



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Répertoire des préparations de viande de gros bovins de boucherie



Les spécifications techniques des produits Label Rouge décrits dans ce répertoire s'appliquent aux préparations de viande de porc telles que définies dans 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.

Validé par le Comité national IGP-LR-STG du 12 octobre 2023

Sommaire

Préambule	3
1- Rôti élaboré à cuire	7
2- Viandes Effeillées de gros bovins	11
3- Brochettes de gros Bovins avec ou sans assaisonnement	15
4- Pièces crues de gros bovins assaisonnées	19
5- Carpaccio /viande pour pierrade.....	22

Préambule

Présentation générale :

Ce document répertorie les fiches techniques (rôtis, brochettes...) et les points de maîtrise minimaux à respecter pour présenter au consommateur des préparations de viande de gros bovins Label Rouge. Ces fiches techniques sont déclinées par les opérateurs en fiches recette.

On entend par préparations de viande (au sens de la réglementation) : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés 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 faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Les préparations de viande de gros bovins Label Rouge concernent des produits, non définis au code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, pour lesquels des cahiers des charges spécifiques doivent être déposés.

Exigences communes aux préparations de viande :

A. Composition des préparations de viande

Les préparations de viande de gros bovins Label Rouge doivent satisfaire aux points suivants :

- Pour qu'une préparation de viande de gros bovins soit Label Rouge, la viande de gros bovins doit être labellisée, qu'elle soit sous forme de carcasse, de découpes, de morceaux de découpe ou d'abats ;
- Seules les viandes fraîches réfrigérées et les abats frais réfrigérés, de gros bovins Label Rouge, peuvent être utilisés ;
- Lorsque des additifs, des auxiliaires technologiques ou des arômes sont utilisés, ils sont définis dans les fiches techniques et sont limités au besoin technologique ou organoleptique ;
- La qualité des ingrédients autres que la viande de gros bovins Label Rouge doit être maîtrisée et contrôlée à réception ou à la mise en œuvre. Lorsqu'ils sont disponibles sur le marché, les ingrédients sous signes officiels de la qualité et

d'origine (SIQO) doivent être privilégiés sauf justification dûment apportée par l'opérateur à l'ODG. Seuls les ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent être mis en avant dans la dénomination de vente du produit.

B. Eléments justifiant la qualité supérieure des préparations de viande de gros bovins label rouge :

Chaque fiche technique décrit :

- Les points de différence entre le produit Label Rouge et le produit courant propres à chaque préparation ;
- Les seuls ingrédients autorisés pour chaque préparation ;
- L'évaluation et le suivi de la qualité supérieure des préparations de viande ;
- L'impact potentiel sur les caractéristiques certifiées communicantes des préparations de viande de gros bovins de boucherie Label Rouge.

C. Habilitation – contrôle des opérateurs

Les règles d'habilitation et de contrôle des opérateurs sont définies dans les Dispositions de contrôle communes (DCC) à l'ensemble des labels rouges Gros bovins de boucherie.

Tout opérateur souhaitant démarrer une production de préparations de viande de gros bovins Label Rouge doit être identifié auprès de l'ODG et être habilité par l'organisme certificateur.

D. Organisation des ateliers et traçabilité des préparations de viande de gros bovins de boucherie

L'organisation des ateliers de préparations de viande doit permettre de séparer nettement, dans le temps et/ou l'espace, les opérations d'élaboration relevant des préparations de viande de gros bovins de boucherie Label Rouge de celles des autres préparations de viande de gros bovins.

La traçabilité doit être assurée pour chaque lot de fabrication.

L'atelier de préparations de viande de gros bovins dispose d'une procédure organisationnelle du système de traçabilité (identification des lots, opérations, enregistrements, comptabilité matière...) et d'enregistrements (documentaires ou informatique) permettant de remonter toutes les étapes de la production

E. Critères communs aux préparations de viandes de gros bovins de boucherie Label Rouge

Les critères communs aux préparations de viandes de gros bovins de boucherie sont définis dans les conditions de production communes (CPC) « gros bovins de boucherie ». Ils constituent les critères minimaux, nécessaires mais non suffisants, à respecter pour la production et la commercialisation en Label Rouge de préparations de viande de gros bovins.

