

**Cahier des charges du label rouge n° LA 22/88**  
**« Viande, abats et produits élaborés, frais~~ête~~ et surgelées et viande cuite de gros bovins de race limousine »**

Caractéristiques certifiées :

- Viande bovine issue d'animaux de race limousine
- Elevage traditionnel respectant une durée minimum de 6 mois de pâturage par an

Et si application des conditions d'élevage « fermier » :

- Animaux nés et élevés dans le même élevage

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.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT.....	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i> .....	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i> .....	4
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i> .....	5
4.	TRACABILITE.....	6
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i> .....	6
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i> .....	6
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i> .....	7
5.	METHODE D'OBTENTION.....	9
5.1.	<i>Schéma de vie</i> .....	9
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i> .....	9
5.3.	<i>Soins aux animaux</i> .....	11
5.4.	<i>Elevage</i> .....	12
5.5.	<i>Finition</i> .....	15
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i> .....	15
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i> .....	17
5.8.	<i>Découpe</i> .....	17
5.9.	<i>Viandes cuites Label Rouge</i> .....	17
5.10.	<i>Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie</i> .....	17
5.11.	<i>Surgélation</i> .....	18
6.	ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	18
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	18

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (ALQO) dite « Limousin Promotion »  
Pôle de Lanaud  
87220 BOISSEUIL  
Tél. : 05.55.10.37.96  
accueil@lesviandeslimousines.com

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande, abats et produits élaborés ~~frais~~~~se~~ et surgelé~~se~~, et viande cuite de gros bovins de race limousine

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

La production et la commercialisation en label rouge LA22/88 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 de gros bovins, ainsi que les préparations de viande telles que définies dans le « Répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge », crus ou surgelés,  
- les viandes cuites.

Dans ces deux derniers cas, la viande est utilisée uniquement à l'état frais (sauf dans le cas de la viande hachée surgelée où elle peut être congelée en partie, ou dans le cas des découpes cuites où elle peut être congelée avant cuisson selon les critères précisés dans ce document). Elle demeure l'ingrédient principal de ces produits.

Elle est issue de :~~Le produit label rouge LA22/88 est une viande de gros bovins de boucherie de race limousine issue de :~~

- \* génisses de 28 mois minimum
- \* bœufs de ~~28~~30 mois minimum et de 84 mois maximum
- \* vaches de ~~moins de~~ 120 mois maximum

~~Les abats ne sont pas labellisés.~~

Les poids minimum de carcasses sont de 280 kg pour les génisses, de 300 kg pour les vaches et 320 kg pour les bœufs. Les carcasses sont ensuite sélectionnées selon leur conformation : E, U ou R (grille EUROP) et selon leur état d'engraissement : 2, 3 ou 4.

~~La viande est vendue à l'état frais, surgelée ou cuite. Elle se présente en carcasse, demi-carcasse, quartiers, muscles prêts à découper (PAD) ou en UVC. Elle peut être mise en vente au consommateur dans tout type de magasin, à la coupe ou en rayon libre service après découpe en UVC, et aussi en restauration. Le conditionnement peut se faire sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.~~

~~Les étapes concernées par la certification sont celles décrites par le présent cahier des charges.~~

La viande bovine de race limousine label rouge doit être tendre, légèrement persillée et d'une couleur rouge homogène.

[Les conditions de production communes au terme « fermier » peuvent s'appliquer à ce label rouge. Si tel est le cas, une traçabilité spécifique est mise en œuvre \(voir chapitre 5-4-5\).](#)

### 3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

~~Le produit courant est une viande bovine issue d'un animal de race laitière ou croisée laitier/mixte. Cette viande provient de la même catégorie d'animal que le produit label (génisse, vache ou bœuf). Le morceau prélevé est le même pour le produit courant et le produit Label Rouge.~~  
[Tableau de comparaison pour les viandes et abats :](#)

