

ANNEXE

**CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES
À 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.

SOMMAIRE

1- CHAMP D'APPLICATION	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.....	6
4- TRAÇABILITÉ	6
5- MÉTHODE D'OBTENTION	7
5-1. Schéma de vie	7
5-2. Naissage	7
5-2.1. Races et croisements, élevage, castration	7
5-2.2. Cession d'animaux.....	8
5-3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires.....	8
5-4. Elevage.....	9
5-4.1. Bâtiments d'élevage.....	9
5-4.2. Surfaces de pâtures disponibles	11
5-4.3. Cycle prairie-étable	11
5-4.4. Alimentation.....	12
5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier ».....	12
5-5. Finition	13
5-6. Opérations d'abattage	13
5-6.1. attente avant abattage.....	13
5-6.2. Ressuage des carcasses	14
5-6.3. Caractéristiques des carcasses	15
5-6.4. Maturation de la viande	16
5-7. Commercialisation des abats.....	16
5-8. Produits transformés de gros bovins de boucherie.....	16
5-9. Surgélation	19
5-10. Découpe et conditionnement.....	20
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	20
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	21
GLOSSAIRE	22

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- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

La dénomination d'un label rouge précise :

- le ou les types de produits visés (viande, abats, produits transformés...),
- 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 de viande de gros bovins de boucherie (crus, cuits, précuits, 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 et demeure l'ingrédient principal de ces produits (90% à minima).

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
Race	Races à viandes pures et/ou croisement	Toutes races et croisement de races existantes : viande ou laitière ou mixte
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.	Le mode allaitant n'est pas obligé, ou pas de durée minimum fixée
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 « fournisseurs de bovins maigres » Le dernier détenteur doit garder l'animal au minimum 4 mois avant la date d'abattage	Pas de limitation du nombre de cessions Pas de durée minimale de présence dans la dernière exploitation
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.	Pas d'obligation concernant la litière Pas d'interdiction des caillebotis intégraux Pas d'obligation concernant le nettoyage des bâtiments.
Surface de pâtures	Chargement maximum autorisé : 2 UGB/ ha de SFP 0.30 hectare de prairie par UGB	Pas de d'obligation concernant le chargement
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 Pas d'obligation d'abris
Alimentation	L'alimentation est fortement liée au cycle prairie-étable. Liste de matières premières	Pas obligation concernant le mode d'alimentation Toutes les matières premières et additifs

Points de différence	Label rouge	Produit courant
	autorisées. L'urée est interdite L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées.	de la réglementation sont autorisés Pas d'obligation de se fournir auprès de fabricants référencés
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 Délai d'attente réglementaire
Age à l'abattage	Femelle : 28 mois minimum et 120 mois maximum bœuf : 30 mois minimum	Pas de limite d'âge
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	Pas de délai maximum
Caractéristiques des carcasses	Conformation : E, U, R Etat d'engraissement : 2, 3, 4 pH ultime inférieur ou égale à 5.8	Toutes les classes du classement EUROP Toutes les classes d'engraissement de 1 à 5 Pas d'exigence sur le pH
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 de maturation est de 2 jours plein minimum	La durée de maturation est en général de 3 à 5 jours
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 : 12 mois	Pas de délai minimum avant la mise en surgélation. DDM : 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	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
Formage	Formage basse pression uniquement	Pas d'exigence

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du produit label rouge repose notamment sur :

