**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

**Arrêté du 6 août 2020**

**fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « gros bovins de boucherie »**

NOR : AGRT2019223A

Le ministre de l'économie, des finances et de la relance et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4, R. 641-2, R. 641-3-1 et R. 641-4 ;

Vu l'arrêté du 27 juillet 2017 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « gros bovins de boucherie » ;

Vu l'approbation des dispositions de contrôle communes à l'ensemble des labels rouges « gros bovins de boucherie » en date du 02 juillet 2020 ;

Sur proposition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 28 janvier 2020,

**Arrêtent :**

**Article 1er**

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge des « gros bovins de boucherie ».

**Article 2**

Est abrogé l'arrêté du 27 juillet 2017 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « gros bovins de boucherie ».

**Article 3**

Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture et entrera en vigueur à compter de sa date de publication.

Fait le - 6 AOUT 2020

p/ Le ministre de l'agriculture
et de l'alimentation

Pour le Ministre et par délégation
L'Ingénieur en chef des mines

Serge LHERMITTE

Le ministre de l'économie,
des finances et de la relance

Pour le Ministre par délégation
par empêchement de la Directrice générale
de la Concurrence de la Consommation
et de la Répression des fraudes
Le Chef de Service

Pierre CHAMBU

**ANNEXE**

# CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « GROS BOVINS DE BOUCHERIE»

Avertissement

Toute production en label rouge « Gros bovins de boucherie » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

## SOMMAIRE

**1- CHAMP D'APPLICATION** ..... 3
**2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE** ..... 3
**3- DESCRIPTION DU PRODUIT** ..... 3
3-1. Présentation du produit 3
3-2. Comparaison avec le produit courant 4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 6
**4- TRAÇABILITÉ** ..... 7
**5- MÉTHODE D'OBTENTION** ..... 7
5-1. Schéma de vie 7
5-2. Naissage 8
5-2.1. Races et croisements, mode d'élevage, castration 8
5-2.2. Cession d'animaux 8
5-3. Soins aux animaux 9
5-4. Elevage 10
5-4.1. Bâtiments d'élevage 10
5-4.2. Lien au sol en phase d'élevage - hors finition 11
5-4.3. Cycle prairie-étable 11
5-4.4. Alimentation 12
5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier » 13
5-5. Finition 13
5-6. Opérations d'abattage 14
5-6.1. Attente avant abattage 14
5-6.2. Ressuage des carcasses 15
5-6.3. Caractéristiques des carcasses 15
5-6.4. Maturation de la viande 16
5-7. Commercialisation des abats 17
5-8. Produits élaborés : Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie 17
5-9. Surgélation 21
5-10. Découpe et conditionnement 22
**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE** ..... 22
**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION** ..... 22
**GLOSSAIRE** ..... 23

## 1- CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les exigences minimales, mais non suffisantes, qui doivent être respectées pour la production et la commercialisation en label rouge des produits de la carcasse de gros bovins de boucherie, vendus à l'état frais ou surgelé.

Elles ne s'appliquent pas aux préparations contenant de la viande de gros bovins de boucherie comme ingrédient (plats cuisinés par exemple).

Ces conditions de production communes s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur.

Ces produits sont issus d'animaux d'espèce bovine :

- mâles de 30 mois minimum, castrés avant l'âge de 12 mois ;

- femelles de 28 mois minimum et de 120 mois maximum.

## 2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

La dénomination d'un label rouge précise :

- le ou les types de produits visés (viande, abats, produits élaborés…),

- la ou les présentations possibles (surgelé, frais…),

- le cas échéant, la race si une caractéristique certifiée communicante y fait référence,

- le cas échéant, le terme « fermier » si la production est concernée.

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

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

- les viandes et abats de gros bovins de boucherie présentés en frais ou en surgelés,

- les produits élaborés contenant 85% minimum de viande et/ou abats de gros bovins (viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande[1] crus, cuits, précuits, présentés en frais ou surgelés…).

La viande de gros bovins de boucherie est utilisée uniquement à l'état frais (sauf dans le cas de la viande hachée surgelée où elle peut être congelée en partie) et demeure l'ingrédient principal de ces produits (85% à minima).

