

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

AGNEAU NOURRI EXCLUSIVEMENT AU LAIT MATERNEL

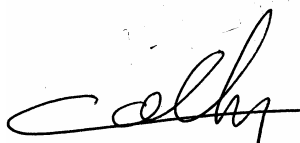
Numéro d'Homologation LA 19.92

Caractéristiques Certifiées Communicantes

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

Evolutions	Date de validation
Mise en conformité du cahier des charges avec la notice technique Agneau du 25 septembre 2009	Validé par la commission permanente du 09 janvier 2012
Mise en conformité du cahier des charges avec la notice technique Agneau du 20 novembre 2012	Validé par la commission permanente du 19 février 2013

Approuvé par Monsieur Philippe Collas le Président de l'ODG



AREOVLA
Europarc – 3 bis Avenue Léonard de Vinci
33608 Pessac Cedex
Tél : 05 56 00 84 50 – Fax : 05 56 81 92 80
Mail : areovla@herbivores-aquitaine.com

TABLE DES MATIERES

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. NOM DU LABEL ROUGE	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1. PRESENTATION DU PRODUIT	3
3.2. COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT	4
3.3. ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE	5
4. TRAÇABILITE	6
4.1. IDENTIFICATION DES OPERATEURS :	6
4.2. SCHEMA DE TRAÇABILITE :	6
5. METHODE D'OBTENTION.....	7
5.1. PRINCIPALES CARACTERISTIQUES CERTIFIEES	7
5.2. SCHEMA DE VIE.....	8
5.3. EXIGENCES.....	10
5.3.1. <i>Aliments</i>	10
a) <i>Matières premières utilisées</i>	10
c) <i>Alimentation</i>	10
Premièrement : Alimentation des agneaux.....	10
Deuxièmement : Alimentation des mères	11
d) <i>Eau</i>	12
5.3.2. <i>Elevage</i>	12
a) <i>Race</i>	12
b) <i>Spécialisation de l'élevage</i>	12
c) <i>Bâtiments</i>	12
d) <i>Conditions d'élevage</i>	13
e) <i>Age d'abattage</i>	13
f) <i>Identification et suivi des animaux</i>	13
5.3.3. <i>Ramassage et transport des agneaux</i>	14
a) <i>Préparation des animaux à la ferme et transport</i>	14
b) <i>Centre de transit</i>	15
5.3.4. <i>Opérations d'abattage</i>	15
a) <i>Abattage</i>	15
b) <i>Ressuage</i>	16
c) <i>Caractéristiques des carcasses</i>	16
d) <i>Labellisation des carcasses</i>	17
e) <i>Commercialisation des abats</i>	18
5.3.5. <i>Découpe et conditionnement</i>	18
5.3.6. <i>Surgélation</i>	19
a) <i>Organisation de la surgélation</i>	19
b) <i>Critères particuliers à la surgélation</i>	19
6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	19
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER	20

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Régionale des Eleveurs Ovins Viande et Lait d'Aquitaine (AREOVLA)
Europarc
3 bis Avenue Léonard de Vinci
33608 PESSAC Cedex

Téléphone : 05 56 00 84 50

Fax : 05 56 81 92 80

Adresse électronique : areovla@herbivores-aquitaine.com

2. NOM DU LABEL ROUGE

Agneau nourri exclusivement au lait maternel.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

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

C1 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 à viande 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).

C2 La viande et les abats d'agneau Label Rouge ne peuvent provenir d'animaux génétiquement modifiés.

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

3.2. Comparaison avec le produit courant

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

Tableau de comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Exigences notice technique	Produit courant
Alimentation	Agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis. Allaitement artificiel interdit	Agneau de la catégorie A : agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis.	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.
Race	Race des mères : Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise. Race des pères : Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise, Berrichon, Charollais, Suffolk et Texel	Chaque cahier des charges précise les races ou croisement de races retenues aussi bien pour les femelles que pour les mâles	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.	Les agneaux sont élevés par un seul éleveur de leur 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 1,1m ² par brebis suitée. - chaque agneau doit disposer d'au moins 0,3 m ² . Bonne aération sans courant d'air.	En bâtiment : 0,5m ² minimum par agneau et 1,5m ² minimum par brebis avec son agneau est recommandé	Bâtiments en état. Pas de surface minimum par animal.

