



NOTICE TECHNIQUE DÉFINISSANT LES CRITÈRES MINIMAUX À REMPLIR POUR L'OBTENTION D'UN LABEL ROUGE EN

« AGNEAU »

VIANDE ET ABATS D'AGNEAU PRESENTES EN FRAIS OU SURGELES PRODUITS TRANSFORMES D'AGNEAU PRESENTES EN FRAIS OU SURGELES

Avertissement

Les règles fixées dans la présente notice s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visés ci-dessus.

Les cahiers des charges doivent être en accord avec la présente notice mais aussi avec les règles communes à tous les cahiers des charges Label Rouge définies par l'INAO.

Avertissement relatif à la procédure nationale d'opposition

Ce projet de notice technique ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des IGP/LR/STG de l'INAO sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés de la notice technique (Cf. critère C45).

Règles typographiques :

Les ajouts ou modifications demandées figurent en caractères gras dans le corps du texte.

Les dispositions proposées à la suppression figurent en caractères barrés.

Arrêté du xxx –JORF du xxxx

INAO

12, RUE HENRI ROL-TANGUY
TSA 30003
93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX - FRANCE
TEL. +33 (1) 73 30 38 00 / TELECOPIE : +33 (1) 73 30 38 04
www.inao.gouv.fr

SOMMAIRE

CHAMP D'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE	4
INTRODUCTION.....	5
A. Rôle de la notice technique	5
B. Dossier pour le comité national IGP-LR-STG de l'INAO.....	5
PRÉAMBULE.....	6
I. Caractéristiques sensorielles	6
II. Caractéristiques d'image.....	6
III. Service	6
IV. Régularité.....	6
GLOSSAIRE.....	7
EXIGENCES.....	8
I. Principales caractéristiques certifiées	8
II. Schéma de vie.....	8
III. Aliments	8
A. Matières premières utilisées	8
B. Additifs.....	9
C. Alimentation	9
D. Eau	9
IV. Élevage	10
A. Race	10
B. Spécialisation de l'élevage.....	10
C. Bâtiments.....	10
D. Conditions d'élevage.....	10
E. Age d'abattage.....	10
F. Identification et suivi des animaux	10
V. Ramassage et transport des agneaux	11
A. Préparation des animaux à la ferme et transport.....	11
B. Centre de transit	11
VI. Opérations d'abattage.....	11
A. Abattage	11
B. Ressuage.....	11
C. Caractéristiques des carcasses.....	11
D. Commercialisation des abats	12
VII. Découpe et conditionnement.....	12
VIII. Transformation	12
A. Champ d'application	12
B. Exigences minimales pour les viandes	12
C. Ingrédients et additifs.....	12
D. Qualité des produits finis.....	13
IX. Surgélation.....	13
A. Organisation de la surgélation	13
B. Critères particuliers à la surgélation	13

X. Exigences minimales de contrôle	14
ANNEXE I - Tests organoleptiques.....	16
ANNEXE II – Fiche de conformité	18
ANNEXE III - Délai d'application	19

CHAMP D'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE

Cette notice technique s'applique à la viande (carcasse et découpes) et aux abats d'agneau présentés en frais ou en surgelé et aux produits transformés d'agneau présentés en frais ou en surgelé.

Un même cahier des charges peut porter sur tout le champ d'application de la notice.

Les produits pour lesquels la viande d'agneau représente moins de 90% de la matière première mise en œuvre ou est un ingrédient (plat cuisiné par exemple : carré garni, navarin, brochettes composées de plusieurs viandes...) n'entrent pas dans le champ de la présente notice.

La viande et les abats d'agneau Label Rouge peut provenir de trois catégories d'agneau élevé selon des modalités différentes :

A/ agneau nourri exclusivement au lait maternel, par tétée au pis.

Cet agneau est âgé de moins de 50 jours et pèse moins de 10 kg carcasse (sans la fressure).

B/ agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevré pouvant recevoir une complémentation par un aliment concentré.