[1] Définitions dans le glossaire

3.2. Comparaison avec le produit courant

Pour les viandes de gros bovins de boucherie, le produit courant correspond au produit habituellement rencontré sur le marché concerné et conforme aux usages loyaux et marchands de la profession.

Il désigne une viande bovine dont la maturation est comprise entre 3 et 5 jours.

Le produit courant ne peut bénéficier ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

Tableau de comparaison pour la viande et les abats :

| Points de différence | Label rouge | Produit courant |
|---|---|---|
| Type racial | Types raciaux à viandes purs et/ou croisement<br>Types raciaux mixtes ou croisement entre types raciaux à viande et mixtes | Pas d'exigence particulière |
| Elevage des veaux | Les veaux sont élevés exclusivement selon le mode de conduite de troupeau allaitant, l'âge minimal au sevrage est de 4 mois. La distribution de poudre de lait, même partielle, est interdite. | Le mode allaitant n'est pas obligatoire. Pas de durée minimum de sevrage |
| Cession des animaux | Les animaux destinés au label rouge peuvent faire l'objet au maximum de deux cessions physiques au cours de sa vie à condition de provenir d'élevages habilités en label rouge gros bovins ou qualifiés « Fournisseurs de Bovins Maigres »<br><br>Le dernier détenteur doit garder l'animal au minimum 4 mois avant la date d'abattage | Pas d'exigence particulière |
| Habitat et bien-être des animaux | La litière végétale est obligatoire.<br><br>La présence de caillebotis intégraux est interdite.<br><br>Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an. | Pas d'exigence particulière<br><br>Pas d'obligation de fréquence de nettoyage des bâtiments. |
| Surface de pâtures | Chargement maximum autorisé :<br>4 UGB[2]/ ha de SFP[3]<br>0.30 hectare de prairie par UGB | Pas d'exigence particulière |
| Cycle prairie-étable | Respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant la durée de leur élevage.<br>Durée de pâturage minimum de 5 mois<br>En cas de plein air intégral, les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels. | Pas d'obligation de pâturage |

2 UGB : Unité Gros Bovins
3 SFP : Surface fourragère principale

| Points de différence | Label rouge | Produit courant |
|---|---|---|
| Alimentation | L'alimentation est fortement liée au cycle prairie-étable.<br><br>Liste de matières premières autorisées.<br>L'urée et ses dérivés sont interdits<br><br>L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées. | Pas d'exigence particulière |
| Traitements médicamenteux et traitements pour la maîtrise de la reproduction | Un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.<br><br>Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage.<br><br>Interdiction de traitement antibiotique dans les 4 derniers mois de vie de l'animal | Délai d'attente réglementaire propre à chaque traitement |
| Age à l'abattage | Femelle : 28 mois minimum et 120 mois maximum<br>bœuf : 30 mois minimum | Pas d'exigence particulière |
| Délai d'abattage | Le délai maximum entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage est de 1 jour | Pas d'exigence particulière |
| Caractéristiques des carcasses | Conformation : E, U, R<br><br>Etat d'engraissement : 2, 3, 4<br><br>pH ultime inférieur ou égal à 5.8 | Pas d'exigence particulière |
| Maturation de la viande | Pour les viandes à griller (à l'exception de la hampe, de l'onglet et du filet) : 10 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartier et 13 jours minimum pour la présentation en sous-vide.<br>Pour les viandes à braiser et à bouillir, le temps de maturation est de 2 jours plein minimum | La durée de maturation est en général de 3 à 5 jours |
| Commercialisa--tion des abats | Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges label rouge | Les abats sont issus de tous types de bovins |
| Surgélation | Respect du délai de maturation avant la mise en surgélation.<br>DDM : 18 mois | Pas d'exigence particulière<br>DDM : variant généralement entre 12 et 24 mois. |

