

**Cahier des charges du label rouge n° LA 05/85
« Viande fraîche et surgelée d'agneau de plus de 13kg
de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau né, élevé sur la même exploitation
- Agneau de race à viande ou issu de croisement de races à viande
- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé au maximum de 240 jours

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR	3
2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3-1. PRÉSENTATION DU PRODUIT	3
3-2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	3
3-3. ÉLÉMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE	4
4- TRAÇABILITÉ	4
4-1. IDENTIFICATION DES OPÉRATEURS	4
4-2. OBLIGATION D'ENREGISTREMENT ET DE SUIVI	5
4-3. SCHÉMA DE TRAÇABILITÉ	5
5- MÉTHODE D'OBTENTION	6
5-1. SCHÉMA DE VIE	6
5-2. SPÉCIALISATION DE L'ÉLEVAGE	6
5-3. ALIMENTATION	6
5-4. ÉLEVAGE	7
5-4.1. GÉNÉTIQUE	7
5-4.2. CASTRATION	7
5-4.3. BÂTIMENTS	7
5-4.4. CONDITIONS D'ÉLEVAGE	8
5-4.5. IDENTIFICATION ET SUIVI DES ANIMAUX	8
5-5. RAMASSAGE ET TRANSPORT DES AGNEAUX	8
5-5.1. PRÉPARATION DES ANIMAUX À LA FERME ET TRANSPORT	8
5-5.2. CENTRE DE TRANSIT	8
5-6. OPÉRATIONS D'ABATTAGE	8
5-6.1. ABATTAGE	8
5-6.2. RESSUAGE	9
5-6.3. CARACTÉRISTIQUES DES CARCASSES	9
5-7. COMMERCIALISATION DES ABATS	9
5-8. PRODUITS TRANSFORMÉS D'AGNEAU	10
5-9. SURGÉLATION	10
5-10. DÉCOUPE ET CONDITIONNEMENT	10
6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	10
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	11
8- ANNEXES	12

1- NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA

Adresse du siège social : 43, route de Mâcon – 71120 CHAROLLES

Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62

Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche et surgelée d'agneau de plus de 13kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne la viande d'agneau en carcasse ou découpes fraîches ou surgelées. Les abats ne sont pas labellissables.

La viande provient d'un agneau de plus de 13 kg carcasse, ayant été nourri par tétée au pis au moins 60 jours. Cet agneau est âgé d'au moins 70 jours. L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours. Cet âge maximal est augmenté de 30 jours entre le 15 octobre et le 15 janvier inclus pour les femelles et les mâles castrés.

Cet agneau est soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments composés et / ou fourrages secs, soit élevé en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliments composés, soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Agneau LA 05-85	Produit courant
Élevage	Mâles et femelles de races Texel, Charollaise, Ile de France, Berrichon du Cher, Southdown, Suffolk, Charmoise, Vendéenne, Rouge de l'Ouest, leurs croisements et le croisement de leurs croisements.	Mâles et femelles
	Castration au plus tard à 4 semaines avec un élastique, entre 60 et 120 jours avec une pince à castrer.	Réglementation
Transport	Délai maximal entre l'enlèvement et l'abattage de 4 jours.	Réglementation
Abattage	Age : 70 à 210 jours hors période de soudure où l'âge est porté à 240 jours pour les femelles et les mâles castrés.	Age : de 2 mois à un an
	Poids : 13-23 kg. Conformations : E, U, et R.	Classes de conformation : EUROP.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau né, élevé sur la même exploitation
- Agneau de race à viande ou issu de croisement de races à viande
- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé au maximum de 240 jours

L'Agneau dont sont issus les produits label rouge LA 05-85 est né, élevé et engraisé sans changement d'exploitation, ce qui participe à l'image positive du produit auprès des consommateurs.

L'Agneau dont sont issus les produits label rouge LA 05-85 est issu de père et de mère des races à viande Texel, Charollaise, Ile de France, Berrichon du Cher, Southdown, Suffolk, Charmoise, Vendéenne, Rouge de l'Ouest, et de leurs croisements et des croisements de leurs croisements. L'utilisation de races à viande associée au choix de techniques d'élevage et de croisement de ces races, permettent d'obtenir, tout au long de l'année un produit de qualité homogène.

