

<p style="text-align: center;">Label Rouge n° LA 01/21 « Viande hachée surgelée de gros bovins de boucherie »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Bœuf Label Rouge de races à viande
- Viande hachée fabriquée à partir de muscles rigoureusement sélectionnés

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant</i>	3
3.3.	<i>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRAÇABILITE.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité remontante</i>	6
5.	METHODE D'OBTENTION	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	7
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	7
5.5.	<i>Finition</i>	8
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	8
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	8
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	8
	<i>Achats matières premières</i>	8
	<i>Désossage/parage</i>	9
	<i>Fabrication de la viande hachée</i>	10
5.9.	<i>Surgélation</i>	10
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	11
	<i>Caractéristiques du produit fini</i>	11
6.	ÉTIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	12
8.	ANNEXE.....	13

1. NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Transformation des Avants de Bovins Labellisés (ATABLE).

Tour Mattei

207 rue de Bercy

TSA 71312

75564 PARIS Cedex 12

Tel : 01 49 28 55 82 - Mail : c.gallard.filrouge@wanadoo.fr

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande hachée surgelée de gros bovins de boucherie

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Pour le présent cahier des charges, les conditions de production communes ne s'appliquent qu'à partir du paragraphe 5-8 : produits élaborés : viande hachée, préparation de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie.

Le présent cahier des charges concerne la production de viande hachée surgelée. Le produit est homogène, régulier en forme et sans bavure. Le grain est perceptible sous la dent et la mastication développe le moelleux de la viande hachée. Le produit label rouge présente en outre une cohésion plus faible en raison de sa texture aérée et du grain de la viande non écrasée.

En cas de formage, celui-ci permet d'obtenir un produit non strié, avec une texture aérée, et les fibres de la viande non écrasées.

Le produit est vendu sous forme de steak haché ou de cheveux d'ange :

- ✓ En UVCI
- ✓ En vrac (restauration collective).

Les exigences définies à chaque étape du procédé de fabrication, de la sélection des pièces de découpe entrant dans la fabrication jusqu'au conditionnement du produit, permettent de garantir la qualité supérieure du produit fini.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant pris en comparaison est un steak haché surgelé pur bœuf à 15% de matières grasses (ou un steak haché surgelé pur bœuf à 5% de matières grasses pour la viande hachée Label Rouge vendue à 5% de matières grasses) et au formage haute pression. Ce type de produit représente en effet le steak haché surgelé le plus répandu sur le marché.

Différences	« Plus » du Produit Label	Produit courant
Matières premières mises en œuvre	Gros bovins Label Rouge selon des cahiers des charges figurant sur la liste des démarches autorisées. Liste positive de muscles autorisés et description des critères d'élaboration	Animaux de toutes races (à lait et à viande), de toutes origines, provenant de tout élevage, de toutes catégories (Génisses, vaches, bœufs, jeunes bovins, taureaux), de tout âge. Absence de sélection sur la conformation, le poids, l'état d'engraissement et le pH des carcasses. Absence de sélection sur la couleur de la viande Tous muscles autorisés
Fabrication des viandes hachées	Température de la viande maintenue au plus bas par utilisation de viandes congelées	Pas d'obligation : Process selon les entreprises
Surgélation	Température à cœur du produit de -15°C dans un délai maximum de 1 heure et de -18°C dans un délai maximum de 10h. Température surgélateur < -30°C	Pas d'obligation : Process selon les entreprises
Produit fini	Produit homogène, régulier. Sur le plan organoleptique, le grain est perceptible sous la dent et la mastication doit développer le moelleux de la viande hachée.	Steaks hachés striés

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La viande hachée label rouge surgelée se distingue du produit standard à tous les stades de l'élaboration, en raison :

✓ De la qualité des matières premières utilisées : carcasses et pièces de gros d'animaux labellisés, élevés et abattus dans le cadre de la certification Label Rouge. La labellisation selon des cahiers des charges homologués implique des conditions de production communes aux produits gros bovins :

- Seuls des bovins de type viande sont mis en œuvre pour la présente production
- Les conditions d'élevage et d'alimentation des bovins sont contrôlées
- Le respect des bonnes pratiques d'élevage est assuré.
- Les critères de sélection existant au niveau de la labellisation (pH, couleur de la viande)

sont garantis.