Tableau de comparaison pour les produits transformés de gros bovins de boucherie :

| **Points de différence** | **Label rouge** | **Produit courant** |
|---|---|---|
| Origine de la viande | Viande label rouge | Absence de sélection des viandes mises en œuvre |
| Présentation de la viande mise en œuvre | Viande fraîche uniquement, à l'exception de la viande hachée surgelée pour laquelle une proportion de 30% de viande congelée est acceptée | Possibilité d'utiliser de la viande fraiche, surgelée ou congelée |
| Viandes séparées mécaniquement | Utilisation interdite | Utilisation autorisée |
| Taux maximal de matières grasses (pour la viande hachée) | 12% | 20% |
| Taille du hachage (viande hachée) | Hachage gros grain (grille supérieure ou égale à 2.5 mm) | Pas d'exigence particulière |
| Formage | Formage basse pression uniquement | Pas d'exigence particulière |

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du produit label rouge repose notamment sur :

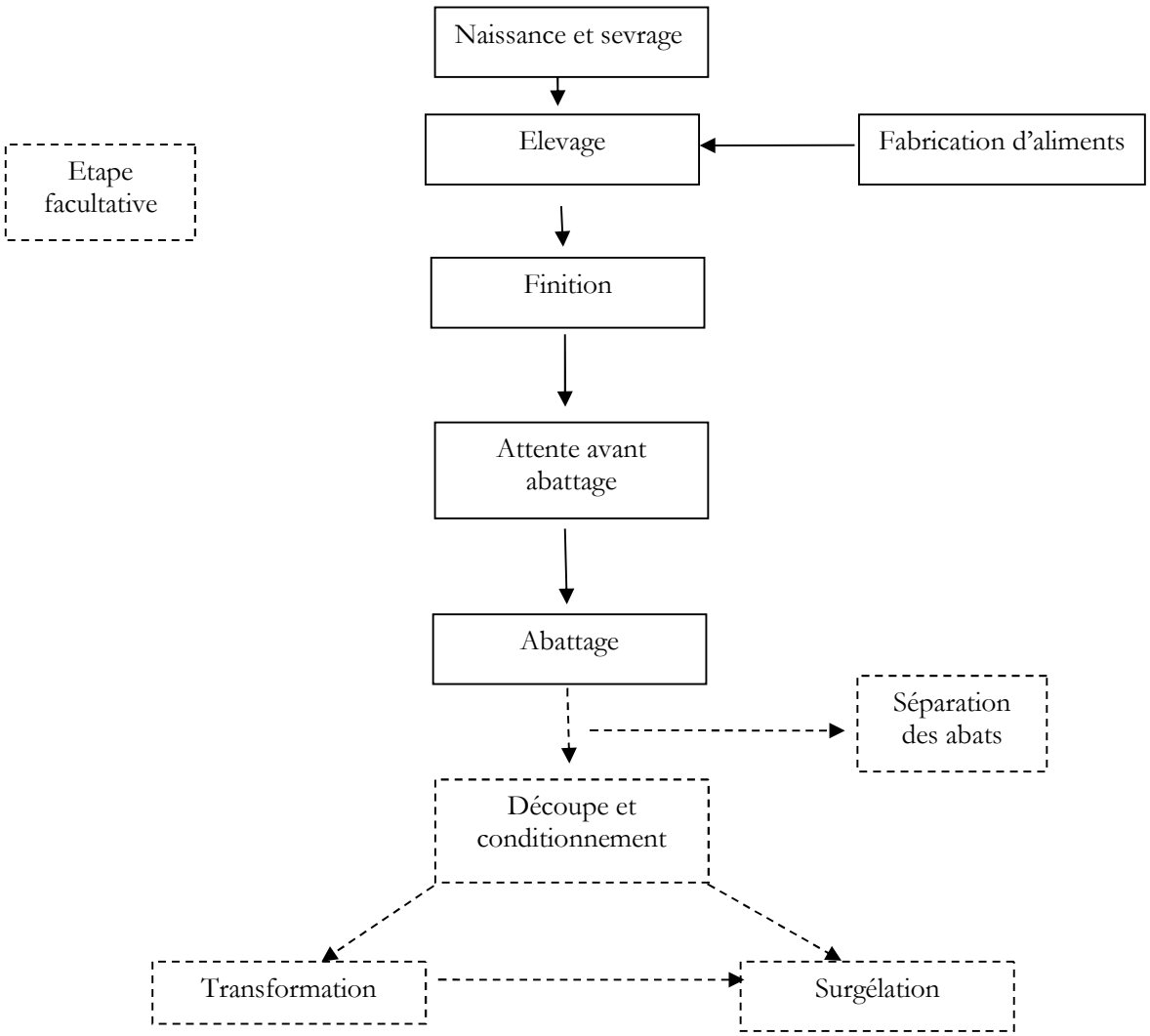
- les caractéristiques sensorielles des produits ;
- les caractéristiques d'image, notamment les conditions d'élevage et l'âge à l'abattage ;
- les caractéristiques de service et de présentation (travail et conseil du boucher par exemple) ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge.