Les agneaux tètent leur mère jusqu'au sevrage, et au minimum pendant 60 jours, puis les animaux reçoivent une alimentation équilibrée composée de fourrages et de céréales, de vitamines et de minéraux ou d'aliments composés complets ou complémentaires.

L'agneau dont sont issus les produits label rouge LA 05-85 est un agneau de boucherie, l'élevage est basé sur une croissance lente des animaux et sur le respect du cycle prairie/bergerie des exploitations, ayant pour but de valoriser leurs productions herbagères.

Ainsi la viande d'agneau LA 05-85 est notamment décrite avec les descripteurs suivants : couleur avant cuisson plus intense et plus homogène, un aspect de la tranche avant cuisson moins gras, une meilleure tenue de la tranche après cuisson, un aspect après cuisson plus grillé, moins de gras entre les muscles, un goût de gras moins intense et moins juteux que la viande d'agneau de comparaison.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les fabricants d'aliments (à la ferme ou industriels),
- les centres de transit,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation.

4-2. Obligation d'enregistrement et de suivi

Obligation déclarative

Chaque éleveur adresse mensuellement une copie de son document d'enregistrement à l'organisation de producteurs ou au plus tard à la fin de la période d'agnelage.

Tenue des registres

L'éleveur enregistre pour chaque agneau de la naissance au départ de l'exploitation les opérations spécifiques aux conditions de production du label rouge (castration, mode d'allaitement, pâturage, etc.) de la manière de son choix sur un support papier ou informatique.

4-3. Schéma de traçabilité

La traçabilité de l'agneau LA 05-85 est gérée de telle sorte qu'à toutes les étapes, de l'élevage des agneaux à la mise en vente des produits, on puisse retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation des produits. Le maintien de la traçabilité s'opère de la manière décrite ci-dessous.

Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante

<i>Étape du schéma de vie</i>	<i>Identifiant (s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
Elevage	N° de cheptel / adresse de l'élevage N° de marque d'oreille – Carnet d'agnelage – <i>indicatif de marquage</i>	Engagement éleveur Bon d'enlèvement des agneaux
	Bon d'enlèvement	
Transport	N° de marque d'oreille	Bon d'enlèvement
	Bon d'enlèvement	
Organisation de Producteurs	N° de marque d'oreille Date(s) des mouvements de l'animal Date d'abattage et destination	Bon d'enlèvement
	Bordereau	
Transport	N°cheptel – N° de marque d'oreille – <i>Indicatif de marquage</i>	Bon d'enlèvement
	Bon d'enlèvement	
Bouverie	1 N°lot = 1 n°cheptel + X n° de marque d'oreille	N°lot
	N°lot	
Abattage	1 N°lot = N n°tuerie 1 N°tuerie = 1 n° de traçabilité individuel	
	N° traca ind - n°tuerie	
Présélection/Labellisation En frigo	N°tuerie – n° de traçabilité individuel	Ticket de pesée
	N° traca ind - n°tuerie	
Vente	N° CG	Certificat de garantie

Les différents numéros font l'objet d'un enregistrement.

Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et d'un retrait de la marque d'identification.

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Spécialisation de l'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Traçabilité des animaux et de leur alimentation en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneau au cours d'une même période	L'enregistrement des animaux et de leur alimentation permet de distinguer les agneaux engagés en label rouge de ceux exclus de la démarche (engagement dans d'autres filières qualités, les agneaux exclus du label et des autres démarches qualités). Des lots sont définis au moment du tri des agneaux par une identification spécifique rappelant la démarche pour laquelle ces agneaux sont engagés. Cette différenciation peut se faire par une boucle spécifique ou un marquage à la peinture.

5-3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible		
S2.	Additifs interdits	Catégorie	Groupe fonctionnel	Sous classification ou code
		1 Additifs technologiques	c- émulsifiants	Sels d'acides gras
			d-stabilisants	
			e-épaississants	
			f- gélifiants	
		h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides		
		j- correcteurs d'acidité		
		k-additifs pour l'ensilage		
		l-dénaturants		
		2 Additifs sensoriels	a- Colorants	
		3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés	
		5 Coccidiostatiques et histomonostatiques		
S3.	Pratiques nécessaires à la bonne conservation des foins, pailles, et fourrages	La récolte des fourrages doivent avoir lieu dans de bonnes conditions pour assurer une conservation optimale de ceux-ci. Les fourrages sont stockés dans des lieux appropriés, aérés, à l'abri des intempéries pour éviter toute altération.		

