NOTICE TECHNIQUE

DEFINISSANT LES CRITERES MINIMAUX
A REMPLIR POUR L'OBTENTION D'UN LABEL ROUGE EN

« GROS BOVINS DE BOUCHERIE »

« VIANDE, ABATS ET PRODUITS TRANSFORMES DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE PRESENTES EN FRAIS OU EN SURGELES »

Avertissement

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 C43).

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

1 INTRODUCTION 4
1.1 Champ d'application de la notice technique 4
1.2 Définition du produit pris en référence pour l'établissement de la notice technique 4
1.3 Caractéristiques organoleptiques du produit label rouge 4
1.4 Caractéristiques d'image du produit label rouge 5
1.5 Régularité du produit label rouge 5

2 GLOSSAIRE / SCHEMA DE VIE 6

3 CRITERES MINIMAUX POUR LES VIANDES ET ABATS DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE SOUS LABEL ROUGE 6
3.1 Naissage 6
3.1.1 Races et Croisements, élevage, castration 6
3.1.2 Cession d'animaux 6
3.2 Fabrication d'aliments complets ou complémentaires 7
3.2.1 Matières premières et produits utilisés 7
3.2.2 Additifs 7
3.3 Elevage 7
3.3.1 Bâtiments d'élevage 7
3.3.2 Surfaces de pâtures disponibles 8
3.3.3 Cycle prairie-étable 9
3.3.4 Alimentation 9
3.4 Finition 10
3.4.1 Modalités de finition 10
3.4.2 Traitements 10
3.4.3 Âge d'abattage 10
3.5 Opérations d'abattage 10
3.5.1 Attente avant abattage 10
3.5.2 Ressuage des carcasses 10
3.5.3 Caractéristiques des carcasses 11
3.5.4 Maturation de la viande 11
3.6 Commercialisation des abats 12
3.7 Conditionnement 12
3.8 Surgélation 12

4 CRITERES MINIMAUX POUR LES PRODUITS TRANSFORMES DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE 14
4.1 Champ d'application 14
4.2 Critères minimaux communs aux produits transformés 14
4.3 Viande hachée 15
4.4 Saucisses 16
4.5 Carpaccio / viande pour pierrade 16
4.6 Brochettes 17
4.7 Produits précuits 17
4.8 Produits feuilletés 17

5 EXIGENCES MINIMALES DE CONTROLE 18

ANNEXE 1 : SCHEMA DE VIE TYPE 19
ANNEXE 2 : GLOSSAIRE TYPE 21
ANNEXE 3 : DELAI D'APPLICATION 23

1 INTRODUCTION

Pour demande de reconnaissance ou de modification de cahier des charges de label rouge soumis à la présente notice technique, il convient pour chaque demandeur de se reporter au Guide du demandeur label rouge disponible sur le site internet de l'INAO : www.inao.gouv.fr

1.1 Champ d'application de la notice technique

Cette notice technique s'applique aux catégories suivantes :

- les viandes et abats de gros bovins de boucherie présentés en frais ou en surgelés,

- les produits transformés de viande de gros bovins de boucherie (crus, cuits, précuits, surgelés…) : dans ce cas, la viande de gros bovins de boucherie est utilisée uniquement à l'état frais et demeure l'ingrédient principal du produit. Les autres préparations ou denrées alimentaires contenant de la viande de gros bovins de boucherie comme ingrédient n'entrent pas dans le champ de la présente notice (exemple : plats cuisinés…).

On entend par « gros bovins », les bovins adultes tels que définis au point C12 et issus exclusivement de races à viande pures ou de leur croisement entre elles.

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

1.2 Définition du produit pris en référence pour l'établissement de la notice technique

Pour les viandes de gros bovins de boucherie, le produit de référence, habituellement rencontré sur le marché concerné et conforme aux usages loyaux et marchands de la profession, désigne une viande bovine dont la maturation est comprise entre 3 et 5 jours. Chaque cahier des charges définit le produit courant en fonction du marché cible pour le produit candidat au label.

Pour les produits transformés à base de viande de gros bovins de boucherie, le produit courant désigne le produit habituellement rencontré sur le marché concerné et conforme aux usages loyaux et marchands de la profession. Chaque cahier des charges définit le produit courant en fonction du marché cible pour la catégorie ou type de produit candidat au label.

Le produit courant ne peut bénéficier d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité.

1.3 Caractéristiques organoleptiques du produit label rouge

Les consommateurs attendent un produit de qualité organoleptique supérieure. La qualité supérieure consiste notamment en les points suivants :

- l'aspect visuel doit être attirant (couleur, gras),

- les caractéristiques organoleptiques spécifiques du produit (tendreté, goût, persillé, couleur,...) doivent être décrites.

Chaque cahier des charges établit, conformément aux recommandations du Comité National IGP-LR-STG, une caractérisation organoleptique propre au produit candidat au label, impliquant :
- la réalisation d'un profil de caractérisation du produit,
- l'établissement d'une grille des critères à rechercher lors d'une dégustation et d'un protocole d'échantillonnage,
- ainsi que la réalisation de tests attestant le niveau de qualité supérieure.

