

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Arrêté du 10 juillet 2025

**fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge
« Agneau »**

NOR : AGRT2519283A

Le ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique et la ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4 et R. 641-3-1 ;

Sur proposition du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité en date du 30 janvier 2025,

Arrêtent :

Article 1^{er}

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « agneau ».

Article 2

L'arrêté du 13 novembre 2023 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « agneau » est abrogé.

Article 3

Le présent arrêté entre en vigueur à compter de sa date de publication au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

Fait le 10 juillet 2025

La ministre de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire,

Pour la Ministre et par délégation
L'adjoint au sous-directeur compétitivité

Pierre REBEYROL

Le ministre de l'économie, des finances
et de la souveraineté industrielle et numérique,

Pour le ministre et par délégation,
La sous-directrice des produits
et marchés agroalimentaires

CLUZEL Odile

Signature numérique de
CLUZEL Odile
Date : 2025.07.10
18:35:27 +02'00'

ANNEXE

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « AGNEAU »

Avertissement

Toute production en label rouge « agneau » 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	4
3.1 Présentation du produit	4
3.2 Comparaison avec le produit courant	4
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 Spécialisation de l'élevage	8
5.3 Alimentation.....	8
5.4 Elevage	9
5.5 Ramassage et transport des agneaux	11
5.6 Opération d'abattage	11
5.7 Commercialisation des abats	13
5.8 Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande d'agneau	13
5.9 Surgélation.....	15
5.10 Découpe et conditionnement	16
6- Etiquetage- Mentions spécifiques au label rouge	17
7- Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation	17
GLOSSAIRE.....	18

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 d'agneau, vendus à l'état frais ou surgelé.

Elles s'appliquent également aux produits transformés à base d'agneau, mais ne s'appliquent pas aux préparations contenant de la viande d'agneau comme ingrédient (plat cuisiné comme par exemple : carré garni, navarin, brochettes composées de plusieurs viandes...).

La viande et les abats d'agneau label rouge proviennent de l'un des trois types d'agneau suivants :

- **L'agneau de type A** est un agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis. Cet agneau est âgé de moins de 50 jours et pèse moins de 10 kg carcasse (sans la fressure) ;
- **L'agneau de type B** est un agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevré pouvant recevoir un aliment complémentaire. Cet agneau est âgé de moins de 80 jours ;
- **L'agneau de type C** est un agneau de plus de 12 kg carcasse, sevré ou non, ayant été nourri par tétée au pis au moins 60 jours. L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours pour les mâles non castrés et de 240 jours pour les autres animaux. Sur la période allant du 1^{er} octobre au 31 janvier et sur une durée de 3 mois maximum, l'âge maximal des agneaux (femelles et mâles castrés uniquement) peut être augmenté de 30 j (portant donc leur âge à 270 jours maximum). Cet agneau est soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments à base notamment de céréales et/ou de fourrages secs, soit élevé en bergerie et alimenté à base notamment de fourrages et d'aliment à base de céréales, soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

La dénomination d'un label rouge se compose des éléments suivants :

- le ou les types de produits visés (viande, abats, produit transformé...) ;
- le type d'agneau (cf. ci-dessous) ;
- la ou les formes de présentation possible (frais, surgelé...).

Selon le type d'agneau, la dénomination du label rouge reprend les termes suivants :

- Pour l'agneau de type A : « Agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis » ;
- Pour l'agneau de type B : « Agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis ; non sevré pouvant recevoir un aliment complémentaire » ;
- Pour l'agneau de type C : « Agneau de plus de X¹ kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60² jours ».

¹ X > 12. Une fourchette de poids peut être indiquée pour apporter plus de précision.

² Si le cahier des charges impose une durée d'allaitement supérieure à 60 jours, cette valeur se substituera aux 60 jours indiqués.

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

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

- la viande d'agneau (carcasse ou découpes fraîches et surgelées) ;
- les abats d'agneau (frais ou surgelés) ;
- les produits élaborés contenant 90% minimum de viande et/ou abats d'agneau en poids des matières premières mises en œuvre :viande hachée, produits à base de viandes³, frais, crus cuits, précuits et surgelés, ainsi que les préparations de viande telles que définies dans le « Répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge ».

Dans le cas de ces produits, la viande d'agneau label rouge est utilisée uniquement à l'état frais et demeure l'ingrédient principal de ces produits (minima défini dans ces conditions de production communes ou dans le « Répertoire des préparations de viande d'agneau label rouge »).

3.2 Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une viande ou un abat, frais ou surgelé, issu d'un agneau.

Il 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.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation du troupeau	En dehors des systèmes transhumants, les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau (55% minimum d'autonomie alimentaire ³)	Pas d'exigence particulière
Naissance et élevage	L'agneau est élevé de la naissance à l'abattage dans le même élevage	Pas d'exigence particulière
Identification des agneaux	Les agneaux sont identifiés individuellement dans les 3 jours suivant la naissance.	Identification réglementaire avant départ à l'abattoir.
Elevage /surface par animal	1) Agneau de type A - 0.3 m ² par agneau - 1.1 m ² pour une brebis suitée 2) Agneau de type B et C - 0.5 m ² par agneau sevré - 1.5 m ² pour une brebis suitée	Pas d'exigence particulière
Traitements	Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les sept	Traitements vétérinaires préventifs ou curatifs

³ Définitions dans le glossaire

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
médicamenteux	jours qui précèdent l'abattage.	autorisés selon la réglementation
Alimentation des agneaux	Allaitement artificiel interdit. Type A : agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis. Type B : agneau nourri essentiellement au lait maternel par tétée au pis, pouvant recevoir un aliment complémentaire. Cet agneau est abattu non sevré. Type C : allaitement maternel par tétée au pis au minimum de 60 jours. Agneau recevant un complément notamment à base de céréales et fourrages Liste définie de matières premières autorisées	Les agneaux peuvent recevoir du lait reconstitué. En général, mise à disposition d'un aliment complémentaire dès le 20^e jour.
Type de litière	Litière végétale obligatoire à l'exception des agneaux de type A pour lesquels les caillebotis sont autorisés.	Pas d'exigence particulière
Substance tranquillisante	Interdiction d'utilisation de substance tranquillisante avant le transport	Selon la réglementation
Délai de séjour maximal en centre de transit	96h	Selon la réglementation
Etat d'engraissement	Classes 2 et 3	Classes 1-2-3-4-5