✓ Des sélections effectuées sur le choix des muscles et des spécifications d'élaboration des viandes pour haché : Les matières premières sont sélectionnées selon leurs aptitudes à la transformation. De plus, une sélection rigoureuse est menée tout au long du process de fabrication ; elle repose sur :

- L'élimination des produits présentant des défauts d'aspect à tous les stades d'élaboration
- La sélection de la matière première parmi une liste positive de muscles,
- Des critères stricts et définis d'élaboration des viandes pour haché

✓ Du process de fabrication des viandes hachées garantissant la pérennité des qualités visuelles et organoleptiques du produit traditionnel.

L'opération de surgélation est conduite de manière à franchir très rapidement la zone de température de cristallisation (transformation en glace d'une partie de l'eau contenue dans le produit), ce qui permet de conserver les qualités sensorielles supérieures du produit.

La sélection menée et le procédé de fabrication de la viande hachée ont pour objectif de conférer au produit une qualité visuelle et organoleptique supérieure.

Les caractéristiques certifiées communiquées sont les suivantes :

- Bœuf Label Rouge de races à viande
- Viande hachée fabriquée à partir de muscles rigoureusement sélectionnés

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les ateliers de découpe et de conditionnement des viandes,
- Les ateliers de transformation,
- Les ateliers de surgélation.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

La traçabilité mise en œuvre est conforme aux normes NF V 46-007 et NF V 46-010. Cette traçabilité répond à l'objectif suivant : mettre à la disposition des consommateurs des informations fiables sur l'origine (naissance, élevage, abattage) et le mode de production (élevage, transformation) des produits. Ceci permet de mettre en avant les métiers (éleveur, transformateurs...), les savoir-faire et la transparence de la filière Label Rouge.

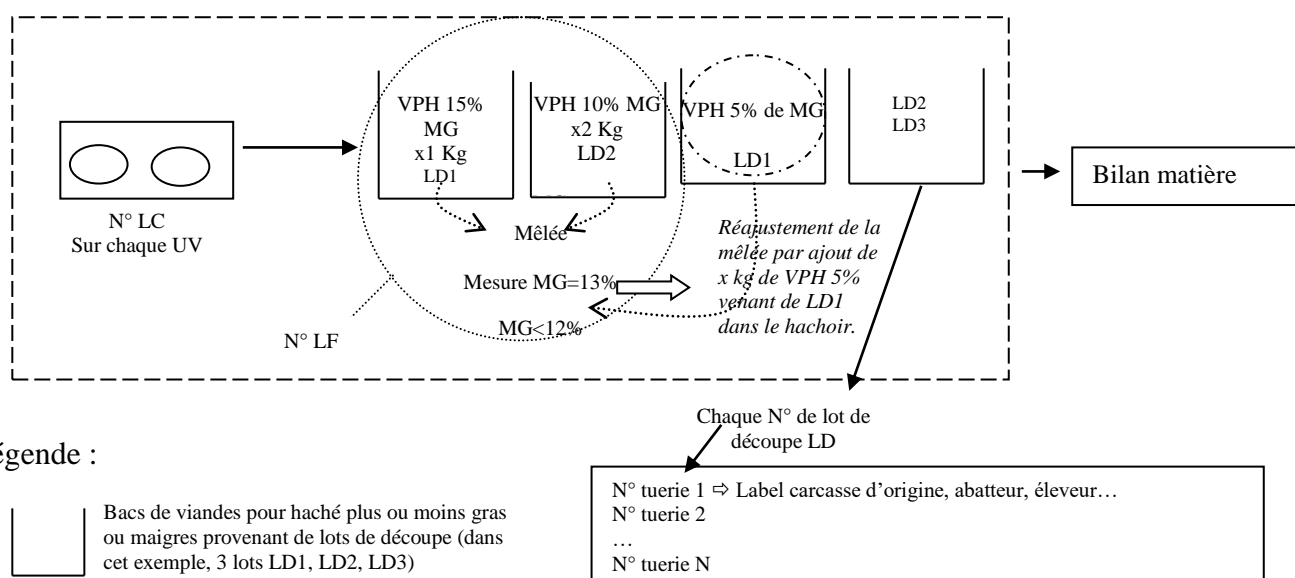
Si, sur validation de l'ODG, d'autres caractéristiques sont tracées (race...) afin d'être apposées en signature sur le produit fini, l'information sera gérée comme une information supplémentaire selon les principes élémentaires de la traçabilité.

