RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

Arrêté du 13 novembre 2023

fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Agneau »

NOR : AGRT2328534A

Le ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique et le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire,

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

Sur proposition de la commission permanente des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 11 octobre 2023 par délégation du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité,

Arrêtent :

Article 1er

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

Article 2

L'arrêté du 12 avril 2021 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Agneau » est abrogé.

Article 3

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

Fait le 13 novembre 2023

Le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

Pour le ministre et par délégation,
Sous-direction compétitivité
Adjoint au sous-directeur/trice),

N. CHEREL

Le ministre de l'économie,
des finances, et de la souveraineté
industrielle et numérique

Pour le ministre et par délégation,
La sous-directrice des produits
Et marchés agroalimentaires

Odile CLUZEL

ANNEXE

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « AGNEAU »

Avertissement

Toute production en label rouge « agneau » 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 4
3.1 Présentation du produit 4
3.2 Comparaison avec le produit courant 4
3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure 5
4- Traçabilité 6
5- Méthode d'obtention 7
5.1 Schéma de vie 7
5.2 Spécialisation de l'élevage 8
5.3 Alimentation 8
5.4 Elevage 9
5.5 Ramassage et transport des agneaux 11
5.6 Opération d'abattage 12
5.7 Commercialisation des abats 13
5.8 Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande d'agneau 13
5.9 Surgélation 14
5.10 Découpe et conditionnement 15
6- Etiquetage- Mentions spécifiques au label rouge 16
7- Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation 16
GLOSSAIRE 17

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 d'agneau, vendus à l'état frais ou surgelé.

Elles s'appliquent également aux produits transformés à base d'agneau, mais ne s'appliquent pas aux préparations contenant de la viande d'agneau comme ingrédient (plat cuisiné comme par exemple : carré garni, navarin, brochettes composées de plusieurs viandes...).

La viande et les abats d'agneau label rouge proviennent de l'un des trois types d'agneau suivants :

- **L'agneau de type A** est un agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis. Cet agneau est âgé de moins de 50 jours et pèse moins de 10 kg carcasse (sans la fressure) ;
- **L'agneau de type B** est un agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevré pouvant recevoir un aliment complémentaire. Cet agneau est âgé de moins de 80 jours ;
- **L'agneau de type C** est un agneau de plus de 12 kg carcasse, sevré ou non, ayant été nourri par tétée au pis au moins 60 jours. L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours pour les mâles non castrés et de 240 jours pour les autres animaux. Sur la période allant du 1er octobre au 31 janvier et sur une durée de 3 mois maximum, l'âge maximal des agneaux (femelles et mâles castrés uniquement) peut être augmenté de 30 j (portant donc leur âge à 270 jours maximum). Cet agneau est soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments à base notamment de céréales et/ou de fourrages secs, soit élevé en bergerie et alimenté à base notamment de fourrages et d'aliment à base de céréales, soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

La dénomination d'un label rouge se compose des éléments suivants :

- le ou les types de produits visés (viande, abats, produit transformé…) ;
- le type d'agneau (cf. ci-dessous) ;
- la ou les formes de présentation possible (frais, surgelé…).

Selon le type d'agneau, la dénomination du label rouge reprend les termes suivants :

- Pour l'agneau de type A : « Agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis » ;
- Pour l'agneau de type B : « Agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis ; non sevré pouvant recevoir un aliment complémentaire » ;
- Pour l'agneau de type C : « Agneau de plus de X[1] kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60[2] jours ».

[1] X > 12. Une fourchette de poids peut être indiquée pour apporter plus de précision.

[2] Si le cahier des charges impose une durée d'allaitement supérieure à 60 jours, cette valeur se substituera aux 60 jours indiqués.

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

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

- la viande d'agneau (carcasse ou découpes fraîches et surgelées) ;
- les abats d'agneau (frais ou surgelés) ;

les produits élaborés contenant 90% minimum de viande et/ou abats d'agneau en poids des matières premières mises en œuvre (viande hachée, préparations de viande et produits à base de viandes[3], frais et surgelées).

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une viande ou un abat, frais ou surgelé, issu d'un agneau.

