

Cahier des charges du label rouge n° LA 11/89
« Viande, ~~et abats~~ et produits élaborés frais et surgelés
de gros bovins de race charolaise »

Caractéristiques certifiées communicantes viande et abats :

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise ;
- Pâturage minimum 6 mois par an ;
- ~~Maturation minimale de 10 jours pleins pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet garantie.~~

Caractéristiques certifiées communicantes préparations de viande et autres produits élaborés :

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise ;
- Pâturage minimum 6 mois par an.

Avertissement :

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

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

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- Les modifications proposées sont affichées en caractères soulignés ;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichées en ~~caractères barrés~~.

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	5
2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE	5
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	5
3.1. PRESENTATION DU PRODUIT	5
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	5
3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	6
4. TRAÇABILITE.....	76
4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS	76
4.2. OBLIGATION D'ENREGISTREMENT ET DE SUIVI	7
4.3. SCHEMA DE TRAÇABILITE	7
5. METHODE D'OBTENTION	12
5.1. SCHEMA DE VIE	12
5.2. NAISSAGE	12
5.2.1. Races et croisement, élevage, castration	12
5.2.2. Cession d'animaux	12
5.3. SOINS AUX ANIMAUX.....	13 ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
5.4. ÉLEVAGE.....	14 ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
5.4.1. Bâtiment d'élevage.....	1314
5.4.2. Lien au sol en phase d'élevage – hors finition	1314
5.4.3. Cycle prairie-étable	1314
5.4.4. Alimentation	1315
5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »	1516
5.5. FINITION	1516
5.6. OPERATIONS D'ABATTAGE	1617
5.6.1. Attente avant abattage	1617
5.6.2. Ressuage des carcasses	1617
5.6.3. Caractéristiques des carcasses	1618
5.6.4. Maturation de la viande	1718
5.7. COMMERCIALISATION DES ABATS	1719
5.8. DECOUPE	1819
5.9. PRODUITS ELABORES : VIANDE HACHEE, PREPARATIONS DE VIANDE ET PRODUITS A BASE DE VIANDE DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE	1819
5.9.1. Préparation de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge ».....	1819
5.9.2. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (produits à base de viande)	1819
5.9.3. Critères particuliers pour les viandes hachée	1819
5.9.4. Critères particuliers pour les saucisses	1820
5.10. SURGELATION	1921
6. ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	1921
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	2022
1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1. PRESENTATION DU PRODUIT	3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	3
3.3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	4

4. TRACABILITE	4
4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS	4
4.2. OBLIGATION D'ENREGISTREMENT ET DE SUIVI	5
4.3. SCHEMA DE TRACABILITE	5
5. METHODE D'OBTENTION	10
5.1. SCHEMA DE VIE	10
5.2. NAISSAGE	10
5.2.1. Races et croisement, élevage, castration	10
5.2.2. Cession d'animaux	10
5.3. SOINS AUX ANIMAUX	10
5.4. ÉLEVAGE	10
5.4.1. Bâtiment d'élevage	11
5.4.2. Lien au sol en phase d'élevage – hors finition	11
5.4.3. Cycle prairie-étable	11
5.4.4. Alimentation	11
5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »	12
5.5. FINITION	12
5.6. OPERATIONS D'ABATTAGE	13
5.6.1. Attente avant abattage	13
5.6.2. Ressuage des carcasses	13
5.6.3. Caractéristiques des carcasses	14
5.6.4. Maturation de la viande	14
5.7. COMMERCIALISATION DES ABATS	14
5.8. PRODUITS ELABORES : VIANDE HACHEE, PREPARATIONS DE VIANDE ET PRODUITS A BASE DE VIANDE DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE	15
5.8.1. Critères minimaux communs à tous les produits	15
5.8.2. Critères particuliers pour les viandes hachées	15
5.8.3. Critères particuliers pour les saucisses	15
5.8.4. Critères particuliers pour le carpaccio/viande pour pierrade	15
5.8.5. Critères particuliers pour les brochettes	15
5.8.6. Critères particuliers produits feuilletés	15
5.9. SURGELATION	16
5.10. DECOUPE ET CONDITIONNEMENT	16
6. ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	16
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	17
1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1. Présentation du produit	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	4
4. TRACABILITE	4
4.1. Identification des opérateurs	4
4.2. Obligation d'enregistrement et de suivi	5
4.3. Schéma de traçabilité	5
5. METHODE D'OBTENTION	109
5.1. Schéma de vie	109
5.2. Naissance	109
5.2.1. Races et croisement, élevage, castration	109
5.2.2. Cession d'animaux	109
5.3. Fabrication d'aiment complets ou complémentaires	10

