

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

JORF n°0081 du 6 avril 2024

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2024-15

**Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07
« Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22kg
de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou
jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 70* jours et âgé au maximum de 150 jours
- Identifié de la ferme jusqu'au point de vente

* ou jusqu'à l'abattage si abattu entre 60 et 69 jours

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. Denomination DU LABEL ROUGE	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1 Présentation du produit	3
3.2 Comparaison avec le produit courant.....	4
3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure.....	7
4. TRACABILITE	8
4.1 Identification des opérateurs	8
- les centres de transit	8
4.2 Obligation d'enregistrement et de suivi	9
5. METHODE D'OBTENTION	12
5.1 Schéma de vie	12
5.2 Spécialisation de l'élevage.....	12
5.3 Alimentation.....	12
5.4 Elevage.....	14
5.4.1 Génétique.....	14
5.4.2 Castration.....	15
5.4.3 Bâtiments	15
5.4.4 Conditions d'élevage	16
5.4.5 Identification et suivi des agneaux	16
5.5 Ramassage et transport des agneaux	17
5.5.1 Préparation des animaux à la ferme et transport	17
5.5.2 Centre de transit (ou centre d'allotement).....	17
5.6 Opérations d'abattage.....	18
5.6.1 Abattage.....	18
5.6.2 Ressuage	19
5.6.3 Caractéristiques des carcasses.....	19
5.7 Commercialisation des abats	20
5.8 Produits transformés d'agneau	21
5.9 Surgélation	21
5.10 Découpe et conditionnement	22
6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	25
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION	25
ANNEXE.....	26

1. NOM DU DEMANDEUR

Fédération des Ovins sous signe de qualité et d'origine (OVIQUAL)

Allée Daniel Brisebois – Auzeville – BP 82256

31 322 CASTANET-TOLOSAN CEDEX

Téléphone: 05 61 75 42 82

Télécopie: 05 61 75 42 80

Courriel : oviqual@free.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

Les produits couverts par le présent cahier des charges sont :

- la viande et les abats d'agneau frais
- la viande et les abats d'agneau surgelés

La viande et les abats d'agneau Label Rouge LA 0707 proviennent d'agneaux de 13 à 22 kg carcasse, ayant été nourris par tétée au pis au moins 70 jours (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours) et âgés de 60 à 150 jours. Ces agneaux sont élevés soit en plein air, au pâturage complétés par des aliments à base de céréales et/ou de fourrages secs, soit élevés en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliments composés, ou bien élevés selon une alternance des deux schémas précédents.

Les caractéristiques de la viande d'agneau sont :

- Issue d'agneau ayant été nourri par tétée au pis jusqu'à 70 jours minimum, ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours
- Issue d'agneau jeune (de 60 à 150 jours)
- Un poids carcasse compris entre 13 et 22 kg (inclus)
- Une conformation U, R ou O
- Un état d'engraissement de 2 ou 3
- Un gras ferme de couleur blanche à rosée
- Une couleur de la viande crue, rosée claire
- Une viande tendre et juteuse aux arômes délicats

Les caractéristiques des abats sont :

- Abats prélevés sur les carcasses des animaux conformes au cahier des charges Label Rouge LA0707 au moment de leur séparation.
- Foie : couleur homogène rouge à brun clair
- Cœur : texture ferme
- Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâches)
- Cerveau : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire
- Ris : forme arrondie, texture laiteuse (couleur blanchâtre et texture moelleuse)
- Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

- Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée.

La viande et les abats d'agneau peuvent être présentés en frais ou en surgelé.

Le consommateur visé par le Label Rouge LA 07/07 est un consommateur habituel de viande et / ou d'abats d'agneau.

Les produits sont expédiés sous les conditionnements suivants :

- La viande peut être vendue en carcasses ou pièce de gros sans conditionnement particulier.
- Les pièces de découpe peuvent être conditionnées en sacs plastiques ou Unité de Vente Consommateurs (UVC), sous film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée.
- Les abats ne sont pas expédiés en vrac, ils sont obligatoirement conditionnés avant expédition, soit en gros, soit en Unité de Vente Consommateurs, sous film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

La certification couvre les étapes de la naissance de l'agneau jusqu'à l'expédition de la viande et des abats. Les différentes étapes sont décrites dans le chapitre méthode d'obtention.

3.2 Comparaison avec le produit courant

Produit courant viande et abats frais :

Il s'agit d'une viande d'agneau, fraîche ou surgelée selon le cas, provenant d'élevages situés hors de la France et non habilités dans une démarche SIQO ou de certification de conformité produit.

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA0707</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
Caractéristiques organoleptiques	Viande de couleur claire, crue comme cuite, tendre, juteuse et aux arômes délicats (faible intensité)	Les caractéristiques organoleptiques varient suivant l'âge et le mode d'alimentation et d'élevage des agneaux d'où une hétérogénéité des caractéristiques ; seuls des critères de salubrité sont à respecter
Alimentation des agneaux	Les céréales et produits dérivés de céréales doivent représenter au minimum 30 % du poids total de l'aliment ou 30% de l'aliment reconstitué dans le cas d'un complémentaire.	Pas d'exigence sur le pourcentage de céréales
Additifs	Additifs exclus de l'alimentation des agneaux label rouge LA0707 : - Catégorie des additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de la contamination radionucléide, additifs pour l'ensilage, dénaturants	Respect de la réglementation encadrant l'emploi des additifs dans l'alimentation animale

