

## ANNEXE

---

# CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « GROS BOVINS DE BOUCHERIE »

### Avertissement

Toute production en label rouge « Gros bovins de boucherie » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge.

#### **Avertissement :**

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés des conditions de production communes.

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

#### *Règles typographiques :*

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

## SOMMAIRE

<b>1- CHAMP D'APPLICATION</b> .....	4
<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....	4
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	4
3-1. Présentation du produit .....	4
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	5
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure.....	7
<b>4- TRACABILITE</b> .....	8
<b>5- METHODE D'OBTENTION</b> .....	8
5-1. Schéma de vie .....	8
5-2. Naissance .....	9
5-2.1. Races et croisements, mode d'élevage, castration.....	9
5-2.2. Cession d'animaux.....	9
5-3. Soins aux animaux .....	10
5-4. Elevage.....	11
5-4.1. Bâtiments d'élevage.....	11
5-4.2. Lien au sol en phase d'élevage - hors finition .....	13
5-4.3. Cycle prairie-étable .....	13
5-4.4. Alimentation.....	14
5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier ».....	15
5-5. Finition.....	16
5-6. Opérations d'abattage .....	16
5-6.1. Attente avant abattage.....	16
5-6.2. Ressuage des carcasses .....	17
5-6.3. Caractéristiques des carcasses .....	18
5-6.4. Maturation de la viande .....	19
5-7. Commercialisation des abats.....	20
5-8. Produits élaborés : Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de gros bovins de boucherie.....	20
5-9. Surgélation .....	24
5-10. Découpe et conditionnement.....	25
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	25
<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION</b> .....	26
<b>GLOSSAIRE</b> .....	27
<b>1- CHAMP D'APPLICATION</b> .....	3
<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....	3
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	3
3-1. Présentation du produit .....	3

3-2.	<u>Comparaison avec le produit courant</u>	3
3-3.	<u>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</u>	6
<b>4.</b>	<b><u>TRACABILITE</u></b>	<b>6</b>
<b>5.</b>	<b><u>METHODE D'OBTENTION</u></b>	<b>7</b>
5-1.	<u>Schéma de vie</u>	7
5-2.	<u>Naissage</u>	7
5-2.1.	<u>Races et croisements, élevage, castration</u>	7
5-2.2.	<u>Cession d'animaux</u>	8
5-3.	<u>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</u>	9
5-4.	<u>Elevage</u>	10
5-4.1.	<u>Bâtiments d'élevage</u>	10
5-4.2.	<u>Surfaces de pâtures disponibles</u>	12
5-4.3.	<u>Cycle prairie-étable</u>	13
5-4.4.	<u>Alimentation</u>	13
5-4.5.	<u>Conditions d'utilisation du terme « fermier »</u>	14
5-5.	<u>Finition</u>	14
5-6.	<u>Opérations d'abattage</u>	15
5-6.1.	<u>attente avant abattage</u>	15
5-6.2.	<u>Ressuage des carcasses</u>	16
5-6.3.	<u>Caractéristiques des carcasses</u>	17
5-6.4.	<u>Maturation de la viande</u>	18
5-7.	<u>Commercialisation des abats</u>	18
5-8.	<u>Produits transformés de gros bovins de boucherie</u>	19
5-9.	<u>Surgélation</u>	23
5-10.	<u>Découpe et conditionnement</u>	24
<b>6.</b>	<b><u>ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE</u></b>	<b>24</b>
<b>7.</b>	<b><u>PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION</u></b>	<b>24</b>
<b>GLOSSAIRE</b>		<b>24</b>

## **1- CHAMP D'APPLICATION**

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les exigences minimales, mais non suffisantes, qui doivent être respectées pour la production et la commercialisation en label rouge des produits de la carcasse de gros bovins de boucherie, vendus à l'état frais ou surgelés.

Elles ne s'appliquent pas aux préparations contenant de la viande de gros bovins de boucherie comme ingrédient (plats cuisinés par exemple).

Ces conditions de production communes s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur.

Ces produits sont issus d'animaux d'espèce bovine :

- mâles de 30 mois minimum, castrés avant l'âge de 12 mois ;
- femelles de 28 mois minimum et de 120 mois maximum.

## **2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE**

La dénomination d'un label rouge précise :

- le ou les types de produits visés (viande, abats, produits ~~transformés~~ élaborés...),
- la ou les ~~de~~ présentations possibles (surgelé, frais...),
- le cas échéant, la race si une caractéristique certifiée communicante y fait référence,
- le cas échéant, le terme « fermier » si la production est concernée.

## **3- DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3-1. Présentation du produit**

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

- les viandes et abats de gros bovins de boucherie présentés en frais ou en surgelés,
- les ~~produits transformés~~ produits élaborés contenant 85% minimum de viande et/ou abats de gros bovins (viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande<sup>1</sup> ~~de gros bovins de boucherie~~ (crus, cuits, précuits, présentés en frais ou surgelés...).

~~On entend par produits transformés les produits à base de viande et les préparations de viande de gros bovins de boucherie tels que définis dans le glossaire.~~ La viande de gros bovins de boucherie est utilisée uniquement à l'état frais (sauf dans le cas de la viande hachée surgelée ou elle peut être congelée en partie) et demeure l'ingrédient principal de ces produits (~~85~~90% à minima).

---

<sup>1</sup> Définitions dans le glossaire

3-2. Comparaison avec le produit courant

Pour les viandes de gros bovins de boucherie, le produit ~~de~~ courant correspond au produit habituellement rencontré sur le marché concerné et conforme aux usages loyaux et marchands de la profession.

Il désigne une viande bovine dont la maturation est comprise entre 3 et 5 jours.

Le produit courant ne peut bénéficier ni d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ni d'une démarche de certification de conformité des produits.