<b>Point de différence</b>	<b>Produit Courant</b>	<b>Produit Label Rouge</b>
<a href="#">Types raciaux</a> <del>Races</del>	Essentiellement animaux de races laitières ou croisés	Type racial limousin (34x34)
<a href="#">Cession</a>	<a href="#">Pas d'exigence particulière</a>	<a href="#">Les animaux destinés au label rouge peuvent faire l'objet au maximum de deux cessions physiques au cours de leur vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages habilités en Label Rouge Gros Bovins au moment de leur cession, ou habilités dans une démarche label rouge jeune bovin ou habilités dans une démarche label rouge veau de types A ou B dont des conditions d'alimentation des mères sont imposées par les CPC Veau en concordance avec les CPC Gros Bovins.</a>  <a href="#">Pour l'utilisation du terme « fermier », aucune cession autorisée (un seul élevage de la naissance à l'abattage).</a>
<del>Règles de cession des animaux</del>	<del>Pas de règle spécifique.</del>	<del>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 22/88</del>
<a href="#">Cycle prairie-étable</a>	<a href="#">Pas de règle spécifique.</a>	<a href="#">Durée de pâturage /an : minimum de 6 mois</a>

<u>Mode d'alimentation</u>	<p><del>Pas de règle spécifique.</del>  Toutes les <del>matières premières</del> et les additifs autorisés par la réglementation peuvent être distribués.  <u>Pas d'exigence.</u></p> <p><u>Pas d'exigence.</u></p>	<p><del>Durée de pâturage /an : minimum de 6 mois</del>  <u>Il existe une liste d'additifs interdits. Les additifs interdits sont : substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, colorants et cocciostatiques et histomonostatiques (sauf dans le cas de prescriptions vétérinaires).</u>  <u>Les unités de fabrication industrielles doivent être certifiées RCNA et STNO (ou certifications reconnues par OQUALIM dans le cadre d'accords de reconnaissance mutuelle) et les aliments référencés produits conformément aux deux référentiels RCNA et STNO.</u></p> <p><u>Utilisation par les éleveurs d'aliment complémentaire référencé sur toute la durée de vie de l'animal.</u></p>
Sélection des carcasses	<p>Poids : pas de bornes minimum et maximum de poids.</p> <p>Age à l'abattage : pas d'âge maximum d'abattage.</p> <p><u>Pas d'exigence.</u></p>	<p>Les poids minimums de carcasses sont de 280 kg pour les génisses, de 300 kg pour les vaches et 320 kg pour les bœufs.</p> <p>Pour les bœufs, l'âge d'abattage est de <del>28</del>30 mois minimum et <del>moins de</del> 84 mois <u>maximum</u></p> <p><u>Seules les carcasses avec une ASDA verte ou jaune pourront être valorisées.</u></p>
<u>Maturation (viande à braiser ou à bouillir)</u>	<u>Pas d'exigence.</u>	<u>4 jours pleins minimum</u>

Tableau de comparaison pour les produits élaborés :

<u>Point de différence</u>	<u>Produit Courant</u>	<u>Produit Label Rouge</u>
<u>Ingrédients interdits</u>	<u>Pas d'exigence particulière</u>	<u>Interdiction de l'utilisation d'huile de palme et des abats</u>
<u>Viande hachée</u>	<u>Pas d'exigence.</u>	<u>Engagement dans la démarche VBF et « 100% muscles ».</u>

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont les suivantes :

- « viande bovine issue d'animaux de race limousine » : la race limousine est une race à viande reconnue et réputée pour ses qualités d'élevage (facilité de vêlage, bonne adaptabilité, bonnes qualités maternelles), ses qualités bouchères (très bon rendement carcasse, finesse d'os) et aussi pour ses qualités gustatives (tendreté et persillé notamment). L'ensemble de ces critères contribue à la qualité supérieure du produit.
- « élevage traditionnel respectant une durée minimum de 6 mois de pâturage par an » : la durée minimale de 6 mois de pâturage par an garantit une alimentation équilibrée et

essentiellement constituée de fourrages provenant de l'exploitation, ce qui est un facteur qualitatif pour le produit fini.