ETAPE	PRODUIT	TRACABILITE / IDENTIFICATION
Préparation des viandes pour haché <i>N° associé = LD, représentant le lot de découpe.</i>	Carcasse(s) ou pièces de gros labellisée(s) Lot(s) de carcasses ou de pièces de gros labellisées Transformation en viandes pour haché Label	n° tuerie, mention du Label d'origine + date d'abattage. Constitution du lot LD à partir d'entités identifiées chacune par un n° de tuerie. Si les carcasses ou pièces de gros n'ont pas toutes la même date d'abattage, repérage et inscription en clair de la date la plus ancienne sur LD
Fabrication des viandes hachées <i>N° associé = LF, représentant le lot de</i>	Viandes pour haché Transformation en Viandes hachées	n° de lot LF permettant de remonter aux entités identifiées LD constitutives du lot. <i>In fine</i> , on peut ainsi remonter à un ensemble de n° de tuerie.

<i>fabrication</i>		Ces n° LF figurent sur : - les fiches suiveuses ou étiquettes - les enregistrements de traçabilité (bilans matière) Etablissement de bilans matière
Conditionnement des produits <i>N° associé = LC, représentant le lot de conditionnement</i>	Viandes hachées	Attribution d'un n° de lot LC permettant de remonter aux entités LF constitutives du lot. Sur chaque UV : n° LC et étiquetage de certification Label
Distribution UV Label Rouge	UV Label Rouge	Distribution des UV en rayon Libre Service ou en restauration Présentation : signalisation des produits/ PLV le cas échéant

Les spécificités techniques de chaque atelier sont prises en compte lors de l'audit d'habilitation. La comptabilité matière doit faire apparaître les numéros des lots et le poids des viandes pour haché destinées à la fabrication de viandes hachées Label Rouge et la quantité de viande hachée fabriquée. Le report des numérotations est effectué à chaque étape du schéma de vie du produit, afin de pouvoir, à tout moment, remonter aux informations d'origine (voir illustration de la traçabilité remontante ci-après).

