



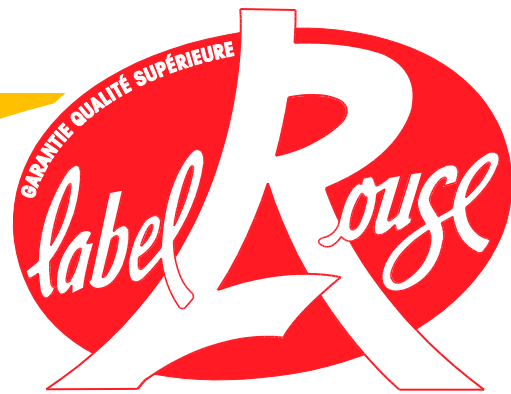
RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Recueil des orientations du Label Rouge



Version du 9 avril 2026

SOMMAIRE

ABREVIATIONS	4
PREAMBULE	5
TOUTES FILIERES	7
1. Démarches agro-environnementales.....	7
2. Dispositifs agrivoltaïques	7
3. Mise en marché.....	8
3.1. Etiquetage (caractéristiques certifiées)	8
3.2. Marchés.....	9
FILIERES VEGETALES	9
1. Toutes filières végétales	9
1.1. Sélection variétale.....	9
2. Filière farine – actuellement en cours révision (Groupe de travail constitué)	10
2.1. Sélection variétale.....	10
2.2. Démarches agro-environnementales.....	10
2.3. Conditionnement	12
3. Filière pomme de terre	13
3.1. Méthode d’obtention.....	13
3.2. Conditionnement	14
4. Filière fruits et légumes	15
4.1. Récolte	15
4.2. Mesures agro-environnementales.....	15
5. Filière horticole.....	15
FILIERES PRODUITS BRUTS	15
1. Filière sel	15
FILIERES PÊCHE ET AQUACULTURE	16
1. Alimentation aquacole.....	16
2. Bien-être animal.....	16
FILIERES VIANDES.....	16
1. Toutes filières viandes	16
1.1. Alimentation	16
1.2. Bien-être animal.....	17
1.3. Répertoire des préparations de viande.....	17
2. Filières avicoles (sous CPC).....	17
2.1. Toutes filières avicoles	18
2.1. Filières volailles (sous CPC)	18
3. Filière porc et coche (sous CPC).....	18
3.1. Porc	19

3.2. Coche.....	20
4. Filières carnées : agneau, veau et gros bovins (sous CPC)	21
4.1. Alimentation	22
4.2. Génétique.....	22
4.3. Bâtiment.....	22
4.4. Abattage, caractéristiques des carcasses et abats.....	22
5. Filière lait	23
5.1. Définition du produit.....	23
5.2. Alimentation	23
5.1. Démarches agro-environnementales et bien-être animal.....	23
5.2. Elaboration et conditionnement.....	24
FILIERES PRODUITS TRANSFORMES	24
1. Toutes filières produits transformés	24
1.1. Liste des ingrédients	24
1.2. Utilisation d'ingrédients sous SIQO.....	25
1.3. Surgélation et congélation	25
2. Filière charcuterie et salaison (sous CPC)	26
2.1. Méthode d'obtention.....	26
2.2. Conditionnement	27
3. Filière produits à base de viande de volailles fermières de chair (sous CPC) – actuellement en cours de révision (Groupe de travail constitué)	27

ABREVIATIONS

AB – Agriculture Biologique
CDC - Cahier Des Charges
CC – Caractéristiques Certifiées
CN – Comité National
CN IGP LR STG - Comité national des indications géographiques protégées, Labels Rouges et spécialités traditionnelles garanties
CNLC – Commission nationale des labels et des certifications (ancienne instance consultative placée auprès du ministère chargé de l’Agriculture).
CP – Commission Permanente
CPC – Conditions de Production Communes
DAE – Dispositions Agro-Environnementale-type
DDM – Date de Durabilité Minimale
DEI - Dispositif d’Evaluation des Innovations
DGCCRF - Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
DLC – Date Limite de Consommation
ESQS – Evaluation et suivi de la Qualité Supérieure
GMS – Grande et Moyenne Surface
GT - Groupe de travail
HVE – Haute Valeur Environnementale
IAE – Infrastructures Agro-Ecologiques
IGP - Indication Géographique Protégée
INAO - Institut National de l’Origine et de la Qualité
NT – Notice Technique
LR – Label Rouge
OAD – Outil d’Aide à la Décision
ODG – Organisme de défense et de gestion
OGM – Organisme Génétiquement Modifié
PCC – Produit Courant de Comparaison
SAU – Surface Agricole Utile
SIE – Surface d’Intérêt Ecologique
SIQO - Signe d’Identification de la Qualité et de l’Origine
TMP - Taux de maigre dans les pièces
VRM – Variétés Recommandées en Meunerie

PREAMBULE

Ce travail s'inscrit dans l'axe premier des objectifs du [Contrat d'Objectifs et de Performance \(COP\) 2024-2028](#) de l'INAO : « *Afin de réaffirmer le rôle de l'INAO face aux enjeux contemporains tout en maintenant les fondamentaux* », il a été décidé de « *définir et partager des procédures claires et des orientations/doctrines formalisées* ».

Ce document recense de façon synthétique, pour les Labels Rouges, **l'ensemble des orientations relatives aux cahiers des charges (CDC) et aux conditions de production communes (CPC) telles qu'elles ont été décidées et votées par le Conseil Permanent de l'INAO et/ou le Comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties (CN IGP-LR-STG)** dont les avis sont essentiels pour garantir la cohérence et la rigueur du Label Rouge entre les filières.

L'objectif du présent recueil est de « *structurer encore davantage la mise à disposition des décisions/orientations des Comités ou les éventuelles évolutions réglementaires, tant auprès des professionnels que des agents* ».

Ces orientations constituent un **cadre de référence à prendre en compte pour la rédaction d'un projet de cahier des charges ou de conditions de productions communes** afin d'être en cohérence avec les principes et les attentes du Label Rouge. Elles permettent ainsi de circonscrire l'univers des produits Label Rouge et de garantir une certaine homogénéité entre les filières.

Le recueil se veut évolutif et dynamique à mesure que de nouvelles orientations sont décidées ou que des orientations existantes sont modifiées. Ainsi, ce guide a vocation à être régulièrement actualisé par les services de l'INAO. Il est publié sur le site internet de l'INAO.

Ce recueil des orientations est un **support à disposition des membres des instances, des demandeurs et des agents de l'INAO**. Elles sont donc à questionner au cas par cas pour chaque demande pour contribuer à la définition de la qualité supérieure du produit et non être perçues comme une généralité acquise s'appliquant à une ou toute filière Label Rouge. C'est un cadre de références non exhaustif qui permet à ses utilisateurs de comprendre les grandes lignes des orientations. **Le demandeur est invité à s'y conformer pour optimiser l'acceptation de son projet par les instances, tout écart doit être justifié et argumenté.**

Orientations générales

C'est le cadre de référence pour l'univers des produits Label Rouge. Elles permettent de garantir une certaine homogénéité entre les filières et doivent être prises en compte pour l'élaboration ou la révision des conditions de production communes (CPC) et des cahiers des charges (CDC)

Conditions de production communes (CPC)

Les dispositions qui y figurent sont obligatoires pour une filière.

