

Cahier des charges du label rouge n° LA 16/99
« Viande fraîche d'agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevré, pouvant recevoir une complémentation par un aliment concentré »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau nourri essentiellement au lait maternel et âgé de 75 jours maximum.
- Agneau non sevré, d'un poids de carcasse compris entre 11 et 15 kg.

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent 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.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

SOMMAIRE

1.	NOM DU DEMANDEUR.....	3
2.	DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3.	DESCRIPTION DU PRODUIT :	3
3.1.	<i>Présentation du produit</i>	3
3.2.	<i>Comparaison avec le produit courant de comparaison</i>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	5
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	5
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	7
5.2.	<i>Spécialisation de l'élevage</i>	8
5.3.	<i>Alimentation</i>	8
5.4.	<i>Elevage</i>	9
5.5.	<i>Ramassage et transport des agneaux</i>	11
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	12
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	15
5.8.	<i>Produits transformés d'agneau</i>	15
5.9.	<i>Surgélation</i>	15
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	15
6.	ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	15
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	15
8.	ANNEXES	17
8.1.	<i>Appréciation de la qualité du gras</i>	17
8.2.	<i>Protocole de validation de la date limite de consommation (DLC)</i>	18

1. NOM DU DEMANDEUR

Association de l'agneau de Pauillac
Route de Labarthe
BP 12
33190 Gironde sur Dropt
Tel : 05.56.71.14.45
Fax : 05.56.71.16.92
Email : agneaudepauillac@eleveursgirondins.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche d'agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevré, pouvant recevoir une complémentation par un aliment concentré

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

L'agneau LA16/99 est une viande jeune à la chair claire, tendre et moelleuse, à la saveur ni trop fade comme le petit agneau de lait, ni trop forte comme l'agneau lourd.

Le cahier des charges concerne la viande d'agneau fraîche, non transformée, vendue en carcasse entière ou en découpe. Les abats ne sont pas labellisés.

La viande est commercialisée dans trois types de circuits : la boucherie traditionnelle, la grande distribution, la restauration hors domicile. Elle est présentée aux consommateurs à la coupe ou en Unité de Vente Consommateur (UVC).

Caractéristiques générales :

- Elevé avec la mère.
- agneau nourri essentiellement au lait maternel, par tétée au pis, non sevré pouvant recevoir une complémentation par un aliment concentré. Cet agneau est âgé de moins de 75 jours.
- Agneau âgé de 40 jours minimum.
- Poids de la carcasse : de 11 à 15 kg.
- Conformation : EURO.
- Etat d'engraissement : 2 et 3
- Couleur de la viande : claire.
- Qualité du gras : blanc ou légèrement rosé, de consistance ferme.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

L'agneau courant est un agneau lourd. Cet agneau élevé au pré ou en bergerie est sevré et s'alimente de fourrage car il est en âge de ruminer.

Il est donc plus lourd, plus vieux, plus rouge et a un goût plus prononcé que l'agneau label rouge LA n° 16/99.

	Agneau LA16/99	Agneau courant
Race des reproducteurs	Races des mères : Tarasconnaise, Lacaune viande, Blanche du Massif Central, en race pure ou en croisement de première génération avec des mâles Rouge de l'Ouest, Suffolk, Charolais, Berrichon du Cher Races des pères : Rouge de l'Ouest, Berrichon du Cher, Charolais, Suffolk	Toutes races
Condition d'habitat, bâtiment	Agneau élevé en bergerie	Agneau pouvant être élevé au pré ou en bergerie.
Age à l'abattage	De 40 à 75 jours	De 5 à 8 mois
Poids de carcasse	De 11 à 15 Kg	De 15 à 30 Kg
Couleur de la viande	claire	rouge

L'agneau label rouge LA n° 16/99, présente des caractéristiques sensorielles très valorisantes :

- sa couleur est plus claire ;
- les gigots sont gras, peu filandreux, avec un goût intense caractérisé par le goût d'agneau puis l'aromatique du gras.