Tableau de comparaison pour les produits transformés d'agneau :

Points de différence	Label rouge	Produit courant
Origine de la viande	Viande label rouge	Absence de sélection des viandes mises en œuvre
Présentation de la viande mise en oeuvre	Viande fraîche uniquement	Possibilité d'utiliser de la viande fraîche, surgelée ou congelée
Additifs autorisés	Liste positive limitée	Possibilité d'employer des exhausteurs de gout, de phosphates etc

Pour les préparations de viande, le suivi de la qualité supérieure et le produit courant de comparaison sont définis dans chacune des fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge ».

Les points de différence entre le produit label rouge et le produit courant de comparaison propres à chaque préparation figurent dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge » validé par le comité national de l'INAO compétent et mis à la disposition des opérateurs.

3.3 Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du produit label rouge repose notamment sur :

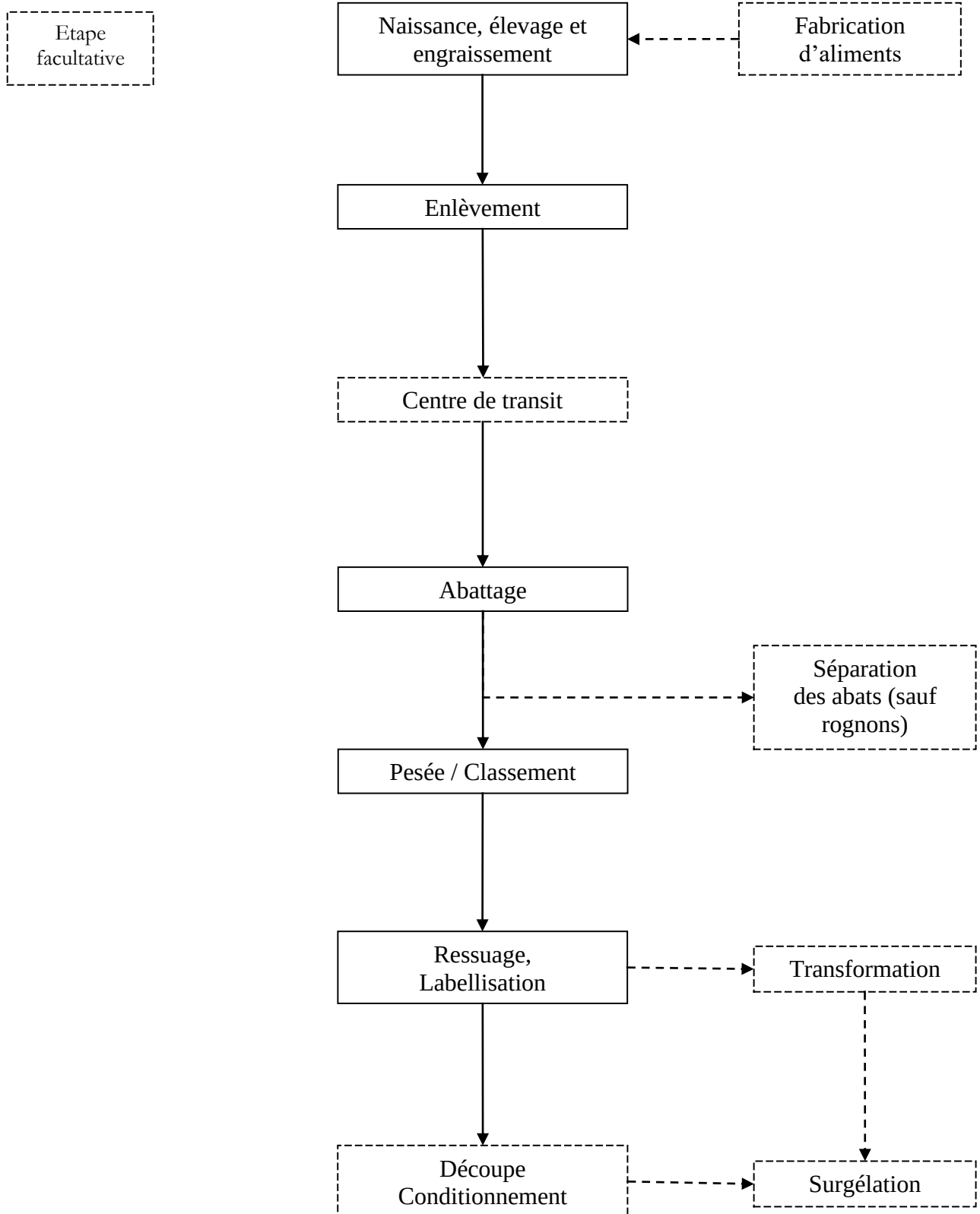
- les caractéristiques sensorielles des produits ;
- les caractéristiques d'image, notamment les conditions d'élevage et d'alimentation des animaux ;
- les caractéristiques de service et de présentation (savoir-faire, conseil du boucher par exemple) ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés 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 « agneau » 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 Spécialisation de l'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	Interdiction de cession des agneaux	Les agneaux sont élevés sur une seule exploitation de leur naissance jusqu'à l'abattage.
C5	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	Il peut coexister en même temps sur un même site d'élevage une production d'agneaux sous label rouge et une autre production d'agneaux. Dans ce cas, une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être assurée.

5.3 Alimentation

L'alimentation est fortement liée au cycle d'élevage qui est fonction des conditions agro-climatiques locales. Elle est définie et adaptée aux objectifs qualitatifs du label rouge dans le cadre du ou des système(s) de production retenu(s).

