

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Arrêté du 27 JUIL. 2017

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

NOR : AGRT1719061A

Le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

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

Sur proposition de la commission permanente des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 24 novembre 2016 par délégation du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité,

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 ».

Ces conditions de production communes relatives à la production en label rouge « agneau » ne s'imposent qu'aux labels rouges homologués à compter de la date d'entrée en vigueur du présent arrêté.

Article 2

Est abrogé l'arrêté du 12 juin 2015 portant homologation de la notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label rouge en « agneau », viande et abats d'agneau présentés en frais ou surgelés, produits transformés d'agneau présentés en frais ou surgelés.

Article 3

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

Fait le **27** JUIL. 2017

Le ministre de l'agriculture
et de l'alimentation,

Pour le Ministre et par délégation,
L'Ingénieure de recherche hors classe


Françoise SIMON

Le ministre de l'économie
et des finances,



Pierre CHAMBU

Pour le Ministre et par délégation
par enrôlement de la Directrice Générale
de la Concurrence, de la Consommation
et de la Répression des Fraudes
Le Chef de Service

ANNEXE

<p>CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « AGNEAU »</p>

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	3
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	10
5-4.1. Génétique, élevage et castration	10
5-4.2. Castration.....	10
5-4.3. Bâtiments	10
5-4.4. Conditions d'élevage	11
5-4.5. Identification et suivi des animaux	11
5-5. Ramassage et transport des agneaux	12
5-5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport.....	12
5-5.2. Centre de transit.....	12
5-6. Opération d'abattage	12
5-6.1. Abattage.....	12
5-6.2. ressuage.....	13
5-6.3. caractéristiques des carcasses	13
5-7. Commercialisation des abats	13
5-8. Produits transformés d'agneau	14
5-9. Surgélation.....	15
5-10. Découpe et conditionnement	16
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	16
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 par exemple : carré garni, navarin, brochettes composées de plusieurs viandes...).

La viande et les abats d'agneau label rouge proviennent de l'une des trois catégories suivantes :

- **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 une complémentation par un aliment concentré. 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. Cet âge maximal est augmenté de 30 jours pour une durée n'excédant pas 3 mois sur la période du 1er octobre au 31 janvier inclus. Cet agneau est soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments à base de céréales et/ou de fourrages secs soit élevé en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliment composé soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

Les règles fixées s'appliquent sans préjudice de celles imposées par la réglementation en vigueur.

2- DÉNOMINATION 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 une complémentation par un aliment concentré »
- 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 transformés à base d'agneau (frais et surgelés). La viande et/ou les abats d'agneau constituent la matière première principale et représentent au minimum 90% de la matière première mise en œuvre.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant correspond au produit habituellement rencontré sur le marché concerné et conforme, à la réglementation, aux usages loyaux et marchands de la profession.

Le produit courant est une viande ou un abat frais ou surgelé issu d'un animal de l'espèce ovine âgé de moins de 12 mois

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
Autonomie alimentaire	En dehors des systèmes transhumants, les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau (55% minimum d'autonomie alimentaire)	Aucune obligation
Naissance et élevage	L'agneau est élevé de la naissance à l'abattage par le même éleveur	Aucune obligation.
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 avec son agneau 2) Agneau de type B et C	Bâtiments en état.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	- 0.5 m ² par agneau. - 1.5 m ² pour une brebis avec son agneau.	
Traitements médicamenteux	Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les sept jours qui précèdent l'abattage.	Traitements vétérinaires préventifs ou curatifs sont autorisés
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 une complémentation. Cet agneau est abattu non sevré. Type C : allaitement maternel par tétée au pis au minimum de 60 jours	Les agneaux peuvent recevoir du lait reconstitué. En général, mise à disposition d'un aliment complémentaire dès le 20 ^e jour.
Alimentation du troupeau	Liste de matières premières autorisées définie Le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive	Pas d'obligation
Type de litière	Litière végétale obligatoire à l'exception des agneaux de type A pour lesquels les caillebotis sont autorisés.	Pas d'obligation
Substance tranquillisante	Interdiction d'utilisation de substance tranquillisante avant le transport	
Délai de séjour maximal en centre de transit	96h	
Etat d'engraissement	Classes 2 et 3	Classes 1-2-3-4-5

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du produit label rouge repose notamment sur :