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

L'agneau label rouge LA n° 16/99 est défini par les caractéristiques certifiées suivantes :

- Agneau nourri essentiellement au lait maternel et âgé de 75 jours maximum.
- Agneau non sevré, d'un poids de carcasse compris entre 11 et 15 Kg :

L'intensité du goût, la couleur et d'une manière générale la qualité de la viande dépendent avant tout de l'âge et du poids de l'animal : trop vieux et trop lourd, son goût est très prononcé et sa couleur très rouge ; trop jeune et trop léger, son goût est plus fade et sa couleur plus blanche.

L'âge (de 40 à 75 jours) et le poids (de 11 à 15 Kg) de l'agneau LA16/99 sont caractéristiques de la saveur et de la couleur que nous souhaitons et que recherche une clientèle avertie.

L'absence de fourrage dans son alimentation contribue à maintenir la couleur de la viande claire.

Le fait que l'agneau label rouge LA n° 16/99 soit non sevré et élevé avec sa mère limite le stress sur un agneau si jeune. En outre ces deux critères garantissent une alimentation lactée de qualité. Le lait de sa mère est en effet le plus adapté à l'agneau et permet d'obtenir la conformation, la qualité de gras et la couleur de viande souhaitées.

La complémentation en céréale a deux objectifs. Le premier consiste à atteindre le poids et la conformation désirés en 75 jours. Le second permet de réaliser une ration spécifique (lait + céréale) qui confère à la viande de l'agneau label rouge LA n° 16/99 sa saveur si particulière.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Eleveur,
- éleveur fabricant d'aliments à la ferme,
- fabricants d'aliments complémentaires,
- centre de transit,
- abatteurs-expéditeurs, ateliers de découpe.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

L'enregistrement chronologique des naissances se fait sur un « carnet d'agnelage et de santé », qui comporte, pour chaque agneau, les mentions suivantes :

- numéro d'identification de l'agneau ;
- date de naissance ;
- numéro d'identification de la mère ;
- les diverses observations concernant d'éventuels problèmes d'élevage de l'agneau susceptibles d'entraîner la suspension ou l'exclusion du label (allaitement artificiel, traitement antibiotique, ...).

Toutes les opérations entrant dans le cadre des prophylaxies, dans le cadre de l'application du plan sanitaire ou en cas de thérapie ponctuelle sont scrupuleusement notées et datées par l'éleveur sur un « cahier sanitaire d'élevage » ou « carnet d'agnelage et de santé ».

4.3. Schéma de traçabilité

La traçabilité descendante permet de suivre le chemin d'un agneau depuis sa mère jusqu'au détaillant grâce au n° d'identification de l'agneau et au n° de certificat de garantie.

En traçabilité ascendante, le numéro individuel de l'agneau inscrit sur chaque document jusqu'à l'abattage permet de remonter la filière de l'abattage jusqu'à l'agneau lui-même, chez l'éleveur. A partir du distributeur le numéro de certificat de garantie permet de remonter jusqu'à un lot d'agneau chez l'éleveur.

Définition lot d'agneau : A l'abattage, il s'agit d'une quantité variable d'agneaux appartenant à un même éleveur destinés à être abattus le même jour par un même abatteur.

Exploitation

Naissance de l'agneau

- ✓ identification officielle par apposition d'une boucle
- ✓ enregistrement sur carnet d'agnelage et de santé
- ✓ exclusions et marquages spécifiques à l'oreille des agneaux à l'allaitement artificiel et issus de mères défailtantes en production laitière.

