RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Répertoire des préparations de viande d'agneau

Les spécifications techniques des produits Label Rouge décrits dans ce répertoire s'appliquent aux préparations de viande d'agneau telles que définies dans les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Agneau » 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 30 janvier 2025

Table des matières

Préambule 3
1- Pieces crue élaborées à cuire 7
2. Brochettes avec ou sans assaisonnement 10
3. Pièces crues assaisonnées 14
ANNEXE 17

Préambule

Présentation générale :

Ce document répertorie les fiches techniques et les points de maitrise minimaux à respecter pour présenter au consommateur des préparations de viande d'agneau 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 disparaitre les caractéristiques de la viande fraîche.

Les préparations de viande d'agneau 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 d'agneau Label Rouge doivent satisfaire aux points suivants :

- Pour qu'une préparation de viande d'agneau soit Label Rouge, la viande d'agneau 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, d'agneau 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 d'agneau 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 d'agneau 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 des préparations de viande d'agneau Label Rouge sur les caractéristiques certifiées communicantes.

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 Agneaux.
Tout opérateur souhaitant démarrer une production de préparations de viande d'agneau 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 d'agneau

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 d'agneau Label Rouge de celles des autres préparations de viande d'agneau.

La traçabilité doit être assurée pour chaque lot de fabrication.

L'atelier de préparations de viande d'agneau 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 d'agneau Label Rouge

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

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 d'agneau 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 maitrise définis dans la fiche technique du répertoire.

1- Pieces crue élaborées à cuire

Description

Il s'agit d'un produit composé d'un muscle ou morceau de muscle d'agneau Label Rouge ; accompagné d'un autre ingrédient (ex : pruneau, fromage…). La pièce est ficelée ou non, avec ou sans barde et peut être assaisonnée (assaisonnement sec). Le rôti composé uniquement de viande d'agneau Label Rouge et éventuellement bardé n'est pas concerné par cette fiche.

Eléments 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	Pièces de découpe d'agneau Label Rouge réfrigérés	Pièces de découpe d'agneau réfrigérés, congelés ou surgelés
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première agneau Label Rouge ≥ 85%.	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients	- Légumes, fruits, fruits secs, condiments (végétaux reconstitués interdits) - Fromages - Interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde	Pas d'exigences particulières Barde, barde reconstituée, substitut de barde
Assaisonnement	- Sel (NaCl) : ≤ 1% - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières
Procédés de fabrication	- L'hydratation est interdite	Pas d'exigences particulières

	- Le saumurage est interdit	

Méthode d'obtention

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
PMR 1.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	- Pièces d'agneau Label Rouge - Viande fraiche réfrigérée.
PMR 1.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	Respect des délais prévus dans les CPC (C51)
PMR 1.3	Taux d'incorporation de la matière première (en % du poids total du produit)	Matière première agneau Label Rouge: ≥ 85 %
PMR 1.4	Autres ingrédients	- Légumes, champignons, fruits, fruits secs, (végétaux reconstitués interdits), condiments ; - Fromage; - Barde (interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde). Taux de barde ≤ 10 %.

PMR 1.5	Assaisonnement
	(en % du poids total du produit)
		Assaisonnement total : ≤ 5% dont :
		- Sel (NaCl,) : ≤ 1% ;
		- Sucres (saccharose, glucose) : ≤ 0,5% ;
		- Fécule de pomme de terre ;
		- Chapelure
		- Condiments non traités par rayonnements ionisants dont :
		  ○ Epices : ≤ 1% ;
		  ○ Aromates.
		- Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée; - 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	- L'hydratation est interdite ; - Le saumurage est interdit ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou à l'aide d'un mélangeur à la surface des pièces.
PMR 1.8	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 apparaitre au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

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

2. Brochettes avec ou sans assaisonnement

Description

Il s'agit de pièces de découpe réfrigérés d'agneau 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 d'agneau Label Rouge ne sont pas concernées par cette fiche.

Eléments 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	Pièces de découpe d'agneau Label Rouge réfrigérés	Pièces de découpe d'agneau réfrigérés, congelés ou surgelés
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première agneau Label Rouge ≥ 70%.	Pas d'exigences particulières
Autres ingrédients	- 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	- Sel (NaCl) : ≤ 1% - Condiments non traités par rayonnements ionisants	Sel et/ou substituts de sels (sans limitation) Pas d'exigences particulières

	- Arômes naturels	
Procédés de fabrication	- 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 d'agneau Label Rouge ; - Viande fraiche réfrigérée.
PMR 2.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	Respect des délais prévus dans les CPC (C51)
PMR 2.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première Label Rouge : ≥ 70 %
PMR 2.4	Autres ingrédients	- 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 2.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total : ≤ 5% dont : - Sel (NaCl,) : ≤ 1% ; - Sucres (saccharose, glucose) : ≤ 0,5% ; - Fécule de pomme de terre ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Condiments non traités par rayonnements ionisants dont: o Epices: ≤ 1% ; o Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée; - Arômes naturels.
PMR 2.6	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 2.7	Procédés de fabrication	- 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 2.8	Présentation et caractéristiques du produit fini	- Les morceaux de viandes, et les autres ingrédients sont embrochés sur un pic en bois ou en métal. - Etiquetage des produits : 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 apparaitre au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

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

3. Pièces crues assaisonnées

Description

Il s'agit de pièces de découpes d'agneau Label Rouge ; y compris des rôtis, assaisonnés par saupoudrage (assaisonnement sec) ou nappage (assaisonnement liquide).
Les pièces de viande fraiche réfrigérés marinées ne relèvent pas de cette fiche technique.

Eléments 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	Pièces de découpe d'agneau Label Rouge réfrigérés	Pièces de découpe d'agneau réfrigérés, congelés ou surgelés
Taux minimum d'incorporation de la matière première	Matière première agneau Label Rouge ≥ 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) : ≤ 1% - Condiments non traités par rayonnements ionisants - Arômes naturels	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 3.1	Nature et caractéristiques de la matière première carnée	Viande fraiche réfrigérée d'agneau Label Rouge,
PMR 3.2	Délai d'utilisation de la matière première carnée	Respect des délais prévus dans les CPC (C51)
PMR 3.3	Taux d'incorporation de la matière première carnée (en % du poids total du produit)	Matière première d'agneau Label Rouge : ≥ 95%
PMR 3.4	Autres ingrédients	Fruits, légumes champignons, truffes ; barde (interdiction de barde reconstituée ou substitut de barde).
PMR 3.5	Assaisonnement (en % du poids total du produit)	Assaisonnement total ≤ 5% dont : - Sel (NaCl,) : ≤ 1% ; - Sucres (saccharose, glucose) : ≤ 0,5% ; - Fécule de pomme de terre ; - Condiments non traités par rayonnements ionisants dont : o Epices: ≤ 1% ; o Aromates. - Vins, liqueurs, spiritueux utilisés uniquement pour leurs propriétés aromatiques ; - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénée; - 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation.
PMR 3.7	Procédés de fabrication	- Interdiction d'hydratation ; - Interdiction de saumurage ; - L'assaisonnement est réparti manuellement ou par mélangeur à la surface des morceaux de découpe.
PMR 3.8	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 apparaitre au niveau de la dénomination de vente du produit Label Rouge.

Evaluation et suivi de la qualité supérieure (ESQS)

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

ANNEXE

FICHE-TYPE DE VALIDATION DE RECETTE

(indications minimum à préciser dans la fiche recette)

Préparations de viande d'agneau 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 :