.9%)
S36	Unités de fabrication industrielles	Elles sont certifiées RCNA et STNO (ou certifications reconnues par OQUALIM dans le cadre d'accords de reconnaissance mutuelle) et les aliments référencés sont produits dans le respect des référentiels RCNA et STNO.
S13	Conditions d'alimentation en cas de coexistence sur l'exploitation d'une ou plusieurs autres productions	Les exigences de ce cahier des charges ne concernent que les aliments composés complets ou complémentaires utilisés pour l'élevage du troupeau label. Pour les autres productions bovines ou non bovines de l'exploitation, d'autres aliments peuvent être autorisés, mais les différents types d'aliments doivent être stockés dans des endroits bien identifiés.

Durant les périodes de printemps et d'été-automne, en fonction des possibilités de l'exploitation, l'alimentation est essentiellement composée de pâturage de qualité et, en hiver, de fourrages conservés (foin, ensilage, ...).

En toute saison, un complément adapté nécessaire pour satisfaire les besoins physiologiques des animaux, peut être apporté à la ration. On veille à ce que les animaux soient alimentées correctement et régulièrement de manière à éviter toute période de suralimentation ou de sous-alimentation.

S16	Plan d'alimentation Ration journalière* Avant sevrage En kg matière brute	Période estivale - lait maternel ou nourrice - avec pâturage à volonté - avec un maximum de 8kg d'aliments complémentaires et concentrés- -avec un maximum de 12 kg de fourrages conservés Période hivernale - Lait maternel ou nourrice - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 15 kg de fourrages conservés -avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S17	Plan d'alimentation Ration journalière* après sevrage-1ère année En kg matière brute	Période estivale - pâturage à volonté - fourrages secs à volonté avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés -avec un maximum de 18kg de fourrages conservés Période hivernale - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 12 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S18	Plan d'alimentation Ration journalière* 2ème année et suivantes En kg matière brute	Période estivale - pâturage à volonté - fourrages secs à volonté avec un maximum de 10kg d'aliments complémentaires et concentrés avec un maximum de 30kg de fourrages conservés Période hivernale - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 12 kg d'aliments complémentaires et concentrés

* Valeurs calculées sur une ration journalière, en matière brute pour un animal dont le poids vif au moment de l'abattage serait de 500kg. Les valeurs indiquées ci avant doivent être adaptées proportionnellement au poids vif pour les animaux de plus de 500kg.

5.5 Finition

En période de finition, les quantités distribuées sont régulées en tenant compte de l'état d'engraissement des animaux en début de finition. La durée et le mode de finition, sont conduits pour amener des animaux conformes aux exigences d'un état d'engraissement optimum à l'abattage. La finition peut se faire indifféremment à l'herbe ou à l'auge. Quelle que soit la période de l'année, les animaux pourront être finis en stabulation.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C112	Lieu de finition	Dans tous les cas, la finition se fait chez l'éleveur détenteur.
C40	Délai minimal entre le dernier traitement pour la maîtrise de la reproduction et l'abattage	Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage.
C41	Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Lorsque le temps d'attente lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 15 jours, un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage
S21	Plan d'alimentation Ration journalière* Finition En kg matière brute	Période estivale - pâturage et fourrages secs à volonté - avec un maximum de 32 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 20 kg d'aliments complémentaires et concentrés Période hivernale - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés - avec un maximum de 20 kg d'aliments complémentaires et concentrés
C42	Age d'abattage	Ne peuvent être labellisés que : - les mâles non castrés de 10 mois à moins de 18 mois (10 mois ≤ âge < 18 mois) - les mâles castrés de 18 mois à moins de 28 mois (18 mois ≤ âge< 28 mois) - les génisses de 10 mois à moins de 28 mois (10 mois ≤ âge < 28 mois)

* Valeurs calculées sur une ration journalière, en matière brute pour un animal dont le poids vif au moment de l'abattage serait de 500kg. Les valeurs indiquées ci avant doivent être adaptées proportionnellement au poids vif pour les animaux de plus de 500kg.