Critères s'appliquant au troupeau (brebis et agneaux)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C7	Matières premières interdites	Les aliments ne contiennent pas de : - Protéines d'origine animale (dont protéines d'origine laitière) ; - Graisses animales.
C16	Autonomie alimentaire du troupeau	En dehors des systèmes pratiquant la transhumance, les ressources produites sur l'exploitation (y compris pâturage) constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau : le pourcentage minimum d'autonomie alimentaire est supérieur à 55 % en matière sèche.
C17	Qualité des fourrages distribués aux animaux	Les fourrages sont totalement exempts de la moindre trace (visuelle ou olfactive) d'altération.

Alimentation des agneaux destinés au label rouge

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6	Référencement des formules d'aliments des agneaux	L'ODG référence les formules qu'il a validées et les tient à disposition des éleveurs.
C8	Matières premières autorisées entrant dans la formulation des aliments composés (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières	1 - grains de céréales et produits dérivés, 2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	pour aliments des animaux)	3 - graines de légumineuses et produits dérivés, 4 - tubercules, racines et produits dérivés, 5 - autres graines et fruits, et produits dérivés, 6 – Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés 7 - Autres plantes, algues et produits dérivés 11 – minéraux et produits dérivés, Dans la catégorie 12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes : ; 12.1.5 et 12.1.12 à l'exception des levures entières et composants de levures obtenus à partir de <i>Yarrowia lypotica</i>; 12.1.13 ; 12.3.1 ; Dans 12.3.2. : coproduits de la production d'acides aminés ou de leur sels par fermentation avec <i>Corynebacterium melassecola</i> Dans la catégorie 13- Divers : 13.2.11 ; 13.3.1 ; 13.3.2 ; 13.6.3 ; 13.11.1
C9	Additif interdit	Urée et ses dérivés
C10	Allaitement maternel (par tétée au pis)	- Agneaux de type A et B : Non sevrés jusqu'à l'abattage - Agneaux de type C : 60 jours minimum. La distribution de poudre de lait en remplacement du lait maternel est interdite.
C67	Nature de l'alimentation des animaux	Alimentation sans OGM (<0.9%)

5.4 Elevage

5-4.1. Génétique

Pas de condition de production commune

5-4.2 Castration

Si des agneaux mâles sont castrés, la castration est réalisée dans les meilleures conditions garantissant le bien-être de l'animal. La castration est effectuée dans le but d'améliorer la qualité de la carcasse des agneaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C19	Durée minimale entre la date de castration et la date d'abattage	60 jours.

C20	Identification des agneaux castrés	Repérage et traçage obligatoire jusqu'à l'abattage
C68	Prise en charge de la douleur en cas de castration	Si une castration est pratiquée, elle se fait au moyen de la pose d'un élastique avant l'âge de 8 jours. Au-delà, ou en cas d'usage d'une autre méthode (et ce quel que soit l'âge), la douleur des animaux est réduite au minimum grâce à une anesthésie/analgésie (bombe à froid ou autre méthode).

5-4.3. Bâtiments

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
C21	Surface minimale au sol par animal	Agneau de type A : - 0.3 m ² par agneau, - 1.1 m ² pour une brebis suitée. Agneau de type B et C : - 0.5 m ² par agneau sevré, - 1.5 m ² pour une brebis suitée.
C22	Type de litière	Litière végétale obligatoire à l'exception des agneaux de type A pour lesquels les caillebotis sont autorisés.

5-4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C23	Délai minimal entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les 7 jours qui précèdent l'abattage. Lorsque le temps d'attente réglementaire lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 7 jours, un délai minimal de 7 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.
C24	Vidage et nettoyage des bâtiments	Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum.
C25	Conditions de manipulation des animaux	Les animaux sont manipulés avec soin lors de l'élevage et particulièrement lors du tri en vue du départ de l'exploitation ceci pour éviter le plus possible toute source de stress. Interdiction de prendre les animaux par la laine.

5-4.5. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C26	Modalités d'identification des animaux	Identification individuelle par une marque visuelle (boucle ou marquage...)
C27	Délai maximal pour identifier les agneaux	3 jours après la naissance.
C28	Identification et enregistrement des agneaux exclus du label rouge	Les agneaux exclus du label rouge sont identifiés par une marque visuelle spécifique (boucle, marquage...) au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattoir. Les agneaux exclus du label rouge sont enregistrés dans le carnet d'agnelage et sur le bordereau de livraison.

5.5 Ramassage et transport des agneaux

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C29	Utilisation de substances tranquillisantes allopathiques avant le transport	Interdiction
C30	Conditions de manipulation et d'embarquement des agneaux	Dans le calme, en douceur, sans brutalité. Interdiction de prendre les animaux par la laine.
C31	Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage - abattage	Agneau de type A : 24h Agneau de type B : 48h Agneau de type C : 120h ou enlèvement jour J – abattage à J+5 maximum

5-5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C32	Délai de séjour maximal en centre de transit	96 heures.
C33	Alimentation en centre de transit	Les agneaux sont nourris conformément aux dispositions du cahier des charges
C34	Type de litière	Litière végétale obligatoire

5.6 Opération d'abattage

5-6.1. Abattage

Le délai entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage est le plus court possible. Tout est mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C35	Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage	Agneau de type C : 48h.
C37	Conditions de manipulation des animaux en bergerie et lors de l'immobilisation et de l'étourdissement	Les opérateurs en bergerie portent des tenues qui ne contrastent pas avec l'environnement de l'abattoir. La luminosité est maîtrisée (pas de fortes luminosité - espace uniformément éclairé). L'abreuvoir est propre et doit être en parfait état de fonctionnement. Lors des déplacements (arrivée à l'abattoir, amenée au poste d'étourdissement), les animaux sont conduits en petits groupes. L'emploi de la pile électrique ou de l'aiguillon électrique est interdit. Les animaux sont amenés sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux jusqu'au poste d'étourdissement. L'immobilisation et l'étourdissement se font dans le calme.