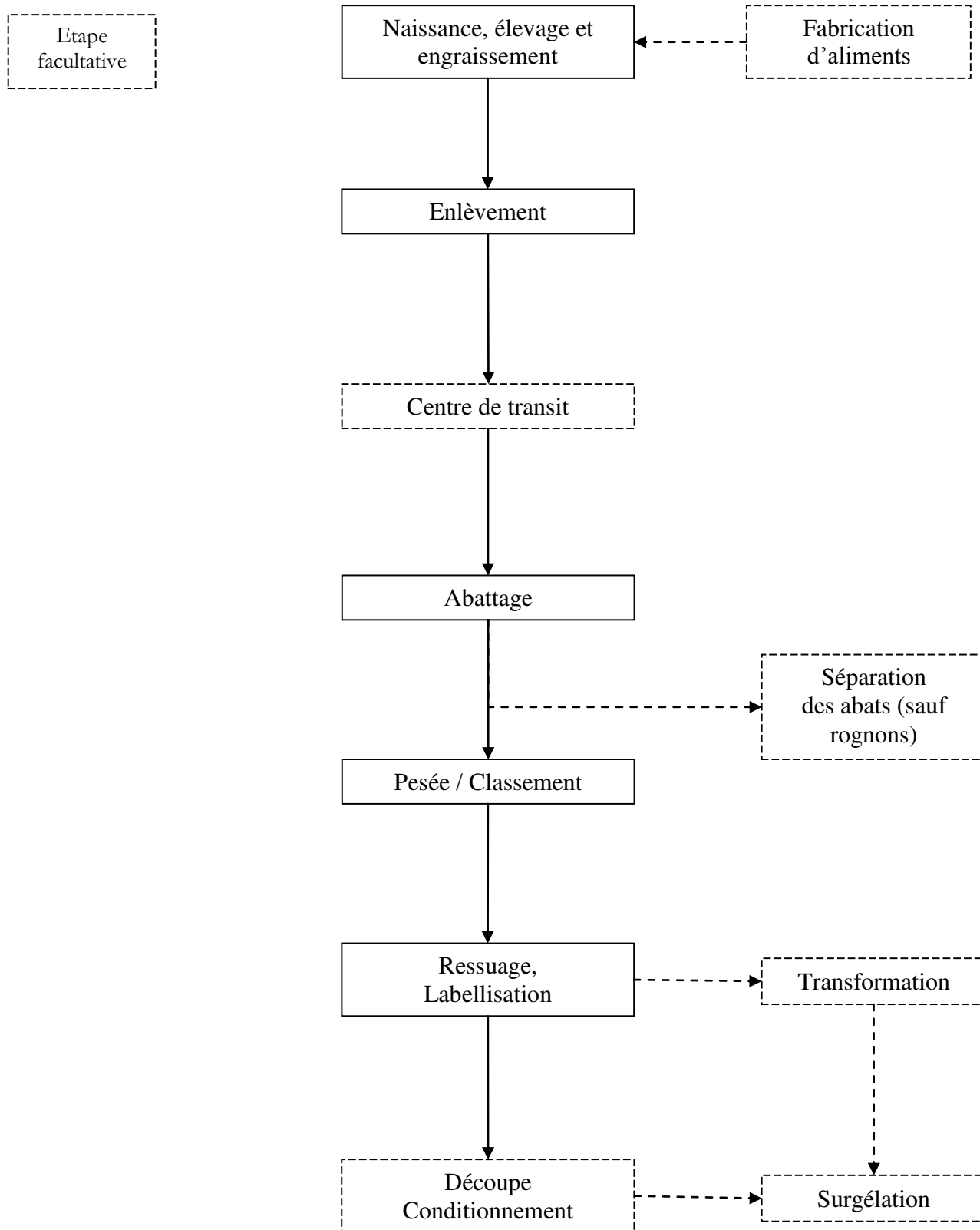
- les caractéristiques sensorielles des produits ;
- les caractéristiques d'image, notamment les conditions d'élevage et d'alimentation des animaux ;
- les caractéristiques de service et de présentation (savoir-faire, conseil du boucher par exemple) ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge.

4- TRAÇABILITÉ

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- MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie



5.2. Spécialisation de l'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.	Cession des agneaux	Les agneaux sont élevés par un seul éleveur 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 production d'agneaux bénéficiant elle aussi d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (label rouge, IGP, AOP, STG, agriculture biologique) ou d'une démarche de certification de conformité des produits (CCP). Si une autre production d'agneau doit coexister, une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être assurée.