Cet agneau est âgé de moins de 80 jours.

C/ agneau de plus de 12 kg carcasse, ayant été nourri par tétée au pis au moins 60 jours.

Cet agneau est âgé d'au moins 60 jours. L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours pour les mâles non castrés et de 240 jours pour les autres animaux. Cet âge maximal est augmenté de 30 jours pour une durée n'excédant pas 3 mois sur la période du 1^{er} octobre au 31 janvier inclus.

Cet agneau est soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments à base de céréales et/ou de fourrages secs soit élevé en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliment composé soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.

C1. Un même cahier des charges ne peut porter que sur l'une de ces trois catégories d'agneau.

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

Quelle que soit la catégorie, le cahier des charges décrit avec précision les modes de conduite des animaux. Plusieurs modes d'élevage peuvent exister afin d'assurer un approvisionnement régulier du marché, dans la mesure où la constance qualitative du produit est prise en considération. Il revient à chaque cahier des charges de décrire le mode d'élevage et d'alimentation, la fourchette d'âge admise, la fourchette de poids carcasse, la conformation minimum ...

Produit pris en référence pour l'établissement de la notice technique

Le produit pris en référence pour l'établissement de la notice technique est conforme à la réglementation en vigueur ou aux usages loyaux et marchands de la profession. Il s'agit de viande ou d'abats frais ou surgelés issus d'un animal de l'espèce ovine âgé de moins de 12 mois.

La qualité supérieure d'un produit s'apprécie par rapport à un produit courant. Il est rappelé que chaque cahier des charges doit décrire le produit courant auquel se compare le produit ou le candidat label rouge, en fonction du marché cible pour la catégorie ou type de produit label ou candidat au label (Cf Guide du demandeur).

- Si un même cahier des charges prévoit de la viande ou des abats présentés frais et/ou surgelé, il est possible de choisir et de décrire un produit courant pour chacun des marchés.
- chaque demande précise dans quel marché se positionne le produit candidat au label rouge, en particulier au regard des catégories A, B et C définies ci-dessus.

INTRODUCTION

A. Rôle de la notice technique

La notice technique a pour objet de définir les critères minimaux à respecter par les cahiers des charges ainsi que les exigences minimales de contrôle. Le respect des exigences est nécessaire mais non suffisant.

Le respect des exigences est obligatoire pour tous les produits couverts par son champ d'application, déjà homologués ou candidats au label rouge.

B. Dossier pour le comité national IGP-LR-STG de l'INAO

La composition du dossier de demande est définie dans le Guide du demandeur d'un label rouge disponible sur le site de l'INAO.

PRÉAMBULE

I. Caractéristiques sensorielles

Les consommateurs attendent un produit organoleptiquement supérieur.

L'aspect visuel doit être attirant (couleur, gras, exsudat, présentation, quantité d'os...). Les caractéristiques sensorielles spécifiques du produit sont décrites.

II. Caractéristiques d'image

Pour les consommateurs, l'image est aussi un critère d'achat. Ceci concerne en particulier :

- les conditions d'élevage (espace disponible, pâtures, type de bergeries, ...) et d'alimentation des animaux (matières premières d'origine végétale, absence de facteurs de croissance, ...),
- les aspects traditionnels (exploitation à taille humaine, allaitement maternel, alimentation en provenance de l'exploitation, respect des cycles traditionnels, ...),
- l'âge d'abattage,
- l'insertion des élevages dans l'environnement (prairies naturelles, aspect des bâtiments, ...),
- le bien-être animal en élevage,
- la mise en œuvre de systèmes d'élevage en cohérence avec les préoccupations environnementales
- le rôle de l'élevage ovin dans l'entretien du territoire pâturé.

Le cahier des charges reprend ces éléments en les précisant.

III. Service

Il s'agit du service que le boucher peut être amené à fournir à son client de par son savoir-faire (appréciation de la qualité, préparation des morceaux, ...) mais aussi la présentation, l'emballage (ce dernier ayant aussi un impact très important sur l'aspect visuel), la découpe, le type de portions présentées à la vente.