5.4. — Élevage.....	10
5.4.1. — Bâtiment d'élevage.....	1110
5.4.2. — Surfaces de pâtures disponibles.....	11
5.4.3. — Cycle prairie-étable.....	11
5.4.4. — Alimentation.....	11
5.4.5. — Conditions d'utilisation du terme « fermier ».....	12
5.5. — Finition.....	12
5.6. — Opérations d'abattage.....	13
5.6.1. — Attente avant abattage.....	13
5.6.2. — Ressuage des carcasses.....	13
5.6.3. — Caractéristiques des carcasses.....	1413
5.6.4. — Maturation de la viande.....	14
5.7. — Commercialisation des abats.....	14
5.8. — Produits transformés de gros bovins de boucherie.....	1514
5.9. — Surgélation.....	1615
5.10. — Conditionnement.....	1615
6 — ÉTIQUETAGE — MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	1615
7 — PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	1716

1. NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA

43, route de Mâcon

71120 Charolles

Téléphone : 03.85.88.01.50 — Télécopie : 03.85.24.26.62

Courriel : qualinea.administration@orange.fr administration@qualinea.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande, ~~et~~ abats [et produits élaborés](#) frais et surgelés de gros bovins de race charolaise

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Seuls ont droit au label rouge « Viande ~~et~~, abats [et produits élaborés](#) frais et surgelés de gros bovins de race charolaise », la viande bovine, ~~et~~ les abats [et les produits élaborés](#) frais ou surgelés, (à l'exception de la viande, ~~et~~ des abats [et des produits élaborés](#) décongelés réfrigérés), qui répondent aux conditions de production communes aux produits label rouge « gros bovins de boucherie » et ~~les~~ [aux](#) conditions de production définies par le présent document.

La viande « ~~Viande, et abats et produits élaborés frais et surgelés~~ de gros bovins de race charolaise [LA 11/89](#) » est une viande ~~finement persillée, peu grasse, peu nerveuse,~~ tendre et juteuse.

3.2. Comparaison avec le produit courant

C'est une viande de bovin de type racial laitier, maturée de 3 à 5 jours, prélevée sur un animal se situant dans la même catégorie que le produit label testé. Les muscles comparés doivent être les mêmes.

Points de différence	Viande et abats frais et surgelés de bovins de race charolaise	Produit courant
NAISSAGE	Type racial « Charolais » (code 38*38) Sevrage au plus tôt à 6 mois	Bovin de type racial laitier
ALIMENTATION	Plan d'alimentation Essentiellement (≥ 60 %) produite sur l'exploitation	Pas de règles spécifiques concernant les conditions d'alimentation
ELEVAGE	Effectif maximal par lot : 30 animaux	Pas de règles spécifiques concernant les conditions de logement
FINITION	Durée de finition minimale de 1 mois à l'auge Âge d'abattage : Vaches ÷ ≤ 96 mois	Pas de durée de finition minimale
ABATTAGE	300 kg minimum pour les génisses 330 kg minimum pour les vaches ou les	Pas de poids minimum de carcasse

Points de différence	Viande et abats frais et surgelés de bovins de race charolaise	Produit courant
	bœufs Classes E, U ou R + =	Classes E, U, R, O, P
CONDITIONNEMENT	Maturation de 4 jours <u>pleins</u> pour les morceaux à bouillir ou à braiser pour l'approvisionnement en carcasse et quartiers	Maturation de 3 à 5 jours

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes viande et abats :

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise ;
- Pâturage minimum 6 mois par an ;
- Maturation minimale garantie de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet.

Caractéristiques certifiées communicantes préparations de viande et autres produits élaborés :

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise ;
- Pâturage minimum 6 mois par an.

