

**Cahier des charges du Label Rouge N° LR 04/24  
« Viande bovine, abats et produits élaborés frais et surgelés, et  
viande cuite d'animaux jeunes de race charolaise »**

**Caractéristiques certifiées viande et abats :**

- viande bovine issue d'animaux jeunes de race charolaise
- alimentation majoritairement issue de l'exploitation
- maturation minimale garantie

**Caractéristiques certifiées préparations de viande et autres produits élaborés**

- viande bovine issue d'animaux jeunes de race charolaise
- alimentation majoritairement issue de l'exploitation

**Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :**

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.

## SOMMAIRE

|          |                                                                                                            |           |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>NOM DU DEMANDEUR.....</b>                                                                               | <b>3</b>  |
| <b>2</b> | <b>DENOMINATION DU LABEL ROUGE .....</b>                                                                   | <b>3</b>  |
| <b>3</b> | <b>DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>                                                                        | <b>3</b>  |
| 3.1      | PRESENTATION DU PRODUIT .....                                                                              | 3         |
| 3.2      | COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT.....                                                                   | 3         |
| 3.3      | ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE.....                                                       | 6         |
| <b>4</b> | <b>TRAÇABILITE.....</b>                                                                                    | <b>7</b>  |
| 4.1      | IDENTIFICATION DES OPERATEURS.....                                                                         | 7         |
| 4.2      | SCHEMA DE TRAÇABILITE .....                                                                                | 7         |
| <b>5</b> | <b>METHODE D'OBTENTION.....</b>                                                                            | <b>12</b> |
| 5.1      | SCHEMA DE VIE .....                                                                                        | 12        |
| 5.2      | NAISSAGE.....                                                                                              | 13        |
| 5.2.1    | <i>Races et Croisements, mode d'élevage.....</i>                                                           | <i>13</i> |
| 5.2.2    | <i>Cessions d'animaux.....</i>                                                                             | <i>13</i> |
| 5.3      | SOINS AUX ANIMAUX .....                                                                                    | 15        |
| 5.4      | ELEVAGE .....                                                                                              | 15        |
| 5.4.1    | <i>Bâtiments d'élevage .....</i>                                                                           | <i>15</i> |
| 5.4.2    | <i>Lien au sol en phase d'élevage – hors finition .....</i>                                                | <i>16</i> |
| 5.4.3    | <i>Cycle Prairie Etable.....</i>                                                                           | <i>16</i> |
| 5.4.4    | <i>Alimentation .....</i>                                                                                  | <i>17</i> |
| 5.4.5    | <i>Condition d'utilisation du terme « fermier » .....</i>                                                  | <i>18</i> |
| 5.5      | FINITION .....                                                                                             | 19        |
| 5.6      | OPERATIONS D'ABATTAGE .....                                                                                | 19        |
| 5.6.1    | <i>Attente avant abattage.....</i>                                                                         | <i>19</i> |
| 5.6.2    | <i>Ressuage des carcasses.....</i>                                                                         | <i>20</i> |
| 5.6.3    | <i>Caractéristiques des carcasses.....</i>                                                                 | <i>21</i> |
| 5.6.4    | <i>Maturation de la viande .....</i>                                                                       | <i>21</i> |
| 5.7      | COMMERCIALISATION DES ABATS .....                                                                          | 22        |
| 5.8      | DECOUPE .....                                                                                              | 22        |
| 5.9      | VIANDES CUITES LABEL ROUGE : .....                                                                         | 23        |
| 5.10     | PRODUITS ELABORES : VIANDE HACHEE, PREPARATIONS DE VIANDE ET PRODUITS A BASE DE VIANDE D'ANIMAUX JEUNES 24 |           |
| 5.10.1   | <i>Préparations de viande.....</i>                                                                         | <i>24</i> |
| 5.10.2   | <i>Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés.....</i>                                  | <i>31</i> |
| 5.10.3   | <i>Critères particuliers pour la viande hachée .....</i>                                                   | <i>32</i> |
| 5.11     | SURGELATION .....                                                                                          | 34        |
| 5.11     | CONDITIONNEMENT.....                                                                                       | 34        |
| <b>6</b> | <b>ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE .....</b>                                              | <b>35</b> |
| <b>7</b> | <b>PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION .....</b>                                         | <b>36</b> |
|          | <b>ANNEXES .....</b>                                                                                       | <b>37</b> |

## **1 Nom du demandeur**

### **QUALINEA**

43 route de Mâcon

71120 CHAROLLES

Tél. 03 85 88 01 50

Mail : administration@qualinea.fr

## **2 Dénomination du Label Rouge**

« Viande bovine, abats et produits élaborés frais et surgelés d'animaux jeunes de race charolaise »

## **3 Description du produit**

### **3.1 Présentation du produit**

Seuls ont droit au Label Rouge LA XXXX, la viande bovine, les abats et produits élaborés frais ou surgelés, et la viande cuite, qui répondent aux conditions définies par le présent cahier des charges.

Le produit Label Rouge LAXXXX est une viande de bovins jeunes de race charolaise issue de :

- Femelles de 12 mois à moins de 28 mois
- Mâles de 12 mois à moins de 22 mois

Les poids minimums de carcasse sont de 250 kg pour les femelles et 300 kg pour les mâles. Les carcasses sont ensuite sélectionnées selon leur conformation E, U, R + = (grille de conformation EUROP\*) et selon leur état d'engraissement 2, 3 ou 4.

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

- Les viandes et abats de bovins jeunes de boucherie présentés en frais ou en surgelé ;
- Les produits élaborés\* contenant 85% minimum de viande et/ou abats de bovins jeunes (viande hachée, préparation de viande\* et produit à base de viande\*, présentés en frais ou surgelés...)
- Les viandes cuites.

La viande LAXXXX est une viande peu nerveuse, tendre et juteuse.

### **3.2 Comparaison avec le produit courant**

Le produit courant, produit de référence habituellement rencontré par les consommateurs, est conforme aux usages loyaux et marchands de la profession. C'est une viande bovine issue d'un animal de type laitier, ne bénéficiant pas d'un Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), maturée en moyenne de 3 à 5 jours.

---

\* Définition dans le glossaire

|          |                                                                                                                          |                                  |               |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------|
| QUALINEA | <b>Cahier des charges</b><br>Viande, abats et produits élaborés frais et surgelés de<br>bovins jeunes de race charolaise | <b>Référence : CDC-CP</b>        |               |
|          |                                                                                                                          | <b>Indice : 0</b><br>Du XX/XX/XX | Page 4 sur 40 |

Tableau de comparaison entre la « Viande bovine, abats et produits élaborés frais et surgelés d'animaux jeunes de race charolaise » Label Rouge et la viande standard.