## 4- TRAÇABILITE

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C1 | Identification des opérateurs | Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « gros bovins de boucherie » sont identifiés. |
| C2 | Obligation d'enregistrement et de suivi | Tous les opérateurs impliqués assurent l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations spécifiques au label rouge intervenues au cours du schéma de vie du produit. |
| C3 | Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante | Obligatoire |

## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie



## 5.2. Naissage

### 5-2.1. Races et croisements, mode d'élevage, castration

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C4 | Types Raciaux autorisés | Types Raciaux à viande purs et/ou croisement entre types raciaux à viande<br>Types raciaux mixtes ou croisement entre types raciaux à viande et mixtes |
| C5 | Alimentation des veaux avant sevrage | Les veaux destinés à produire des gros bovins label rouge sont élevés exclusivement selon le mode de conduite de troupeau allaitant (élevage au pis avec consommation d'herbe (pâturée ou séchée selon la saison) et éventuellement d'un complément à base de céréales et fourrages avant sevrage). La distribution de poudre de lait est interdite. |
| C6 | Age minimal de sevrage | 4 mois |
| C7 | Age maximal lors de la castration | La castration des bovins mâles est obligatoire et a lieu avant l'âge de 12 mois. |
| C96 | Conditions de réalisation de la castration | La souffrance des animaux est réduite au minimum grâce à une anesthésie et/ou analgésie.<br>Les animaux castrés sont surveillés pendant au moins deux semaines pour s'assurer qu'il n'y a pas d'infection ou de signe de douleur. |

### 5-2.2. Cession d'animaux

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C9 | Cession des animaux | Les animaux destinés au label rouge peuvent faire l'objet au maximum de deux cessions physiques au cours de sa vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages habilités en label rouge gros bovins ou qualifiés « fournisseurs de bovins maigres » («FBM»).<br>Cette exigence d'habilitation ou de qualification ne s'applique pas :<br>- aux élevages d'origine des animaux de conformation exceptionnelle classés « E » à condition que le dernier détenteur ait gardé l'animal au minimum un an avant |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | l'abattage.<br>- aux élevages d'origine des animaux de type racial à viande, qui ont fait l'objet d'une seule cession avant l'âge de 12 mois à un éleveur engagé en label rouge (1 seule cession possible avant 12 mois)<br>Ce critère ne s'applique pas aux labels rouges « fermiers », pour lesquels aucune cession n'est autorisée au-delà de 12 mois ou 36 mois pour les femelles destinées au renouvellement du troupeau. (cf critère C34 au point 5-4.e. Conditions d'utilisation du terme « fermier »)<br>Le cas de mise en pension n'est pas considéré comme une cession et est donc hors du champ d'application de ce critère à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage, pour permettre l'accès des animaux au pâturage uniquement et :<br>- auprès d'éleveur qualifiés FBM<br>- ou pour une durée limitée à 6 mois.<br>L'éleveur propriétaire de l'animal reste responsable de l'application du cahier des charges label rouge. |
| C10 | Durée minimale de présence de l'animal chez le dernier détenteur | Le dernier détenteur doit garder l'animal au minimum 4 mois avant la date d'abattage. |
| C11 | Durée maximale de présence en centre d'allotement | 2 jours |