Conditions de production	Conséquences sur la qualité supérieure du produit
La race Charolaise est une race à viande à forte notoriété.	Elle est reconnue pour ses qualités bouchères. Ayant des origines d'animal de travail, la viande a gardé un caractère finement persillé et peu gras.
Une attention particulière est portée aux conditions de logement des animaux favorisant leur bien-être.	Le bien-être animal favorise l'obtention d'une viande de qualité par l'abaissement du niveau de stress.
Les animaux bénéficient d'une alimentation contrôlée dans laquelle le pâturage joue un rôle prépondérant. L'engraissement est lent.	Viande de qualité, avec une diversité des saveurs et des arômes.
L'utilisation des traitements médicamenteux est maîtrisée et un délai d'attente supplémentaire est respecté.	Absence de résidus dans la viande.
Les bonnes pratiques de transport, limitant au mieux le stress sont appliquées.	La limitation des problèmes de pH induit une meilleure conservation de la viande, et l'obtention d'une couleur rouge franc.
Une durée de maturation minimale est appliquée.	Cela garantit une tendreté optimale.

4. TRACABILITE

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les éleveurs ;
- Les fabricants d'aliments (à la ferme ou industriels) ;
- Les centres d'allotement ;
- Les abatteurs ;
- Les ateliers de découpe ;
- Les ateliers de surgélation ;
- Les [ateliers d'élaboration de produits transformés](#).

4.2. Obligation d'enregistrement et de suivi

Pas de conditions de production spécifiques.

4.3. Schéma de traçabilité

La traçabilité de la viande bovine est établie de l'animal au point de vente selon le schéma de traçabilité ci-dessous.

NB : le numéro de carcasse peut-être selon les cas le numéro de tuerie ou un numéro spécifique à l'opérateur dans la mesure où il est unique.

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
Elevage	n° de cheptel / adresse de l'élevage n° IPG Date(s) et lieu(x) des mouvements de l'animal	Engagement éleveur Passeport
Transport	n°IPG	Passeport
Organisation de Producteurs	n° de cheptel n° IPG Date(s) et lieu(x) des mouvements de l'animal Date d'abattage et destination	Passeport Déclaration d'abattage transmise à l'ODG pour édition
Transport	n°IPG	Bon de livraison / Passeport
Bouverie	n°IPG	Registre des entrées / Passeport
Abattage	n°IPG → n°carcasse	Registre d'abattage / Passeport Ticket de pesée
Présélection	n° carcasse/ n°IPG n°carcasse Identifiant de l'abattoir	Bordereau de labellisation émis à partir de la déclaration d'abattage CLR par l'ODG

			Ticket de pesée + Marque de présélection*
	n° carcasse		
Labellisation	n° carcasse		Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + marque de présélection
Vente			
↙	Livraison en carcasse, vente en rayon Trad.		Voir (1)
↙	Livraison en carcasse, vente en rayon LS		Voir (2)
↙	Livraison en PAD, vente en rayon Trad.		Voir (3)
↙	Livraison en PAD, vente en rayon LS		Voir (4)

[CLR : Charolais Label Rouge / CG : Certificat de Garantie](#)

[Vente en rayon LS : Vente en Libre-Service / Vente en rayon Trad. : Vente à la coupe](#)

[* La marque de présélection devra être retirée en cas de vente de la carcasse hors du circuit label.](#)

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(1) Livraison en carcasse, vente en rayon Trad.		
Labellisation	n°IPG → n° carcasse → n°CG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Mention CLR à l'encre alimentaire Certificat de garantie (CG)
	n° carcasse	
Carcasse / demi-gros	n°CG ⇔ n°IPG + nom de n° agrément de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Mention CLR à l'encre alimentaire + BL client
	n°CG	
Vente en rayon Trad.	n°CG ⇔ n°IPG + n° agrément de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	CG

<i>Etape</i>	<i>Identifiant (s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(2) Livraison en carcasse, vente en rayon LS		
Labellisation	n°CG → n° carcasse → n°IPG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Mention CLR à l'encre alimentaire Certificat de garantie (CG)
	n° carcasse	
Carcasse / demi-gros	n°CG ⇔ n°IPG + n° agrément de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Mention CLR à l'encre alimentaire
	n°CG	
Découpe en magasin	n° lot découpe → n°CG	Mention CLR à l'encre alimentaire Cahier de comptabilité étiquette UVC
	n°UVCM n°CG	
Vente en UVC	n° lot découpe → n° étiquette UVCM Lieu de vente	Etiquette -UVC Etiquette de pesée du magasin CG