Enlèvement de l'agneau



- ✓ bon d'enlèvement comportant :
 - le nom de l'éleveur
 - l'adresse de l'éleveur
 - le nombre d'agneaux
 - le n° de boucle de chaque agneau
 - le n° de cheptel de l'éleveur
 - la date de l'enlèvement
 - l'âge et le numéro de l'agneau le plus jeune et de l'agneau le plus vieux

Livraison de l'agneau à l'abattoir

Livraison de l'agneau à l'abattoir



- ✓ bon de livraison de l'agneau comportant
 - le nom de l'abatteur
 - la quantité du lot
 - le n° de cheptel de l'éleveur
 - la date de livraison
 - le nom de l'éleveur
 - l'indication de la filière label ou non label

Abattage de l'agneau



- ✓ bon de tuerie comportant
 - le nom de l'abatteur
 - le n° de lot d'abattage
 - la quantité d'agneaux du lot
 - le n° de cheptel de l'éleveur
 - le n° de boucle de chaque agneau
 - le n° de tuerie de chaque agneau
- ✓ pré-labellisation de la carcasse
 - 1°) Apposition d'un signe distinctif sur le ticket de pesée et sur l'étiquette carcasse ou à défaut sur la carcasse pour les agneaux qui correspondent aux critères :
 - 11 à 15 kg
 - EURO
 - 2, 3
 - 2°) boucle retirée à la pesée et répercussion du n° de lot d'abattage sur la carcasse
- ✓ entrée de la carcasse dans le frigo de l'abattoir
- ✓ labellisation des carcasses : l'opérateur labellise les carcasses présélectionnées dans le frigo par un certificat de garantie numéroté et ce après 12 heures minimum de frigo.

Vente des agneaux



- ✓ facturation de l'agneau à l'abatteur.
- ✓ facture comportant
 - la date de livraison
 - le nom de l'abatteur
 - une indication label ou non label
 - le n° de lot d'abattage ou le n° de tuerie de chaque agneau
 - le poids de la carcasse
 - le prix carcasse
 - le nombre de carcasses

Vente des carcasses



- ✓ facturation de l'agneau au client par l'abatteur
- ✓ facture comportant
 - la date de vente
 - le nom du client
 - la désignation de la pièce de viande (carcasse, demi-carcasse)
 - une indication label ou non label
 - le n° de lot d'abattage ou le n° de tuerie de chaque agneau
 - le poids vendu
 - le n° de certificat de garantie

Découpe et mise en Unité de Vente au Consommateur (UVC)



- ✓ facturation de la carcasse à l'atelier de découpe par l'abatteur
- ✓ facture comportant
 - la date de vente
 - le nom de l'atelier de découpe
 - la désignation du morceau
 - une indication label ou non label
 - le n° de lot d'abattage ou le n° de tuerie de chaque agneau
 - le poids vendu
 - le n° de certificat de garantie

Point de vente au consommateur

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2. Spécialisation de l'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Délai de conservation des données	Les enregistrements spécifiques au Label Rouge doivent être conservés pendant une année après la période d'agnelage.
S2.	Traçabilité en cas de coexistence de plusieurs productions d'agneaux sur un même site d'élevage	L'identification individuelle des animaux et leur enregistrement sur le carnet d'agnelage permet de ne pas mélanger les lots d'agneaux label rouge et les lots d'agneaux hors signe de qualité. Les aliments donnés aux différents lots d'agneaux sont stockés et distribués séparément.

5.3. Alimentation

L'agneau LA16/99 est défini comme un agneau nourri à base du lait maternel et non sevré.

Les mères reçoivent une alimentation à base de fourrages naturels, au pâturage ou en bergerie et de concentrés.