Les conseils donnés par le boucher ou sur l'étiquetage des produits préemballés quant à la préparation et l'utilisation des morceaux constituent également une part importante de cet aspect "service".

IV. Régularité

La qualité des produits d'un même label rouge, sous la même dénomination et la même marque est régulière (ce qui ne veut pas dire absolument constante), en tenant compte des phénomènes saisonniers. Pour ce faire, le cahier des charges définit les règles et caractéristiques assurant cette régularité.

La régularité peut notamment s'exprimer par la ou les fourchette(s) d'âge des animaux, par leur poids (poids minimum et maximum), par leur conformation, et par tout autre critère défini dans le cahier des charges.

GLOSSAIRE

Contrôle « au fil de l'eau » des fabricants d'aliment : il s'agit de l'enregistrement de la nature et des quantités réelles des intrants dosés.

Produit à base de viande : ces produits résultent de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche.

Préparation de viande : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été rajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi fait disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Produits transformés : c'est un terme qui englobe les préparations de viande et les produits à base de viande.

Site d'élevage : Pour la présente notice technique, sera considéré comme un même site d'élevage tout bâtiment ou ensemble de bâtiments ou parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 mètres.

EXIGENCES

Les exigences suivantes, non limitatives sont nécessairement développées dans chaque cahier des charges. Elles sont impérativement respectées et valorisées avec pertinence auprès du consommateur.

I. Principales caractéristiques certifiées

- C3. Chaque cahier des charges communique obligatoirement sur la catégorie d'agneau selon l'une des formulations suivantes, dépendant de la catégorie d'agneau concernée par le cahier des charges :
- * agneau nourri exclusivement au lait maternel et âgé de ... (selon cahier des charges),
 - * agneau nourri essentiellement au lait maternel et âgé de ... (selon cahier des charges),
 - * agneau nourri par tétée au pis au moins ... (selon cahier des charges) jours et âgé de moins de ... (selon cahier des charges).»
- C4. Si le cahier des charges communique spécifiquement sur l'alimentation, le cahier des charges comporte un plan d'alimentation précis et détaillé : fourchettes d'incorporation des principales familles d'aliments de la ration de base et du complément à la ration de base.
- C5. Si le label rouge porte sur un produit transformé, il comporte au moins une caractéristique certifiée spécifique à l'élaboration de ce produit.

II. Schéma de vie

- C6. Le schéma de vie comprend les étapes suivantes :
- Fabrication d'aliments
 - Naissance, élevage et engraissement
 - Transport
 - Abattage
 - Découpe
 - Transformation si nécessaire
 - Conditionnement
 - Surgélation si nécessaire

III. Aliments

- C7. Le référencement par l'ODG des formules d'aliments est une obligation.

A. Matières premières utilisées

- C8. Pour l'alimentation du troupeau reproducteur et pendant toute la durée de l'élevage pour les animaux destinés au label rouge, 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. Seules les matières premières suivantes entrent dans la formulation des aliments composés :
- fourrages déshydratés,
 - grains de céréales, leurs produits et sous-produits,
 - graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et sous-produits,
 - graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits,
 - tubercules, racines et fruits, leurs produits et sous-produits,
 - produit et sous-produits de la canne à sucre,
 - matières grasses végétales,
 - minéraux.
- C10. Le cahier des charges comprend une liste des matières premières pouvant être utilisées.

B. Additifs

- C11. Chaque cahier des charges indique les additifs qu'il exclut (en indiquant la catégorie et le groupe fonctionnel selon la nomenclature en vigueur).
- C12. L'urée n'est pas autorisée.