Points de différence	Produit label rouge	Exigences notice technique	Produit courant
Conditions d'élevage	Tout traitement préventif et curatif est exclu. Les bâtiments sont vidés, nettoyés au moins une fois par an	Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les 7 jours qui précèdent l'abattage. Bâtiments, d'élevage, vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an.	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).	Pas d'exigence	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.	Agneau de la catégorie A : agneau âgé de moins de 50 jours	Les agneaux sont réglementairement âgés de moins de 365 jours. Les agneaux de lait sont âgés de moins de 80 jours.
Identification et suivi des animaux	Identification officielle des agneaux dans les 3 jours suivant la naissance.	Les animaux sont identifiés individuellement dans les 3 jours suivant la naissance	Identification officielle dans les 7 jours suivant la naissance.
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 : crépine autour de la carcasse	Etat d'engraissement 2 et 3	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. Eléments 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
- Agé 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. TRAÇABILITE

4.1. Identification des opérateurs :

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production ; d'élaboration, de transformation ou de conditionnement du label rouge LA 19.92 est tenu de s'identifier auprès de l'Organisme de Défense et de Gestion en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

4.2. Schéma de traçabilité :

ETAPES	ELEMENTS DE TRAÇABILITE
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
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. METHODE D'OBTENTION

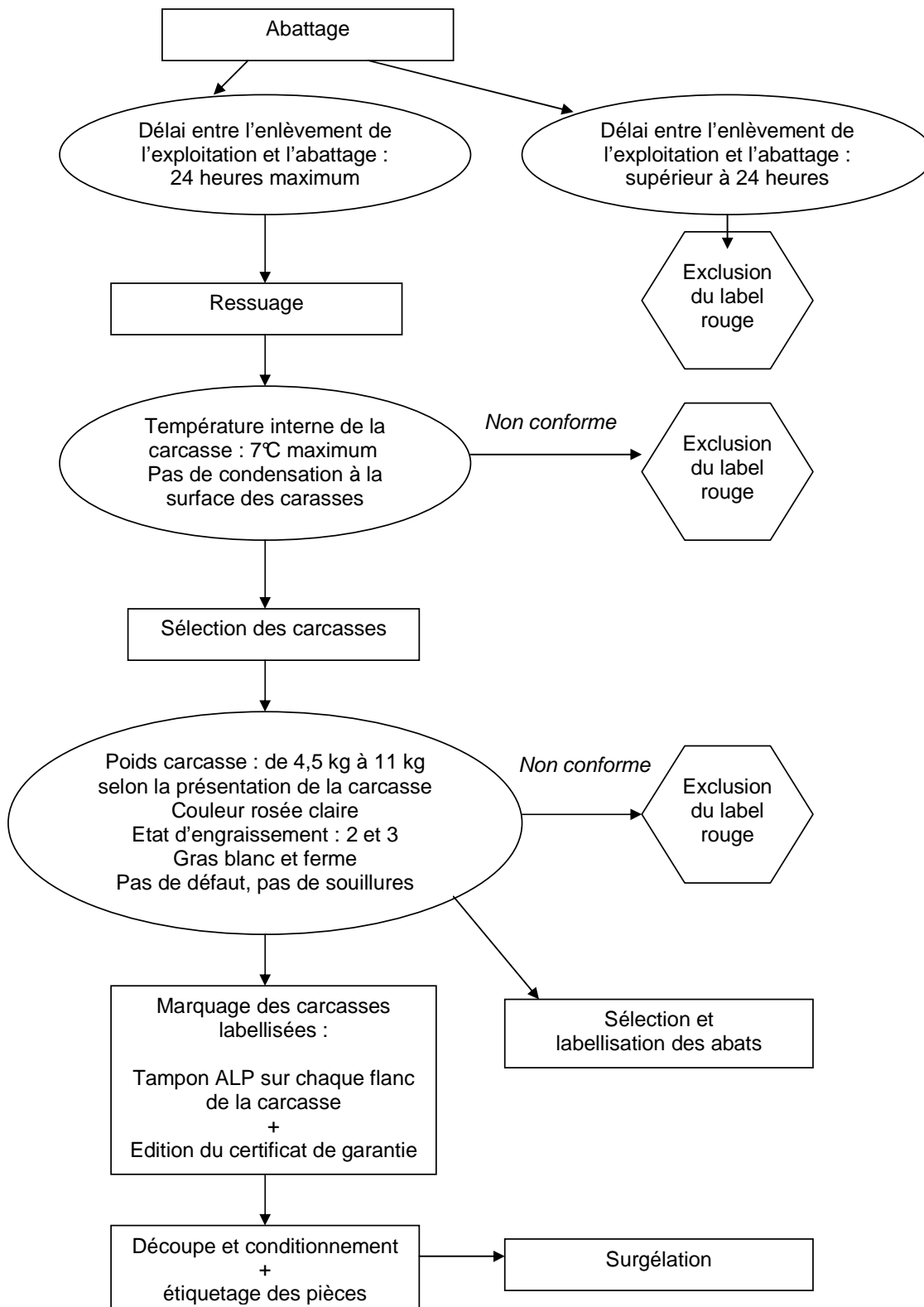
5.1. Principales caractéristiques certifiées