5.6 Opérations d'abattage

5-6-1 Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C11	Durée maximale de présence en centre d'allotement avant abattage	2 jours
C45	Délai maximal entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage	Pour un enlèvement le jour J, abattage à J+1 maximum. Le délai peut être prolongé jusqu'à la tuerie du lendemain (soit J+2) lorsque les animaux sont arrivés après la fin de la tuerie du jour.
C43	Dispositif mis en place pour garantir la protection et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. Les opérateurs en bouverie portent des tenues qui ne contrastent pas avec l'environnement. La luminosité est maitrisée (pas de fortes luminosité - espace uniformément éclairé). L'abreuvoir est propre et doit être en parfait état de fonctionnement. Si de l'aliment complémentaire est distribué, il doit être référencé. Lors des déplacements (arrivée à l'abattoir, amenée au poste d'étourdissement), les animaux sont conduits en petits groupes. Des dispositifs ne provoquant pas de douleurs (type panneaux, pagaie en plastique, bâton en mousse, drapeau…) peuvent être employés pour favoriser le déplacement des animaux. L'emploi de l'aiguillon (ou tout autre objet pointu) est interdit. L'utilisation des appareils soumettant les animaux à des chocs électriques n'est utilisée que sur des animaux qui refusent de bouger et s'ils ont de la place pour avancer. Les chocs durent 1 seconde maximum et sont espacés. Ils ne sont pas répétés si l'animal ne réagit pas. Les chocs ne sont appliqués que sur des muscles des membres postérieurs.
C44	Propreté des animaux	Les abatteurs s'assurent du niveau de propreté des animaux. Seuls les animaux propres et très propres sont labellisables (classement selon accord interprofessionnel en vigueur).

5-6-2 Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46	Mode de refroidissement	Refroidissement progressif ou rapide avec stimulation électrique
C47	Suivi de la cinétique de descente en température	Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir permettant de vérifier que la température descend à 7°C ou moins dans un délai maximal de 36h.

Cas du refroidissement progressif

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C49	Délai/méthode de refroidissement	La température de la viande ne descend pas à moins de 10°C tant que le pH est supérieur à 6,0 ce qui correspond à une durée d'environ 10 heures après l'abattage.

Cas de la stimulation électrique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C50	Méthode à employer en cas de mise en œuvre d'une réfrigération de type rapide	Une stimulation électrique efficace est effectuée sur la ligne d'abattage. L'efficacité de cette stimulation est vérifiée en routine par une appréciation de l'installation de la rigidité cadavérique (impossibilité du pliage de l'épaule), et ponctuellement par une mesure de pH (<6,2,) avant l'entrée en réfrigération rapide. La réfrigération rapide doit toutefois éviter la congélation superficielle des carcasses.

5-6-3 Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C51	Classes de conformation autorisées	Classes de conformation E, U et R (grille de conformation EUROP, cf glossaire).
C52	Classes d'engraissement autorisées	Classes d'état d'engraissement 2 ou 3.
C53	Défauts éliminatoires	Les défauts suivants sont éliminatoires : - Les viandes à coupe sombre (ou tout autre défaut grave à l'examen visuel de la coupe en particulier), - la fibrolipomatose (dégénérescence graisseuse), - les pétéchies (purpura), - les hématomes de + de 5 kg (hors demi-carcasses si indemnes d'hématomes) - les traces de varron, - l'émoussage excessif - de manière générale les saisies partielles de + de 5kg associées à des lésions évolutives
C54	pH ultime	Le pH est mesuré systématiquement. Il est inférieur ou égal à 5,8.
S26	Poids minimum des carcasses	Les carcasses doivent peser 180 kg au moins
S40	ASDA (Attestation sanitaire à délivrance anticipée)	Seules les carcasses issues de bovins officiellement indemnes des maladies selon la prophylaxie en vigueur, ou provenant d'un troupeau d'engraissement dérogataire et destiné exclusivement à l'abattoir, ou à un autre troupeau d'engraissement dérogataire pourront être valorisées en LA23/88 (ce qui correspond à ce jour à une ASDA verte ou jaune).

5-6-4 Maturation de la viande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C56	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail	Afin de valoriser le potentiel de tendreté de la viande, les temps de maturation entre le jour d'abattage des animaux et la vente au détail, sont : 1. pour les viandes à griller ou à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet qui n'ont pas de délai de maturation : - de 8 jours pleins minimum pour l'approvisionnement en demi-carcasse ou en quartier, - de 7 jours pleins minimum dans le cas des mâles et de 10 jours pleins minimum dans le cas des femelles pour l'approvisionnement en pièces sous-vide. 2. Pour les viandes à braiser ou à bouillir, la durée minimale de maturation est de 4 jours pleins.
S28	Pratique de l'émoussage	L'émoussage, s'il est pratiqué, doit être adapté à la durée et aux conditions de maturation. Il ne doit pas être exagéré, le muscle ne doit pas être entaillé et la pellicule de gras restante doit être adaptée au mode de conservation et à la durée de conservation-maturation de la viande.

Les délais de maturation sont applicables uniquement pour les viandes destinées à être consommées en l'état. Les viandes label rouge destinées à la transformation en viande hachée, en carpaccio, viandes effeuillées et viandes cuites n'ont pas ce délai à respecter.

5.7 Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58	Liste des abats labellisables	Les joues, la langue, le foie, les rognons, la queue, la panse, la hampe, l'onglet, le cœur et les ris.
C59	Critères de sélection	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes au Label Rouge LA23/88 au moment de leur séparation

5.8 Découpe

Les rôtis (y compris rôtis bardés), effeuillés, carpaccio et brochettes composés uniquement de viande bovine label rouge (et donc non assaisonnés) entrent dans cette catégorie « découpe ».