Tableau de comparaison pour la viande et les abats

Points de différence	Label rouge	Produit courant
<del>Race</del> <u>Type racial</u>	<del>Races</del> à viandes pures et/ou croisement	<del>Toutes races et croisement de races existantes : viande ou laitière ou mixte</del> <u>Pas d'exigence particulière</u>
Elevage des veaux	Les veaux sont élevés exclusivement selon le mode de conduite de troupeau allaitant, l'âge minimal au sevrage est de 4 mois. <u>la distribution de poudre de lait, même partielle, est interdite.</u>	Le mode allaitant n'est pas <del>obligatoire.</del> <u>Pas de durée minimum de sevrage fixée</u>
Cession des animaux	L'animal de plus de 12 mois peut faire l'objet d'une ou deux cessions physiques au cours de sa vie à condition de provenir d'élevages naisseurs qualifiés « <del>F</del> ournisseurs de <del>B</del> ovins <del>M</del> aignes » <u>Les animaux destinés au label rouge peuvent faire l'objet au maximum de deux cessions physiques au cours de leur vie à condition de provenir d'élevages habilités ou qualifiés « Fournisseurs de Bovins Maigres »</u> Le dernier détenteur doit garder l'animal au minimum 4 mois avant la date d'abattage	<del>Pas de limitation du nombre de cessions</del>  <del>Pas de durée minimale de présence dans la dernière exploitation</del> <u>d'exigence particulière</u>
Habitat et bien être des animaux	La litière végétale est obligatoire.  La présence de caillebotis intégraux est interdite.  Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an.	<del>Pas d'obligation concernant la litière</del> <del>Pas d'interdiction des caillebotis intégraux</del> <u>d'exigence particulière</u>  <del>Pas d'obligation de fréquence de nettoyage concernant le nettoyage</del> des bâtiments.

Points de différence	Label rouge	Produit courant
Surface de pâtures	Chargement maximum autorisé : 2 UGB <sup>2</sup> / ha de SFP <sup>3</sup> 0.30 hectare de prairie par UGB	<del>Pas de d'obligation concernant le chargement d'exigence particulière</del>
Cycle prairie-étable	Respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant la durée de leur élevage. Durée de pâturage minimum de 5 mois En cas de plein air intégral, les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels.	Pas d'obligation de pâturage  <del>Pas d'obligation d'abris</del>
Alimentation	L'alimentation est fortement liée au cycle prairie-étable.  Liste de matières premières autorisées. L'urée est interdite  L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées.	<del>Pas obligation concernant le mode d'alimentation</del>  <del>Toutes les matières premières et additifs de la réglementation sont autorisés</del> <del>Pas d'exigence particulière</del> <del>Pas d'obligation de se fournir auprès de fabricants référencés</del>
Traitements médicamenteux et traitements pour la maîtrise de la reproduction	Un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.  Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage.	Délai d'attente réglementaire <u>propre à chaque traitement</u>  <del>Délai d'attente réglementaire</del>
Age à l'abattage	Femelle : 28 mois minimum et 120 mois maximum bœuf : 30 mois minimum	<del>Pas de limite d'âge d'exigence particulière</del>
Délai d'abattage	Le délai maximum entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage est de 24 heures	<del>Pas de délai maximum d'exigence particulière</del>
Caractéristiques des carcasses	Conformation : E, U, R  Etat d'engraissement : 2, 3, 4  pH ultime inférieur ou égale à 5.8	<del>Toutes les classes du classement EUROP</del> <del>Toutes les classes d'engraissement de 1 à 5</del> <del>Pas d'exigence sur le pH</del> <del>Pas d'exigence particulière</del>
Maturation de la viande	Pour les viandes à griller (à l'exception de la hampe, de l'onglet et du filet) : 10 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartier et 13 jours minimum pour la présentation en sous-vide. Pour les viandes à braiser et à bouillir, le temps	La durée de maturation est en général de 3 à 5 jours

<sup>2</sup> UGB : Unité Gros Bovins<sup>3</sup> SFP : Surface fourragère principale

Points de différence	Label rouge	Produit courant
	de maturation est de 2 jours plein minimum	
Commercialisation des abats	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges label rouge	Les abats sont issus de tous types de bovins
Surgélation	Respect du délai de maturation avant la mise en surgélation. DDM : 182 mois	Pas <del>d'exigence particulière de délai minimum avant la mise en surgélation.</del> DDM : <u>variant généralement</u> entre 12 et 24 mois.

Tableau de comparaison pour les produits transformés de gros bovins de boucherie

Points de différence	Label rouge	Produit courant
Origine de la viande	Viande label rouge	Absence de sélection des viandes mises en oeuvre
Présentation de la viande mise en oeuvre	Viande fraîche uniquement, <u>à l'exception de la viande hachée surgelée pour laquelle une proportion de 30% de viande congelée est acceptée</u>	Possibilité d'utiliser de la viande fraîche, surgelée ou congelée
Viandes séparées mécaniquement	Utilisation interdite	Utilisation autorisée
Taux maximal de collagène sur protéine (pour la viande hachée)	15 %	18%
Taux maximal de matières grasses (pour la viande hachée)	12%	20%
Taille du hachage (viande hachée)	Hachage gros grain (grille supérieure ou égale à 2.5 mm)	Pas d'exigence <u>particulière</u>
Formage	Formage basse pression uniquement	Pas d'exigence <u>particulière</u>

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du produit label rouge repose notamment sur :