1.4 Caractéristiques d'image du produit label rouge

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

- les conditions d'élevage (espace disponible, pâtures, type de stabulations utilisées, ...) et d'alimentation des animaux (matières premières d'origine végétale, absence de facteurs de croissance, ...),
- les aspects traditionnels (exploitation à taille humaine, alimentation en provenance de l'exploitation, respect des cycles traditionnels pâture-stabulation, ...),
- l'âge d'abattage,
- la race,
- l'insertion des élevages dans l'environnement (prairies naturelles, aspect des bâtiments, ...),
- le bien-être animal en élevage,
- la catégorie.

Le cahier des charges devra reprendre chacun de ces éléments en les précisant.

1.5 Régularité du produit label rouge

La qualité des produits d'un même label, sous la même dénomination (incluant au moins le nom de la catégorie et le type racial de l'animal) et la même marque doit être régulière (ce qui ne veut pas dire absolument constante), en tenant compte le cas échéant des phénomènes saisonniers. Pour ce faire, le cahier des charges devra définir les règles et caractéristiques assurant cette régularité.

La régularité pourra aussi s'exprimer par le poids des animaux (poids minimum et maximum), par leur conformation, par la durée de maturation et par tout autre critère que le cahier des charges décrira.

2 GLOSSAIRE / SCHEMA DE VIE

Chaque cahier des charges comporte également :

- un schéma de vie du produit (schéma-type en annexe) détaillant toute les étapes d'obtention du produit et les opérateurs concernés allant de la naissance des animaux jusqu'à la remise des produits aux consommateurs.
- un glossaire (glossaire-type en annexe) des abréviations et définitions des termes nécessaires à la compréhension de la notice.

3 CRITERES MINIMAUX POUR LES VIANDES ET ABATS DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE SOUS LABEL ROUGE

Les critères minimaux suivants, non limitatifs, sont obligatoirement développés à chaque étape du schéma de vie décrit dans le cahier des charges.

3.1 Naissage

3.1.1 Races et Croisements, élevage, castration

C1 Chaque cahier des charges précise la liste des races à viande pures et/ou de leur croisement entre elles retenus.

C2 Les veaux destinés au label sont élevés exclusivement selon le mode de conduite de troupeau allaitant (élevage au pis avec consommation d'herbe avant sevrage). Chaque cahier des charges précise l'âge de sevrage qui ne peut être inférieur dans tous les cas à 4 mois.

C3 La castration des bovins mâles est obligatoire et a lieu avant l'âge de 12 mois.

3.1.2 Cession d'animaux

C4 Sans préjudice des règles fixées aux critères C1 à C3, l'animal entre 4 mois et 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique entre un éleveur-naisseur et un éleveur à condition que cette cession soit directe et que l'éleveur destinataire soit habilité pour le label rouge concerné.

C5 L'animal de plus de 12 mois peut faire l'objet d'une ou deux cessions physiques au cours de sa vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages naisseurs qualifiés « fournisseurs de bovins maigres » (« FBM »). Cette condition ne s'applique pas aux animaux de conformation exceptionnelle classés « E » si par ailleurs le dernier détenteur a gardé l'animal au minimum un an avant l'abattage.

C6 Le dernier détenteur doit garder l'animal au minimum 4 mois avant la date d'abattage.

C7 Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les exigences fixées au point C8.

C8 Chaque cahier des charges décrit les conditions de réalisation de l'allotement.

3.2 Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

3.2.1 Matières premières et produits utilisés

C9 Les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires, sont constitués exclusivement à partir des matières premières suivantes :
- grains de céréales, leurs produits et sous-produits,
- graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits,
- graines de légumineuses, leurs produits et sous-produits,
- tubercules et racines, leurs produits et sous-produits,
- autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits,
- fourrages, y compris fourrages grossiers,
- autres plantes, leurs produits et sous-produits,
- produits laitiers,
- minéraux.

Chaque cahier des charges précise les matières premières et produits retenus parmi la liste ci-dessus.

C10 L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite.

C11 L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées pour l'application du cahier des charges concerné.

3.2.2 Additifs

C12 Pendant toute la durée d'élevage, les additifs prévus par la réglementation peuvent être utilisés à l'exception de l'urée qui est interdite. Chaque cahier des charges indique les additifs pour l'alimentation animale, autres que l'urée, qu'il exclut (en indiquant la catégorie et le groupe fonctionnel selon la nomenclature en vigueur).

C13 Les produits et additifs d'origine animale sont interdits à l'exception des produits laitiers.

3.3 Elevage

3.3.1 Bâtiments d'élevage

C14 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.