| Points de différences            | Label rouge LAXXXX                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Produit courant                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TYPE RACIAL                      | Type racial « Charolais » (code 38*38)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Bovin de type racial laitier                                                                                                                                                                              |
| ELEVAGE DES VEAUX                | Elevage selon le mode allaitant<br>Sevrage* au plus tôt à 6 mois                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Le mode allaitant n'est pas obligatoire<br>Pas de durée minimum de sevrage                                                                                                                                |
| CESSION DES ANIMAUX              | Les animaux destinés au label rouge peuvent faire l'objet au maximum d'une cession physique au cours de leur vie à condition de provenir d'élevages habilités en label rouge gros bovins ou habilité LAXXXX ou qualifiés « Fournisseurs de Bovins Maigres* » (« FBM »)<br><br>Le dernier détenteur doit garder l'animal au minimum 4 mois avant la date d'abattage                                                                                             | Pas d'exigence particulière                                                                                                                                                                               |
| HABITAT ET BIEN-ETRE DES ANIMAUX | Litière végétale obligatoire<br>Caillebotis intégraux interdits<br>Surface minimum /animal dans les bâtiments<br><br>Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie une fois par an minimum                                                                                                                                                                                                                                                 | Pas d'exigence particulière<br><br>Pas d'obligation de fréquence de nettoyage des bâtiments                                                                                                               |
| ALIMENTATION                     | Aliments référencés<br>Liste des matières premières autorisées<br>Liste des additifs autorisés<br>Urée et ses dérivés interdits<br>Produits et additifs d'origine animale interdits<br>Aliment médicamenteux uniquement à visée thérapeutique et sur ordonnance<br>Essentiellement produite sur l'exploitation (≥80%)<br>Pas d'agents conservateurs chimique dans l'ensilage*<br>Alimentation garantie sans Organisme Génétiquement Modifié (OGM) (seuil 0.9%) | Respect de la réglementation en vigueur. Urée autorisée<br><br>Pas de règles spécifiques concernant les conditions d'alimentation, de distribution d'aliments médicamenteux ou de réalisation d'ensilage. |
| SURFACE DE PATURE                | Chargement maximum autorisé : 4 Unité Gros Bovin* (UGB)/ha de Surface Fourragère Principale* (SFP)<br>0.3 ha minimum de prairie par UGB                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Respect de la réglementation en vigueur                                                                                                                                                                   |

\* Définition dans le glossaire

| Points de différences        | Label rouge LAXXXX                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Produit courant                                                                                                                                                       |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                              | Effectif maximal par lot : 30 animaux                                                                                                                                                                                                                                                                        | Pas de règles spécifiques concernant les conditions de logement et de pâturage                                                                                        |
| CYCLE PRAIRIE<br>ETABLE      | Respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant la durée de leur élevage.<br><br>Durée de pâturage minimum de 6 mois pour le troupeau reproducteur<br><br>En cas de plein air intégral, les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels                              | Pas d'obligation de pâturage                                                                                                                                          |
| TRAITEMENTS<br>MEDICAMENTEUX | Un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage<br><br>Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage.<br><br>Interdiction de traitement antibiotique dans les 4 derniers mois de vie de l'animal | Délai d'attente réglementaire propre à chaque traitement                                                                                                              |
| AGE A<br>L'ABATTAGE          | Mâles : de 12 à moins de 22 mois<br>Femelles : de 12 à moins de 28 mois                                                                                                                                                                                                                                      | Pas d'exigence particulière                                                                                                                                           |
| DELAI<br>D'ABATTAGE          | Délai entre enlèvement animaux et abattage de 1 jour maximum                                                                                                                                                                                                                                                 | Pas d'exigence particulière                                                                                                                                           |
| ABATTAGE                     | Confort des animaux lors de l'attente avant abattage (abreuvement, aération)<br><br>250 kg minimum pour les femelles<br>300 kg minimum pour les mâles<br><br>Classes E, U ou R + =<br>Etat d'engraissement 2,3 ou 4<br>Carcasses ne faisant pas l'objet de saisie<br>pH* ultime ≤ 5.8                        | Respect de la réglementation relative au bien-être animal<br><br>Pas de poids minimum de carcasse<br><br>Classes E, U, R, O, P<br>Etats d'engraissement 1, 2, 3, 4, 5 |
| MATURATION* DE<br>LA VIANDE  | - Maturation de 8 jours pleins minimum pour les pièces à griller à l'exclusion de la hampe, de l'onglet et du filet<br>- Maturation de 2 jours pleins pour les morceaux à bouillir ou à braiser pour l'approvisionnement en carcasse et quartiers                                                            | Maturation de 3 à 5 jours                                                                                                                                             |

\* Définition dans le glossaire

| Points de différences | Label rouge LXXXX                                                                                                                                                                                                                                                                 | Produit courant                                                                          |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       | <p>- Maturation de 10 jours pleins pour l'approvisionnement sous vide des viandes à braiser ou à bouillir</p> <p>Les viandes Label Rouge destinées à la transformation en viande hachée, en carpaccio, viandes effeuillées, et viandes cuites n'ont pas ce délai à respecter.</p> |                                                                                          |
| SURGELATION           | <p>Respect du délai de maturation avant la mise en surgélation</p> <p>Date de Durée Minimale (DDM) : 18 mois</p>                                                                                                                                                                  | <p>Pas d'exigence particulière</p> <p>DDM : variant généralement entre 12 et 24 mois</p> |

### 3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées viande et abats :

- viande bovine issue d'animaux jeunes de race charolaise
- alimentation majoritairement issue de l'exploitation
- maturation minimale garantie

Caractéristiques certifiées préparations de viande et autres produits élaborés

- viande bovine issue d'animaux jeunes de race charolaise
- alimentation majoritairement issue de l'exploitation

| 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 des animaux de race Charolaise a gardé un caractère tendre et juteuse. |
| 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. | Viande de qualité, avec une diversité des saveurs et des arômes.                                                                                                        |
| 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 non oxydée                                         |
| Une durée de maturation minimale est appliquée.                                                           | Cela garantit une tendreté optimale.                                                                                                                                    |

## 4 Traçabilité

### 4.1 Identification des opérateurs

| N°  | Point à contrôler                                            | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C1  | Identification des opérateurs                                | <p>Tous les opérateurs concernés par la production en Label Rouge « Viande bovine, abats et produits élaborés frais et surgelés d'animaux jeunes de race Charolaise » sont identifiés.</p> <p>Sont concernés par le présent label rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Les éleveurs,</li><li>- Les fabricants d'aliments (à la ferme ou industriel),</li><li>- Les centres d'allotement,</li><li>- Les abatteurs,</li><li>- Les ateliers de découpe et de conditionnement,</li><li>- Les grossistes</li><li>- Les ateliers de transformation, d'élaboration de produits transformés,</li><li>- Les points de vente pratiquant la maturation</li><li>- Les ateliers de surgélation.</li></ul> |
| 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 | La traçabilité de la viande bovine est établie de l'animal au point de vente selon le schéma de traçabilité ci-après.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

### 4.2 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><b>Etape</b></i>         | <i><b>Identifiant(s)</b></i>                                                                                                            | <i><b>Support(s) documentaire(s)</b></i>                                                                                                                 |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Elevage                     | n° de cheptel / adresse de l'élevage<br>n° d' Identification Pérenne Généralisée (IPG)<br>Date(s) et lieu(s) des mouvements de l'animal | Engagement éleveur<br>Passeport                                                                                                                          |
|                             | n°IPG                                                                                                                                   |                                                                                                                                                          |
| Transport                   | n°IPG                                                                                                                                   | Passeport                                                                                                                                                |
|                             | n°IPG                                                                                                                                   |                                                                                                                                                          |
| Organisation de Producteurs | n° de cheptel<br>n° IPG<br>Date(s) et lieu(s) des mouvements de l'animal<br>Date d'abattage et destination                              | Passeport<br>Déclaration d'abattage transmise à l'Organisme de défense et de Gestion (ODG) pour édition                                                  |
|                             | n°IPG                                                                                                                                   |                                                                                                                                                          |
| Transport                   | n°IPG                                                                                                                                   | Bon de livraison / Passeport                                                                                                                             |
|                             | n°IPG                                                                                                                                   |                                                                                                                                                          |
| Bouverie                    | n°IPG                                                                                                                                   | Registre des entrées / Passeport                                                                                                                         |
|                             | n°IPG                                                                                                                                   |                                                                                                                                                          |
| Abattage                    | n°IPG → n°carcasse                                                                                                                      | Registre d'abattage / Passeport<br>Ticket de pesée                                                                                                       |
|                             | n° carcasse/<br>n°IPG                                                                                                                   |                                                                                                                                                          |
| Présélection                | n°carcasse<br>Identifiant de l'abattoir                                                                                                 | Bordereau de labellisation émis à partir de la déclaration d'abattage Charolais Label Rouge (CLR) par l'ODG<br>Ticket de pesée + Marque de présélection* |
|                             | n° carcasse                                                                                                                             |                                                                                                                                                          |
| Labellisation               | n° carcasse                                                                                                                             | Bordereau de labellisation complété par l'opérateur<br>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)                                                                                                                                                 |