5.3. Alimentation

L'alimentation est fortement liée au cycle d'élevage conditionné par les 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).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C6.	Référencement des formules d'aliments des agneaux	L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées.
C7.	Matières premières interdites pour l'alimentation du troupeau reproducteur et pendant toute la durée de l'élevage des animaux destinés au label rouge	Les aliments ne contiennent pas de : - Farines de viande ; - Farines d'os ; - Farines de viande et d'os ; - Protéines d'origine animale ; - Protéines d'origine laitière ; - Graisses animales.
C8.	Matières premières autorisées entrant dans la formulation des aliments composés (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	Seules les matières premières suivantes peuvent entrer dans la formulation des aliments composés: 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
		<p>4 - tubercules, racines et produits dérivés</p> <p>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés,</p> <p>Dans la catégorie 7 - Autres plantes, algues et produits dérivés : 7.6.1. ; 7.6.2. ; 7.6.3. ; 7.6.4 (produit et sous-produits de la canne à sucre)</p> <p>11 – minéraux et produits dérivés,</p> <p>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.</p> <p>Dans la catégorie 13- Divers : 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1</p> <p>- fourrages déshydratés</p>
C9.	Additif interdit	Urée
C10.	Durée d'allaitement maternel (par tétée au pis)	<ul style="list-style-type: none"> - Agneaux de type A et B : Non sevrés jusqu'à l'abattage - Agneaux de type C : 60 jours minimum.
C11.	Allaitement	L'utilisation d'un aliment d'allaitement en complément de l'alimentation maternelle n'est pas autorisée, y compris en cas d'adoption
C12.	Consommation d'ensilage et enrubannage	L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage est réservée à l'alimentation du troupeau reproducteur et des femelles de remplacement. Elle n'est pas autorisée pour l'alimentation des agneaux.
C13.	Autres aliments consommés par l'agneau	Le grignotage de brins de fourrages ou d'aliments qui ne sont pas destinés à l'agneau est toléré s'il reste dans des proportions telles qu'il ne peut être considéré comme faisant partie de la ration alimentaire
C14.	Conditions d'utilisation du colza fourrager : quantité	Le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive.
C15.	Conditions d'utilisation du colza fourrager : durée	L'apport ou le pâturage de colza est inférieure à trois semaines
C16.	Autonomie alimentaire du troupeau	En dehors des systèmes de transhumance, les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau : le

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		pourcentage minimum d'autonomie alimentaire est supérieur à 55 % en matière sèche.
C17.	Qualité des fourrages distribués aux animaux	Les fourrages distribués ne présentent pas de moisissure ni d'odeur anormale

5.4. Elevage

5-4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18.	Génétique des agneaux	L'élevage d'agneaux génétiquement modifiés n'est pas autorisé.

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 et les effets de la castration sur l'amélioration de la qualité des carcasses.

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

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	<p>Agneau de type A :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0.3 m² par agneau - 1,1 m² pour une brebis avec son agneau <p>Agneau de type B et C :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0.5 m² par agneau. - 1.5 m² pour une brebis avec son agneau.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
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.

5-4.5. Identification et suivi des animaux

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

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.	Interdiction de l'utilisation de substance tranquillisante avant le transport	Aucune substance tranquillisante n'est administrée avant le transport.
C30.	Conditions de manipulation et d'embarquement des agneaux	Dans le calme, en douceur, sans brutalité.
C31.	Délai maximal enlèvement des animaux- abattage	Agneau de type A : 24h Agneau de type B : 48h Agneau de type C : 120h

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 A : 24h, sans préjudice du délai maximal enlèvement des animaux –abattage fixé Agneau de type B et C : 48h.
C36.	Conditions de manipulation des animaux lors de l'acheminement au poste d'étourdissement	Les animaux sont amenés sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C37.	Conditions de manipulation des animaux lors de l'immobilisation et l'étourdissement	L'immobilisation et l'étourdissement se font dans le calme.

5-6.2. ressuage

Le risque majeur de dureté de la viande d'agneau provient de la contraction au froid lors du ressuage des carcasses. Le refroidissement doit donc être progressif.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C38.	Cinétique de descente en température : couple temps/température à respecter	La température interne de la viande ne descend pas à moins de 7°C en moins de 10 heures après l'abattage
C39.	Maîtrise de la condensation	Absence de condensation sur les carcasses
C40.	Procédures et instructions de maîtrise de l'ambiance 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.
C41.	Suivi de la cinétique de descente en température	Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir.

5-6.3. caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C42.	Classes d'état d'engraissement autorisées	2 et 3
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
C44.	Liste des abats labellissables	- abats rouges : foie, cœur, rognons, langue, joues, rognons blancs, ris, fressure entière, cervelle

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- abats blancs : panses et pieds.
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. Produits transformés d'agneau

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 dans le produit transformé	Au minimum 90% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande d'agneau label rouge
C48.	Adjonction de matières grasses ou d'ingrédients dans la viande hachée	Non autorisée.
C49.	Niveau d'exigence de la fabrication, de la composition et de l'appellation du produit	La fabrication, la composition et l'appellation sont conformes au minimum aux codes des usages en vigueur et aux exigences de la catégorie supérieure lorsqu'elle existe.
C50.	Matière première destinée à la transformation	Viande fraîche.
C51.	Délai maximal entre l'abattage et la transformation des viandes d'agneau fraîches réfrigérées	72 heures, 6 jours si elles sont conditionnées sous-vide.
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, - Condiments, fruits, légumes, champignons, truffes,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - 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.
C56.	Liste des additifs non-autorisés	<ul style="list-style-type: none"> - Phosphates, - Exhausteurs de goût.
C57.	Vérification de la présence d'un volet organoleptique en vue de garantir la qualité supérieure du produit dans le protocole de validation de la DLC (date limite de consommation)	Cette vérification est réalisée par l'ODG auprès de chaque opérateur.