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(3) Livraison en PAD, vente en rayon Trad.		
Labellisation	n° carcasse	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Marque de présélection
	n° carcasse	
Découpe industrielle	n°CG → n° lot découpe → n° carcasse → n°IPG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Marque de présélection
	n° étiquette PAD n°CG	
Vente en rayon Trad.	n° lot découpe → n°CG ↔ n°IPG + n° d'agrément de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	CG Etiquettes PAD
<p>CLR : Charolais Label Rouge / CG : Certificat de Garantie Vente en rayon LS : Vente en Libre Service / Vente en rayon Trad. : Vente à la coupe</p> <p>* La marque de présélection devra être retirée en cas de vente de la carcasse hors du circuit label.</p>		

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(4) Livraison en PAD, vente en rayon LS		
Labellisation	n° carcasse	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Marque de présélection
	n° carcasse	
Découpe industrielle	n°CG → (1-N) n° étiquette PAD → n° lot découpe → n° carcasse → n°IPG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Marque de présélection Etiquettes PAD + comptabilité étiquettes PAD
	n° étiquette PAD - n° lot découpe n°CG	
Découpe en magasin	n°UVC → n° étiquette PAD → n°CG	CG Etiquettes PAD Cahier de Comptabilité étiquettes UVC
	n°UVC	
Vente en UVC	n°UVC Lieu de vente	Etiquette UVC Etiquette de pesée du magasin CG

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(5) Livraison en UVCI, vente en rayon LS		
Labellisation	n° carcasse → n° CG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Marque de présélection
	n° CG n° carcasse	
Découpe industrielle	(1-N) n°CG → (1-N) n° carcasse → n° lot découpe → (1-N) n° UVCI	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Marque de présélection Etiquette UVCI + comptabilité étiquettes UVCI
	n° lot découpe n° UVCI	
Vente en UVC	(1-N) n°UVCI → n° lot découpe Lieu de vente	Etiquette UVCI Etiquette poids/prix du magasin

~~CLR : Charolais Label Rouge / CG : Certificat de Garantie~~

~~Vente en rayon LS : Vente en Libre Service / Vente en rayon Trad. : Vente à la coupe~~

~~* La marque de présélection devra être retirée en cas de vente de la carcasse hors du circuit label.~~

Dans le cadre d'opérations spécifiques, un lot de découpe industrielle peut-être constitué de plusieurs animaux (dans ce cas : (1-N) n°CG → (1-N) n° carcasse → n° lot découpe). L'abatteur est en charge de conserver les originaux des CG, ainsi que la traçabilité du lot de découpe.

Les abatteurs, ateliers de découpe et ateliers de surgélation mettent en place un système de suivi et de documentation propre à leur structure permettant de s'assurer de la labellisation d'abats provenant uniquement de carcasses conformes au présent cahier des charges et d'assurer la traçabilité jusqu'au point de vente.

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissage

5.2.1. Races et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1 <u>cf.</u> <u>C4</u>	Races autorisées <u>Types Raciaux autorisés</u>	Les animaux doivent être de type racial « charolais » (code 38/38).
S2 <u>cf.</u> <u>C6</u>	<u>Age minimal de sevrage</u>	<u>6 mois.</u>

5.2.2. Cession d'animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	<u>Age minimal des animaux lors de la 1^{ère} cession</u>	<u>6 mois.</u>
S4	Cession des veaux non sevrés	La cession d'un veau avant le sevrage est toutefois permise dans le cadre de la vente d'un veau avec sa mère.
<u>S5</u> <u>Cf.</u> <u>C109</u> <u>et</u> <u>C110</u>	<u>Mise en pension</u>	La mise en pension n'est pas comptabilisée comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le label rouge LA 11/89. <u>Pas de possibilité de signature de convention entre le preneur de pension et l'éleveur détenteur</u>
S6	Alimentation lors de la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions d'alimentation respectent celles définies en élevage.
<u>S7</u>	Abreuvement lors d'allotement	Les animaux disposent d'un accès à un système d'abreuvement.