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Abreuvement	L'éleveur veillera à ce que les animaux puissent boire une eau claire et en quantité suffisante. Au pâturage, il veillera également à ce que les abords des points d'abreuvement soient propres et entretenus afin que les animaux puissent y accéder.

5-4. Élevage

5-4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Races des reproducteurs mâles et femelles	Texel, Ile de France, Berrichon du Cher, Charollais, Southdown, Suffolk, Vendéenne, Charmoise, Rouge de l'Ouest et leurs croisements ainsi que le croisement de ces croisements.

5-4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Modalités de castration (lorsque celle-ci est réalisée)	La castration des mâles, si elle est pratiquée, doit être précoce (au maximum à 120 jours) et réalisée suivant la méthode de castration utilisée: - au plus tard à 4 semaines avec un élastique, - entre 60 et 120 jours avec une pince à castrer.

5-4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Longueur d'auge	≥ 1 m d'auge pour 4 agneaux ou pour 3 brebis en cas de distribution rationnée, ou ≤ 40 agneaux par mètre de concentré en cas de distribution en libre service
S8.	Éclairage	Suffisant
S9.	Abreuvement	Accès permanent à un système d'abreuvement.
S10.	Aération	Aération suffisante maintenue pendant la présence des animaux, - soit par une circulation naturelle de l'air, - soit, à défaut, par une ventilation mécanique.

5-4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Tenue des bâtiments	Les bâtiments d'élevage doivent être tenus propres et bien entretenus.

5-4.5. Identification et suivi des animaux

Pas de conditions de production spécifiques

5-5. Ramassage et transport des agneaux

5-5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Propreté des animaux	Les animaux sont tenus propres avant expédition.

5-5.2. Centre de transit

Pas de conditions de production spécifiques

5-6. Opérations d'abattage

5-6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	<u>Délai maximal entre enlèvement des animaux-abattage</u>	<u>≤ 4 jours.</u>
S14.	Age d'abattage	≥ 70 jours et de ≤ 210 jours. Cet âge maximal est augmenté de 30 jours entre le 15 octobre et le 15 janvier inclus pour les femelles et les mâles castrés. L'âge d'abattage retenu est justifié par les races d'agneaux présentes dans le cahier des charges et de la période de soudure pendant laquelle moins d'agneaux sont disponibles. Les systèmes de production sont variables dans l'année. Ceci est dû au rythme de production rapide, ou à l'aptitude de certaines races au déssaisonnement. En termes d'alimentation, l'agneau valorise aussi bien une alimentation riche en céréales qu'une alimentation exclusivement à l'herbe après le sevrage.
S15.	Conditions d'alimentation et d'abreuvement durant le délai	Identique à celles en élevage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage	
S16.	Conditions de manipulation des animaux lors de l'acheminement au poste d'étourdissement	La présence de barres de guidage sans arrêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire.

5-6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Procédures et instructions de maîtrise de l'ambiance des chambres froides	L'abattoir met en place, selon une démarche du type HACCP les procédures et instructions permettant de maîtriser la phase de ressuage, notamment : régulation des températures, organisation pour éviter le mélange des carcasses de températures différentes, les procédures de relevé et d'enregistrement des températures, le plan de nettoyage et de désinfection des salles de ressuage.

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Poids de carcasse	≥ 13 kg et ≤ 23 kg.
S19.	Qualité du gras	Le rein devra être couvert. Les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras blanc, devra être de consistance ferme à l'exclusion des gras mous dits « huileux » (Les notes 4 sont exclues selon la méthode d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras précisée en annexe 2).
S20.	Couleur de la viande	Rouge assez clair évitant le rouge foncé.
S21.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>E-U-R.</u>
S22.	Caractéristiques des carcasses	Les carcasses doivent être exemptes de défaut. Les viandes à coupe anormale (ou tout autre défaut grave à l'examen visuel en particulier), la fibropomatose, les pétéchies, les hématomes ou les ictères sont éliminatoires.