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58.	Mode de congélation autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations	Seule la surgélation est admise.
C59.	Vérification de la mise en œuvre de la surgélation	La mise en œuvre de la surgélation s'effectue sous la responsabilité d'un opérateur membre de l'ODG.
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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58.	Mode de congélation autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations	Seule la surgélation est admise.
C62.	Délai maximum entre la transformation et la mise en surgélation des préparations	72 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.
C64.	Date de durabilité minimale (DDM)	≤ 18 mois.

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C65.	Procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes	L'ODG fournit aux ateliers de découpe et aux distributeurs les procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes d'agneau label rouge. Il s'assure de la bonne réception de ces informations.
C66.	Lieu de conditionnement des viandes label rouge commercialisé en UVC	Les opérations de conditionnement des UVC sont réalisées dans l'établissement de découpe.

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,

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 À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
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

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.

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 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.

**Cahier des charges du label rouge n° LA 03/94
« Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de
15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60
jours »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé de 180 jours maximum
- Agneau recevant une alimentation complémentaire à base de céréales
- Agneau né et élevé sur la même exploitation

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	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>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRAÇABILITE.....	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>	6
5.	METHODE D'OBTENTION	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Spécialisation de l'élevage</i>	7
5.3.	<i>Alimentation</i>	7
5.4.	<i>Elevage</i>	9
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.	ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	14
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER.....	14
	ANNEXES	15

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 : 06 30 78 32 34

areovla@gmail.com

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés d'agneau de plus de 15 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

Il s'agit de viande et abats d'agneau frais et surgelés.

L'agneau a été nourri par tétée au pis au moins 60 jours. Cet agneau est âgé d'au moins 80 jours et de 180 jours maximum.

Cet agneau est élevé soit exclusivement en bergerie soit en plein air pour une première phase à l'herbe avec sa mère puis il rentre en bergerie pour la phase de finition.

L'agneau reçoit une alimentation complémentaire à base de fourrage et d'aliments composés contenant au minimum 50% de céréales.

Les carcasses présentent un poids compris entre 15 et 21 kilos et une conformation E, U, R. La viande est de couleur rosée claire, son gras est blanc et de consistance ferme.

Les viandes sont commercialisées dans trois types de circuits : la boucherie traditionnelle, la grande distribution, la restauration hors domicile. Elle est présentée 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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Alimentation	Agneau nourri au lait de brebis exclusivement par tétée au pis pendant au moins 60 jours Alimentation complémentaire à base de 50% minimum de céréales présentées en grains entiers ou aplatis	Les agneaux sont élevés avec leur mère ou nourris avec du lait reconstitué. Pas de minimum fixé pour la proportion de céréales dans l'aliment complémentaire.
	Autonomie fourragère de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux) : 70% minimum.	Tous les aliments peuvent être achetés à l'extérieur de l'exploitation.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Race	<p>Race des mères : Lacaune, Blanche du Massif central, Romane, Charmoise, Causse du Lot, en race pure ou en croisement avec les races ci-après. Ile de France, Rouge de l'Ouest, Charollais, Berrichon du Cher, Suffolk, Texel, en race pure ou en croisement.</p> <p>Race des pères : Ile de France, Rouge de l'Ouest, Charollais, Berrichon du Cher, Suffolk, Texel.</p>	Toutes races et croisements de races existantes : bouchères ou rustiques et croisement entre ces races.
Bâtiments	Eclairage naturel pendant la journée, bonne aération sans courant d'air.	Bâtiments en état. <i>Pas de surface minimum par animal.</i> La présence de litière végétale n'est pas obligatoire. possibilité d'éclairage artificiel uniquement
Conduite du troupeau	Le troupeau pâture 210 jours minimum dans l'année	Aucune obligation de pâturage pour le troupeau reproducteur.
Age à l'abattage	Viande jeune : agneau âgé de 80 à 180 jours maximum.	Les agneaux sont réglementairement âgés de moins de 365 jours.
Caractéristiques des carcasses	<p>poids compris entre 15 et 21 Kg</p> <p>conformation E, U, R</p> <p>Absence de défauts (purpuras, pétéchiés, caractères exudatifs)</p>	<p>Poids carcasse : de 8 à 25 Kg suivant le mode d'élevage (agneau de lait ou agneau lourd)</p> <p>Etat d'engraissement : 1.2.3.4.5.</p> <p>Conformation : EUROP</p> <p>Aspects pouvant être très hétérogène (longiligne, etc...).</p>
Qualité de la viande et caractéristiques organoleptiques	<p>couleur rosée claire</p> <p>gras blanc et ferme</p> <p>texture tendre et fondante</p> <p>goût d'agneau fin, pas trop fort</p>	Les caractéristiques organoleptiques varient beaucoup suivant l'âge et le mode d'alimentation et d'élevage des agneaux

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé de 180 jours maximum.

