RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

Arrêté du 18 mars 2024

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

NOR : AGRT2407038A

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 du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité du 12 octobre 2023,

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 « Gros bovins de boucherie ».

Article 2

L'arrêté du 6 août 2020 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » 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 18 mars 2024

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

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

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- DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT 3
3-1. Présentation du produit 3
3-2. Comparaison avec le produit courant 4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 6
4- TRAÇABILITE 7
5- METHODE 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 10
5-4. Elevage 11
5-4.1. Bâtiments d'élevage 11
5-4.2. Lien au sol en phase d'élevage - hors finition 12
5-4.3. Cycle prairie-étable 12
5-4.4. Alimentation 13
5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier » 14
5-5. Finition 14
5-6. Opérations d'abattage 15
5-6.1. Attente avant abattage 15
5-6.2. Ressuage des carcasses 16
5-6.3. Caractéristiques des carcasses 17
5-6.4. Maturation de la viande 17
5-7. Commercialisation des abats 18
5-8. Découpe 18
5-9. Produits élaborés : Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie 19
5.9.1. Préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge » 19
5-10. Surgélation 23
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 24
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 25
GLOSSAIRE 26

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 28 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 (carcasse ou découpes, désossés ou non) et abats de gros bovins de boucherie présentés en frais ou en surgelés,

- les produits élaborés (viande hachée , produits à base de viande) contenant 85% minimum de viande et/ou abats de gros bovins crus, cuits, précuits, frais ou surgelés ainsi que les préparations de viande telles que définies dans le « Répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge[1] ».

Dans le cas de ces produits, 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 (minima défini dans les ce document ou dans le « Répertoire des préparations de viande de gros bovins label rouge »).

[1] Définition de préparation de viande 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 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 » 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. La présence de caillebotis intégraux est interdite. Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an.	Pas d'exigence particulière Pas d'obligation de fréquence de nettoyage des bâtiments.
Surface de pâtures	Chargement maximum autorisé : 4 UGB[2]/ ha de SFP[3] 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. Durée de pâturage minimum de 5 mois 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. Liste de matières premières autorisées. L'urée et ses dérivés sont interdits L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées. L'autonomie alimentaire doit être au moins de 80%	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. Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage. 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 bœuf : 28 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 Etat d'engraissement : 2, 3, 4 pH ultime inférieur ou égal à 5.8	Pas d'exigece 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. 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. DDM : 18 mois	Pas d'exigence particulière 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 oeuvre
Présentation de la viande mise en oeuvre	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

Pour les préparations de viande, le suivi de la qualité supérieure et le produit courant de comparaison sont définis dans chacune des fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge ».

Les points de différence entre le produit label rouge et le produit courant de comparaison propres à chaque préparation figurent dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande gros bovins Label Rouge » validé par le comité national de l'INAO compétent et mis à la disposition des opérateurs.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du produit label rouge repose notamment sur :