5.3. Soins aux animaux

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C39 | Traitements autorisés | Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des animaux et à la maîtrise de la reproduction, et sous la responsabilité d'un vétérinaire. |
| C97 | Traitements antibiotiques durant les 4 derniers mois de la vie de l'animal | Pas de traitement antibiotique durant les 4 derniers mois de la vie de l'animal.<br>Si un traitement antibiotique est nécessaire pour soigner l'animal la date d'abattage sera reportée afin de respecter ce délai de 4 mois, ou bien |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | l'animal ne sera pas labellisé. |
| C98 | Conditions d'écornage et d'ébourgeonnage des animaux | Lorsqu'un ébourgeonnage ou écornage est réalisé au-delà de 4 semaines d'âge, il doit être réalisé de manière à ce que la douleur des animaux soit réduite au minimum grâce à une anesthésie et/ou analgésie et une bonne désinfection des plaies.<br>Les animaux sont surveillés pendant au moins deux semaines pour s'assurer qu'il n'y a pas d'infection ou de signe de douleur. |

## 5.4. Elevage

### 5-4.1. Bâtiments d'élevage

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

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C16 | Dimension minimale des bâtiments<br>(dimensions des logements applicables pour les bâtiments construits après le 7 août 1997) | - Etable à stabulation entravée : *Dimension minimale de la stalle (m) : longueur x largeur : 1.80x1.15*<br>- Etable à stabulation libre à logettes : *Dimension minimale de la stalle (m) : longueur x largeur 2.50 x 1.20*<br>- Etable à stabulation libre sur litière accumulée : *Surface de couchage par U.G.B. (m²) avec un minimum de 3 $m^2$ par animal de surface paillée : 6$m^2$par UGB*<br>- Stabulation libre : *Largeur minimale de place à l'auge (m) 0.7m par UGB*<br>Dans le cas des labels rouges « fermiers », la stabulation entravée n'est autorisée que pendant la phase de stabulation hivernale et une courte période de finition (cf critère C37 au point 5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier ») |
| C17 | Type de litière | Litière végétale est obligatoire.<br>Cette obligation peut être levée en zone de montagne lorsque la conception des bâtiments permet d'assurer le confort des animaux et la gestion des effluents (stabulation entravée ou stabulation libre avec logettes). Les stalles et |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | logettes doivent être propres et sèches. |
| C18 | Qualité de la litière | Les quantités de paille et/ou autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux. |
| C19 | Caillebotis | L'utilisation de caillebotis intégraux est interdite. |
| C20 | Propreté des animaux | Les éleveurs assurent un niveau de propreté correct des animaux en toute saison, en bâtiment comme à l'extérieur. seuls les animaux propre et très propres sont labellisables (classement selon accord interprofessionnel en vigueur) |
| C21 | Condition d'accès à un système d'abreuvement | Les animaux ont accès en permanence à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins. |
| C22 | Qualité de l'eau d'abreuvement | Eau de qualité adéquate (eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée). |
| C23 | Condition d'ambiance : Aération | Une aération sans courant d'air est maintenue pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air, soit, à défaut, par une ventilation mécanique |
| C24 | Condition d'ambiance : Eclairage | Le bâtiment dans lequel les animaux sont logés est éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles le jour. |
| C25 | Propreté et entretien des bâtiments d'élevage | Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum. |

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

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

5-4.3. Cycle prairie-étable

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C28 | Cycle d'élevage | Les animaux sont élevés dans le respect des cycles |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de leur élevage (soit 2 cycles annuels pour un bovin de 28 mois). |
| C29 | Durée minimale de pâturage par an | 5 mois |
| C30 | Condition spécifique au plein air intégral | En cas de plein air intégral (pas de période hivernale en stabulation), les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels. |
| C99 | Chargement maximum (animaux en élevage et en finition inclus) | 4 UGB /ha SFP |

5-4.4. Alimentation

L'alimentation est fortement liée au cycle prairie-étable. Elle est définie et adaptée aux objectifs qualitatifs du label rouge dans le cadre du système de production.

