

**Cahier des charges du label rouge n° LA 02/74
« Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race
charolaise »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race charolaise
- Bovins élevés à l'herbe 6 mois minimum
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet

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- DÉNOMINATION 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.....</i>	3
3-3. <i>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	3
4- TRAÇABILITÉ	4
4-1. <i>Identification des opérateurs</i>	4
4-2. <i>Obligation d'enregistrement et de suivi.....</i>	4
4-3. <i>Schéma de traçabilité.....</i>	5
5- MÉTHODE D'OBTENTION	7
5-1. <i>Schéma de vie.....</i>	7
5-2. <i>Naissage.....</i>	7
5-2.1. <i>Races et croisement, élevage, castration</i>	7
5-2.2. <i>Cession d'animaux.....</i>	7
5-3. <i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	8
5-4. <i>Élevage.....</i>	8
5-4.1. <i>Bâtiment d'élevage.....</i>	8
5-4.2. <i>Surfaces de pâtures disponibles</i>	8
5-4.3. <i>Cycle prairie-étable</i>	9
5-4.4. <i>Alimentation.....</i>	9
5-4.5. <i>Conditions d'utilisation du terme « fermier ».....</i>	9
5-5. <i>Finition.....</i>	9
5-6. <i>Opérations d'abattage</i>	10
5-6.1. <i>Attente avant abattage</i>	10
5-6.2. <i>Ressuage des carcasses.....</i>	10
5-6.3. <i>Caractéristiques des carcasses</i>	11
5-6.4. <i>Maturation de la viande.....</i>	11
5-7. <i>Commercialisation des abats</i>	11
5-8. <i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	11
5-9. <i>Surgélation.....</i>	12
5-10. <i>Découpe et conditionnement.....</i>	12
6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	12
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	13

1- NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Défense de L'Élevage Traditionnel en Bourbonnais des Animaux de Boucherie (ADET)

18, rue Albert Rondreux

03160 Bourbon l'Archambault

Téléphone : 04.70.67.35.03 – Télécopie : 04.70.67.11.56

Courriel : adet@lesviandesdubourbonnais.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Seuls ont droit au label rouge LA 02/74 « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise », la viande bovine, les abats, frais ou surgelés, qui répondent aux conditions de production communes aux produits label rouge « gros bovins de boucherie » et aux conditions de production définies ci-après.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une viande : issue d'animal de type racial laitier ou mixte ayant maturée de 3 à 5 jours, prélevé dans la même catégorie que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Points de différence	Produit label	Produit courant
Naissance	Type racial charolaise	Bovins de type laitier ou mixte
Élevage	6 mois minimum à l'herbe	Alimentation plutôt en bâtiments avec de l'ensilage de maïs et des concentrés
Sélection des carcasses	≥ 300 kg pour les génisses ≥ 330 kg pour les vaches ≥ 340 kg pour les bœufs	Pas de poids minimum de carcasse

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La race charolaise des animaux est reconnue pour ses grandes qualités bouchères.

La durée minimale de pâturage, soit six mois, permet de valoriser la production naturelle des prairies et une croissance lente des animaux qui induit une finition modérée.

La maturation minimale de la viande label rouge conduit à une texture fine.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une viande d'une parfaite conservation ainsi que d'une qualité dont les consommateurs apprécient notamment le léger persillé et la légère pellicule de gras externe.

La durée de finition est en relation avec l'optimum d'état d'engraissement à l'abattage des animaux, de manière à fournir une viande aux qualités organoleptiques marquées (couleur - texture - tendreté - flaveur). La richesse et la flore variée des herbages, l'élevage traditionnel et une finition lente et adaptée des animaux induisent la saveur de la viande.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les fabricants d'aliments (à la ferme ou industriels),
- les centres d'allotement,
- les abattoirs,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation,
- les ateliers de conditionnement,
- les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins.

4-2. Obligation d'enregistrement et de suivi

Obligations déclaratives

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage adressent à l'ODG chaque trimestre un récapitulatif des abattages. Cette déclaration précise notamment par bovin :

- l'identification de l'opérateur,
- l'identification de l'éleveur,
- la date d'abattage,
- le numéro d'identification des bovins,
- le poids fiscal de la carcasse,
- l'état d'engraissement,
- la conformation,
- l'âge en mois à l'abattage,
- la catégorie.

Tenue des registres

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des bovins, de la viande bovine et des abats label rouge LA n° 02/74, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissance, élevage et engraissement des bovins tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des bovins, de retracer le calendrier d'élevage des bovins, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir. Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par bovin :

- l'identification du naisseur,
- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- la date d'entrée de l'animal dans le troupeau,
- la date de début de mise à l'herbe et la date de début de rentrée à l'étable en période d'élevage,
- la provenance des fourrages,
- les quantités et composition des aliments complémentaires distribués en période d'élevage,
- la date de début de mise en finition à l'auge,
- les quantités et la composition des aliments complémentaires distribués en période de finition,
- la date de sortie de l'animal et le nom de l'acheteur,
- la date de son enlèvement.