5-6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C40	Procédures et instructions de maîtrise de la température et l'hygrométrie des chambres froides	L'abattoir dispose de procédures et instructions de maîtrise et de contrôle décrivant les modalités retenues pour réguler les températures et l'hygrométrie dans les salles de ressuage et éviter les mélanges de carcasses de températures différentes et les contacts entre carcasses.

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C42	Classes d'état d'engraissement autorisées	2 et 3

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C43	Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C	E-U-R ou U-R-O selon le type racial.

5.7 Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C45	Sélection des abats	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges Label Rouge au moment de leur séparation.

5.8 Viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande d'agneau

5.8.1 Préparations de viande définies dans le « répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge »

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les critères minimaux nécessaires non suffisants pour la production et la commercialisation des préparations de viande d'agneau label rouge. Ces critères sont complétés par des points à contrôler précisés pour chaque fiche technique au sein du « Répertoire des préparations de viande d'agneau Label Rouge ».

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C72	Préparations de viande autorisées	Les préparations de viandes autorisées sont définies dans des fiches techniques qui figurent dans le « Répertoire des préparations de viande d'agneau » validé par le comité national de l'INAO compétent et mis à la disposition des opérateurs.
C73	Validation des fiches recettes	Chaque préparation de viande doit être décrite dans une fiche recette, rédigée par l'opérateur et transmise à l'ODG qui la valide au regard de la fiche technique du répertoire, préalablement au démarrage de la production (en informant l'opérateur). L'ODG transmet ensuite la fiche recette validée à l'organisme certificateur.
C74	Organisation des ateliers de préparations de viande d'agneau	L'organisation des ateliers doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations d'élaboration relevant des préparations de viande d'agneau label rouge de celles des autres agneaux, ainsi que les opérations d'élaboration relevant des préparations de lots d'agneau label rouge différents.
C75	Traçabilité des préparations de viande	La traçabilité doit être assurée pour chaque lot de fabrication. L'atelier de préparations de viande dispose d'une

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		procédure organisationnelle du système de traçabilité (identification des lots, opérations, enregistrements, comptabilité matière...) et d'enregistrements (documentaires ou informatique) permettant de remonter toutes les étapes de la production.
C76	Ingrédients	Seuls les ingrédients listés dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande d'agneau » sont autorisés dans les préparations de viande d'agneau. L'huile de palme est interdite.
C77	Arômes	Seuls les arômes naturels sont autorisés.
C78	Additifs et auxiliaires technologiques	Lorsqu'ils sont autorisés dans les fiches techniques du « Répertoire des préparations de viande d'agneau », les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation . Les phosphates et les exhausteurs de goût sont interdits.

5.8.2. Critères minimaux communs à tous les autres produits élaborés (viande hachée et produits à base de viande)

La fabrication, la composition et la dénomination sont conformes au minimum aux codes des usages en vigueur et aux exigences de la catégorie supérieure lorsqu'elle existe.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46	Origine des viandes et abats d'agneau mis en œuvre	Les viandes et abats d'agneau utilisés sont label rouge.
C47	Proportion de viande d'agneau label rouge	Au minimum 90% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande y compris gras et abats d'agneau label rouge.
C48	Adjonction d'ingrédients dans la viande hachée	Non autorisée.
C50	Matière première destinée à la transformation	Viande fraîche. Interdiction d'employer de la viande surgelée ou congelée
C51	Délai maximal entre l'abattage et la transformation des viandes d'agneau fraîches réfrigérées	72 heures ou 6 jours si elles sont conditionnées sous-vide. Dans ce cas, le conditionnement sous vide intervient dans les 72h après abattage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C52	Raidissage des viandes réfrigérées	Seul le raidissage à des fins technologiques est autorisé.
C53	Utilisation des viandes séparées mécaniquement	Non autorisée.
C54	Liste positive des ingrédients autorisés à entrer dans la composition des produits transformés	- Eau ; - Sel ; - Épices, aromates et herbes aromatisantes ; - Fruits, légumes, champignons (dont truffes) ; - Vins, liqueurs, alcools ; - Blanc d'œufs ; - Chapelure ; - Céréales ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées ; - Boyaux naturels ; - Barde de porc ; - Crépine de porc.
C55	Liste des additifs autorisés	Antioxydants et conservateurs. Phosphates et exhausteurs de goût interdits

5.9 Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58	Mode de conservation par le froid autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations	Seule la surgélation est admise.
C60	Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande	7 jours.
C61	Délai maximum entre la pesée des carcasses et la mise en surgélation des abats	72 heures.
C62	Délai maximum entre la transformation et la mise en surgélation des préparations	24 heures.
C63	Procédé de surgélation/cinétique de descente en température	Tout procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de moins 18°C dans un délai maximum de 10 heures.
C69	Préparation à la surgélation	Le ressuage des carcasses doit être complet avant la surgélation.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Les produits sont stockés en chambre froide dans l'attente de la surgélation.
C70	Dispositifs dans les locaux de stockage	Les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température. Le stockage est réalisé à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.

5.10 Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C66	Conditionnement des viandes label rouge commercialisées en UVCI ⁴	Les opérations de conditionnement des UVCI sont réalisées dans l'établissement de découpe et immédiatement après découpe

⁴ Définition dans le glossaire

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C71	Mentions minimum d'étiquetage	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, y compris lorsqu'elles sont dans le corps de texte. L'une des caractéristiques certifiées communicantes doit faire obligatoirement référence à la catégorie d'agneau, selon les termes suivants : • Agneau nourri exclusivement au lait maternel et âgé de ... , • Agneau nourri essentiellement au lait maternel et âgé de ... , • Agneau nourri par tétée au pis au moins ... jours et âgé au maximum de ... jours. - le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social).