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C81	Type de tranchage à réaliser dans le cadre de la fabrication de carpaccio /viande pour pierrade, brochette/viandes effeuillées, non assaisonnées	Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C113	Critères concernant la barde dans le cadre de rôtis bardés	La barde représente moins de 10% du poids du rôti. Interdiction d'employer de la barde reconstituée ou des substituts de barde.
S33	Commercialisation de viande décongelée	Interdite

5-9. Viandes cuites Label Rouge

Cette partie couvre uniquement les découpes de viande label rouge ayant subi une cuisson selon les modalités décrites ci-dessous). Ces viandes sont issues de carcasses ou de découpes ayant subi une maturation (respect du chapitre 5-6-4 Maturation de la viande). Une congélation des découpes de viande est possible selon les critères définis ci-dessous.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C122	Nature de la viande utilisée	Pièces de découpe de jeunes bovins Label Rouge LA23/88
C123	Maitrise de la congélation des viandes en cas de congélation préalable à la cuisson : méthode de congélation	Congélation sous vide des découpes
C124	Maitrise de la congélation des viandes en cas de congélation préalable à la cuisson : délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C	24 h
C125	Maitrise de la congélation des viandes en cas de congélation préalable à la cuisson : Délai maximum de stockage des viandes congelées	12 mois
C126	Quantité de viande mise en œuvre	Au moins 97% du poids du produit
C127	Ingrédients autorisés	Sel (NaCl,) : ≤ 1% Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : o Epices : ≤ 1% ; o Aromates.
C128	Additifs et auxiliaires technologiques	Interdits
C129	Barattage	Interdit. L'assaisonnement est réparti manuellement ou à l'aide d'un mélangeur à la surface des rôtis
C130	Saumurage	Interdit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C131	Hydratation	Interdite
C132	Attendrissage	Interdit. Tout process de préparation de la viande en vue de son attendrissement est interdit.
C133	Cuisson de la viande	Sous vide et à basse température
C134	Température à cœur de la viande en fin de cuisson	Entre 57 et 85°C
C135	Présentation du produit fini	Sous-vide réfrigéré

5.10 Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande d'animaux jeunes de race limousine

On entend par produit élaborés les produits à base de viande et les préparations de viande de jeunes bovins de boucherie tels que définis dans le glossaire (liste non exhaustive : produits hachés, produits marinés, saucisses, carpaccio, brochettes, produits précuits, fumés, …).

5.10.1. Préparations de viande

➔ **Critères généraux**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C115	Validation des fiches recettes	Chaque préparation de viande doit être décrite dans une fiche recette, rédigée par l'opérateur et transmise à l'ODG qui la valide au regard des exigences, préalablement au démarrage de la production (en informant l'opérateur). L'ODG transmet ensuite la fiche recette validée à l'organisme certificateur.
C116	Organisation des ateliers de préparations de viande de jeunes bovins	L'Organisation des ateliers doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations d'élaboration relevant des préparations de viandes de jeunes bovins label rouge de celles des autres viandes bovines, ainsi que les opérations d'élaboration relevant des préparations de lots de jeunes bovins label rouge différents.
C117	Traçabilité des préparations de viande	La traçabilité doit être assurée pour chaque lot de fabrication. L'atelier de préparations de viande dispose d'une procédure organisationnelle du système de traçabilité (identification des lots, opérations, enregistrements, comptabilité matière…) et d'enregistrements

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		(documentaires ou informatique) permettant de remonter toutes les étapes de la production.
C118	Ingrédients	Seuls les ingrédients listés ci-dessous pour chaque préparation de viande sont autorisés. L'huile de palme est interdite.
C119	Arômes	Seuls les arômes naturels sont autorisés.
C120	Additifs et auxiliaires technologiques	Lorsqu'ils sont autorisés, les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation ; Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits.

➔ Roti élaboré à cuire

Il s'agit d'un produit composé d'un morceau de muscle de jeunes bovins Label Rouge, fourré avec un autre ingrédient (ex : pruneau, fromage…). Le rôti est ficelé, avec ou sans barde et peut être assaisonné (assaisonnement sec).
Le rôti composé uniquement de viande bovine label rouge et éventuellement bardé n'est pas concerné par les critères ci-dessous.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 1.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	Morceaux de jeunes bovins Label Rouge (tende de tranche, rond ou plat de tranche, Rumsteck, filet et faux-filet).
PMR 1.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	Respects des délais de maturation
PMR 1.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première jeunes bovins Label Rouge: ≥ 85 %
PMR 1.4	Autres ingrédients	- Garniture : Légumes, champignons, fruits, fruits secs, (végétaux reconstitués interdits), condiments ; - Fromage ; - Barde (interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde). Taux de barde ≤ 10%.
PMR 1.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total : ≤ 5% dont : - Sel (NaCl,) : ≤ 1% ; - Sucres (saccharose, glucose) : ≤ 0,5% ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Fécule de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : o Epices : ≤ 1% ; o Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; - Arômes naturels.
PMR 1.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 1.7	Procédés de fabrication	- L'hydratation est interdite ; - Le saumurage est interdit ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou à l'aide d'un mélangeur à la surface des rôtis .
PMR 1.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	- Le rôti est présenté entier ficelé. - Etiquetage des produits : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaitre au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