[Et si application des conditions d'élevage « fermier » :](#)  
[- Animaux nés et élevés dans le même élevage](#)

#### 4. TRAÇABILITÉ

##### 4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les éleveurs fabricants d'aliments à la ferme,
- les fabricants d'aliments complémentaires,
- les centres d'allotement,
- les abattoirs,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe [et de conditionnement](#),
- [Les](#) ateliers de transformation
- les ateliers de surgélation,
- les points de vente [mettant en marché la viande de gros bovins pratiquant la maturation](#).

##### 4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges.

Les enregistrements de traçabilité (prévus dans le tableau de traçabilité) doivent être tenus à jour.

Si une exploitation possède plusieurs troupeaux distincts et qu'il y a une gestion séparée entre les troupeaux (SFP dédiée), le calcul du chargement peut s'effectuer uniquement sur le troupeau label. Dans ce cas, l'éleveur doit disposer d'un plan de son exploitation sur lequel sont clairement identifiées les parcelles destinées à chacun des troupeaux de son exploitation.

##### Sélection et identification des carcasses

Les carcasses sont sélectionnées et identifiées par un agent chargé de la labellisation.

Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent chargé de la labellisation procède à sa certification qui se matérialise :

- par l'apposition sur la carcasse d'un marquage faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge)
- par l'établissement d'un certificat numéroté mentionnant au minimum les informations suivantes :
  - le nom de l'éleveur et sa commune
  - les noms des organismes de commercialisation
  - le nom [du point de vente distributeur du destinataire](#)
  - le numéro animal (n°IPG)
  - la date d'abattage
  - la date de naissance
  - le numéro carcasse

- la fraction labellisée
- le poids carcasse
- le classement : conformation et état d'engraissement

Ce certificat est fixé à accompagner la carcasse, la demi-carcasse ou le quartier : il devient la preuve de sa certification.

Les marques de sélection de la carcasse faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge et certificat) ne peuvent être apposées que si le produit est effectivement destiné à être commercialisé sous Label Rouge.

L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble des données de certification sur un relevé de labellisation.

La viande peut être découpée en PAD ou en UVC.

Les viandes destinées à la découpe doivent être ~~identifiées~~ : conformes au Label Rouge avant découpe ; cela se matérialise par :

- pour les carcasses, demi-carcasses, quartiers : présence d'un certificat, ou utilisation de tout autre moyen permettant de s'assurer de la conformité de la fraction avant découpe.

- pour les PAD : présence d'une étiquette PAD ou d'une étiquette faisant mention du Label Rouge

~~Carcasses, demi carcasses, quartiers : marquage sur la carcasse + certificat~~  
~~PAD : étiquette PAD~~

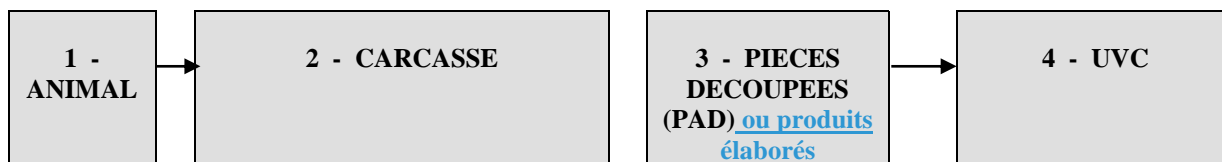
Toute fraction labellisée doit faire l'objet d'un enregistrement sur le relevé de labellisation au plus tard au moment de la vente (départ de l'abatteur).

~~Chaque unité découpée (PAD ou UVC) sera identifiée par une étiquette numérotée faisant mention du Label Rouge.~~

Chaque unité de viande découpée en PAD ou destinée à la RHF est identifiée par une étiquette faisant mention du Label Rouge.

Chaque unité de viande découpée en UVC (viande ou produits élaborés) est identifiée par une étiquette numérotée faisant mention du Label Rouge (ou alors l'atelier de découpe dispose d'un système permettant de justifier de l'usage cohérent des étiquettes UVC).