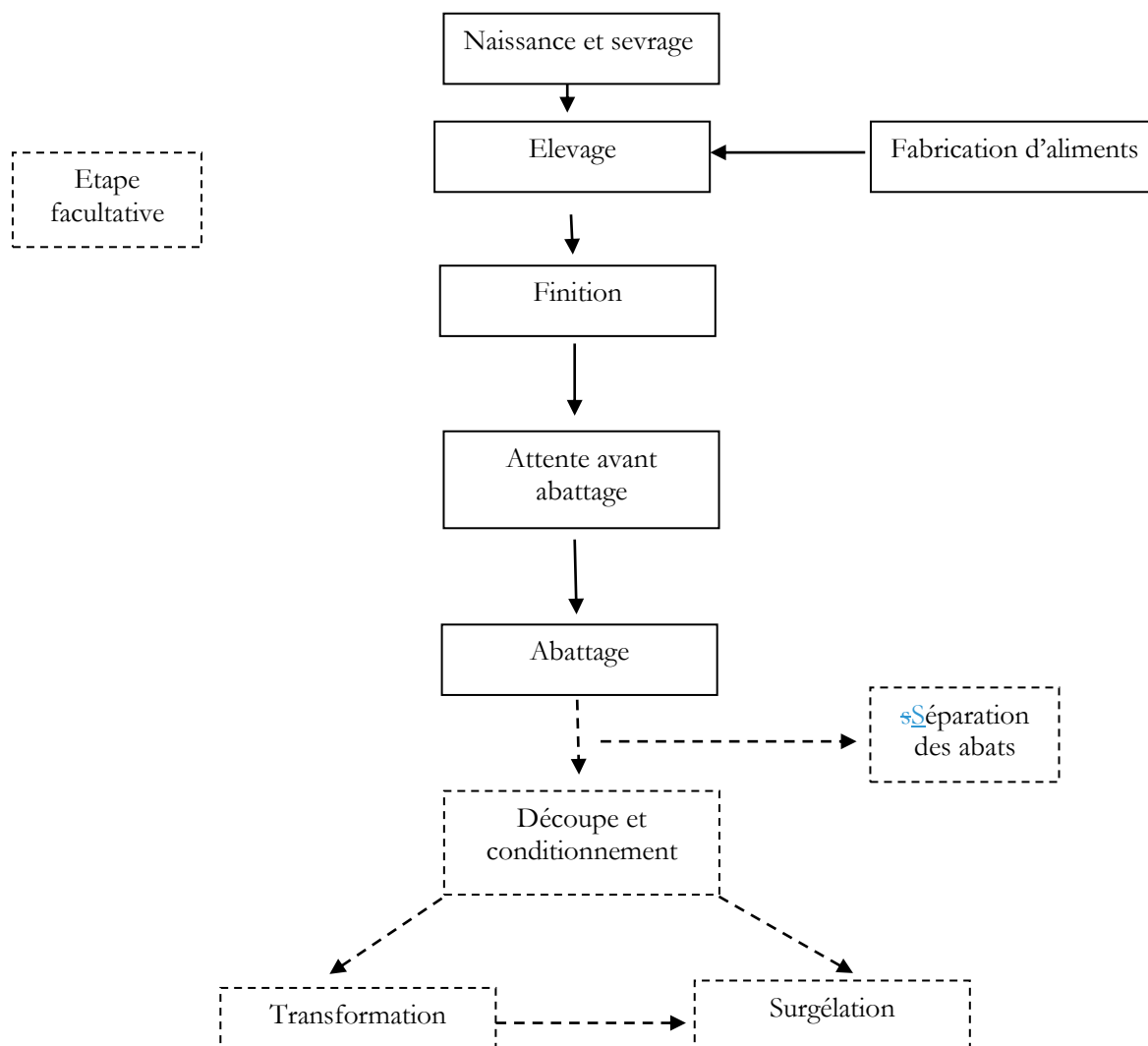
- les caractéristiques sensorielles des produits ;
- les caractéristiques d'image, notamment les conditions d'élevage et l'âge à l'abattage ;
- les caractéristiques de service et de présentation (travail et conseil du boucher par exemple) ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en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

#### 4- TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « gros bovins de boucherie » sont identifiés.
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Tous les opérateurs impliqués assurent l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations spécifiques au label rouge intervenues au cours du schéma de vie du produit.
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Obligatoire

#### 5- METHODE D'OBTENTION

##### 5-1. Schéma de vie





5-2. Naissage5-2.1. Races et croisements, mode d'élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	<del>Races</del> <u>Types raciaux</u> autorisées	<del>Types raciaux</del> Races à viande <del>pures</del> , <del>et/ou</del> croisement entre <del>types raciaux</del> <del>races</del> à viande <u>Types raciaux mixtes ou croisement entre types raciaux à viande et mixtes</u>
C5	<u>Alimentation des veaux avant sevrage</u> <del>Mode d'élevage</del>	Les veaux destinés à produire des gros bovins label rouge sont élevés exclusivement selon le mode de conduite de troupeau allaitant (élevage au pis avec consommation d'herbe <u>ou de complément à base de céréales et fourrages</u> avant sevrage). <u>La distribution de poudre de lait est interdite.</u>
C6	Age minimal de sevrage	4 mois
C7	Age maximal lors de la castration	La castration des bovins mâles est obligatoire et a lieu avant l'âge de 12 mois.
<u>C96</u>	<u>Conditions de réalisation de la castration</u>	<u>La souffrance des animaux est réduite au minimum grâce à une anesthésie et/ou analgésie.</u> <u>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.</u>

## 5-2.2. Cession d'animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8	<del>Cession d'animaux âgés entre 4 et 12 mois</del>	<del>L'animal entre 4 mois et 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique entre un éleveur naisseur et un éleveur à condition que cette cession soit directe et que l'éleveur destinataire soit habilité pour le label rouge concerné.</del>
C9	Cession <del>des</del> <sup>2</sup> animaux âgés de <del>plus de 12 mois</del>	<del>Les</del> <sup>2</sup> <del>animaux</del> destinés au label rouge de plus de 12 mois <del>peuvent</del> faire l'objet <u>au maximum</u> <del>d'une</del> <del>oude</del> deux cessions physiques au cours de sa vie (non compris