- C3 Agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis
Agneau âgé de 45 jours maximum

5.2. Schéma de vie

C6





5.3. Exigences

5.3.1. Aliments

a) Matières premières utilisées

C8 Pour l'alimentation du troupeau reproducteur les aliments ne contiennent pas :

- de farines de viande, de farines d'os, de farines de viande et d'os ainsi que toute autre protéine d'origine animale y compris laitières
- de graisses animales

C9 C10 Les aliments composés distribués aux brebis sont composés de :

- fourrages déshydratés
- grains de céréales et produits dérivés
- graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés
- graines de légumineuses et produits dérivés
- tubercules, racines et fruits et produits dérivés
- produits et produits dérivés de la canne à sucre
- matières grasses végétales
- minéraux

C11 Les additifs suivants sont exclus de l'alimentation des brebis.

Catégories d'additifs	Groupes fonctionnels
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	Tous exclus

C12 L'urée n'est pas autorisée.

c) Alimentation

Premièrement : Alimentation des agneaux

Les agneaux sont nourris exclusivement au lait maternel par tétée au pis.

E1 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.

L'agneau peut parfois se saisir de brins de fourrages ou autres aliments qui ne lui sont pas destinés et ce, dans des proportions tellement minimes (en raison de sa physiologie digestive et de son jeune âge, il ne peut se nourrir que de lait maternel) que l'on ne peut considérer cela comme faisant partie d'une ration alimentaire. Aussi il ne faut pas confondre ce qui fait partie de son alimentation et ce que l'on doit considérer comme "grignotage" d'aliments dû à la curiosité, caractéristique propre à tout jeune animal.

C14 L'utilisation d'un aliment d'allaitement en complément de l'alimentation maternelle n'est pas autorisée, y compris en cas d'adoption.

Deuxièmement : Alimentation des mères

E2 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 de pelouses 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.

E3 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, triticale, avoine, ...) et d'aliments composés du commerce. La composition des aliments complémentaires donnés aux brebis respecte les points C8, C9 et C11, et C12.

E4 Surfaces de pâtures disponibles (prairies et estives) : les brebis disposent de 0,20 hectare minimum par U.G.B¹.

C17 En dehors des systèmes de transhumance, les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau sauf en cas de conditions climatiques exceptionnelles (sécheresse...). Les apports extérieurs sont limités. En dehors des conditions climatiques exceptionnelles, en cas d'apports extérieurs de fourrages, le pourcentage minimum d'autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau est de 55% minimum en matière sèche.

Méthode d'évaluation de l'autonomie alimentaire :

Evaluation des besoins annuels en MS :

- la consommation d'une brebis de race Manech est estimée à 550 kg de MS par an
- la consommation d'une brebis de race Basco-Béarnaise est estimée à 600 Kg de MS par an

Estimation de la quantité maximale d'aliments pouvant provenir d'achats extérieurs à hauteur de 45% : 247,5 kg de MS par an pour une brebis Manech. Pour un troupeau moyen de 300 brebis, la quantité annuelle maximale d'aliments provenant de l'extérieur est de 74 250 kg de MS.

¹ Unité Gros Bétail

Supprimé : Ce chiffre est à confronter aux factures d'achat.

C18 Les foin et pailles distribuées aux animaux et le cas échéant les ensilages données aux mères, en présentent pas de moisissure ni d'odeur anormale. La bonne conservation des fourrages secs dépend de deux facteurs principaux : récolter les foin suffisamment secs et stocker les foin à l'abri de l'humidité. Pour les ensilages la finesse du hachage conditionne la bonne conservation de ce fourrage et de meilleurs performances animales. La rapidité de fermeture du silo est également très importante afin d'isoler de l'air le plus vite possible. Un guides des bonnes pratiques pour la conservation des fourrages est diffusé aux éleveurs.

d) Eau

C19 Les bâtiments disposent d'une eau conforme aux normes de potabilité.