Tout opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins enregistre les données suivantes :

- l'identification des animaux abattus (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- la provenance des animaux abattus,
- la date d'abattage,
- le poids fiscal des carcasses,
- si découpe : le numéro de lot de découpe.

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production des bovins et de la viande bovine.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissance, élevage et engraissement tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- le chargement global de l'exploitation,
- la nature des fourrages distribués aux bovins,
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux bovins.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des bovins doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les durées des différentes étapes (descente en température ; maturation),
- l'enregistrement des températures,
- le pH ultime de la carcasse.

4-3. Schéma de traçabilité

Le maintien de la traçabilité s'opère de la manière décrite ci-après.

Schéma de vie	Critères suivis	Eléments supports à la traçabilité	Eléments de traçabilité
Elevage	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de cheptel - Numéro d'identification individuel de l'animal - Age des animaux - Race - Engagement de l'éleveur dans la démarche 	<ul style="list-style-type: none"> - DAB, DAUB, - Passeport, n° IPG - Fichier d'étable 	<ul style="list-style-type: none"> - DAB - N° IPG - Registre
Transport			<ul style="list-style-type: none"> - DAB - N° IPG
Abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Elevage d'origine qualifié et conforme au cahier des charges "Bœuf Charolais" - Poids, engraissement, conformation de l'animal - Race père - mère - Catégorie 	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de cheptel - Liste des éleveurs qualifiés - DAB, DAUB, passeport - Ticket de pesée = n° de tuerie - Lien n° de tuerie = n° d'identification individuel de l'animal (n° national à 10 chiffres) - Etiquette de pesée fiscale - Registre d'abattage = système informatique abattoir - CG - Identification selon le décret 99/260 du 02/04/99 	<ul style="list-style-type: none"> - DAB - N° IPG - Numéro de tuerie - CG - Marque de labellisation
Découpe	<ul style="list-style-type: none"> - Catégorie - Type racial - Numéro de lot de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquette sur chaque PAD, UVCI ou pièce de découpe - Facture - Lien n° de lot de découpe et les numéros individuels des bovins ayant constitués le lot - Etiquette sur chaque PAD, UVCI ou pièce de découpe - Facture / bon de livraison - Comptabilité matière étiquettes 	<ul style="list-style-type: none"> - Numéro de tuerie - Numéro de lot - Numéro étiquette PAD ou UVC - CG
Commercialisation	<ul style="list-style-type: none"> - Viande identifiée "Label" 	<ul style="list-style-type: none"> - Facture / bon de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> - Facture ou bon de livraison avec

Schéma de vie	Critères suivis	Eléments supports à la traçabilité	Eléments de traçabilité
	- Traçabilité	- Certificat de garantie à partir du n° de tuerie - Livre d'achats	numéro de tuerie - CG
	- Origine - Catégorie - Type racial - Numéro de lot de découpe - Caractéristiques certifiées communicantes	- Etiquette certifiée sur chaque UVC - Bilan matière - Comptabilité matière étiquettes	- Numéro étiquette UVC ou PAD - Marque de labellisation - Cahier comptabilité matière avec n° UVC

UVC : Unité de Vente Consommateur

Le document d'accompagnement des bovins (DAB) constitue le support d'identification et de suivi de l'animal de sa naissance jusqu'à son abattage. Ce document précise notamment :

- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale),
- l'identification des élevages de provenance.

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Naissage

5-2.1. Races et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races autorisées	Les animaux doivent être de type racial « charolais ».

5-2.2. Cession d'animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Cession des veaux non sevrés	La cession d'un veau avant le sevrage est toutefois permise dans le cadre de la vente d'un veau avec sa mère.
S3.	Mise en pension	La mise en pension n'est pas comptabilisée comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le label rouge n°LA 02/74.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Alimentation lors de la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions d'alimentation respectent celles définies en élevage.
S5.	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>≤ 1 jours.</u>
S6.	Modalité de l'allotement	Toutes les règles du présent cahier des charges sur les bâtiments et l'alimentation, doivent être respectées.

5-3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible						
S7.	Traçabilité des aliments	Les aliments concentrés, complets ou complémentaires destinés au troupeau label, doivent être stockés indépendamment de ceux des autres espèces.						
S8.	Additifs interdits	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Groupe fonctionnel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Additifs technologiques</td> <td>c- émulsifiants d-stabilisants e-épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides i- anti-agglomérants j- correcteurs d'acidité l-dénaturants</td> </tr> <tr> <td>3 Additifs nutritionnels</td> <td>d- urée et ses dérivés</td> </tr> </tbody> </table>	Catégorie	Groupe fonctionnel	1 Additifs technologiques	c- émulsifiants d-stabilisants e-épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides i- anti-agglomérants j- correcteurs d'acidité l-dénaturants	3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés
Catégorie	Groupe fonctionnel							
1 Additifs technologiques	c- émulsifiants d-stabilisants e-épaississants f- gélifiants h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides i- anti-agglomérants j- correcteurs d'acidité l-dénaturants							
3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés							