C. Alimentation

- C13. La durée d'allaitement maternel des agneaux de la catégorie C est fixée au minimum à 60 jours.
- C14. L'utilisation d'un aliment d'allaitement en complément de l'alimentation maternelle n'est pas autorisée, y compris en cas d'adoption.
- C15. L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage est réservée à l'alimentation du troupeau reproducteur et des femelles de remplacement ; Elle n'est pas autorisée pour l'alimentation des agneaux (ce qui peut nécessiter de séparer les agneaux de leurs mères durant l'alimentation des brebis). Toutefois, le grignotage de brins de fourrages ou d'aliments qui ne sont pas destinés à l'agneau est toléré s'il reste dans des proportions telles qu'il ne peut être considéré comme faisant partie de la ration alimentaire.
- C16. Le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive. Dans tous les cas, l'apport ou le pâturage de colza ne doit pas excéder une durée de trois semaines.

L'alimentation est fortement liée au cycle d'élevage conditionné par les conditions agro-climatiques locales. Elle est définie et adaptée aux objectifs qualitatifs du label rouge dans le cadre du ou des système(s) de production retenu(s).

- 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 de conditions climatiques exceptionnelles, en cas d'apports extérieurs de fourrages, le pourcentage minimum d'autonomie alimentaire de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux) est précisé dans le cahier des charges en relation avec le potentiel agronomique local. Il est supérieur à 55% en matière sèche.
- C18. Les foins et pailles distribués aux animaux et le cas échéant les ensilages donnés aux mères, ne présentent pas de moisissure ni d'odeur anormale. Les principales pratiques nécessaires à la bonne conservation des foins, pailles et fourrages sont décrites.

D. Eau

- C19. Pour les cahiers des charges prévoyant la labellisation des abats, en particulier des foies, les bâtiments disposent d'une eau conforme aux normes de potabilité.

IV. Élevage

A. Race

La sélection génétique doit permettre d'obtenir des animaux aux caractéristiques homogènes notamment en taille et en conformation et présentant des caractéristiques spécifiques au label rouge considéré.

C20. Chaque cahier des charges précise la (les) race(s) ou croisement(s) de races retenu(s) aussi bien pour les femelles que pour les mâles parentaux.

Si des agneaux mâles sont castrés, la castration est réalisée dans les meilleures conditions garantissant le bien-être de l'animal et les effets de la castration sur l'amélioration de la qualité des carcasses.

C21. La castration a lieu au moins 60 jours avant l'abattage.

C22. Les agneaux castrés sont repérés et tracés jusqu'à l'abattage.

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 (voir glossaire) une production d'agneaux sous label rouge et une production d'agneaux bénéficiant elle aussi d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (label rouge, IGP, appellation d'origine, STG, agriculture biologique) ou d'une démarche de certification des produits (CP). Si une autre production d'agneau doit coexister, une traçabilité des animaux (identifiés par lot) et de leur alimentation doit être assurée. Chaque cahier des charges doit préciser la façon dont cette traçabilité est assurée

C. Bâtiments

C25. Le cahier des charges précise les mesures prises dans la conception du logement 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. Une valeur-cible minimum de 0,5 m² par agneau et de 1,5 m² par brebis avec son agneau est recommandée.

C26. La litière végétale est obligatoire.

D. Conditions d'élevage

C27. Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les sept jours qui précèdent l'abattage.

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. L'âge d'abattage retenu est justifié, en tenant compte plus particulièrement du choix génétique retenu et des valeurs spécifiées pour les carcasses.

F. Identification et suivi des animaux

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

C32. Le cahier des charges décrit les moyens utilisés pour assurer l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations (castration, allaitement, pâturage, ...) intervenues sur chaque animal de la naissance au départ de l'exploitation.

C33. Les modalités d'identification des animaux exclus du label rouge sont précisées.

V. Ramassage et transport des agneaux

C34. Les exigences applicables au transport des agneaux vivants sont décrites dans chaque cahier des charges, en particulier les délais entre l'enlèvement et l'abattage qui peuvent différer en fonction de l'âge des animaux.

A. Préparation des animaux à la ferme et transport

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

C36. Les conditions de manipulation et d'embarquement des animaux sont décrites (calme, rapidité, soins appropriés ...) de façon à éviter au maximum le stress des animaux.