Il 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.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation du troupeau	En dehors des systèmes transhumants, les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau (55% minimum d'autonomie alimentaire[3])	Pas d'exigence particulière
Naissance et élevage	L'agneau est élevé de la naissance à l'abattage dans le même élevage	Pas d'exigence particulière
Identification des agneaux	Les agneaux sont identifiés individuellement dans les 3 jours suivant la naissance.	Identification réglementaire avant départ à l'abattoir.
Elevage /surface par animal	1) Agneau de type A - 0.3 m² par agneau - 1.1 m² pour une brebis suitée 2) Agneau de type B et C - 0.5 m² par agneau sevré - 1.5 m² pour une brebis suitée	Pas d'exigence particulière
Traitements médicamenteux	Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les sept jours qui précèdent l'abattage.	Traitements vétérinaires préventifs ou curatifs autorisés selon la réglementation

[3] Définitions dans le glossaire

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation des agneaux	Allaitement artificiel interdit. Type A : agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis. Type B : agneau nourri essentiellement au lait maternel par tétée au pis, pouvant recevoir un aliment complémentaire. Cet agneau est abattu non sevré. Type C : allaitement maternel par tétée au pis au minimum de 60 jours. Agneau recevant un complément notamment à base de céréales et fourrages Liste définie de matières premières autorisées	Les agneaux peuvent recevoir du lait reconstitué. En général, mise à disposition d'un aliment complémentaire dès le 20e jour.
Type de litière	Litière végétale obligatoire à l'exception des agneaux de type A pour lesquels les caillebotis sont autorisés.	Pas d'exigence particulière
Substance tranquillisante	Interdiction d'utilisation de substance tranquillisante avant le transport	Selon la réglementation
Délai de séjour maximal en centre de transit	96h	Selon la réglementation
Etat d'engraissement	Classes 2 et 3	Classes 1-2-3-4-5

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

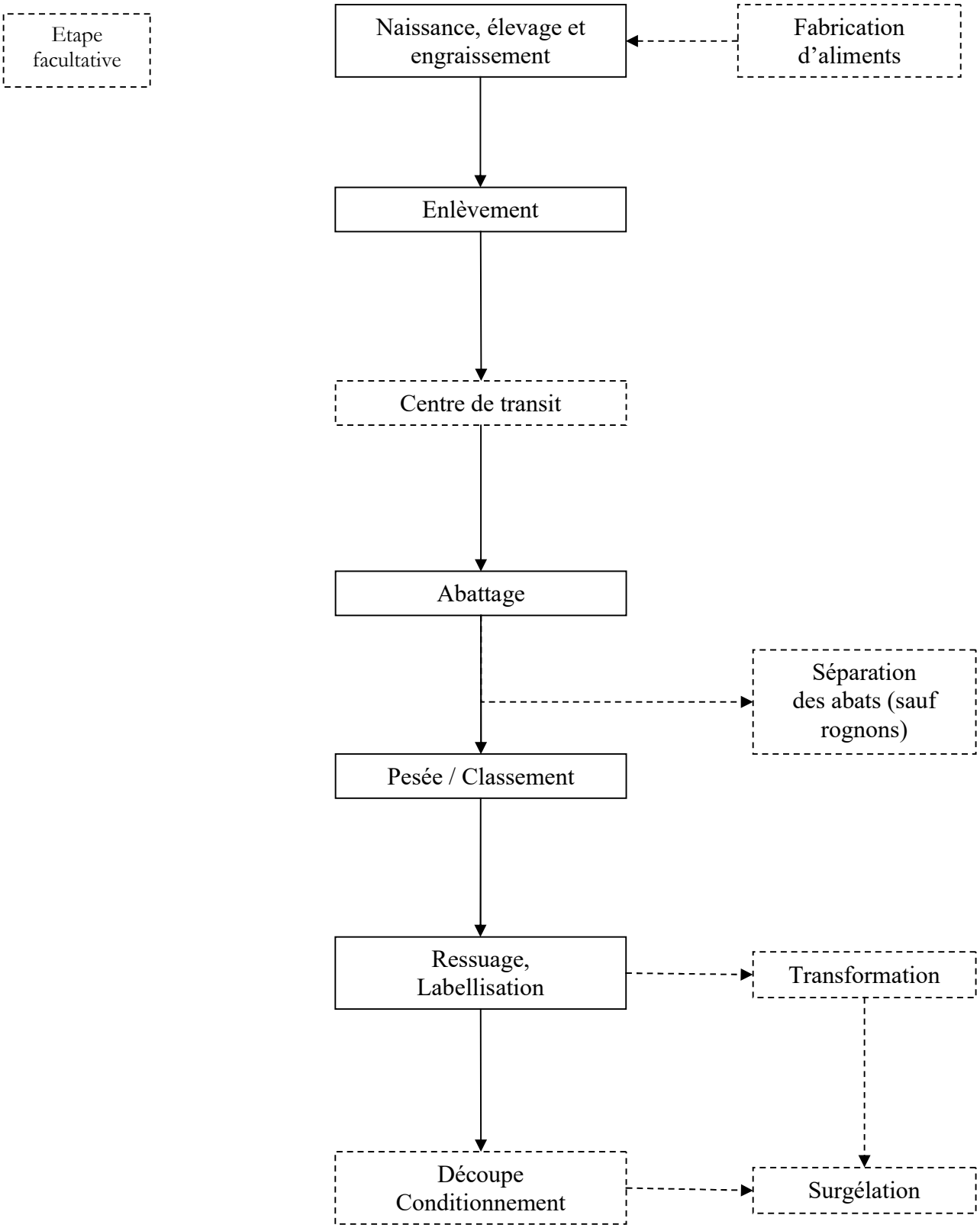
La qualité supérieure du produit label rouge repose notamment sur :
- les caractéristiques sensorielles des produits ;
- les caractéristiques d'image, notamment les conditions d'élevage et d'alimentation des animaux ;
- les caractéristiques de service et de présentation (savoir-faire, conseil du boucher 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 « agneau» 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 Spécialisation de l'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	Interdiction de cession des agneaux	Les agneaux sont élevés sur une seule exploitation de leur naissance jusqu'à l'abattage.
C5	Traçabilité des animaux et de leur alimentation en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneau au cours d'une même période	Il peut coexister en même temps sur un même site d'élevage une production d'agneaux sous label rouge et une autre production d'agneaux. Dans ce cas, une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être assurée.