Elles déclinent les orientations générales en exigences opérationnelles et peuvent, le cas échéant, les compléter ou les renforcer par des exigences supplémentaires adaptées aux filières.

Elles s'imposent à tous les cahiers des charges de la filière, harmonisent les pratiques de production et contribuent à garantir un niveau d'exigences élevées et homogènes.

Les CPC sont fixées par arrêté ministériel.

Cahier des charges (CDC)

Les dispositions qui y figurent sont obligatoires pour le produit concerné.

Ils déclinent les orientations générales en exigences opérationnelles et peuvent, le cas échéant, les compléter ou les renforcer par des exigences supplémentaires adaptées au produit.

Les CDC sont homologués par arrêté ministériel.

Cahier des charges (CDC) sous CPC

Les dispositions qui y figurent sont obligatoires pour le produit concerné.

Ils sont établis en cohérence avec les CPC et les complètent ou les renforcent via des exigences supplémentaires adaptées au produit.

Les CDC sont homologués par arrêté ministériel.

TOUTES FILIERES

1. Démarches agro-environnementales

Quelle que soit la filière, le conseil permanent de l'INAO encourage les cahiers des charges sous SIQO à s'engager dans une démarche agro-environnementale.

En décembre 2020, le Conseil permanent, instance de pilotage de l'établissement qui définit les orientations stratégiques, a validé trois voies possibles mises à disposition des ODG pour engager une démarche collective dans la recherche de solutions face aux questions environnementales. Ces voies sont le cadre général qui s'applique à l'ensemble des SIQO.

Trois voies ont été déterminées par le biais du cahier des charges

- Voie 1 : l'ODG demande l'intégration dans le cahier des charges d'une ou plusieurs dispositions agro-environnementales;
- Voie 2 : l'ODG s'engage, en dehors du cahier des charges à accompagner de manière collective les exploitations habilitées du signe dans une démarche de certification environnementale ou en Agriculture biologique.
- Voie 3 : L'ODG demande à l'INAO l'introduction dans le cahier des charges d'une obligation de certification environnementale officielle (certification environnementale des exploitations ou agriculture biologique).

Il est essentiel pour les ODG d'anticiper dès maintenant les enjeux qui émergeront inévitablement, notamment en ce qui concerne l'adaptation au changement climatique, la réduction des intrants, et, plus largement, les attentes croissantes de la société. Cela permettra de rester en phase avec les évolutions du marché et d'éviter que les opérateurs ne prennent l'initiative de définir leurs propres exigences, au risque de marginaliser les démarches actuelles.

Les ODG sont encouragées à anticiper et à repenser activement le contenu de leurs cahiers des charges, plutôt que d'attendre les contraintes externes ou de s'aligner automatiquement sur les pratiques des filières conventionnelles.

2. Dispositifs agrivoltaïques

Les ODG et filières disposent de trois modalités d'encadrement des dispositifs agrivoltaïques et des panneaux photovoltaïques au sol dans les cahiers des charges :

- Une interdiction argumentée, justifiée par une incompatibilité avec les conditions de production, une atteinte au fonctionnement de l'agro-écosystème ou un impact paysager ;
- Un encadrement via le dispositif d'évaluation des innovations (DEI), permettant d'analyser les effets de ces dispositifs avant toute autorisation ;
- Une intégration encadrée dans les cahiers des charges, en définissant des conditions précises garantissant leur compatibilité avec la production sous SIQO.

Ces différentes options ont vocation à être adaptées par chaque filière, sous réserve d'une justification technique et juridique appropriée.

Les projets agrivoltaïques peuvent présenter un intérêt pour les exploitants agricoles, notamment sur le plan économique en contribuant à la diversification des revenus mais nécessitent un encadrement rigoureux, au regard des enjeux spécifiques pour les SIQO.

La préservation des paysages et du patrimoine, éléments structurants de l'image des SIQO et de la ruralité est importante. Ainsi, si un consensus existe pour les installations sur bâtiments agricoles, les projets sur les parcelles agricoles (cultures ou parcours) appellent une vigilance particulière.

Les ODG sont invités à se saisir du sujet, à être informés des projets concernant leurs opérateurs et à rester au cœur de leur encadrement. Il est encouragé, le cas échéant, de formaliser les positions des ODG dans les conditions de production communes ou dans les cahiers des charges, dans un cadre juridiquement sécurisé.

3. Mise en marché

3.1. Etiquetage (caractéristiques certifiées)

Les Caractéristiques Certifiées (CC) doivent obligatoirement figurer sur l'étiquette Label Rouge du produit.

Ce sont les caractéristiques significatives, objectives, mesurées et ayant un effet sur la qualité du produit fini dans son évaluation avec le produit courant de comparaison défini dans le cahier des charges.

Elles sont soumises à certaines orientations :

Les Caractéristiques certifiées peuvent être de deux types :

- **Caractéristiques certifiées « Obligatoires » :**

Elles sont imposées aux opérateurs qui devront les reprendre sur l'étiquetage. Ces dernières peuvent être fixes (s'imposant identiquement à tous les opérateurs), et dans certains cas, peuvent être modulables en fonction des modes de production (par exemple : durée d'élevage, durée d'affinage, mode de présentation spécifique...).

- **Caractéristiques certifiées « Optionnelles » au choix des opérateurs :**

Cela recouvre des caractéristiques certifiées que les opérateurs peuvent choisir de ne pas utiliser ou bien des caractéristiques certifiées à choisir parmi 2 ou plusieurs options. Les caractéristiques certifiées optionnelles correspondent à des points de maîtrise mis en œuvre dans tous les cas, il s'agit simplement d'un choix de la part des opérateurs.

Les caractéristiques certifiées peuvent être différentes selon les opérateurs qui pourront adapter leur étiquetage par rapport à leur marché.

Chaque caractéristique certifiée **repose sur au moins un point de maîtrise du cahier des charges, permettant son contrôle** et, ainsi, de garantir son objectivité. Une caractéristique certifiée d'ordre sensorielle peut être proposée et reposer sur le dossier ESQS à condition de faire l'objet d'un descripteur prioritaire défini dans la grille de caractérisation et devant être systématiquement conforme.

Les caractéristiques certifiées pourront porter sur différents types d'informations.

Les deux premières caractéristiques certifiées sont obligatoires et devront porter sur les types d'informations suivants :

- **les caractéristiques du produit**
- **les conditions de production et de fabrication**

Si une troisième caractéristique certifiée est proposée, qu'il s'agisse d'une caractéristique certifiée obligatoire ou optionnelle, elle pourra porter sur :

- **la durabilité environnementale, sociale et économique**
- **les attentes consommateurs (présentation produit notamment)**

Chaque cahier des charges (ou Conditions de Production Communes) doit prévoir au minimum 2 et au maximum 3 caractéristiques certifiées, dont 2 obligatoires. Parmi les deux caractéristiques obligatoires, la première doit être fixe, et la deuxième peut être fixe ou modulable. La troisième caractéristique certifiée peut être obligatoire ou optionnelle. Au moins 2 caractéristiques certifiées obligatoires doivent porter sur les types d'informations : caractéristique du produit / conditions de production et de fabrication.

La mention « sans » peut apparaître dans le 2ème ou 3ème caractéristique certifiée, à condition d'être :

- Argumentée dans l'étude de faisabilité technico économique,
- Conforme à la réglementation et
- Différentiante par rapport au produit courant de comparaison.