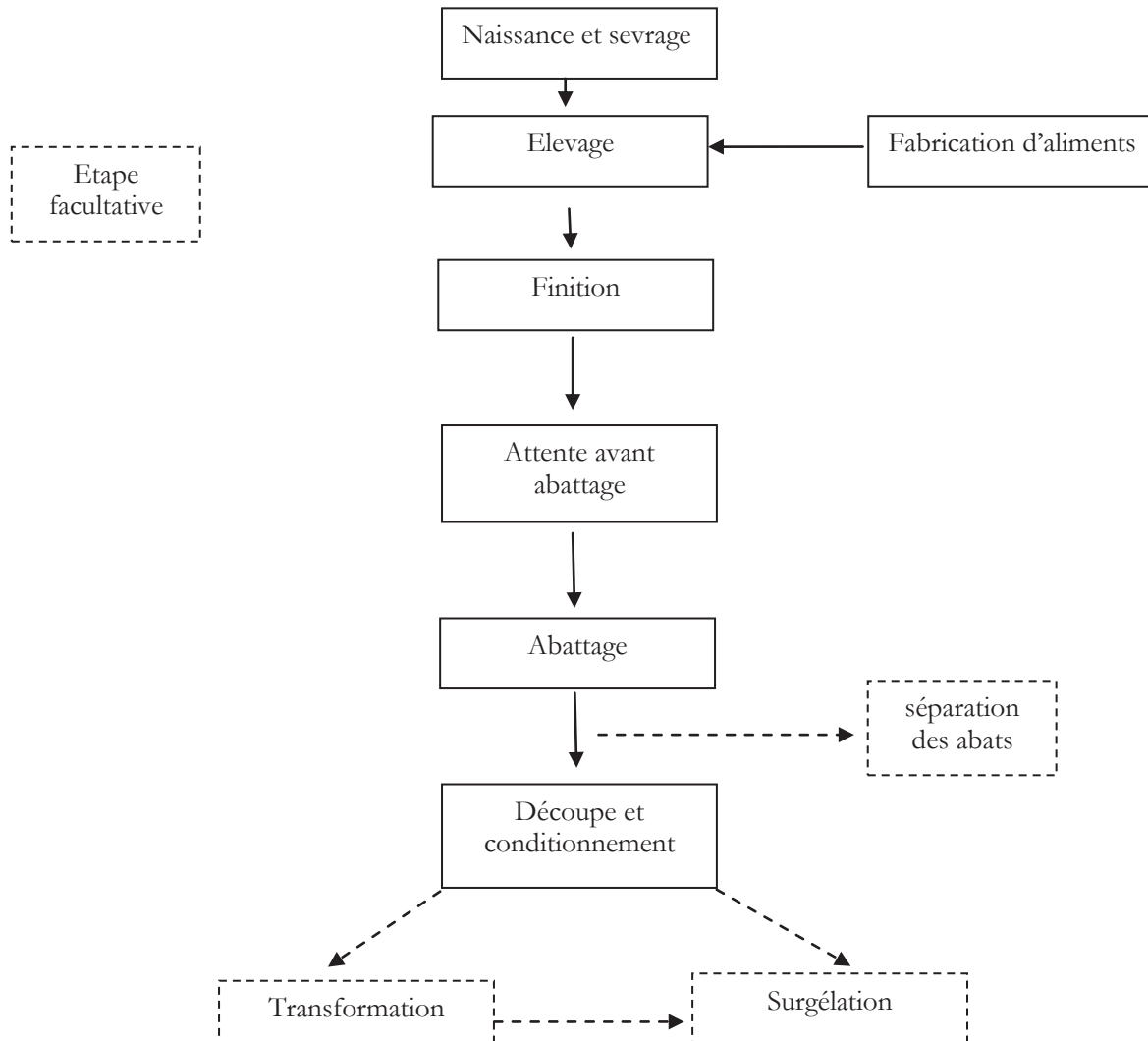
- les caractéristiques sensorielles des produits ;
- les caractéristiques d'image, notamment les conditions d'élevage et l'âge à l'abattage ;
- les caractéristiques de service et de présentation (travail et conseil du boucher par exemple) ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en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

4- TRAÇABILITÉ

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- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Naissage

5-2.1. Races et croisements, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.	Races autorisées	Races à viande pures et/ou croisement entre races à viande
C5.	Mode d'élevage	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 avant sevrage).
C6.	Age minimal de sevrage	4 mois

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C7.	Age maximal lors de la castration	La castration des bovins mâles est obligatoire et a lieu avant l'âge de 12 mois

5-2.2. Cession d'animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8.	Cession d'animaux âgés entre 4 et 12 mois	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.
C9.	Cession d'animaux âgés de plus de 12 mois	L'animal de plus de 12 mois peut faire l'objet d'une ou deux cessions physiques au cours de sa vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages naisseurs qualifiés « fournisseurs de bovins maigres » (« FBM »). Cette condition ne s'applique pas aux animaux de conformation exceptionnelle classés « E » si par ailleurs le dernier détenteur a gardé l'animal au minimum un an avant l'abattage. Ce critère ne s'applique pas aux labels rouges « fermiers », pour lesquels aucune cession n'est autorisée au-delà de 12 mois. (cf critère C34 au point 5-4.e. Conditions d'utilisation du terme « fermier »)
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. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
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 reproducteur	1 - grains de céréales et produits dérivés, 2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, 3 - graines de légumineuses et produits dérivés,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	(selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	4 - tubercules, racines et produits dérivés 5 - autres graines et fruits, et produits dérivés, 6- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés, 7- autres plantes et produits dérivés, 8- produits laitiers et produits dérivés, 11 – minéraux et produits dérivés, 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.	Matières premières interdites	L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite
C15.	Additifs et produits interdits	- Urée - Les produits et additifs d'origine animale à l'exception des produits laitiers.