Pour consulter ce document :

Modalités d'ajout d'une nouvelle fiche technique dans le répertoire :

Lorsqu'un (ou plusieurs) ODG ou groupement représentatif de la filière (fédération, interprofession...) veulent introduire une nouvelle fiche technique, ils doivent suivre la procédure décrite ci-après :

A. Contenu du dossier de demande

Le dossier de demande d'inscription d'un nouveau produit au répertoire doit comprendre au minimum la fiche technique du produit avec photos décrivant :

- les éléments justifiant de la qualité supérieure du produit en comparaison avec le produit courant de comparaison,
- et les modalités d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure.

B. Réalisation des tests sensoriels :

Si la fiche technique du produit prévoit qu'une évaluation et un suivi de la qualité supérieure du produit sont nécessaires (compte tenu de son procédé de fabrication), alors des tests devront être fournis à l'appui du dossier de demande :

- Réalisation d'un profil sensoriel du nouveau produit par un (ou plusieurs) ODG ou groupement représentatif de la filière (fédération, interprofession...) permettant de s'assurer des caractéristiques de qualité supérieure du produit candidat au Label Rouge ;
- Une fois les tests réalisés, le(s) demandeur(s) (ODG) intéressés doi(ven)t informer le groupement représentatif de la filière (fédération, interprofession...) et/ l'INAO des résultats du test, et de manière générale transmettent à l'INAO tous les éléments en leur possession susceptibles de montrer que ce nouveau produit est

conforme aux exigences définies pour les préparations de viande de gros bovins de boucherie Label Rouge.

C. Validation de la fiche technique du nouveau produit :

- Une fois le dossier de demande complet, accompagné le cas échéant par les tests sensoriels, la fiche technique est soumise à l'avis du comité national compétent.
- Si la fiche technique est validée, elle est alors ajoutée au répertoire en vigueur et mise en ligne sur le site internet de l'INAO.

Elaboration d'une fiche recette du produit

Les opérateurs proposent une fiche recette à partir d'une fiche technique (Cf. formulaire en annexe) accompagnée d'une photo et d'un modèle d'étiquette.

Cette fiche est transmise à l'ODG qui la valide au regard de la fiche technique du répertoire, préalablement au démarrage de la production (en informant l'opérateur).

L'ODG transmet ensuite la fiche recette validée à l'organisme certificateur.

L'ODG et l'OC doivent s'assurer que la recette respecte les critères minimaux des conditions de production commune et les points de maîtrise définis dans la fiche technique du répertoire.

1- Rôti élaboré à cuire

Description

Il s'agit d'un produit composé d'un morceau de muscle de gros bovins Label Rouge ; fourré avec un autre ingrédient (ex : pruneau, fromage...). Le rôti est ficelé, avec ou sans barde et peut être assaisonné (assaisonnement sec).

Le rôti composé uniquement de viande de gros bovins Label Rouge et éventuellement bardé n'est pas concerné par cette fiche.

Éléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	Muscles Label Rouge (tende de tranche, rond ou plat de tranche, Rumsteck, filet et faux-filet)	Morceaux de la découpe de gros bovins
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première gros bovins Label Rouge \geq 85%.	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients	<ul style="list-style-type: none">- Légumes, fruits, fruits secs, condiments (végétaux reconstitués interdits)- Fromages- Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde	<p>Pas d'exigences particulières</p> <p>Barde, barde reconstituée, substitut de barde</p>
Assaisonnement	<ul style="list-style-type: none">- Sel (NaCl) : \leq 1%- Condiments non traités par rayonnements ionisants- Arômes naturels	<p>Sel et/ou substituts de sels (sans limitation)</p> <p>Pas d'exigences particulières</p>