➔ Viande effeuillée de jeunes bovins

Viande bovine fraîche réfrigérée tranchée en fine lamelle, assaisonnée ou non et présentée formée crue et destinés à être cuites.
Les viandes effeuillées composées uniquement de viande bovine label rouge ne sont pas concernées par les critères ci-dessous ÷

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 2.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	- Morceaux de découpe de jeunes bovins Label Rouge ; - Taux de matière grasse ≤ 10 %

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 2.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	J+9 si la viande est sous vide et J+6 dans les autres cas (J= jour d'abattage)
PMR 2.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première bovins Label Rouge: ≥ 95%
PMR 2.4	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total ≤ 5% dont : - Sel (NaCl,) : ≤ 1% ; - Sucres (saccharose, glucose) : ≤ 0,5% ; - Fécule de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : o Epices: ≤ 1% ; o Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; Arômes naturels.
PMR 2.5	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 2.6	Procédés de fabrication	- Interdiction d'hydratation ; - Interdiction de saumurage ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe. - Les modalités de tranchage en fines lamelles doivent permettre d'éviter l'écrasement, le déchirement et le broyage de la matière première. - Le portionnement est effectué sur le principe de la basse pression ;
PMR 2.7	Présentation et caractéristiques du produit fini	- Portionné ou en vrac - Etiquetage des produits : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaitre au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

➔ Brochettes de jeunes bovins avec ou sans assaisonnement

Il s'agit de pièces fraîches de viande réfrigérée de jeunes bovins, c'est-à-dire de morceaux de découpe Label Rouge, embrochés avec des légumes, des champignons, des fruits, des fruits secs, des condiments, éventuellement assaisonnés (assaisonnement sec).
Les brochettes composées uniquement de viande bovine label rouge ne sont pas concernées par les critères ci-dessous.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 3.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	- Morceaux de découpe de jeunes bovins Label Rouge ; - Viande fraîche réfrigérée.
PMR 3.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	Respect des délais de maturation
PMR 3.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première Label Rouge : ≥ 70 %
PMR 3.4	Autres ingrédients	- Garniture : Légumes, champignons, fruits, fruits secs, (végétaux reconstitués interdits), condiments ; - Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde ; - Poids total de barde : ≤ 5 % du poids total de la brochette.
PMR 3.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total : ≤ 5% dont : - Sel (NaCl,) : ≤ 1% ; - Sucres (saccharose, glucose) : ≤ 0,5% ; - Fécule de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont: o Epices : ≤ 1% ; o Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; - Arômes naturels.
PMR 3.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 3.7	Procédés de fabrication	- L'hydratation est interdite ; - Le saumurage est interdit ;

		- L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe ; - Le tranchage est réalisé dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires.
PMR 3.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	- Les morceaux de viandes, et les autres ingrédients sont embrochés sur un pic en bois ou en métal - Etiquetage des produits : seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaitre au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

➔ Pièces crues de jeunes bovins assaisonnées

Il s'agit de pièces crues de viande fraîche de jeunes bovins assaisonnées, c'est-à-dire de morceaux de découpes de jeunes bovins Label Rouge ; y compris des rôtis, assaisonnés par saupoudrage (assaisonnement sec) ou nappage (assaisonnement liquide). Les pièces crues marinées ne sont pas concernés par les critères ci-dessous.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 4.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	Viande fraiche de jeunes bovins Label Rouge,
PMR 4.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	Respect des délais de maturation
PMR 4.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première jeunes bovins Label Rouge : ≥ 95%
PMR 4.4	Autres ingrédients	Fruits, légumes champignons, truffes ; barde (interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde).
PMR 4.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total ≤ 5% dont : - Sel (NaCl,) : ≤ 1% ; - Sucres (saccharose, glucose) : ≤ 0,5% ; - Fécule de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : o Epices: ≤ 1% ; o Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; - Arômes naturels.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 4.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 4.7	Procédés de fabrication	- Interdiction d'hydratation ; - Interdiction de saumurage ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe.
PMR 4.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	- Les caractéristiques de la viande crue doivent être maintenues. - Etiquetage des produits : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaitre au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

➔ Carpaccio / viande pour pierrade

Il s'agit de pièces crues de viande fraîche réfrigérées de jeunes bovins c'est-à-dire de morceaux de découpes de jeunes bovins Label Rouge, présentés en tranches fines et assaisonnés.
Le carpaccio composé uniquement de viande bovine label rouge n'est pas concerné par les critères ci-dessous.