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

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

| <b>Etape</b>                                                                               | <b>Identifiant(s)</b>                                                                                          | <b>Support(s) documentaire(s)</b>                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>(2) Livraison en carcasse, vente en rayon LS.</b>                                       |                                                                                                                |                                                                                                                   |
| Labellisation                                                                              | n°CG → n° carcasse → n°IPG                                                                                     | Bordereau de labellisation complété par l'opérateur<br>Ticket de pesée + Mention CLR à l'encre alimentaire<br>CG  |
|                                                                                            | n° carcasse                                                                                                    |                                                                                                                   |
| Carcasse / demi-gros                                                                       | n°CG ⇔ n°IPG + n° d'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<br>CG + Mention CLR à l'encre alimentaire |
|                                                                                            | n°CG                                                                                                           |                                                                                                                   |
| Découpe en magasin                                                                         | n° lot découpe → n°CG                                                                                          | Mention CLR à l'encre alimentaire<br>Comptabilité étiquette UVC                                                   |
|                                                                                            | n°UVC<br>n°CG                                                                                                  |                                                                                                                   |
| Vente en UVC                                                                               | n° lot découpe → n° étiquette UVC<br>Lieu de vente                                                             | Etiquette UVC<br>Etiquette de pesée du magasin<br>CG                                                              |
| Vente en rayon LS : Vente en Libre-Service<br>UVC : Unité de Vente Consommateur "Magasin"* |                                                                                                                |                                                                                                                   |

\* Définition dans le glossaire

| <i><b>Etape</b></i>                               | <i><b>Identifiant(s)</b></i>                                                                                                          | <i><b>Support(s) documentaire(s)</b></i>                                                               |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>(3) Livraison en PAD, vente en rayon Trad.</b> |                                                                                                                                       |                                                                                                        |
| Labellisation                                     | n° carcasse                                                                                                                           | Bordereau de labellisation complété par l'opérateur<br>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<br>CG + Marque de présélection |
|                                                   | n° étiquette PAD ou équivalent n°CG                                                                                                   |                                                                                                        |
| Vente en rayon Trad.                              | n° lot découpe → n°CG ⇔ n°IPG + CG<br>nom de l'abattoir + n° d'agrément de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur | Etiquettes PAD                                                                                         |
| Vente en rayon Trad. : Vente à la coupe           |                                                                                                                                       |                                                                                                        |

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

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

Vente en rayon LS : Vente en Libre-Service

UVCI : Unité de Vente Consommateur "Industrielle"\*

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.

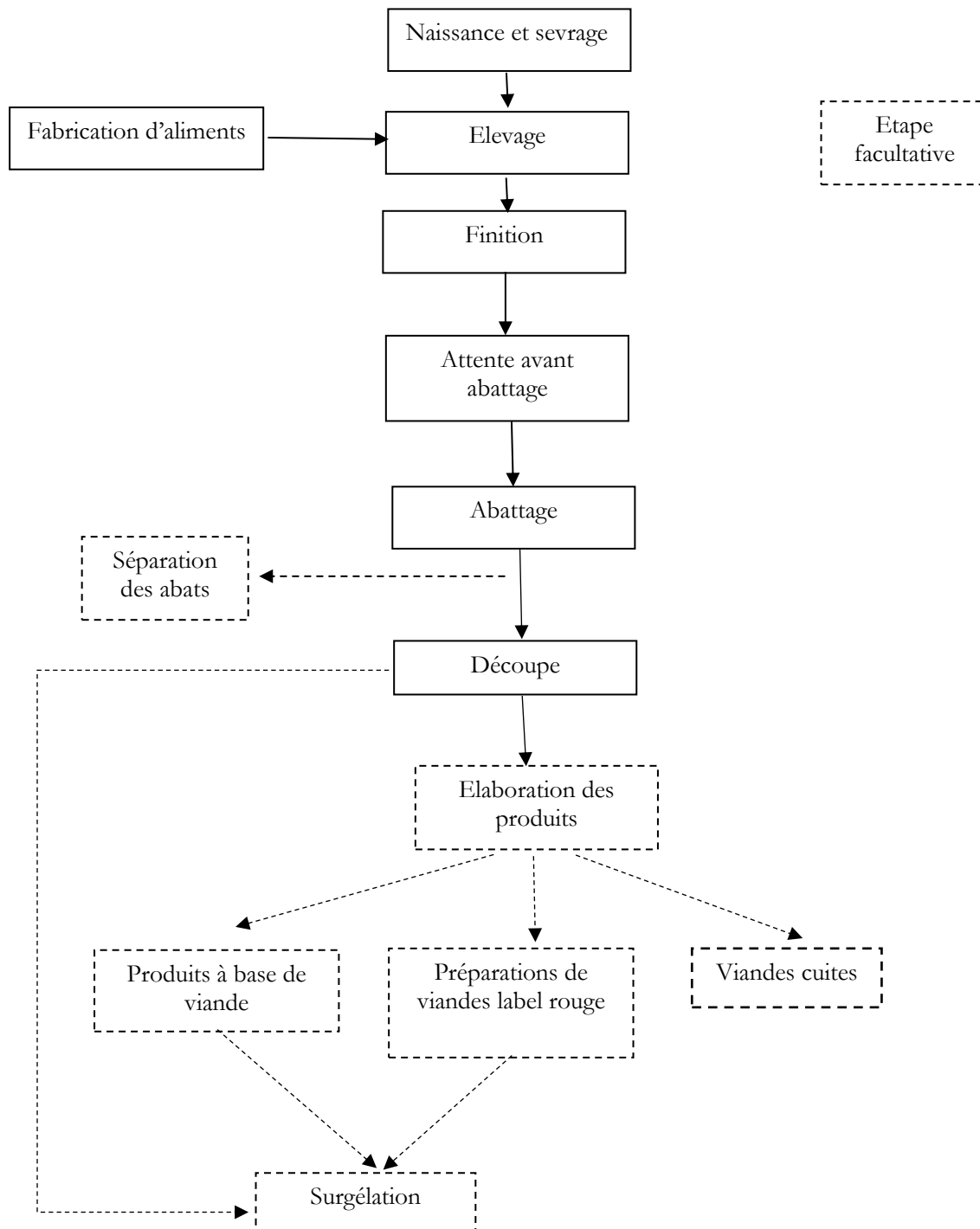
Les abatteurs, ateliers de découpe et ateliers de surgélation mettent en place un système de suivi et de documentation propre à leur structure permettant de s'assurer de la labellisation d'abats provenant uniquement de carcasses conformes au présent cahier des charges et d'assurer la traçabilité jusqu'au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

---

\* Définition dans le glossaire

## 5 Méthode d'obtention

### 5.1 SCHEMA DE VIE



## 5.2 Naissance\*

### 5.2.1 Races et Croisements, mode d'élevage

| N°  | Point à contrôler                          | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| S1. | Types raciaux autorisés                    | Type racial « charolais » (code 38/38)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| C5. | Alimentation des veaux avant sevrage       | Les veaux destinés à produire sous le Label Rouge LAXXXX» 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.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| S2. | Age minimal de sevrage                     | 6 mois                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| C7  | Conditions de réalisation de la castration | Si elle intervient, la castration des bovins mâles a lieu avant l'âge de 12 mois.<br>La douleur des animaux est prise en charge et est réduite au minimum grâce à une anesthésie et/ou analgésie.<br>En cas de castration chirurgicale : seul le vétérinaire peut réaliser l'intervention.<br>En cas de castration à la pince de Burdizzo : Veaux âgés de plus d'1 mois.<br>En cas de castration à l'élastique : veaux âgés de moins de 3 semaines.<br>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 Cessions d'animaux

| N° | Point à contrôler   | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C9 | Cession des animaux | Les animaux destinés au label rouge peuvent faire l'objet au maximum d'une cession physique 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 en label rouge LA XXX ou qualifiés « fournisseurs de bovins maigres » (« FBM »).<br><br>Cette exigence de provenir d'élevages FBM ou habilité LR ne s'applique pas :<br>- Aux animaux de conformation exceptionnelle classés « E » à condition que le dernier détenteur ait gardé l'animal au minimum un an avant l'abattage ; |