5.3 Alimentation

L'alimentation est fortement liée au cycle d'élevage qui est fonction des conditions agro-climatiques locales. Elle est définie et adaptée aux objectifs qualitatifs du label rouge dans le cadre du ou des système(s) de production retenu(s).

Critères s'appliquant au troupeau (brebis et agneaux)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C7	Matières premières interdites	Les aliments ne contiennent pas de : - Protéines d'origine animale (dont protéines d'origine laitière) ; - Graisses animales.
C16	Autonomie alimentaire du troupeau	En dehors des systèmes pratiquant la transhumance, les ressources produites sur l'exploitation (y compris pâtures) constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau : le pourcentage minimum d'autonomie alimentaire est supérieur à 55 % en matière sèche.
C17	Qualité des fourrages distribués aux animaux	Les fourrages sont totalement exempts de la moindre trace (visuelle ou olfactive) d'altération.

Alimentation des agneaux destinés au label rouge

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Référencement des formules d'aliments des agneaux	L'ODG référence et tient à disposition des éleveurs les formules qu'il a validées.
C8	Matières premières autorisées entrant dans la formulation des aliments composés (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières	1 - grains de céréales et produits dérivés, 2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	pour aliments des animaux)	3 - graines de légumineuses et produits dérivés, 4 - tubercules, racines et produits dérivés, 5 - autres graines et fruits, et produits dérivés, Dans la catégorie 6 – Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés : fourrages déshydratés Dans la catégorie 7 - Autres plantes, algues et produits dérivés : 7.6.1. ; 7.6.2. ; 7.6.3. ; 7.6.4 (produit et sous-produits de la canne à sucre) 11 – minéraux et produits dérivés, Dans la catégorie 12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes : ; 12.1.5 à l'exception des levures de production de biodiesel;12.1.13 ; 12.2.1 ; Dans 12.3.2. : Sous-produit de la fabrication d'acide L-glutamique Dans la catégorie 13- Divers : 13.2.11 ; 13.3.1 ; 13.3.2 ; 13.6.3 ; 13.11.1
C9	Additif interdit	Urée et ses dérivés
C10	Allaitement maternel (par tétée au pis)	- Agneaux de type A et B : Non sevrés jusqu'à l'abattage - Agneaux de type C : 60 jours minimum. La distribution de poudre de lait en remplacement du lait maternel est interdite.
C12	Consommation d'ensilage et enrubannage	L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage est réservée à l'alimentation du troupeau reproducteur et des femelles de remplacement. Elle n'est pas autorisée pour l'alimentation des agneaux. Le grignotage de brins de fourrages ou d'aliments qui ne sont pas destinés à l'agneau est toléré s'il reste dans des proportions telles qu'il ne peut être considéré comme faisant partie de la ration alimentaire. Des fourrages secs (foin, paille) sont mis à disposition de tous les types d'agneaux pour éviter ce grignotage.
C67	Nature de l'alimentation des animaux	Alimentation sans OGM (<0.9%)

5.4 Elevage

5-4.1. Génétique

Pas de condition de production commune

5-4.2 Castration

Si des agneaux mâles sont castrés, la castration est réalisée dans les meilleures conditions garantissant le bien-être de l'animal. La castration est effectuée dans le but d'améliorer la qualité de la carcasse des agneaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C19	Durée minimale entre la date de castration et la date d'abattage	60 jours.
C20	Identification des agneaux castrés	Repérage et traçage obligatoire jusqu'à l'abattage
C68	Prise en charge de la douleur en cas de castration	Si une castration est pratiquée, elle se fait au moyen de la pose d'un élastique avant l'âge de 8 jours. Au-delà, ou en cas d'usage d'une autre méthode (et ce quel que soit l'âge), la douleur des animaux est réduite au minimum grâce à une anesthésie/analgésie (bombe à froid ou autre méthode).