4.3. Schéma de traçabilité remontante

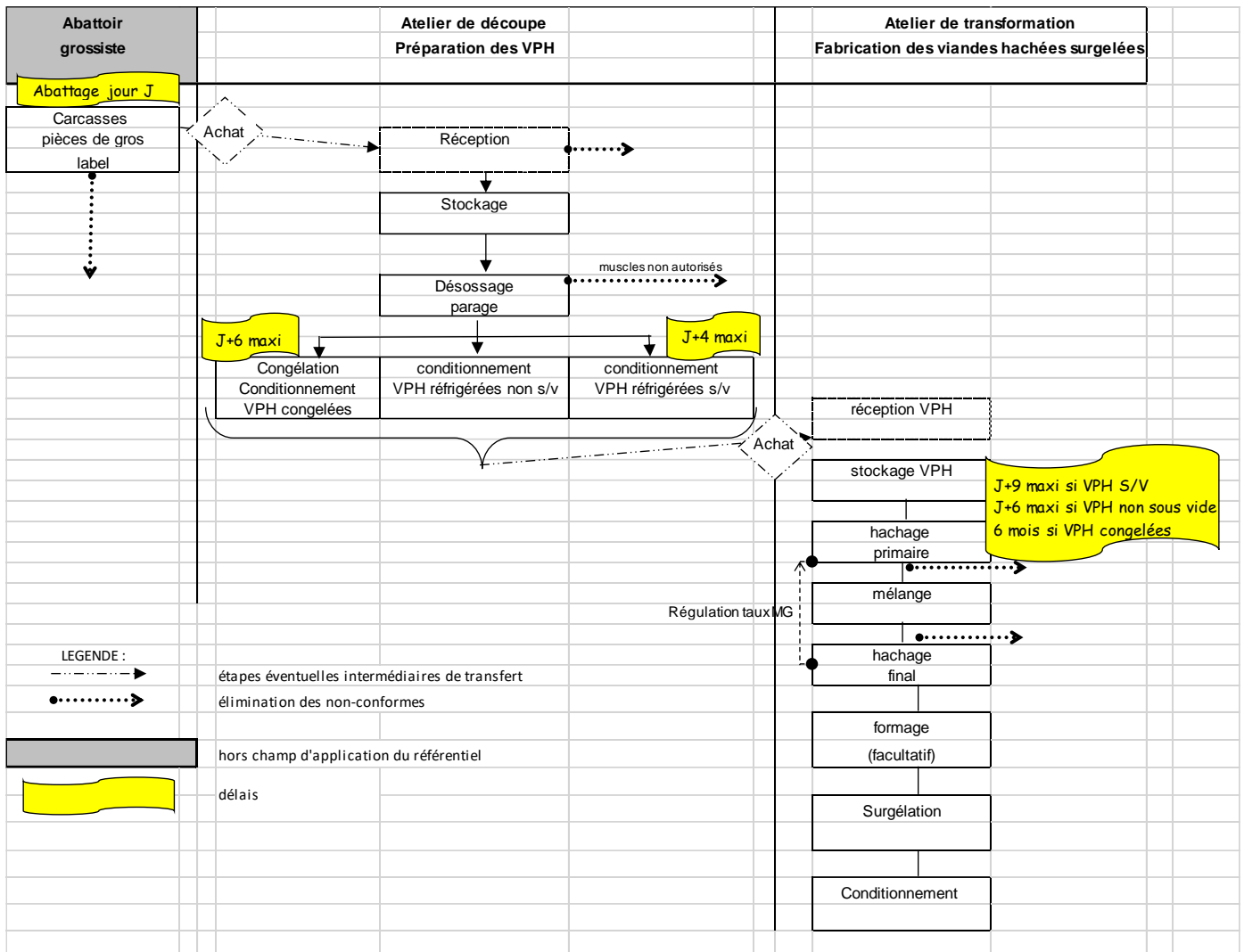


Dans cet exemple, à partir de la mêlée LF, on remonte à 2 lots de découpe LD1 et LD2, chacun constitué d'un ensemble de N° de tuerie.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Le champ d'application de ce cahier des charges concerne uniquement la transformation de la viande dans le schéma de vie des conditions de production communes.



5.2. Naissance-sevrage

Non concerné

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

Non concerné

5.4. Elevage

Non concerné

5.5. Finition

Non concerné

5.6. Opérations d'abattage

Non concerné

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Engagement dans la démarche VBF et « 100% muscle »	Obligatoire.

Achats matières premières

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Origine anatomique des muscles entrant dans l'élaboration	Sont autorisés tant en viande fraîche qu'en viande congelée les muscles striés sélectionnés de la liste ci-dessous, les tissus gras attenants, et/ou les affranchis. Cette sélection, limitée, a été établie dans un souci de meilleure maîtrise des critères biochimiques : <ul style="list-style-type: none">- Collier- Chaînette de collier (Filet mignon)- Basses côtes- Gros bout de poitrine- Poitrine- Plat de côte découvert- Plat de côte couvert- Plat bavette- Flanchet- Epaule- Dessus de palette- Jumeau- Macreuse- Paleron- Macreuse à braiser- Nerveux de gîte- Gîte noix- Tranche (grasse)- Tende Tranche (dont poire / merlan)- Aiguillette Baronne et aiguillette RTK- Dessus de Côte- Fausse bavette- Faux filet.
S3	Filières d'approvisionnement de la viande mise en œuvre	Carcasses d'animaux labellisés issues des cahiers des charges figurant sur la liste des démarches autorisées.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Délai entre abattage et hachage des viandes	Viandes réfrigérées : 9 jours pour les viandes pour haché sous vide et de 6 jours pour les autres viandes pour haché. Viandes congelées : 6 mois Les délais de maturation prévus dans les CPC gros bovins Label Rouge ne s'appliquent pas aux viandes utilisées pour la fabrication de viande hachée Label Rouge.
S5	Identification lors de la réception et du stockage	Les produits réceptionnés sont identifiés et accompagnés d'un document officiel. Ils portent chacun le signe de labellisation du label rouge d'origine et la date d'abattage. Ils sont stockés de façon regroupée et portent une marque visuelle reconnaissable.
S6	Contrôle des matières premières	Les produits sont contrôlés à réception.