---

\* Définition dans le glossaire

|      |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 ou FBM</li> <li>- 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.</li> </ul> <p>Le cas de mise en pension n'est pas considéré comme une cession:</p>                                                                                                                                                                        |
| C109 | Mise en pension de moins de 6 mois au pâturage                                                                                           | <p>L'éleveur propriétaire de l'animal reste responsable de l'application du cahier des charges label rouge.</p> <p>La mise en pension n'est pas autorisée avant sevrage</p> <p>Dans les cas de mise en pension d'une durée limitée à 6 mois par an, au pâturage, sans distribution d'aliment (à l'exception de foin) le preneur en pension :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Est habilité en gros bovins label rouge</li> <li>- Ou est qualifié FBM</li> </ul> <p>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.</p> |
| 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 | <p>L'éleveur propriétaire de l'animal reste responsable de l'application du cahier des charges label rouge</p> <p>La mise en pension n'est pas autorisée avant sevrage.</p> <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Est habilité en gros bovins Label Rouge</li> <li>- Ou est qualifié FBM</li> </ul>                                                                                                                                  |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 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 la date du contrôle attestant la conformité des critères d'habilitation en LXXXX ou en label rouge Gros bovins.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

### 5.3 Soins aux animaux

| N°   | Point à contrôler                                                          | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C39. | Traitements autorisés                                                      | Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des animaux et à la maîtrise de la reproduction et sous la responsabilité d'un vétérinaire.                                                                                                                                                                          |
| C97. | Traitements antibiotiques durant les 4 derniers mois de la vie de l'animal | Pas de traitement antibiotique durant les 4 derniers mois de la vie de l'animal.<br>Si un traitement antibiotique est nécessaire pour soigner l'animal, la date d'abattage sera reportée afin de respecter ce délai de 4 mois, ou bien l'animal ne sera pas labellisé*.                                                                                                         |
| C98. | Conditions d'écornage et d'ébourgeonnage des animaux                       | Lorsqu'un ébourgeonnage* ou un écornage* est réalisé au-delà de 4 semaines d'âge, il doit être réalisé de manière à ce que la douleur des animaux soit réduite au minimum grâce à une anesthésie et/ou analgésie et une bonne désinfection des plaies.<br>Les animaux sont surveillés 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

| N°   | Point à contrôler                                                                                                          | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C16. | Dimension minimale des bâtiments (dimensions des logements applicables pour les bâtiments construits après le 7 août 1997) | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etable à stabulation entravée : <i>Dimension minimale de la stalle (m) : longueur x largeur : 1.80 x 1.15</i></li> <li>- Etable à stabulation libre à logettes : <i>Dimension minimale de la stalle (m) : longueur x largeur 2.50 x 1.20</i></li> <li>- Etable à stabulation libre sur litière accumulée : <i>Surface de couchage par UGB (m²) avec un minimum de 3 m<sup>2</sup> par animal de surface paillée : 6m²par UGB</i></li> </ul> |
| C17. | Type de litière                                                                                                            | La litière végétale est obligatoire.<br>L'utilisation de caillebotis intégraux est interdite.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| C18. | Qualité de la litière                                                                                                      | Les quantités de paille et/ou autres matériaux formant la litière (sciure, copeaux, etc.), ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux et un bon niveau de propreté.                                                                                                                                                                                                                             |
| 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

\* Définition dans le glossaire

|      |                                                                                                   |                                                                                                                                                                            |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C22. | Qualité de l'eau d'abreuvement                                                                    | Eau de qualité adéquate (eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée).                                                                    |
| S10  | Propreté des points d'abreuvement                                                                 | En outre, 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).              |
| 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.                                    |
| S11  | Effectif maximum par lots d'animaux en finition* logés non entravés en étable à stabulation libre | 30 animaux                                                                                                                                                                 |
| C25. | Propreté et entretien des bâtiments d'élevage                                                     | Les bâtiments d'élevage sont vidés et nettoyés de façon 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 UGB (Unité Gros Bétail). |

#### 5.4.3 Cycle Prairie Etable

| N°   | Point à contrôler                                             | Valeur-cible                                                                                                                                     |
|------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C28. | Cycle d'élevage (hors finition)                               | Les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de leur élevage |
| S14  | Durée minimale de pâture par an pour le troupeau reproducteur | 6 mois                                                                                                                                           |
| S15. | Aménagement au pâture                                         | Les animaux disposent d'au minimum un point d'abreuvement et de possibilité d'abris contre le vent, le froid et la chaleur.                      |
| 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.                   |

\* Définition dans le glossaire

|      |                                                               |                  |
|------|---------------------------------------------------------------|------------------|
| C99. | Chargement maximum (animaux en élevage et en finition inclus) | 4 UGB /ha de SFP |
|------|---------------------------------------------------------------|------------------|

#### 5.4.4 Alimentation

| 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.  | Conditions de réalisation d'ensilage                                                                                                                                                                    | L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| C100. | Autonomie alimentaire                                                                                                                                                                                   | 80 % de l'alimentation du troupeau destiné au label rouge, y compris le pâturage, doit provenir de l'exploitation.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| S17.  | Proportion d'aliment non fourrager dans la ration totale                                                                                                                                                | $\leq 25$ % de matière sèche de la ration totale provenant d'aliment non fourrager en moyenne sur l'année.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| S18.  | Ensilage                                                                                                                                                                                                | L'ensilage ne doit pas être utilisé comme un aliment unique dans la ration journalière.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| C12.  | Référencement des formules d'aliments                                                                                                                                                                   | L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées pour l'application du présent cahier des charges.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| C121  | Aliments complémentaires (hors aliment distribué avant sevrage) autorisés                                                                                                                               | Utilisation par les éleveurs d'un aliment complémentaire référencé sur toute la vie de l'animal à partir du sevrage.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 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) | <p>1 - grains de céréales et produits dérivés ;</p> <p>2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus ;</p> <p>3 - graines de légumineuses et produits dérivés,</p> <p>4 - tubercules, racines et produits dérivés ;</p> <p>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés ;</p> <p>6- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;</p> <p>7- autres plantes, algues, champignons et produits dérivés ;</p> <p>8- produits laitiers et produits dérivés (sauf pour les veaux non sevrés) ;</p> <p>11 – minéraux et produits dérivés ;</p> <p>Dans la catégorie 12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes: 12.1.5 et 12.1.12 à l'exception des levures entières et composants de levures obtenus à partir de <i>Yarrowia lipolytica</i>; 12.1.13 ; 12.3.1</p> <p>Dans la catégorie 12.3.2 : coproduits de la production d'acides aminés ou de leur sels par fermentation avec <i>Corynebacterium melassecola</i></p> <p>Dans la catégorie 13- Divers : 13.2.11 ; 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1 .</p> |

|       |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                    |
|-------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| S9.   | Additifs interdits                                           | <b>Catégorie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Groupe fonctionnel</b>                                                                                                                                                                                                                             | <b>Sous classification ou code</b> |
|       |                                                              | 1 Additifs technologiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | c- émulsifiants                                                                                                                                                                                                                                       | Sels d’acides gras<br>Sorbitol     |
|       |                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | d- stabilisants<br>e- épaississants<br>f- gélifiants<br>h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides<br>j- correcteurs d’acidité<br>k- additifs pour l’ensilage à l’exception des enzymes et des microorganismes.<br>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<br>b- stabilisateurs de la flore intestinale<br>c- substances qui ont un effet positif sur l’environnement<br>d- Autres additifs zootechniques                                                                   |                                    |
|       |                                                              | 5 Coccidiostatiques et histomonostatiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                    |
|       |                                                              | Additifs d’origine animale à l’exception de la vitamine D3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                    |
| S8.   | Traçabilité des aliments                                     | Les exigences de ce cahier des charges ne concernent que les aliments composés complets ou complémentaires utilisés pour l'élevage des animaux label rouge.<br>Pour ce qui est des autres productions bovines (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. |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                    |
| 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 Condition d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