Les caractéristiques certifiées doivent être à proximité immédiate du logo Label Rouge, sans mention intermédiaire, ou d'un rappel du logo Label Rouge, sans mention intermédiaire (à l'exception du numéro d'homologation). Les autres informations figurant sur l'étiquetage doivent apparaître de manière distincte du logo Label Rouge. Il est recommandé de positionner les caractéristiques certifiées en face avant. Ce rappel doit impérativement respecter la charte graphique en vigueur.

Dans les **Caractéristiques Certifiées**, la mention de « **fraîcheur** » est **à éviter**, car elle fait référence à un délai avant expédition qui ne peut être contrôlé lors de la commercialisation.

3.2. Marchés

Pour répondre aux évolutions des modes de consommation et diversifier les débouchés, le demandeur est invité, lors d'une demande de reconnaissance ou de modification d'un cahier des charges, à envisager des présentations de produits susceptibles d'intéresser **les différents circuits tels que la GMS, la restauration traditionnelle et collective ou encore la transformation** (produits préparés, produits élaborés, produits transformés).

FILIERES VEGETALES

1. Toutes filières végétales

1.1. Sélection variétale

Pour faciliter l'introduction de variétés possibles dans les filières fruits et légumes (pomme de terre incluse), tout en évitant de modifier les cahiers des charges, **une procédure simplifiée d'introduction des variétés** a été validée par le comité national IGP/LR/STG. Elle prévoit la constitution d'une commission technique au sein de l'ODG qui analyse les résultats des analyses sensorielles et des essais agronomiques pour chaque nouvelle variété produite pendant au moins une année selon le cahier des charges du Label Rouge concerné.

Les variétés introduites sont validées par l'INAO sur proposition de l'ODG et doivent être inscrites au catalogue officiel français (ou européen).

Les variétés proposées doivent présenter de bonnes aptitudes aux conditions de production telles que prévues dans le cahier des charges et des qualités validées par des tests sensoriels.

Par ailleurs, une attention particulière sera portée sur le respect/ conformité des variétés avec les caractéristiques certifiées.

La liste des variétés autorisées est présentée en dehors du cahier des charges. Cette liste peut être consultée auprès des services de l'INAO et sur le site internet de l'INAO et de l'ODG.

En cas d'introduction de cette procédure dans un cahier des charges, cette modification est considérée comme majeure.

Pour renforcer la résilience face au changement climatique et éviter les risques de dépendance à un seul semencier, il est recommandé de **ne pas privilégier les cahiers des charges monovariétaux**.

2. Filière farine – actuellement en cours de révision (Groupe de travail constitué)

2.1. Sélection variétale

Les variétés utilisées pour le blé proviennent des **Variétés Recommandées en Meunerie (VRM)** ou de **semences fermières** sous certaines conditions (semences issues exclusivement de VRM); exclusivement de première génération ; produites dans une exploitation habilitée du même Label Rouge ; que la parcelle ayant servi à la multiplication soit identifiée ; que le triage soit effectué sur une exploitation habilitée pour ce même LR ; que la traçabilité des semences fermières soit assurée).

2.2. Démarches agro-environnementales

Le comité national demande que les dispositions suivantes soient prévues dans les cahiers des charges :

- Obligation d'utilisation de **variétés de blé non OGM**
- **Interdiction d'épandages** de matières organiques non agricoles comme **des boues de station d'épuration**, l'année du semis de blé et sur les années précédant la culture
- Obligation de **fractionnement de l'apport azoté** en 3 apports minimums.

Dose totale à apporter = X Estimation pertinente selon objectif de rendement et reliquats				
Fractionnements				
	Apport 1 (Tallage)	Apport 2 (Epis 1 cm)	Apport optionnel pour les blés de force uniquement (2 ^e nœud)	Apport 3 (Montaison)
Dose maxi/apport sans OAD	0 - 60 u	60 u (possibilité de fractionner en 2)	60 u	60 u
Dose maxi /apport avec OAD (et respect de leurs préconisations)	0 - 60 u	100 u (possibilité de fractionner en 2)	60 u	80 u

- **Interdiction de l'utilisation des régulateurs de croissance** (raccourcisseurs de tige) sauf pour les blés de force. L'utilisation de régulateurs de croissance est possible uniquement pour les blés de force, à l'exception du chlorméquat et du mépiquat, conditionnée à l'utilisation d'un OAD et au respect de ses préconisations.

De plus, les demandeurs doivent envisager les mesures suivantes qui devront être accompagnées de valeurs cibles précisées dans chaque cahier des charges :

- S'assurer de **la couverture hivernale du sol** (non réglementaire dans toutes les régions), notamment les années précédant la culture du blé destinée à la production de farines Label Rouge ;
- Dispositions étoffées et restrictives pour les points de maîtrise sur le **désherbage** et l'utilisation limitée des **herbicides chimiques et défanants** ;
- Dispositions relatives à **l'irrigation** ;
- Limiter et ajuster les apports de produits en fonction de **l'état des parcelles** ;
- Décrire les étapes de la **stratégie phytosanitaire : indice de fréquence de traitement (IFT)** et de réduction des traitements ; introduction de dispositions « bio contrôle ».

Concernant les **IFT**, il est demandé aux ODG de choisir une alternative parmi les 3 propositions suivantes :

- calcul d'IFT avec objectifs fixés ;
- gestion des traitements phytosanitaires avec OAD obligatoire et respect de ses préconisations
- introduction dans le CDC de l'obligation que les exploitations soient certifiées au regard de la certification environnementale du ministère de l'agriculture (niveau 2 ou reconnu équivalent, voire niveau 3/HVE).

Alternance des cultures :

- Sur l'historique connu de la parcelle de 6 ans (5 + année en cours) avec pas plus de 3 années de culture de blé

- Recommandation visant à éviter la succession « blé sur blé » et si succession « Blé sur maïs », une variété de blé résistante à la fusariose doit être choisie (note DON supérieure à 5,5).
- Des expérimentations devront être réalisées sur ce sujet.
-

Enfin, les ODG devront s'approprier la **certification environnementale**, en définissant les conditions de certification qui pourraient être appliquées aux opérateurs et à chaque exploitation agricole (niveau 2 ou reconnu équivalent, voire niveau 3/HVE).

2.3. Conditionnement

2.3.1. Elaboration des produits

Conditions de stockage des blés et des farines

- Interdiction du stockage à plat non ventilé chez tous les opérateurs et tout particulièrement chez les producteurs de blé.
- Mise en place des plans de dératisation dans toutes les entreprises habilitées.
- Traitements chocs insecticides interdits dans les cellules de stockage des blés.
- Si traitement insecticide sur cellules vides, délai supplémentaire de 15 jours minimum ajouté au délai réglementaire défini pour chaque insecticide de synthèse utilisé avant le vide sanitaire, avant toute nouvelle utilisation.
- Conditions précises encadrant les conditions de stockage de la farine (hygrométrie et températures, taux d'humidité de la farine) chez les opérateurs.

Date de durabilité maximale (DDM) et taux d'humidité des farines

- **DDM** portée à 9 mois et mise en place lors du suivi de la qualité supérieure d'une expérimentation sur 3 ans, afin de valider le maintien de la qualité supérieure de la farine Label Rouge à la fin de la DDM ;
- **Humidité maximale des farines** Label Rouge à 15% maximum, en lien avec le rallongement de la DDM à 9 mois, afin d'assurer une meilleure conservation des farines dans la durée ainsi que de leur permettre de mieux supporter les variations de leurs conditions de conservation avant mise en œuvre.