La viande est de couleur rosée claire. Elle est liée à l'âge assez jeune de l'agneau à l'abattage et à la période d'alimentation lactée.

Cet abattage jeune et cette période d'allaitement confèrent également à la viande un goût fin, pas trop fort.

- Agneau recevant une alimentation complémentaire à base de céréales

Le gras blanc et ferme provient d'une alimentation spécifique en phase de finition à base de fourrages et d'un aliment complémentaire à base de céréales en grains entiers ou aplatis exclusivement.

- Agneau né et élevé sur la même exploitation

Caractéristiques organoleptiques du produit :

La couleur crue de la viande est rosée claire et en cuit beige clair.

La texture de la viande est tendre et juteuse.

Le gras est blanc et ferme et en bouche présente un goût agréable.

Le goût global de la viande est agréable, pas trop fort

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les éleveurs,
- les fabricants industriels d'aliments complémentaires,
- les centres de transit,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe
- les 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 d'identification de l'agneau
- date de naissance
- numéro d'identification de la mère

Sont notées également dans le carnet d'agnelage et de santé les divers événements durant l'élevage de l'agneau :

- allaitement artificiel
- castration (date et méthode)

Les carcasses porteuses de la marque de sélection et conformes aux critères de couleur de viande et de qualité de gras peuvent être dirigées dans un circuit de commercialisation label rouge et donc être labellisées. La labellisation est matérialisée par un certificat 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'ODG
- le numéro du certificat

L'opérateur (abatteur) tient un registre de labellisation qui comprend les informations suivantes :

- le numéro de certificat de garantie
- le numéro de lot d'abattage dont est issu l'agneau
- le nom du destinataire
- la date de livraison

4.3. Schéma de traçabilité

Etapes	Eléments de traçabilité
Elevage	<p>Boucle individuelle d'identification Carnet d'agnelage : date de naissance, numéro d'identification de l'agneau et de sa mère</p>
Ramassage et transport	<p>Bon de circulation émis par l'éleveur comportant notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - n° cheptel ou indicatif de marquage de l'exploitation - n° de boucles des agneaux - date de naissance du plus jeune et du plus âgé <p>Un numéro de lot d'abattage est attribué au lot d'agneaux présélectionné (ou au plus tard cette attribution est réalisée à la bouverie de l'abattoir) + une marque de couleur est attribué aux animaux du lot.</p> <p>Les agneaux exclus du label rouge sont clairement identifiés sur le document de circulation et portent une marque de couleur distinctive.</p>
Abattage	<p>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.</p>
Labellisation des carcasses	<p>Les carcasses conformes au cahier des charges label rouge et sélectionnées pour la commercialisation en label rouge sont identifiées par un tampon à l'encre alimentaire ou une étiquette comportant l'identification du label.</p> <p>Un certificat de garantie et d'origine prénuméroté est émis, il reprend le numéro de lot d'abattage de la carcasse Le registre de labellisation reprend pour chaque numéro de certificat le numéro de lot d'abattage dont est issu l'agneau</p>
Découpe et conditionnement	<p>Le registre de découpe fait le lien entre le numéro de lot de découpe et le numéro de lot d'abattage.</p> <p>Les UVC sont identifiés par une étiquette prénumérotée spécifique au label rouge. Le registre étiquette fait le lien entre les numéros des étiquettes label rouge et les numéros de lots de découpe.</p>
Surgélation	<p>La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la référence au lot d'origine - le poids et le nombre de pièces entrés en surgélation - la date de surgélation - le n° de lot attribué <p>Chaque conditionnement est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives au label rouge. Tenue d'une comptabilité matière et étiquettes</p>

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	Identification des agneaux en cas de coexistence avec d'autres productions d'agneau	Si une production d'agneaux hors signe de qualité existe, l'identification individuelle des animaux, leur enregistrement sur le carnet d'agnelage permet de ne pas mélanger les lots d'agneaux label rouge et les lots d'agneaux hors signe de qualité. Les aliments donnés aux différents lots d'agneaux sont stockés et distribués séparément.

