

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 03/86 « Viande fraîche de gros bovins fermiers »</p>

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Méthode traditionnelle d'élevage, avec utilisation de graines de lin ou issues de graines de lin en finition.
- Maturation minimale de 10* jours pour les pièces à griller à l'exception du filet, de la hampe et de l'onglet (*13 jours pour la présentation sous vide), 4 jours pour les pièces à bouillir ou à braiser.
- Produit identifié et suivi à chaque étape de la filière, de l'élevage au point de vente

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » 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.	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.....	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	7
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	8
5.4.	<i>Elevage</i>	10
5.5.	<i>Finition</i>	12
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	13
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	14
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	14
5.9.	<i>Surgélation</i>	14
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	14
6.	ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	14
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	14

1. NOM DU DEMANDEUR

Bœuf fermier du Maine
39 boulevard Pierre Lefauchaux
72000 LE MANS

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de gros bovins fermiers

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits concernés par le label rouge LA 03/86 sont des viandes fraîches de gros bovins présentées à la coupe, en UVMC ou UVCI sous film, sous atmosphère protectrice ou sous vide, ou également en restauration et répondant aux critères de labellisation définis ci-après.

Les abats ne sont pas labellisés.

Les conditions de production communes au terme « fermier » s'appliquent à ce label rouge.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit concurrent rencontré sur le marché concerné n'est pas unique. Concernant les magasins, il s'agit de races laitières, mixtes ou à viande. Concernant les boucheries il s'agit le plus souvent d'animaux de races à viande ou mixtes, ou de jeunes bovins (marché Parisien). Le marché de la restauration est quant à lui très spécifique (notamment viandes UE).

La traçabilité, ainsi que la maturation constituent des différenciations importantes. En effet en l'absence de contrainte, la maturation n'est dans la majorité des cas pas réalisée. Il est possible de trouver le produit courant hors de la tranche d'âge définie pour le produit label rouge. Ceci du fait que le critère de croissance lente et régulière constitue une particularité du label rouge.

Le produit pris en comparaison possède les caractéristiques suivantes :

- animal de type racial laitier, mixte, viande ou croisé,
- prélevé dans la même catégorie (vache, génisse, bœuf) que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Points de différence	« Plus » du produit label	Produit courant <i>En italique critères choisis du produit courant</i>
Inscription	Inscription des animaux en élevage	Aucune disposition individuelle
Castration des mâles	Castration des mâles avant l'âge de 10 mois	Pas de maîtrise de la castration des mâles : Jeunes Bovins, ou bœufs castration tardive.
Durée de pâturage	7 mois minimum	Pas de durée obligatoire

Points de différence	« Plus » du produit label	Produit courant <i>En italique critères choisis du produit courant</i>
Sélection matières premières	Liste des matières premières et additifs autorisés pour la fabrication des aliments : origine, additifs et soja exclus..., taux d'incorporation de certaines MP	Matières premières incorporées en fonction du coût formule. Soja omniprésent. Pas de matières premières imposées.
Sélection des animaux et des carcasses	Races et/ou croisements sélectionnés Races à viande Génisses, bœufs et vaches Age à l'abattage : 30 mois minimum, 108 mois maximum (49 mois pour les bœufs) Poids minimum par catégorie Conformation EUR / état d'engraissement 2,3 Critères de labellisation : persillé, couleur... Absence de carcasses ayant l'objet de défaut, de saisie partielle...	<i>Issus de races laitières, à viande, croisements ou mixtes.</i> <i>Vaches, vaches de réforme, bœufs, génisses, jeunes bovins</i> <i>Animaux pouvant être abattus plus jeunes ou plus âgés que dans le cadre du Label.</i> Aucun poids minimum requis Aucune conformation minimum requise. Toutes conformations, tous états d'engraissement Toutes carcasses, diversités de persillé et de couleur, de tendreté Aucune sélection
Information Régularité	Délai de maturation des viandes à braiser et bouillir Information point de vente (identification et suivi du produit) Maîtrise de la régularité du produit et de ses qualités organoleptiques : (couleur rouge franc et uniforme, tendre, bonne conservation au froid, sans gras excessif...)	Absence de délai minimum à respecter Affichage de l'origine (Pays) et de la catégorie/type racial Pas de notion de régularité Pas de notion organoleptique.