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C8	Matières premières autorisées dans les aliments composés	Documentaire
C10	Durée d'allaitement maternel	Documentaire et visuelle
C42	Classes d'état d'engraissement autorisées	Documentaire
C43	Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C	Documentaire

GLOSSAIRE

Autonomie alimentaire : l'autonomie alimentaire d'une exploitation d'élevage correspond à la proportion du total des aliments (fourrages et concentrés) consommés par les animaux qui est produite sur l'exploitation. L'autonomie alimentaire est évaluée en comparant la quantité de matière sèche (MS) achetée et distribuée aux ovins, et la quantité de matière sèche consommée par les ovins en théorie.

MS totale achetée et distribuée aux ovins	< 45 % (pour autonomie alimentaire >55%)
MS totale consommée	

Brebis suitée : brebis avec son ou ses agneaux

Produit à base de viande : ces produits résultent de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche. Cette modification à cœur de la surface de coupe est induite par une transformation telle que le chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés).

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

Produits élaborés / transformés : c'est un terme qui englobe les préparations de viande et les produits à base de viande.

Site d'élevage : Est considéré comme un même site d'élevage tout bâtiment ou ensemble de bâtiments ou parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 mètres.

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.

UVCI : Unité de vente consommateur industrielle

Cahier des charges du label rouge n° LA 19/92
«Viande et abats frais et surgelés d'agneau nourri
exclusivement au lait maternel par tétée au pis»

Caractéristiques Certifiées Communicantes :

- Agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis
- Agneau âgé de 45 jours maximum

Avertissement :

Les conditions de production spécifiques associées aux conditions de production communes aux produits label rouge « agneau » fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime constituent le cahier des charges du label rouge LA n° 19/92 «Viande et abats frais et surgelés d'agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis».

Les conditions de production spécifiques complétant les conditions de production communes ou les rendant plus exigeantes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	5
4.	TRAÇABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	5
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	6
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	6
5.2.	<i>Spécialisation de l'élevage</i>	6
5.3.	<i>Alimentation</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	8
5.5.	<i>Ramassage et transport des agneaux</i>	10
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	11
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	12
5.8.	<i>Produits transformés d'agneau</i>	13
5.9.	<i>Surgélation</i>	13
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	13
6.	ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	14
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Régionale des Eleveurs Ovins Viande et Lait d'Aquitaine (AREOVLA)

Europarc

3 Avenue Léonard de Vinci

33608 PESSAC Cedex

Téléphone : 05 56 00 84 50

Portable : 06 30 78 32 34

areovla@gmail.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats, frais et surgelés, d'agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

Il s'agit de viande et abats d'agneau de lait.

L'agneau est nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis. Cet agneau est âgé de 45 jours maximum pèse de 4,5 kg (si carcasse présentée sans tête et sans fressure) à 11 kg (si carcasse présentée avec tête et fressure).

Cet agneau est issu du croisement entre une brebis laitière de races locales (Manech tête rousse ou tête noire ou Basco Béarnaise) et un bélier de race Aure et Campan, Barégeoise, Castillonnaise, Lourdaise, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise, Berrichon, Charollais, Suffolk et Texel ou de race locale pré-citée.

La viande est de couleur très claire, présentant peu de tissus gras et caractérisée par un goût d'agneau peu prononcé.

La viande et les abats sont présentés en frais ou en surgelé. Ces viandes peuvent être commercialisées dans différents circuits de distribution : la boucherie traditionnelle, la grande distribution, la restauration, la vente directe. Elles sont présentées aux consommateurs à la coupe ou en Unité de Vente Consommateur (UVC).

La certification débute dès la naissance des animaux jusqu'à la commercialisation sortie abatteur-grossiste.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Il s'agit de viande ou d'abats frais ou surgelés issus d'un animal de l'espèce ovine nourri exclusivement ou essentiellement à base de lait maternel, non sevré, de moins de 90 jours et dont le poids carcasse n'excède pas 13 kg.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation	Agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis. Allaitement artificiel interdit	Les agneaux sont élevés pendant 3 à 4 semaines par leur mère ou nourris avec du lait reconstitué. La majorité des agneaux reçoivent ensuite une alimentation complémentaire végétale.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Race	Race des mères : Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise. Race des pères : Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise, Aure et Campan, Barégeoise, Castillonnaise, Lourdaise, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise, Berrichon, Charollais, Suffolk et Texel	Toutes races et croisements de races existantes : bouchères ou rustiques et croisement entre ces races.
Spécialisation de l'élevage	Agneau élevé par un seul éleveur de sa naissance jusqu'à l'abattage.	L'agneau n'est pas obligatoirement né et élevé sur la même exploitation : il peut transiter sur diverses exploitations.
Bâtiments	La surface minimale des parcs doit être telle que les animaux puissent tous se coucher simultanément : - au moins 1,1m² par brebis suitée. - chaque agneau doit disposer d'au moins 0,3 m². Bonne aération sans courant d'air.	Bâtiments en état. Pas de surface minimum par animal.
Conditions d'élevage	Tout traitement préventif et curatif est exclu.	Respect des délais d'attente avant abattage (pas de délai minimum fixé).
Conduite du troupeau	Le troupeau pâture 8 mois minimum dans l'année (prairies et pelouses d'altitude).	Aucune obligation de pâturage pour le troupeau reproducteur.
Age à l'abattage	Agneau âgé de 15 jours minimum à 45 jours maximum le jour de l'abattage.	Les agneaux sont réglementairement âgés de moins de 365 jours. Les agneaux de lait sont âgés de moins de 80 jours.
Caractéristiques des carcasses	- 4 présentations possibles selon la législation du pays d'abattage. - poids compris entre 4,5 (présentation sans tête et fressure) et 11 kg (présentation avec tête et fressure) - état d'engraissement 2, 3 - Absence de défauts et de souillures - Présentation : possibilité d'apposer la crépine autour de la carcasse	- Poids carcasse : de 8 à 25 Kg suivant le mode d'élevage (agneau de lait ou agneau lourd) - Etat d'engraissement : 1.2.3.4.5. - Conformation : EUROP - Aspects pouvant être très hétérogène (longiligne, etc...).