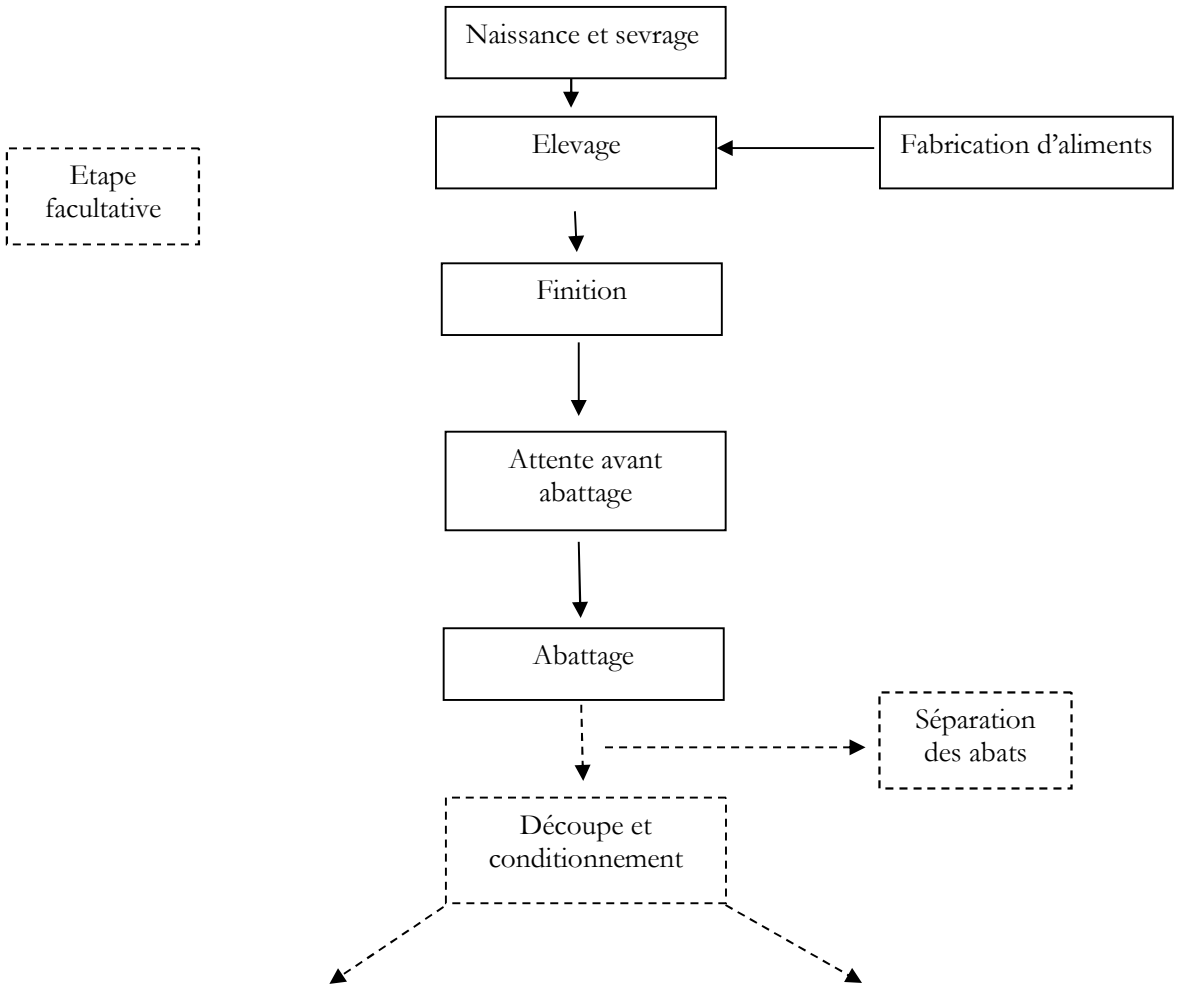
- les caractéristiques sensorielles des produits ;
- les caractéristiques d'image, notamment les conditions d'élevage et l'âge à l'abattage ;
- les caractéristiques de service et de présentation (travail et conseil du boucher par exemple) ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en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