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Méthode traditionnelle d'élevage, avec utilisation de graines de lin ou issues de graines de lin en finition

- Cycle prairie / étable. Les ressources produites sur l'exploitation sont privilégiées. Pâturage au moins 7 mois par an.
- L'essentiel de l'alimentation nécessaire à l'ensemble du cheptel est produite sur l'exploitation, puisque l'alimentation après sevrage est à base d'herbe, de fourrages naturels.

- Tradition de la culture du lin, et présence historique dans l'alimentation des bovins de graine de lin cuite : impact sur la régularité dans la finition des animaux, sur l'optimisation de l'état d'engraissement et sur le profil lipidique des viandes (apport d'acides gras oméga 3).
- Maîtrise de l'alimentation complémentaire par la validation des formules d'aliments excluant les principaux additifs et répondant à des critères nutritionnels stricts. Référencement des formules et aliments simples auprès des fabricants adhérents.

- Maturation minimale de 10* jours pour les pièces à griller à l'exception du filet, de la hampe et de l'onglet (*13 jours pour la présentation sous vide).

La maturation est un élément essentiel de la tendreté et de la régularité du produit

- Produit identifié et suivi à chaque étape de la filière, de l'élevage au point de vente.

Système d'identification interne performant (voir paragraphe traçabilité)

Transmission des informations de l'élevage au point de vente.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Elevages de bovins
- Fabricants d'aliments
- Abatteurs / abattoirs
- Ateliers de découpe de la viande bovine
- Distributeurs assurant la maturation sur le lieu de vente.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Pas de condition de production spécifique

4.3. Schéma de traçabilité

Le tableau suivant reprend la traçabilité décrite à chacune des étapes de l'élaboration du produit. Il ne présente que les éléments spécifiques mis en place par l'ODG et non les informations de traçabilité générale.

Néanmoins, le « **lien** » est l'information reprise sur les documents d'amont et d'aval pour assurer la liaison entre les différents identifiants. Il relève de la traçabilité générale.

Les liens permettent une traçabilité ascendante et descendante. Le présent tableau peut donc se lire dans les deux sens.

Étape	Présentation du produit	Élément d'identification	Document associé
De la naissance au sevrage	Animal vivant.	En cas de cession au sevrage : n° de cheptel naisseur (+ 1 seul mouvement sur passeport)	Formulaire d'inscription BFM. Base de données BFM (informations recueillies à posteriori, chez l'éleveur, nécessaires à la validation de l'inscription de l'animal)
Du sevrage à l'abattoir	Animal vivant. Inscription volontaire individuelle des animaux	N° IPG, n° travail, race père, race mère, n° naisseur s'il est différent de l'éleveur, date naissance, date achat, date inscription, date de castration pour les mâles, nom adresse et cheptel de l'éleveur En parallèle : n° éleveur, coordonnées éleveur, données de	Enregistrement d'informations du Passeport dans la base de données Label. Registre spécifique, preuve d'une traçabilité complémentaire, confirmant l'inscription de l'animal. Preuve d'inscription remise à l'éleveur.