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C32 | Qualité des fourrages | Les fourrages sont totalement exempts de la moindre trace (visuelle ou olfactive) d'altération. |
| C33 | Condition de réalisation d'ensilage | L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents d'ensilage chimiques. |
| C100 | Autonomie alimentaire | 80 % de l'alimentation du troupeau destiné au label rouge, y compris le pâturage, doit provenir de l'exploitation. |
| C12 | Référencement des formules d'aliments | L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées. |
| C13 | Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau Label Rouge<br>(selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux) | 1 - grains de céréales et produits dérivés ;<br>2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus ;<br>3 - graines de légumineuses et produits dérivés,<br>4 - tubercules, racines et produits dérivés ;<br>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés ;<br>6- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;<br>7- autres plantes et produits dérivés ;<br>8- produits laitiers et produits dérivés (sauf pour les veaux |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | non sevrés) ;<br>11 – minéraux et produits dérivés ;<br>Dans la catégorie 12- (Sous-) produits de la fermentation de micro-organismes : 12.1.1. ; 12.1.2 ; 12.1.5 - ; 12.1.6 ;- 12.2.1 ;- 12.2.2 ;- 12.2.3 ;<br>Dans la catégorie 13- Divers : 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1 . |
| C15 | Additifs interdits | - Urée et ses dérivés<br>- Les additifs d'origine animale |
| C101 | Nature de l'alimentation des animaux du troupeau label rouge | Alimentation sans OGM (<0.9%) |

5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C34 | Cession des animaux | Les bovins sont élevés chez un seul éleveur de leur naissance jusqu'à l'abattage ou peuvent faire l'objet d'une seule cession (non compris un éventuel allotement) entre exploitants habilités pour le même signe |
| C35 | Age maximal des animaux en cas de cession | 12 mois ou 36 mois pour les femelles destinées au renouvellement du troupeau |
| C36 | Chargement | Sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité des animaux doit être au maximum de 2 UGB par hectare de SFP |
| C37 | Type de bâtiment | La stabulation entravée n'est autorisée que pendant la phase de stabulation hivernale et une courte période de finition |

5.5. Finition

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C40 | Délai minimal entre le dernier traitement pour la maîtrise de la reproduction et l'abattage | Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage. |
| C41 | Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et | Lorsque le temps d'attente lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 15 jours, un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | l'abattage | |
| C42 | Age d'abattage | Ne peuvent être labellisés que :<br>- les mâles de 30 mois minimum ;<br>- les femelles de 28 mois minimum et de 120 mois maximum. |

5.6. Opérations d'abattage

5-6.1. Attente avant abattage

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

5-6.2. Ressuage des carcasses

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

Cas du refroidissement progressif

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

Cas de la stimulation électrique

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

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C51 | Classes de conformation autorisées | Classes de conformation E, U et R (grille de conformation EUROP, cf glossaire). |
| C52 | Classes d'engraissement autorisées | Classes d'état d'engraissement 2, 3 et 4. |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C53 | Défauts éliminatoires | Les défauts suivants sont éliminatoires :<br>- Les viandes à coupe sombre (ou tout autre défaut grave à l'examen visuel de la coupe en particulier),<br>- la fibrolipomatose (dégénérescence graisseuse),<br>- les pétéchies (purpura),<br>- les hématomes de + de 5 kg<br>- les traces de varron,<br>- de manière générale les saisies partielles de + de 5kg associées à des lésions évolutives |
| C54 | pH ultime | Le pH est mesuré systématiquement. Il est inférieur ou égal à 5.8 |

5-6.4. Maturation de la viande

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C56 | Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail | 1) Pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet (*psoas*) qui n'ont pas de délai de maturation<br>- de 10 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers,<br>- et de 13 jours pleins minimum pour la présentation sous-vide.<br>2) Pour les viandes à braiser et à bouillir : 2 jours pleins minimum<br>3) dans le cas des animaux "culards"[4] ou de conformation exceptionnelle classés « E », le délai de maturation peut être réduit sur justification. |
| C57 | Mentions des délais de maturation | Jusqu'au distributeur final, les produits sont accompagnés sur les étiquettes ou les factures d'une des mentions suivantes indiquant la durée minimale de maturation avant vente au détail au consommateur :<br>- « maturation minimale de 10 jours (pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet »,<br>- « maturation minimale de 13 jours (pour les viandes présentées sous vide) ». |

[4] Définition dans le glossaire

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

### 5.7. Commercialisation des abats

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

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

On entend les produits à base de viande et les préparations de viande de gros bovins de boucherie tels que définis dans le glossaire (liste non exhaustive : produits hachés, produits marinés, saucisses, carpaccio, brochettes, produits précuits, fumés, …). Au minimum 85% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande de bœuf label rouge.