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA0707</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
Alimentation	L'aménagement des parcs à agneaux de la bergerie est conçu de sorte que les agneaux n'aient pas accès à l'alimentation des brebis.	Ensilage et enrubannage autorisés pour l'alimentation des agneaux. Absence de règles restrictives concernant l'utilisation du colza.
Allaitement	La durée d'allaitement maternel des agneaux est au minimum de 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours.	Autorisation d'allaitement artificiel en complément ou en substitution de l'allaitement maternel
Origine génétique	Races de mère autorisées : une liste exhaustive de races allaitantes ; une liste exhaustive de races bouchères Les races allaitantes sont autorisées pures ou issues d'un croisement de 1 ^{ère} génération avec les races bouchères citées. 5 % max des brebis sont autorisées en races pures bouchères. Races de père autorisées : une liste exhaustive de béliers de races allaitantes ; une liste exhaustive de béliers de race à viande. Les béliers sont autorisés soit en race pure, soit issus de croisements entre les races citées.	Races et croisements non déterminés
Bergeries	Les bâtiments sont vidés, nettoyés de façon approfondie et désinfectés au moins une fois par an.	Absence de réglementation spécifique
Pourtours des bergeries	Les pourtours des bâtiments sont entretenus de façon à ce que la bergerie soit accessible : - pour le chargement des animaux, - pour la livraison des aliments et du fourrage.	Absence de règles quant à l'entretien des pourtours (hormis la mise à l'abri des cadavres)
Conduite d'élevage	Les aliments médicamenteux utilisés à titre préventif ne doivent comporter que des substances sans délai d'attente pour la consommation de la viande.	Tous les médicaments autorisés pour l'espèce ovine sont autorisés sous réserve de respecter les règles de distribution du médicament vétérinaire
Enlèvement	Au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement, les agneaux susceptibles d'être labellisés sont triés pour constituer des lots homogènes.	Aucun tri n'est imposé avant l'expédition d'animaux.
Délai maximal enlèvement des animaux à	Les différentes étapes entre l'enlèvement et l'abattage peuvent être réalisées dans des délais limités,	Exigences réglementaires en particulier liées au bien-être animal

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA0707</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
l'élevage - abattage	- temps max de transport = 8 h - attente max en bouverie à l'abattoir = 24 h pour les agneaux non sevrés, âgés de 60 à 69 j. De plus le délai cumulé entre l'enlèvement sur l'exploitation et l'abattage est limité : - Délai max autorisé entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage : enlèvement jour J – abattage à J+5 maximum - Pour les agneaux non sevrés, âgés de 60 à 69 jours, délai max autorisé entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage = 48 h.	
Age	Agneau abattu entre 60 et 150 jours maximum	Définition légale du terme agneau : moins de 12 mois.
Caractéristique des carcasses	Poids carcasse de 13 à 22 kg, sans fressure Conformation U, R, O	Application réglementaire de la PCM (pesée Classement Marquage), grille de classement EUROP et classes de notes d'engraissement de 1 à 5, pour classer les carcasses mais pas de restriction réglementaire de distribution en fonction des résultats.
	<u>Qualité de gras</u> : Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme ou très ferme. <u>Couleur de la viande</u> : elle doit être rosée claire.	Pas de sélection des carcasses imposée en fonction de qualité du gras et de couleur de viande
Ressuage	En fin de ressuage, la température des carcasses ne doit pas dépasser +7°C à cœur.	Réglementation salubrité uniquement
Les abats	Seuls sont autorisés pour la labellisation les abats suivants : Fressure entière, foie, cœur, langue, cervelles, ris, rognons (reins), rognons blancs (testicules ou animelles). Critères de sélection des abats : - Foie : couleur homogène rouge à brun clair - Cœur : texture ferme - Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâches)	Réglementation salubrité uniquement

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

<u>POINTS DE DIFFERENCE</u>	<u>AGNEAU LA0707</u>	<u>AGNEAU COURANT</u>
	- Cerveille : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire - Ris : forme arrondie, texture laiteuse (couleur blanchâtre et texture moelleuse) - Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme - Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée.	
Refroidissement des abats	Le refroidissement des abats est immédiat après l'ablation.	Absence de réglementation sur ce point, laissé à la libre appréciation des opérateurs
Conditionnement des viandes et abats	La viande peut être conditionnée en gros ou en UVC. - En gros en sac plastique, - En gros en sac plastique sous vide, - En UVC sous film, - En UVC sous atmosphère contrôlée. Les abats sont conditionnés, soit en gros, soit en UVC.	Pas de restriction d'utilisation de type de conditionnement
Conditionnement des abats	Fraîcheur des produits : Délai maximum entre l'abattage et le conditionnement des abats de 4 jours	Absence de règle concernant les délais entre l'abattage et le conditionnement des abats
Expédition des abats	Les abats ne sont pas expédiés en vrac, ils sont obligatoirement conditionnés avant expédition.	Les abats ne sont pas obligatoirement conditionnés avant expédition

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques sensorielles de l'agneau Label Rouge LA0707 : Un produit de qualité organoleptique supérieure

L'agneau Label Rouge LA0707 est un agneau jeune (entre 60 et 150 jours) nourri par tétée au pis pendant 70 jours, ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours, ce qui confère à sa viande des caractéristiques sensorielles spécifiques : une viande de couleur claire crue comme cuite, tendre, juteuse et aux arômes délicats.