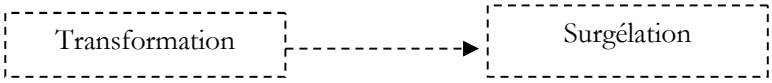
4- TRAÇABILITE

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 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	Conditions de réalisation de la castration	La castration des bovins mâles est obligatoire et a lieu avant l'âge de 12 mois. La douleur des animaux est prise en charge et est réduite au minimum grâce à une anesthésie et/ou analgésie. En cas de castration chirurgicale : seul le vétérinaire peut réaliser l'intervention. En cas de castration à la pince de Burdizzo : veaux âgés de plus d'un 1 mois En cas de castration à l'élastique : veaux agés de moins de 3 semaines. Quelle que soit la méthode, 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		au maximum de deux cessions physiques au cours de leur vie (non compris l'achat par l'abatteur et une seule cession possible avant 12 mois) à condition de provenir d'élevages habilités en label rouge gros bovins ou qualifiés «fournisseurs de bovins maigres» («FBM»). Cette exigence de provenir d'élevages FBM ou habilité en Label Rouge ne s'applique pas : - aux animaux de conformation exceptionnelle classés « E » à condition que le dernier détenteur ait gardé l'animal au minimum un an avant l'abattage. - aux 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 - aux animaux présents sur l'élevage lors de son habilitation en label rouge, à condition que ce dernier détienne ces animaux depuis au minimum un an au jour de l'abattage 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 ») Le cas de mise en pension n'est pas considéré comme une cession.
C109	Mise en pension de moins de 6 mois au pâturage	L'éleveur propriétaire de l'animal reste responsable de l'application du cahier des charges label rouge Pas de mise en pension avant sevrage Dans les cas de mise en pension d'une durée limitée à 6 mois/an, au pâturage, sans distribution d'aliment (à l'exception du foin) le preneur en pension : - Est habilité en gros bovins Label Rouge - Ou est qualifié FBM - Ou a signé une convention d'engagement avec l'éleveur propriétaire (modèle de convention 1 en annexe). L'ODG tient à jour la liste des preneurs en pension et la transmet à l'OC et l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Du fait de leur mise à l'herbe uniquement, ces animaux ne sont pas comptabilisés dans l'autonomie alimentaire du troupeau de l'éleveur propriétaire.
C110	Mise en pension pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée	L'éleveur propriétaire de l'animal reste responsable de l'application du cahier des charges label rouge La mise en pension pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée est possible lorsque le preneur en pension : - Est habilité en gros bovins Label Rouge - Ou est qualifié FBM - Ou a signé une convention d'engagement avec l'éleveur propriétaire (modèle de convention 2 en annexe) et qu'il est contrôlé au titre du contrôle de l'éleveur propriétaire. L'ODG envoie la convention à l'OC . L'ODG tient à jour la liste des preneurs en pension et la transmet à l'OC et à l'abattoir
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 et à compter de son habilitation

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. 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 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		animaux soit réduite au minimum grâce à une anesthésie et/ou analgésie et une bonne désinfection des plaies. 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 (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 : 1.80 x 1.15* - Etable à stabulation libre à logettes : *Dimension minimale de la stalle (m) : longueur x largeur 2.50 x 1.20* - 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 : 6m^2par UGB* Dans le cas des labels rouges « fermiers », la stabulation entravée n'est autorisée que pendant la phase de stabulation hivernale et/ou la finition (cf critère C37 au point 5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »)
C17	Type de litière	La litière végétale est obligatoire. 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 logettes doivent être propres et sèches. L'utilisation de caillebotis intégraux est interdite.
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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		maximal aux animaux.
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 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 (hors année de finition)	5 mois

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
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. Elle s'applique à tous les opérateurs habilités intervenant dans l'alimentation des animaux labellisés.

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 paturage, doit provenir de l'exploitation.
C12	Référencement des formules d'aliments (hors aliment distribué avant sevrage)	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 (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	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 ; 3 - graines de légumineuses et produits dérivés, 4 - tubercules, racines et produits dérivés ; 5 - autres graines et fruits, et produits dérivés ; 6- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ; 7- autres plantes, algues , champignons et produits dérivés ; 8- produits laitiers et produits dérivés (sauf pour les veaux non sevrés) ; 11 – minéraux et produits dérivés ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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 ; 12.3.1 Dans la catégorie 12.3.2 : Sous-produits 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 .
C15	Additifs interdits	- Urée et ses dérivés - Les additifs d'origine animale à l'exception de la vitamine D3
C101	Nature de l'alimentation des animaux du troupeau label rouge	Alimentation sans OGM (<0.9%)
C111	Système d'alimentation	En cas d'alimentation rationnée en stabulation libre, largeur minimale de place à l'auge : 0.7 m par UGB

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/ ou la finition

5-5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C112	Lieu de finition	Dans tous les cas, la finition se fait chez l'éleveur détenteur.
C40	Délai minimal entre le	Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	dernier traitement pour la maîtrise de la reproduction et l'abattage	reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage.
C41	Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et l'abattage	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
C42	Age d'abattage	Ne peuvent être labellisés que : - les mâles de 28 mois minimum ; - 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
C11	Durée maximale de présence en centre d'allotement avant abattage	2 jours
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. Les opérateurs en bouverie portent des tenues qui ne contrastent pas avec l'environnement. La luminosité est maitrisée (pas de fortes luminosité - espace uniformément éclairé). L'abreuvoir est propre et doit être en parfait état de fonctionnement. Si de l'aliment complémentaire est distribué, il doit être référencé. 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 (ou