C15 Dimension minimale pour les trois types de logement autorisés :

Type de logement	Dimension
Etable à stabulation entravée *Dimension de la stalle (m) : longueur x largeur*	*1,80 x 1,15*
Etable à stabulation libre à logettes *Dimension de la stalle (m) : longueur x largeur*	*2,50 x 1,20*
Etable à stabulation libre sur litière accumulée *Surface de couchage par U.G.B. (m²) avec un minimum de 3 m^2 par animal de surface paillée*	*6 m² par U.G.B*
Stabulation libre *Largeur minimale de place à l'auge (m)*	*0,7 m par UGB*

Les caractéristiques relatives aux dimensions des logements sont applicables pour les bâtiments construits après le 7 août 1997 (date d'approbation de ces dispositions dans la présente notice technique).

C16 La litière végétale est obligatoire. Les quantités de paille et/ou autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux. La présence de caillebotis intégraux est interdite.

C17 Les éleveurs assurent un niveau de propreté correct des animaux en toute saison, en bâtiment comme à l'extérieur. Les animaux demeurant sales et très sales ne peuvent être destinés au label.

C18 Les animaux ont accès en permanence à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins : accès des animaux à un point d'eau de qualité adéquat (eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée).

C19 Une aération sans courant d'air est maintenue pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air, soit, à défaut, par une ventilation mécanique.

C20 Le bâtiment dans lequel les animaux sont logés est éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles le jour et un éclairage possible la nuit.

C21 En étable à stabulation libre, l'effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés est à préciser dans chaque cahier des charges.

C22 Les bâtiments d'élevage sont tenus propres et bien entretenus ainsi que les abords et les voies d'accès de la ferme, par souci d'hygiène et d'image. Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an.

3.3.2 Surfaces de pâtures disponibles

C23 Les animaux disposent de 0,30 hectare de prairie par U.G.B. et sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité doit être au maximum de 2 U.G.B. par hectare de surface fourragère principale.

C24 Toutefois, ce facteur de densité peut aller jusqu'à 4 UGB/ ha de SFP (surface fourragère principale) par exploitation. Celle-ci devra alors remplir les 2 conditions suivantes :

- la surface de prairie de l'exploitation doit représenter au minimum 60% de la SFP,

- 60% de l'alimentation des bovins sous label, hors pâturage doit provenir de l'exploitation.

3.3.3 Cycle prairie-étable

C25 Les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de leur élevage (soit 2 cycles annuels pour un bovin de 28 mois). Chaque cahier des charges définit la ou les alternances prairie-étable propre à chaque label et justifie du ou des cycles choisis en fonction des conditions pédoclimatiques.

C26 Le cas échéant, en fonction des conditions climatiques, la période de stabulation peut être supprimée (plein air intégral). Dans ce cas, les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels.

3.3.4 Alimentation

C27 L'alimentation est fortement liée au cycle prairie-étable prévu ci-dessus. Elle est définie et adaptée aux objectifs qualitatifs du label dans le cadre du système de production retenu (race, âge, engraissement, ...).

C28 Les aliments sont conformes aux exigences du cahier des charges sur la fabrication d'aliments (cf. partie C3).

C29 Les foins et les ensilages sont parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissures). L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques.

C30 Chaque cahier des charges définit un plan type d'alimentation permettant l'apport d'une ration équilibrée. Il comprend :

- la liste positive des matières premières et additifs retenus,

- sous forme de schéma d'utilisation, la quantité et la nature des fourrages distribués, notamment pour les ensilages, et la nature des concentrés distribués,

- la durée de pâturage,

- les éléments qui influent sur la qualité du produit. Une caractéristique certifiée communicante relative à l'alimentation, portant par exemple sur un aliment particulier, donné sur une période significative ou sur une phase seulement de la vie de l'animal, est notamment à étayer dans le cahier des charges, au regard de son effet sur la qualité de la viande.

3.3.5 Conditions d'utilisation du terme "fermier"

C31 Les conditions d'utilisation du terme « fermier » figurant ci-dessous sont applicables jusqu'à la parution d'un décret relatif à l'usage de la mention « fermier » pour les produits en cause.

Les bovins sont élevés chez un seul éleveur de leur naissance jusqu'à l'abattage ou peuvent faire l'objet d'une seule cession (non compris un éventuel allotement) entre exploitants qualifiés appartenant au groupement détenteur du label ou à un autre groupement avec lequel celui-ci a conclu un accord de reconnaissance. En cas de cession, celle-ci doit intervenir avant l'âge de 12 mois.

Sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité des animaux doit être au maximum de 1,4 U.G.B. par hectare de « surface de fourragère principale » (« SFP »). Toutefois, un facteur de densité maximum de 2 UGB par hectare de SFP peut être accordé sur justification.

La stabulation entravée n'est autorisée que pendant la phase de stabulation hivernale et une courte période de finition que chaque cahier des charges précise.

Les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation des bovins sauf en cas de conditions climatiques exceptionnelles (sécheresse, ...). Les apports extérieurs ne peuvent concerner que les aliments concentrés complémentaires. Ceux-ci seront définis dans le cahier des charges. Les conditions d'utilisation du terme "fermier" sont applicables dès la naissance, qu'il y ait cession ou non.