PMR 5.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	Morceaux de découpe de jeunes bovins Label Rouge
PMR 5.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	J+9 si la viande est sous vide et J+6 dans les autres cas (J= jour d'abattage)
PMR 5.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première jeunes bovins Label Rouge : ≥ 80%
PMR 5.4	Assaisonnement (en %- du poids total du produit)	Assaisonnement total ≤ 20% : -Sel (NaCl) : ≤1% - Sucres (saccharose, glucose) : ≤0.5% - fécule de pomme de terre - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : - Epices : ≤1% - Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leur propriétés aromatiques - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite - Arômes naturels

PMR 5.5	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatifs à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 5.6	Procédés de fabrication	- Interdiction d'hydratation - Interdiction de saumurage - Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires
PMR 5.7	Présentation et caractéristiques du produit fini	Etiquetage des produits : seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaitre au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

5-10.2 Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (produits à base de viande)

La fabrication de tout produit transformé de viande de jeunes bovins de boucherie label rouge doit être conforme au minimum aux exigences du code des usages pour les produits concernés (Codes des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, codes des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées, code des usages de matières premières pour les produits élaborés).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C61	Origine de la viande de bœuf mise en œuvre	100% de la viande de bœuf mise en œuvre doit être issue d'une carcasse Label Rouge LA23/88
S43	Teneur minimale en viande de jeunes bovins LA 23/88	85%
C62	Traçabilité viande label rouge/autres viandes	L'organisation des ateliers de transformation doit permettre de séparer nettement les opérations de transformation des viandes label rouge LA23/88 de celles des autres viandes.
C63	Présentation de la viande de bœuf mise en œuvre	Pour qu'un produit transformé de bœuf soit labellisé, l'utilisation de viande bovine surgelée ou congelée est interdite, sauf pour la fabrication de steak haché surgelé label rouge.
C64	Attendrissage des viandes	Interdit
C65	Raidissage	Seul le raidissage à des fins technologiques est autorisé.
C66	Ingrédients autorisés	Eau, sel, épices, aromates et herbes aromatisantes, condiments, fruits, légumes, champignons (dont truffes), vins, liqueurs, alcools, œufs, chapelure, huiles et matières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		grasses végétales non hydrogénées, , boyaux naturels, barde de porc, crépine de porc, fromage
S44	Ingrédients et additifs interdits	Huile de palme et abats
C67	Additifs autorisés	Antioxydants, conservateurs et acidifiants Phosphates et exhausteurs de goût interdits
C68	Viandes séparées mécaniquement	Utilisation interdite

5-10.3. Critères particuliers pour la viande hachée

Le procédé de fabrication, le tri rigoureux et la sélection des morceaux ou muscles, le procédé de hachage doivent permettre d'obtenir un produit de qualité supérieure et de respecter le "grain" de la viande.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C69	Préparation de la viande mise en œuvre	Les morceaux de viande utilisés ont été dégraissés et parfaitement dénervés.
C70	Teneur minimale en viande de jeunes bovins label rouge	100% - aucun autre ingrédient que la viande de jeunes bovins label rouge n'est autorisé
C71	Taux maximal de matières grasses	Le taux de matière grasse est inférieur ou égal à 12%.
C72	Taux maximal de collagène sur protéine	15 %.
C73	Taille du hachage	Le hachage est réalisé à gros grains avec une grille de hachage supérieur ou égale à 2,5mm. L'emploi du double hachage est autorisé.
C74	Maîtrise de la température de la mêlée	La température de la mêlée est maîtrisée pour assurer la qualité du hachage.
S47	Maîtrise de la température de la viande lors du mélange	Lors du mélange, la température de la viande doit être maintenue au plus bas (+1°C ; -2°C).
C75	Formage	Il est réalisé à basse pression, afin d'obtenir un produit répondant aux caractéristiques suivantes : - non strié, - texture aérée, - filaments de viande de la grille de hachage visibles, - fibre de la viande non écrasée. Ce critère ne s'applique pas dans le cas de la viande hachée commercialisée en vrac et conditionnée selon les modes autorisés.
C76	Lieu des opérations de conditionnement	Atelier de préparation des viandes hachées
S45	Engagement dans la démarche VBF et « 100% muscle »	Obligatoire
S46	Correction du taux de matières grasses	La correction éventuelle est exclusivement réalisée à l'aide de VPH Label Rouge LA23/88

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S48	Traçabilité viande label rouge/autre viande	L'organisation des ateliers de transformation doit permettre de séparer nettement les opérations de transformation des viandes label rouge LA 23/88 de celles des autres viandes.