Les caractéristiques d'image de l'agneau LA 0707

En matière d'image, la production d'agneau Label rouge LA 07/07 se caractérise également par :

- des conditions traditionnelles d'élevage basées sur un allaitement maternel des agneaux et sur une alimentation du troupeau provenant majoritairement de l'exploitation,
- des règles concourant au bien-être animal de la ferme à l'abattage (condition de logement, limitation du stress, délai de transport), à l'abattoir (une attente en abattoir de 24 h maximum pour les agneaux non sevrés, âgés de 60 à 69 jours et 48h pour les autres

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »
agneaux, la limitation du bruit et des allées et venues, l'interdiction de l'emploi de bâton ou de pointes blessantes),

- une prise en compte des préoccupations environnementales (prairies et cultures pour assurer une certaine autonomie alimentaire),
- un entretien du territoire pâturé, autre conséquence de l'autonomie fourragère.

L'agneau Label Rouge LA0707, un produit de qualité homogène

D'autre part, le mode de production des agneaux label rouge conduit à une homogénéité de produits :

- une base génétique de races allaitantes,
- un élevage avec la mère,
- une fourchette d'âge à l'abattage qui tient compte des diverses influences sur les vitesses de croissance et d'engraissement des agneaux (races, conditions climatiques, mode et poids de naissance...) et permet alors l'obtention de carcasses homogènes,
- une sélection des carcasses.

Les caractéristiques certifiées sont :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 70* jours et âgé au maximum de 150 jours
- Identifié de la ferme jusqu'au point de vente
*ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours

La notion d'allaitement au pis est primordiale pour obtenir la qualité organoleptique souhaitée : couleur claire de la viande, tendreté, finesse des arômes (viande et gras). C'est grâce à l'allaitement et la richesse du lait maternel que les agneaux ont une croissance suffisamment rapide pour un abattage jeune, garant de ces caractéristiques organoleptiques.

D'autre part l'identification des agneaux à toutes les étapes du schéma de vie, de la ferme jusqu'au point de vente au consommateur est indispensable pour éviter toute substitution de produit. La traçabilité mise en place permet à tout moment de retrouver l'exploitation d'origine excepté pour les abats, elle permet alors de remonter à un groupe d'exploitations.

4. TRACABILITE

L'origine des viandes est définie par la provenance, c'est à dire l'exploitation d'élevage qui est la même de la naissance à la finition. La garantie de l'origine est apportée grâce à la maîtrise et au contrôle de l'identification et de la traçabilité des animaux et des viandes dans chaque étape selon les modalités définies dans le cahier des charges Label Rouge LA 0707.

4.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge:

- les éleveurs,
- les éleveurs fabricants d'aliments à la ferme (FAF),
- les fabricants d'aliments industriels
- les centres de transit
- les abatteurs-expéditeurs,
- les ateliers de découpe et de conditionnement

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

- les ateliers de surgélation

4.2 Obligation d'enregistrement et de suivi

Les naissances doivent être inscrites sur le carnet d'agnelage avec le numéro d'identification des agneaux par ordre chronologique de naissance.

L'éleveur enregistre tout traitement sur le carnet de santé en indiquant le ou les animaux traités.

A chaque enlèvement, un document de circulation est établi par l'éleveur qui indique le numéro de chaque agneau.

Chaque document est daté et signé par l'éleveur, sous la mention : "Agneaux conformes au cahier des charges du Label Rouge numéro LA 0707"

Préalablement, l'éleveur s'assure, au moyen du registre d'élevage et du carnet de santé, que les agneaux correspondent aux critères :

- né et élevé sur l'exploitation,
- non sevré avant 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours,
- âge de 60 jours minimum à 150 jours maximum inclus,
- respect du délai d'attente en cas de traitement,
- absence d'alimentation au lait artificiel,
- absence de traitement médicamenteux datant de moins de 7 jours.

4.3 Tableau de traçabilité

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
ALIMENTATION		
Aliments	L'admission des fabricants d'aliments repose sur la signature d'une déclaration d'identification adressée à l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) stipulant que celui-ci a pris connaissance des exigences du cahier des charges Label Rouge LA07/07 et du plan de contrôle et s'engage à les appliquer.	déclaration d'identification du FAB auprès de l'ODG Liste aliments référencés
Autonomie alimentaire	L'autonomie alimentaire de l'atelier est au moins de 55%. Ce point est contrôlé lors de la visite de qualification initiale et lors des visites de contrôle de l'élevage.	Fiche de qualification
ELEVAGE		
Troupeau reproducteur	Enregistrement du nombre de brebis et de béliers sur le registre d'élevage Identification des élevages en races pures bouchères	Registre d'élevage Liste ODG
Naissance des Agneaux	Identification de l'agneau réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance : apposition par l'éleveur d'une <u>boucle officielle à l'oreille</u> <u>Inscription des naissances</u> sur le carnet d'agnelage : <u>date de naissance + numéro agneau + numéro mère</u>	Carnet d'agnelage
Animaux	Identification de l'agneau déclassé par une boucle spécifique	