3.4 Finition

3.4.1 Modalités de finition

C32 Chaque cahier des charges définit les modes de finition retenus (à l'herbe / à l'auge) et leur durée selon les périodes de l'année ainsi que les catégories d'animaux concernés.

3.4.2 Traitements

C33 Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des animaux et à la maîtrise de la reproduction. Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage.

C34 Lorsque le temps d'attente lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 15 jours, un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.

3.4.3 Âge d'abattage

C35 Ne peuvent être labellisés que les mâles de 30 mois minimum castrés avant l'âge de 12 mois et les femelles de 28 mois minimum et de 120 mois maximum.

C36 Le cahier des charges précise l'âge maximal d'abattage des femelles en fonction du niveau de qualité des carcasses (poids, conformation, engraissement).

3.5 Opérations d'abattage

3.5.1 Attente avant abattage

C37 Le cahier des charges précise les mesures prises garantissant le confort et l'hygiène dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement (entretien des couloirs, système de cales évitant le retour en arrière, sol propre, ...).

C38 Les abatteurs s'assurent du niveau de propreté correct des animaux arrivant à l'abattoir. Les animaux sales et très sales sont séparés des animaux destinés au label.

C39 Le délai maximum entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage est de 24 heures.

3.5.2 Ressuage des carcasses

C40 Le refroidissement est soit progressif soit rapide avec stimulation électrique.

C41 La température de la viande ne descend pas à moins de 10°C tant que le pH est supérieur à 6, ce qui correspond à une durée d'environ 10 heures après l'abattage.

C42 Une température à cœur égale ou inférieure à 7°C est atteinte dans un délai maximal de 36 heures. La température est prise à cœur dans le faux-filet (*Longissimus lomborum*) au niveau de la 13ème vertèbre dorsale.

C43 ~~A l'habilitation de l'abattoir, u~~**U**ne courbe de descente en température des carcasses doit être établie **à l'abattoir**.

C44 En cas de mise en œuvre d'une réfrigération de type rapide, une stimulation électrique efficace est effectuée sur la ligne d'abattage.

Chaque cahier des charges prévoit les critères selon lesquels les modalités de stimulation sont acceptées. L'efficacité de cette stimulation est vérifiée en routine par une appréciation de l'installation de la rigidité cadavérique (impossibilité du pliage de l'épaule), et ponctuellement par une mesure de pH (<6,2-méthode de laboratoire) avant l'entrée en réfrigération rapide. La réfrigération rapide doit toutefois éviter la congélation superficielle des carcasses.

3.5.3 Caractéristiques des carcasses

C45 Les carcasses sont triées selon les critères suivants :

- classes de conformation E, U, ou R.
- classes d'état d'engraissement 2,3 et 4. Chaque cahier des charges devra préciser les classes retenues en fonction des races et des bassins de consommation propres à chaque label.
- absence de saisies partielles, sauf celles résultant d'une trace de césarienne, d'un petit hématome, d'un tissu cicatriciel associé à des lésions non évolutives ou la saisie d'abats.
- absence de défauts. Les viandes à coupe sombre (ou tout autre défaut grave à l'examen visuel de la coupe en particulier), la fibrolipomatose (dégénérescence graisseuse), les pétéchies (purpura), les hématomes, les traces de varron sont éliminatoires.
- le pH ultime, mesuré systématiquement, doit être inférieur ou égal à 5,8.

C46 La mesure s'effectue dans le muscle long dorsal *(longissimus thoracis* et *lumborum*) au niveau de la 13ème côte-1ère lombaire pour une carcasse entière ou un quartier arrière, dans la tranche (*semi-membranosus*) pour une cuisse et dans la noix d'entrecôte (*longissimus thoracis*) au niveau de la 5ème côte pour un quartier avant.

C47 Chaque label définit une couleur de viande et assure une bonne homogénéité de sa production pour respecter ce critère.

3.5.4 Maturation de la viande

C48 Pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe (*diaphragma pars costalis*), de l'onglet (*diaphragma pars lumbaris*) et du filet (*psoas*), les temps de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final sont respectivement :

- de 10 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers,
- et de 13 jours pleins minimum pour la présentation sous-vide.

C49 Pour les viandes à braiser et à bouillir, le temps de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final est précisé dans chaque cahier des charges.

C50 Pour les labels basés sur un type racial présentant le gène "culard" ou pour les animaux de conformation exceptionnelle classés « E », le délai de maturation peut être réduit sur justification.

C51 Chaque cahier des charges peut prévoir le cas échéant l'interdiction de l'émoussage des carcasses.

C52 Jusqu'au distributeur final, les produits sont accompagnés sur les étiquettes ou les factures d'une des mentions suivantes indiquant la durée minimale de maturation avant vente au détail au consommateur :

- « maturation minimale de X jours (selon chaque cahier des charges) pour les pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe du filet et de l'onglet »,
- « maturation minimale de X jours (selon chaque cahier des charges) pour les viandes présentées en sous vide ».