#### 4.3. Schéma de traçabilité



<b>IDENTIFICATION</b>	<b>BOUCLE</b> Numéro national d'identification	<b>MARQUAGE</b> Numéro carcasse	<b>CERTIFICAT DE GARANTIE D'ORIGINE</b> Nom de l'éleveur et sa commune Numéro national d'identification Numéro carcasse Date d'abattage Numéro certificat	<b>ETIQUETTE PAD avec mention du Label Rouge</b> Numéro étiquette	<b>ETIQUETTE UVC</b> Numéro étiquette (ou tout autre système permettant de justifier de l'usage cohérent des étiquettes UVC)
			+	+	±
			<b>MARQUAGE</b> Logotype ou mention Label Rouge	<b>ETIQUETTE FABRICATION</b> Numéro de lot de découpe ou de fabrication	<b>ETIQUETTE</b> Numéro de lot

<b>ENREGISTREMENT</b>	<b>PASSE-PORT</b> Numéro national d'identification Numéro cheptel éleveur Date de naissance Race	<b>TICKET DE PESEE</b> Date d'abattage Numéro carcasse Poids Classement	<b>RELEVÉ DE LABELLISATION</b> Numéro national d'identification Numéro carcasse Numéro certificat Destinataire	<b>CAHIER COMPTABILITE MATIERE</b> Numéro national d'identification ou carcasse ou certificat Numéro de lot de découpe ou de fabrication en PAD Numéro étiquette PAD	<b>CAHIER COMPTABILITE MATIERE</b> Numéro national d'identification ou carcasse ou certificat ou lot découpe PAD Numéro lot de découpe en UVC Numéro étiquette UVC (ou tout autre système permettant de justifier de l'usage cohérent des étiquettes UVC)

2 cas possibles : 1<sup>er</sup> cas vente à la coupe (à partir de carcasses ou de pièces de découpe) : étapes 1 et 2 (3 éventuellement)

2<sup>ème</sup> cas vente en rayon libre service, après découpe en UVC : étape 1, 2, 3 et 4

**NB** : Tous les éléments inscrits sur chaque identifiant et enregistrement ne sont pas mentionnés. Sont mentionnés principalement ceux intervenant dans la traçabilité.

Les opérateurs valorisant des abats mettent en place un système de suivi (traçabilité) et une documentation propre à leur structure ; cette disposition doit permettre de s'assurer de la labellisation d'abats conformes aux exigences du présent cahier des charges.

## 5. MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Naissance-sevrage

#### 5.2.1. Race et croisement, mode d'élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1 <u>cf. C4</u>	<u>Races et croisements Types raciaux autorisés</u>	Les animaux sont de type racial limousin (34x34).