Apport en gluten

- **Apport en gluten** limité à 1 % jusqu'au 1er septembre 2022, puis interdiction d'ajout de gluten.

2.3.2. Aptitudes finales des blés et des farines

Pour assurer la qualité de la farine, la **teneur en protéines** doit dépasser le taux de référence suivant :

- Teneur en protéines minimum des lots de blés destinés à être assemblés : **11%**
- Teneur en protéines minimale du lot final avant mouture : **11,5%**
- Taux de protéines minimum de la farine : **11 %**

Pour le suivi des lots de blés assemblés, il doit être prévu la réalisation d'un **test de panification sur la première mouture** de chaque lot de blé assemblé, afin de caractériser chaque lot.

La régularité du produit se confirme par des **tests de panification tels que décrits dans les dossiers ESQS accompagnant les cahiers des charges**. La qualité boulangère doit se situer **au-dessus de 260/300**.

Suivi des lots de blés assemblés

- Réalisation d'un test de panification sur la première mouture de chaque lot de blé assemblé, afin de caractériser chaque lot.

Dossier d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure (ESQS)

- Note minimale du test de panification exigée à 260/300 ;
 - Suppression des tolérances accordées aux notes des critères relatifs à la couleur de la mie et à l'odeur du pain dans la grille de panification.

3. Filière pomme de terre

3.1. Méthode d'obtention

L'**univers de la pomme de terre faisant l'objet d'un Label Rouge** est déterminé selon :

- la définition réglementaire (primeur, de consommation ou de consommation à chair ferme) ;
- la segmentation par destination culinaire (vapeur, four, frites, purée et potages/soupes)

Le **Produit Courant de Comparaison** est choisi dans le même segment de commercialisation que le produit Label Rouge en fonction du moment de récolte et de commercialisation. Il possède la **même destination culinaire** et la même **définition réglementaire**.

3.1.1. Sélection variétale

Les **variétés autorisées** doivent être inscrites au Catalogue Officiel des Espèces et Variétés Français ou au Catalogue Officiel Européen des variétés végétales enregistrées.

Le cahier des charges peut prévoir une procédure d'introduction et de retrait de variété (voir précédemment 1.1.1). La liste des variétés (validée par l'INAO) est inscrite en dehors du cahier des charges ;

3.1.1. Démarches agro-environnementales

Les **pratiques culturales** suivantes doivent être précisées dans le cahier des charges (au besoin par variété) :

- respect des recommandations des fiches techniques ;
- nature des sols précisée (notamment % de matière organique, pH,...) ;

- période de plantation optimale ;
- densité de plantation définie ;
- rotation culturale tous les 5 ans minimum (4 ans sans pommes de terre), ;
- matière sèche encadrée par des valeurs minimale et maximale : prévoir une valeur minimale plutôt haute afin de minimiser la dégradation de l'amidon durant le stockage à froid et d'éviter que les pommes de terre prennent un goût sucré.

Etant donnée la difficulté de fixer des conditions de production communes (fertilisation, irrigation, traitements phytosanitaires) permettant de couvrir les différentes zones géographiques au sein d'un même cahier des charges Label Rouge et a fortiori pour l'ensemble des variétés de pommes de terre, le comité national demande :

- pour tout nouveau cahier des charges : une référence à l'obtention pour les exploitations agricoles concernées de la **certification environnementale de niveau II** (ou équivalente), voire niveau III (HVE).
- pour les cahiers des charges existants ou en cours d'instruction, les conditions minimales doivent être les suivantes :
 - Les opérateurs sont équipés d'**outils d'aide à la décision (OAD)** et sont accompagnés par un service technique compétent.
 - Pour la **fertilisation**, une analyse de sol de moins de 5 ans pour chaque parcelle à disposition ; la mesure du reliquat azoté réalisée annuellement en début de saison sur les parcelles afin de fractionner et d'adapter les apports et le fractionnement de la fertilisation obligatoire.
 - Pour l'**état sanitaire** : absence de boues de station d'épuration ou de composts urbains (au minimum dans les 5 ans qui précèdent la culture).

Pour les traitements phytosanitaires, les cahiers des charges doivent :

- Reprendre la notion d'**Indicateur de Fréquence de Traitements phytosanitaires (IFT)** avec une valeur bornée et mieux disante que le conventionnel. Un pourcentage par rapport à une valeur de référence est recommandé. Mais cette référence doit être calculée de façon régionale. La façon de calculer la valeur de référence pour le produit courant, reste à déterminer (le groupement ne connaît pas les quantités et la nature des produits utilisés pour le produit courant).
- Le **défanage chimique** est interdit dans les nouveaux cahiers des charges ou lors d'une modification. Seuls les défanages mécaniques, thermiques et/ou à base de molécules de bio-contrôle sont autorisés.

3.2. Conditionnement

3.2.1. Elaboration des produits

Au niveau du stockage, les **traitements** anti-germination **post-récolte** sont **interdits**, à l'exception des traitements à base de molécules de bio-contrôle.

Pendant cette même phase, l'**abaissement progressif de la température de stockage** doit permettre d'éviter l'hydrolyse de l'amidon. La température doit idéalement être supérieure à

4°C et inférieure ou égale à 8°C. Si le stockage est inférieur à 30 jours, d'autres conditions de température pourront être prévues. Toutefois les températures de conservation au froid peuvent s'avérer être trop basses pour certaines variétés (ex : bintje). Dans ce cas, le choix des températures sera à ajuster en fonction des nouvelles variétés qui seront amenées à être intégrées dans des cahiers des charges Label Rouge.

3.2.2. Etiquetage

Dans les **Caractéristiques Certifiées**, il est **interdit** de faire **référence aux variétés ou aux propriétés variétales**. Les conditions de production ou des descripteurs sensoriels marquants voire des critères physico-chimiques et nutritionnels sont à privilégier.

4. Filière fruits et légumes

4.1. Récolte

La récolte s'opère de préférence à **maturité optimale** pour garantir une **teneur en sucre minimum** et la fraîcheur du produit.

Pour respecter la naturalité du produit, il est important de **préserver la saisonnalité**.

4.2. Mesures agro-environnementales

Pour réduire les intrants et les maladies, faciliter la gestion des fumures et la cueillette, la **production hors-sol**, qui permet une production qualitative est **possible**.

Lors de la phase de stockage, il faut privilégier une mise au froid ou des **alternatives aux traitements post-récolte** comme les anti-germinatifs.

5. Filière horticole

Les **Caractéristiques Certifiées** correspondent **aux aptitudes des arbres fruitiers** vendus en Label Rouge et non aux fruits qu'ils produisent.

FILIERES PRODUITS BRUTS

1. Filière sel

La qualité du sel se définit par un **taux de magnésium au minimum à 0,3 %**, *i.e.* au-dessus du seuil des sels blancs.

Afin de **promouvoir la naturalité** du produit, la Caractéristiques Certifiées « récolté manuellement sur fond d'argile » est conservée. Elle rend compte de la couleur grise du fait du taux d'insolubles dû au contact avec l'argile présent dans les salines.