#### 5-8.1 Critères minimaux communs à tous les produits

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

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C61 | Origine de la viande de bœuf mise en œuvre | 100% de la viande de bœuf mise en œuvre doit être issue d'une carcasse label rouge |
| C102 | Teneur minimale en viande et abats de gros bovins label rouge | 85% |
| C62 | Traçabilité viande label rouge/autres viandes | L'organisation des ateliers de transformation doit permettre de séparer nettement les opérations de transformation des viandes label rouge de celles des autres viandes. |
| C63 | Présentation de la viande de bœuf mise en œuvre | Pour qu'un produit transformé de bœuf soit labellisé, l'utilisation de viande bovine surgelée ou congelée est interdite, sauf pour la fabrication de steak haché surgelé label rouge. |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C64 | Attendrissage des viandes | Interdit |
| C65 | Raidissage | Seul le raidissage à des fins technologiques est autorisé. |
| C66 | Ingrédients et additifs autorisés | Eau, sel, épices, aromates et herbes aromatisantes, condiments, fruits, légumes, champignons (dont truffes), vins, liqueurs, alcools, œufs, chapelure, huiles et matières grasses végétales non hydrogénées, antioxydants, conservateurs et acidifiants, boyaux naturels, barde de porc, crépine de porc, fromage |
| C67 | Ingrédients et additifs interdits | Phosphates et exhausteurs de goût |
| C68 | Viandes séparées mécaniquement | Utilisation interdite |

5-8.2. Critères particuliers pour la viande hachée

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

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C69 | Préparation de la viande mise en œuvre | les morceaux de viande utilisés ont été dégraissés et parfaitement dénervés. |
| C70 | Teneur minimale en viande de gros bovins label rouge | 100% - aucun autre ingrédient que la viande de gros bovins label rouge n'est autorisé |
| C71 | Taux maximal de matières grasses | Le taux de matière grasse est inférieur ou égal à 12%. |
| C72 | Taux maximal de collagène sur protéine | 15 %. |
| C73 | Taille du hachage | Le hachage est réalisé à gros grains avec une grille de hachage supérieur ou égale à 2,5 mm. L'emploi du double hachage est autorisé. |
| C74 | Maîtrise de la température de la mêlée | L'atelier doit permettre une maitrise de la température de la mêlée. |
| C75 | Formage | Il est réalisé à basse pression, afin d'obtenir un produit répondant aux caractéristiques suivantes: |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| | | - non strié,<br>- texture aérée,<br>- filaments de viande de la grille de hachage visibles,<br>- fibre de la viande non écrasée.<br>Ce critère ne s'applique pas dans le cas de la viande hachée commercialisée en vrac et conditionnée selon les modes autorisés. |
| C76 | Lieu des opérations de conditionnement | Atelier de préparation des viandes hachées |

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

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

5-8.3. Critères particuliers pour les saucisses

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C77 | Teneur minimale en viande de gros bovins label rouge | 100% - aucun autre ingrédient que le gras et le maigre de gros bovins label rouge n'est autorisé |
| C78 | Taille de hachage | Chair hachée par un hachage gros grain pour conserver le grain de la viande |
| C79 | Taux maximal de lipides | Inférieur ou égal à 20% |
| C80 | Taux maximal de collagène sur protéine de viande | Inférieur ou égal à 18% |

5-8.4. Critères particuliers pour le carpaccio/viande pour pierrade

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C81 | Type de tranchage | Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires |

5-8.5. Critères particuliers pour les brochettes

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C82 | Type de tranchage | Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires |

5-8.6. Critères particuliers produits feuilletés

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C83 | Taux de matière grasse maximum des muscles mis en œuvre | Inférieur ou égal à 10% |
| C84 | Type de tranchage | Tranchage en fines lamelles en évitant l'écrasement, le déchirement et le broyage de la viande pour haché |
| C85 | Portionnement | Portionnement effectué sur le principe de la basse pression (pression modérée) |

## 5.9. Surgélation

Les dispositions s'appliquent à la surgélation de la viande, des abats, de la viande hachée, des préparations de viande et produits à base de viande Label Rouge.
Toutefois, la congélation des viandes label rouge est possible uniquement dans le cas où elles sont destinées à la production de viande hachée surgelée label rouge. (critères définis au 5-8.2_Critères particuliers pour la viande hachée).