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
déclassés : Hors label rouge	rouge ou bleue. Enregistrement des agneaux allaités artificiellement ou sevrés avant 70 jours sur le carnet d'agnelage	Carnet d'agnelage
Enlèvement des agneaux	L'éleveur, trie et sélectionne les agneaux conformes au label. Les agneaux sont identifiés par la boucle officielle. Il ajoute au <u>document de circulation : numéro d'identification</u> des agneaux + la mention «Agneaux conformes au cahier des charges du Label Rouge numéro LA 07-07»	Carnet d'agnelage Document de circulation
ABATTAGE		
Attente en stabulation	L'agneau est identifié par sa boucle officielle Date d'enlèvement inscrite sur le document de circulation qui est remis à l'abattoir et fait l'objet d'un contrôle. Constitution d'un lot de tuerie d'agneaux conformes au cahier des charges Label Rouge LA 0707 identifié par un <u>numéro de tuerie</u> et caractérisé : - par le <u>numéro cheptel</u> de l'éleveur et le <u>nombre d'agneaux</u> du lot. - ou par les <u>numéros d'identification</u> individuels des agneaux. Un lot est constitué d'agneaux label d'un même élevage.	Document de circulation Registre informatique
Ablation des abats	Avant inspection post-mortem, tous les abats, sauf les ris sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine. Les ris sont regroupés dans un lot ; La traçabilité en place permet de retrouver sans ambiguïté l'ensemble des carcasses constitutives du lot. Après inspection, les abats Label sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique ; l'identification mentionne <u>un numéro de lot et/ou la date d'abattage</u> . Le lot d'abats est constitué de l'ensemble des abats label d'une même journée.	Registre d'abattage Procédure de traçabilité Registre d'abattage
Pesée	Au moment de la pesée : Une <u>étiquette de pesée</u> est établie. Elle comporte notamment : - <u>numéro du lot de tuerie</u> - <u>numéro de cheptel</u> - <u>numéro d'abattage</u> - poids fiscal - classement - date d'abattage Le <u>numéro d'abattage</u> est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse	Etiquette de pesée

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
	L'abattoir enregistre les données permettant d'établir la correspondance entre le <u>numéro d'abattage de la carcasse, le numéro du lot de tuerie et le numéro de cheptel</u> de l'animal.	Registre d'abattage
Sélection des carcasses	Pour les carcasses présélectionnées à la pesée (poids et classement carcasse) une étiquette de précertification agrafée à la carcasse mentionne le <u>nom et l'adresse de l'éleveur, le numéro de lot d'abattage, la date d'abattage, le poids de la carcasse, son classement</u>	Etiquette précertification
EXPEDITION		
Expédition des carcasses	L'agent habilité identifie la carcasse conforme en apposant une <u>marque spécifique au label rouge</u> sur les 2 flancs de la carcasse depuis l'épaule jusqu'au gigot ou sur l'ensemble des quartiers. A l'expédition un <u>certificat carcasse spécifique au label rouge LA0707 numéroté</u> est agrafé sur la carcasse Les carcasses certifiées sont donc identifiées par : - l'étiquette de pesée - l'étiquette de précertification - le certificat carcasse spécifique au label rouge LA0707 - la roulette ou le tampon Un <u>bon de livraison</u> spécifie le <u>nombre de carcasses, le poids expédié, le numéro du lot de tuerie</u> L'abattoir tient une <u>comptabilité matière des certificats carcasses</u> apposés sur les carcasses A chaque expédition est notamment inscrit dans le <u>registre d'expédition</u> le(s) <u>numéro(s) de certificat carcasse</u>	certificat carcasse Bon de livraison Facture Registre d'expédition
DECOUPE / CONDITIONNEMENT		
Découpe – conditionnement des carcasses en gros ou en unité de vente consommateurs (UVC)	Présence des identifications carcasses Identification des conditionnements en gros en sacs plastiques par une étiquette spécifique au label rouge portant : - un numéro de lot, - la mention Agneau Label Rouge LA0707, - les numéros de tuerie des agneaux constitutifs du lot. Les UVC sont réalisées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés : <u>enregistrement des quantités découpées</u> et conditionnées en UVC Identification des UVC avec une <u>étiquette numérotée</u> : <u>enregistrements de l'utilisation des étiquettes UVC.</u>	Bon de livraison Facture Registre de découpe Comptabilité étiquettes

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
Conditionnement des abats	Conditionnement en gros : les abats sont conditionnés en sacs plastiques, en bacs étanches ou en cartons identifiés par une étiquette portant : - un code spécifique indiquant la dénomination du produit et la mention Label, - le <u>numéro de lot</u>, - la date de conditionnement Le <u>lot d'abats conditionnés en gros</u> est constitué de l'ensemble des abats label rouge d'une ou deux journées. Dans le cas d'un lot constitué à partir de deux journées, un nouveau numéro de lot est affecté. La procédure de traçabilité doit permettre de retrouver sans ambiguïté les lots constitutifs. Conditionnement en UVC : chaque UVC est identifiée par une <u>étiquette UVC pré-numérotée</u>, spécifique au Label Rouge. Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.	Procédure de traçabilité Registre de conditionnement Document de comptabilité matière et comptabilité étiquettes.
EXPEDITION DES PRODUITS CONDITIONNES		
Expédition	Chaque atelier de découpe tient un registre d'expédition. Un bon de livraison spécifie, notamment, - la dénomination des produits, - le nombre de conditionnements, - les numéros de lot.	Registre d'expédition Bon de livraison
SURGELATION		
Surgélation des viandes et des abats	Les produits surgelés sont produits à partir de morceaux de viande ou d'abats identifiés. Identification des produits surgelés avec une étiquette numérotée	Enregistrements relatifs à la surgélation (par lot)

5. METHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2 Spécialisation de l'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S1.	Traçabilité en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneaux	Bâtiments, stockage des aliments et suivi des animaux sont alors strictement séparés, de sorte qu'il n'y ait aucun risque de confusion.

5.3 Alimentation

La production de l'agneau Label Rouge LA 0707 permet de valoriser des territoires souvent déficitaires en ressources herbagères. Pour nourrir au mieux les animaux, les éleveurs doivent constituer d'importants stocks fourragers. Les animaux adultes peuvent alterner des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et bergerie. Les zones de pâturage peuvent être de natures diverses : prairies naturelles, prairies cultivées, parcours, estives...