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages <u>naisseur-habilités en label rouge gros bovins ou</u> qualifiés « fournisseurs de bovins maigres » (« FBM »).</p> <p>Cette <del>condition</del> <u>exigence d'habilitation ou de qualification</u> ne s'applique pas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aux animaux de conformation exceptionnelle classés « E » <del>si par ailleurs</del> <u>à condition que</u> le dernier détenteur ait gardé l'animal au minimum un an avant l'abattage.</li> <li>- <u>aux animaux de races à viande, qui ont fait l'objet d'une seule cession avant l'âge de 12 mois</u></li> </ul> <p>Ce critère ne s'applique pas aux labels rouges « fermiers », pour lesquels aucune cession n'est autorisée au-delà de 12 mois <u>ou 36 mois pour les femelles destinées au renouvellement du troupeau.</u> —(cf critère C34 au point 5-4.e. Conditions d'utilisation du terme « fermier »)</p> <p><u>Le cas de mise en pension n'est pas considérée comme une cession et est donc hors du champ d'application de ce critère à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>après d'éleveur qualifiés FBM</u></li> <li>- <u>ou pour une durée limitée à 6 mois.</u></li> </ul> <p><u>L'éleveur propriétaire de l'animal reste responsable de l'application du cahier des charges label rouge.</u></p>
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.
C11	Durée maximale de présence en centre d'allotement	2 jours

5-3. Soins aux animaux~~Fabrication d'aliments complets ou complémentaires~~

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, <u>et sous la responsabilité d'un</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>vétérinaire.</u>
<u>C97</u>	<u>Traitements antibiotiques durant les 4 derniers mois de la vie de l'animal</u>	<u>Pas de traitement antibiotiques durant les 4 derniers mois de la vie de l'animal.</u> <u>En cas de traitement durant les 4 derniers mois de sa vie, l'animal est écarté de la filière label rouge.</u>
<u>C98</u>	<u>Conditions d'écornage et d'ébourgeonnage des animaux</u>	<u>Lorsqu'un ébourgeonnage ou écornage est réalisé au-delà de 4 semaines d'âge, il doit être réalisé de manière à ce que la souffrance des animaux soit réduite au minimum grâce à une anesthésie et/ou analgésie et une bonne désinfection des plaies.</u>

5-4. Elevage5-4.1. Bâtiments d'élevage

Le logement doit être configuré pour assurer aux animaux un confort optimal (surfaces suffisantes pour assurer le mouvement) et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C16	Dimension minimale des bâtiments (dimensions des logements applicables pour les bâtiments construits après le 7 août 1997)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etable à stabulation entravée : <i>Dimension minimale de la stalle (m) : longueur x largeur : 1.80x1.15</i></li> <li>- Etable à stabulation libre à logettes : <i>Dimension minimale de la stalle (m) : longueur x largeur 2.50x1.20</i></li> <li>- Etable à stabulation libre sur litière accumulée : <i>Surface de couchage par U.G.B. (m<sup>2</sup>) avec un minimum de 3 m<sup>2</sup> par animal de surface paillée : 6m<sup>2</sup> par UGB</i></li> <li>- Stabulation libre : <i>Largeur minimale de place à l'auge (m) 0.7m par UGB</i></li> </ul> <p>Dans le cas des labels rouges « fermiers », la stabulation entravée n'est autorisée que pendant la phase de stabulation hivernale et une courte période de finition (cf critère C37 au point 5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »)</p>
C17	Type de litière	Litière végétale est obligatoire.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Cette obligation peut être levée en zone de montagne lorsque la conception des bâtiments permet d'assurer le confort des animaux et la gestion des effluents (stabulation entravée ou stabulation libre avec logettes). Les stalles et logettes doivent être propres et sèches.
C18	Qualité de la litière	Les quantités de paille et/ou autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux.
C19	Caillebotis	<del>La présence</del> <u>L'utilisation</u> de caillebotis intégraux est interdite.
C20	Propreté des animaux	Les éleveurs assurent un niveau de propreté correct des animaux en toute saison, en bâtiment comme à l'extérieur. <del>Les animaux demeurant sales et très sales ne peuvent être destinés au label rouge ; seuls</del> les animaux <u>propre et très propres sont labellisables</u> <del>classés C et D ne sont pas labellisables</del> (classement selon accord interprofessionnel <u>en vigueur</u> ) <del>du 5 Juillet 2012 relatif à « l'achat et l'enlèvement des bovins de plus de 8 mois destinés à l'abattage ».</del>
C21	Condition d'accès à un système d'abreuvement	Les animaux ont accès en permanence à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins.
C22	Qualité de l'eau d'abreuvement	Eau de qualité adéquate (eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée).
C23	Condition d'ambiance : Aération	Une aération sans courant d'air est maintenue pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air, soit, à défaut, par une ventilation mécanique
C24	Condition d'ambiance : Eclairage	Le bâtiment dans lequel les animaux sont logés est éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles le jour <del>et un éclairage possible la nuit.</del>
C25	Propreté et entretien des bâtiments d'élevage	<u>Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum.</u> <del>Les bâtiments d'élevage sont tenus propres et bien entretenus ainsi que les abords et les voies d'accès de la ferme, par souci d'hygiène et d'image.</del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C26	Fréquence de nettoyage des bâtiments	Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an.