Etape	Présentation du produit	Élément d'identification	Document associé
	de l'élevage, sélectionnés pour la filière BFM	qualification éleveur (dernière visite, éventuellement date et cause de suspension) Validation de l'inscription de l'animal après vérification informatique de tous les critères du cahier des charges pouvant être vérifiés à ce stade : race, âge d'achat, âge animal à l'inscription...	
Lien →		N° IPG	
Abattage Labellisation	½ carcasse, quartiers. Conforme au cahier des charges	Données d'abattage abattoir sont mises en corrélation avec base de données BFM (sur la base du n° IPG). Seules les carcasses provenant d'animaux préalablement inscrits à l'association et ayant un âge compris entre 30 et 108 mois peuvent prétendre à la labellisation. Vérification informatique de l'ensemble des critères de labellisation du cahier des charges, hors critères visuels, édition éventuelle de Certificats de Garantie A l'Abattoir : Contrôle de l'identité de l'animal, vérification des critères visuels carcasses et décision sur la labellisation Lien : N° IPG, n° de tuerie Si labellisation : Apposition de Certificats de Garantie (en fonction de la destination), et marquage à l'encre des carcasses Archivage des Certificats de Garantie édités non apposés. Les produits reçus par le détaillant doivent être accompagnés de : un Certificat de Garantie par quartier, destiné à être mise à la vue du consommateur (visuel indicatif) et une marque au rouleau encreur, ou une étiquette PAD par muscle pour les produits reçus en muscles sous vide.	Base de données informatique Label enrichie des données d'abattage (n° tuerie, date abattage, poids carcasse, classement, état d'engraissement, informations sanitaires) Enregistrement des données d'abattage Enregistrement des données de labellisation Les dates de commercialisation (maturation), calculées, figurent sur le Certificat de Garantie
Lien →		N° de tuerie	
Facturation et vente en boucheries.	½ carcasse, quartier, identifié	Facture reprenant la mention Label LA 03-86 ou marque commerciale et le n° de tuerie	Facture : n° de tuerie et mention Label LA 03-86 ou marque commerciale Etiquetage du produit
ou :			
PAD sous vide	Muscles sous vide	A partir de carcasses ou quartiers labellisés. L'étiquette PAD porte la mention Label LA 03-86 ou marque commerciale	Etiquette PAD
Lien →		N° de lot	
Facturation	Muscles sous vide UVCI	Facture reprenant la mention Label La 03-86 ou marque commerciale	Facture : n° de tuerie et mention Label LA 03-86 ou marque commerciale Etiquetage du produit

Etape	Présentation du produit	Élément d'identification	Document associé
Identification au point de vente	Vente à la coupe, UVMC, UVCI...	Information point de vente	Certificat de Garantie carcasse ou étiquette fournie par l'ODG sur barquettes ou étiquette validée par l'ODG sur barquettes

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Naissance-sevrage

5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible																						
S1.	Races et croisements autorisés	<p>Les croisements entre les races ci-dessous ainsi que tout croisement issu de l'une de ces races sont autorisés. Identification du type racial : codes races à viande des parents sur le recto du passeport bovin</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Race bovine</th> <th>code</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Charolaise</td> <td>38</td> </tr> <tr> <td>Limousine</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>Rouge des prés</td> <td>41</td> </tr> <tr> <td>Blonde d'Aquitaine</td> <td>79</td> </tr> <tr> <td>Parthenaise</td> <td>71</td> </tr> <tr> <td>Gasconne</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td>Salers</td> <td>23</td> </tr> <tr> <td>Aubrac</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Blanc-bleu</td> <td>25</td> </tr> <tr> <td>Saosnoise</td> <td>88</td> </tr> </tbody> </table>	Race bovine	code	Charolaise	38	Limousine	34	Rouge des prés	41	Blonde d'Aquitaine	79	Parthenaise	71	Gasconne	72	Salers	23	Aubrac	14	Blanc-bleu	25	Saosnoise	88
Race bovine	code																							
Charolaise	38																							
Limousine	34																							
Rouge des prés	41																							
Blonde d'Aquitaine	79																							
Parthenaise	71																							
Gasconne	72																							
Salers	23																							
Aubrac	14																							
Blanc-bleu	25																							
Saosnoise	88																							
S2.	Sélection des animaux pour le label rouge	<p>Chaque animal sélectionné est inscrit au sein des élevages. Vérification documentaire et visuelle de la race et du type racial des animaux Existence d'un registre spécifique (géré par l'Association), preuve d'une traçabilité complémentaire, confirmant l'inscription de chaque animal.</p>																						
S3.	<u>Age maximal lors de la castration</u>	<u>10 mois.</u>																						