B. Centre de transit

C37. Les agneaux ne séjournent pas plus de 96 heures dans un centre de transit.

C38. Ils sont nourris conformément aux spécifications du cahier des charges du label rouge.

C39. Ils disposent d'une litière végétale.

VI. Opérations d'abattage

A. Abattage

C40. Le délai entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage est le plus court possible. Il est défini dans le cahier des charges.

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,

B. Ressuage

Le risque majeur de dureté de la viande d'agneau provient de la contraction au froid lors du ressuage des carcasses. Le refroidissement doit donc être progressif. Chaque cahier des charges comporte les éléments de maîtrise de l'opération de réfrigération après abattage.

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

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

C44. Des procédures et instructions de maîtrise et de contrôle décrivent 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. ~~A l'habilitation de l'abattoir,~~ Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir.

C. Caractéristiques des carcasses

C46. Chaque cahier des charges fixe une exigence de poids carcasse (fourchette).

C47. Le cahier des charges définit les classes de couleur de viande et une qualité de gras (couleur, tenue). Dans le cas où le cahier des charges admet des classes de couleur très différentes, un même segment de marché n'est approvisionné que par des viandes issues de carcasses de classes de couleur proches afin d'assurer une bonne homogénéité de sa production. Le cahier des charges définit les segments de marché concernés. Les méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras mise au point par l'Institut de l'Élevage sont précisées.

C48. Les carcasses doivent être triées selon les critères suivants :

- a. Pour les catégories A et B : classes d'état d'engraissement 2 et 3.

- b. Pour la catégorie C : classes d'état d'engraissement 2 et 3 et classes de conformation E, U, R, O, chaque label rouge se limitant, en fonction du type racial, au maximum à trois classes de conformation continues pour des raisons d'homogénéité (E-U-R ou U-R-O).

D. Commercialisation des abats

- C49. La liste des abats pouvant être labellisés figure dans le cahier des charges ainsi que les critères de sélection et les modes de conditionnement.
- C50. Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges Label Rouge au moment de leur séparation. Chaque cahier des charges précisera le moment de la séparation.

VII. Découpe et conditionnement

- C51. Chaque ODG fournit aux ateliers de découpe et aux distributeurs les procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes d'agneau label rouge. Il s'assure de la bonne réception de ces informations.
- C52. Si la viande label rouge est destinée à être commercialisée en UVC, les opérations de conditionnement sont réalisées dans l'établissement de découpe.
- C53. Les modes de conditionnement utilisés sont décrits dans le cahier des charges.

VIII. Transformation

A. Champ d'application

- C54. Seuls relèvent de cette notice les préparations ou produit à base d'agneau (voir glossaire) pour lesquels l'agneau est la matière première principale et représente plus de 90% de la matière première mise en œuvre (ex: gigot cuit, carré cuit, épaule cuite ...).
- C55. Tous les viandes et abats d'agneau utilisés sont label rouge.
- C56. Si un ingrédient est ajouté, cet ingrédient est décrit dans le cahier des charges.
- C57. Il n'y a pas adjonction de matières grasses ou d'ingrédients dans la viande hachée.
- C58. Le produit transformé est reconnu de qualité supérieure. La fabrication, la composition et l'appellation sont conformes au minimum aux exigences de la catégorie supérieure lorsqu'elle existe et des codes des usages en vigueur.

B. Exigences minimales pour les viandes

- C59. Le cahier des charges définit les exigences auxquelles les viandes d'agneau satisfont notamment l'origine anatomique, les caractéristiques physico-chimiques et le délai de mise en œuvre après abattage.
- C60. La transformation se fait obligatoirement à partir de viande fraîche.
- C61. Les viandes d'agneau fraîches réfrigérées sont mises en œuvre au plus tard 72 heures après abattage des animaux ou 6 jours si elles sont conditionnées sous vide.
- C62. Le raidissage des viandes réfrigérées à des fins technologiques est autorisé lorsqu'il est nécessaire. Dans ce cas, le cahier des charges définit le délai nécessaire au raidissage et les températures minimum et maximum de raidissage.
- C63. L'utilisation de viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisée.