5-4.2. ~~Surfaces de pâtures disponibles~~ Lien au sol en phase d'élevage - hors finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C27	<u>Chargement Surface de prairie</u>	<p>Les animaux disposent <u>en moyenne annuelle</u> de 0,30 hectare de prairie par U.G.B. (Unité Gros Bétail) <del>et sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité doit être au maximum de 2 U.G.B. par hectare de SFP (surface fourragère principale).</del></p> <p><del>Toutefois, ce facteur de densité peut aller jusqu'à 4 UGB/ha de SFP par exploitation. Celle-ci devra alors remplir les 2 conditions suivantes :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>– la surface de prairie de l'exploitation doit représenter au minimum 60% de la SFP,</del></li> <li><del>– 60% de l'alimentation des bovins sous label, hors pâturage doit provenir de l'exploitation.</del></li> </ul> <p><del>Ce critère ne s'applique pas aux labels rouges « fermiers » pour lesquels le facteur de densité est au maximum de 1.4 UGB/ha de SFP (cf critère C36 au point 5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »)</del></p>

5-4.3. Cycle prairie-étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C28	Cycle d'élevage	Les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de leur élevage (soit 2 cycles annuels pour un bovin de 28 mois).
C29	Durée minimale de pâturage par an	5 mois
C30	Condition spécifique au plein air intégral	<del>En fonction des conditions climatiques, la période de stabulation peut être supprimée (plein air intégral). Dans ce cas,</del> <u>En cas de plein air intégral (pas de période hivernale en stabulation),</u> les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C99</u>	<u>Chargement maximum (animaux en élevage et en finition inclus)</u>	<u>4 UGB /ha SFP</u>

#### 5-4.4. Alimentation

L'alimentation est fortement liée au cycle prairie-étable. Elle est définie et adaptée aux objectifs qualitatifs du label rouge dans le cadre du système de production.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<del>C31</del>	<del>Conformité à la fabrication d'aliments</del>	<del>Les aliments distribués sont conformes aux exigences du point 5-3. fabrication d'aliments complets ou complémentaires.</del>
C32	Qualité des fourrages	<u>Les foins et les ensilages sont parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissures). Les fourrages sont totalement exempts de la moindre trace (visuelle ou olfactive) d'altération.</u>
C33	Condition de réalisation d'ensilage ( <del>utilisation d'agents conservateurs</del> )	L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents <u>d'ensilage conservateurs</u> chimiques.
<u>C100</u>	<u>Autonomie alimentaire</u>	<u>80 % de l'alimentation du troupeau destiné au label rouge, y compris le pâturage, doit provenir de l'exploitation.</u>
C12	Référencement des formules d'aliments	L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées.
C13	Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau Label Rouge (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 - grains de céréales et produits dérivés ;</li> <li>2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, <u>à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus ;</u></li> <li>3 - graines de légumineuses et produits dérivés,</li> <li>4 - tubercules, racines et produits dérivés ;</li> <li>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés ;</li> <li>6- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;</li> <li>7- autres plantes et produits dérivés ;</li> <li>8- produits laitiers et produits dérivés, <u>(sauf pour les veaux non sevrés) ;</u></li> <li>11 – minéraux et produits dérivés ;</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Dans la catégorie 12- (Sous-) produits de la fermentation de micro-organismes : 12.1.1. ; 12.1.2 ; 12.1.5 - ; 12.1.6 ; - 12.2.1 ; - 12.2.2 ; - 12.2.3 ; Dans la catégorie 13- Divers : 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1 .
C14	<del>Matières premières interdites</del>	<del>L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite</del>
C15	<del>Additifs et produits interdits</del>	<del>- Urée et ses dérivés - Les produits et additifs d'origine animale à l'exception des produits laitiers</del>
<u>C101</u>	<u>Nature de l'alimentation des animaux du troupeau label rouge</u>	<u>Alimentation sans OGM (&lt;0.9%)</u>

~~Pour les labels rouges fermiers, voir conditions sur l'autonomie alimentaire au point 5-4.e. conditions d'utilisation du terme fermier.~~

#### 5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

~~Les conditions d'utilisation du terme « fermier » sont applicables jusqu'à la parution d'un décret relatif à l'usage de la mention « fermier » pour les produits en cause.~~

~~Les conditions d'utilisation du terme "fermier" sont applicables dès la naissance, qu'il y ait cession ou non.~~

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C34	Cession des animaux	Les bovins sont élevés chez un seul éleveur de leur naissance jusqu'à l'abattage ou peuvent faire l'objet d'une seule cession (non compris un éventuel allotement) entre exploitants <del>qualifiés habilités appartenant au groupement détenteur du label pour le même signe ou à un autre groupement avec lequel celui-ci a conclu un accord de reconnaissance.</del>
C35	Age maximal des animaux en cas de cession	12 mois ou 36 mois pour les femelles destinées au renouvellement du troupeau
C36	Chargement	Sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité des animaux doit être au maximum de <del>1,4 U.G.B. par hectare de « surface de fourragère principale » (« SFP »).</del> Toutefois, <del>un facteur de densité maximum de 2 UGB par hectare de SFP peut être accordé sur justification.</del>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C37	Type de bâtiment	La stabulation entravée n'est autorisée que pendant la phase de stabulation hivernale et une courte période de finition
C38	<del>Autonomie alimentaire</del>	<del>Les ressources produites sur l'exploitation constituent au moins 60% de l'alimentation des bovins. Les apports extérieurs ne peuvent concerner que les aliments concentrés complémentaires.</del>

5-5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
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 : - les mâles de 30 mois minimum ; - les femelles de 28 mois minimum et de 120 mois maximum.