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Cession des veaux avant sevrage	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente du veau avec sa mère.
S5.	Conditions lors de la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.
S6.	Conditions en cas d'allotement	En cas de passage par un centre d'allotement, les animaux doivent avoir à disposition de l'eau apte à l'abreuvement, et éventuellement des fourrages.
S7.	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>48h</u>

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Matières premières interdites	Soja
S9.	Contrat avec le fabricant d'aliment et maîtrise de l'alimentation complémentaire	<p>La liste positive des matières premières et des aliments utilisés pour la fabrication des aliments composés est donnée dans chaque contrat signé avec les fabricants d'aliments du bétail. Chaque fabricant d'aliments signe un contrat qui l'engage à respecter les exigences et à accepter tout contrôle. Chaque formule est validée par l'ODG.</p> <p>Elaboration de formules par le fabricant sur la base d'un cahier des charges comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Une liste positive des matières premières autorisées avec pour certaines un taux d'incorporation seuil (maxi ou mini obligatoire), des exigences d'origine et de qualité (ex : non déshuilé par solvant et non réengraissé) -Des valeurs nutritionnelles seuil définies en fonction du type de formule (croissance, finition, finition culard) ceci afin d'atteindre les objectifs de qualité de viande du label 03-86 <p>Validation de chaque formule par l'ODG, sur la base du respect de ce cahier des charges.</p> <p>Les aliments simples (matières premières : ex : pulpe de betterave, tourteau de lin, luzerne déshydratée, avoine) référencés chez les fabricants adhérents répondent aux mêmes critères individuels que les matières premières incorporées dans les aliments.</p> <p><u>Maîtrise de l'alimentation complémentaire :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Par le référencement des aliments simples auprès des fabricants,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>- Par la validation et le référencement des formules et aliments auprès des fabricants adhérents: existence d'un cahier des charges avec les fabricants d'aliments, comprenant des critères qui influent favorablement sur la qualité du produit, dans les fourchettes suivantes (pour un aliment à 87% de matière sèche) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taux de cellulose : minimum 7% de l'aliment - Matière Azotée Totale : 140 à 190 g/kg pour les formules croissance, 160 à 220 g/kg pour les formules finition - Maïs + blé : maximum 15% dans les formules élevage, maximum 25% dans les formules finition.
S10.	Aliments médicamenteux	Ils sont interdits, sauf sur prescription vétérinaire pour un usage thérapeutique.
S11.	Additifs interdits	<p>1-Additifs technologiques</p> <ul style="list-style-type: none"> a : conservateurs b : anti-oxygènes c : émulsifiants d : stabilisants e : épaississants f : gélifiants g : liants h : substances pour le contrôle de contamination de radionucléides i : anti-agglomérants j : correcteurs d'acidité l : dénaturants <p>2-Additifs sensoriels</p> <ul style="list-style-type: none"> a : colorants b : substances aromatiques <p>3-Additifs nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> c : acides aminés, leurs sels et produits analogues d : urée et ses dérivés <p>4-Additifs zootechniques</p> <ul 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 zootechniques <p>5-Coccidiostatiques et histomonostatiques</p> <p>Toutefois, les additifs d'origine naturelle autorisés en Agriculture Biologique sont autorisés.</p> <p>L'urée et les sels d'ammonium sont interdits</p>

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Conditions d'élevage garantissant le bien-être des animaux	des espaces de déplacement et de couchage sous forme de paillage suffisants et régulièrement nettoyés lorsqu'ils sont maintenus en stabulation aération suffisante en stabulation eau propre à volonté manipulation et contention aisées et sans stress excessif des animaux
S13.	Effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés	30
S14.	Accès à l'eau	Les abreuvoirs sont approvisionnés en permanence
S15.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée</u>

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie établie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>7 mois minimum en plein air sur les prairies</u>