5-4. Élevage

5-4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Effectif par lots d'animaux en finition logés non entravés en étable à stabulation libre	Tous les animaux d'un même lot doivent avoir accès à l'auge simultanément et disposer d'une surface de couchage suffisante pour assurer le confort maximal des animaux, ce qui détermine le nombre d'animaux par lot.
S10.	<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 conditions de production spécifiques

5-4.3. Cycle prairie-étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois (en période d'élevage).</u>

5-4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Autonomie alimentaire	L'essentiel ($\geq 51\%$) de l'alimentation des animaux du troupeau label est produit sur l'exploitation.
S13.	Plan d'alimentation Bovins jusqu'à la fin du premier hiver <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Lait maternel ou nourrice avec pâturage à volonté avec ≤ 5 kg d'aliments complémentaires (3) Période hivernale Lait maternel ou nourrice avec fourrages grossiers secs à volonté (1) avec ≤ 15 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 4 kg d'aliments complémentaires (3)
S14.	Plan d'alimentation Bovins à partir de la fin du premier hiver <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Pâturage à volonté avec ≤ 6 kg de fourrages grossiers secs ou conservés (2) avec ≤ 6 kg d'aliments complémentaires (3) Période hivernale Fourrages grossiers secs à volonté (1) avec ≤ 30 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 5 kg d'aliments complémentaires (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille... .

(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs... .

(3) Nature des aliments complémentaires : céréales, tourteaux, minéraux... .

5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »*Non concerné*5-5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Mode d'engraissement	- finition à l'herbe stricte,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- finition à l'auge stricte, - finition à l'herbe et à l'auge.
S16.	Durée de finition à l'auge stricte	≥ 2 mois.
S17.	Plan d'alimentation finition (Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))	Période estivale Pâturage à volonté avec ≤ 6 kg de fourrages grossiers secs (1) ou conservés (2) avec ≤ 8 kg d'aliments complémentaires (3) Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 35 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 10 kg d'aliments complémentaires (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille... .

(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs... .

(3) Nature des concentrés : céréales, tourteaux, minéraux... .

5-6. Opérations d'abattage

5-6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente	Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriée.
S19.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux lors des opérations d'aménée au poste d'étourdissement	La présence de barres de guidage sans arrêtes vives ni saillies est obligatoire. Dans le couloir un système de cales doit empêcher le retour en arrière des animaux, les sols doivent être propres et non glissants. Les animaux doivent être manipulés dans le calme

5-6.2. Ressuage des carcasses

Pas de conditions de production spécifiques

Cas du refroidissement progressif

Pas de conditions de production spécifiques

Cas de la stimulation électrique

Non concerné

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>E, U, R+ ou R=</u>
S21.	Couleur de la viande	Rouge franc.
S22.	Poids minimum des carcasses	≥ 300 kg pour les génisses, ≥ 330 kg pour les vaches ≥ 340 kg pour les bœufs.
S23.	Identification des carcasses	Au moment de l'abattage, l'opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins appose un étiquetage mentionnant l'information « labellisable » et un numéro de suivi sur chaque carcasse. Au minimum, le jour suivant, l'opérateur intervenant dans l'activité d'abattage réalise le classement des carcasses en label rouge. Les carcasses labels sont identifiées au moyen d'une roulette « Bœuf Charolais ».

5-6.4. Maturation de la viande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	<u>Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>≤ 4 jours pleins</u>
S25.	Emoussage	L'émoussage des carcasses est autorisé.

5-7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>Cœur, foie, joues, langue, panse, queue, ris, rognons ainsi que la hampe et l'onglet.</u>
S27.	Critères de sélection	Couleur et aspect ne présentant aucun défaut

5-8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5-9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Délai maximum entre abattage et mis en surgélation pour le muscles et découpes de viande	≤ 30 jours

5-10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Modes de conditionnement pour les viandes	- carcasse, demi-carcasse ou quartiers, - piécé, - prêt à découper (PAD), - UVCM ou UVCI.
S30.	Labellisation des quartiers des vaches ≥ 96 mois et ≤ 120 mois	Seuls les quartiers arrière peuvent être conditionnés selon le point à contrôler « Modes de conditionnement pour les viandes ». Les quartiers avant sont exclusivement destinés à la fabrication de viande hachée.
S31.	Modes de conditionnement pour les abats	- en vrac, sous vide, en UVCM ou UVCI

6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Certificat de garantie	Le Certificat de Garantie du label rouge LA n°02/74 accompagne les viandes et abats en cas de livraison sous la forme « carcasse ». Il comporte notamment les informations suivantes : - le numéro d'identification du bovin concerné, - le numéro de tuerie de l'animal, - le sexe et l'âge en mois, - les coordonnées de l'éleveur, - la date et le lieu d'abattage, - les coordonnées du client, - la date de livraison.

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
S1	Races autorisées	Documentaire et visuelle
S11	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>Documentaire et visuelle</u>
S20 C	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et visuelle</u>
S22	Poids minimum des carcasses	Documentaire et visuelle et mesure
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à griller et à rôtir	Documentaire
C	<u>Classes d'engraissement autorisées</u>	<u>Documentaire et visuelle</u>

*Conditions de production communes