Qualité de la viande et caractéristiques organoleptiques	Couleur claire de la viande crue et cuite. Viande peu typée en odeur et arôme d'agneau Peu de tissus gras	Les caractéristiques organoleptiques varient beaucoup suivant l'âge et le mode d'alimentation et d'élevage des agneaux
--	---	--

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

L'Agneau de lait se caractérise par les deux critères suivants :

- nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis
- âgé de 45 jours maximum

Du fait de son alimentation à base de lait maternel uniquement, sa chair est juteuse et légèrement plus grasse que celle d'un agneau de boucherie. L'alimentation lactée et le très jeune âge à l'abattage influencent également la couleur de la viande crue qui est blanche ou à peine rosée. Elle est tendre et sa texture peu filandreuse. L'agneau de lait se caractérise également par son goût d'agneau moins prononcé que les agneaux de boucherie. En particulier on n'y retrouve pas le goût de « laine » plus ou moins prononcé chez les agneaux de boucherie.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Organisations de Producteurs (OP), transporteurs et centres d'allotement ;
- Eleveurs ;
- Abatteurs-expéditeurs ;
- Ateliers de découpe ;
- Ateliers de surgélation.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Les naissances sont enregistrées chronologiquement sur un carnet d'agnelage identifié par les références de l'éleveur, qui comporte pour chaque agneau les mentions suivantes :

- numéro de l'identification de l'agneau
- date de naissance
- sexe de l'animal
- numéro de l'identification de la mère

Sont notées également dans le carnet d'agnelage les divers événements durant l'élevage de l'agneau, susceptibles d'entraîner l'exclusion du label rouge :

- allaitement artificiel
- rebouclage
- traitement vétérinaire

4.3. Schéma de traçabilité

ETAPES	ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ
Elevage	Boucle individuelle d'identification Carnet d'agnelage : numéro d'identification de l'agneau et de sa mère
Ramassage et transport	Bon de livraison émis par l'éleveur comportant notamment : - n° cheptel - n° de boucles des agneaux - n° de boucles des agneaux exclus du label rouge Les agneaux exclus du label rouge sont marqués d'une couleur
Centre de transit	Bon de réception faisant le lien avec le bon de livraison éleveur. Etablissement d'un bon de livraison abattoir pour chaque lot constitué au centre de transit

ETAPES	ELÉMENTS DE TRAÇABILITÉ
Abattage	Un numéro de lot d'abattage est attribué à chaque bon de livraison abattoir
Carcasse	Chaque carcasse est marquée avec un numéro d'abattage. Un ticket de pesée est émis pour chaque carcasse mentionnant notamment le numéro d'abattage et le numéro de lot d'abattage.
Labellisation des carcasses	Les carcasses conformes au cahier des charges label rouge et sélectionnées pour la commercialisation en label rouge sont identifiées par un marquage spécifique sur la carcasse ou sur le ticket de pesée. Un certificat de garantie prénuméroté est émis reprenant le numéro de lot d'abattage de la carcasse. Le registre de labellisation reprend le numéro de lot d'abattage et les numéros de certificats émis.
Découpe et conditionnement	Le registre de découpe fait le lien entre le numéro de lot de découpe et le numéro de lot d'abattage. Les UVC sont identifiés par une étiquette prénumérotée spécifique au label rouge. Le registre de découpe fait le lien entre les numéros des étiquettes label rouge et les numéros de lots de découpe.

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.	Coexistence de production d'agneaux	Si une production d'agneaux hors label rouge existe sur le même site d'élevage, les aliments donnés à ces agneaux hors label rouge sont stockés et distribués de manière à ce qu'ils ne soient pas accessibles aux agneaux destinés au label rouge.
S2.	Taille de l'exploitation/ Effectif maximal du troupeau	La taille de l'atelier ovin lait sur l'exploitation est limitée, ceci afin que l'éleveur puisse assurer une bonne surveillance des agneaux notamment sur la qualité et la régularité des tétées. Effectif maximum par exploitant : 700 brebis Effectif maximum par exploitation : 1500 brebis

5.3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Alimentation des agneaux	Les agneaux sont nourris exclusivement au lait maternel par tétée au pis. L'agneau vit en quasi permanence avec sa mère dans le même milieu. Les agneaux peuvent accompagner leurs mères au pré quand le temps le permet. Si les conditions climatiques sont trop défavorables pour la santé de ces jeunes animaux, ils restent en bergerie.
S4.	Alimentation des mères	Les brebis sont alimentées au moins 8 mois par an au pâturage. La pâture constitue la base de l'alimentation des brebis laitières pendant les périodes printemps, été, automne. Ces pâtures sont constituées surtout de prairies et depelouses naturelles d'altitude. La majorité des exploitations utilisent les estives et les landes de coteaux, c'est-à-dire des surfaces autres que celles de l'exploitation. En hiver, l'utilisation de la pâture est fonction des conditions climatiques mais les prairies restent la ressource fourragère prédominante. La complémentation hivernale de la ration se fait à base de fourrages secs ou conservés (foin, paille, ensilages, enrubannage), de céréales (maïs, orge, triticales, avoine, ...) et d'aliments composés du commerce.
S5.	Matières premières autorisées	La liste des matières premières autorisées s'applique à l'alimentation des brebis mères.
S6.	Surface minimum en pâture disponible	Les brebis disposent de 0,20 hectare minimum par U.G.B. (prairies et estives)
S7.	Additifs interdits dans les compléments donnés aux mères (catégorie et groupe fonctionnel)	1. Additifs technologiques h. Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides j. correcteurs d'acidité l. dénaturants 2. Additifs sensoriels a. colorants 3. Additifs nutritionnels c. acides aminées, leurs sels et produits analogues d. urée et ses dérivés 4. Additifs zootechniques c. substances qui ont un effet positif sur l'environnement d. autres additifs 5. Coccidiostatiques et histomonostatiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Pratiques de bonne conservation des fourrages	fourrages secs: récolter les foin suffisamment secs et stocker les foin à l'abri de l'humidité. ensilages : la finesse du hachage conditionne la bonne conservation de ce fourrage et de meilleures performances animales. La rapidité de fermeture du silo est également très importante afin d'isoler de l'air le plus vite possible. Un guide des bonnes pratiques pour la conservation des fourrages est diffusé aux éleveurs.