Désossage/parage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Préparation de la viande mise en œuvre	Le degré d'élaboration (dégraissage, parage) et les spécifications particulières sont définis dans le tableau en annexe pour chaque muscle sélectionné, selon son type et son anatomie. Cette élaboration permet, conformément au Code des Usages, l'élimination des principaux nœuds lymphatiques, vaisseaux sanguins, ligaments, tendons et cartilages. Ce niveau de parage des gras et nerfs est à affiner en fonction du produit fini désiré, défini par ses caractéristiques biochimiques. Ces pièces de découpe triées en fonction de leurs caractéristiques chimiques permettent de constituer des viandes pour haché maigres et gras. La composition des viandes pour haché est fixée dans chaque atelier de fabrication pour assurer un taux de matière grasse et un rapport tissu conjonctif sur protéines de viande C/P conforme aux exigences. Les caractéristiques chimiques des viandes pour haché sont prédéterminées : - au travers de la constitution de lots de désossage selon le poids et l'état d'engraissement des quartiers mis en œuvre, et du tri des muscles en sortie de désossage (MG). - au travers du parage des muscles (C/P).
S8	Maitrise du parage et de l'élaboration des viandes mises en œuvre	- formation des opérateurs de découpe, - instructions de travail en ateliers, - mise en place d'un contrôle efficace.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9	Conditionnement des viandes pour haché destinés au hachage	<p>Ces viandes pour haché font l'objet d'un conditionnement sous vide ou non, en attendant leur mise en œuvre.</p> <p>✓ Pour les produits réfrigérés sous vide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Délai de conditionnement : 4 jours maximum après abattage - Mise sous vide des produits satisfaisante. <p>✓ Pour les produits réfrigérés non sous vide : Protection de toutes sources de contamination avec un filmage au minimum.</p> <p>✓ Pour les produits congelés : VPH filmées et protégées par une housse plastique.</p>

Fabrication de la viande hachée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Utilisation de VPH congelées	Les VPH congelées sont utilisées sans décongélation préalable.
S11	Pré-hachage	Pré hachage grossier des VPH par hachoir primaire, ce qui permet d'obtenir un mélange de viande homogène, sans détruire les fibres de la viande. La grille de hachage primaire est supérieure ou égale à 8 mm.
S12	Maitrise de la température de la viande lors du mélange	Lors du mélange, la température de la viande doit être maintenue au plus bas (+1 ; -2°C).
S13	Délai maximal entre le hachage et le formage (lorsque celui-ci est réalisé-étape facultative)	Le formage est mis en œuvre <u>sans délai</u> après la fabrication.
S14	Taux maximal de matières grasses	Le taux de maximal de matières grasses du produit est de 12%.
S15	Correction du taux de matières grasses de la mêlée	En cas de défaut ou d'excès de MG d'une mêlée, le réajustement du taux de MG se fait par ajout de VPH plus maigre ou plus gras conforme au cahier des charges, élaboré à partir des muscles spécifiés dans la liste positive. Une nouvelle mesure du taux de matière grasse est effectuée sur la mêlée corrigée.

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Stockage et identification des produits	Les produits sont stockés de façon regroupée et portent une marque visuelle reconnaissable.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Stockage des en-cours	Stockage réfrigéré (0 à +2°C).
S18	Délai maximal de surgélation après le hachage	La surgélation est mise en œuvre sans délai après la fabrication.
S19	<u>Délai maximal de descente en température à cœur du produit</u>	<u>1 heure pour atteindre une température de -15°C et 10h pour atteindre une température à cœur de -18°C.</u>
S20	Température dans le surgélateur	< -30°C.