5.3. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Additifs technologiques <ol style="list-style-type: none"> c. émulsifiants d. stabilisants e. épaississants f. gélifiants h. Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides j. correcteurs d'acidité k. additifs pour l'ensilage l. dénaturants 2. Additifs sensoriels <ol style="list-style-type: none"> a. colorants 3. Additifs nutritionnels <ol style="list-style-type: none"> c. acides aminées, leurs sels et produits analogues d. urée et ses dérivés 4. Additifs zootechniques <ol style="list-style-type: none"> a. améliorateurs de la digestibilité b. stabilisateur de la flore intestinale c. substances qui ont un effet positif sur l'environnement d. autres additifs à l'exception du chlorure d'ammonium qui est autorisé 5. Coccidiostatiques et histomonostatiques
S3	Autonomie fourragère du troupeau (mères et agneaux)	70% d'autonomie fourragère en matière sèche (Méthode d'évaluation de l'autonomie fourragère en annexe)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Pratiques de bonne conservation des fourrages	<ul style="list-style-type: none"> - récolter les foins suffisamment secs et les stocker à l'abri de l'humidité. - Pour les 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.
S5	Alimentation des mères	alimentation à base de fourrages (au pâturage ou en bergerie suivant la période climatique) produits essentiellement sur l'exploitation et un aliment concentré.
S6	Composition et état des prairies	<p>Durant la période de pâture, un nombre de parcs suffisant doit permettre une rotation des lots de brebis nécessaire à la repousse de l'herbe. Les pâtures peuvent être constituées de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - prairies naturelles et parcours - prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères - cultures dérobées : sorgho, colza, betteraves
S7	Durée minimum annuelle de pâturage du troupeau	210 jours
S8	Composition des fourrages distribués en bergerie	<p>Les fourrages conservés pour la distribution en bergerie sont composés de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fourrages secs : foin de prairies - fourrages conservés : prairies, maïs et sorgho plante entière - betteraves
S10	Elevage et alimentation des agneaux	<p>L'agneau est élevé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - soit exclusivement en bergerie - soit en plein air pour une première phase à l'herbe avec sa mère puis il rentre en bergerie pour la phase de finition <p>Alimentation :</p> <p>De 0 à 60 jours : lait maternel par tétée au pis avec, dès que sa physiologie digestive le permet (à titre indicatif, autour de 20 jours), une supplémentation en aliment complémentaire (la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède par 1 kg/agneau/jour en moyenne) + fourrages grossiers à volonté</p> <p>De 60 jours minimum jusqu'à abattage : Lait maternel jusqu'au sevrage éventuel + Aliments complémentaires (la consommation varie tout au long</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		de la croissance et n'excède pas 1,5 kg/agneau/jour en moyenne) + Fourrages grossiers à volonté
S11	Proportion de céréales dans l'alimentation complémentaire	-50% minimum de céréales et produits dérivés - 15% maximum de produits dérivés de céréales.
S12	Valeurs de l'aliment complémentaire	Il est préparé à la ferme ou acheté auprès de fournisseurs d'aliments référencés. Les valeurs de cet aliment sont : - matières azotées totales (MAT) : 17% maximum - matières grasses (MG) : 5% maximum - les additifs sont incorporés à hauteur de 3% maximum
S13	Type de présentation des céréales dans l'alimentation complémentaire	Les céréales sont présentées exclusivement en grains entiers ou aplatis. S'il s'agit d'un aliment complet, les céréales sont présentées exclusivement en grains entiers ou aplatis. En cas de complément azoté seul, le support en céréales n'a pas à respecter cette exigence.

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15	Races des pères autorisées	Ile de France, Rouge de l'Ouest, Charollais, Berrichon du Cher, Suffolk, Texel
S16	Races des mères autorisées	Lacaune, Blanche du Massif Central, Romane, Charmoise, Causse du Lot en race pure ou en croisement avec les races bouchères : Ile de France, Rouge de l'Ouest, Charollais, Berrichon du Cher, Suffolk, Texel, en race pure ou en croisement.

5.4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17	Age maximal de castration	4 semaines

5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	Composition et entretien de la litière	Elle est composée de paille ; les sciures ou matières synthétiques sont exclues. Elle est renouvelée afin d'avoir une litière sèche et souple.
S19	Type de sol	Les caillebotis sont interdits.
S20	Aération	Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		soit à défaut par une ventilation mécanique, sans toutefois engendrer des courants d'airs excessifs.
S21	Longueur d'auge	La longueur d'auge est suffisante, elle permet aux animaux de se nourrir sans concurrence entre eux. Les longueurs préconisées sont les suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - pour les brebis : 3 brebis par mètre linéaire - pour les agneaux : 4 agneaux par mètre d'auge en distribution rationnée ou 40 agneaux par mètre de nourrisseur en libre-service.
S22	Accès aux abreuvoirs	Les animaux ont accès aux abreuvoirs en permanence. Les animaux ont accès à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins. L'eau est visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée.

5.4.4. Conditions d'élevage

Pas de condition de production spécifique

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Identification des agneaux nourris au lait artificiel	Ils sont répertoriés dans le carnet d'agnelage et sont exclus du label.
S24	Identification des agneaux exclus du label rouge	Les agneaux exclus du label sont identifiés dans le carnet d'agnelage et de santé. Ils sont identifiés par une marque de couleur spécifique au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattoir.
S25	Cas des animaux ayant perdu leur boucle	L'animal est rebouclé avec une boucle officielle et est exclu du label rouge. L'animal peut être maintenu en label rouge si l'éleveur peut rétablir formellement la relation entre l'agneau et sa mère.