Critères supplémentaires à respecter en cas d'utilisation de viande label rouge congelée pour la fabrication de viande hachée surgelée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C103	Proportion maximale de viandes congelées utilisées dans la fabrication de la viande hachée	30% de la mêlée
C104	Délai maximum entre abattage et congélation des viandes label rouge	Abattage jour J, congélation à J+6
C105	Délai maximum entre la préparation de la viande pour haché (parage, désossage, découpe…) et leur congélation	8h
C106	Critère de mise en œuvre pour la congélation des viandes : délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C	24 h maximum
C107	Délai maximum entre l'abattage des animaux et la mise en œuvre de la viande (hachage des viandes congelées)	6 mois

5-10.4. Critères particuliers pour les saucisses

Non concerné

5.11 Surgélation

Les dispositions s'appliquent à la surgélation de la viande, des abats, de la viande hachée, des préparations de viande et produits à base de viande d'animaux jeunes de race limousine LA23/88.
Toutefois, la congélation des viandes label rouge est possible uniquement dans le cas où elles sont destinées à la production de viande hachée surgelée label rouge ou dans les cas de la viande cuite prévue dans ce document où une congélation préalable à la cuisson est possible. (critères définis dans les parties « Viandes cuites » et « Critères particuliers pour la viande hachée »).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C86	Mode de conservation par le froid autorisé pour les découpes de viande de jeunes bovins, les abats et les préparations	Seule la surgélation est autorisée. Toutefois, la congélation des viandes label rouge est possible uniquement dans le cas où elles sont destinées à la production de viande hachée label rouge surgelée et dans le cas des viandes cuites prévues par ce document.
C88	Traçabilité de la surgélation entre viande LR et non LR	L'organisation des ateliers de surgélation permet de séparer nettement les opérations de surgélation des viandes label rouge et celle des autres viandes.
C89	Délai minimal entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande	Conformes au critère « Durée de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail » :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Pour les viandes à griller/rôtir : 8 j en demi-carcasses ou en quartiers, 7 jours dans le cas des mâles et 10 jours dans le cas des femelles pour les sous-vide. Pour les viandes à braiser/bouillir : 4 j
C90	Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des abats	Pour les abats, la surgélation intervient le plus rapidement possible, au maximum 72 heures après la pesée des carcasses.
C91	Délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C	Les découpes de bœuf et abats sont surgelées par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de –18°C dans un délai maximum de 10 heures
C92	Date de durabilité minimale (DDM)	≤ 12 mois, sauf pour le steak haché surgelé pour lequel la DDM peut aller jusqu'à 18 mois.
C94	Identification des conditionnements	Chaque conditionnement est identifié sauf pour la vente en restauration hors foyer.
S30	Types de découpes de viande autorisée en surgélation	Découpes de type UVC, muscle ou piécé
S31	Délai maximum entre l'abattage et la surgélation des découpes	21 jours
C95	Mode de conditionnement autorisés pour la présentation de viande surgelée	UVCI et PAD

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C108	Mentions minimum d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum les indications suivantes : - le logo Label Rouge, dans le respect de la charte graphique - le numéro d'homologation du cahier des charges : LA23/88 - les caractéristiques certifiées. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette, y compris lorsqu'elles sont intégrées dans un corps de texte. - *Viande bovine issue d'animaux de race limousine* - *Animaux jeunes* - le nom et l'adresse de l'ODG (siège social) : Limousin Promotion Pôle de Lanaud 87220 BOISSEUIL

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C42	Age d'abattage	Documentaire
C51	Classes de conformation autorisées	Documentaire,visuel, entretien
C52	Classes d'état engraissement autorisées	Documentaire,visuel, entretien
S1	Types raciaux autorisés	Documentaire et visuelle.
S26	Poids minimum des carcasses	Documentaire
C101	Alimentation non OGM (<0,9%)	Documentaire, analyse
C97	Absence de traitement antibiotique les 4 derniers mois	Documentaire
S12	Durée minimale de pâturage par an	Documentaire et visuelle

GLOSSAIRE

Allotement : L'activité d'allotement consiste en un regroupement des animaux provenant de différents élevages en fonction des spécificités des animaux (type génétique, âge, poids, qualités, ...), du lieu d'abattage et du débouché commercial prévus. L'allotement peut se réaliser au départ de l'élevage, au moment du chargement ou dans un centre d'allotement sous la responsabilité du groupement.

Attendrissage : Action de rendre une viande plus tendre par voie mécanique ou chimique.

Ebourgeonnage : consiste à cautériser les bourgeons de corne chez les jeunes animaux de l'espèce bovine

Ecornage : amputation de la corne, déjà formée, d'une vache adulte.

Ensilage : Technique de coupe et de conservation anaérobie

Facteur de densité des animaux : Le facteur de densité des bovins est exprimé par le rapport des U.G.B. à la superficie fourragère principale.

Finition : opération d'engraissement des bovins avant abattage afin de leur permettre d'atteindre la conformation et l'état d'engraissement optimum.

Formage : opération consistant à donner au steak sa forme définitive à partir de la viande hachée.