C. Ingrédients et additifs

- C64. La liste des ingrédients ou additifs autorisés est précisée pour chaque produit transformé ou famille de produits transformés. Cette liste est établie suivant le principe de la liste positive, tout ingrédient ou additif n'y figurant pas n'est pas autorisé. Ces ingrédients et additifs appartiennent à l'une des catégories figurant sur la liste positive suivante :
 - Eau,

- Sel,
- Épices, aromates et herbes aromatisantes,
- Condiments, fruits, légumes, champignons, truffes,
- Vins, liqueurs, alcools,
- Blanc d'œufs,
- Chapelure,
- Céréales,
- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées,
- Antioxydants et conservateurs,
- Boyaux naturels,
- Barde de porc,
- Crépine de porc.

C65. Les phosphates et les exhausteurs de goût sont exclus.

D. Qualité des produits finis

- C66. Le cahier des charges définit les exigences de qualité du produit fini, notamment en ce qui concerne sa composition, ses caractéristiques physico-chimiques et sensorielles.
- C67. L'ODG vérifie que chaque opérateur inclut dans son protocole de validation de la DLC un volet organoleptique en vue de garantir la qualité supérieure du produit.

IX. Surgélation

C68. La congélation des découpes de viande d'agneau, des abats et des préparations Label Rouge 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.
- C72. Pour les préparations, la surgélation intervient le plus rapidement possible, au maximum 72 heures après la transformation.
- C73. Ces délais sont précisés dans chaque cahier des charges.
- 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 DLUO est définie dans le cahier des charges. Elle ne peut pas être supérieure à 12 mois.

X. Exigences minimales de contrôle

En application de l'article R.641-2 du Code rural, le tableau ci-après présente les exigences minimales qui doivent obligatoirement être prises en considération par l'organisme certificateur lors de l'établissement du plan de contrôle du label considéré.

Il est important de noter que ces exigences minimales de contrôle **ne constituent pas un plan de contrôle-type**, mais sont à considérer comme étant des minima pouvant être complétés sur le fondement, notamment, d'une analyse de risque catégorielle.

En effet, les fréquences minimales de contrôle **externe** figurant dans ce tableau constituent les **planchers** pour toutes les catégories d'opérateurs et s'appliquent aux opérateurs et catégories d'opérateurs ne présentant pas un risque élevé de non-respect du cahier des charges et à tous les labels.

Les projets de plan de contrôle **doivent** comporter des fréquences **plus élevées** :

- pour les catégories d'opérateurs présentant dans leur ensemble un **niveau élevé de risque de non respect du cahier des charges**. Cette augmentation, calculée sur l'année civile, sera déterminée par chaque organisme certificateur sur la base d'une **analyse de risque catégorielle effectuée en concertation avec l'ODG concerné**. Le nombre de contrôles supplémentaires (par rapport au plancher) ainsi défini pourra être réparti **uniquement sur certains opérateurs** si les conclusions de l'analyse de risque **individuelle** l'imposent ;
- selon le contenu de chaque cahier des charges de label, notamment en fonction des principaux points à contrôler désignés comme tels par l'ODG.

Les éventuelles fréquences minimales de contrôle interne figurant dans une notice technique viennent toujours **s'ajouter** aux fréquences minimales et aux fréquences supplémentaires de contrôle externe. Toutefois, lorsque l'OC juge qu'il doit y avoir **fongibilité de tout ou partie des contrôles internes dans les contrôles externes**, il doit le justifier de manière objective en prenant l'avis de l'ODG.