5-6. Opérations d'abattage5-6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C45	Délai maximal entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage	<u>Pour un enlèvement le jour J, abattage à J+1 maximum 24 heures</u>
C43	Dispositif mis en place pour garantir la <u>protection e confort</u> et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des	<u>Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible.</u> <u>Les opérateurs en bouverie portent des tenues sombres.</u> <u>La luminosité est maîtrisée (pas de fortes luminosité -</u>



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	opérations d'amenee au poste d' <u>étourdissement de contention</u>	<p><u>espace uniformément éclairé). L'abreuvoir est propre et doit être en parfait état de fonctionnement.</u></p> <p><u>Lors des déplacements (arrivée à l'abattoir, amenée au poste de contention), les animaux sont conduits en petits groupes. L'emploi de l'aiguillon électrique est interdit. L'utilisation des appareils soumettant les animaux à des chocs électriques (ASACE – dit pile) 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.</u></p> <p><u>Les locaux d'attente sont pourvus de dispositifs d'abreuvement à satiété.</u></p>
C44	Propreté des animaux	<p><u>Les abatteurs s'assurent du niveau de propreté des animaux. Les animaux sales et très sales sont séparés des animaux destinés au label rouge. les animaux classés C et D ne sont pas</u>Seuls les animaux propres et très propres sont labellissables (classement selon accord interprofessionnel <u>en vigueur du 5 Juillet 2012 relatif à « l'achat et l'enlèvement des bovins de plus de 8 mois destinés à l'abattage »</u>).</p>

#### 5-6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46	Mode de refroidissement	Refroidissement progressif ou rapide avec stimulation électrique
C47	Suivi de la cinétique de descente en température	Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir, <u>permettant de vérifier que la température ne descend pas à moins de à 7°C ou moins dans un délai maximal de 36h.</u>
C48	<u>Délai maximal pour atteindre une température à cœur inférieure ou égale à 7°C (La température est prise à cœur dans le faux-filet (<i>Longissimus lomborum</i>) au niveau de la 13<sup>ème</sup> vertèbre dorsale).</u>	36 heures.

Cas du refroidissement progressif

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C49	Délai/méthode de refroidissement	La température de la viande ne descend pas à moins de 10°C tant que le pH est supérieur à 6, ce qui correspond à une durée d'environ 10 heures après l'abattage.

Cas de la stimulation électrique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C50	Méthode à employer en cas de mise en œuvre d'une réfrigération de type rapide	<p>Une stimulation électrique efficace est effectuée sur la ligne d'abattage.</p> <p>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 (&lt;6,2-méthode de laboratoire) avant l'entrée en réfrigération rapide. La réfrigération rapide doit toutefois éviter la congélation superficielle des carcasses.</p>

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C51	Classes de conformation autorisées	<u>C</u> lasses de conformation E, U, <del>ou et</del> R (grille de conformation EUROP, cf glossaire).
C52	Classes d'engraissement autorisées	Classes d'état d'engraissement-2, 3 et 4.
C53	Défauts éliminatoires	<p><del>Les viandes à coupe sombre (ou tout autre défaut grave à l'examen visuel de la coupe en particulier), la fibrolipomatose (dégénérescence grasseuse), les pétéchies (purpura), les hématomes, les traces de varron sont éliminatoires.</del></p> <p><del>— absence de saisies partielles, sauf celles résultant d'une trace de césarienne, d'un petit hématome, d'un tissu cicatriciel associé à des lésions non évolutives ou la saisie d'abats.</del></p> <p><u>Les défauts suivants sont éliminatoires :</u></p> <p><u>- Les viandes à coupe sombre (ou tout autre défaut grave à</u></p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><u>l'examen visuel de la coupe en particulier),</u></p> <p><u>- la fibrolipomatose (dégénérescence grasseuse),</u></p> <p><u>- les pétéchies (purpura),</u></p> <p><u>- les hématomes de + de 5 kg</u></p> <p><u>- les traces de varron,</u></p> <p><u>- de manière générale les saisies partielles de + de 5kg associées à des lésions évolutives</u></p>
C54	pH ultime	Le pH est mesuré systématiquement. Il est inférieur ou égal à 5.8
<del>C55</del>	<del>Muscle dans lequel le pH ultime est mesuré</del>	<p><del>— Dans le muscle long dorsal (<i>longissimus thoracis et lumborum</i>) au niveau de la 13<sup>ème</sup> côte 1<sup>ère</sup> lombaire pour une carcasse entière ou un quartier arrière,</del></p> <p><del>— dans la tranche (<i>semi-membranosus</i>) pour une cuisse</del></p> <p><del>— dans la noix d'entrecôte (<i>longissimus thoracis</i>) au niveau de la 5<sup>ème</sup> côte pour un quartier avant.</del></p>

#### 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	<p>1) Pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du du filet (<i>psoas</i>) <u>qui n'ont pas de délai de maturation</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- de 10 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers,</li> <li>- et de 13 jours pleins minimum pour la présentation sous-vide.</li> </ul> <p>2) Pour les viandes à braiser et à bouillir : 2 jours pleins minimum</p> <p>3) dans le cas des animaux "culards"<sup>4</sup> ou de conformation exceptionnelle classés « E », le délai de maturation peut être réduit sur justification.</p> <p><del>4) La hampe et le filet n'ont pas de délai de maturation.</del></p>
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

<sup>4</sup> Définition dans le glossaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		vente au détail au consommateur : - « maturation minimale de <u>10</u> jours (pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet », - « maturation minimale de <u>13</u> jours (pour les viandes présentées <u>en-sous vide</u> ) ».

Les délais de maturation sont applicables uniquement pour les viandes destinées à être consommées en l'état. Les viandes label rouge destinées à la transformation n'ont pas ce délai à respecter.

#### 5-7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58	Liste des abats labellissables	Les joues, la langue, le foie, les rognons, la queue, la panse, les ris, <del>la cervelle, la tête</del> , les pieds, le mou, la hampe, l'onglet et le cœur
C59	Critères de sélection	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes au Label rouge au moment de leur séparation.

#### 5-8. Produits élaborés : Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande Produits transformés de gros bovins de boucherie

Par produits transformés, on entend les produits à base de viande et les préparations de viande de gros bovins de boucherie tels que définis dans le glossaire (liste non exhaustive : produits hachés, produits marinés, saucisses, carpaccio, brochettes, produits précuits, fumés, ...). Au minimum 9085% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande de bœuf label rouge.