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Délai maximal de conditionnement	Le conditionnement est réalisé sans délai après le formage.
S22	Types de présentation autorisés	Le produit est vendu sous forme de steak haché ou de cheveux d'ange : <u>✓ En UVCI</u> <u>✓ En vrac</u> (restauration collective).
S23	Conditionnement	Les produits sont protégés de toute source de contamination.

Caractéristiques du produit fini

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Absence de corps étrangers	Absence de particules métalliques : -ferreuses de $\varnothing \geq 3\text{mm}$ -non ferreuses de $\varnothing \geq 3,5\text{mm}$ - inox de $\varnothing \geq 4,5\text{mm}$.
S25	Contrôle bactériologique du produit	Un contrôle libératoire sur E. Coli 0157:H7 est effectué par l'opérateur à chaque mûlée.
S26	Taux maximal de collagène sur protéines de viande	Inférieur ou égal à 15% pour la viande hachée entre 12 et 7% de matières grasses. Inferieure ou égal à 12% pour la viande hachée à moins de 7% de matières grasses. Ces valeurs dont appliquées strictement, sans tolérance analytique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Caractéristiques visuelles	Le process de fabrication permet d'obtenir un produit dans lequel on retrouve les fibres de viande ; afin qu'à la cuisson la viande hachée Label Rouge subisse l'augmentation de température en limitant les pertes de jus et les effets de bouillonnement. Les caractéristiques visuelles du produit sont les suivantes : non strié, texture aérée, grain de la viande visible, fibre de la viande non écrasée, produit homogène, régulier en forme, sans bavure du morceau formé.

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère	PPC	METHODE D'EVALUATION
S3	Filières d'approvisionnement de la viande mise en œuvre	Documentaire
S2	Origine anatomique des muscles entrant dans l'élaboration	Documentaire et visuel
C	Préparation de la viande de bœuf mise en œuvre	Documentaire et visuel
C	Teneur minimale en viande de gros bovins label rouge	Documentaire
C	Taille de hachage	Documentaire et visuel
S12	Maitrise de la température de la viande lors du mélange	Visuel
S14	Taux maximal de matières grasses	Documentaire
S26	Taux maximal de collagène sur protéines de viande	Documentaire
C	Formage (facultatif)	Documentaire et visuel
S18	Délai maximal de surgélation après le hachage	Visuel
S19	Délai maximal de descente en température à cœur du produit	Documentaire
S27	Caractéristiques visuelles du produit	Visuel
C	Délai maximum entre l'abattage des animaux et la mise en œuvre de la viande (hachage des viandes congelées)	Documentaire

C : conditions de production communes

8. ANNEXE

Détails du paragage :

DENOMINATION MORCEAU	REF. OFIVAL	DETAIL DU PARAGE ET PRECISIONS RELATIVES AUX NŒUDS LYMPHATIQUES
Collier	1327	Face interne : retrait du ligament cervical Face externe : retrait des nœuds lymphatiques préscapulaires situés dans la boule de graisse et sous le muscle du peaucier cervical Saignée : paragage complet des caillots de sang, retrait du nœud lymphatique rétropharyngien latéral situé près de la salière Retrait de la veine jugulaire
Chaînette de collier (Filet mignon)	1325	Paré et dégraissé
Basses côtes	1322 1323 1324	Face interne : retrait du ligament dorsal ainsi que du cartilage des apophyses vertébrales
Gros bout de poitrine	1331	Retirer les nœuds lymphatiques de l'entrée de poitrine situés dans les masses graisseuses en avant de la première côte. Parage superficiel du gras de sternum
Poitrine	1334	Parer la graisse située sous le muscle triangulaire (muscle transverse du thorax) à l'intérieur du sternum afin de retirer les veines et les nœuds lymphatiques sternaux caudaux
Plat de côte découvert	1333	Retirer le nœud lymphatique axillaire et les gros vaisseaux situés dans le tissu graisseux restant sur la face externe, entre l'épaule et le carapçon après la levée de l'épaule
Plat de côte couvert	1333	Retirer la peau superficielle
Plat bavette	1332	RAS
Flanchet	1335	Retrait du « nerf plat » du flanchet et retirer la pointe Retrait de la ligne blanche de la partie abdominale Retrait des peaux superficielles
Epaule :	1310	
-dessus palette	de 1314	Retrait du nœud lymphatique axillaire sur le dessus de palette et des veines
-jumeau	1317	Retrait de la tête du gros nerf
-macreuse	1311	Retrait de la tête du gros nerf
-paleron	1313	Retrait de la tête du gros nerf
-macreuse braiser	à 1315	