	Exigences minimales de contrôle	
	Contrôle interne	Contrôle externe
Organisation de planification et de suivi technique (OPST)	-	2 audits / OPST / an
Fabricants d'aliments industriels	Référencement des formules alimentaires	- 1 contrôle / site de fabrication / an portant sur les journaux de dosage et / ou - 1 analyse / site de fabrication / type de formule / an
Fabricants d'aliments composés à la ferme	1 contrôle / FAF / an	25 % des FAF / an et / ou analyse
Elevages	1 contrôle / élevage / an	10 % des élevages / an
Abatteur et unité de découpe et de conditionnement (*) et (**)	1 contrôle / site / an	3 contrôles / site / an
Atelier d'élaboration de produits transformés	1 contrôle / atelier / an	3 contrôles / atelier / an
Atelier de surgélation	-	2 contrôles / atelier / an
Analyses bactériologiques	-	Si exigences spécifiques précisées dans le cahier des charges : 1 analyse / site / semestre

* Dans le cas de fabrication d'UVCI, et d'impossibilité à contrôler le produit sur le site, ce contrôle a lieu dans 4 points de vente / site industriel / an

** Si des conditions de production figurent au cahier des charges, concernant la découpe et/ou le conditionnement effectués par des opérateurs autres qu'industriels, les dispositions applicables en matière de contrôle seront appréciées lors de l'examen du plan de contrôle.

ANNEXE I - Tests organoleptiques

Il s'agit obligatoirement de produits frais si le cahier des charges porte sur des produits label rouge présentés en frais, et de produits surgelés si le cahier des charges porte sur des produits label rouge présentés en surgelé.

(A) Le nombre d'animaux à prendre en compte

Il est souhaitable d'effectuer la comparaison sur un minimum de 3 animaux par lot, afin de pouvoir toucher du doigt la variabilité des populations étudiées, les résultats sur un seul animal de part et d'autre étant par trop aléatoires. La notion d'homogénéité du produit n'est effectivement pas à négliger dans le cadre d'un label rouge.

(B) Le choix des animaux

- les animaux constitutifs de chaque lot proviennent d'élevages différents, afin de tenir compte de la variabilité de chaque population et ne pas se ramener à une comparaison d'élevage à élevage, un lot se confondant avec un élevage,
- qu'elles soient délibérément fixées, certaines des caractéristiques des animaux peuvent être précisées dans le compte rendu des tests, **si l'on veut pouvoir interpréter leurs résultats**. Il s'agit notamment :

- du sexe des agneaux,
- éventuellement de leur mode d'élevage (à l'herbe, en bergerie ou à l'herbe avec finition en bergerie),
- de leur âge,
- de la date et du lieu d'abattage,
- de leur poids de carcasse et de leur classement,

(C) Le choix du morceau

Compte tenu des variations entre muscles et afin de rester à un niveau de coût raisonnable, les dégustations portent sur un seul et même muscle, suffisamment volumineux pour permettre les dégustations (nécessité d'une certaine quantité de viande).

Il est souhaitable que le muscle provienne de morceaux nobles, par exemple du gigot ou des côtes. Il peut ainsi s'agir du demi-membraneux dans le cas du gigot, ou du long dorsal, prélevé à hauteur de la selle ou des côtes couvertes (seule la noix de la côte sera alors dégustée).

(D) La préparation de la viande

Afin d'éviter les biais dans les comparaisons, tous les morceaux dégustés sont préparés de la même manière : conditions de conservation après maturation, découpe, surgélation éventuelle, parage et cuisson.

Par ailleurs, la taille et l'épaisseur des morceaux mis à cuire sont similaires entre lots d'animaux. Il en est de même de leur degré de parage avant cuisson.

Enfin, une importance particulière est portée à la cuisson, passage obligé avant la consommation. De fait, ce traitement thermique modifie profondément les caractéristiques sensorielles du produit. Il est donc important de parfaitement standardiser les conditions de cuisson. Le mode de cuisson dépend traditionnellement de la nature du muscle et en particulier de sa tendreté potentielle. Les muscles nobles, tels que précédemment cités, sont adaptés à une cuisson sèche, rapide (rôti, grillade et sauté). Les modes de cuisson rôti ou sauté correspondent assez bien au goût français et peuvent donc être recommandés. Aucun assaisonnement n'est ajouté (ni matière grasse, ni sel...).