FILIERES PÊCHE ET AQUACULTURE

1. Alimentation aquacole

Pour les poissons, notamment les poissons gras de type salmonidés, l'alimentation constitue un point essentiel du cahier des charges. Dans une démarche **durable**, l'alimentation à base de produits d'origine marine doit être raisonnée. L'alimentation doit, également être exempte d'OGM et de produits dérivés de palme et de palmiste, dans une limite de 1% (usage comme auxiliaire technique).

Cette alimentation doit préserver la qualité du produit final et nécessite obligatoirement la fixation d'un **seuil minimal** pour ses teneurs d'**EPA** et de **DHA** ainsi qu'une **maitrise de la couleur de la chair**.

Dans les cahiers des charges, les catégories retenues indiquant le niveau de fraîcheur des poissons (Extra, A) doivent être précisées ainsi que les conditions de durabilité de la méthode d'obtention. Pour produits issus de l'aquaculture, les densités d'élevage sont significativement plus faibles que pour le produit courant de comparaison.

2. Bien-être animal

Afin de garantir la sécurité sanitaire des poissons gras et plus spécifiquement des salmonidés avant leur élevage en pleine mer, des **bassins clos** peuvent être ajoutés **pour adoucir la transition**. Ils permettent la réduction du taux de mortalité mais aussi celle des poux de mer et évite certains traitements externes.

FILIERES VIANDES

1. Toutes filières viandes

1.1. Alimentation

- **L'alimentation est dans le cas général exempte d'OGM.**
- **L'huile de palme/palmiste et ses produits dérivés sont interdits.**

Toutefois deux exceptions sont prévues en raison de besoins technologiques spécifiques :

- dans la filière « poissons d'aquaculture » : la flottaison pour la distribution d'aliments, aux poissons.
- dans la filière « veau » : un adjuvant de fabrication pour les aliments complémentaires liquides destinés aux veaux de type A.

Il est important de noter que, dans ces deux cas, l'huile de palme doit être issue d'exploitations certifiées durables et doit être utilisée uniquement comme adjuvant en faible quantité (et pas comme aliment), sur la base de données quantitatives et chiffrées à fournir pour cet usage.

Il existe une volonté marquée de favoriser les exploitations bénéficiant d'une **autonomie alimentaire significative**.

1.2. Bien-être animal

Des efforts doivent être déployés pour une meilleure prise en compte du bien-être animal dans les cahiers des charges afin d'intégrer au mieux dans les conditions de production Label Rouge, les attentes en matière de bien-être animal. Ainsi, par exemple, il existe des dispositions sur la luminosité des bâtiments (« porc », « bœuf » et « veau », « volailles »), sur la litière végétale (« bœuf », « veau » et « agneau », « volailles »), sur les conditions d'encadrement de la castration afin de diminuer la douleur (« porc », « agneau » et « bœuf »), ainsi que sur les conditions d'attente et de récupération avant abattage (« volailles »).

1.3. Répertoire des préparations de viande

Afin de répondre aux évolutions des modes de consommation et de faciliter la diversification des préparations de viandes à partir de viande Label Rouge, un **répertoire des préparations de viande** peut être mis en place par filière, en complément des conditions de production communes. Encadré par des lignes directrices, ce répertoire permet d'accompagner l'évolution des recettes sans nécessiter de modification des conditions de production communes ni des cahiers des charges qui les complètent. L'ODG en assure la gestion et peut proposer des nouvelles recettes, ainsi que des variantes portant sur les condiments et les assaisonnements, afin de s'adapter à la diversité des attentes des consommateurs.

Ce dispositif est mis en œuvre dans les filières Gros bovins, Agneau, Porc et Volailles fermières de chair.

2. Filières avicoles (sous CPC)

Les cahiers des charges relatifs aux filières « volailles fermières de chair », « œufs et poules » et « palmipèdes gras » sont encadrés par des conditions de production communes (CPC) obligatoires fixées par arrêté ministériel.

Ces CPC qui s'imposent à tous les cahiers des charges de la filière harmonisent les pratiques de production et garantissent des standards élevés en matière d'alimentation, de conduite d'élevage, de transport, d'abattage, de présentation et de conditionnement, ainsi qu'en matière de traçabilité, de bien-être animal et d'étiquetage.

Les cahiers des charges viennent compléter les CPC ou en renforcer certaines dispositions.

Les CPC sont consultables en suivant les liens ci-après :

- Filière « [volailles fermières de chair](#) »
- Filière « [œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquides – poules fermières élevées en plein air / liberté](#) »
- Filière « [palmipèdes gras](#) »

Les Conditions de Production Communes (CPC) « volailles fermières de chair » et « œufs de poules élevées en plein air, en coquille ou liquide – poules fermières élevées en plein air / liberté », « Palmipèdes gras » définissent les exigences minimales qui s'appliquent aux **conditions d'élevage, d'alimentation, de transport, d'abattage, de présentation et de qualité des produits finis**. Elles définissent également les **conditions d'implantations d'une installation agrivoltaïque** sur parcours.

Les CPC garantissent une prise en compte du **bien-être animal**, notamment en élevage (espace disponible, élevage en plein air ou en liberté, type de bâtiment, durée d'élevage...), lors du transport et de l'abattage. Elles définissent également des critères sur l'alimentation des volailles, basée essentiellement sur les céréales.

Pour les volailles de chair des dispositions encadrent également **les croisements utilisables pour la production de de volailles Label Rouge** et **pour la production d'œufs et de poules Label Rouge**.

Des dispositions encadrent également les **préparations de viandes de volaille fermières** « Répertoire des préparations de viande de viande de volailles fermières ».

Au-delà de ces conditions de production communes, certaines orientations sont applicables. Ces orientations, qui s'appliquent toujours en complément des CPC, sont rappelées ci-après.

2.1. Toutes filières avicoles

Des **répertoires de croisements** utilisables pour **la production de volailles fermières de chair en Label Rouge** et pour **la production d'œufs et de poules en Label Rouge** ont été validés par le comité national. Ils sont actualisés au fil de l'eau et consultables sur le site internet de l'INAO et auprès des ODG.

Toute demande d'introduction d'un nouveau croisement dans le répertoire des croisements doit être accompagnée de tests sensoriels (profil sensoriel et test hédonique), réalisés sur des produits issus de ce croisement, produits selon les conditions de production du Label Rouge pour lequel le croisement est destiné à être utilisé, et conduits en comparaison avec le(s) croisement(s) de référence actuellement utilisé(s) pour ce Label Rouge. Ces tests doivent permettre de disposer de résultats objectifs afin de conclure, ou non, sur l'appartenance de ce croisement à l'univers du Label Rouge.

Compte tenu des attentes sociétales et afin de prévenir la disparition de souches, la **préservation des souches locales, traditionnelles et qualitatives** doit faire l'objet d'une attention particulière dans les filières avicoles Label Rouge.

2.1. Filières volailles (sous CPC)

La filière volaille valorise dans sa communication l'alimentation des animaux. Dans un souci de transparence, le cahier des charges doit obligatoirement prévoir une caractéristique certifiée, précisant le **pourcentage minimal de céréales** dans la ration, quelle que soit la formulation retenue.

La caractéristique certifiée « Alimentation 100% végétale, minérale et vitaminique », ne peut être utilisée lorsque la ration contient des **produits laitiers, y compris en faible proportion (0 à 5 %)**. Cette orientation vise à éviter la multiplication de cahiers des charges distincts et à prévenir toute mention susceptible d'induire en erreur le consommateur, le taux étant exprimé en produit brut.