3.6 Commercialisation des abats

C53 La liste des abats pouvant être labellisés doit figurer dans le cahier des charges ainsi que les critères de sélection et les modes de conditionnement.

C54 Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges Label Rouge (qu'elles soient ou non commercialisées dans les circuits Label Rouge).

3.7 Conditionnement

C55 Les modes de conditionnement utilisés sont décrits dans le cahier des charges.

C56 La viande surgelée, répondant à tous les critères minimaux de la viande fraîche définis dans la présente notice, ne peut être commercialisée qu'en UVCI ou en PAD.

3.8 Surgélation

C57 La congélation des découpes de viande de bœuf et des abats Label Rouge est interdite, seule la surgélation est autorisée.

C58 La mise en œuvre de la surgélation ne peut être faite que sous la responsabilité d'un opérateur membre de l'ODG.

C59 L'organisation des ateliers de surgélation permet de séparer nettement les opérations de surgélation des viandes label et celle des autres viandes.

C60 Délais minimum entre abattage et mise en surgélation des découpes de viande conformes au critère C48. Pour les abats, la surgélation intervient le plus rapidement possible, au maximum 72 heures après la pesée des carcasses.

C61 Le délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation est précisé dans chaque cahier des charges.

C62 Les découpes de bœuf et abats sont surgelées par un procédé qui permet d'atteindre une

température à cœur de –18°C dans un délai maximum de 6 heures.

C63 La DLUO ne peut être supérieure à 12 mois.

C64 Le film d'emballage alimentaire doit avoir une résistance adaptée à la surgélation.

C65 Chaque conditionnement est identifié sauf pour la vente en restauration hors foyer.

4 CRITERES MINIMAUX POUR LES PRODUITS TRANSFORMES DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE

4.1 Champ d'application

Le présent chapitre précise les critères minimaux pour les produits transformés de viande de gros bovins de boucherie, présentés en frais ou en surgelés. Par produits transformés, on entend les produits à base de viande et les préparations de viande de gros bovins de boucherie tels que définis dans le glossaire (liste non exhaustive : produits hachés, produits marinés, saucisses, carpaccio, brochettes, produits précuits…).

4.2 Critères minimaux communs aux produits transformés

C66 La fabrication de tout produit transformé de viande de gros bovins de boucherie candidat au label rouge doit être conforme au minimum aux exigences suivantes :

- le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes,
- Le Code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance,
- Et à celles de la catégorie supérieure lorsqu'elle existe.

C67 Au minimum 90% du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande de bœuf label rouge. 100% de la viande de bœuf mise en œuvre doit être de la viande de bœuf label rouge.

C68 L'organisation des ateliers de transformation doit permettre de séparer nettement les opérations de transformation des viandes Label de celles des autres viandes.

4.2.1 Viande bœuf

C69 Pour qu'un produit transformé de bœuf soit labellisé, la viande de bœuf utilisée pour sa fabrication doit être fraîche et provenir d'un animal labellisé.

C70 Le cahier des charges doit définir les exigences auxquelles doivent satisfaire les viandes de bœuf notamment en terme de :

- origine anatomique,
- caractéristiques physico-chimiques,
- délai de mise en œuvre après abattage.

C71 L'attendrissage des viandes est interdit.

C72 Le raidissage des viandes réfrigérées à des fins technologiques est autorisé lorsqu'il est nécessaire. Dans ce cas, le cahier des charges devra définir :

- le délai nécessaire au raidissage ;
- les températures minimum et maximum de raidissage.
- L'utilisation de viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisée.

4.2.2 Autres ingrédients et additifs

C73 La liste des ingrédients ou additifs autorisés susceptibles d'être utilisés doit être établie dans le cahier des charges 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 est expressément interdit.

C74 Le cahier des charges précise les points à maîtriser et à contrôler pour s'assurer de la qualité et de la conformité de ces matières et ingrédients à réception ou à la mise en œuvre.

C75 Ces ingrédients et additifs doivent appartenir 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, Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées, Antioxydants, conservateurs et acidifiants, Boyaux naturels, Barde de porc, Crépine de porc.

C76 Pour tous les produits concernés par la présente notice, sont interdits les phosphates et les exhausteurs de goût.

4.2.3 Qualité des produits définis

C77 Le cahier des charges définit les exigences de qualité du produit fini, notamment en ce qui concerne sa composition, ses caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques.

4.2.4 Surgélation des produits transformés

C78 Mêmes exigences que pour la surgélation de la viande fraiche (point 3.7.1).

C79 Le cahier des charges reprend et précise ces critères minimaux pour chaque type de produit transformé défini.

4.3 Viande hachée

4.3.1 Critères particuliers : Hachage

C80 Le procédé de fabrication, le tri rigoureux et la sélection des morceaux ou muscles, le procédé de hachage doivent permettre d'obtenir un produit de qualité supérieure et de respecter le "grain" de la viande. Ils sont décrits dans le cahier des charges.