Procédés de fabrication	- L'hydratation interdite - Le saumurage interdit	est est	Pas d'exigences particulières
-------------------------	--	------------	-------------------------------

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 1.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	Morceaux de gros bovins Label Rouge (tende de tranche, rond ou plat de tranche, Rumsteck, filet et faux-filet).
PMR 1.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	Respect des délais maturation prévus dans C56 des CPC
PMR 1.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première gros bovins Label Rouge: $\geq 85\%$
PMR 1.4	Autres ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - Garniture : Légumes, champignons, fruits, fruits secs, (végétaux reconstitués interdits), condiments ; - Fromage ; - Barde (interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde). Taux de barde $\leq 10\%$.
PMR 1.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	<p>Assaisonnement total : $\leq 5\%$ dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel (NaCl,) : $\leq 1\%$; - Sucres (saccharose, glucose) : $\leq 0,5\%$; - Fécule de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : <ul style="list-style-type: none"> o Epices : $\leq 1\%$; o Aromates.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; - Arômes naturels.
PMR 1.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 1.7	Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - L'hydratation est interdite ; - Le saumurage est interdit ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou à l'aide d'un mélangeur à la surface des rôtis .
PMR 1.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> - Le rôti est présenté entier ficelé. - Etiquetage des produits : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation	Morceaux avec peu d'autres ingrédients ou peu d'assaisonnement : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant.
Suivi	
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

2- Viandes Effeillée de gros bovins

Description

Viande de gros bovins fraîche réfrigérée tranchée en fine lamelle, assaisonnée ou non et présentée formée crue et destinées à être cuites

Les viandes effeuillées composées uniquement de viande de gros bovins Label Rouge ne sont pas concernées par cette fiche.

Éléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	<ul style="list-style-type: none">- Morceaux de découpe de gros bovins Label Rouge- Taux de matière grasse $\leq 10\%$	Morceaux de la découpe de gros bovins
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première gros bovins Label Rouge $\geq 95\%$.	Pas d'exigences particulières
Assaisonnement	<ul style="list-style-type: none">- Sel (NaCl) : $\leq 1\%$- Condiments non traités par rayonnements ionisants- Arômes naturels- Huile de palme interdite	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none">- Les modalités de tranchage en fines lamelles doit permettre d'éviter l'écrasement, le déchirement et le	Pas d'exigences particulières

	broyage de la matière première - Le portionnement (le cas échéant) est effectué sur le principe de la basse pression	
--	---	--

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 2.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	<ul style="list-style-type: none"> - Morceaux de découpe de gros bovins Label Rouge ; - Taux de matière grasse $\leq 10\%$
PMR 2.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	J+9 si la viande est sous vide et J+6 dans les autres cas (J = jour d'abattage)
PMR 2.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première gros bovins Label Rouge: $\geq 95\%$
PMR 2.4	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total $\leq 5\%$ dont : <ul style="list-style-type: none"> - Sel (NaCl) : $\leq 1\%$; - Sucres (saccharose, glucose) : $\leq 0,5\%$; - Fécule de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : <ul style="list-style-type: none"> o Epices: $\leq 1\%$; o Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; Arômes naturels.
PMR 2.5	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 2.6	Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Interdiction d'hydratation ; - Interdiction de saumurage ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe. - Les modalités de tranchage en fines lamelles doivent permettre d'éviter l'écrasement, le déchirement et le broyage de la matière première. - Le portionnement est effectué sur le principe de la basse pression ;
PMR 2.7	Présentation et caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> - Portionné ou en vrac - <u>Etiquetage des produits</u> : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		dénomination de vente du produit Label Rouge.

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation	Effeillées avec une proportion de viande importante et peu transformée : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant.
Suivi	
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

3- BROCHETTES DE GROS BOVINS AVEC OU SANS ASSAISONNEMENT

Description

Il s'agit de pièces de fraîches de viande réfrigérée de gros bovins, c'est-à-dire de morceaux de découpe Label Rouge, embrochés avec des légumes, des champignons, des fruits, des fruits secs, des condiments, éventuellement assaisonnés (assaisonnement sec).