5-4.3. Bâtiments

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
C21	Surface minimale au sol par animal	Agneau de type A : - 0.3 m² par agneau, - 1.1 m² pour une brebis suitée. Agneau de type B et C : - 0.5 m² par agneau sevré, - 1.5 m² pour une brebis suitée.
C22	Type de litière	Litière végétale obligatoire à l'exception des agneaux de type A pour lesquels les caillebotis sont autorisés.

5-4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C23	Délai minimal entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les 7 jours qui précèdent l'abattage. Lorsque le temps d'attente réglementaire lié à

		l'administration d'un médicament est inférieur à 7 jours, un délai minimal de 7 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.
C24	Vidage et nettoyage des bâtiments	Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum.
C25	Conditions de manipulation des animaux	Les animaux sont manipulés avec soin lors de l'élevage et particulièrement lors du tri en vue du départ de l'exploitation ceci pour éviter le plus possible toute source de stress. Interdiction de prendre les animaux par la laine.

5-4.5. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C26	Modalités d'identification des animaux	Identification individuelle par une marque visuelle (boucle ou marquage…)
C27	Délai maximal pour identifier les agneaux	3 jours après la naissance.
C28	Identification et enregistrement des agneaux exclus du label rouge	Les agneaux exclus du label rouge sont identifiés par une marque visuelle spécifique (boucle, marquage…) au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattoir. Les agneaux exclus du label rouge sont enregistrés dans le carnet d'agnelage et sur le bordereau de livraison.

5.5 Ramassage et transport des agneaux

5-5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C29	Utilisation de substance tranquillisante allopathique avant le transport	Interdiction
C30	Conditions de manipulation et d'embarquement des agneaux	Dans le calme, en douceur, sans brutalité. Interdiction de prendre les animaux par la laine.
C31	Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage - abattage	Agneau de type A : 24h Agneau de type B : 48h Agneau de type C : 120h ou enlèvement jour J – abattage à J+5 maximum

5-5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C32	Délai de séjour maximal en centre de transit	96 heures.
C33	Alimentation en centre de transit	Les agneaux sont nourris conformément aux dispositions du cahier des charges
C34	Type de litière	Litière végétale obligatoire

5.6 Opération d'abattage

5-6.1. Abattage

Le délai entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage est le plus court possible. Tout est mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C35	Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage	Agneau de type C : 48h.
C37	Conditions de manipulation des animaux en bergerie et lors de l'immobilisation et de l'étourdissement	Les opérateurs en bergerie portent des tenues qui ne contrastent pas avec l'environnement de l'abattoir. La luminosité est maitrisée (pas de fortes luminosité - espace uniformément éclairé). L'abreuvoir est propre et doit être en parfait état de fonctionnement. Lors des déplacements (arrivée à l'abattoir, amenée au poste d'étourdissement), les animaux sont conduits en petits groupes. L'emploi de la pile électrique ou de l'aiguillon électrique est interdit. Les animaux sont amenés sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux jusqu'au poste d'étourdissement. L'immobilisation et l'étourdissement se font dans le calme.

5-6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C39	Maîtrise de la condensation	Absence de condensation sur les carcasses
C40	Procédures et instructions de maîtrise de l'ambiance des chambres froides	L'abattoir dispose de procédures et instructions de maîtrise et de contrôle décrivant les modalités retenues pour réguler les températures et l'hygrométrie dans les salles de ressuage et éviter les mélanges de carcasses de températures différentes et les contacts entre carcasses.
C41	Suivi de la cinétique de descente en température	Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir.

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C42	Classes d'état d'engraissement autorisées	2 et 3
C43	Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C	E-U-R ou U-R-O selon le type racial.

5.7 Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C44	Liste des abats labellisables	- abats rouges : fressure entière (foie, cœur, rate, poumons), rognons, langue, joues, rognons blancs, ris, cervelle - abats blancs : panses et pieds.
C45	Sélection des abats	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges Label Rouge au moment de leur séparation.

