JORF n°0126 du 31 mai 2025
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2025-23

Cahier des charges du label rouge n° LA 11/89 « Viande, abats et produits élaborés frais et surgelés de gros bovins de race charolaise »

Caractéristiques certifiées communicantes viande et abats :

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise ;
- Pâturage minimum 6 mois par an **;**
- Maturation minimale garantie.

Caractéristiques certifiées communicantes préparations de viande et autres produits élaborés :

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise ;
- Pâturage minimum 6 mois par an.

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR 3

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3

3. DESCRIPTION DU PRODUIT 3

3.1. PRESENTATION DU PRODUIT 3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT 3
3.3. ÉLEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE 4

4. TRAÇABILITE 5

4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS 5
4.2. OBLIGATION D'ENREGISTREMENT ET DE SUIVI 5
4.3. SCHEMA DE TRAÇABILITE 5

5. METHODE D'OBTENTION 10

5.1. SCHEMA DE VIE 10
5.2. NAISSAGE 10
5.2.1. Races et croisement, élevage, castration 10
5.2.2. Cession d'animaux 10
5.3. SOINS AUX ANIMAUX 10
5.4. ELEVAGE 11
5.4.1. Bâtiment d'élevage 11
5.4.2. Lien au sol en phase d'élevage – hors finition 11
5.4.3. Cycle prairie-étable 11
5.4.4. Alimentation 11
5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier » 13
5.5. FINITION 13
5.6. OPERATIONS D'ABATTAGE 13
5.6.1. Attente avant abattage 13
5.6.2. Ressuage des carcasses 14
5.6.3. Caractéristiques des carcasses 14
5.6.4. Maturation de la viande 15
5.7. COMMERCIALISATION DES ABATS 15
5.8. DECOUPE 15
5.9. PRODUITS ELABORES : VIANDE HACHEE, PREPARATIONS DE VIANDE ET PRODUITS A BASE DE VIANDE DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE 16
5.9.1. Préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge » 16
5.9.2. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (produits à base de viande) 16
5.9.3. Critères particuliers pour les viandes hachées 16
5.9.4. Critères particuliers pour les saucisses 16
5.10. SURGELATION 17

6. ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 17

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 18

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA
43, route de Mâcon
71120 Charolles
Téléphone : 03.85.88.01.50
Courriel : administration@qualinea.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande, abats et produits élaborés frais et surgelés de gros bovins de race charolaise

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Seuls ont droit au label rouge « Viande, abats et produits élaborés frais et surgelés de gros bovins de race charolaise », la viande bovine, les abats et les produits élaborés frais ou surgelés, (à l'exception de la viande, des abats et des produits élaborés décongelés réfrigérés), qui répondent aux conditions de production communes aux produits label rouge « gros bovins de boucherie » et aux conditions de production définies par le présent document.

La viande de gros bovins de race charolaise LA 11/89 est une viande peu nerveuse, tendre et juteuse.

3.2. Comparaison avec le produit courant

C'est une viande de bovin de type racial laitier, maturée de 3 à 5 jours, prélevée sur un animal se situant dans la même catégorie que le produit label testé. Les muscles comparés doivent être les mêmes.

Points de différence	Viande et abats frais et surgelés de bovins de race charolaise	Produit courant
NAISSAGE	Type racial « Charolais » (code 38*38) Sevrage au plus tôt à 6 mois	Bovin de type racial laitier
ALIMENTATION	Plan d'alimentation	Pas de règles spécifiques concernant les conditions d'alimentation
ELEVAGE	Effectif maximal par lot : 30 animaux	Pas de règles spécifiques concernant les conditions de logement
FINITION	Durée de finition minimale de 1 mois à l'auge Âge d'abattage : Vaches ≤ 96 mois	Pas de durée de finition minimale
ABATTAGE	300 kg minimum pour les génisses 330 kg minimum pour les vaches ou les bœufs Classes E, U ou R + =	Pas de poids minimum de carcasse Classes E, U, R, O, P

Points de différence	Viande et abats frais et surgelés de bovins de race charolaise	Produit courant
CONDITIONNE-MENT	Maturation de 4 jours pleins pour les morceaux à bouillir ou à braiser pour l'approvisionnement en carcasse et quartiers	Maturation de 3 à 5 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes viande et abats :

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise ;
- Pâturage minimum 6 mois par an ;
- Maturation minimale garantie .