Cette alimentation, distribuée régulièrement et en quantité suffisante, doit être appétante, équilibrée et tenir compte du stade physiologique de la brebis.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Additifs interdits	Les antibiotiques et les facteurs de croissance (de la catégorie additif zootechnique), sont interdits dans l'alimentation des mères et des agneaux.
S4.	Proportion de compléments	Une alimentation complémentaire peut être fournie pour les agneaux. Elle ne doit pas dépasser 45% de l'alimentation totale
S5.	Types de compléments autorisés	Il s'agit d'un concentré équilibré préparé à la ferme ou acheté dans le commerce, limité à 18 % de matières azotées totales, 20 % pour les complémentaires de céréales et 5% de matière grasse. Il est composé principalement de céréales dans la proportion suivante : 50 % de céréales minimum dont 15 % maximum de produits dérivés de céréales.
S6.	Durée minimale annuelle de pâturage du troupeau reproducteur	7 mois
S7.	Gestion des pâtures	Durant la période de pâture, un nombre de parcs suffisant doit permettre une rotation des lots de brebis nécessaire à la repousse de l'herbe.
S8.	Qualité de l'eau d'abreuvement	De l'eau, propre et claire, doit être fournie à discrétion et en permanence.
S9.	Types de fourrages autorisés	<ul style="list-style-type: none"> - des prairies naturelles et parcours, - des prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères, - des cultures dérobées : sorgho, colza, betteraves, - des céréales fourragères (seigle, avoine).
S10.	Composition des fourrages	- fourrages secs : foin de prairies,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> - fourrages conservés : prairies, maïs et sorgho plante entière, - betteraves, carottes, - paille.
S11.	Pratiques pour la bonne conservation des fourrages	<p>Afin de conserver le foin dans de bonnes conditions, il doit être récolté au stade fin montaison et séché le plus rapidement possible en évitant qu'il soit mouillé par la pluie.</p> <p>Afin de conserver l'ensilage dans de bonnes conditions, il doit être haché finement, tassé énergiquement et fermé par une bâche hermétique le plus rapidement possible.</p>
S12.	Modalités de distribution des concentrés	<p>Ils sont distribués en complément des fourrages selon les besoins des brebis :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fourrages déshydratés - grains de céréales, leurs produits et dérivés - graines ou fruits d'oléagineux, leurs produits et dérivés - graines de légumineuses, leurs produits et dérivés - Tubercules, racines et fruits, leurs produits et dérivés - Produit et dérivés de la canne à sucre - Matière grasse végétale - Minéraux - Additifs autorisés par le cahier des charges - L'utilisation de l'urée est interdite.

5.4. Elevage

5.4.1. Génétique

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Race autorisées des mères	Tarasconnaise, Lacaune viande, Blanche du Massif Central pures ou en croisement de première génération avec Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Berrichon du Cher.
S14.	Race autorisées des pères	Charollais, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Berrichon du Cher
S15.	Renouvellement	Le renouvellement du troupeau assuré principalement par achat de reproducteur peut s'effectuer partiellement par la conservation de F1.
S16.	Période d'observation	Le risque sanitaire étant augmenté par l'introduction régulière de nouveaux animaux, il convient de mettre les bêtes en observation durant trois semaines.

Le schéma génétique mis en place tient compte pour les femelles des valeurs maternelles, de la prolificité, des capacités de désaisonnement et pour les reproducteurs mâles, dans tous les cas, de leurs qualités bouchères (conformation et aptitude à produire de la viande).

Femelles

X

Mâles

Tarasconnaise
Lacaune viande
BMC (Blanc du Massif Central)
F1 issues des croisements
autorisés pour la production LA16/99

Charollais
Rouge de l'Ouest
Suffolk
Berrichon du Cher



**Produit destiné à la commercialisation :
agneau LA16/99**

5.4.2. Castration

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Surface minimale au sol par animal	La surface de couchage par animal doit être de 1,5 m ² minimum pour une brebis en fin de gestation : surface minimale telle que les animaux puissent tous se coucher simultanément sans se toucher ;
S18.	Accès à l'eau abreuvement	Les animaux doivent avoir accès à l'eau en permanence et les abreuvoirs doivent être alimentés continuellement Les abreuvoirs, 1 pour 30 à 40 brebis, doivent être installés à une hauteur suffisante afin d'éviter la souillure de l'eau par les animaux.
S19.	Aération	Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air (par ex : effet cheminée) soit, à défaut, par une ventilation mécanique.
S20.	Eclairage	Un éclairage naturel des bergeries est assuré au moyen de baies représentant au minimum 1/15 ^{ème} de la surface au sol du bâtiment.
S21.	Accès à l'auge	La longueur d'auge ou râtelier doit être au minimum 1 mètre linéaire d'auge pour 3 brebis, de sorte que tous les animaux puissent se nourrir simultanément.
S22.	Type de sol	Les caillebotis sont interdits. La litière végétale (obligatoire) est composée de paille (sciure ou matières synthétiques exclues)
S23.	Renouvellement de la litière	Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux

5.4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	Conduite d'élevage	Lorsque les brebis sortent pâturer dans la journée, les agneaux restent consignés en bergerie.
S25.	Entretien de l'exploitation et de ses abords	Les abords de l'exploitation sont propres et accessibles en toutes saisons. Il n'y a pas d'écoulements d'effluents, les haies et les fossés sont entretenus.
S26.	Construction de nouveaux bâtiments	La construction de nouveaux bâtiments ou l'agrandissement d'un bâtiment existant doit être en harmonie avec l'environnement paysager.
S27.	Condition de manipulation des animaux	Les manipulations se font en tenant compte du comportement naturel de l'animal

5.4.5. Identification des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Identification des agneaux exclus du label rouge	Les agneaux exclus du label rouge sont identifiés selon les règles définies dans le contrat éleveur par la pose d'une boucle de marquage d'oreille, avec numéro d'ordre à l'oreille droite, d'une couleur différente de celle de l'identification officielle.
S29.	Identification des agneaux nourris à l'allaitement artificiel	Les agneaux nourris à l'allaitement artificiel et issus de mères défaillantes en production laitière sont répertoriés dans le carnet d'agnelage et de santé et exclus du label rouge.

5.5. Ramassage et transport des agneaux

5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Exigences applicables au transport	Lors du transport, la conduite doit être souple, elle ne doit pas dépasser 8h ; les arrêts éventuels doivent se faire à l'ombre. L'ODG s'assure que les chauffeurs ont une formation appropriée au transport d'agneaux très jeunes.
S31.	Traçabilité à l'enlèvement	Lors de l'enlèvement l'éleveur s'assure, au moyen du carnet d'élevage et de santé, que les agneaux correspondent aux critères : <ul style="list-style-type: none"> - nourris essentiellement au lait de la mère, - alimentation complémentée, - animal non sevré, - respect du délai d'attente en cas de traitement, - âge de 40 jours minimum et de 75 jours maximum à l'abattage.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Documents accompagnant les agneaux	L'éleveur remet la liste des numéros d'identification en élevage des agneaux présélectionnés à l'agent chargé de la collecte. Ce bordereau d'expédition comprend également l'âge et le numéro de l'agneau le plus jeune et de l'agneau le plus vieux.
S33.	Entretien des véhicules de transport	Après chaque déchargement, les véhicules de ramassage sont lavés et désinfectés à l'abattoir sur une aire spécifiquement aménagée.

A partir de ce stade, concernant l'identification des agneaux, on parle de « numéro de lot d'abattage ».

5.5.2. Centre de transit

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	<u>Délai de séjour maximal en centre de transit</u>	<u>24h</u>
S35.	Conditions de confort et abreuvement	L'abreuvement des animaux doit être assuré en permanence. Ils sont hébergés dans des conditions de confort (surface, ambiance, calme) satisfaisantes.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Délai entre l'arrivée à l'abattoir et abattage	Un repos de quelques heures avant l'abattage (3 à 12 heures) est nécessaire pour calmer les animaux.
S37.	Conditions d'attente	Après le déchargement et jusqu'à l'amenée au poste d'étourdissement, tout déplacement des agneaux a lieu dans les couloirs adaptés aux ovins, le sol doit être propre, non glissant et régulièrement désinfecté, les box successifs où ils doivent patienter doivent obéir aux mêmes critères. Les agneaux ne doivent pas être entassés. Il leur est fourni litière et eau d'abreuvement. Le bruit et les allées et venues inutiles sont limités au maximum afin d'éviter tout phénomène de stress (conséquences sur la couleur et la durée de conservation des carcasses). Les agneaux sont alimentés avec des concentrés référencés pour le Label
S38.	Age d'abattage	de 40 jours minimum et de 75 jours maximum à l'abattage. L'intensité du goût, la couleur et d'une manière générale la qualité de la viande dépendent avant tout de l'âge et du poids de l'animal : trop vieux et trop lourd, son goût est très prononcé et sa couleur très rouge ;