5.5. Ramassage et transport des agneaux

5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	Conditions de manipulation des animaux durant le chargement et le déchargement	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.
S27	Préselection des agneaux par l'éleveur	L'éleveur procède au tri des agneaux avec pour objectif de préselectionner les agneaux potentiellement labellissables. Il indique sur le document de circulation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		les numéros d'identification des agneaux présélectionnés et précise la date de naissance de l'agneau le plus jeune et celle du plus âgé. Le cas échéant l'éleveur indique les numéros d'identification des agneaux exclus du label rouge.

5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28	Bon de prise en charge	<p>L'agent de collecte, après vérification des caractéristiques des agneaux, établit un bon de prise en charge en deux exemplaires dont l'un est remis à l'éleveur, comportant les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le numéro de bon de prise en charge - le nom de l'organisation de producteurs - le nom de l'éleveur - le numéro EDE de l'élevage ou indicatif de marquage de l'exploitation - la date et l'heure de prise en charge des agneaux - le nombre d'agneaux labellissables - le numéro de lot d'abattage attribué - la marque de couleur attribuée <p>Ce bon de prise en charge fait le lien avec le document de circulation de l'éleveur, comportant les numéros de boucles.</p> <p>Les agneaux exclus du label rouge font l'objet d'un bon de prise en charge spécifique, reprenant le type de données indiquées ci-dessus</p>

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	<u>Délai maximal entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>24 heures</u>
S30	Dispositif d'abreuvement dans les locaux d'attente avant abattage	Les agneaux disposent d'eau d'abreuvement
S31	Age d'abattage	Les agneaux sont âgés entre 80 et 180 jours maximum au jour de l'abattage
S32	<u>Délai maximal entre enlèvement des animaux et abattage</u>	<u>96 heures</u>

5.6.2. Ressuage

Pas de condition de production spécifique

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34	Poids de carcasse	entre 15 et 21 kilos
S35	Couleur de la viande	rosée claire sur l'ensemble de la carcasse
S36	Qualité du gras	blanc ou très légèrement coloré, et ferme à très ferme.
S37	Note rédhibitoire de couleur de viande et de qualité du gras	Les carcasses notées 3 ou 4 pour l'un des deux critères sont exclues du label rouge. (cf grille en annexe)
S38	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>E, U, R de la grille EUROP</u>
S39	Défauts rédhibitoires	Les carcasses présentant des défauts, des souillures sont exclues du label rouge.
S40	Méthode d'identification des carcasses labellissables	Les carcasses conformes sont identifiées au moment de la pesée par une marque de sélection à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire, soit par un code spécifique sur l'étiquette carcasse.
S41	Matérialisation de la labellisation	Les carcasses porteuses de la marque de sélection et conformes aux critères de couleur de viande et de qualité de gras peuvent être dirigées dans un circuit de commercialisation label rouge et donc être labellisées. La labellisation est matérialisée par un certificat 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'ODG - le numéro du certificat
S42	Registre de labellisation	L'opérateur tient un registre de labellisation qui comprend les informations suivantes : - le numéro de certificat de garantie - le numéro de lot d'abattage dont est issu l'agneau - le nom du destinataire - la date de livraison

L'appréciation de la couleur et de la qualité de gras s'effectue après le ressuage selon la grille d'appréciation de la qualité du gras, d'après la grille de l'Institut de l'Élevage (cf annexe)

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43	<u>Liste des abats labellissables</u>	<u>- cœur</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>- foie</p> <p>- rognons</p> <p>- Ris</p> <p>- Langue</p> <p>- Pieds</p>
S44	Critère de sélection des abats	La sélection est visuelle. Les abats ne présentent pas de défaut d'aspect et d'odeur.
S45	Moment de la séparation des abats	avant la pesée, au moment de l'éviscération.
S46	Refroidissement des abats	Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse, pour atteindre une température interne de 3° C avant expédition.

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur cible
S51	Préparation à la surgélation	<p>Le ressuage des carcasses doit être complet avant la surgélation.</p> <p>Les carcasses sont découpées dans l'atelier de découpe.</p> <p>Les produits sont stockés en chambre froide dans l'attente de la surgélation.</p>
S52	Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande	5 jours
S53	Dispositifs dans les locaux de stockage	Les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température. Le stockage et le transport sont réalisés 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
S47	Modes de présentation des viandes autorisés	<p>en carcasse entière, ou demi-carcasse</p> <p>en découpe de gros</p> <p>en muscle</p> <p>en piécé</p>
S48	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes et les abats	<p>pour les Prêt A Découper (PAD) : sous vide</p> <p>pour le piécé : en UVC Pour l'UVC, il peut s'agir d'UVCI ou d'Unité de Vente Consommateur Magasin (UVCM).</p> <p>conditionnement soit sous film, soit sous-vide, soit sous atmosphère modifiée</p>