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		tout autre objet pointu) est interdit. L'utilisation des appareils soumettant les animaux à des chocs électriques 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. 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		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.
C53	Défauts éliminatoires	Les défauts suivants sont éliminatoires : - Les viandes à coupe sombre (ou tout autre défaut grave à l'examen visuel de la coupe en particulier), - la fibrolipomatose (dégénérescence graisseuse), - les pétéchies (purpura), - les hématomes de + de 5 kg (hors demi-carcasses si indemnes d'hématomes) - les traces de varron, - 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 du filet (*psoas*) qui n'ont pas de délai de maturation - de 10 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers, - et de 13 jours pleins minimum pour la présentation sous-vide. 2) Pour les viandes à braiser et à bouillir : 2 jours pleins

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		minimum 3) dans le cas des animaux "culards"[4] ou de conformation exceptionnelle classés « E », le délai de maturation peut être réduit.
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 : - « 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 », - « maturation minimale de 13 jours (pour les viandes présentées sous vide) ».

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 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. Découpe

Les rôtis (y compris rôtis bardés), effeuilleés, carpaccio et brochettes composés uniquement de viande bovine label rouge (et donc non assaisonnés) entrent dans cette catégorie « découpe ».

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C81	Type de tranchage à réaliser dans le cadre de la fabrication de carpaccio /viande pour pierrade, brochette/viandes effeuillées, non asaisonnées	Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires

[4] Définition dans le glossaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C113	Critères concernant la barde dans le cadre de rôtis bardés	La barde représente moins de 10% du poids du rôti. Interdiction d'employer de la barde reconstituée ou des substituts de barde.

5-9. Produits élaborés : Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie

On entend par produit élaborés 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, …).

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

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les critères minimaux nécessaires non suffisants pour la production et la commercialisation des préparations de viande de gros bovins label rouge. Ces critères sont complétés par des points à contrôler précisés pour chaque fiche technique au sein du « Répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge ».

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C114	Préparations de viande autorisées	Les préparations de viandes autorisées sont définies dans des fiches techniques qui figurent dans le « Répertoire des préparations de viande de gros bovins » validé par le comité national de l'INAO compétent et mis à la disposition des opérateurs.
C115	Validation des fiches recettes	Chaque préparation de viande doit être décrite dans une fiche recette, rédigée par l'opérateur et transmise à l'ODG qui la valide au regard de la fiche technique du répertoire, préalablement au démarrage de la production (en informant l'opérateur). L'ODG transmet ensuite la fiche recette validée à l'organisme certificateur.
C116	Organisation des ateliers de préparations de viande de gros bovin	L'organisation des ateliers doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations d'élaboration relevant des préparations de viande de gros bovins label rouge de celles des autres gros bovins, ainsi que les opérations d'élaboration relevant des préparations de lots de gros bovins label rouge différents.
C117	Traçabilité des préparations de viande	La traçabilité doit être assurée pour chaque lot de fabrication. L'atelier de préparations de viande dispose d'une

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		procédure organisationnelle du système de traçabilité (identification des lots, opérations, enregistrements, comptabilité matière…) et d'enregistrements (documentaires ou informatique) permettant de remonter toutes les étapes de la production.
C118	Ingrédients	Seuls les ingrédients listés dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de gros bovins » sont autorisés dans les préparations de viande de gros bovins. L'huile de palme est interdite.
C119	Arômes	Seuls les arômes naturels sont autorisés.
C120	Additifs et auxiliaires technologiques	Lorsqu'ils sont autorisés dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande de gros bovin », les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation ; Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits.