5.3.2. Elevage

a) Race

C20 Les races retenues pour les mères sont :

- Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise

Les races retenues pour les pères sont :

- Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise
- Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Texel

C21 Les agneaux ne sont pas castrés.

b) Spécialisation de l'élevage

C23 Les agneaux sont élevés par un seul éleveur de leur naissance jusqu'à l'abattage.

C24 Il peut coexister en même temps sur un même site une production d'agneaux sous le label rouge concerné et une autre production d'agneaux à condition que celle-ci bénéficie d'une IGP.

Supprimé : mais cette dernière doit nécessairement bénéficier

c) Bâtiments

C25 Le logement est conçu 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.

Au vue de la morphologie des brebis (50 kilos en moyenne) et la courte présence des agneaux auprès de leur mère, la surface de couchage doit être :

- **1,1 m² minimum pour une brebis avec son agneau**
- **0,3 m² minimum pour un agneau**

Ces surfaces permettent aux animaux de tous se coucher simultanément sans se toucher

C26 Le logement présente une litière végétale ou des caillebotis.

La litière végétale est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux. Les sciures ou matières synthétiques sont exclues.

Afin de 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, les dispositions suivantes pour les caillebotis doivent être respectées :

- 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.

E5 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

E6 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.

d) Conditions d'élevage

C27 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.

C28 Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an.

C29 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.

e) Age d'abattage

C30 Les agneaux sont âgés entre 15 et 45 jours au jour de l'abattage.

f) Identification et suivi des animaux

C31 Les animaux sont identifiés individuellement dans les 3 jours suivant la naissance.

C32 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

C33 Les agneaux exclus du label rouge sont notifiés dans le carnet d'agnelage. Ils seront identifiés par une marque de couleur au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattage.

E7 En cas de perte de 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.

5.3.3. Ramassage et transport des agneaux

C34 Afin de conserver toutes ses qualités à la viande, il convient d'éviter pendant le transport et l'attente tout stress aux animaux.

La conduite doit être souple.

L'éclairage et l'aération doivent être étudiés pour que les animaux ne subissent aucune gêne.

Les véhicules de transport doivent être pourvus d'un sol antidérapant et de cloisons de séparation.

Les véhicules sont nettoyés à l'abattoir de façon à éliminer complètement les souillures. Ce lavage est accompagné d'une désinfection.

Le délai entre l'enlèvement, c'est-à-dire la séparation des mères, et l'abattage n'excède pas 24 heures.

a) Préparation des animaux à la ferme et transport

C35 Aucune substance tranquillisante n'est administrée avant le transport.

C36 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

E8 L'éleveur procède au tri des agneaux avec pour objectif de présélectionner les agneaux potentiellement labellisés. 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.

b) Centre de transit

C37 Les agneaux séjournent un temps très court en centre de transit. En effet le délai maximum entre le retrait des mères et l'abattage ne doit pas excéder 24 heures.

C39 Ils disposent d'une litière végétale.

E9 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
- 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.

5.3.4. Opérations d'abattage

a) Abattage

C40 Les agneaux peuvent être abattus dès leur arrivée à l'abattoir. Le délai entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et leur abattage est de 24 heures maximum.

C41 Tout est mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. Les conditions minimales ci-dessous sont respectées :

- amenée au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux,
- immobilisation et étourdissement dans le calme

E10 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.

E11 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.

E12 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.

E13 Le dépouillage semi-manuel est maintenu afin d'éviter toute détérioration de la carcasse car celle-ci est fragile.

b) Ressuage

Le refroidissement des carcasses doit être progressif.

C42 La température interne de la viande ne descend pas à moins de 7°C en moins de 10 heures après l'abattage.

E14 Les carcasses doivent être amenées à une température maximale de 7°C dans un délai maximum de 20 heures, avant mise à disposition des opérateurs commerciaux.

E15 La congélation des carcasses est interdite.

C43 Il ne doit pas y avoir de condensation à la surface des carcasses.

C44 L'opérateur dispose de procédures et d'instruction 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.

C45 Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir.

c) Caractéristiques des carcasses

E16 On pourra trouver 4 présentations des carcasses, selon la législation en vigueur du pays d'abattage :

- carcasse avec tête et avec fressure²
- carcasse avec tête et sans fressure
- carcasse sans tête et avec fressure
- carcasse sans tête et sans fressure

C46 Les fourchettes de poids carcasse en fonction de la présentation de la carcasse sont :

Présentations de la carcasse	Fourchettes de poids 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

C47 L'appréciation de la couleur est effectuée après le ressuage des carcasses. La viande doit être de couleur rosée clair sur l'ensemble de la carcasse.