Les brochettes composées uniquement de viande de gros bovins Label Rouge ne sont pas concernées par cette fiche.

Éléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	Morceaux de découpe de gros bovins Label Rouge	Viande de gros bovins
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première gros bovins Label Rouge $\geq 70\%$.	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - Légumes, champignons, fruits, fruits secs, condiments (végétaux reconstitués interdits) - Interdiction de barde reconstituée ou de substitut de barde 	Pas d'exigences particulières Barde, barde reconstituée, substitut de barde
Assaisonnement	<ul style="list-style-type: none"> - Sel (NaCl) : $\leq 1\%$ - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels - Huile de palme interdite 	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières

Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - L'hydratation est interdite - Le saumurage est interdit - Le tranchage est réalisé dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires 	Pas d'exigences particulières
-------------------------	--	-------------------------------

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 3.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	<ul style="list-style-type: none"> - Morceaux de découpe de gros bovins Label Rouge ; - Viande fraîche réfrigérée.
PMR 3.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	Respect des délais maturation prévus dans C56 des CPC
PMR 3.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première Label Rouge : ≥ 70 %
PMR 3.4	Autres ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - Garniture : Légumes, champignons, fruits, fruits secs, (végétaux reconstitués interdits), condiments ; - Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde ; - Poids total de barde : ≤ 5 % du poids total de la brochette.
PMR 3.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total : ≤ 5 % dont : <ul style="list-style-type: none"> - Sel (NaCl,) : ≤ 1 % ; - Sucres (saccharose, glucose) : $\leq 0,5$ % ; - Féculé de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont:

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> ○ Epices: ≤ 1% ; ○ Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; - Arômes naturels.
PMR 3.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 3.7	Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - L'hydratation est interdite ; - Le saumurage est interdit ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe ; - Le tranchage est réalisé dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires.
PMR 3.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> - Les morceaux de viandes, et les autres ingrédients sont embrochés sur un pic en bois ou en métal. - <u>Etiquetage des produits</u> : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation	Morceaux de découpes assemblés avec peu d'autres ingrédient ou peu d'assaisonnement : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant.
Suivi	
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

4- Pièces crues de gros bovins assaisonnées

Description

Il s'agit de pièces de viande fraîche réfrigérée de gros bovins assaisonnées, c'est-à-dire de morceaux de découpes de gros bovins Label Rouge ; y compris des rôtis, assaisonnés par saupoudrage (assaisonnement sec) ou nappage (assaisonnement liquide). Les pièces de viande fraîche réfrigérés marinées ne relèvent pas de cette fiche technique.

Éléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	Morceaux de découpe de gros bovins Label Rouge	Viande de gros bovins
État de la matière première utilisée	Viande fraîche réfrigérée	Viande fraîche réfrigérée, surgelée ou congelée
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première gros bovins Label Rouge \geq 95%.	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients	Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde	Barde, barde reconstituée, substitut de barde
Assaisonnement	- Sel (NaCl, sans nitrites) : \leq 1% - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels - Huile de palme interdite	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication	-Interdiction d'hydratation -Interdiction de saumurage	Pas d'exigences particulières

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 4.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	Viande fraîche réfrigérée de gros bovins Label Rouge,
PMR 4.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	Respect des délais maturation prévus dans C56 des CPC
PMR 4.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première gros bovins Label Rouge : ≥ 95%
PMR 4.4	Autres ingrédients	Fruits, légumes champignons, truffes ; barde (interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde).
PMR 4.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total ≤ 5% dont : <ul style="list-style-type: none"> - Sel (NaCl) : ≤ 1% ; - Sucres (saccharose, glucose) : ≤ 0,5% ; - Féculé de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : <ul style="list-style-type: none"> o Epices: ≤ 1% ; o Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; - Arômes naturels.
PMR 4.6	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 4.7	Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Interdiction d'hydratation ; - Interdiction de saumurage ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe.
PMR 4.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> - Les caractéristiques de la viande fraîche réfrigérée doivent être maintenues. - <u>Etiquetage des produits</u> : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation	Morceaux de découpes assemblés avec peu d'autres ingrédient ou peu d'assaisonnement : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant
Suivi	
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