3. Filière porc et coche (sous CPC)

Les cahiers des charges relatif aux filières « **porc** » et « **coche** » sont encadrés par des conditions de production communes (CPC) obligatoires fixées par arrêté ministériel.

Ces CPC qui s'imposent à tous les cahiers des charges de la filière harmonisent les pratiques de production et garantissent des exigences élevées en matière d'alimentation, de conduite d'élevage, de transport, d'abattage, de présentation et de conditionnement, ainsi qu'en matière de traçabilité, de bien-être animal et d'étiquetage.

Les cahiers des charges viennent compléter les CPC ou en renforcer certaines dispositions.

Les CPC sont consultables via les liens ci-après :

- [Filière « porc »](#)
- [Filière « coche »](#)

Les Conditions de Production Communes (CPC) « porc » et « coche » définissent les exigences minimales qui s'appliquent aux **conditions d'élevage, d'alimentation, de transport, d'abattage, de qualité des viandes et des produits élaborés.**

Les CPC « porc » encadrent également les **conditions d'élevage des reproducteurs.**

Les CPC garantissent une prise en compte du **bien-être animal**, notamment à travers des pratiques d'élevage exigeantes comme l'accès obligatoire à la lumière naturelle.

Les CPC « porc » et « coche » définissent des critères bactériologiques des viandes garantissant une maîtrise sanitaire des produits finis car la production de coche Label Rouge dans sa totalité et de porc Label Rouge pour une grande partie est destinée à la production **de produits de charcuterie et de salaisons pur porc Label Rouge.**

Des dispositions encadrent également les **préparations de viandes** ([en cours de publication](#)), la **congélation** et la **surgélation** (délai de stockage, descente en température, Date de Durabilité Minimale ...).

Au-delà de ces conditions de production communes, certaines orientations sont applicables. Ces orientations, qui s'appliquent toujours en complément des CPC, sont rappelées ci-après.

3.1. Porc

3.1.1. Les reproducteurs

Chaque cahier des charges précise les races ou les croisements de races retenus aussi bien pour les femelles que pour les mâles parentaux.

Le cahier des charges précise les mesures prises dans la conception du logement pour assurer aux reproducteurs (verrats, truies et cochettes) un confort optimal (nombre et type d'animaux par case, surfaces suffisantes pour assurer le mouvement etc...) et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.

Il doit également préciser et justifier du point de vue de l'animal et du point de vue de l'environnement, le type de sol utilisé.

3.1.2. Les porcelets

Le cahier des charges précise les mesures prises dans la conception du logement pour assurer aux animaux (truies et porcelets) un confort optimal et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.

Il doit également préciser et justifier du point de vue de l'animal et du point de vue de l'environnement, le type de sol utilisé, et décrire l'alimentation de la truie durant la phase de gestation et d'allaitement.

3.1.3. Exigences relatives aux sols avec litière cumulée

Le cahier des charges justifie des quantités de litière retenues par animal afin que les animaux soient maintenus dans un bon état de propreté.

3.1.4. Exigences en cas d'élevage sur parcours

Le cahier des charges décrit les conditions d'élevage avant l'accès au parcours. Il doit définir la taille et les modes d'accès au parcours qui est, en permanence, accessible aux porcs et ce, par bande. Il doit également décrire les modalités, l'emplacement des accès.

3.1.5. Sélection des carcasses

Dans le cas où le taux de maigre dans les pièces (TMP) est retenu pour sélectionner les carcasses, le cahier des charges définit la plage admise pour la labellisation.

Chaque cahier des charges devra définir des critères de tri opéré sur la couleur de la viande dans l'objectif de garantir au consommateur un aspect homogène et afin d'écarter notamment les viandes exsudatives et les risques de jambon déstructuré (Point de maîtrise « caractéristiques de la viande »).

Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats Label Rouge doivent en outre répondre à des critères de sélection sur leur couleur ; critères que le cahier des charges décrira grâce à un référentiel de photos.

3.2. Coche

3.2.1. Sélection des reproducteurs

Chaque cahier des charges précise les races ou les croisements de races retenus.

3.2.2. Entrée des cochettes en élevage

Lors du chargement et du déchargement, les animaux sont manipulés dans le calme afin de limiter le stress, les hématomes et les blessures. Le cahier des charges décrit les moyens mis en place.

3.2.3. Installations d'élevage

Le cahier des charges décrit comment les animaux sont protégés des vitesses d'air et des températures excessives, en précisant si des conditions climatiques particulières existent.

3.2.4. Préparation, enlèvement et transport des animaux

L'éleveur identifie de façon spécifique et lisible au moment de l'abattage, les animaux ayant subi un incident d'élevage. Le cahier des charges précise les modalités de cette identification. Au moment de l'embarquement, les animaux sont manipulés dans le calme afin d'éviter le stress, les hématomes et les blessures. Le cahier des charges décrit les moyens mis en place.

3.2.5. Attente avant abattage

Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. Les animaux doivent être manipulés dans le calme. Le cahier des charges décrit les moyens mis en place.

3.2.6. Découpe des carcasses

Les abats destinés à être commercialisés en frais en tant qu'abats Label Rouge doivent en outre répondre à des critères de sélection sur leur couleur ; critères que le cahier des charges doit décrire grâce à un référentiel de photos.

3.2.7. Spécifications microbiologiques

Chaque cahier des charges doit préciser les critères retenus pour le suivi bactériologique des produits ainsi que la méthode d'évaluation.

4. Filières carnées : agneau, veau et gros bovins (sous CPC)

Les cahiers des charges relatif aux filières « **agneau** », « **veau** » et « **gros bovins de boucherie** » sont encadrés par des conditions de production communes (CPC) obligatoires fixées par arrêté ministériel.

Ces CPC, qui s'imposent à tous les cahiers des charges de la filière, harmonisent les pratiques de production et garantissent des exigences élevées en matière d'alimentation, de conduite d'élevage, de transport, d'abattage, de présentation et de conditionnement, ainsi qu'en matière de traçabilité, de bien-être animal et d'étiquetage.

Les cahiers des charges viennent ainsi compléter les CPC ou en renforcer certaines dispositions.

Les CPC sont consultables en suivant les liens ci-après :

- [Filière « agneau »](#)
- [Filière « veau »](#)
- [Filière « gros bovins »](#)

En résumé, les Conditions de Production Communes (CPC) « agneau », « veau » et « gros bovins de boucherie » encadrent différents éléments, allant des **conditions d'élevage** et d'**alimentation** aux **produits élaborés**, en passant par les **conditions de transport et d'abattage**. Ainsi les CPC permettent aux viandes ovines et bovines Label Rouge de se distinguer des viandes standard sur le plan de la **qualité** (race, alimentation, qualité des carcasses), du **bien-être animal** (litière, densité, surface de prairie, traitement, durée de transport limitée, gestion du stress avant abattage) ou encore de l'**agroenvironnement** (autonomie alimentaire, sans OGM).

Des dispositions encadrent également les **préparations de viandes** (répertoire pour les CPC « [gros bovins de boucherie](#) » et « [agneau](#) »), les **produits élaborés** (viande hachée notamment) et la **surgélation** (délai de stockage, descente en température...).

Au-delà de ces conditions de production communes, certaines orientations sont applicables. Ces orientations, qui s'appliquent toujours en complément des CPC, sont rappelées ci-après.