5.3. ~~Fabrication d'aliments complets ou complémentaires Soins aux animaux~~

~~*Pas de conditions de production spécifiques.*~~

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Propreté des points d'abreuvement	L'éleveur veille à ce que les abords des points d'abreuvement en extérieur soient propres et entretenus (garde sa fonction de point d'abreuvement).
S11	Effectif maximum par lots d'animaux en finition logés non entravés en étable à stabulation libre	30 animaux.
S12 Cf. C25	Nettoyage, désinsectisation et dératisation	Réalisés après la sortie des animaux.
S13 Cf. C17	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>

5.4.2. ~~Surfaces de pâtures disponibles~~ [Lien au sol en phase d'élevage – hors finition](#)

~~*Pas de conditions de production spécifiques*~~

5.4.3. Cycle prairie-étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14 Cf. C29	<u>Durée minimale de pâturage par an (hors année de finition)</u>	<u>6 mois.</u>
S15	Aménagements au pâturage	Les animaux disposent d'au minimum un point d'abreuvement et de possibilité d'abris contre le vent, le froid et la chaleur

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	Autonomie alimentaire	≥ 60% de l'alimentation des animaux du troupeau label

N°	Point à contrôler	Valeur-cible																						
		est produite sur l'exploitation (hors pâturage).																						
S17	Proportion d'aliment non fourrager dans la ration totale	≤ 25 % de matière sèche en moyenne sur l'année.																						
S18	Ensilage	L'ensilage ne doit pas être utilisé comme un aliment unique dans la ration journalière.																						
S8	Traçabilité des aliments	<p>Les exigences de ce cahier des charges ne concernent que les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires utilisés pour l'élevage du troupeau label.</p> <p>Pour ce qui est des autres productions bovines (jeunes bovins, veaux de boucherie, vaches laitières,...) ou non bovines de l'exploitation, d'autres aliments peuvent être autorisés, mais, dans ce cas, les différents types d'aliments doivent être stockés dans des endroits bien identifiés.</p>																						
S9	Additifs interdits (hors aliment distribué avant sevrage)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Groupe fonctionnel</th> <th>Sous classification ou code</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">1 Additifs technologiques</td> <td>c- émulsifiants</td> <td>Sels d'acides gras Sorbitol</td> </tr> <tr> <td>d- stabilisants e- épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides j- correcteurs d'acidité k- additifs pour l'ensilage à l'exception des enzymes et des microorganismes l- dénaturants</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 Additifs sensoriels</td> <td>a- Colorants</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 Additifs nutritionnels</td> <td>d- urée et ses dérivés</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">4 Additifs zootechniques à l'exception des levures vivantes</td> <td>a- améliorateurs de la digestibilité</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b- stabilisateurs de la flore intestinale c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement d- Autres additifs zootechniques</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5 Coccidiostatiques et histomonostatiques</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Catégorie	Groupe fonctionnel	Sous classification ou code	1 Additifs technologiques	c- émulsifiants	Sels d'acides gras Sorbitol	d- stabilisants e- épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides j- correcteurs d'acidité k- additifs pour l'ensilage à l'exception des enzymes et des microorganismes l- dénaturants		2 Additifs sensoriels	a- Colorants		3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés		4 Additifs zootechniques à l'exception des levures vivantes	a- améliorateurs de la digestibilité		b- stabilisateurs de la flore intestinale c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement d- Autres additifs zootechniques		5 Coccidiostatiques et histomonostatiques		
Catégorie	Groupe fonctionnel	Sous classification ou code																						
1 Additifs technologiques	c- émulsifiants	Sels d'acides gras Sorbitol																						
	d- stabilisants e- épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides j- correcteurs d'acidité k- additifs pour l'ensilage à l'exception des enzymes et des microorganismes l- dénaturants																							
2 Additifs sensoriels	a- Colorants																							
3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés																							
4 Additifs zootechniques à l'exception des levures vivantes	a- améliorateurs de la digestibilité																							
	b- stabilisateurs de la flore intestinale c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement d- Autres additifs zootechniques																							
5 Coccidiostatiques et histomonostatiques																								
S19	Plan d'alimentation Élevage 1 ^{ère} année (Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))	<p>Période estivale Lait maternel ou nourrice avec Pâturage à volonté avec ≤ 5 kg de concentrés (3)</p> <p>Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1)</p>																						

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		avec ≤ 15 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 5 kg de concentrés (3)
S20	Plan d'alimentation Élevage 2 ^{ème} année et suivante <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Pâturage à volonté avec ≤ 10 kg de fourrages grossiers (1) avec ≤ 6 kg de concentrés (3) Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 20 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 5 kg de concentrés (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille...

(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs....

(3) Nature des concentrés : Céréales, tourteaux, minéraux...