Grain (hachage): morceaux élémentaires de la viande d'un steak haché. A la surface du steak, on doit pouvoir identifier que celui-ci est composé de grains et ne se présente pas comme un produit totalement déstructuré.

Grille de conformation EUROP : la grille de classement communautaire définit 6 classes de conformation SEUROP. La classe S peut être utilisée facultativement par les États membres pour tenir compte de l'existence du type culard ; la France n'a pas retenu cette possibilité et la grille est donc composée de 5 classes E, U, R, O et P. La classe E correspond à un développement musculaire exceptionnel et la classe P à un développement musculaire insuffisant.

Hachage : opération de réduction de la viande en fragments en utilisant un hachoir à grilles.

Labellisable : Matière première qui répond à l'ensemble des exigences du cahier des charges à l'instant T de la méthode d'obtention où le contrôle est réalisé.

Labellisé : Matière première qui répond à l'ensemble des exigences du cahier des charges au moment de la remise au consommateur et qui est revêtu du logotype "label rouge".

Maturation : Temps pendant lequel la viande repose juste après l'abattage et qui contribue à son goût et à sa tendreté.

Naissage : Phase de vie de l'animal allant de la naissance jusqu'au sevrage.

PAD : prêts à découper. Formats destinés aux distributions, pour piecage et tranchage ultérieurs

pH : caractéristique physico-chimique d'un produit reflétant son acidité. Son pH est neutre (pH=7) quand l'animal est vivant, puis s'acidifie jusqu'à un pH d'environ 5,5, dans les 36 à 48h suivant la mort.

Produits à base de viande : les produits résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche (cette modification à cœur de la surface de coupe est induite par une transformation telle que le chauffage, fumaison, fumaison, salaison, maturation, dessication, marinage, extraction, extrusion ou une combination de ces procédés).

Préparations de viande : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été rajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Produits élaborés : viandes hachées, préparations de viande, produits à base de viande et plats cuisinés.

Raidissage : Opération qui consiste à faire diminuer la température du produit, afin de faciliter son tranchage.

Ressuage : phase de descente en température des carcasses à l'issue de l'abattage.

Sevrage : Arrêt de l'alimentation lactée maternelle.

Surface fourragère principale : Superficie de l'exploitation disponible pendant toute l'année civile pour l'élevage des bovins notamment. Ne sont pas comptés dans cette superficie les bâtiments, les bois, les étangs, les chemins et les superficies utilisées pour d'autres productions ou utilisées pour des cultures permanentes ou des cultures horticoles. Cette superficie comprend donc l'ensemble des surfaces consacrées à l'alimentation des bovins « label rouge » de l'exploitation (surfaces pâturées et cultivées destinées à l'alimentation sous forme de fourrages).

Troupeau allaitant (mode de conduite) : Mode de conduite d'élevage où les veaux tètent leur mère directement, soit en stabulation, soit au pâturage.

UVCI : Unité de Vente Consommateur "Industrielle" : Type d'emballage élaboré en série à partir de muscles, carcasses ou pièces de gros et est conditionnée et emballée dans un atelier indépendant.

ANNEXE 1 : modèle de convention pour la mise en pension de jeunes bovins Label Rouge (6 mois/an maximum et au pâturage exclusivement)

Modèle de convention qui liste les articles et contenu que les conventions signées devront à minima contenir au titre du label rouge. Si les signataires l'estiment nécessaire, ils pourront ajouter d'autres articles.

Convention pour la mise en pension de jeunes bovins Label Rouge

6 mois/an maximum et au pâturage exclusivement

La présente convention est établie entre :

Le propriétaire des animaux, éleveur habilité en LA23/88:
Nom :
Commune :
N° de cheptel :
Désigné ci-après « le propriétaire »

ET

La personne (agriculteur ou non) qui prend les animaux en pension :
Nom :
Commune :
N° de cheptel (le cas échéant) :
Désigné ci-après « le preneur ».

Article 1 : Objet

La présente convention a pour objet de définir les engagements de chacune des deux parties concernant la mise en pension d'animaux élevés dans le respect du cahier des charges jeunes bovins Label Rouge, lorsque cette mise en pension est limitée à 6 mois par an et s'effectue exclusivement au pâturage.

Critères du cahier des charges Label Rouge concernés :

- Mise à l'herbe des animaux, sans distribution d'autre aliment (ni fourrage ni complément) à l'exception de foin
- Les animaux disposent durant toute la durée de la pension d'au moins 0,30 hectare de prairie par U.G.B.

Dates de début et de fin de mise en pension (rappel : 6 mois maximum) :

Nombre d'animaux concernés par la mise en pension :

% des UGB de l'élevage Label Rouge concernés par la mise en pension :

Article 2 : Engagements du propriétaire

Le propriétaire reste responsable de l'application du cahier des charges Label Rouge durant la période de pension.

Le propriétaire s'engage à mettre en pension ses animaux pour une durée limitée à 6 mois/an et en période de pâturage uniquement.