5.4.4. Alimentation

L'alimentation est à base d'herbe et de fourrages naturels

Sont utilisables :

-Herbe, foin, ensilage d'herbe, paille de céréales, les betteraves fourragères, les choux, autres produits de l'exploitation, les fourrages déshydratés, luzerne et pulpes, avoine, tourteau de lin..., les formules d'aliments, correspondant à la période d'élevage considérée, validées et référencées par l'ODG.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Alimentation des veaux	Les veaux peuvent avoir accès aux aliments consommés par leur mère (herbe, fourrage...) Lorsque l'allaitement maternel est insuffisant (animal ayant du mal à têter, décès de la mère...) l'éleveur peut utiliser le lait d'une autre vache.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Plan d'alimentation (après sevrage, 1 ^{ère} année) <i>Quantités exprimées en Kg brut</i>	<p>Période estivale (avec 7 mois minimum de pâturage) pâturage à volonté -avec un maximum de 20 kg de fourrages secs* - avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés -avec possibilité de fourrages conservés** en fonction des conditions d'herbe (à concurrence de la limite définie en période hivernale)</p> <p>Période hivernale -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés</p>
S19.	Plan d'alimentation – pour une ration quotidienne (2 ^{ème} année et suivantes) <i>Quantités exprimées en Kg brut</i>	<p>- Période estivale (avec 7 mois minimum de pâturage) - pâturage à volonté -avec un maximum de 20 kg de fourrages secs avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés -avec possibilité de fourrages conservés en fonction des conditions d'herbe (à concurrence de la limite définie en période hivernale)</p> <p>Période hivernale -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés.</p>
S20.	Définition du plan d'alimentation	Le plan d'alimentation est fourni par l'ODG, permettant l'apport d'une ration équilibrée

*Fourrages secs : foin, paille...

**Fourrages conservés : enrubannage et ensilage d'herbe, de céréales, de légumineuses...

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Chargement	Le facteur de densité est au maximum de 2 UGB/ha SFP.
S22.	<u>Age maximal des animaux en cas de cession</u>	<u>Aucune cession physique n'est autorisée au-delà de l'âge de 12 mois. Pour les mâles, aucune cession physique au-delà de l'âge de 10 mois ne peut avoir lieu.</u>

5.5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Plan d'alimentation finition <i>Quantités exprimées en Kg brut</i>	<p>Période estivale (avec 7 mois minimum de pâturage) -pâturage à volonté -avec un maximum de 20 kg de fourrages secs - avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés (dont ensilage maïs : 10 kg maximum) -avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés -Dans l'objectif d'apport en acides gras polyinsaturés oméga3, chaque animal doit consommer une quantité minimale de 26 kg de graine de lin pure (sous forme de graine de lin ou issue de graine de lin, avec des équivalences*), ce qui correspond à la moitié de l'apport minimum en oméga3 sur la durée de finition.</p> <p>Période hivernale fourrages secs à volonté -avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés (dont ensilage maïs : 10 kg maximum) avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés -Dans l'objectif d'apport en acides gras polyinsaturés oméga3, chaque animal doit consommer une quantité minimale de 26 kg de graine de lin pure (sous forme de graine de lin ou issue de graine de lin, avec des équivalences cf sous le tableau), ce qui correspond à la moitié de l'apport minimum en oméga3 sur la durée de finition.</p>
S24.	Durée minimale de finition	100 jours pour les bœufs et femelles de moins de 52 mois, 60 jours pour les femelles de plus de 52 mois (vaches).
S25.	<u>Age d'abattage des femelles</u>	<u>Les femelles sont abattues à l'âge minimum de 30 mois et maximum de 108 mois.</u>
S26.	Age maximal d'abattage des mâles	Les mâles sont abattus à l'âge maximum de moins de 49 mois.

En plus des ressources de l'exploitation, la ration comprend au cours de cette période des aliments simples et/ou composés référencés par l'ODG, et notamment :

- les formules d'aliments composés validées et référencées par l'ODG, qui contiennent de la graine de lin ou issues de graine de lin.