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S2.	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	Les céréales et sous produits de céréales doivent représenter au minimum 30 % du poids total de l'aliment ou 30% de l'aliment reconstitué dans le cas d'un complémentaire.
S3.	Additifs interdits	- Catégorie des additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de la contamination radionucléide, additifs pour l'ensilage, dénaturants
S4.	Dispositions permettant la bonne conservation des fourrages	Récolter un fourrage propre + Pour les fourrages secs, - Récolter des foin suffisamment secs - Stocker les foin à l'abri de l'humidité + Pour les fourrages humides, - Faner ou ressuer un minimum - Veiller à une bonne herméticité - Assurer un bon tassement
S5.	<u>Durée de l'allaitement maternel</u>	<u>La durée d'allaitement maternel des agneaux est au minimum de 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours.</u>
S6.	Plan d'alimentation Agneau de 1 à 20 jours environ	Lait maternel seul Pendant cette période, l'agneau se nourrit au lait de sa mère Pour des raisons techniques, l'accès aux distributeurs d'aliment complémentaire est laissé libre.
S7.	Plan d'alimentation Agneau de 20 jours environ jusqu'à 70 jours environ (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours)	Lait maternel Complémentation aliments composés : la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède pas 1 kg/agneau/j. Fourrages grossiers à volonté
S8.	Plan d'alimentation Agneau de plus de 70 jours	Lait maternel jusqu'au sevrage éventuel. Complémentation aliments composés : la

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

	(jusqu'à abattage)	consommation varie tout au long de la croissance et n'excède pas 1,5 kg/agneau/j. Fourrages grossiers à volonté
S9.	Fourrages autorisés dans la ration	- herbe, - fourrages secs : foin des prairies, - paille, - fourrages verts

Un schéma indicatif de l'alimentation des agneaux figure en annexe.

La consommation théorique totale annuelle du troupeau est calculée en matière sèche (MS) : consommation fourragère + consommation céréales, protéagineux et autres matières premières autorisées.

La consommation fourragère est un calcul théorique basé sur les besoins des animaux.

La consommation des autres matières premières est estimée en fonction des quantités distribuées.

La consommation totale est comparée à la valeur alimentaire des apports extérieurs de l'année. Les calculs s'appuient sur les tables de l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA).

5.4 Elevage

5.4.1 Génétique

Les races allaitantes constituent le pivot de l'élevage ovin pour la production d'agneau Label Rouge LA0707 : ce sont des races adaptées aux territoires, possédant d'importantes qualités maternelles et une capacité laitière qui permet l'élevage des agneaux sous leur mère. Pour améliorer la conformation des agneaux, les femelles de race pure peuvent être croisées avec des béliers de races bouchères (dites races lourdes).

Le troupeau reproducteur regroupe les animaux mâles et femelles destinés à la production d'agneaux.

Chaque année, une partie de ce troupeau est renouvelée pour laisser place à des animaux plus jeunes ou mieux adaptés à la conduite générale de l'exploitation. Ces animaux peuvent provenir :

- de l'auto-renouvellement,
- et/ou d'achats extérieurs.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S10.	Races des pères autorisées	- Béliers de races allaitantes : Causses du Lot, Limousine, Blanche du Massif Central, Grivette, Noire du Velay, Rava, Bizet, Lacaune, Romane, Aure et Campan, Barégeoise, Lourdaise, Tarasconnaise, Castillonnaise, Montagne Noire, Charmoise, Raïolle, Rouge du Roussillon, Caussenarde des Garrigues, Préalpes du Sud, Mourérous, Mérinos d'Arles. - Béliers de race à viande : Berrichon du Cher, Charolais, Suffolk, Ile de France, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Texel. Les béliers sont autorisés soit en race pure, soit

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

		issus de croisements entre les races citées ci-dessus.
S11.	Races des mères autorisées	Causses du Lot, Limousine, Blanche du Massif Central, Grivette, Noire du Velay, Rava, Bizet, Lacauene, Romane, Aure et Campan, Barégeoise, Lourdaise, Tarasconnaise, Castillonaise, Montagne Noire, Charmoise, Raïolle, Rouge du Roussillon, Caussenarde des Garrigues, Préalpes du Sud, Mourérous, Mérinos d'Arles. Ces races allaitantes sont autorisées pures ou issues d'un croisement de 1^{ère} génération (♀ race rustique x ♂ race bouchère) avec les races suivantes : Berrichon du Cher, Charolais, Suffolk, Ile de France, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Texel. De plus, en raison de la pénurie de reproducteurs entrant dans les schémas génétiques préconisés, sont autorisés, les élevages en races pures suivantes : Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Ile de France, Vendéenne, Rouge de l'Ouest, Texel. Les brebis de ces élevages représentent au maximum 5% du cheptel mère des éleveurs inscrits dans la démarche Label Rouge LA 0707. Ces élevages sont répertoriés par l'ODG.

5.4.2 Castration

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S12.	Castration	Les agneaux étant abattus jeunes, les mâles ne sont pas castrés.

5.4.3 Bâtiments

Les bergeries sont conçues de manière à assurer : une ambiance saine, une bonne ventilation, un éclairage suffisant, une facilité d'accès pour tous les animaux aux abreuvoirs et distributeurs d'aliment complémentaire.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S13.	Taille des bâtiments	La taille des bâtiments doit être en corrélation avec la taille des troupeaux, les périodes d'agnelage et l'importance des lots d'agnelage.
S14.	Aération	Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air (effet cheminée) soit, à défaut, par une ventilation mécanique. La bergerie est correctement ventilée sans toutefois engendrer des courants d'air excessifs.