4.1. Alimentation

Chaque ODG doit préciser les additifs qu'il exclut en indiquant la catégorie et le groupe fonctionnel selon la nomenclature en vigueur. Pour la filière Veau, cela concerne l'alimentation des veaux et celle des mères pour les veaux de type A et B.

4.2. Génétique

Quelle que soit la filière, le cahier des charges précise les croisements et types raciaux autorisés.

4.3. Bâtiment

Dans le cas de l'agneau de type A, en cas d'utilisation de caillebotis, des précisions doivent être apportées (matières, dimensions des pleins/ouvertures, ...).

Pour les veaux de type C, la taille des lots est précisée dans le cahier des charges.

4.4. Abattage, caractéristiques des carcasses et abats

En filière agneau, l'âge d'abattage est justifié et indiqué dans le cahier des charges, en tenant compte plus particulièrement du choix génétique retenu et des caractéristiques des carcasses. En effet, le cahier des charges précise une fourchette de poids de carcasse, les classes de couleur de viande admises ainsi que la qualité de gras (couleur et tenue) attendue. Pour les agneaux de type C, les classes de conformation doivent aussi être indiquées selon le type racial. Les méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras sont précisées.

En filière Gros bovins de boucherie, le cahier des charges doit préciser (ou « précise ») l'âge maximal d'abattage des animaux en fonction du niveau de qualité des carcasses (poids, conformation, engraissement), les classes d'état d'engraissement retenues en fonction des races et des bassins de consommation et la couleur de viande. Par ailleurs, chaque cahier des charges peut prévoir le cas échéant l'interdiction de l'émoussage des carcasses.

Pour toutes les filières, les critères de sélection des abats sont définis dans le cahier des charges.

5. Filière lait

5.1. Définition du produit

Le produit lait Label Rouge est un **lait de consommation** cru, thermisé, un lait frais microfiltré et/ou pasteurisé ou un lait UHT. Il peut être entier ou demi-écrémé. Il n'est pas réservé à une segmentation donnée et ne doit pas faire référence à d'autres chartes/marques privées ou extérieures. Le lait Label Rouge pourra être un lait UHT dès lors que la preuve de la qualité supérieure sera faite et que celui-ci respectera le même socle de conditions de production que le lait frais.

Les **produits courants de comparaison (PCC)** doivent respecter :

- la nature du lait : entier ou ½ écrémé
- l'univers des 2 types de lait Label Rouge qui correspondent à des lieux de distribution différents
- un lait du rayon frais Label Rouge comparé à un lait courant du rayon frais
- un lait UHT Label Rouge comparé à un lait courant UHT
- ne pas être sous SIQO, ni faire l'objet d'une démarche de Certification de conformité des Produits

5.2. Alimentation

Pour le **pâturage**, la surface minimale par vache laitière est de 30 ares accessibles. La durée minimale de pâturage doit être proposée par les porteurs de projet afin d'être encadrée dans leur cahier des charges en fonction du contexte.

Les porteurs de projet proposent des points de maîtrise dans leur cahier des charges en s'inspirant des chartes de bonnes pratiques d'élevage.

Les cahiers des charges doivent limiter à 20% maximum **d'ensilage de maïs-sorgho** dont maïs épi dans la ration totale annuelle (les maïs grain sec ou grain humide sont intégrés dans les concentrés)

La quantité **d'aliment concentré** est possible à hauteur de 1 800 kg par vache laitière et par an maximum

Pour l'alimentation, le cahier des charges doit prévoir l'**interdiction** d'utiliser des OGM (<0,9%), ainsi que l'huile de palme/palmiste et leurs dérivés, l'urée et ses dérivés, les crucifères, l'huile de lin, les arômes et le propylène glycol comme complément alimentaire

5.1. Démarches agro-environnementales et bien-être animal

Les cahiers des charges doivent prévoir 15% de surface **d’infrastructures agro-écologiques (IAE) et/ou un minimum de mètres linéaires de haies** porté à 50 mètres/ha de SAU.

Chaque vache laitière doit disposer au sein des **bâtiments d’élevage** :

- d’une logette ou d’une aire paillée de couchage minimum de 7 m²
- d’une place à l’auge de 0,70 m/ vache.

5.2. Elaboration et conditionnement

Pour la **collecte /dépotage**, le cahier des charges doit prévoir :

- Délai maximal globalisé de 120 heures (5 jours) entre la première traite et la mise en bouteille du lait (le nombre de traites par tournée est réglementé)
- Le nombre de transvasements, les températures de transport et de stockage doivent être proposés par les demandeurs et encadrés dans le projet de cahier des charges en fonction du contexte.

En ce qui concerne l’**écrémage/homogénéisation**, la crème réintégrée dans le lait sera obligatoirement issue du lait Label Rouge en cours de transformation. En cas d’homogénéisation, une valeur cible de l’intensité de la pression sera proposée par le demandeur dans le projet de cahier des charges

Les **traitements de thermisation, de basse pasteurisation ou de microfiltration**, devront respecter les critères d’un lait frais. Deux traitements modérés successifs sont possibles. Différents tests seront à prévoir dans le cadre des contrôles sur la nature des laits « frais ». Ils seront à préciser dans les projets de cahiers des charges.

- Test de la phosphatase pour garantir un lait frais microfiltré ;
- Test de la peroxydase pour garantir un lait frais « basse pasteurisation »

Le **traitement de conservation** doit être **adapté** pour préserver la naturalité du lait, un goût plus proche de la réalité. De même, la **DLC** doit être **plus courte** pour éviter le risque d’altération du produit durant le stockage.

FILIERES PRODUITS TRANSFORMES

1. Toutes filières produits transformés

1.1. Liste des ingrédients

Concernant les produits élaborés, **la liste des ingrédients doit être limitée** : les préparations de viande Label Rouge sont centrées sur la qualité intrinsèque de la matière première. À ce titre, les ingrédients autres que la viande sont strictement limités au nécessaire technologique ou organoleptique.

Les formulations reposent sur la simplicité (recettes courtes) et privilégient le recours à des ingrédients bruts et identifiables.

Les ingrédients ajoutés doivent être **garantis non OGM**.

Additifs y compris colorants : leur utilisation doit être raisonnée et limitée aux seuls besoins technologiques. Concernant les conservateurs, antioxydants et colorants naturels, seuls ceux autorisés par le règlement européen relatif à la production biologique sont permis, et toujours de manière contrôlée. De manière générale, l'utilisation de certains additifs tels que les **phosphates, exhausteurs de goût, émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants doit être évitée**. Lorsque leur usage est technologiquement nécessaire au regard de la nature du produit élaboré, il doit être dûment justifié, limité au strict besoin fonctionnel et ne pas avoir pour effet de compenser une perte de qualité ou de modifier les caractéristiques intrinsèques du produit

- **Condiment** : L'interdiction du traitement des condiments par rayonnement ionisant s'applique lorsque cela est explicitement prévu dans les fiches techniques propres à certaines catégories de produits.
- Sel et sucre : l'utilisation du **sel** (NaCl) **et de sucres** doit être restreinte pour laisser la qualité intrinsèque du produit primer.
- Huiles et matières grasses : l'utilisation **d'huile de palme**, de palmiste, et de leurs produits dérivés est interdite. De plus les **huiles et matières grasses hydrogénées doivent également être exclues**.