5-9.2 Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (produits à base de viande)

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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
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.
C64	Attendrissage des viandes	Interdit
C65	Raidissage	Seul le raidissage à des fins technologiques est autorisé.
C66	Ingrédients 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, , boyaux naturels, barde de porc, crépine de porc, fromage
C67	Additifs autorisés	Antioxydants, conservateurs et acidifiants. Phosphates et exhausteurs de goût interdits
C68	Viandes séparées mécaniquement	Utilisation interdite

5-9.3. 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 parfaitementdégraissés et 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C74	Maîtrise de la température de la mélée	La température de la mêlée est maîtrisée pour assurer la qualité du hachage .
C75	Formage	Il est réalisé à basse pression, afin d'obtenir un produit répondant aux caractéristiques suivantes: - non strié, - texture aérée, - filaments de viande de la grille de hachage visibles, - fibre de la viande non écrasée. Ce critère ne s'applique pas dans le cas de la viande hachée présentée en vrac (cheveux d'ange) 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 mélée
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
C106	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	6 mois

	mise en œuvre de la viande (hachage des viandes congelées)	

5-9.4. 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 muscle squelettique 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%

5-10. 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 » : Pour les viandes à griller/rôtir : 10 j en demi-carcasses ou en quartiers, 13 jours pour les sous-vide. Pour les viandes à braiser/bouillir : 2 j

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		(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 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.
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 : - 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 intégrées dans un corps de texte. - le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social).

[5] Définitions dans le glossaire

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

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, age 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, sous vide, destiné aux distributions, pour piecage et tranchage ultérieurs

pH : caractéristique physico-chimique d'un produit reflétant son acidité. Le pH du muscle 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 combination 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

ANNEXE 1 : modèle de convention pour la mise en pension de gros bovins Label Rouge (6 mois/an maximum et au pâturage exclusivement)

Modèle de convention qui liste les articles et contenu que les conventions signées devront à minima contenir au titre du label rouge. Si les signataires l'estiment nécessaire, ils pourront ajouter d'autres articles.

Convention pour la mise en pension de gros bovins Label Rouge

6 mois/an maximum et au pâturage exclusivement

La présente convention est établie entre :

Le propriétaire des animaux, éleveur habilité en gros bovins Label Rouge :
Nom :
Commune :
N° de cheptel :
Désigné ci-après « le propriétaire »

ET

La personne (agriculteur ou non) qui prend les animaux en pension :
Nom :
Commune :
N° de cheptel (le cas échéant) :
Désigné ci-après « le preneur ».

Article 1 : Objet

La présente convention a pour objet de définir les engagements de chacune des deux parties concernant la mise en pension d'animaux élevés dans le respect du cahier des charges gros bovins Label Rouge, lorsque cette mise en pension est limitée à 6 mois par an et s'effectue exclusivement au pâturage.

Critères du cahier des charges Label Rouge Label Rouge concernés :

- Mise à l'herbe des animaux, sans distribution d'autre aliment (ni fourrage ni complément) à l'exception de foin Propreté des animaux (C20) : animaux propres ou très propres
- Les animaux disposent durant toute la durée de la pension d'au moins 0,30 hectare de prairie par U.G.B.(C27)
- En cas d'utilisation de terme fermier, cette densité est portée à 0,5 hectare de prairie par U.G.B.

Dates de début et de fin de mise en pension (rappel : 6 mois maximum) :

Nombre d'animaux concernés par la mise en pension :

% des UGB de l'élevage Label Rouge concernés par la mise en pension :

Article 2 : Engagements du propriétaire

Le propriétaire reste responsable de l'application du cahier des charges Label Rouge durant la période de pension.

Le propriétaire s'engage à mettre en pension ses animaux pour une durée limitée à 6 mois/an et en période de pâturage uniquement.

Le propriétaire s'engage à assurer la finition de ses animaux sur son exploitation.

Article 3 : Engagements du preneur

Le preneur s'engage à ne pas intervenir sur la conduite d'élevage des animaux (alimentation, soins, hébergement, …). Le preneur s'engage à respecter les conditions du cahier des charges Label Rouge décrite à l'article 1 de la présente convention

Le preneur s'engage à informer le propriétaire en cas de conditions nécessitant une intervention auprès des animaux.

Surface mise à disposition des animaux lors de leur pension à justifier lors du contrôle (par exemple registre cadastral) :

Nombre d'animaux pris en pension :

Si d'autres animaux que ceux du propriétaire pâturent sur la même parcelle, les conditions du cahier des charges LR doivent être respectées pour l'ensemble des animaux.