Caractéristiques certifiées communicantes-préparations de viande et autres produits élaborés :

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise ;
- Pâturage minimum 6 mois par an.

Conditions de production	Conséquences sur la qualité supérieure du produit
La race Charolaise est une race à viande à forte notoriété.	Elle est reconnue pour ses qualités bouchères. Ayant des origines d'animal de travail, la viande a gardé un caractère finement persillé et peu gras.
Une attention particulière est portée aux conditions de logement des animaux favorisant leur bien-être.	Le bien-être animal favorise l'obtention d'une viande de qualité par l'abaissement du niveau de stress.
Les animaux bénéficient d'une alimentation contrôlée dans laquelle le pâturage joue un rôle prépondérant. L'engraissement est lent.	Viande de qualité, avec une diversité des saveurs et des arômes.
L'utilisation des traitements médicamenteux est maîtrisée et un délai d'attente supplémentaire est respecté.	Absence de résidus dans la viande.
Les bonnes pratiques de transport, limitant au mieux le stress sont appliquées.	La limitation des problèmes de pH induit une meilleure conservation de la viande, et l'obtention d'une couleur rouge franc.
Une durée de maturation minimale est appliquée.	Cela garantit une tendreté optimale.

4. TRAÇABILITE

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les éleveurs ;
- Les fabricants d'aliments (à la ferme ou industriels) ;
- Les centres d'allotement ;
- Les abatteurs ;
- Les ateliers de découpe ;
- Les ateliers de surgélation ;
- Les ateliers d'élaboration de produits transformés.

4.2. Obligation d'enregistrement et de suivi

Pas de conditions de production spécifiques.

4.3. Schéma de traçabilité

La traçabilité de la viande bovine est établie de l'animal au point de vente selon le schéma de traçabilité ci-dessous.

NB : le numéro de carcasse peut-être selon les cas le numéro de tuerie ou un numéro spécifique à l'opérateur dans la mesure où il est unique.

Etape	***Identifiant(s)***	***Support(s) documentaire(s)***
Elevage	n° de cheptel / adresse de l'élevage n° IPG Date(s) et lieu(x) des mouvements de l'animal	Engagement éleveur Passeport
n°IPG		
Transport	n°IPG	Passeport
n°IPG		
Organisation de Producteurs	n° de cheptel n° IPG Date(s) et lieu(x) des mouvements de l'animal Date d'abattage et destination	Passeport Déclaration d'abattage transmise à l'ODG pour édition
n°IPG		
Transport	n°IPG	Bon de livraison / Passeport
n°IPG		
Bouverie	n°IPG	Registre des entrées / Passeport
n°IPG		
Abattage	n°IPG → n°carcasse	Registre d'abattage / Passeport Ticket de pesée
n° carcasse/ n°IPG		
Présélection	n°carcasse Identifiant de l'abattoir	Bordereau de labellisation émis à partir de la déclaration d'abattage CLR par l'ODG

		Ticket de pesée + Marque de présélection*
n° carcasse		
Labellisation	n° carcasse	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + marque de présélection
Vente		
↳	Livraison en carcasse, vente en rayon Trad.	Voir (1)
↳	Livraison en carcasse, vente en rayon LS	Voir (2)
↳	Livraison en PAD, vente en rayon Trad.	Voir (3)
↳	Livraison en PAD, vente en rayon LS	Voir (4)

CLR : Charolais Label Rouge / CG : Certificat de Garantie
Vente en rayon LS : Vente en Libre-Service / Vente en rayon Trad. : Vente à la coupe

* La marque de présélection devra être retirée en cas de vente de la carcasse hors du circuit label.