## 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                                                                                                                         |
| S22.  | Durée de finition à l'auge stricte                                                          | $\geq 3$ mois (en bâtiment ou en pâturage)                                                                                                                                             |
| C40.  | Délai minimal entre le dernier traitement pour la maîtrise de la reproduction et l'abattage | Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage.                                                                      |
| C41.  | Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et 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 :<br>- les mâles non castrés de 12 mois à moins de 22 mois ;<br>- les femelles de 12 mois à moins de 28 mois.                                           |

## 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.<br><br>Le délai peut être prolongé jusqu'à la tuerie du lendemain (soit J+2) lorsque les animaux sont arrivés (à J+1) après la fin de la tuerie du jour.                                                                                                                                                                                                             |
| C43. | Dispositif mis en place pour garantir la protection et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement | Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible.<br>Les opérateurs en bouverie portent des tenues qui ne contrastent pas avec l'environnement.<br>La luminosité est maîtrisée (pas de forte 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. |

\* Définition dans le glossaire

|      |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                                                                                                  | 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 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. |
| 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'une aération appropriée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| S26. | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| C44. | Propreté des animaux                                                                                                             | Les abatteurs s'assurent du niveau de propreté des animaux. Seuls les animaux propres et très propres sont labellissables (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.                                                                                                                 |
| S27. | 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.                       |
| 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 de la stimulation électrique

| N°   | Point à contrôler                          | Valeur-cible                                                               |
|------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| C50. | Méthode à employer en cas de mise en œuvre | Une stimulation électrique efficace est effectuée sur la ligne d'abattage. |

|  |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|--|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | d'une réfrigération de type rapide | L'efficacité de cette stimulation est vérifiée en routine par une appréciation de l'installation de la rigidité cadavérique (impossibilité du pliage de l'épaule), et ponctuellement par une mesure de pH (< 6,2) avant l'entrée en réfrigération rapide. La réfrigération rapide doit toutefois éviter la congélation superficielle des carcasses. |
|--|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### 5.6.3 Caractéristiques des carcasses

Les carcasses sont triées selon les critères suivants :

| N°   | Point à contrôler                                        | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| S29. | Classes de conformation autorisées                       | E, U, R+ ou R=                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| C52. | Classes d'engraissement autorisées                       | 2, 3 ou 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| C53. | Défauts éliminatoires                                    | Les défauts suivants sont éliminatoires :<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Les viandes à coupe sombre (ou tout autre défaut grave à l'examen visuel de la coupe en particulier) ;</li> <li>- La fibrolipomatose (dégénérescence grasseuse) ;</li> <li>- Les pétéchies (purpura) ;</li> <li>- Les hématomes de + de 5 kg (hors demi-carcasse si indemnes d'hématomes) ;</li> <li>- Les traces de varron ;</li> <li>- De manière générale les saisies partielles de + de 5kg associées à des lésions évolutives.</li> </ul> |
| C54. | pH ultime                                                | Le pH ultime est mesuré systématiquement, il doit être inférieur ou égal à 5,8.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| S31. | Poids minimum des carcasses                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 250 kg minimum pour les femelles</li> <li>- 300 kg minimum pour les mâles</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| S32. | Condensation lors des étapes du stockage et du transport | Les moyens nécessaires sont mis en œuvre afin d'éviter toute condensation à la surface des carcasses lors des étapes de stockage et de transport.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

### 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 au consommateur final | <p>Pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe (<i>diaphragma pars costalis</i>), de l'onglet (<i>diaphragma pars lumbaris</i>) et du filet (<i>psaos</i>) qui n'ont pas de délai de maturation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- De 8 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers ;</li> <li>- Et de 10 jours pleins minimum pour la présentation sous vide.</li> </ul> <p>Pour les viandes à braiser et à bouillir : 2 jours pleins minimum.</p> |

|      |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| S34. | Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les cas des animaux « culards* » ou de conformation exceptionnelle classés « E » | Pas de réduction                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 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 exclues de la filière Label Rouge.                                                                                                                                                                                 |
| 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 la vente au détail au consommateur : <ul style="list-style-type: none"> <li>- « Maturation minimale de 8 jours » (pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet) ;</li> <li>- « Maturation minimale de 10 jours » (pour les viandes présentées en sous vide).</li> </ul> |

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 en viande hachée, en carpaccio, viandes effeuillées et viandes cuites n'ont pas ce délai à respecter.

### 5.7 Commercialisation des abats

| N°   | Point à contrôler              | Valeur-cible                                                                                                                                                                                           |
|------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C58. | Liste des abats labellissables | Les abats pouvant être labellisés sont les suivants : les joues, la langue, le foie, les rognons, la queue, la panse, les ris, les pieds, le mou, la hampe, l'onglet et le cœur.                       |
| S37. | Critères de sélection          | Les défauts d'aspect des abats sont éliminatoires.                                                                                                                                                     |
| C59. | Critères de sélection          | Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du présent cahier des charges au moment de leur séparation (qu'elles soient ou non commercialisées dans les circuits Label Rouge). |

### 5.8 Découpe

Les rôtis (y compris rôtis bardés), effeuillés, 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 assaisonnées | Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires                                                                   |
| 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 Viandes cuites Label Rouge :

Cette partie couvre uniquement les découpes de viande label rouge ayant subi une cuisson selon les modalités décrites ci-dessous. Ces viandes n'ont pas l'obligation de respecter le critère portant sur la maturation (critère C56). Une congélation des découpes de viande est possible selon les critères définis ci-dessous.

| N°   | Point à contrôler                                                                                               | Valeur-cible                                                                                                                  |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C122 | Nature de la viande utilisée                                                                                    | Pièces de découpe de LAXXXX                                                                                                   |
| C123 | Maitrise de la congélation des pièces de découpe : méthode de congélation                                       | Congélation sous vide des découpes                                                                                            |
| C124 | Maitrise de la congélation des pièces de découpe : délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C | 24 h                                                                                                                          |
| C125 | Maitrise de la congélation des pièces de découpe: Délai maximum de stockage des viandes congelées               | 12 mois                                                                                                                       |
| C126 | Quantité de viande mise en œuvre                                                                                | Au moins 97% du poids du produit                                                                                              |
| C127 | Ingrédients autorisés                                                                                           | Sel (NaCl) : $\leq 1\%$<br>Condiments non traités par rayonnements ionisants dont :<br>o Epices : $\leq 1\%$ ;<br>o Aromates. |
| C128 | Additifs et auxiliaires technologiques                                                                          | Interdits                                                                                                                     |
| C129 | Barattage                                                                                                       | Interdit.                                                                                                                     |

| N°   | Point à contrôler                                 | Valeur-cible                                                                                   |
|------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      |                                                   | L'assaisonnement est réparti manuellement ou à l'aide d'un mélangeur à la surface des rôtis    |
| C130 | Saumurage                                         | Interdit                                                                                       |
| C131 | Hydratation                                       | Interdite                                                                                      |
| C132 | Attendrissage                                     | Interdit. Tout process de préparation de la viande en vue de son attendrissement est interdit. |
| C133 | Cuisson de la viande                              | Sous vide et à basse température                                                               |
| C134 | Température à cœur de la viande en fin de cuisson | Entre 57 et 85°C                                                                               |
| C135 | Présentation du produit fini                      | Sous-vide réfrigéré                                                                            |

#### **5.10 Produits élaborés : Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande d'animaux jeunes**

On entend par produits élaborés les produits à base de viande et les préparations de viande bovine d'animaux jeunes tels que définis dans le glossaire ...). Au minimum 85% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande de bovins jeunes. Les produits élaborés autorisés en LXXXX sont définis par des critères ci-dessous.