C81 La viande provient exclusivement de carcasses de bovins labellisés et où les morceaux ont été dégraissés et parfaitement dénervés. Il ne doit pas y avoir adjonction de matières grasses ou d'ingrédients dans la viande hachée.

C82 L'attendrissage est interdit.

C83 Le taux de matière grasse est inférieur ou égal à 12% et le taux de collagène sur protéine de viande est inférieur ou égale à 15 %.

C84 Le hachage est réalisé à gros grains avec une grille de hachage supérieur ou égale à 2,5 mm. Le double hachage est autorisé.

C85 L'atelier doit permettre une maitrise de la température de la mêlée.

C86 Le formage se fait à basse pression. Le formage basse pression doit permettre d'obtenir un produit répondant aux caractéristiques suivantes :

- non strié,
- texture aérée,
- grain de la viande visible,
- fibre de la viande non écrasé.

C87 L'organisation de l'atelier doit permettre de séparer nettement les opérations de traitement des produits label des opérations concernant les autres produits.

C88 Les opérations de conditionnement sont réalisées dans l'atelier de préparation des viandes hachées.

C89 Les modes de conditionnement utilisés pour les produits frais ou surgelés sont décrits dans le cahier des charges.

4.4 Saucisses

4.4.1 Critères particuliers : saucisses

La fabrication de ce produit transformé de viande de gros bovins de boucherie candidat au label rouge doit être conforme au minimum aux exigences particulières suivantes :

C90 Chair élaborée exclusivement à partir de gras et de maigre de Bœuf Label Rouge réfrigéré,

C91 Chair hachée par un hachage gros grain pour conserver le grain de la viande (taille de la grille exigée),

C92 Taux de lipide inferieur ou égale à 20%,

C93 Taux de collagène sur protéine de viande inférieur ou égale à 18 %,

C94 Modes de conditionnements retenus.

4.5 Carpaccio / viande pour pierrade

4.5.1 Critères particuliers : carpaccio/pierrade

La fabrication de ce produit transformé de viande de gros bovins de boucherie candidat au label rouge doit être conforme au minimum aux exigences particulières suivantes :

C95 Importance de décrire le minerai utilisé (taux matière grasse, homogénéité…) qui influera sur l'aspect des tranches,

C96 Origine musculaire à décrire,

C97 Raidissage à décrire (couple temps/température),

C98 Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires,

C99 Critères d'épaisseur et de taille de tranche à décrire,

C100 Critères sur le produit fini,

C101 Modes de conditionnements retenus.

4.6 Brochettes

4.6.1 Critères particuliers : brochettes

La fabrication de ce produit transformé de viande de gros bovins de boucherie candidat au label rouge doit être conforme au minimum aux exigences particulières suivantes :

C102 Description précise du minerai utilisé (taux matière grasse, homogénéité, origine musculaire, type de parage…),

C103 Maturation à prévoir,

C104 Raidissage à décrire (couple temps/température),

C105 Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires,

C106 Critères de taille des morceaux de viande à décrire,

C107 Description des autres ingrédients,

C108 Modes de conditionnements retenus.

4.7 Produits précuits

4.7.1 Critères particuliers : produits précuits

La fabrication de ce produit transformé de viande de gros bovins de boucherie candidat au label rouge doit être conforme au minimum aux exigences particulières suivantes :

C109 Importance de décrire le minerai utilisé (taux matière grasse, homogénéité, origine musculaire, type de parage …)

C110 Description de la cuisson : méthode, temps

C111 Description de la saumure utilisée

C112 Caractéristique du produit finis

C113 Modes de conditionnements retenus.

4.8 Produits feuilletés

4.8.1 Critères particuliers : feuilletés

La fabrication de ce produit transformé de viande de gros bovins de boucherie candidat au label rouge doit être conforme au minimum aux exigences particulières suivantes :

C114 Le minerai est constitué de muscles frais issus d'animaux labels, avec un taux de matière grasse de 10% maximum,

C115 Origine anatomique des muscles à définir dans chaque cahier des charges,

C116 Raidissage des muscles à décrire (couple temps/ température),

C117 Tranchage en fines lamelles à décrire en évitant l'écrasement, le déchirement et le broyage du minerai,

C118 Portionnement effectué sur le principe de la basse pression (pression modéré),

C119 Modes de conditionnements retenus.

5 EXIGENCES MINIMALES DE CONTROLE

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.

Tableau des fréquences minimales de contrôle par catégorie d'opérateurs :

	Exigences minimales de contrôle	
	Contrôle interne	**Contrôle externe**
Organisation de planification et de suivi technique	-	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
Fabricant d'aliments composés à la ferme	1 contrôle / FAF / an	25 % des FAF / an et / ou analyse
Elevages (1)	1 contrôle / élevage / an	10 % des élevages / an
Abatteur et unité de découpe et de conditionnement (2) et (3)	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
Contrôle de la maturation en point de vente (si celle-ci n'est pas prise en charge par l'abatteur)	10 % des points de vente	10 % des points de vente

(1) En ce qui concerne le contrôle sur les élevages, les critères relevant à la fois de la présente notice et de la charte des bonnes pratiques d'élevage sont vérifiés soit par l'organisme chargé du contrôle du label rouge concerné, soit par l'organisme chargé du contrôle de la charte des bonnes pratiques d'élevage.