Etape	*Identifiant(s)*	*Support(s) documentaire(s)*
(1) Livraison en carcasse, vente en rayon Trad.		
Labellisation	n°IPG → n° carcasse → n°CG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Mention CLR à l'encre alimentaire Certificat de garantie (CG)
n° carcasse		
Carcasse / demi-gros	n°CG ⇔ n°IPG + n° agrément de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Mention CLR à l'encre alimentaire + BL client
n°CG		
Vente en rayon Trad.	n°CG ⇔ n°IPG + n° agrément de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	CG

Etape	*Identifiant (s)*	*Support(s) documentaire(s)*
(2) Livraison en carcasse, vente en rayon LS		
Labellisation	n°CG → n° carcasse → n°IPG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Mention CLR à l'encre alimentaire Certificat de garantie (CG)
n° carcasse		
Carcasse / demi-gros	n°CG ⇔ n°IPG + n° agrément de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Mention CLR à l'encre alimentaire
n°CG		
Découpe en magasin	n° lot découpe → n°CG	Mention CLR à l'encre alimentaire comptabilité étiquette UVC
n°UVCM n°CG		
Vente en UVC	n° lot découpe → n° étiquette UVCM Lieu de vente	Etiquette UVC Etiquette de pesée du magasin CG

Etape	*Identifiant(s)*	*Support(s) documentaire(s)*
(3) Livraison en PAD, vente en rayon Trad.		
Labellisation	n° carcasse	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Marque de présélection
n° carcasse		
Découpe industrielle	n°CG → n° lot découpe → n° carcasse → n°IPG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Marque de présélection
n° étiquette PAD n°CG		
Vente en rayon Trad.	n° lot découpe → n°CG ⇔ n°IPG + n° d'agrément de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	CG Etiquettes PAD

Etape	*Identifiant(s)*	*Support(s) documentaire(s)*
(4) Livraison en PAD, vente en rayon LS		
Labellisation	n° carcasse	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Marque de présélection
n° carcasse		
Découpe industrielle	n°CG → (1-N) n° étiquette PAD → n° lot découpe → n° carcasse → n°IPG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Marque de présélection Etiquettes PAD + comptabilité étiquettes PAD
n° étiquette PAD - n° lot découpe n°CG		
Découpe en magasin	n°UVCM → n° étiquette PAD → n°CG	CG Etiquettes PAD Comptabilité étiquettes UVC
n°UVCM		
Vente en UVC	n°UVCM Lieu de vente	Etiquette UVC Etiquette de pesée du magasin CG

Etape	*Identifiant(s)*	*Support(s) documentaire(s)*

(5) Livraison en UVCI, vente en rayon LS

Labellisation	n° carcasse→ n° CG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Marque de présélection
n° CG n° carcasse		
Découpe industrielle	(1-N) n°CG → (1-N) n° carcasse → n° lot découpe → (1-N) n° UVCI	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Marque de présélection Etiquette UVCI + comptabilité étiquettes UVCI
n° lot découpe n° UVCI		
Vente en UVC	(1-N) n°UVCI → n° lot découpe Lieu de vente	Etiquette UVCI Etiquette poids/prix du magasin

Dans le cadre d'opérations spécifiques, un lot de découpe industrielle peut-être constitué de plusieurs animaux (dans ce cas : (1-N) n°CG → (1-N) n° carcasse → n° lot découpe). L'abatteur est en charge de conserver les originaux des CG, ainsi que la traçabilité du lot de découpe.

Les abatteurs, ateliers de découpe et ateliers de surgélation mettent en place un système de suivi et de documentation propre à leur structure permettant de s'assurer de la labellisation d'abats provenant uniquement de carcasses conformes au présent cahier des charges et d'assurer la traçabilité jusqu'au point de vente.

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissage

5.2.1. Races et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1 cf. C4	Types Raciaux autorisés	Les animaux doivent être de type racial « charolais » (code 38/38).
S2 cf. C6	**Age minimal de sevrage**	**6 mois.**

5.2.2. Cession d'animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Age minimal des animaux lors de la 1ère cession	6 mois.
S4	Cession des veaux non sevrés	La cession d'un veau avant le sevrage est toutefois permise dans le cadre de la vente d'un veau avec sa mère.
S5 Cf. C109 et C110	Mise en pension	Pas de possibilité de signature de convention entre le preneur de pension et l'éleveur détenteur
S6	Alimentation lors de la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions d'alimentation respectent celles définies en élevage.