##### *5.10.1 Préparations de viande*

#### **→ Critères généraux**

| N°   | Point à contrôler                                                    | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 des exigences, préalablement au démarrage de la production (en informant l'opérateur).<br><br>L'ODG transmet ensuite la fiche recette validée à l'organisme certificateur.                                |
| C116 | Organisation des ateliers de préparations de viande de jeunes bovins | L'Organisation des ateliers doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations d'élaboration relevant des préparations de viandes de jeunes bovins label rouge de celles des autres viandes bovines, ainsi que les opérations d'élaboration relevant des préparations de lots de jeunes bovins label rouge différents. |

| N°   | Point à contrôler                      | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C117 | Traçabilité des préparations de viande | La traçabilité doit être assurée pour chaque lot de fabrication.<br><br>L'atelier de préparations de viande dispose d'une 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 ci-dessous pour chaque préparation de viande sont autorisés.<br><br>L'huile de palme est interdite.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| C119 | Arômes                                 | Seuls les arômes naturels sont autorisés.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| C120 | Additifs et auxiliaires technologiques | Lorsqu'ils sont autorisés, 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 ;<br><br>Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits. |

➔ Roti élaboré à cuire

Il s'agit d'un produit composé d'un morceau de muscle de jeunes bovins Label Rouge, fourré avec un autre ingrédient (ex : pruneau, fromage...). Le rôti est ficelé, avec ou sans barde et peut être assaisonné (assaisonnement sec).

Le rôti composé uniquement de viande bovine label rouge et éventuellement bardé n'est pas concerné par les critères ci-dessous.

| N°      | Point à contrôler                                                                   | Valeur-cible                                                                                                                                                                    |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PMR 1.1 | Nature et caractéristiques de la matière première carnée                            | Morceaux de jeunes bovins Label Rouge LAXXXX (tende de tranche, rond ou plat de tranche, Rumsteck, filet et faux-filet).                                                        |
| PMR 1.2 | Délai d'utilisation de la matière première carnée                                   | Respects des délais de maturation                                                                                                                                               |
| PMR 1.3 | Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit) | Matière première jeunes bovins Label Rouge: $\geq 85$ %                                                                                                                         |
| PMR 1.4 | Autres ingrédients                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garniture : Légumes, champignons, fruits, fruits secs, (végétaux reconstitués interdits), condiments ;</li> <li>- Fromage ;</li> </ul> |

| N°      | Point à contrôler                                  | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Barde (interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde). Taux de barde <math>\leq 10\%</math>.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| PMR 1.5 | Assaisonnement<br>(en % du poids total du produit) | <p>Assaisonnement total : <math>\leq 5\%</math> dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sel (NaCl,) : <math>\leq 1\%</math> ;</li> <li>- Sucres (saccharose, glucose) : <math>\leq 0,5\%</math> ;</li> <li>- Fécule de pomme de terre ;</li> <li>- Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Epices : <math>\leq 1\%</math> ;</li> <li>o Aromates.</li> </ul> </li> <li>- Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ;</li> <li>- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ;</li> <li>- Arômes naturels.</li> </ul> |
| PMR 1.6 | Additifs et auxiliaires technologiques             | <p>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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| PMR 1.7 | Procédés de fabrication                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'hydratation est interdite ;</li> <li>- Le saumurage est interdit ;</li> <li>- L'assaisonnement est réparti manuellement ou à l'aide d'un mélangeur à la surface des rôtis .</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| PMR 1.8 | Présentation et caractéristiques du produit fini   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le rôti est présenté entier ficelé.</li> <li>- Etiquetage des produits : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

➔ Viande effeuillée de jeunes bovins

Viande bovine fraîche réfrigérée tranchée en fine lamelle, assaisonnée ou non et présentée formée crue et destinés à être cuites.

Les viandes effeuillées composées uniquement de viande bovine label rouge ne sont pas concernées par les critères ci-dessous :

| N°      | Point à contrôler                                                                   | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PMR 2.1 | Nature et caractéristiques de la matière première carnée                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Morceaux de découpe de jeunes bovins Label Rouge LAXXXX ;</li> <li>- Taux de matière grasse <math>\leq 10\%</math></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| PMR 2.2 | Délai d'utilisation de la matière première carnée                                   | J+9 si la viande est sous vide et J+6 dans les autres cas (J= jour d'abattage)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| PMR 2.3 | Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit) | Matière première bovins Label Rouge: $\geq 95\%$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| PMR 2.4 | Assaisonnement (en % du poids total du produit)                                     | <p>Assaisonnement total <math>\leq 5\%</math> dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sel (NaCl) : <math>\leq 1\%</math> ;</li> <li>- Sucres (saccharose, glucose) : <math>\leq 0,5\%</math> ;</li> <li>- Fécule de pomme de terre ;</li> <li>- Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Epices: <math>\leq 1\%</math> ;</li> <li>o Aromates.</li> </ul> </li> <li>- Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ;</li> <li>- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ;</li> </ul> <p>Arômes naturels.</p> |
| PMR 2.5 | Additifs et auxiliaires technologiques                                              | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| PMR 2.6 | Procédés de fabrication                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interdiction d'hydratation ;</li> <li>- Interdiction de saumurage ;</li> <li>- L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe.</li> <li>- Les modalités de tranchage en fines lamelles doivent permettre d'éviter l'écrasement, le déchirement et le broyage de la matière première.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| N°      | Point à contrôler                                | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                                                  | - Le portionnement est effectué sur le principe de la basse pression ;                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| PMR 2.7 | Présentation et caractéristiques du produit fini | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Portionné ou en vrac</li> <li>- <u>Etiquetage des produits</u> : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.</li> </ul> |

➔ Brochettes de jeunes bovins avec ou sans assaisonnement

Il s'agit de pièces fraîches de viande réfrigérée de jeunes bovins, c'est-à-dire de morceaux de découpe Label Rouge, embrochés avec des légumes, des champignons, des fruits, des fruits secs, des condiments, éventuellement assaisonnés (assaisonnement sec).

Les brochettes composées uniquement de viande bovine label rouge ne sont pas concernées par les critères ci-dessous.

| N°      | Point à contrôler                                                                   | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PMR 3.1 | Nature et caractéristiques de la matière première carnée                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Morceaux de découpe de jeunes bovins Label Rouge LXXXXX;</li> <li>- Viande fraîche réfrigérée.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| PMR 3.2 | Délai d'utilisation de la matière première carnée                                   | Respect des délais de maturation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| PMR 3.3 | Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit) | Matière première Label Rouge : $\geq 70 \%$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| PMR 3.4 | Autres ingrédients                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garniture : Légumes, champignons, fruits, fruits secs, (végétaux reconstitués interdits), condiments ;</li> <li>- Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde ;</li> <li>- Poids total de barde : <math>\leq 5 \%</math> du poids total de la brochette.</li> </ul>                                                                                                               |
| PMR 3.5 | Assaisonnement (en % du poids total du produit)                                     | Assaisonnement total : $\leq 5\%$ dont : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sel (NaCl) : <math>\leq 1\%</math> ;</li> <li>- Sucres (saccharose, glucose) : <math>\leq 0,5\%</math> ;</li> <li>- Fécule de pomme de terre ;</li> <li>- Condiments non traités par rayonnements ionisants dont:               <ul style="list-style-type: none"> <li>o Epices : <math>\leq 1\%</math> ;</li> <li>o Aromates.</li> </ul> </li> </ul> |

|                |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ;</li> <li>- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ;</li> <li>- Arômes naturels.</li> </ul>                                                                                                                                                                          |
| PMR 3.6        | Additifs et auxiliaires technologiques           | 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.                                                                                 |
| PMR 3.7        | Procédés de fabrication                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'hydratation est interdite ;</li> <li>- Le saumurage est interdit ;</li> <li>- L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe ;</li> <li>- Le tranchage est réalisé dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires.</li> </ul>                                                                                                           |
| <b>PMR 3.8</b> | Présentation et caractéristiques du produit fini | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les morceaux de viandes, et les autres ingrédients sont embrochés sur un pic en bois ou en métal</li> <li>- Etiquetage des produits : seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.</li> </ul> |