##### 5-8.1 Critères minimaux communs aux produits transformés à tous les produits

La fabrication de tout produit transformé de viande de gros bovins de boucherie label rouge doit être conforme au minimum aux exigences du code des usages pour les produits concernés (Codes des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, cCodes 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
C60	Conformité aux codes des usages	<del>La fabrication de tout produit transformé de viande de gros bovins de boucherie label rouge doit être conforme au minimum aux exigences du code des usages pour les produits concernés (Codes des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, Codes usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées</del>

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 <del>de la viande de</del> issue d'une carcasse label rouge bœuf label rouge
<u>C102</u>	<u>Teneur minimale en viande et abats de gros bovins label rouge</u>	<u>85%</u>
C62	Traçabilité viande label rouge/autres viandes	L'organisation des ateliers de transformation doit permettre de séparer nettement les opérations de transformation des viandes <del>l</del> 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 <u>ou congelée</u> est interdite, <u>sauf pour la fabrication de steak haché surgelé label rouge.</u>
C64	Attendrissage des viandes	Interdit
C65	Raidissage	Seul le raidissage à des fins technologiques est autorisé.
C66	Ingrédients et additifs autorisés	Eau, sel, épices, aromates et herbes aromatisantes, condiments, fruits, légumes, champignons ( <del>dont</del> , truffes), vins, liqueurs, alcools, <del>blanc d'</del> œufs, chapelure, huiles et matières grasses végétales non hydrogénées, antioxydants, conservateurs et acidifiants, boyaux naturels, barde de porc, crépine de porc, <u>fromage</u>
C67	Ingrédients et additifs interdits	Phosphates et exhausteurs de goût
C68	Viandes séparées mécaniquement	Utilisation interdite

### 5-8.2. Critères particuliers pour la viande hachée

Le procédé de fabrication, le tri rigoureux et la sélection des morceaux ou muscles, le procédé de hachage doivent permettre d'obtenir un produit de qualité supérieure et de respecter le "grain" de la viande.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C69	Préparation de la viande mise en œuvre	les morceaux de viande utilisés ont été dégraissés et parfaitement dénervés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C70	<u>Ingrédients interdits</u> <u>Teneur minimale en viande et gras de gros bovins label rouge</u>	<del>Il ne doit pas y avoir adjonction de matières grasses ou d'ingrédients dans la viande hachée. 100% - aucun autre ingrédient que la viande et le gras de gros bovins label rouge n'est autorisé</del>
C71	Taux maximal de matières grasses	Le taux de matière grasse est inférieur ou égal à 12%.
C72	Taux maximal de collagène sur protéine	15 %.
C73	Taille du hachage	Le hachage est réalisé à gros grains avec une grille de hachage supérieur ou égale à 2,5 mm. L'emploi du double hachage est autorisé.
C74	Maîtrise de la température de lamélée	L'atelier doit permettre une maîtrise de la température de la mêlée.
C75	Formage	Il est réalisé à basse pression, afin d'obtenir un produit répondant aux caractéristiques suivantes: - non strié, - texture aérée, - <u>filaments de viande de la grille de hachage visibles</u> <del>grain de la viande visible</del> , - fibre de la viande non écrasé.  Ce critère ne s'applique pas dans le cas de la viande hachée commercialisée en vrac et conditionnée selon les modes autorisés.
C76	Lieu des opérations de conditionnement	Atelier de préparation des viandes hachées

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

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>C103</u>	<u>Proportion maximale de viandes congelées utilisées dans la fabrication de la viande hachée</u>	<u>30% de la mêlée</u>
<u>C104</u>	<u>Délai maximum entre abattage et congélation des viandes label rouge</u>	<u>Abattage jour J, congélation à J+6</u>

<u>C105</u>	<u>Délai maximum entre la préparation de la viande pour haché (parage, désossage, découpe...) et leur congélation</u>	<u>8h</u>
<u>C105</u>	<u>Critère de mise en œuvre pour la congélation des viandes : délai maximal pour atteindre une température à cœur de - 18°C</u>	<u>24 h maximum</u>
<u>C107</u>	<u>Délai maximum entre l'abattage des animaux et la mise en œuvre de la viande (hachage des viandes congelées)</u>	<u>6 mois</u>

5-8.3. Critères particuliers pour les saucisses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C77</u>	<u>Teneur minimale en viande de gros bovins label rouge</u> <u>Type de viande mise en œuvre</u>	<u>100% - aucun autre ingrédient que le gras et le maigre de gros bovins label rouge n'est autorisé</u> <u>Chair élaborée exclusivement à partir de gras et de maigre de Bœuf Label Rouge réfrigéré</u>
C78	Taille de hachage	Chair hachée par un hachage gros grain pour conserver le grain de la viande
C79	Taux maximal de lipides	Inférieur ou égal à 20%
C80	Taux maximal de collagène sur protéine de viande	Inférieur ou égal à 18%

5-8.4. Critères particuliers pour le carpaccio/viande pour pierrade

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C81	Type de tranchage	Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires

5-8.5. Critères particuliers pour les brochettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C82	Type de tranchage	Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires

#### 5-8.6. Critères particuliers produits feuilletés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C83	Taux <u>de</u> matière grasse maximum des muscles mis en oeuvre	<u>I</u> nférieur ou égal à 10%
C84	Type de tranchage	Tranchage en fines lamelles en évitant l'écrasement, le déchirement et le broyage du minéral.
C85	Portionnement	Portionnement effectué sur le principe de la basse pression (pression modérée)