5.3. Soins aux animaux

Pas de conditions de production spécifiques.

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Propreté des points d'abreuvement	L'éleveur veille à ce que les abords des points d'abreuvement en extérieur soient propres et entretenus (garde sa fonction de point d'abreuvement).
S11	Effectif maximum par lots d'animaux en finition logés non entravés en étable à stabulation libre	30 animaux.
S12 Cf. C25	Nettoyage, désinsectisation et dératisation	Réalisés après la sortie des animaux.
S13 Cf. C17	**Type de litière**	**L'obligation de litière végétale ne peut être levée.**

5.4.2. Lien au sol en phase d'élevage – hors finition

Pas de conditions de production spécifiques

5.4.3. Cycle prairie-étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14 Cf. C29	**Durée minimale de pâturage par an (hors année de finition)**	**6 mois.**
S15	Aménagements au pâturage	Les animaux disposent d'au minimum un point d'abreuvement et de possibilité d'abris contre le vent, le froid et la chaleur

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Proportion d'aliment non fourrager dans la ration totale	≤ 25 % de matière sèche en moyenne sur l'année.
S18	Ensilage	L'ensilage ne doit pas être utilisé comme un aliment unique dans la ration journalière.

<table>
<tr><th>N°</th><th>Point à contrôler</th><th>Valeur-cible</th></tr>
<tr><td>S8</td><td>Traçabilité des aliments</td><td>Les exigences de ce cahier des charges ne concernent que les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires utilisés pour l'élevage du troupeau label.

Pour ce qui est des autres productions bovines (jeunes bovins, veaux de boucherie, vaches laitières,...) ou non bovines de l'exploitation, d'autres aliments peuvent être autorisés, mais, dans ce cas, les différents types d'aliments doivent être stockés dans des endroits bien identifiés.</td></tr>
<tr><td>S9</td><td>Additifs interdits (hors aliment distribué avant sevrage)</td><td>
<table>
<tr><th>Catégorie</th><th>Groupe fonctionnel</th><th>Sous classification ou code</th></tr>
<tr><td rowspan="2">1 Additifs technologiques</td><td>c- émulsifiants</td><td>Sels d'acides gras
Sorbitol</td></tr>
<tr><td colspan="2">d- stabilisants
e- épaississants
f- gélifiants
h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides
j- correcteurs d'acidité
k- additifs pour l'ensilage à l'exception des enzymes et des microorganismes
l- dénaturants</td></tr>
<tr><td>2 Additifs sensoriels</td><td colspan="2">a- Colorants</td></tr>
<tr><td>3 Additifs nutritionnels</td><td colspan="2">d- urée et ses dérivés</td></tr>
<tr><td>4 Additifs zootechniques à l'exception des levures vivantes</td><td colspan="2">a- améliorateurs de la digestibilité
b- stabilisateurs de la flore intestinale
c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement
d- Autres additifs zootechniques</td></tr>
<tr><td>5 Coccidiostatiques et histomonostatiques</td><td colspan="2"></td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>S19</td><td>Plan d'alimentation
Élevage 1ère année
(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB)</td><td>Période estivale
Lait maternel ou nourrice
avec Pâturage à volonté
avec ≤ 5 kg de concentrés (3)

Période hivernale
Fourrages grossiers à volonté (1)
avec ≤ 15 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 5 kg de concentrés (3)</td></tr>
<tr><td>S20</td><td>Plan d'alimentation
Élevage 2ème année et suivante
(Quantité exprimée en Kg</td><td>Période estivale
Pâturage à volonté
avec ≤ 10 kg de fourrages grossiers (1)</td></tr>
</table>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	matière brute (MB)	avec ≤ 6 kg de concentrés (3) Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 20 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 5 kg de concentrés (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille…
(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs….
(3) Nature des concentrés : Céréales, tourteaux, minéraux…