		L'éleveur veille à protéger le troupeau des fortes chaleurs, des courants d'air, de l'humidité et des odeurs d'ammoniac.
S15.	Longueur d'auge	Pour les brebis : 3 brebis par mètre d'auge linéaire. Pour les agneaux : 4 agneaux par mètre d'auge en distribution rationnée, 12 agneaux par mètre de distributeur d'aliment complémentaire en libre service pour un nourrisseur rectangulaire, 20 agneaux par mètre de distributeur d'aliment complémentaire en libre service pour un nourrisseur circulaire.
S16.	Abreuvoirs	Les abreuvoirs doivent être installés à une hauteur suffisante pour éviter la souillure de l'eau par les animaux. L'accès aux abreuvoirs est laissé libre en permanence aux animaux. La bergerie est équipée au minimum de : - 1 abreuvoir pour 40 brebis - 1 abreuvoir pour 50 agneaux maximum
S17.	Entretien de la litière	Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux. Les caillebotis sont interdits.
S18.	Entretien des bâtiments	Les pourtours des bâtiments sont entretenus de façon à ce que la bergerie soit accessible : - Pour le chargement des animaux, - Pour la livraison des aliments et fourrages.
S19.	Vidage et nettoyage des bâtiments	Les bâtiments sont vidés, nettoyés de manière approfondie et désinfectés au moins une fois par an.
S20.	Aménagement des parcs à agneaux de la bergerie	Ils sont conçus de sorte que les agneaux n'aient pas accès à l'alimentation des brebis.

5.4.4 Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S21.	Aliments médicamenteux autorisés	Les aliments médicamenteux utilisés à titre préventif ne doivent comporter que des substances sans délai d'attente pour la consommation de viande.
S22.	Enregistrement des traitements	L'éleveur enregistre tout traitement sur le carnet de santé en indiquant le ou les animaux traités.

5.4.5 Identification et suivi des agneaux

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S23.	Enregistrement des	Les naissances doivent être inscrites sur le carnet

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

	naissances	d'agnelage avec le numéro d'identification des agneaux par ordre chronologique de naissance.
S24.	Identification des agneaux nourris au lait artificiel ou sevrés avant 70 jours	Ils sont identifiés par une boucle de couleur rouge ou bleue indiquant leur exclusion du label. Dans le carnet d'agnelage, il est précisé à côté du numéro d'identification la mention allaitement artificiel ou biberon
S25.	Cas des agneaux ayant perdus leur identification individuelle	Ils ne peuvent être rebouclés et maintenus en label rouge que si l'éleveur peut formellement retrouver la mère de l'agneau à la tétée. La nouvelle identification doit être inscrite sur le carnet d'agnelage.
S26.	Cas des agneaux ne répondant pas aux conditions de labellisation au moment de l'enlèvement	Ils sont exclus du label rouge. Ils font l'objet d'un document de circulation indiquant le numéro d'identification de chacun d'entre eux.

5.5 Ramassage et transport des agneaux

5.5.1 Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S27.	Tri des animaux au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement	Les agneaux susceptibles d'être labellisés sont triés pour constituer des lots homogènes. Le tri repose sur : - la vérification de l'âge ; - une appréciation visuelle de la conformation ; - une palpation au niveau des reins pour apprécier l'état d'engraissement ; - une estimation visuelle du poids vif de l'animal ; - la vérification du respect des délais d'attente avant abattage.
S28.	Conditions de manipulation des agneaux	Les opérations de chargement et de déchargement se font à l'aide d'équipements adaptés de façon à éviter au maximum le stress des animaux : - Soit à l'aide de rampes non glissantes munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous, - Soit un par un à la main.
S29.	Durée maximal de transport	8 heures

5.5.2 Centre de transit (ou centre d'allotement)

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S30.	conditions d'hébergement	Identiques à celle au sein de l'élevage (aire paillée propre, eau à disposition en permanence...). ambiance saine, bonne ventilation, éclairage suffisant, facilité d'accès pour tous les animaux aux abreuvoirs et distributeurs d'aliment complémentaire.

S31.	Litière végétale	Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S32.	Type de sol	Caillebotis interdits
S33.	Conditions d'ambiance	Le bruit et les allées et venues inutiles sont proscrits afin d'éviter tout phénomène de stress.

5.6 Opérations d'abattage

5.6.1 Abattage

L'enregistrement des agneaux est réalisé par un agent habilité par l'organisme certificateur.

Il effectue à partir des bons de livraison qui lui sont remis, un comptage lot par lot des agneaux, puis il vérifie :

- * La cohérence avec les bons de livraison,
- * Les fourchettes d'âge.

L'agent habilité enregistre les lots, pour la tuerie, sur un logiciel prévu à cet effet et permettant le suivi informatique des lots à toutes les étapes (bouverie – pesée – classement – expédition).