Le rôti consiste à cuire une viande d'une certaine épaisseur dans un four par l'air chaud. Si l'on souhaite obtenir une viande "saignante", la température du four sera assez élevée (250-300°C). Le contrôle de la température de cuisson peut se faire de deux manières : par un temps de cuisson proportionnel au poids (1/2 d'heure par kilo) ou par mesure de la température à cœur ; pour l'agneau la température à cœur sera de l'ordre de 75-80°C. La cuisson rôtie est adaptée tant au demi-membraneux qu'au long dorsal. Dans ce dernier cas,

les côtes ne sont pas séparées mais prélevées d'un seul tenant pour en isoler ensuite le long dorsal. Il est souhaitable de faire cuire le muscle de sorte que chaque portion distribuée présente les mêmes caractéristiques de cuisson. La cuisson peut ne concerner que le muscle dégusté ou porter plus traditionnellement sur l'ensemble du morceau (gigot, côtes...) dans lequel le muscle à déguster sera prélevé.

Le sauté est une cuisson par contact ; la viande est placée dans une poêle ou sur une plaque chauffante. Ce mode de cuisson est bien adapté aux côtes d'agneau. Les morceaux étant assez minces, la cuisson est standardisée via un temps de cuisson précis pour chaque face. Néanmoins, il convient de s'assurer que l'épaisseur de chaque morceau est uniforme et qu'elle est également identique d'un morceau à l'autre, ce qui n'est pas forcément facile à obtenir.

Lorsqu'il peut être réalisé, le rôti semble la solution la plus satisfaisante, car plus facile à standardiser; c'est la cuisson la mieux adaptée pour mettre en évidence d'éventuelles différences organoleptiques, surtout si celles-ci sont modestes. Dans le cas du sauté, le développement du "grillé" en surface peut interférer avec les résultats.

Dans tous les cas, il convient de garder à l'esprit que d'un mode de cuisson à l'autre, les résultats peuvent être sensiblement différents. Le mode de cuisson employé lors de la réalisation des tests sensoriels sera donc précisé dans le compte rendu.

(E) Les caractéristiques étudiées

Les dégustations permettent de caractériser le produit ou de positionner les lots label rouge et les lots produit courant les uns par rapport aux autres, au moins pour les 3 caractéristiques sensorielles majeures de la viande (au delà de l'aspect visuel en cru) :

- la tendreté : facilité avec laquelle la viande est découpée, déchirée et broyée pendant la mastication ; Il est possible de distinguer la tendreté initiale et la tendreté finale après mastication, si tel est le cas, le préciser,
- la jutosité : on distingue la jutosité initiale, c'est à dire la quantité de jus s'écoulant dans la bouche aux premières mastications, et la jutosité finale après mastication, liée à la salivation engendrée par le gras du morceau ; il conviendra de préciser quelle jutosité est mesurée,
- la saveur, ensemble complexe formé des saveurs perçues par les papilles de la langue et des arômes perçus par voie rétronasale une fois le morceau en bouche.

Toute autre caractéristique prise en compte lors des dégustations est définie, à l'instar des 3 paramètres précédents.

Les comparaisons effectuées portent notamment sur les intensités des 3 paramètres évoqués.

ANNEXE II – Fiche de conformité

Une fiche de conformité doit-être jointe à la fiche de synthèse de la demande de label rouge, de la demande de modification d'un label rouge existant ou de la demande de mise en conformité d'un label rouge existant. Ce document comprend les informations suivantes :

Notice technique numéro de l'exigence	Cahier des charges – partie à remplir par le demandeur			Réservé INAO
	Présent Oui/non/NC	Références page, chapitre	Commentaire demandeur	Commentaire INAO
C 1				
C 2				
C 3				
C 4				
... ..				
C 75				

ANNEXE III - Délai d'application

La mise en conformité des cahiers des charges avec la présente notice devra être effective au ~~31 décembre 2012~~ **30 juin 2013**.