#### 5-9. Surgélation

Les dispositions s'appliquent à la surgélation de la viande, des abats, de la viande hachée, des préparations de viande et produits à base de viande et des produits transformés Label Rouge. Toutefois, la congélation des viandes label rouge est possible uniquement dans le cas où elles sont destinées à la production de viande hachée label rouge. (critères définis au 5-8.2 Critères particuliers pour la viande hachée)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C86	<u>Mode de conservation par le froid autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations</u> <del>Surgélation</del>	<del>La congélation des découpes de viande de bœuf et des abats Label Rouge est interdite. 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. (critères définis au 5-8 . Critères particuliers pour la viande hachée)</del>
C87	<del>Vérification de la mise en œuvre de la surgélation</del>	<del>La mise en œuvre de la surgélation ne peut être faite que sous la responsabilité d'un opérateur habilité.</del>
C88	Traçabilité de la surgélation entre viande LR et non LR	L'organisation des ateliers de surgélation permet de séparer nettement les opérations de surgélation des viandes label et celle des autres viandes.
C89	Délai <del>minimum-minimal</del> entre <u>l'</u> abattage et <u>la</u> mise en surgélation des découpes de	Conformes au critère <u>C56</u> « Durée de maturation entre <u>l'</u> abattage des animaux et <u>la</u> vente au détail » : <u>Pour les viandes à griller/rôtir : 10 j en demi-</u>



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	viande	<a href="#">carcasses ou en quartiers, 13 jours pour les sous-vide.</a> <a href="#">Pour les viandes à braiser/bouillir : 2 j</a> <a href="#">(pas de délai dans le cas des animaux "culards" ou de conformation exceptionnelle classés « E »)</a>
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 <u>10</u> <del>6</del> heures
C92	Date de durabilité minimale (DDM)	≤ 12 mois, <a href="#">sauf pour pour le steak haché surgelé pour lequel la DDM peut aller jusqu'à 18 mois.</a>
<del>C93</del>	<del>Emballage</del>	<del>Le film d'emballage alimentaire doit avoir une résistance adaptée à la surgélation.</del>
C94	Identification des conditionnements	Chaque conditionnement est identifié sauf pour la vente en restauration hors foyer.

5-10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C95	Modes de conditionnement autorisés pour la présentation de viande surgelée	UVCI et PAD <sup>5</sup> .

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>C108</u>	<a href="#">Mentions minimum d'étiquetage</a>	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique,</li> <li>- le numéro d'homologation du label rouge,</li> <li>- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur</li> </ul>

<sup>5</sup> Définitions dans le glossaire

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p><u>l'étiquette, y compris lorsqu'elles sont intégrées dans un corps de texte.</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social).</li></ul>

#### 7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C42	Age d'abattage	Documentaire
C51	Classes de conformation autorisées	Documentaire
C52	Classes d'engraissement autorisées	Documentaire

## **GLOSSAIRE**

Allotement : L'activité d'allotement consiste en un regroupement des animaux provenant de différents élevages en fonction des spécificités des animaux (type génétique, âge, poids, qualités, ...), du lieu d'abattage et du débouché commercial prévus. L'allotement peut se réaliser au départ de l'élevage, au moment du chargement ou dans un centre d'allotement sous la responsabilité du groupement.

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

Culard : Bovins présentant une hypertrophie des masses musculaires des membres arrières.

Ebourgeonnage : consiste à cautériser les bourgeons de corne chez les jeunes animaux de l'espèce bovine

Ecornage : amputation de la corne, déjà formée, d'une vache adulte.

Ensilage : Technique de coupe et de conservation "~~sous vide~~anaérobie" ~~qui permet de mieux utiliser l'herbe ou le maïs.~~

Facteur de densité des animaux : Le facteur de densité des gros bovins est exprimé par le rapport des U.G.B. à la superficie fourragère principale.

FBM : Qualification Fournisseur de Bovins Maigres: ~~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 États membres pour tenir compte de l'existence du type culard ; la France n'a pas retenu cette possibilité et la grille est donc composée de 5 classes E, U, R, O et P. La classe E correspond à un développement musculaire exceptionnel et la classe P à un développement musculaire insuffisant.

Hachage : opération de réduction de la viande en fragments en utilisant un hachoir à grilles.

Labellisable : Matière première qui répond à l'ensemble des exigences du cahier des charges à l'instant T de la méthode d'obtention où le contrôle est réalisé.

Labellisé : Matière première qui répond à l'ensemble des exigences du cahier des charges au moment de la remise au consommateur et qui est revêtu du logotype "label rouge".

Maturation : Temps pendant lequel la viande repose juste après l'abattage et qui contribue à son goût et à sa tendreté.

Naissage : Phase de vie de l'animal allant de la naissance jusqu'au sevrage.

PAD : prêts à découper [. Format destinés aux distribution, pour piecage et tranchage ultérieurs](#)

pH : caractéristique physico-chimique d'un produit reflétant [son acidité](#). ~~S~~son pH est neutre (pH=7) quand l'animal est vivant, puis s'acidifie jusqu'à un pH d'environ 5,5, dans les 36 à 48h suivant la mort.

Produits à base de viande : les produits résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche [\(cette modification à cœur de la surface de coupe est induite par une transformation telle que le chauffage, fumaison, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés\)](#).

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

~~Produits transformés : terme englobant les produits à base de viande et les préparations de viande.~~  
[Produits élaborés : viandes hachées, préparations à base de viande, produits à base de viande et plats cuisinés.](#)

Raidissage : Opération qui consiste à faire diminuer la température du produit, afin de faciliter son tranchage.

Ressuage : phase de descente en température des carcasses à l'issue de l'abattage.

Sevrage : Arrêt de l'alimentation lactée maternelle.

Surface fourragère principale : Superficie de l'exploitation disponible pendant toute l'année civile pour l'élevage des bovins notamment. Ne sont pas comptés dans cette superficie les bâtiments, les bois, les étangs, les chemins et les superficies utilisées pour d'autres productions ou utilisées pour des cultures permanentes ou des cultures horticoles. Cette superficie comprend donc l'ensemble des surfaces consacrées à l'alimentation des gros bovins "[« label rouge »](#)" de l'exploitation (surfaces pâturées et cultivées; ~~y compris les céréales~~ destinées à l'alimentation [sous forme de fourrages](#)).

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

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

UVCM : Unité de Vente Consommateur "Magasin" : Type d'emballage Elle est 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