#### 5.2.2. Cession d'animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Cession des veaux avant sevrage	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
<u>S3</u> <u>Cf.C109</u>	<u>Mise en pension de moins de 6 mois au pâturage</u> <u>Cas de la mise en pension</u>	<p><del>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 22/88</del></p> <p><u>L'éleveur propriétaire de l'animal reste responsable de l'application du cahier des charges label rouge.</u></p> <p><u>La mise en pension n'est pas autorisée avant sevrage.</u></p> <p><u>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 :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Est habilité en Gros Bovins Label Rouge,</u></li> <li>- <u>ou est habilité dans une démarche label rouge jeune bovin ou habilité dans une démarche label rouge veau de types A ou B dont des conditions d'alimentation des mères sont imposées par les CPC Veau en concordance avec les CPC Gros Bovins,</u></li> <li>- <u>Ou a signé une convention d'engagement avec l'éleveur propriétaire (modèle de convention 1 en annexe des CPC Gros Bovins). L'ODG tient à jour la liste des</u></li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><u>preneurs en pension et la transmet à l'OC et l'abattoir.</u></p> <p><u>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.</u></p>
S34 Cf C110	<p><u>Mise en pension pour une durée supérieure à 6 mois ou en bâtiment ou avec distribution d'aliment complémentaire quelle que soit la durée</u></p>	<p><u>L'éleveur propriétaire de l'animal reste responsable de l'application du cahier des charges label rouge.</u></p> <p><u>La mise en pension n'est pas autorisée avant sevrage.</u></p> <p><u>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 :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Est habilité en Gros Bovins Label Rouge,</u></li> <li>- <u>ou est habilité dans une démarche label rouge jeune bovin ou habilité dans une démarche label rouge veau de types A ou B dont des conditions d'alimentation des mères sont imposées par les CPC Veau en concordance avec les CPC Gros Bovins,</u></li> <li>- <u>Ou a signé une convention d'engagement avec l'éleveur propriétaire (modèle de convention 2 en annexe des CPC Gros Bovins) 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 l'abattoir</u></li> </ul>
S4	Alimentation durant la cession	<p><del>Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.</del></p>
S5	Conditions d'allotement	<p><del>Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement où, après avoir été regroupés, ils sont triés en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des opérateurs destinataires de ces animaux. L'alimentation doit être conforme aux exigences du cahier des charges.</del></p>
S6	<u>Durée maximale de présence</u>	<u>48 heures</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	<u>en centre d'allotement</u>	
S7 Cf. C9	<u>Cession des<sup>2</sup> animaux âgés de plus de 12 mois</u>	<p><del>L'animal de plus de 12 mois peut faire l'objet d'une ou deux cessions physiques au cours de sa vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages naisseurs qualifiés « fournisseurs de bovins maigres » (« FBM »). Une seule cession est possible avant 12 mois.</del></p> <p><u>Les animaux destinés au label rouge peuvent faire l'objet au maximum de deux cessions physiques au cours de leur vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages habilités en Label Rouge Gros Bovins ou habilité dans une démarche label rouge jeune bovin ou habilité dans une démarche label rouge veau de types A ou B dont des conditions d'alimentation des mères sont imposées par les CPC Veau en concordance avec les CPC Gros Bovins, au moment de leur cession.</u></p> <p><u>Cette exigence de provenir d'élevages habilités ne s'applique pas :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>aux animaux qui ont fait l'objet d'une seule cession avant l'âge de 12 mois à un éleveur habilité en label rouge Gros Bovins ou habilité dans une démarche label rouge jeune bovin ou habilité dans une démarche label rouge veau de types A ou B dont des conditions d'alimentation des mères sont imposées par les CPC Veau en concordance avec les CPC Gros Bovins</u></li> <li>- <u>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.</u></li> </ul> <p><u>Ce critère ne s'applique pas aux labels rouges « fermiers », pour lesquels aucune cession n'est autorisée.</u></p> <p><u>Le cas de mise en pension n'est pas considéré comme une cession.</u></p>

### 5.3. Soins aux animaux

*Pas de condition de production spécifique*

#### 5.4. Elevage

*Pas de condition de production spécifique*

##### 5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	En étable à stabulation libre, effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés	30
S11 <a href="#">Cf.C17</a>	Type de litière	L'obligation de litière végétale ne peut être levée.

##### 5.4.2. Lien au sol en phase d'élevage- hors finition

*Pas de condition de production spécifique*

##### 5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12 <a href="#">Cf.C29</a>	<b><u>Durée minimale de pâturage par an (hors année de finition)</u></b>	<b><u>6 mois (pouvant être réduit l'année de l'abattage)</u></b>

Si une exploitation possède plusieurs troupeaux distincts et qu'il y a une gestion séparée entre les troupeaux (SFP dédiée), le calcul du chargement peut s'effectuer uniquement sur le troupeau label [rouge](#). »