5.8 Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande d'agneau

La fabrication, la composition et la dénomination sont conformes au minimum aux codes des usages en vigueur et aux exigences de la catégorie supérieure lorsqu'elle existe.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46	Origine des viandes et abats d'agneau mis en œuvre	Les viandes et abats d'agneau utilisés sont label rouge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C47	Proportion de viande d'agneau label rouge	Au minimum 90% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande y compris gras et abats d'agneau label rouge.
C48	Adjonction d'ingrédients dans la viande hachée	Non autorisée.
C50	Matière première destinée à la transformation	Viande fraîche. Interdiction d'employer de la viande surgelée ou congelée
C51	Délai maximal entre l'abattage et la transformation des viandes d'agneau fraîches réfrigérées	72 heures ou 6 jours si elles sont conditionnées sous-vide. Dans ce cas, le conditionnement sous vide intervient dans les 72h après abattage.
C52	Raidissage des viandes réfrigérées	Seul le raidissage à des fins technologiques est autorisé.
C53	Utilisation des viandes séparées mécaniquement	Non autorisée.
C54	Liste positive des ingrédients autorisés à entrer dans la composition des produits transformés	- Eau ; - Sel ; - Épices, aromates et herbes aromatisantes ; - Fruits, légumes, champignons (dont truffes) ; - Vins, liqueurs, alcools ; - Blanc d'œufs ; - Chapelure ; - Céréales ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées ; - Boyaux naturels ; - Barde de porc ; - Crépine de porc.
C55	Liste des additifs autorisés	Antioxydants et conservateurs.
C56	Liste des additifs non-autorisés	- Phosphates ; - Exhausteurs de goût.

5.9 Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58	Mode de conservation par le froid autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations	Seule la surgélation est admise.
C60	Délai maximum entre l'abattage et la	7 jours.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	mise en surgélation des découpes de viande	
C61	Délai maximum entre la pesée des carcasses et la mise en surgélation des abats	72 heures.
C62	Délai maximum entre la transformation et la mise en surgélation des préparations	24 heures.
C63	Procédé de surgélation/cinétique de descente en température	Tout procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de moins 18°C dans un délai maximum de 10 heures.
C64	Date de durabilité minimale (DDM)	≤ 18 mois.
C69	Préparation à la surgélation	Le ressuage des carcasses doit être complet avant la surgélation. Les produits sont stockés en chambre froide dans l'attente de la surgélation.
C70	Dispositifs dans les locaux de stockage	Les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température. Le stockage est réalisé à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.

5.10 Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C66	Conditionnement des viandes label rouge commercialisées en UVCI[4]	Les opérations de conditionnement des UVCI sont réalisées dans l'établissement de découpe et immédiatement après découpe

[4] Définition dans le glossaire

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Mentions minimum d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum : - le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique, - le numéro d'homologation du label rouge, - les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette, y compris lorsqu'elles sont dans le corps de texte. L'une des caractéristiques certifiées communicantes doit faire obligatoirement référence à la catégorie d'agneau, selon les termes suivants : • Agneau nourri exclusivement au lait maternel et âgé de … , • Agneau nourri essentiellement au lait maternel et âgé de … , • Agneau nourri par tétée au pis au moins … jours et âgé au maximum de ….jours. - 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
C8	Matières premières autorisées dans les aliments composés	Documentaire
C10	Durée d'allaitement maternel	Documentaire et visuelle
C42	Classes d'état d'engraissement autorisées	Documentaire
C43	Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C	Documentaire

GLOSSAIRE

Autonomie alimentaire : l'autonomie alimentaire d'une exploitation d'élevage correspond à la proportion du total des aliments (fourrages et concentrés) consommés par les animaux qui est produite sur l'exploitation**.** L'autonomie alimentaire est évaluée en comparant la quantité de matière sèche (MS) achetée et distribuée aux ovins, et la quantité de matière sèche consommée par les ovins en théorie.

$$\frac{\text{MS totale achetée et distribuée aux ovins}}{\text{MS totale consommée}} < 45\ \%$$ (pour autonomie alimentaire >55%)

Brebis suitée : brebis avec son ou ses agneaux

Produit à base de viande : ces produits résultent 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 fraiche. Cette modification à cœur de la surface de coupe est induite par une transformation telle que le chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessication, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés).

Préparation 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 fait disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Produits élaborés / transformés : c'est un terme qui englobe les préparations de viande et les produits à base de viande.

Site d'élevage : Est considéré comme un même site d'élevage tout bâtiment ou ensemble de bâtiments ou parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 mètres.

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.

UVCI : Unité de vente consommateur industrielle