Méthode d'évaluation de l'autonomie alimentaire (définie dans les conditions de production communes) :

Evaluation des besoins annuels en MS :

Selon les méthodes de calcul utilisées par l'Institut de l'élevage, la consommation d'un UGB ruminant est de 4750 kg MS par an, soit pour une brebis de race laitière $4750 \times 0.15 = 712.5$ kg de MS Estimation de la quantité maximale d'aliments pouvant provenir d'achats extérieurs à hauteur de 45% : 320 kg de MS par an pour une brebis laitière. Pour un troupeau moyen de 300 brebis, la quantité annuelle maximale d'aliments provenant de l'extérieur est de 96 000 kg de MS.

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Races autorisées des mères	- Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise
S10.	Races autorisées des pères	- Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise, Aure et Campan, Barégeoise, Castillonnaise, Lourdaise, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise - Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Texel

5.4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Castration interdite	Les agneaux étant abattus jeunes, ils ne sont pas castrés

5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Renouvellement de la litière	La litière végétale est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux.
S13.	Types de litière autorisés	Les sciures ou matières synthétiques sont exclues.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Disposition spécifiques pour les caillebotis pour permettre aux animaux de disposer d'une aire de couchage qui reste constamment propre et sèche et de se mouvoir sur un sol ne présentant aucun risque de blessure aux pattes	- Sol ajouré : il est constitué d'un sol en béton présentant les dimensions suivantes : - Plein minimum : 40 mm - Ouverture maximum : 20 mm - Caillebotis : => Il peut être en fer galvanisé et présente les dimensions suivantes : - Plein minimum : 10 mm - Ouverture maximum : 16 mm => Il peut être en bois et présente les dimensions suivantes : - Plein minimum : 30 mm - Ouverture maximum : 20 mm Les caillebotis sont tenus propres.
S15.	Aération	Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air soit à défaut par une ventilation mécanique, sans toutefois engendrer des courants d'air excessifs.

5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Traitements curatifs et préventifs interdits	Aucun traitement préventif ou curatif n'est toléré. Si un problème sanitaire important nécessite un traitement, l'agneau est alors exclu de la labellisation et est repéré comme tel sur le carnet d'agnelage et de santé.
S17.	<u>Délai minimal entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage</u>	<u>Aucun traitement médicamenteux n'est autorisé.</u>

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Cas des agneaux exclus du label rouge	Ces agneaux sont notifiés dans le carnet d'agnelage et identifiés par une marque de couleur au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattage
S19.	Cas des agneaux ayant perdu leur boucle	L'animal est rebouclé avec une boucle officielle et est exclu du label rouge. Les agneaux peuvent cependant être maintenus en label rouge si l'éleveur peut formellement retrouver la mère de l'agneau à la tétée. La nouvelle identification doit être inscrite sur le carnet d'agnelage.

5.5. Ramassage et transport des agneaux

5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

Afin de conserver toutes ses qualités à la viande, il convient d'éviter pendant le transport et l'attente tout stress aux animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Conditions d'ambiance durant le transport et l'attente	L'éclairage et l'aération doivent être étudiés pour que les animaux ne subissent aucune gêne.
S21.	Exigence applicable au transport / conduite	conduite souple
S22.	Equipement des véhicules	véhicules de transport doivent être pourvus d'un sol antidérapant et de cloisons de séparation.
S23.	Nettoyage des véhicules	Les véhicules sont nettoyés à l'abattoir de façon à éliminer complètement les souillures. Ce lavage est accompagné d'une désinfection.
S24.	Manipulation des animaux	Le chargement et le déchargement des animaux se fait en douceur soit : - à l'aide de rampes non glissantes munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous - soit un par un à la main L'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes est interdit
S25.	Présélection des animaux	L'éleveur procède au tri des agneaux avec pour objectif de présélectionner les agneaux potentiellement labellissables. Il indique sur un bon de livraison les numéros d'identification des agneaux présélectionnés et précise l'âge du plus jeune et celui du plus âgé. Le cas échéant l'éleveur indique aussi les numéros d'identification des agneaux exclus du label rouge. Sur le bon est indiqué la date et l'heure d'enlèvement.

5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Durée maximale de séjour en centre de transit	durée obligatoirement inférieure à 24h qui correspond au délai maximum entre le retrait des mères et l'abattage.
S27.	Etablissement du bon de réception	L'agent du centre de collecte, après vérification des caractéristiques des agneaux, établit un bon de réception en deux exemplaires dont l'un est remis à l'éleveur, comportant les mentions suivantes : - le numéro de bon de réception - le nom de l'organisation de producteurs - le nom de l'éleveur - le numéro adhérent de l'éleveur - la date et l'heure de prise en charge des agneaux - le nombre d'agneaux labellissables