Le propriétaire s'engage à assurer la finition de ses animaux sur son exploitation.

Article 3 : Engagements du preneur

Le preneur s'engage à ne pas intervenir sur la conduite d'élevage des animaux (alimentation, soins, hébergement, …). Le preneur s'engage à respecter les conditions du cahier des charges Label Rouge décrite à l'article 1 de la présente convention

Le preneur s'engage à informer le propriétaire en cas de conditions nécessitant une intervention auprès des animaux.

Surface mise à disposition des animaux lors de leur pension à justifier lors du contrôle (par exemple registre cadastral) :

Nombre d'animaux pris en pension :

Si d'autres animaux que ceux du propriétaire pâturent sur la même parcelle, les conditions du cahier des charges LR doivent être respectées pour l'ensemble des animaux.

Le preneur s'engage à accepter un contrôle des conditions de mise en pension des animaux, au titre du contrôle du propriétaire des animaux. Ce contrôle sera déclenché si :

- Il n'y a pas de convention signée entre le propriétaire et le preneur
- Plus de 25% des UGB de l'élevage LR sont en pension au moment du contrôle
- Ou que le contrôleur a un doute sur les conditions de mise en pension

Article 4 : Transmission

Le propriétaire s'engage à transmettre la présente convention à l'OP le cas échéant, et à l'ODG ou son organisme délégataire et à l'informer de toute modification de celle-ci.

Article 5 : Résiliation

Cette convention sera caduque en cas de désengagement de l'éleveur du cahier des charges jeunes bovin Label Rouge. Dans les autres cas, elle peut être dénoncée avec un préavis de xx jours par l'une des parties.

Fait en 2 exemplaires, à

Le

Le propriétaire Le preneur

NB : cette convention sera à présenter par le propriétaire lors des contrôles annuels sur la certification Label Rouge

ANNEXE 2 : modèle de convention pour la mise en pension de jeunes bovins Label Rouge (hors mise en pension 6 mois/an maximum et au pâturage exclusivement)

Modèle de convention qui liste les articles et contenu que les conventions signées devront à minima contenir. Si les signataires l'estiment nécessaire ils pourront ajouter d'autres articles.

Convention pour la mise en pension de jeunes bovins Label Rouge

La présente convention est établie entre :

Le propriétaire des animaux, éleveur habilité en LA23/88 :
Nom :
Commune :
N° de cheptel :
Désigné ci-après « le propriétaire »

ET

La personne (agriculteur ou non) qui prend les animaux en pension :
Nom :
Commune :
N° de cheptel :
Désigné ci-après « le preneur ».

ET

L'ODG ou son organisme délégataire,

Nom :

Commune :

Désigné ci-après « l'OP ».

Article 1 : Objet

La présente convention a pour objet de définir les engagements de chacune des parties concernant la mise en pension d'animaux élevés dans le respect du cahier des charges jeunes bovins Label Rouge, en particulier lorsque cette mise en pension est prévue pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée.

Date de début de mise en pension :

Article 2 : Engagements du propriétaire

Le propriétaire reste responsable de l'application du cahier des charges Label Rouge durant la période de pension.

Le propriétaire s'engage à informer le preneur des exigences du cahier des charges Label Rouge qui s'appliquent ; en fonction de la nature de la pension– voir annexe (A compléter par le propriétaire)

Le propriétaire s'engage à assurer la finition de ses animaux sur son exploitation.

Article 3 : Engagements du preneur

Le preneur s'engage à respecter les exigences du cahier des charges Label Rouge transmises par le propriétaire.

Le preneur s'engage à informer le propriétaire en cas de conditions nécessitant une intervention particulière auprès des animaux.

Le preneur s'engage à accepter un contrôle annuel de l'ODG et des contrôles ponctuels de l'organisme certificateur ; au titre du contrôle du propriétaire, pour vérifier le respect de ces exigences.

Article 4 : Engagement de l'ODG

L'ODG s'engage à réaliser un contrôle annuel chez le preneur, au titre du contrôle interne du propriétaire

Article 4 : Transmission

Le propriétaire s'engage à transmettre la présente convention à l'OP le cas échéant, et à l'ODG ou son organisme délégataire et à l'informer de toute modification de celle-ci.

Article 5 : Résiliation

Cette convention sera caduque en cas de désengagement de l'éleveur du cahier des charges jeunes bovins Label Rouge LA23/88. Dans les autres cas, elle peut être dénoncée avec un préavis de xx jours par l'une des parties.

Fait en 3 exemplaires, à

Le

Le propriétaire	Le preneur	L'ODG

NB1 : cette convention sera à présenter par le propriétaire lors des contrôles annuels sur la certification Label Rouge

NB2 : un modèle de convention simplifiée existe dans les cas de mise en pension pour 6 mois/an maximum au pâturage exclusivement.