Le preneur s'engage à accepter un contrôle des conditions de mise en pension des animaux, au titre du contrôle du propriétaire des animaux. Ce contrôle sera déclenché si :

- Il n'y a pas de convention signée entre le propriétaire et le preneur
- Plus de 25% des UGB de l'élevage LR sont en pension au moment du contrôle
- Ou que le contrôleur a un doute sur les conditions de mise en pension

Article 4 : Transmission

Le propriétaire s'engage à transmettre la présente convention à l'OP le cas échéant, et à l'ODG ou son organisme délégataire et à l'informer de toute modification de celle-ci.

Article 5 : Résiliation

Cette convention sera caduque en cas de désengagement de l'éleveur du cahier des charges gros bovin Label Rouge. Dans les autres cas, elle peut être dénoncée avec un préavis de xx jours par l'une des parties.

Fait en 2 exemplaires, à

Le

Le propriétaire Le preneur

NB : cette convention sera à présenter par le propriétaire lors des contrôles annuels sur la certification Label Rouge

ANNEXE 2 : modèle de convention pour la mise en pension de gros bovins Label Rouge (hors mise en pension 6 mois/an maximum et au pâturage exclusivement)

Modèle de convention qui liste les articles et contenu que les conventions signées devront à minima contenir. Si les signataires l'estiment nécessaire ils pourront ajouter d'autres articles.

Convention pour la mise en pension de gros bovins Label Rouge

La présente convention est établie entre :

Le propriétaire des animaux, éleveur habilité en gros bovins Label Rouge :
Nom :
Commune :
N° de cheptel :
Désigné ci-après « le propriétaire »

ET

La personne (agriculteur ou non) qui prend les animaux en pension :
Nom :
Commune :
N° de cheptel :
Désigné ci-après « le preneur ».

ET

L'ODG ou son organisme délégataire,

Nom :

Commune :

Désigné ci-après « l'OP ».

Article 1 : Objet

La présente convention a pour objet de définir les engagements de chacune des parties concernant la mise en pension d'animaux élevés dans le respect du cahier des charges gros bovins Label Rouge, en particulier lorsque cette mise en pension est prévue pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée.

Date de début de mise en pension :

Article 2 : Engagements du propriétaire

Le propriétaire reste responsable de l'application du cahier des charges Label Rouge durant la période de pension.

Le propriétaire s'engage à informer le preneur des exigences du cahier des charges Label Rouge qui s'appliquent ; en fonction de la nature de la pension– voir annexe (A compléter par le propriétaire)

Le propriétaire s'engage à assurer la finition de ses animaux sur son exploitation.

Article 3 : Engagements du preneur

Le preneur s'engage à respecter les exigences du cahier des charges Label Rouge transmises par le propriétaire.

Le preneur s'engage à informer le propriétaire en cas de conditions nécessitant une intervention particulière auprès des animaux.

Le preneur s'engage à accepter un contrôle annuel de l'ODG et des contrôles ponctuels de l'organisme certificateur ; au titre du contrôle du propriétaire, pour vérifier le respect de ces exigences.

Article 4 : Engagement de l'ODG

L'ODG s'engage à réaliser un contrôle annuel chez le preneur, au titre du contrôle interne du propriétaire

Article 4 : Transmission

Le propriétaire s'engage à transmettre la présente convention à l'OP le cas échéant, et à l'ODG ou son organisme délégataire et à l'informer de toute modification de celle-ci.

Article 5 : Résiliation

Cette convention sera caduque en cas de désengagement de l'éleveur du cahier des charges gros bovin Label Rouge. Dans les autres cas, elle peut être dénoncée avec un préavis de xx jours par l'une des parties.

Fait en 3 exemplaires, à

Le

Le propriétaire	Le preneur	L'ODG

NB1 : cette convention sera à présenter par le propriétaire lors des contrôles annuels sur la certification Label Rouge

NB2 : un modèle de convention simplifiée existe dans les cas de mise en pension pour 6 mois/an maximum au pâturage exclusivement.