### ➔ Pièces crues de jeunes bovins assaisonnées

Il s'agit de pièces crues de viande fraîche de jeunes bovins assaisonnées, c'est-à-dire de morceaux de découpes de jeunes bovins Label Rouge ; y compris des rôtis, assaisonnés par saupoudrage (assaisonnement sec) ou nappage (assaisonnement liquide). Les pièces crues marinées ne sont pas concernés par les critères ci-dessous.

| N°      | Point à contrôler                                                                   | Valeur-cible                                          |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| PMR 4.1 | Nature et caractéristiques de la matière première carnée                            | Viande fraîche de jeunes bovins Label Rouge LAXXXX,   |
| PMR 4.2 | Délai d'utilisation de la matière première carnée                                   | Respect des délais de maturation                      |
| PMR 4.3 | Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit) | Matière première jeunes bovins Label Rouge :<br>≥ 95% |

| N°      | Point à contrôler                                  | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PMR 4.4 | Autres ingrédients                                 | Fruits, légumes champignons, truffes ;<br>barde (interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| PMR 4.5 | Assaisonnement<br>(en % du poids total du produit) | Assaisonnement total $\leq 5\%$ dont :<br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Sel (NaCl) : <math>\leq 1\%</math> ;</li> <li>- Sucres (saccharose, glucose) : <math>\leq 0,5\%</math> ;</li> <li>- Féculé de pomme de terre ;</li> <li>- Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : <ul style="list-style-type: none"> <li>o Epices: <math>\leq 1\%</math> ;</li> <li>o Aromates.</li> </ul> </li> <li>- Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ;</li> <li>- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ;</li> <li>- Arômes naturels.</li> </ul> |
| PMR 4.6 | Additifs et auxiliaires technologiques             | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| PMR 4.7 | Procédés de fabrication                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interdiction d'hydratation ;</li> <li>- Interdiction de saumurage ;</li> <li>- L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| PMR 4.8 | Présentation et caractéristiques du produit fini   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les caractéristiques de la viande crue doivent être maintenues.</li> <li>- <u>Etiquetage des produits</u> : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                    |

➔ Carpaccio / viande pour pierrade

Il s'agit de pièces crues de viande fraîche réfrigérées de jeunes bovins c'est-à-dire de morceaux de découpes de jeunes bovins Label Rouge, présentés en tranches fines et assaisonnés.

Le carpaccio composé uniquement de viande bovine label rouge n'est pas concerné par les critères ci-dessous.

|         |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PMR 5.1 | Nature et caractéristiques de la matière première carnée                            | Morceaux de découpe de jeunes bovins Label Rouge LAXXXX                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| PMR 5.2 | Délai d'utilisation de la matière première carnée                                   | J+9 si la viande est sous vide et J+6 dans les autres cas (J= jour d'abattage)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| PMR 5.3 | Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit) | Matière première jeunes bovins Label Rouge : $\geq 80\%$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| PMR 5.4 | Assaisonnement (en %- du poids total du produit)                                    | Assaisonnement total $\leq 20\%$ :<br>- Sel (NaCl) : $\leq 1\%$<br>- Sucres (saccharose, glucose) : $\leq 0.5\%$<br>- fécule de pomme de terre<br>- Condiments non traités par rayonnements ionisants dont :<br>- Epices : $\leq 1\%$<br>- Aromates.<br>- Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leur propriétés aromatiques<br>- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite<br>- Arômes naturels |
| PMR 5.5 | Additifs et auxiliaires technologiques                                              | 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 relatifs à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.                                                                                           |
| PMR 5.6 | Procédés de fabrication                                                             | - Interdiction d'hydratation<br>- Interdiction de saumurage<br>- Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| PMR 5.7 | Présentation et caractéristiques du produit fini                                    | Etiquetage des produits : seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.                                                                                                                                                                            |

#### 5.10.2 Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés

La fabrication de tout produit transformé de viande bovine d'animaux jeunes label rouge LAXXXX 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 LAXXXX.                                                                                                                                                                               |
| C102. | Teneur minimale en viande et abats label rouge  | 85%                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| C62.  | Traçabilité viande label rouge/autre viande     | L'organisation des ateliers de transformation doit permettre de séparer nettement les opérations de transformation des viandes label rouge de celles des autres viandes.                                                                                                 |
| C63.  | Présentation de la viande de bœuf mise en œuvre | Pour qu'un produit transformé de bœuf soit labellisé, l'utilisation de viande bovine surgelée ou congelée est interdite, sauf pour la fabrication de steak haché surgelé label rouge.                                                                                    |
| C64.  | Attendrissage <sup>1*</sup> des viandes         | Interdit                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| C65.  | Raidissage                                      | Seul le raidissage à des fins technologiques est autorisé.                                                                                                                                                                                                               |
| C66.  | Ingédients 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, conservateur et acidifiant<br>Phosphates et exhausteurs de goût interdits.                                                                                                                                                                                 |
| C68.  | Viandes séparées mécaniquement                  | Utilisation interdite.                                                                                                                                                                                                                                                   |

### 5.10.3 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 |
|----|-------------------|--------------|
|----|-------------------|--------------|

\* Définition dans le glossaire

Projet de cahier des charges n° LR04/24  
« Viande bovine, abats et produits élaborés frais et surgelés d'animaux jeunes de race charolaise »

|      |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C69. | Préparation de la viande mise en œuvre                 | Les morceaux de viande utilisés ont été parfaitement parés et dénervés.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| C70. | Teneur minimale en viande de jeunes bovins label rouge | 100%. Aucun autre ingrédient n'est autorisé.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| C71. | Taux maximal de matières grasses                       | Le taux maximal de matière grasse est inférieur ou égal à 12%.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| C72. | Taux maximal de collagène sur protéine                 | 15 %                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| C73. | Taille du hachage                                      | Le hachage est réalisé à gros grains avec une grille de hachage supérieur ou égale à 2,5 mm. L'emploi du double hachage est autorisé.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| C74. | Maîtrise de la température de la mêlée                 | La température de la mêlée est maîtrisée pour assurer la qualité du hachage.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| C75. | Formage                                                | <p>Le formage* est réalisé à basse pression, afin d'obtenir un produit répondant aux caractéristiques suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Non strié,</li> <li>- Texture aérée,</li> <li>- Filaments de viande de la grille de hachage visibles,</li> <li>- Fibre de la viande non écrasée.</li> </ul> <p>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.</p> |
| C76. | Lieu des opérations de conditionnement                 | Atelier de préparation des viandes hachées.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

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

| N°    | Point à contrôler                                                                                              | Valeur-cible                                   |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| C103. | Proportion maximale de viandes congelées utilisées dans la fabrication de la viande hachée                     | 30% de la mêlée                                |
| C104. | Délai maximum entre abattage et congélation des viandes label rouge                                            | Abattage le jour J, congélation maximale à J+6 |
| C105. | Délai maximum entre la préparation de la viande pour haché (parage, désossage, découpe...) et leur congélation | 8 heures                                       |

|       |                                                                                                                          |           |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| C106. | Critère de mise en œuvre pour la congélation des viandes : délai maximal pour atteindre une température à cœur de – 18°C | 24 heures |
| C107. | Délai maximum entre l'abattage des animaux et la mise en œuvre de la viande (hachage des viandes congelées)              | 6 mois    |