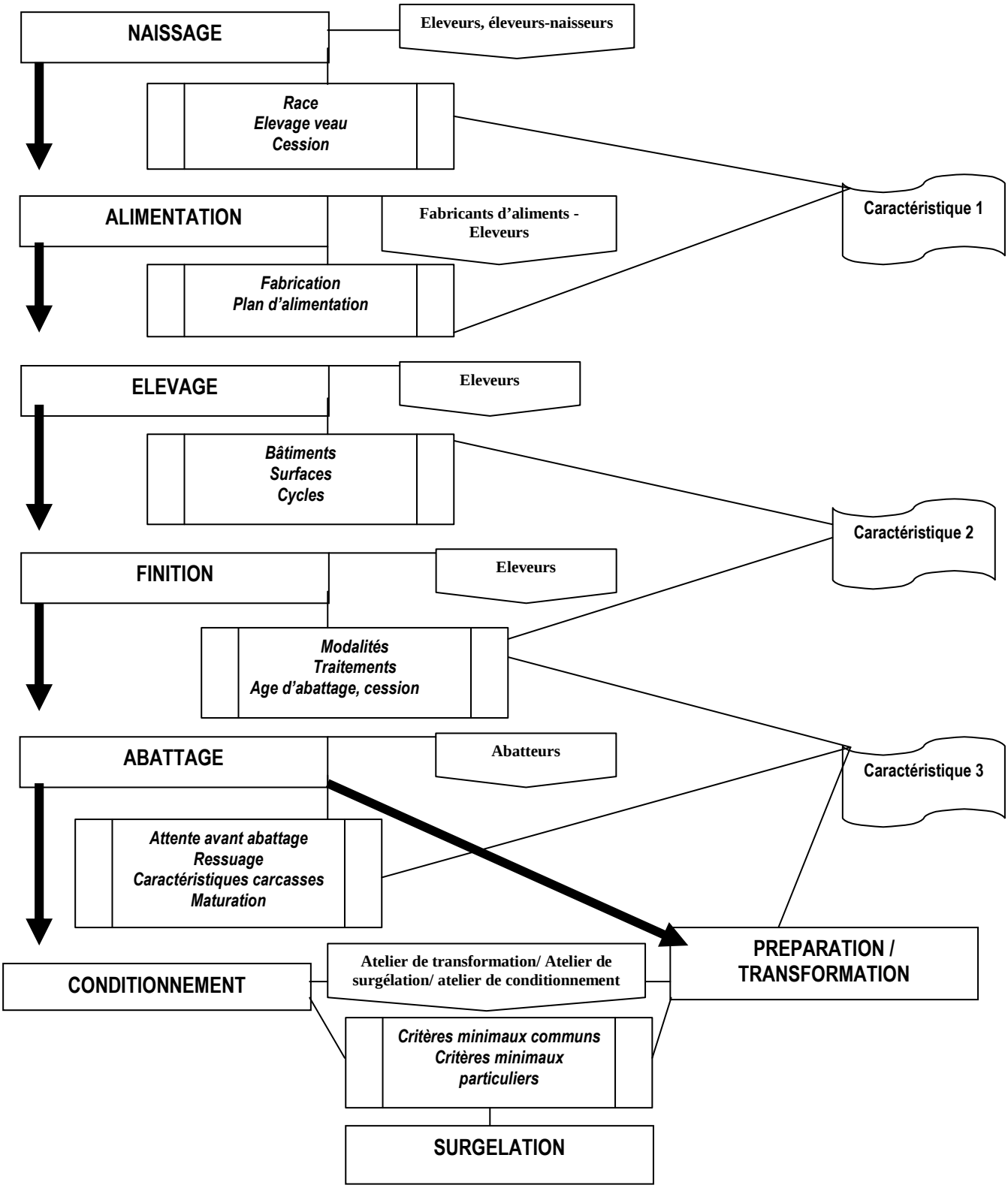
(2) Dans le cas de fabrication d'UVCI, et d'impossibilité à contrôler le produit sur le site, ce contrôle a lieu dans 4 points de vente / site industriel / an.

(3) Si des conditions de production figurent au cahier des charges, concernant la découpe et/ou le conditionnement, et 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 1 : SCHEMA DE VIE TYPE

Le schéma de vie du produit figurant dans chaque cahier des charges comporte au minimum les éléments suivants : (ci-dessous modèle type à titre indicatif)

EXEMPLE :



ANNEXE 2 : GLOSSAIRE TYPE

Allotement : L'activité d'allotement consiste en un regroupement des animaux provenant de différents élevages en fonction des spécificités des animaux (type génétique, âge, poids, qualités, ...), du lieu d'abattage et du débouché commercial prévus. L'allotement peut se réaliser au départ de l'élevage, au moment du chargement ou dans un centre d'allotement sous la responsabilité du groupement.