5-7. Commercialisation des abats*Non concerné*

5-8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5-9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	<u>Procédé de surgélation/cinétique de descente en température</u>	Les produits sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de -18°C dans un délai <u>maximum de 6 heures.</u>
S24.	<u>Date de durabilité minimale (DDM)</u>	<u>≤ 6 mois.</u>

5-10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Modes de conditionnement	<ul style="list-style-type: none">- carcasse entière,- demi-carcasse ou quartiers,- piécé,- découpé et conditionné en muscle sous-vide,- découpé et conditionné en Unité de Vente Consommateur (UVC).

6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

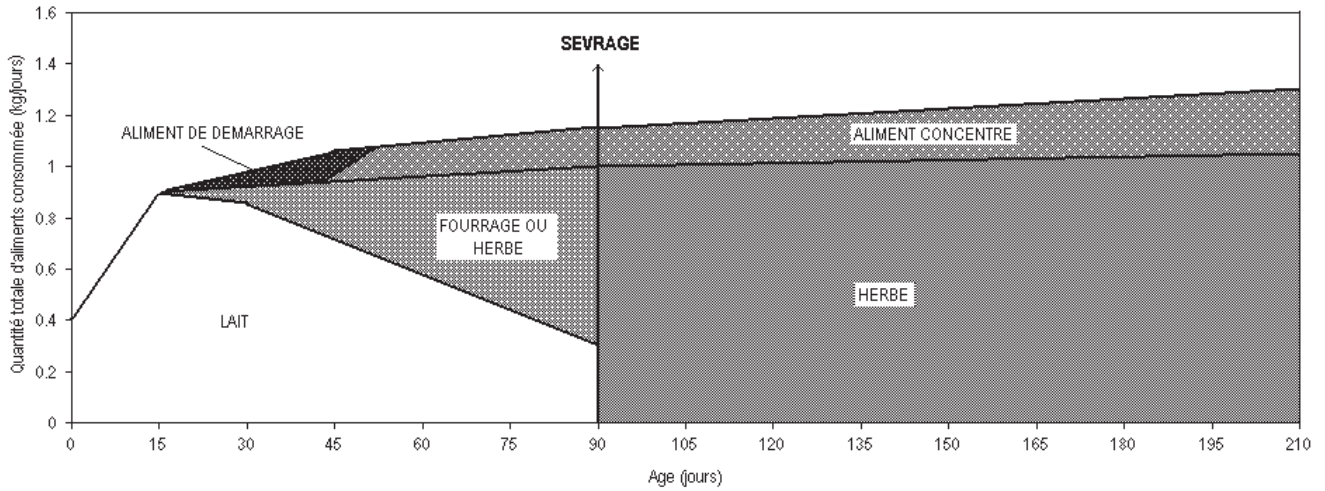
Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
C	Cession des agneaux	Documentaire
C	Autonomie alimentaire du troupeau	Contrôle documentaire, calcul réalisé sur la base des besoins théoriques
S8	Races des reproducteurs mâles et femelles	Documentaire et visuel
S14	Age d'abattage	Documentaire
S18	Poids de carcasse	Documentaire et visuel
S19	Qualité du gras	Documentaire et visuel
S20	Couleur de la viande	Documentaire et visuel
C S21	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel</u>
C	<u>Classes d'état d'engraissement autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel</u>