##### 5.4.4. Alimentation

L'alimentation des animaux doit toujours permettre l'apport d'une ration équilibrée. Elle est constituée majoritairement de fourrages grossiers produits sur l'exploitation.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8 <a href="#">Cf.C15</a>	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	<del>3-Additifs nutritionnels : d) l'urée et ses dérivés,</del> -1-Additifs technologiques : h) substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, Additifs sensoriels : a) colorants Coccidiostatiques et histomonostatiques (sauf dans le cas de prescriptions vétérinaires)
S35 <a href="#">Cf.C12</a>	<b><u>Référencement des formules d'aliments (de la naissance à la finition)</u></b>	<b><u>L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées</u></b>
S36	<u>Unités de fabrication industrielles</u>	<u>Elles sont certifiées RCNA et STNO (ou certifications reconnues par OQUALIM dans le cadre d'accords de reconnaissance mutuelle) et les aliments référencés sont produits dans le respect des référentiels RCNA et</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>STNO.</u>
<u>S37</u> <u>Cf.</u> <u>C121</u>	<u>Aliments complémentaires autorisés (de la naissance à la finition)</u>	<u>Utilisation par les éleveurs d'un aliment complémentaire référencé sur toute la durée de vie de l'animal.</u>
S13	Conditions d'alimentation en cas de coexistence sur l'exploitation d'une <u>ou plusieurs autres</u> production <u>s-bovine</u>	Les exigences de ce cahier des charges ne concernent que les aliments composés complets ou complémentaires utilisés pour l'élevage du troupeau label rouge. Pour les autres productions bovines (taurillons, vaches laitières,...) ou non bovines de l'exploitation, d'autres aliments peuvent être autorisés, mais les différents types d'aliments doivent être stockés dans des endroits bien identifiés.
S14	Utilisation de l'ensilage	L'ensilage <del>doit être fait à partir de graminées et/ou de légumineuses.</del> Il ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière (complément d'une ration à base de foin).
S15	Complémentation des veaux	<del>Si un complément d'aliment est distribué aux veaux, les conditions de distribution doivent respecter les exigences du cahier des charges en terme de fabrication (5.3 des conditions de production communes)</del>
S16	Plan d'alimentation Ration journalière* Avant sevrage En kg matière brute	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lait maternel ou nourrice</li> <li>- avec pâturage à volonté</li> <li>- <u>avec un maximum de 12 kg de fourrages conservés</u></li> <li>- avec un maximum de <u>86</u> kg d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul> <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait maternel ou nourrice</li> <li>- fourrages secs à volonté</li> <li>- avec un maximum de <u>1540</u> kg de fourrages conservés</li> <li>- avec un maximum de <u>106</u> kg d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul>
S17	Plan d'alimentation Ration journalière* après sevrage-1 <sup>ère</sup> année En kg matière brute	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pâturage à volonté</li> <li>- fourrages secs à volonté</li> <li>- <u>avec un maximum de 18 kg de fourrages conservés</u></li> <li>- avec un maximum de <u>107</u> kg d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul> <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fourrages secs à volonté</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés - avec un maximum de <u>127</u> kg d'aliments complémentaires et concentrés
S18	Plan d'alimentation Ration journalière* 2ème année et suivantes En kg matière brute	Période estivale - pâturage à volonté - fourrages secs à volonté <u>- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés</u>  - avec un maximum de <u>104</u> kg d'aliments complémentaires et concentrés  Période hivernale - fourrages secs à volonté - avec un maximum de <u>4030</u> kg de fourrages conservés - avec un maximum de <u>123</u> kg d'aliments complémentaires et concentrés

~~\* contrôle effectué par SONDAGE sur une ration journalière, par animal en matière brute~~

\* Valeurs calculées sur une ration journalière, en matière brute pour un animal dont le poids vif au moment de l'abattage serait de 600kg. Les valeurs indiquées ci-avant doivent être adaptées proportionnellement au poids vif pour les animaux de plus de 600kg.

Durant les périodes de printemps et d'été-automne, en fonction des possibilités de l'exploitation, l'alimentation devra essentiellement être composée de pâturage de qualité et, en hiver, de fourrages secs et/ou conservés (foin, ensilage,...).

En toute saison, un complément adapté nécessaire pour satisfaire les besoins physiologiques des animaux, pourra être apporté à la ration. Enfin, on veillera à ce que les animaux femelles soient alimentées correctement et régulièrement de manière à éviter toute période de suralimentation ou de sous-alimentation.