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C86 | Mode de conservation par le froid autorisé pour les découpes de viande de gros bovins, les abats et les préparations | Seule la surgélation est autorisée. Toutefois, la congélation des viandes label rouge est possible uniquement dans le cas où elles sont destinées à la production de viande hachée label rouge surgelée. (critères définis au 5-8 . Critères particuliers pour la viande hachée) |
| C88 | Traçabilité de la surgélation entre viande LR et non LR | L'organisation des ateliers de surgélation permet de séparer nettement les opérations de surgélation des viandes label et celle des autres viandes. |
| C89 | Délai minimal entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande | Conformes au critère C56 « Durée de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail » :<br>Pour les viandes à griller/rôtir : 10 j en demi-carcasses ou en quartiers, 13 jours pour les sous-vide.<br>Pour les viandes à braiser/bouillir : 2 j<br>(pas de délai dans le cas des animaux "culards" ou de conformation exceptionnelle classés « E ») |
| C90 | Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des abats | Pour les abats, la surgélation intervient le plus rapidement possible, au maximum 72 heures après la pesée des carcasses. |
| C91 | Délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C | Les découpes de bœuf et abats sont surgelées par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de –18°C dans un délai maximum de 10 heures |
| C92 | Date de durabilité minimale (DDM) | ≤ 12 mois, sauf pour le steak haché surgelé pour lequel la DDM peut aller jusqu'à 18 mois. |
| C94 | Identification des conditionnements | Chaque conditionnement est identifié sauf pour la vente en restauration hors foyer. |

5.10. Découpe et conditionnement

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C95 | Modes de conditionnement autorisés pour la présentation de viande surgelée | UVCI et PAD[5]. |

## 6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|---|---|---|
| C108 | Mentions minimum d'étiquetage | Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum :<br>- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique,<br>- le numéro d'homologation du label rouge,<br>- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette, y compris lorsqu'elles sont intégrées dans un corps de texte.<br>- le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social). |

## 7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

| Critère | Principaux Points à Contrôler | Méthodes d'évaluation |
|---|---|---|
| C42 | Age d'abattage | Documentaire |
| C51 | Classes de conformation autorisées | Documentaire |
| C52 | Classes d'engraissement autorisées | Documentaire |

[5] Définitions dans le glossaire

## GLOSSAIRE

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

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

Culard : Bovins présentant une hypertrophie des masses musculaires des membres arrières,

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

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

Ensilage : Technique de coupe et de conservation anaérobie
Facteur de densité des animaux : Le facteur de densité des gros bovins est exprimé par le rapport des U.G.B. à la superficie fourragère principale.

FBM : Qualification Fournisseur de Bovins Maigres mise en place pour garantir les critères (race, âge de sevrage, conduite d'élevage de troupeau allaitant, référencement des aliments et chargement) s'appliquant sur toute la vie de l'animal.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PAD : prêts à découper. Format destinés aux distribution, pour piécage et tranchage ultérieurs
pH : caractéristique physico-chimique d'un produit reflétant son acidité. Son pH est neutre (pH=7) quand l'animal est vivant, puis s'acidifie jusqu'à un pH d'environ 5,5, dans les 36 à 48h suivant la mort.

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

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

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

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

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

Sevrage : Arrêt de l'alimentation lactée maternelle.

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

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

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

UVCM : Unité de Vente Consommateur "Magasin" : Type d'emballage élaboré en série à partir de muscles, carcasses ou pièces de gros et est conditionnée et emballée dans un atelier (laboratoire) dépendant du magasin (le magasin identifie lui-même la viande) – format de type barquette le plus fréquemment.