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- le nombre d'agneaux exclus du label rouge Ce bon de réception fait le lien avec le bon de livraison de l'éleveur, comportant les numéros de boucles.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Age d'abattage	entre 15 et 45 jours au jour de l'abattage
S29.	Délai minimal entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et leur abattage	Les agneaux peuvent être abattus dès leur arrivée à l'abattoir.
S30.	Conditions d'attente	Les agneaux ne doivent pas être entassés dans les locaux d'attente de l'abattoir. Ils disposent d'une litière et d'eau d'abreuvement. Les animaux sont manipulés dans le calme.
S31.	Traçabilité	Les animaux vivants arrivent à l'abattoir identifiés par le lot constitué au centre de transit et accompagné du bon de livraison. A chaque bon de livraison est attribué un numéro de lot d'abattage.
S32.	Déroulement de l'abattage	L'abattage des agneaux labellissables s'effectue par lots entiers. Le début et la fin du lot sera délimité par une marque bien distincte sur les crochets du premier et dernier agneau de la série.
S33.	Dépouillage	Le dépouillage semi-manuel est maintenu afin d'éviter toute détérioration de la carcasse car celle-ci est fragile

5.6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Délai maximum pour atteindre une température à cœur de 7°C	20 heures maximum et avant commercialisation

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

En bout de chaîne, avant l'entrée en ressuage, un habillage traditionnel de la carcasse peut être effectué en apposant la crépine autour de la carcasse.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Présentations des carcasses autorisées	4 présentations des carcasses, selon la législation en vigueur du pays d'abattage : - carcasse avec tête et avec fressure¹ - carcasse avec tête et sans fressure - carcasse sans tête et avec fressure - carcasse sans tête et sans fressure

¹ Ensemble formé par le cœur, le foie et les poumons

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Poids de carcasse	Carcasse avec tête et avec fressure* : De 5,5 à 11 kg Carcasse avec tête et sans fressure* : De 5 à 10 kg Carcasse sans tête et avec fressure : De 5 à 10 kg Carcasse sans tête et sans fressure : De 4,5 à 8,5 kg (*si cette présentation est autorisée)
S37.	Couleur de la viande	couleur rosée clair sur l'ensemble de la carcasse (appréciation après ressuage)
S38.	Qualité du gras	Le gras doit être blanc et ferme (appréciation après ressuage) (Confer annexe 1).
S39.	Notes éliminatoires	Les carcasses notées 3 ou 4 pour au moins un des critères ci-dessus sont exclues du label rouge. (Confer annexe 1).
S40.	Etat de la carcasse	Les carcasses présentant des malfaçons et souillures sont exclues de la labellisation.
S41.	Identification des carcasses conformes aux critères d'origine, de poids et d'état d'engraissement	identifiées après la pesée par une marque de sélection à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire ou par un code spécifique sur l'étiquette carcasse.
S42.	Identification des carcasses label rouge/traçabilité	La labellisation est matérialisée par un certificat (sauf si la carcasse est destinée à la découpe sur le site d'abattage) qui suit la carcasse. Le certificat est prénuméroté et comporte au minimum les informations suivantes : - la dénomination de vente - le logo Label Rouge - le numéro d'homologation du label rouge - les caractéristiques certifiées - le nom et l'adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) - le numéro du certificat - le numéro de lot d'abattage - la date d'abattage
S43.	Tenue du registre de labellisation	L'opérateur tient un registre de labellisation qui comprend notamment les informations suivantes : - le numéro de lot d'abattage - le nombre de certificats attribués et les numéros de certificats

Cf annexe 1 pour la grille d'appréciation de la qualité du gras

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44.	Liste des abats labellisables	- cœur - foie - poumons

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- <u>ris</u> - <u>rognons</u>
S45.	Critères de sélection des abats	La sélection est visuelle. Les abats ne présentent pas de défaut d'aspect ni d'odeur.
S46.	Moment de la séparation des abats	Les abats sont séparés de la carcasse après la pesée, une fois les critères d'origine, de poids et d'état d'engraissement vérifiés.
S47.	Refroidissement des abats	Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse, pour atteindre une température interne de 3°C avant expédition.
S48.	Identification des abats	Les abats labellisés sont regroupés par lot journalier, ils sont identifiés par le numéro de lot d'abattage.

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

Pas de condition de production spécifique

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49.	Modes de présentation des viandes autorisés	- en carcasse entière - en découpe de gros - en piécé
S50.	Modes de conditionnements autorisés (viande et abats)	- en l'état dans des cartons, les morceaux sont protégés par du papier alimentaire. - en Prêt A Découper (PAD) sous vide - en UVC Pour l'UVC, il peut s'agir d'UVCI ou d'Unité de Vente Consommateur Magasin (UVCN). La viande est conditionnée soit : - sous film - sous-vide - sous atmosphère modifiée
S51.	Identification des morceaux sous vide	Ils sont identifiés par une étiquette comportant une mention faisant référence au Label Rouge.
S52.	Identification des UVC	Elles sont identifiées par une étiquette spécifique pré-numérotée

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère *	PPC	METHODE D'EVALUATION
C	Alimentation des agneaux	Visuel
S9	Races autorisées des mères	Visuel
S10	Race autorisées des pères	Visuel Pour les pères inscrits : documentaire
C	Cession des agneaux	Documentaire
S1	Spécialisation de l'élevage	Visuel Documentaire
S28	Age à l'abattage	Documentaire
S36	Poids de carcasse	Documentaire Mesure
S37	Couleur de la viande	Visuel
S38	Qualité du gras	Visuel
C	Etat d'engraissement	Visuel

*C : Conditions de production communes

Annexe 1

Grille d'appréciation de la qualité du gras, d'après la grille de l'Institut de l'Elevage (*Guide pratique « Apprécier la qualité du gras de couverture des carcasses d'agneaux : couleur et fermeté »* Rédigé par l'Institut de l'Elevage (J. NORMAND, S. BROUARD-JABET) :

Pour la couleur du gras

Echelle d'intensité	Descriptif
1	Gras blanc sur la totalité de la carcasse
2	Gras très légèrement coloré sur tout ou partie de la carcasse
3	Gras coloré : jaune, orangé ou marron clair sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse
4	Gras fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse

Pour la tenue du gras

Echelle d'intensité	Descriptif
1	Gras très ferme : le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse
2	Gras ferme : le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos
3	Gras mou sur la totalité de la carcasse
4	Gras très mou et huileux sur la totalité de la carcasse