1.2. Utilisation d'ingrédients sous SIQO

La **qualité de la composition et des ingrédients** des produits transformés doit être attentivement considérée par l'ODG. Lors de l'élaboration de ces produits, les **matières premières** et les **ingrédients annexes** doivent provenir autant que possible de produits **sous SIQO**, être de bonne qualité et de nature qualitative, en tenant compte de **la disponibilité et des surcoûts éventuels**. Cette exigence requiert une attention particulière aux aspects suivants : les contrôles, la provenance (notamment le label AB), les taux d'incorporation, le degré de transformation, ainsi que l'impact sur la qualité et la perception du produit.

Les ingrédients SIQO sont à privilégier dans un cahier des charges de produit transformé Label Rouge.

Par ailleurs, si l'ingrédient est cité dans la **dénomination de vente** et qu'il existe en SIQO, il doit être employé (exemple : « saucisse aux herbes de Provence »)

1.3. Surgélation et congélation

La **surgélation** des produits Label Rouge qu'ils soient bruts, élaborés ou transformés est possible dès lors qu'un **encadrement précis** est prévu dans le cahier des charges (délai de stockage avant surgélation, durée de descente en température, Date de Durabilité Minimale...) et dès lors que **le maintien de la qualité supérieure est démontré**. Un arbre de décision concernant l'évaluation et le suivi de la qualité supérieure (ESQS) pour les cahiers des charges intégrant la forme surgelée a été proposé par la commission nationale ESQS et validé par le comité national. Ce dernier permet d'orienter les demandeurs vers les tests à réaliser afin de justifier le maintien de la qualité supérieure (intégré au guide du demandeur).

La **congélation des matières premières dans un produit transformé** Label Rouge est possible à partir du moment où elle est encadrée par des conditions précises (par exemple : barème et paramètres précis de descente en température, délai de stockage...). Il conviendra aussi de fournir des tests attestant du maintien de la qualité supérieure sur le produit fini.

2. Filière charcuterie et salaison (sous CPC)

Les cahiers des charges de la filière « **charcuterie et salaison** » sont encadrés par des conditions de production communes (CPC) obligatoires fixées par arrêté ministériel. Ces CPC, qui s'imposent à tous les cahiers des charges de la filière, harmonisent les pratiques de production et garantissent des exigences élevées en matière d'alimentation, de conduite d'élevage, de transport, d'abattage, de présentation et de conditionnement, ainsi qu'en matière de traçabilité, de bien-être animal et d'étiquetage.

Les cahiers des charges viennent ainsi compléter les CPC ou en renforcer certaines dispositions.

Les CPC sont consultables en suivant les liens ci-après :

[CPC Charcuterie et salaison](#)

En résumé, les **Conditions de Production Communes (CPC) « charcuterie et salaisons pur porc »** sont scindées en deux parties. La première partie définit les conditions de production qui s'appliquent à l'ensemble des produits de la filière. La seconde partie présente les conditions de production par catégorie de produit. Elles sont au nombre de 10. Chacune de ces deux parties précise les exigences définies en se basant sur les chapitres du cahier des charges. Les charcuteries et salaisons Label Rouge se caractérisent par une utilisation exclusive de **matière première carnée de porc et/ou de coche Label Rouge**. La viande ne doit pas avoir subi de congélation. Des délais sont définis entre l'abattage des animaux et la mise en œuvre des viandes. Certaines pratiques comme l'emploi de viande séparément mécaniquement (VSM) et de fumée liquide sont interdites.

Au-delà de ces conditions de production communes, certaines orientations sont applicables. Ces orientations, qui s'appliquent toujours en complément des CPC, sont rappelées ci-après.

2.1. Méthode d'obtention

2.1.1. Schéma de vie

Un **schéma de vie** plus détaillé que celui figurant dans les conditions de production communes doit être présenté.

2.1.2. Matières premières utilisées

Dans le cas d'utilisation de viande de coche, son **taux d'incorporation** est à préciser.

Pour les Labels Rouges non concernés par les catégories de produits figurant en annexe des conditions de production communes, les **caractéristiques des matières premières carnées** utilisées doivent être définies. Les exigences complémentaires aux conditions de productions

communes en termes d'origine anatomique, état physique, caractéristiques physico-chimiques auxquelles doivent satisfaire les viandes de porc ou de cochons sont décrites dans les conditions de production spécifiques à chaque Label Rouge.

2.1.3. Ingrédients et additifs

Pour un Label Rouge considéré, **tout ingrédient ou additif ne figurant pas dans la liste des ingrédients ou additifs fixée par les CPC est expressément interdit.**

Pour les Labels Rouges non concernés par les catégories de produits définis en annexe des conditions de production communes, une liste des ingrédients ou additifs autorisés est à établir.

La **liste des additifs est restreinte**, les **nitrites** doivent être incorporés selon des **teneurs plus réduites** que les teneurs prévues par le code des usages pour la filière standard.

2.1.4. Fabrication, tranchage et conditionnement

Pour les Labels Rouges non concernés par les catégories de produits définis en annexe des conditions de production communes, les caractéristiques de **fabrication**, de **tranchage** et de **conditionnement** sont à définir.

La mention « **fumage traditionnel** » doit être encadrée par des conditions de production détaillant les caractéristiques du fumage. Cette mention peut être utilisée comme caractéristique certifiée uniquement si elle est complétée d'un qualificatif (exemple : Fumage traditionnel au bois de hêtre).

2.2. Conditionnement

2.2.1. Elaboration des produits

Pour les charcuteries, l'utilisation de **boyaux naturels** pour l'embossage doit être privilégiée. L'utilisation de boyaux collagéniques est autorisée tandis que l'utilisation de boyaux cellulose n'est pas acceptée à moins d'être dûment justifiée.

3. Filière produits à base de viande de volailles fermières de chair (sous CPC) – actuellement en cours de révision (Groupe de travail constitué)

Les cahiers des charges de « **produits à base de viande de volailles fermières de chair** » sont encadrés par des conditions de production communes (CPC) obligatoires fixées par arrêté ministériel.

Ces CPC, qui s'imposent à tous les cahiers des charges de produits à base de viande de volaille fermière, harmonisent les pratiques de production et garantissent des exigences élevées en matière de qualité des matières premières, de maîtrise des ingrédients, de procédé de transformation et de traçabilité.

Elles encadrent notamment l'origine et la nature des viandes utilisées (exclusivement issues de volailles fermières Label Rouge), interdisent l'utilisation de viandes séparées mécaniquement (VSM) ainsi que certains additifs tels que les phosphates et les exhausteurs de goût, et fixent des délais stricts de mise en œuvre après abattage.

Elles définissent également des critères analytiques et des exigences de composition des produits finis, assurant une qualité supérieure, régulière et objectivement contrôlable.

Par ailleurs, les CPC détaillent des conditions de production communes minimales applicables selon le type de produits:

- Volaille entière, découpes de volaille, morceaux de découpe de volaille, abats de volaille cuits (ex. : poulet rôti, cuisses rôties...)
- Filet ou blanc de poulet / dinde cuit
- Rôti cuit de volaille / rôti cuit de filet de volaille

Jambon de poulet / jambon de dinde cuit

Les cahiers des charges viennent ainsi compléter les CPC ou en renforcer certaines dispositions.

Les CPC sont consultables en suivant les liens ci-après : [CPC Produits à base de viande de volaille fermière de chair](#)