5-4. Elevage

5-4.1. 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)	- Etable à stabulation entravée : <i>Dimension minimale de la stalle (m) : longueur x largeur : 1.80x1.15</i> - Etable à stabulation libre à logettes : <i>Dimension minimale de la stalle (m) : longueur x largeur 2.50x1.20</i> - Etable à stabulation libre sur litière accumulée : <i>Surface de couchage par U.G.B. (m²) avec un minimum de 3 m² par animal de surface paillée : 6m² par UGB</i> - Stabulation libre : <i>Largeur minimale de place à l'auge (m) 0.7m par UGB</i> Dans le cas des labels rouges « fermiers », la stabulation entravée n'est autorisée que pendant la phase de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		stabulation hivernale et une courte période de finition (cf critère C37 au point 5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »)
C17.	Type de litière	Litière végétale est obligatoire. 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	La présence 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. Les animaux demeurant sales et très sales ne peuvent être destinés au label rouge : les animaux classés C et D ne sont pas labellisables (classement selon accord interprofessionnel du 5 Juillet 2012 relatif à « l'achat et l'enlèvement des bovins de plus de 8 mois destinés à l'abattage »).
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 et un éclairage possible la nuit.
C25.	Propreté et entretien des bâtiments d'élevage	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.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C27.	Chargement	<p>Les animaux disposent de 0,30 hectare de prairie par U.G.B. (Unité Gros Bétail) 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).</p> <p>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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la surface de prairie de l'exploitation doit représenter au minimum 60% de la SFP, - 60% de l'alimentation des bovins sous label, hors pâturage doit provenir de l'exploitation. <p>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 »)</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	En fonction des conditions climatiques, la période de stabulation peut être supprimée (plein air intégral). Dans ce cas, les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels.

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
C31.	Conformité à la fabrication d'aliments	Les aliments distribués sont conformes aux exigences du point 5-3. fabrication d'aliments complets ou complémentaires.
C32.	Qualité des fourrages	Les foins et les ensilages sont parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissures).
C33.	Condition de réalisation d'ensilage (utilisation d'agents conservateurs)	L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques.

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 qualifiés appartenant au groupement détenteur du label ou à un autre groupement avec lequel celui-ci a conclu un accord de reconnaissance.
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 1,4 U.G.B. par hectare de « surface de fourragère principale » (« SFP »). Toutefois, un facteur de densité maximum de 2 UGB par hectare de SFP peut être accordé sur justification.
C37.	Type de bâtiment	La stabulation entravée n'est autorisée que pendant la phase

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		de stabulation hivernale et une courte période de finition
C38.	Autonomie alimentaire	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.

5-5. Finition

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.
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'abattage

5-6.1. attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	Les locaux d'attente sont pourvus de dispositifs d'abreuvement à satiété.
C44.	Propreté des animaux	les abatteurs s'assurent du niveau de propreté des animaux. Les animaux sales et très sales sont séparés des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		destinés au label rouge. les animaux classés C et D ne sont pas labellisables (classement selon accord interprofessionnel du 5 Juillet 2012 relatif à « l'achat et l'enlèvement des bovins de plus de 8 mois destinés à l'abattage ».
C45.	Délai maximal entre enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage	24 heures

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.
C48.	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 ^{ème} vertèbre dorsale).	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	Une stimulation électrique efficace est effectuée sur la ligne d'abattage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	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-méthode de laboratoire) avant l'entrée en réfrigération rapide. La réfrigération rapide doit toutefois éviter la congélation superficielle des carcasses.