*C : Conditions de production communes

8- ANNEXES

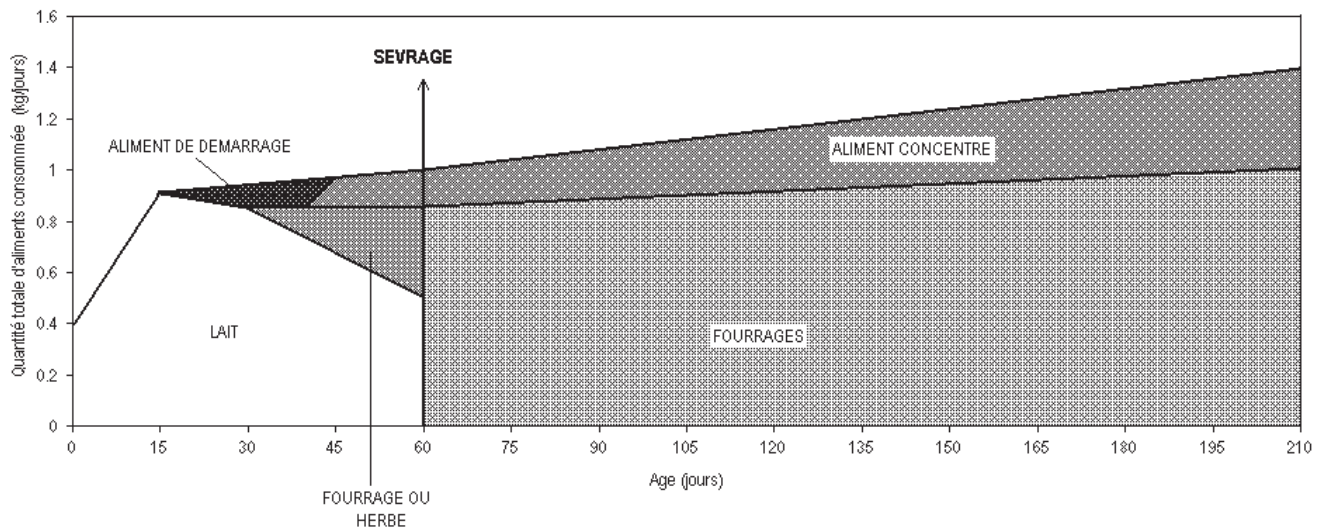
ANNEXE 1 : Schéma représentatifs du plan d'alimentation des agneaux a titre indicatif

Schéma d'alimentation à l'herbe



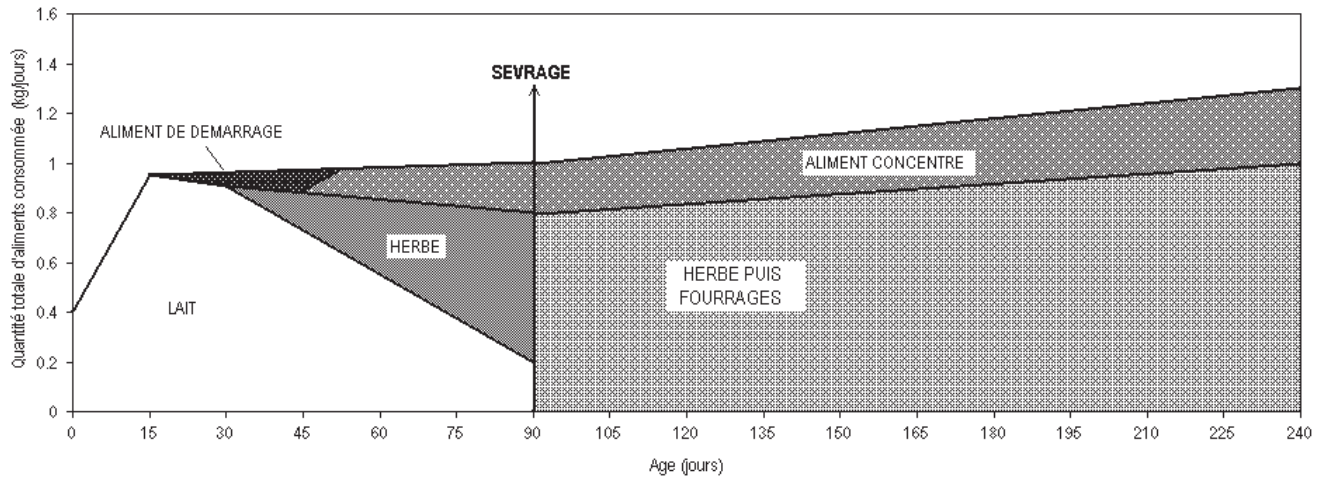
La détermination de l'alimentation en fourrage ou en herbe est fonction de la date d'agnelage et de la disponibilité en herbe des pâturages.