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S34.	Locaux d'attente à l'abattoir et manipulation des animaux	Les locaux d'attente doivent être maintenus propres et convenablement aérés. Les agneaux doivent disposer d'un espace suffisant pour ne pas s'entasser. Il leur est fourni litière et eau d'abreuvement. Le bruit et les allées et venues inutiles sont proscrits afin d'éviter tout phénomène de stress (conséquences sur la couleur et la durée de conservation des carcasses). On interdit l'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes. L'utilisation de tranquillisants est interdite.
S35.	Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage	24h pour les agneaux non sevrés âgés de 60 à 69 jours
S36.	Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage – abattage	Pour les agneaux non sevrés, âgés de 60 à 69 jours, le délai cumulé (transport, centre d'allotement, bouverie) entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage ne dépasse pas 48 heures.
S37.	Age d'abattage	Entre 60 et 150 jours inclus Les bonnes capacités laitières des brebis de races allaitantes garantissent une alimentation riche aux agneaux qui peuvent atteindre un poids et un niveau de finition suffisants pour l'abattage relativement jeune. C'est pourquoi l'âge minimum d'abattage est fixé dès 60 jours. Cependant, tous les agneaux ne se développent pas exactement à la même vitesse (facteurs races, conditions climatiques, mode et poids de naissance...) d'où la justification de la fourchette d'âge d'abattage jusqu'à 150 jours qui

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

		permet d'obtenir un produit homogène présentant les caractéristiques spécifiques au label rouge LA 07/07.
S38.	Saignée	La saignée est la plus complète possible
S39.	Critères de présélection des carcasses	Les carcasses présélectionnées sont identifiées par le peseur à l'aide d'une étiquette mentionnant notamment le nom et l'adresse de l'éleveur, le numéro de lot d'abattage, la date d'abattage, le poids de la carcasse, son classement. Seules sont marquées les carcasses répondant aux caractéristiques suivantes : - Poids carcasse : 13 à 22kg sans fressure - Conformation : U, R, O

Le responsable de la chaîne d'abattage s'assure que les débuts et fins de chaque lot sont identifiés.

L'ordre d'abattage des lots est remis au peseur afin que celui-ci procède à la pesée individuelle des carcasses de chaque lot.

Dans la mesure du possible tout doit être mis en œuvre pour regrouper les abattages des lots d'agneaux labels sur une même demi-journée.

5.6.2 Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S40.	Température à cœur en fin de ressuage	La température des carcasses ne doit pas dépasser 7°C à cœur.
S41.	Éléments figurant dans les documents procédures/instruction pour la maîtrise du ressuage	- la méthode de régulation de la température dans les salles de ressuage, - la procédure de relevé et d'enregistrement des températures, - la méthode retenue pour réguler l'hygrométrie dans les salles de ressuges, - l'organisation adoptée pour éviter les mélanges de carcasses de températures différentes et les contacts entre carcasses, - le plan de nettoyage, désinfection des salles de ressuage.

5.6.3 Caractéristiques des carcasses

Après ressuage, les carcasses présélectionnées et identifiées sont stockées non découpées dans une salle de stockage.

La sélection finale des carcasses ne se réalise qu'après le ressuage, dans la salle de stockage. L'examen à froid permet de mieux apprécier la couverture de gras, sa couleur, ainsi que la couleur de viande.

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S42.	Qualité de gras	L'appréciation correcte de l'état d'engraissement ne peut se faire que lorsque la graisse est figée. Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme ou très ferme (exclusion des gras colorés et/ou mous ou très mous dits « huileux »). La mesure de la couleur du gras est visuelle. La mesure de la fermeté du gras est visuelle et tactile.
S43.	Couleur de la viande	Elle s'apprécie à froid ; elle doit être rosée claire.
S44.	Méthodes d'appréciation de la qualité du gras et de la couleur de la viande	Afin que les mesures soient réalisées de façon homogène et objective dans tous les abattoirs, l'ODG a écrit une procédure définissant la méthode d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras. Elle comprend des photos montrant les différentes couleurs de gras (blanc à foncé, rouge et jaune) et les différentes tenues de gras (gras fermes/très fermes à gras mous ou très mous dits « huileux »). Ce document a été établi à partir du <i>Guide Pratique : Apprécier la qualité du gras de couverture des carcasses d'agneaux : couleur et fermeté</i> , Institut de l'Elevage. Il doit être utilisé dans les abattoirs.
S45.	Modalités d'identification des carcasses sélectionnées	Les carcasses sélectionnées sont marquées par un repère spécifique au Label Rouge sur les 2 flancs de façon à identifier les morceaux potentiels de découpe : gigots, carrés, épaules. A ce stade une découpe en quartiers peut être effectuée (carré...) Le certificat spécifique au label rouge LA 07/07 est agrafé sur chaque carcasse ou quartier. Pour les carcasses déclassées toute identification faisant référence au label est retirée par enlèvement de l'étiquette portant le nom de l'éleveur, la mention label rouge, etc.

Les carcasses ou quartiers labellisés sont ensuite expédiés, soit :

- En atelier de découpe ;
- En points de vente, directement ou par l'intermédiaire de grossistes.

Chaque carcasse ou quartier est correctement identifié par les marques prévues et par un certificat carcasse spécifique au label rouge LA0707 et accompagné d'un bon de livraison ou d'une facture portant les mentions réglementaires et la marque commerciale.

5.7 Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S46.	<u>Liste des abats</u>	- <u>Fressure entière,</u> - <u>Foie,</u>

		- <u>Cœur,</u> - <u>Langue,</u> - <u>Cervelles,</u> - <u>Ris,</u> - <u>Rognons (reins),</u> - <u>Rognons blancs (testicules ou anibelles).</u> <u>Les abats blancs ne sont pas retenus.</u>
S47.	Moment de la séparation des abats	L'ablation des abats est réalisée à la suite de l'opération d'abattage. Seuls les reins peuvent être séparés à différents niveaux de la chaîne d'abattage : - Après l'opération d'abattage, - Après l'étape de ressuage, - Ou rester sur la carcasse.
S48.	Traçabilité	Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution d'abats Label Rouge par des abats d'autres origines. Avant inspection post-mortem, tous les abats sauf les ris sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine. Les ris sont regroupés dans un lot ; la traçabilité en place doit permettre de retrouver sans ambiguïté l'ensemble des carcasses constitutives du lot.
S49.	Refroidissement des abats	Le refroidissement des abats est immédiat après l'ablation. La température de 3°C à cœur doit être obtenue avant l'expédition.
S50.	Critères de sélection des abats	- Foie : couleur homogène rouge à brun clair - Cœur : texture ferme - Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâches) - Cerveille : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire - Ris : forme arrondie, texture laiteuse (couleur blanchâtre et texture moelleuse) - Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme - Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée. Après inspection, les abats Label sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique ; l'identification comporte un numéro de lot et/ou la date d'abattage.