Attendrissage : Action de rendre une viande plus tendre par voie mécanique ou chimique.

Cahier des charges de label rouge : Document élaboré par l'ODG définissant un ensemble distinct de qualités et de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieure, les principaux points à contrôler ainsi que leurs méthodes d'évaluation. Il peut instituer des obligations déclaratives et imposer la tenue de registres à toute personne intervenant dans les conditions de production, de transformation ou de conditionnement des produits.

DLUO : date limite d'utilisation optimale.

Ensilage : Technique de coupe et de conservation "sous vide" qui permet de mieux utiliser l'herbe ou le maïs.

Emoussage : Opération destinée à enlever de la carcasse le gras superficiel.

Facteur de densité des animaux : Le facteur de densité des gros bovins est exprimé par le rapport des U.G.B. à la superficie fourragère principale.

Facteurs de croissance : Ce terme est utilisé dans la présente notice pour désigner toutes les substances à action non hormonale susceptibles de favoriser artificiellement la croissance des animaux, notamment en augmentant le gain moyen quotidien ou en diminuant l'indice de consommation. Selon le règlement 1831/2003, les additifs correspondant aux facteurs de croissance seront classés dans la nouvelle catégorie « autres additifs zootechniques ».

FBM : Qualification fournisseur de bovins maigres : Qualification mise en place pour garantir les critères s'appliquant sur toute la vie de l'animal.

Finition : opération d'engraissement des bovins avant abattage afin de leur permettre d'atteindre la conformation et l'état d'engraissement optimum.

Formage : opération consistant à donner au steak sa forme définitive à partir de la viande hachée.

Grain (hachage): morceaux élémentaires de la viande d'un steak haché. A la surface du steak, on doit pouvoir identifier que celui-ci est composé de grains et ne se présente pas comme un produit totalement déstructuré.

Hachage : opération de réduction de la viande en fragments en utilisant un hachoir à grilles.

Labellisé/able : Matière première qui répond à l'ensemble des exigences du cahier des charges au moment de la remise au consommateur et qui est revêtu du logotype "label rouge".

Maturation : Temps pendant lequel la viande repose juste après l'abattage et qui contribue à son goût et à sa tendreté.

Minerai : correspond à un ensemble de muscles, y compris les tissus graisseux y attenant, à l'exception des muscles du cœur, provenant de viande fraîches découpées et désossées répondant aux normes du cahier des charge concerné.

Naissage : Phase de vie de l'animal allant de la naissance jusqu'au sevrage.

PAD : prêts à découper

Parage : opérations consistant à éliminer le tissu adipeux excédentaire, les principales aponévroses et les tendons.

pH : caractéristique physico-chimique d'un produit reflétant son pH est neutre (pH=7) quand l'animal est vivant, puis s'acidifie jusqu'à

un pH d'environ 5,5, dans les 36 à 48h suivant la mort.

Produits à base de viande : les produits résultant 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.

Préparations 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 faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Produits transformés : terme englobant les produits à base de viande et les préparations de viande.

Raidissage : Opération qui consiste à faire diminuer la température du produit; afin de faciliter son tranchage.

Ressuage : phase de descente en température des carcasses à l'issue de l'abattage.

Sevrage : Arrêt de l'alimentation lactée maternelle.

Surface fourragère principale : Superficie de l'exploitation disponible pendant toute l'année civile pour l'élevage des bovins notamment. Ne sont pas comptés dans cette superficie les bâtiments, les bois, les étangs, les chemins et les superficies utilisées pour d'autres productions ou utilisées pour des cultures permanentes ou des cultures horticoles. Cette superficie comprend donc l'ensemble des surfaces consacrées à l'alimentation des gros bovins "label" de l'exploitation (surfaces pâturées et cultivées, y compris les céréales destinées à l'alimentation).

Troupeau allaitant (mode de conduite) : Mode de conduite d'élevage où les veaux tètent leur mère directement, soit en stabulation, soit au pâturage.

U.G.B. : Unité Gros Bétail (taureaux, vaches et autres bovins de plus de 2 ans, équidés de plus de 6 mois = 1,0 U.G.B. ; bovins de 6 mois à 2 ans = 0,6 U.G.B. ; brebis et chèvres = 0,15 U.G.B.).

UVCI : Unité de Vente Consommateur "Industrielle" : Elle est élaborée en série à partir de muscles, carcasses ou pièces de gros et est conditionnée et emballée dans un atelier indépendant.

UVCM : Unité de Vente Consommateur "Magasin" : Elle est élaborée en série à partir de muscles, carcasses ou pièces de gros et est conditionnée et emballée dans un atelier (laboratoire) dépendant du magasin (le magasin identifie lui-même la viande)

ANNEXE 3 : DELAI D'APPLICATION

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