DENOMINATION MORCEAU	REF. OFIVAL	DETAIL DU PARAGE ET PRECISIONS RELATIVES AUX NŒUDS LYMPHATIQUES
Nerveux	1133	Eviter la partie la plus tendineuse centrale
Gîte Noix	1131	Ablation du ganglion interne et de la grosse aponévrose latérale
Tende de tranche	1111	Ablation des aponévroses de la parfente près de l'os ischium (risque de souillure d'abattage).
Tranche grasse	1120	Ablation de l'aponévrose autours de la rotule.
Aiguillette baronne et aiguillette de rumsteak	1213 et 1214b	Ablation des aponévroses qui rattachent le muscle à la tête de fémur
Dessus de côte	1233	Ablation des cartilages et des nerfs
Fausse bavette	1251	ablation de la peau et des cartilages

Glossaire

Affranchis : Morceaux de toute taille obtenus lors de la découpe (désossage/parage/pièçage) d'un muscle (enlèvement des parties dures, mise au poids, travail de présentation des muscles, correction de fausses coupes)

Cartilages : tissu conjonctif, plus ou moins translucide, résistant mais relativement élastique et flexible, ne contenant ni vaisseaux ni nerfs, et moins dur que l'os. Au cours du temps, les cartilages d'ossification qui tiennent lieu dans la vie fœtale et le jeune âge de certains os sont ensuite progressivement remplacés par ceux-ci. D'un point de vue macroscopique sur la carcasse, le cartilage se manifeste sous la forme de structures relativement rigides, de taille variée, mais de couleur toujours blanchâtre, situées à l'interface entre certains os et le muscle. Professionnellement, les cartilages les plus gros et/ou les plus typiques qui peuvent fréquemment rester attachés à la viande, portent les noms de croquants, capuchon (pour ceux situés sur les basses-côtes), ...C'est essentiellement sur des animaux jeunes qu'il est plus fréquent de retrouver des morceaux de cartilages après la découpe des quartiers.

Mêlée : En fabrication de viande hachée, la partie d'un lot de fabrication correspondant au contenu de la trémie d'un mélangeur

Viande pour haché (VPH) : mélange de muscles provenant de viandes découpées et désossées répondant aux spécifications de ce cahier des charges et mis en œuvre pour la fabrication de viande hachée surgelée LR.

Ligaments : faisceaux fibreux, blanchâtres, très solides. La plupart des ligaments sont articulaires et servent à maintenir en contact les extrémités osseuses. Le Code des Usages cite explicitement certains ligaments en en prévoyant le retrait :

- le ligament cervical au niveau du collier.
- le ligament dorsal (prolongement du ligament cervical) au niveau des basses-côtes.

Tendons : élément de tissu conjonctif particulièrement résistant par lequel le muscle s'insère sur l'os. Ils peuvent se trouver sous des formes et des tailles variables. Les tendons peuvent porter des appellations professionnelles très différentes comme en témoignent les appellations du Code des Usages : tendon, ligament, gros nerf, ...

Les tendons les plus importants sont cités dans le Code des Usages qui prévoit leur élimination :

- au niveau du jumeau (tête du gros nerf) : le tendon fixant le muscle avec l'os humérus.
- au niveau de la macreuse (tête du gros nerf) : le tendon fixant le muscle avec l'os olécrane.
- au niveau du paleron (tête du gros nerf) : le tendon fixant le muscle avec les os omoplate et radius.