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S49	Mention pour les muscles sous vide	Les muscles sous-vide sont identifiés par une étiquette comportant une mention faisant référence au label rouge, par exemple « Agneau LA 03/94 »
S50	Identification des UVC	Les UVC sont identifiées par une étiquette spécifique pré-numérotée

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

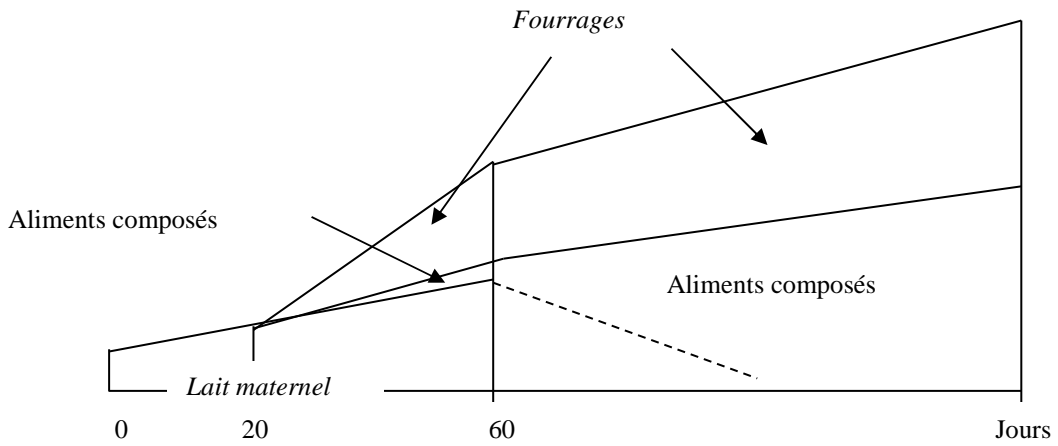
Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S7	Durée minimum annuelle de pâturage	Documentaire et visuel
S11	Proportion de céréales dans l'aliment complémentaire	Documentaire
S15	Races des pères autorisées	Visuel Pour les pères inscrits : documentaire
S16	Races des mères autorisées	Visuel
C	Cession des agneaux	Documentaire
S31	Age d'abattage	Documentaire
S34	Poids de carcasse	Documentaire
S35	Couleur de la viande	Visuel
S36	Qualité du gras	Visuel

*C : Conditions de production communes

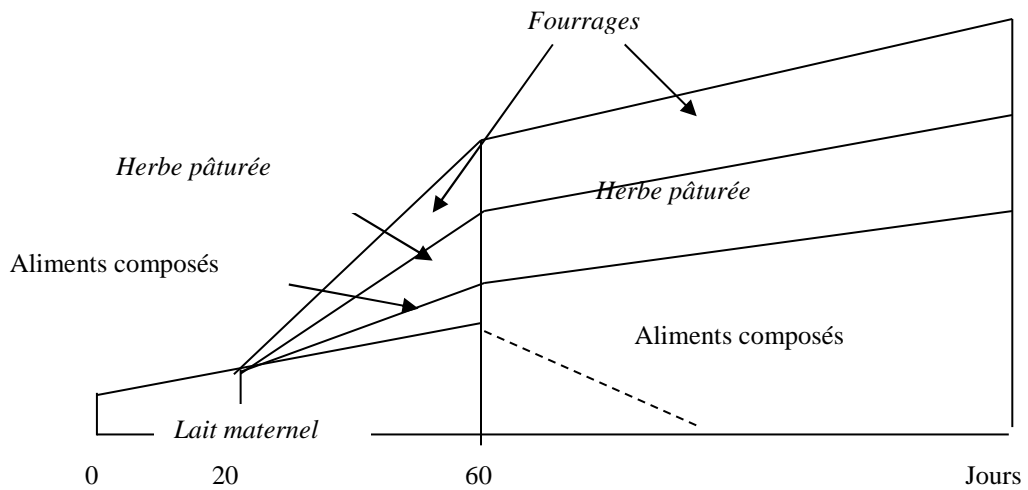
ANNEXES

Schémas indicatifs de l'alimentation des agneaux

Agneau élevé exclusivement en bergerie



Agneau élevé à l'herbe puis fini en bergerie



Méthode d'évaluation de l'autonomie fourragère :

Evaluation des besoins annuels en MS du troupeau :

1 brebis = 0.15 UGB.

1 UGB consomme annuellement 4 750 kg de MS

1 brebis consomme donc annuellement 712.5 kg de MS

Pour un troupeau moyen de 170 brebis, le besoin annuel est de 121 125 kg de MS.

Estimation de la quantité maximum de fourrages pouvant provenir d'achats extérieurs à hauteur de 30% : 36 337.5 kg de MS.

Ce chiffre est à confronter aux factures d'achats.

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