Schéma d'alimentation en bergerie



Le sevrage à 60 jours est un extrême, la moyenne des dates de sevrage se situe aux alentours des 70 jours.

Schéma d'alimentation mixte



L'utilisation en ration à base d'herbe pour les agneaux mixtes est fonction de l'avancement de la saison et de la disponibilité en herbe des pâturages

Tous les animaux reçoivent un complément minéral et vitaminique selon leurs besoins qui peut être présenté notamment sous forme de pierre à lécher

ANNEXE 2 : Méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras mise au point par l'Institut de l'Elevage



Note 1 – Gras blanc

Note 1

Gras blanc

Le gras de couverture est blanc sur la totalité de la carcasse.



Note 2 – Gras légèrement coloré

Note 2

Gras légèrement coloré

Le gras de couverture est très légèrement coloré sur une partie de la carcasse.



Note 3 – Gras coloré

Note 3

Gras coloré

Le gras de couverture est coloré sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse.



Note 4 – Gras très coloré

Note 4

Gras très coloré

Le gras de couverture est fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse.

De gauche à droite : notes 1 à 4 – Gras très ferme, ferme, mou et très mou



Note 1 – Gras très ferme

Note 1

Gras très ferme

Le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse. Une pression normale du doigt n'entraîne pas de déformation du gras.



Note 2 – Gras ferme

Note 2

Gras ferme

Le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos. Une pression normale du doigt crée une légère déformation du gras quel que soit le site d'appréciation. Une déformation plus marquée au niveau du dos est tolérée.

MISE EN GARDE

Pour apprécier correctement la fermeté du gras, il est nécessaire de respecter quelques précautions d'usage et de ne pas se laisser influencer par certains artefacts. Ainsi :

- ⚡ La notation doit être réalisée sur des carcasses refroidies. Compte tenu des connaissances actuelles, il est préconisé d'attendre une douzaine d'heures après l'abattage.
- ⚡ La notation de la tenue doit être bien dissociée de celle de la couleur du gras puisqu'il s'agit de deux critères différents. Bien que cela soit fréquent, un défaut de tenue ne s'accompagne pas systématiquement d'un défaut de couleur.
- ⚡ Comme tout jugement sensoriel, le résultat est d'autant plus satisfaisant qu'il est réalisé par un jury composé de plusieurs pointeurs « experts », c'est à dire régulièrement entraînés et étalonnés (cf. [fiche 5](#)).

- ✚ Dans le cas des carcasses maigres (état d'engraissement de 2° ou 1), la couche de graisse superficielle est très faible et rend difficile le jugement de la fermeté. Il est alors préférable de ne pas noter ces carcasses.



Note 3 – Gras mou

Note 3

Gras mou

Le gras de couverture est mou sur la totalité de la carcasse. Sur la selle et le pourtour de la queue, une pression normale du doigt laisse une déformation marquée qui persiste pendant quelques instants. Le gras est préhensible au niveau du dos mais ne l'est pas sur la selle et le pourtour de la queue.



Note 4 – Gras très mou

Note 4

Gras très mou et huileux

Le gras de couverture est très mou sur la totalité de la carcasse. Il peut en outre présenter un aspect huileux qui laisse des traces sur les mains. Le gras est préhensible sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.

- ✚ Dans certaines conditions de réfrigération défavorables (par exemple une forte humidité liée à un mélange de carcasses chaudes et froides dans un même frigo), le gras de couverture peut être poisseux. Ces carcasses ne doivent pas être confondues avec des carcasses huileuses.
- ✚ L'arrachage de la toison peut dans certains cas entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras. Si la peau est arrachée sur une zone trop importante, il est préférable de ne pas noter la carcasse.

« GUIDE PRATIQUE APPRECIER LA QUALITE DU GRAS DE COUVERTURE DES CARCASSES D'AGNEAUX : COULEUR ET FERMETE

Rédigé par l'Institut de l'Elevage, 2002. »

ANNEXE 3 : SIGLES

CG : Certificat de Garantie

LS : Libre Service

PAD : Prêt à Découper

Trad. : Vente à la coupe

UVC : Unité de Vente Consommateurs

UVCI : Unité de Vente Consommateurs Industrielle