Le gras doit être blanc et ferme. Son appréciation s'effectue après le ressuage.

² Ensemble formé par le cœur, le foie et les poumons

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

Les carcasses notées 3 ou 4 pour au moins un des critères sont exclues du label rouge.

C48 Les classes d'engraissement retenues sont 2 et 3 de la grille EUROP.

E17 Les carcasses présentant des malfaçons et souillures sont exclues de la labellisation.

E18 Les carcasses conformes aux critères d'origine, de poids et d'état d'engraissement sont 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.

E19 En bout de chaîne, avant l'entrée en ressuage, l'habillage traditionnel de la carcasse est effectué en apposant la crépine³ autour de la carcasse.

d) Labellisation des carcasses

E20 Les carcasses conformes aux critères de couleur et de gras peuvent être labellisées. 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

³ Membrane graisseuse qui entoure les viscères de l'agneau

E21 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

e) Commercialisation des abats

C49 Les abats pouvant être labellisés sont :

- cœur
- foie
- poumons
- ris

La sélection est visuelle. Les abats ne présentent pas de défaut d'aspect ni d'odeur.

Les modes de conditionnement des abats sont ceux décrits au point 5.3.5.

C50 Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges label rouge au moment de leur séparation.

Les abats sont séparés de la carcasse après la pesée, une fois les critères d'origine, de poids et d'état d'engraissement vérifiés.

Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse, pour atteindre une température interne de 3°C avant expédition.

E22 Les abats labellisés sont regroupés par lot journalier, ils sont identifiés par le numéro de lot d'abattage.

5.3.5. Découpe et conditionnement

C51 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.

C52 Si la viande label rouge est destinée à être commercialisée en Unité de Vente Consommateur Industrielle (UVCI), les opérations de conditionnement sont réalisées dans l'établissement de découpe.

C53 Les viandes labellisées sont présentées soit :

- en carcasse entière
- en découpe de gros
- en piécé

Les viandes sont conditionnées soit :

- 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 (UVCM). La viande est conditionnée soit :

- sous film
- sous-vide

- sous atmosphère modifiée

E23 Les **morceaux** sous-vide sont identifiés par une étiquette comportant une mention faisant référence au Label Rouge.

E24 Les UVC sont identifiées par un étiquette spécifique pré-numérotée respectant les critères du point 6 du présent cahier des charges.

5.3.6. Surgélation

C68 La congélation des découpes de viande d'agneau, des abats est exclue, seule la surgélation est admise.

a) Organisation de la surgélation

C69 La mise en œuvre de la surgélation s'effectue sous la responsabilité d'un opérateur membre de l'ODG.

b) Critères particuliers à la surgélation

C70 Le délai maximum entre abattage et mise en surgélation des découpes de viande est de 7 jours.

C71 Pour les abats, la surgélation intervient le plus rapidement possible, au maximum 72 heures après la pesée des carcasses.

C74 Les produits sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de -18°C dans un délai maximum de 6 heures.

C75 La Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) est de 12 mois maximum.

6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur l'étiquetage mentionne au minimum :

- le logo label rouge dans le respect de la charte graphique
- le numéro d'homologation du label rouge LA 19.92
- les caractéristiques certifiées
 1. Agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis
 2. Agneau âgé de 45 jours maximum
- le nom (acronyme) et l'adresse de l'ODG : AREOVLA, Europarc, 3 bis Avenue Léonard de Vinci, 33608 Pessac Cedex

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Alimentation	Agneau nourri exclusivement au lait maternel par tétée au pis	Visuel
Race	<u>Races des mères :</u> Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise <u>Races des pères :</u> Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-Béarnaise, Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Texel)	Visuel Pour les pères inscrits : documentaire
Spécialisation de l'élevage	Agneau né et élevé par un seul éleveur de sa naissance jusqu'à l'abattage Il peut coexister en même temps sur un même site une production d'agneaux sous le label rouge concerné et une autre production d'agneaux mais cette dernière doit nécessairement bénéficier d'une IGP	Documentaire Visuel Documentaire
Age à l'abattage	Les agneaux sont âgés de 15 à 45 jours au jour de l'abattage	Documentaire
Caractéristiques des carcasses	Le poids carcasse est compris en 4,5 kg et 11 kg, selon la présentation de la carcasse. Couleur rosée clair sur l'ensemble de la carcasse Gras blanc et ferme Etat d'engraissement : 2 et 3 Avant l'entrée en ressuage , habillage de la carcasse avec la crépine	Mesure Visuel Visuel Visuel Visuel