### 5.11 Surgélation

| N°   | Point à contrôler                                                                                                             | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C86. | Mode de conservation par le froid autorisé pour les découpes de viande bovine d'animaux jeunes, 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 5.9 critères particuliers pour la viande hachée) ou dans le cas de la viande cuite prévues au 5.9. |
| S38. | État des produits surgelés lors de la commercialisation                                                                       | La viande, les abats et les produits transformés LAXXXX surgelés ne peuvent pas être vendus au consommateur en état de décongélation                                                                                                                                                                                           |
| C88. | Traçabilité de la surgélation entre viande LR Charolais Primeur et non LR                                                     | L'organisation des ateliers de surgélation permet de séparer nettement les opérations de surgélation de la viande LAXXXX et celle des autres viandes                                                                                                                                                                           |
| C89. | Délai minimal entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande                                               | Les délais minimums entre abattage et mise en surgélation des découpes de viande sont conformes aux critères de maturation du présent cahier des charges                                                                                                                                                                       |
| C90. | Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des abats                                                            | Pour les abats, la surgélation intervient le plus rapidement possible, au maximum 72 heures après la pesée des carcasses.                                                                                                                                                                                                      |
| C91. | Délai maximal pour atteindre une température à cœur de – 18°C                                                                 | Les découpes de bœuf et abats sont surgelées par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de –18°C dans un délai maximum de 10 heures.                                                                                                                                                                         |
| C92. | Date de durabilité minimale (DDM)                                                                                             | ≤ 12 mois, sauf pour le steak haché surgelé pour lequel la DDM peut aller jusqu'à 18 mois.                                                                                                                                                                                                                                     |
| C94. | Identification des conditionnements                                                                                           | Chaque conditionnement est identifié sauf pour la vente en restauration hors foyer.                                                                                                                                                                                                                                            |

### 5.11 Conditionnement

| N°   | Point à contrôler                                                          | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                       |
|------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| S39. | Modes de conditionnement pour les viandes fraîches                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Carcasses, demi-carcasse ou quartiers,</li> <li>- Prêt à Découper* (PAD) pour les muscles issus de découpe primaire*,</li> <li>- Piécé,</li> <li>- UVCM ou UVC</li> </ul> |
| S40. | Modes de conditionnement pour les abats                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vrac, sous vide, UVCM ou UVC</li> <li>- UVC ou sous vide pour les abats surgelés</li> </ul>                                                                               |
| C95. | Modes de conditionnement autorisés pour la présentation de viande surgelée | <ul style="list-style-type: none"> <li>- UVC et PAD</li> </ul>                                                                                                                                                     |

## 6 Etiquetage – Mentions spécifiques au Label Rouge

| N°    | Point à contrôler              | Valeur-cible                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C108. | Mentions minimums d'étiquetage | <p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique,</li> <li>- Le numéro d'homologation du Label Rouge : LA XXXX,</li> <li>- Les caractéristiques certifiées (viande et abats) : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ viande bovine issue d'animaux jeunes de race charolaise</li> <li>✓ alimentation majoritairement issue de l'exploitation</li> <li>✓ maturation minimale garantie</li> </ul> </li> </ul> <p>ou les caractéristiques certifiées (préparations de viande et autres produits élaborés)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ viande bovine issue d'animaux jeunes de race charolaise</li> <li>✓ alimentation majoritairement issue de l'exploitation</li> <li>- Le nom et l'adresse de l'ODG : <p align="center">QUALINEA<br/>43 route de Mâcon<br/>71120 Charolles</p> </li> </ul> |
| S41.  | Certificat de garantie         | <p>Le Certificat de Garantie du label rouge 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

---

\* Définition dans le glossaire

**7 Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation**

| Principaux points à contrôler     | Valeur cible                                                      | Méthode d'évaluation       |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>ELEVAGE</b>                    |                                                                   |                            |
| Race des bovins                   | Type racial Charolais                                             | Documentaire               |
| <b>ABATTAGE</b>                   |                                                                   |                            |
| Age d'abattage                    | Femelles maximum 28 mois<br>Mâles maximum 22 mois                 | Documentaire               |
| <b>CARACTERISTIQUES CARCASSES</b> |                                                                   |                            |
| Poids des carcasses               | 250 kg minimum pour les femelles<br>300 kg minimum pour les mâles | Mesure/Documentaire        |
| Conformation                      | E, U, R+ ou R=                                                    | Documentaire/Mesure/Visuel |
| Etat d'engraissement              | 2, 3 ou 4                                                         | Documentaire/Mesure/Visuel |

## **Annexes**

|                          |
|--------------------------|
| <b>ANNEXE 1 : SIGLES</b> |
|--------------------------|

**CG** : Certificat de Garantie

**CLR** : Charolais Label Rouge

**DDM** : Date de Durabilité Minimale

**FBM** : Fournisseurs de Bovins Maigres

**IPG** : Identification Pérenne Généralisée

**LR** : Label Rouge

**LS** : Libre-service

**OC** : Organisme de Contrôle

**ODG** : Organisme de Défense et de Gestion

**OGM** : Organisme Génétiquement Modifié

**PAD** : Prêts A Découper

**SFP** : Surface Fourragère Principale

**SIQO** : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

**UGB** : Unité Gros Bovin

**UVC** : Unité de Vente au Consommateur

**UVCI** : Unité de Vente au Consommateur Industrielle

**UVCN** : Unité de Vente au Consommateur Magasin

## ANNEXE 2 : 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.

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

**Certificat de Garantie** : Document d'identification accompagnant les demi-carcasses, quartiers ou pièces de découpes en gros labellisés jusqu'au point de vente et destiné à être présenté au consommateur.

**Culard** : Bovins présentant une hypertrophie des masses musculaires des membres arrière.

**Découpe primaire** : Opération qui consiste à la mise des carcasses en quartiers (arrières et avant) ainsi qu'à la coupe des quartiers de demi-gros (BCHU + déhanché, BCI + Aloyau, Avant droit + CAPA, etc.).

**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.

**Emoussage** : Opération destinée à enlever de la carcasse le gras superficiel.

**Ensilage** : Technique de coupe et de conservation anaérobie pour de l'herbe ou du maïs.

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

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

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

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

**Grille de conformation EUROP** : La grille de classement communautaire définit 6 classes de conformation SEUROP. La classe S peut être utilisée facultativement par les Etats 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 revêtue 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 A Découper : Format destiné aux distributions, pour piécage et tranchage ultérieur.

**pH** : Caractéristique physico-chimique d'un produit reflétant son acidité. Son pH est neutre (pH=7) quand l'animal est vivant, puis il s'acidifie jusqu'à un pH d'environ 5,5, dans les 36 à 48h suivant la mort.

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

**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, salaison, maturation, dessication, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés).

**Produits élaborés** : Viandes hachées, préparation 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 jeunes bovins "label rouge" de l'exploitation (surfaces pâturées et cultivées destinées à l'alimentation sous forme de fourrages).

**Temps d'attente** : Délai à observer entre la dernière administration du médicament à l'animal dans les conditions normales d'emploi, et l'abattage de cet animal.

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

**UGB** : Unité Gros Bétail (taureaux, vaches et autres bovins de plus de 2 ans, équidés de plus de 6 mois = 1,0 UGB ; bovins de 6 mois à 2 ans = 0,6 UGB ; brebis et chèvres = 0,15 UGB).

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

**UVC**M : Unité de Vente Consommateur "Magasin" : Type d'emballage, élaborée 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.