5.8 Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9 Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S51.	Préparation à la surgélation	Le ressuage des carcasses doit être complet avant la surgélation. Les carcasses sont découpées dans l'atelier de découpe. Les produits sont stockés en chambre froide dans l'attente de la surgélation.
S52.	Cinétique de surgélation	L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de cristallisation maximum. L'opération de surgélation consiste en un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention à cœur d'une température égale ou inférieure à -18°C dans un délai maximum de 10 heures. Les morceaux sont ensuite conditionnés et stockés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.
S53.	Dispositifs dans les locaux de stockage	Les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température. Le stockage et le transport sont réalisés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.

5.10 Découpe et conditionnement

Le stockage, avant la découpe des carcasses labellisées, s'effectue dans un lieu identifié.

Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande Label Rouge par une autre viande :

- l'organisation de l'atelier doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits Label Rouge des autres produits.
- la découpe des viandes labellisées doit être effectuée en série à un moment donné de la journée ou de la semaine.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S54	Modes de conditionnement des viandes autorisés	La viande peut être conditionnée en gros ou en UVC. - En gros en sac plastique, - En gros en sac plastique sous vide, - En UVC sous film, - En UVC sous atmosphère contrôlée. Chaque sac plastique est identifié de façon à conserver la traçabilité à l'aide d'une étiquette spécifique au label rouge portant : - un numéro de lot,

		- la mention Agneau Label Rouge LA 07/07, - les numéros de tuerie des agneaux constitutifs du lot. Les UVC sont élaborées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés dans les conditions précédemment citées. Chaque UVC est identifiée par une étiquette UVC pré-numérotée, spécifique au Label Rouge. Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.
S55	Modes de conditionnement des abats autorisés	Le conditionnement s'effectue par lot d'abats label rouge avec identification permettant d'éviter tout risque de confusion entre lots label rouge et lots non label rouge. Les abats ne sont pas expédiés en vrac, ils sont obligatoirement conditionnés avant expédition. Les abats sont conditionnés, soit en gros, soit en UVC. Le conditionnement en UVC est réalisé dans un atelier de découpe. Le conditionnement est réalisé dans des abattoirs et des ateliers agréés. En conditionnement de gros, les abats sont conditionnés : -soit en sacs plastiques, -soit en sacs plastiques sous vide, -soit en bacs étanches, -soit en cartons. Ils sont identifiés par une étiquette portant : - un code spécifique indiquant la dénomination du produit et la mention Label Rouge LA 07 07, - le numéro de lot, - la date de conditionnement Le lot d'abats conditionnés en gros est constitué de l'ensemble des abats label rouge d'une ou deux journées. Dans le cas d'un lot constitué à partir de deux journées, un nouveau numéro de lot est affecté. La procédure de traçabilité doit permettre de retrouver sans ambiguïté les lots constitutifs.

		Un bon de livraison spécifie, outre les données réglementaires, - la dénomination des produits, - le nombre de conditionnements, - les numéros de lot. Chaque abattoir tient un registre d'expédition. Ce registre d'expédition indique la destination de chaque livraison et les numéros de lot. Les abats peuvent être conditionnés en UVC, sous film ou sous atmosphère contrôlée. Il est possible de réaliser des conditionnements constitués d'abats de natures différentes. Chaque UVC est identifiée par : - une étiquette mentionnant les éléments réglementaires et notamment le numéro de lot UVC, - une étiquette UVC pré-numérotée, spécifique au Label Rouge. Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doit être tenue. Sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique : - date d'abattage - nombre d'abats concernés (en unités envoyées) - date de conditionnement - numéro de lot - poids conditionné - numéros d'étiquettes UVC utilisés (un numéro par jour d'abattage d'agneaux Label Rouge) - destination Un code produit spécifique est affecté aux abats Label Rouge et doit être mentionné sur les documents de livraison et de facturation.
S56	Délai maximum entre la date d'abattage et la date de conditionnement des abats	4 jours.
S57	Conditionnement des produits surgelés	Les produits nus sont surgelés puis conditionnés, d'abord dans des bacs, puis dans leurs conditionnements définitifs. Certains produits peuvent nécessiter une mise en conditionnement avant l'opération de surgélation.

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODES D'EVALUATION

Critère	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
C16	Autonomie alimentaire du troupeau	Documentaire et visuelle
S37	Age d'abattage	Documentaire
S39	Critères de présélection des carcasses	documentaire et visuelle
S42	Qualité de gras	documentaire et visuelle
S43	Couleur de la viande	documentaire et visuelle
S56	Délai maximum entre la date d'abattage et la date de conditionnement des abats	Documentaire
S50	Critères de sélection des abats	Visuelle et documentaire
Traçabilité	Produit identifié de la ferme jusqu'au point de vente	Documentaire et visuelle

C : Conditions de production communes

Cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 homologué par arrêté du 3 avril 2024 portant homologation du cahier des charges du label rouge n° LA 07/07 « Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours »

ANNEXE

Schéma indicatif d'alimentation des agneaux :