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>trop jeune et trop léger, son goût est plus fade et sa couleur plus blanche.</p> <p>L'âge (de 40 à 75 jours) et le poids (de 11 à 15 Kg) de l'agneau LA16/99 sont caractéristiques de la saveur et de la couleur que nous souhaitons et que recherche une clientèle avertie.</p>
S39.	Sélection des agneaux	La sélection des agneaux est réalisée par un technicien
S40.	Contrôle effectué pour le tri	<p>Le technicien effectue à partir des bons de livraison qui lui sont remis, un nouveau contrôle en vif des agneaux, lors de la préparation des lots pour l'abattage.</p> <p>Ce contrôle est effectué à deux niveaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la quantité : comptage lot par lot pour vérifier que la quantité apportée correspond au nombre d'agneaux mentionnés sur le bon de livraison ; - la qualité : vérification de la qualité annoncée (âge notamment) des animaux, lot par lot et tri si nécessaire des agneaux jugés d'une qualité insuffisante pour être présentés à la labellisation.
S41.	Informations à reporter	<p>Le technicien enregistre les lots lors de l'abattage d'après les informations du bon de livraison, sur un bon de tuerie qui comporte les mentions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - date du jour d'abattage, - le nom de l'abatteur - le n° de lot d'abattage - la quantité d'agneau du lot - le n° de cheptel de l'éleveur - le n° de boucle de chaque agneau - le n° de tuerie de chaque agneau
S42.	Dépeçage	<p>Pour faciliter le dépeçage et éviter les erreurs de travail (coup de couteau, déchirure musculaire), il est procédé au gonflage des carcasses.</p> <p>De l'air filtré (filtre de laboratoire pharmaceutique) est injecté à l'aide d'une aiguille entre l'écueil et la peau.</p>
S43.	Pesée	La fressure est systématiquement retirée de la carcasse lors de la pesée. La pesée se fait donc sans fressure.
S44.	Présentation des carcasses	<p>Une présentation particulière à l'agneau label rouge LA n° 16/99 est réalisée sur toutes les carcasses avant pesée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - présentation des carcasses sur crochets spécifiques, pattes arrière écartées, ou bien pattes arrières croisées permettant une présentation plus esthétique ; - habillage de la carcasse avec le péritoine ; cette pratique permet une présentation plus esthétique de la carcasse. - pose d'un élastique, rassemblant les 2 épaules et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		donnant un aspect plus ramassé de la carcasse ; - retrait de la fressure sur la carcasse lors de l'éviscération.

5.6.2. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45.	Délai maximum pour atteindre une température à cœur de 7°C	20h
S46.	Stockage après abattage	Après préparation dans le hall d'abattage, les carcasses doivent être placées immédiatement en chambre froide pour l'opération de ressuage.