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C51.	Classes de conformation autorisées	classes de conformation E, U, ou R (grille de conformation EUROP, cf glossaire).
C52.	Classes d'engraissement autorisées	Classes d'état d'engraissement 2, 3 et 4.
C53.	Défauts éliminatoires	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. - 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.
C54.	pH ultime	Le pH est mesuré systématiquement. Il est inférieur ou égal à 5.8
C55.	Muscle dans lequel le pH ultime est mesuré	- Dans le muscle long dorsal (<i>longissimus thoracis</i> et <i>lumborum</i>) au niveau de la 13 ^{ème} côte-1 ^{ère} lombaire pour une carcasse entière ou un quartier arrière, - dans la tranche (<i>semi-membranosus</i>) pour une cuisse - dans la noix d'entrecôte (<i>longissimus thoracis</i>) au niveau de la 5 ^{ème} côte pour un quartier avant.

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 du filet (<i>psaos</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> - de 10 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers, - et de 13 jours pleins minimum pour la présentation sous-vide. <p>2) Pour les viandes à braiser et à bouillir : 2 jours pleins minimum</p> <p>3) dans le cas des animaux "culards" ou de conformation exceptionnelle classés « E », le délai de maturation peut être réduit sur justification.</p> <p>4) La hampe et le filet n'ont pas de délai de maturation.</p>
C57.	Mentions des délais de maturation	<p>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 vente au détail au consommateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « 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 en sous vide ».

5-7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58.	Liste des abats labellisables	Les joues, la langue, le foie, les rognons, la queue, la panse, les ris, la cervelle, la tête, 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 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...). Au minimum 90% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande de bœuf label rouge.

Critères minimaux communs aux produits transformés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C60.	Conformité aux codes des usages	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)
C61.	Origine de la viande de bœuf mise en œuvre	100% de la viande de bœuf mise en œuvre doit être de la viande de bœuf label rouge
C62.	Traçabilité viande label rouge/autres viandes	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 est interdite.
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, truffes, vins, liqueurs, alcools, blanc d'œufs, chapelure, huiles et matières grasses végétales non hydrogénées, antioxydants, conservateurs et acidifiants, boyaux naturels, barde de porc, crépine de porc
C67.	Ingrédients et additifs interdits	Phosphates et exhausteurs de goût
C68.	Viandes séparées mécaniquement	Utilisation interdite

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.
C70.	Ingrédients interdits	Il ne doit pas y avoir adjonction de matières grasses ou d'ingrédients dans la viande hachée.
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	<p>Il est réalisé à basse pression, afin d'obtenir un produit répondant aux caractéristiques suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non strié, - texture aérée, - grain de la viande visible, - fibre de la viande non écrasé. <p>Ce critère ne s'applique pas dans le cas de la viande hachée commercialisée en vrac et conditionnée selon les modes autorisés.</p>
C76.	Lieu des opérations de conditionnement	Atelier de préparation des viandes hachées

Critères particuliers pour les saucisses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C77.	Type de viande mise en œuvre	Chair élaborée exclusivement à partir de gras et de maigre de Bœuf Label Rouge réfrigéré
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%
------	--	-------------------------

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

Critères particuliers pour les brochettes

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

Critères particuliers produits feuilletés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C83.	Taux matière grasse maximum des muscles mis en oeuvre	inférieur ou égal à 10%
C84.	Type de tranchage	Tranchage en fines lamelles en évitant l'écrasement, le déchirement et le broyage du minerai.
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 et des produits transformés Label Rouge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C86.	Surgélation	La congélation des découpes de viande de bœuf et des abats Label Rouge est interdite, seule la surgélation est autorisée.
C87.	Vérification de la mise en oeuvre de la surgélation	La mise en oeuvre de la surgélation ne peut être faite que sous la responsabilité d'un opérateur habilité.
C88.	Traçabilité de la surgélation	L'organisation des ateliers de surgélation permet de séparer

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	entre viande LR et non LR	nettement les opérations de surgélation des viandes label et celle des autres viandes.
C89.	Délai minimum entre abattage et mise en surgélation des découpes de viande	Conformes au critère « Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail »
C90.	Délai maximum entre abattage et 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 6 heures
C92.	Date de durabilité minimale (DDM)	≤ 12 mois.
C93.	Emballage	Le film d'emballage alimentaire doit avoir une résistance adaptée à la surgélation.
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.

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum :

- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge,
- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette,
- le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social).

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

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 prévu. 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.

Ensilage : Technique de coupe et de conservation "sous vide" 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 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

pH : caractéristique physico-chimique d'un produit reflétant 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.

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.

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" de l'exploitation (surfaces pâturées et cultivées, y compris les céréales destinées à l'alimentation).

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

UVCI : Unité de Vente Consommateur "Industrielle" : 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" : 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)