#### 5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Le terme « fermier » peut être utilisé pour ce cahier des charges, à la condition que les exigences complémentaires ci-dessous soient respectées :

*Non concerné*

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>S38</u> <u>Cf.C34</u>	<u>Cession des animaux</u>	<u>-Les bovins sont nés et élevés chez un seul éleveur de leur naissance jusqu'à l'abattage.</u>
<u>S39</u>	<u>Traçabilité « conditions de production fermières »</u>	<u>Les carcasses issues d'élevages répondant aux conditions de production « fermier » doivent être identifiées spécifiquement : l'abatteur s'assure que la carcasse est issue d'un élevage répondant aux conditions de production « fermier », et émet un certificat d'origine et de</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<a href="#">garantie, précisant que le bœuf label rouge est « fermier », en mentionnant la caractéristique certifiée complémentaire « Animaux nés et élevés dans le même élevage »</a>

### 5.5. Finition

En période de finition, les quantités distribuées doivent être régulées en tenant compte de l'état d'engraissement des animaux en début de finition. La durée et le mode de finition doivent être conduits pour amener des animaux conformes aux exigences d'un état d'engraissement optimum à l'abattage. [La finition peut se faire à l'auge ou à l'herbe. Quelle que soit la période de l'année, les animaux pourront être finis en stabulation.](#)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S19</del>	<del>Modes de finition autorisés</del>	<del>—à l'auge ou à l'herbe - quelle que soit la période de l'année, les animaux pourront être finis en stabulation.</del>
<del>S20</del>	<del>Durée minimale de finition à l'auge</del>	<del>60 jours</del>
S21	Plan d'alimentation Ration journalière* finition En kg matière brute	Période estivale - pâturage et fourrages secs à volonté - avec un maximum de <del>3220</del> kg de fourrages conservés - avec un maximum de <del>2040</del> kg d'aliments complémentaires et concentrés  Période hivernale - fourrages secs à volonté - avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés - avec un maximum de <del>206</del> kg d'aliments complémentaires et concentrés
S22	Age maximum d'abattage pour les mâles	84 mois ( <del>l'âge ne peut aller au delà de la fin du 83<sup>eme</sup> mois</del> )

[\\* Valeurs calculées sur une ration journalière, en matière brute pour un animal dont le poids vif au moment de l'abattage serait de 600kg. Les valeurs indiquées ci-avant doivent être adaptées proportionnellement au poids vif pour les animaux de plus de 600kg. ~~\\*-contrôle effectué par SONDAGE sur une ration journalière, par animal en matière brute~~](#)

### 5.6. Opérations d'abattage

#### 5.6.1. Attente avant abattage

[Pas de condition de production spécifique](#)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>S23</del>	<del>Dispositif mis en place pour</del>	<del>Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et</del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	<del>garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement</del>	<del>d'une aération appropriés. Les animaux sont amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur.</del>
S24	<del>Délai maximum entre enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage</del>	<del>Le délai de 24h peut être prolongé, jusqu'à la tuerie du lendemain lorsque les animaux sont arrivés après la fin de la tuerie du jour, à condition de disposer d'eau à volonté.</del>

### 5.6.2. Ressuage des carcasses

Pas de condition de production spécifique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25	<del>Protocole en cas de stimulation électrique</del>	<del>Chaque opérateur utilisant la stimulation électrique doit établir un protocole précisant les modalités de stimulation</del>

### 5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	Poids minimum des carcasses	Génisses : 280 kg, Vaches : 300 kg et Bœufs : 320 kg
S27	Aspect et couleur de la viande	Légèrement persillée et d'une couleur rouge homogène. Ces éléments sont appréciés à la coupe.
S40	<u>ASDA</u> (Attestation sanitaire à délivrance anticipée/statut sanitaire)	<u>Seules les carcasses issues de bovins officiellement indemnes des maladies selon la prophylaxie en vigueur, ou provenant d'un troupeau d'engraissement dérogatoire et destiné exclusivement à l'abattoir, ou à un autre troupeau d'engraissement dérogatoire pourront être valorisées en LA22/88 (ce qui correspond à ce jour à une ASDA verte ou jaune).</u>