5- Carpaccio /viande pour pierrade

Description

Il s'agit de pièces de viande fraîche réfrigérées de gros bovins c'est-à-dire de morceaux de découpes de gros bovins Label Rouge, présentés en tranches fines et assaisonnés.

Le carpaccio composé uniquement de viande de gros bovins Label Rouge n'est pas concerné par cette fiche.

Éléments justifiant la qualité supérieure

Les éléments suivants complètent les éléments justifiant la qualité supérieure de la matière première Label Rouge (détaillés dans les conditions de production communes et le cahier des charges).

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Nature et caractéristiques de la matière première	Morceaux de découpe de gros bovins Label Rouge	Viande de gros bovins
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première gros bovins Label Rouge $\geq 80\%$.	Pas d'exigences particulières
Assaisonnement	<ul style="list-style-type: none">- Sel (NaCl) : $\leq 1\%$- Condiments non traités par rayonnements ionisants- Arômes naturels- Huile de palme interdite	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none">- L'hydratation est interdite- Le saumurage est interdit- Le tranchage est réalisé dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires	Pas d'exigences particulières

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 2.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	- Morceaux de découpe de gros bovins Label Rouge ;
PMR 2.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	J+9 si la viande est sous vide et J+6 dans les autres cas (J = jour d'abattage)
PMR 2.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première gros bovins Label Rouge: ≥ 80
PMR 2.4	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	<p>Assaisonnement total $\leq 20\%$ dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sel (NaCl,) : $\leq 1\%$; - Sucres (saccharose, glucose) : $\leq 0,5\%$; - Fécule de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : <ul style="list-style-type: none"> o Epices: $\leq 1\%$; o Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée et huile de palme interdite ; <p>Arômes naturels.</p>
PMR 2.5	Additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 2.6	Procédés de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> - Interdiction d'hydratation ; - Interdiction de saumurage ; - Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires
PMR 2.7	Présentation et caractéristiques du produit fini	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Etiquetage des produits</u> : Seuls les noms des ingrédients bénéficiant d'un Label Rouge ou le cas échéant d'un autre signe officiel d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO) peuvent apparaître au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

Evaluation	Carpaccio/viande pour pierrade avec une proportion de viande importante et peu transformée : Cf. Dossier ESQS du Label Rouge correspondant.
Suivi	
Impact sur les caractéristiques certifiées communicantes (CCC)	Mêmes caractéristiques certifiées communicantes (CCC) que la matière première Label Rouge.

ANNEXE I

FICHE-TYPE DE VALIDATION DE RECETTE

(indications minimum à préciser dans la fiche recette)

Préparations de viande de gros bovins Label Rouge

Présentation du demandeur

Nom de l'opérateur	
Adresse	
Nom de Contact	
Téléphone du contact	

Cahier des charges concerné	N° LA xx/xx
Nom de l'ODG	
Nom de l'OC	

Nom de la fiche technique concernée	
-------------------------------------	--

Nouvelle fiche recette

Modification fiche recette existante

Date prévisionnelle de production	
-----------------------------------	--

Description de la recette

Nom de la recette	
-------------------	--

Morceaux de viande utilisés	Taux d'incorporation %
Total	

Ingrédients	Taux d'incorporation en %
Photo du produit	
Projet d'étiquette	

Validation de la recette

Validation par l'ODG

OUI

NON

Date, nom, signature et tampon

Commentaires :

Transmission à l'OC

OUI

NON

Date de transmission :