Et/ou

-les tourteaux de lin

* Dans l'objectif d'apport en acides gras polyinsaturés oméga3, chaque animal doit consommer une quantité minimale de 26 kg de graine de lin pure (sous forme de graine de lin pure ou issue de graine de lin, avec des équivalences : une équivalence 3 kg de tourteau de lin à 12% d'huile ou

encore de 4kg de tourteau de lin à 9% d'huile équivaut à 1 kg de graine de lin), ce qui correspond à la moitié de l'apport minimum en oméga3 sur la durée de finition.

Le plan de distribution des aliments composés (durée, quantité journalière), est fourni par l'ODG, permettant d'assurer le respect de ces règles.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

Pas de condition de production spécifique

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Mode de refroidissement	Le refroidissement des carcasses est progressif
S28.	Procédure et instructions	Des procédures et instructions de maîtrise et de contrôle décrivent les modalités pour assurer la maîtrise de la réfrigération des carcasses.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	<u>Classes d'état d'engraissement autorisées</u>	<u>2 et 3</u> <u>Une coupe à 5 côtes sur avant pourra arbitrer l'état d'engraissement et l'état de persillé sur toutes les carcasses présentées au Label rouge</u>
S30.	Défauts éliminatoires	émoussage excessif
S31.	Poids minimum de carcasse	Mâles : 380 kg Femelles de race Limousine : 330 kg Femelles : 350 kg
S32.	Couleur de viande	Couleur rouge franc et uniforme La bonne homogénéité de ce critère est assurée lors de la labellisation des carcasses.

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	<u>Durée de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours plein pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers.</u>
S34.	<u>Délai de maturation pour les viandes issues d'animaux de</u>	<u>le délai de maturation ne sera pas réduit, dans la mesure où la finition des animaux et l'émoussage</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	<u>conformation exceptionnelle classée E</u>	<u>doivent être adaptés à la conservation des carcasses</u>
S35.	Pratique de l'émoussage	Sur demande expresse liée à un accord entre le client et l'abatteur, et après accord de l'ODG, l'émoussage des carcasses peut être limité ou interdit dans les conditions fixées dans un cahier des charges établi par l'ODG en collaboration avec l'abatteur concerné. En cas d'application, ce cahier des charges est communiqué à l'Organisme Certificateur.

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Modes de conditionnement autorisés	Modalités de vente à la coupe : Un professionnel réalise, à la demande, la commande du client à partir de pièces de gros ou demi-gros ou de PAD. -PAD : Conditionnement sous vide -UVCI : Le mode de conditionnement utilisé est laissé à l'appréciation de l'industriel, après validation de l'ODG : Sous atmosphère protectrice, sous vide ou sous film, etc. -UVCM : Mise en barquettes sous film.

6. ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	Précisions complémentaires pour la vente à la coupe	- les nom et adresse de l'éleveur - N° IPG, âge et sexe de l'animal

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S16	Durée minimale de pâturage par an	Documentaire

C	Cycle d'élevage	Documentaire et visuel
S23	Plan d'alimentation en finition	Documentaire
S31	Poids minimum de carcasse	Documentaire et visuel
S25	<u>Age d'abattage des femelles</u>	<u>Documentaire et visuel</u>
C et S26	<u>Age d'abattage des mâles</u>	<u>Documentaire et visuel</u>
S1	Races et croisement autorisés	Documentaire et visuel
C	<u>Classe de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel</u>
S29	<u>Classe d'état d'engraissement autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel</u>
C	Durée de maturation de la viande entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à griller et à rôtir	Documentaire
S33	Durée de maturation de la viande entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir	Documentaire
S34	Durée de maturation de la viande issue d'animaux de conformation exceptionnelle classée E	Documentaire
Traçabilité	Respect du système d'identification et de suivi	Documentaire

*Conditions de production communes