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Mode d'engraissement	La finition peut se faire à l'herbe ou à l'auge en fonction de la saison.
S22	Durée de finition à l'auge stricte	≥ 1 mois.
S23	Plan d'alimentation finition <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Pâturage à volonté Avec ≤ 10 kg de fourrages grossiers (1) et/ou avec ≤ 10 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 10 kg de concentrés (3) Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 25 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 15 kg de concentrés (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille...

(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs....

(3) Nature des concentrés : Céréales, tourteaux, minéraux...

S24 Cf. C42	<u>Age maximal d'abattage des femelles</u>	<u>96 mois.</u>
--------------------------------	---------------------------------------------------	------------------------

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente	Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriée.
S26 Cf. C43	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	La présence de barres de guidage sans arêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire. Les animaux doivent être amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur. L'immobilisation et l'étourdissement des animaux doivent avoir lieu dans le calme.

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27 Cf. C49	Délai de mise en œuvre du ressuage	Après préparation dans le hall d'abattage, les carcasses doivent être placées immédiatement en chambre froide pour l'opération de ressuage.
S28	Dispositif mis en place pour garantir la qualité du ressuage	L'opération de ressuage doit être conduite de façon à proscrire toute condensation, due notamment au mélange de carcasses de températures trop différentes.

Cas du refroidissement progressif

Pas de conditions de production spécifiques

Cas de la stimulation électrique

Pas de conditions de production spécifiques

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29 Cf.	<u>Classes de conformation</u>	<u>E, U, R+ ou R=</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C51	<u>autorisées</u>	
S30	Couleur de la viande	Rouge franc. Ces éléments sont appréciés à la coupe, c'est-à-dire à l'endroit de la séparation de l'arrière et de l'avant pour une demi-carcasse.
S31	Poids minimum des carcasses	300 kg pour les génisses, 330 kg pour les vaches et les bœufs.
S32	Condensation lors des étapes du stockage et du transport	Les moyens nécessaires sont mis en œuvre afin d'éviter toute condensation à leur surface.

5.6.4. Maturation de la viande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33 Cf. C56	<u>Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours pleins minimum.</u>
S34 Cf. C56	<u>Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les cas des animaux « culards » ou de conformation exceptionnelle classés « E »</u>	<u>Pas de réduction.</u>
S35	Pratique de l'émoussage	L'émoussage des carcasses est autorisé dans le respect des conditions suivantes : le muscle ne doit pas être entaillé et la pellicule de gras restante doit être adaptée au mode et à la durée de conservation-maturation des viandes. Les carcasses présentant un émoussage excessif seront éliminées exclues de la filière Label Rouge.

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36	Liste des abats labellisables	Cœur, foie, joues, langue, queue, rognons.
S37 Cf. C59	Critères de sélection	Les défauts d'aspect sont éliminatoires.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40	Modes de conditionnement pour les abats	- En vrac, sous vide, en UVCM ou UVCI pour les abats frais - En UVCI ou sous vide pour les abats surgelés.

5.8. Découpe

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39	Modes de conditionnement pour les viandes fraîches	- Carcasse, demi-carcasse ou quartiers, - PAD pour les muscles issus de découpe primaire, - Piécé, - UVCM ou UVCI.

5.9. Produits transformés de gros bovins de boucherie élaborés : viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9.1. Critères minimaux communs à tous les produits Préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge »

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.2. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (produits à base de viande)

Pas de conditions de production spécifiques

5.9.3. Critères particuliers pour les viandes hachées

Non concerné

5.9.4. Critères particuliers pour les saucisses

Non concerné

5.10. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38	État des produits surgelés lors de la commercialisation	La viande, et les abats <u>et produits transformés</u> « viande bovine de race charolaise » surgelés ne peuvent pas être vendus au consommateur en état de décongélation.

6. ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41	Certificat de garantie	Le Certificat de Garantie du label rouge LA n°11/89 est affiché sur le lieu de vente pour la viande bovine commercialisée en rayon traditionnel. En rayon libre-service, une étiquette UVC doit être apposée sur les conditionnements.

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S1	Races autorisées	Documentaire
S24 €	Age d'abattage des femelles	Documentaire
S29 €	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel et mesure</u>
S31	Poids minimum des carcasses	Documentaire et mesure
C56 Et S34	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail	Documentaire
S33	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir	Documentaire
C52	<u>Classes d'engraissement autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel et mesure</u>

*Conditions de production communes