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Mode d'engraissement	La finition peut se faire à l'herbe ou à l'auge en fonction de la saison.
S22	Durée de finition à l'auge stricte	≥ 1 mois.
S23	Plan d'alimentation finition (*Quantité exprimée en Kg matière brute (MB)*	Période estivale Pâturage à volonté Avec ≤ 10 kg de fourrages grossiers (1) et/ou avec ≤ 10 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 10 kg de concentrés (3) Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 25 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 15 kg de concentrés (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille…
(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs….
(3) Nature des concentrés : Céréales, tourteaux, minéraux…

S24 Cf. C42	**Age maximal d'abattage des femelles**	**96 mois.**

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente	Les locaux d'attente sont pourvus d'une aération appropriée.
S26 Cf. C43	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	La présence de barres de guidage sans arêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire. Les animaux doivent être amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur. L'immobilisation et l'étourdissement des animaux doivent avoir lieu dans le calme.

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27 Cf. C49	Délai de mise en œuvre du ressuage	Après préparation dans le hall d'abattage, les carcasses doivent être placées immédiatement en chambre froide pour l'opération de ressuage.
S28	Dispositif mis en place pour garantir la qualité du ressuage	L'opération de ressuage doit être conduite de façon à proscrire toute condensation, due notamment au mélange de carcasses de températures trop différentes.

Cas du refroidissement progressif

Pas de conditions de production spécifiques

Cas de la stimulation électrique

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29 Cf. C51	**Classes de conformation autorisées**	**E, U, R+ ou R=**
S30	Couleur de la viande	Rouge franc. Ces éléments sont appréciés à la coupe, c'est-à-dire à l'endroit de la séparation de l'arrière et de l'avant pour une demi-carcasse.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	Poids minimum des carcasses	300 kg pour les génisses, 330 kg pour les vaches et les bœufs.
S32	Condensation lors des étapes du stockage et du transport	Les moyens nécessaires sont mis en œuvre afin d'éviter toute condensation à leur surface.

5.6.4. Maturation de la viande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33 .Cf. C56	**Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir**	**4 jours pleins minimum.**
S34 Cf. C56	**Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les cas des animaux « culards » ou de conformation exceptionnelle classés « E »**	**Pas de réduction.**
S35	Pratique de l'émoussage	L'émoussage des carcasses est autorisé dans le respect des conditions suivantes : le muscle ne doit pas être entaillé et la pellicule de gras restante doit être adaptée au mode et à la durée de conservation-maturation des viandes. Les carcasses présentant un émoussage excessif seront exclues de la filière Label Rouge.

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37 Cf. C59	Critères de sélection	Les défauts d'aspect sont éliminatoires.
S40	Modes de conditionnement pour les abats	- En vrac, sous vide, en UVCM ou UVCI pour les abats frais - En UVCI ou sous vide pour les abats surgelés.

5.8. Découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39	Modes de conditionnement pour les viandes fraîches	- Carcasse, demi-carcasse ou quartiers, - PAD pour les muscles issus de découpe primaire, - Piécé, - UVCM ou UVCI.

5.9. Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie

5.9.1. Préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge »

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (produits à base de viande)

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.3. Critères particuliers pour les viandes hachées

Non concerné

5.9.4. Critères particuliers pour les saucisses

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38	État des produits surgelés lors de la commercialisation	La viande, abats et produits transformés « viande bovine de race charolaise » surgelés ne peuvent pas être vendus au consommateur en état de décongélation.

6. ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41	Certificat de garantie	Le Certificat de Garantie du label rouge LA n°11/89 est affiché sur le lieu de vente pour la viande bovine commercialisée en rayon traditionnel. En rayon libre-service, une étiquette UVC doit être apposée sur les conditionnements.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S1	Races autorisées	Documentaire
S24	Age d'abattage des femelles	Documentaire
S29	Classes de conformation autorisées	Documentaire et visuel et mesure
S31	Poids minimum des carcasses	Documentaire et mesure
C56 Et S34	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail	Documentaire
S33	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir	Documentaire
C52	Classes d'engraissement autorisées	Documentaire et visuel et mesure

*Conditions de production communes