### 5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Pratique de l'émoissage	L'émoissage, s'il est pratiqué, doit être adapté à la durée et aux conditions de maturation. Il ne doit pas être exagéré, le muscle ne doit pas être entaillé et la pellicule de gras restante doit être adaptée au mode de conservation et à la durée de conservation-maturation de la viande.
S41 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>
S29	Durée de maturation entre	Le délai de maturation n'est pas réduit. Le délai

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<a href="#">Cf.C56</a>	abattage des animaux et vente au détail pour les animaux « culards » ou de conformation exceptionnelle classés E	s'appliquant est le même pour tous les animaux, quelle que soit leur conformation.

#### 5.7. Commercialisation des abats

*Non concerné*

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<a href="#">S42</a> <a href="#">Cf.C58</a>	<a href="#">Liste des abats non labellisables</a>	<a href="#">Les pieds et le mou.</a>

#### 5.8. Découpe

~~La viande label pourra être mise en vente au consommateur dans tout type de magasin, vente à la coupe ou vente en rayon libre service après découpe en UVC, et aussi en restauration.~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<a href="#">S32</a>	<del>Modes de conditionnement autorisés</del>	<del>Sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée</del>
<a href="#">S33</a>	Commercialisation de viande décongelée	Interdite

#### 5.9. Viandes cuites Label Rouge

*Pas de condition de production spécifique*

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

*Non concerné*

[5.10.1. Préparations de viande définies dans le “Répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge”](#)

[Tous les produits prévus par le répertoire des préparations de viande de gros bovins Label Rouge” peuvent être produits en LA22/88.](#)

[5.10.2. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés \(produits à base de viande\)](#)

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<a href="#">S43</a>	<a href="#">Teneur minimale en viande de gros bovins LA22/88</a>	<a href="#">85%</a>
<a href="#">S44</a>	<a href="#">Ingrédients et additifs interdits</a>	<a href="#">Huile de palme</a> <a href="#">Abats</a>

### 5.10.3. Critères particuliers pour la viande hachée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45	<u>Engagement dans la démarche VBF et « 100% muscle »</u>	<u>Obligatoire</u>
S46	<u>Correction du taux de matières grasses</u>	<u>La correction éventuelle est exclusivement réalisée à l'aide de VPH Label Rouge LA22/88</u>
S47	<u>Maîtrise de la température de la viande lors du mélange</u>	<u>Lors du mélange, la température de la viande doit être maintenue au plus bas (+1°C ; -2°C)</u>
S48	<u>Traçabilité viande label rouge/autre viande</u>	<u>L'organisation des ateliers de transformation doit permettre de séparer nettement les opérations de transformation des viandes label rouge LA 22/88 de celles des autres viandes.</u>

### 5.10.4. Critères particuliers pour les saucisses

*Non concerné*

### 5.11. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30	Types de découpes de viande autorisée en surgélation	Découpes de type UVC, muscle ou piécé
S31	<u>D</u> éclai maximum entre l'abattage et la surgélation des découpes	21 jours

## 6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

*Pas de condition de production spécifique*

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	<del>Races et croisements</del> Types raciaux autorisés	<del>Examen d</del> Documentaire et visuelle.
S12	Durée minimale de pâturage par an	<del>Contrôle en élevage</del> Documentaire et visuelle
S26	Poids minimum des carcasses	<del>Examen D</del> Documentaire
S22	Age maximum d'abattage pour les mâles	<del>Examen d</del> Documentaire
C101	<u>Alimentation non OGM (&lt;0,9%) pour le troupeau Label Rouge</u>	<u>Documentaire, analyse</u>
C97	<u>Absence de traitement antibiotique les 4 derniers mois</u>	<u>Documentaire</u>
S38	<u>Cession des animaux (cas du « fermier »)</u>	<u>Documentaire</u>