Le process de ressuage permet le repos de la viande et l'égouttage des vaisseaux sanguins.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S47.	Présélection des carcasses à la pesée	Le peseur vérifie et appose une marque de présélection attestant que les carcasses sont labellisables. Seules sont marquées les carcasses répondant aux caractéristiques suivantes : Poids carcasse : 11 à 15 kg,
S48.	Classes de conformation autorisées	E.U.R.O.
S49.	Identification des carcasses présélectionnées	Les carcasses présélectionnées sont identifiées à l'aide d'une marque distincte apposée sur l'étiquette carcasse et le ticket de pesée ou à défaut sur la carcasse à l'encre alimentaire, le classement de présélection étant répercuté sur le ticket de pesée.
S50.	Stockage	Les carcasses présélectionnées et identifiées sont stockées non découpées en attente du classement final.
S51.	Qualité de gras	l'appréciation correcte de l'état d'engraissement ne peut se faire que lorsque la graisse est figée, 24 heures après l'abattage. Le gras blanc ou légèrement rosé doit être de consistance ferme à l'exclusion de gras mous dits « huileux » ou fortement colorés ; La qualité du gras est appréciée conformément aux méthodes mises en place par l'institut de l'élevage (cf : annexe 8).
S52.	Couleur de la viande	Elle s'apprécie à froid, elle doit être claire.
S53.	Autres critères de tri pour le classement final	- élasticité de la viande, - grain de viande, - viande fleurie : bonne répartition du gras dans le muscle.
S54.	Identification des carcasses classées	Marquage à l'aide d'un tampon d'une marque spécifique à l'agneau label rouge LA n° 16/99 sur la carcasse ou à l'aide d'une étiquette de certificat de garantie.

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

5.8. Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9. Surgélation

Non concerné

5.10. Découpe et conditionnement

La découpe de carcasse d'agneau label rouge LA n° 16/99 est un travail artisanal adapté au besoin du client donc du consommateur dans un lieu de consommation donnée.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S55.	Traçabilité	Chaque carcasse label ou morceau de découpe label doit être accompagné d'un bon de livraison ou d'une facture portant le n° de certificat de garantie.
S56.	Conditionnement des carcasses entières	La carcasse est conditionnée et expédiée soit dans un sac de toile appelé « stockinette », soit nue.
S57.	Conditionnement des découpes en morceaux	Tous les morceaux de découpe sont identifiés (cf. classement final des carcasses), conditionnés et expédiés dans des cartons. Ils sont au préalable enveloppés dans des feuilles de papier alimentaire.
S58.	Modes de présentation autorisés pour les morceaux de découpe (commercialisation en gros)	<ul style="list-style-type: none"> - le gigot, - la culotte (2 gigots), - le baron à 8 - 9 côtes (culotte + 8 - 9 côtes), - le carré à 8 - 9 côtes, - le quart avant à 4 - 5 côtes (avec ou sans épaule), - le coffre (carcasse entière moins la culotte),
S59.	Modes de conditionnement autorisés pour les unités de Vente au Consommateur (UVC).	Les UVC se présentent soit sous vide, soit sous atmosphère protégée.

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de condition de production spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S13	Race des mères	Visuel et documentaire

S14	Race des pères	Visuel et documentaire
C	Cession des agneaux	Vérification visuelle et documentaire en élevage.
C	Allaitement	Vérification visuelle en élevage et documentaire
S24	Conduite d'élevage	Vérification visuelle en élevage et documentaire
S4	Proportion de compléments	Vérification visuelle en élevage et documentaire
S5	Types de compléments autorisés	Vérification visuelle en élevage et documentaire
S38	Age d'abatage	Vérification visuelle et documentaire
S51	Qualité de gras	Vérification visuelle et documentaire
S52	Couleur de la viande	Vérification visuelle et documentaire
S53	Autres critères de tri pour le classement final	Vérification visuelle et documentaire
S54	Identification des carcasses classées	Vérification visuelle et documentaire
S47	Présélection des carcasses à la pesée	Vérification visuelle et documentaire
S48	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Vérification visuelle et documentaire</u>
C	<u>Etat engraissement</u>	<u>Vérification visuelle et documentaire</u>

*C : Conditions de production communes

8. ANNEXES

8.1. Appréciation de la qualité du gras

Actuellement, il n'existe aucun système officiel d'appréciation de la couleur et de la fermeté du gras à l'instar du classement EUROP pour la conformation. Cependant, pour apprécier la qualité du gras, on peut se baser sur le travail coréalisé par l'institut de l'élevage et le CIIRPO en la matière.

Pour la couleur du gras

Référence du document : 1139015

ISBN 978-2-36343-050-2

Echelle d'intensité	Descriptif
1	Gras blanc sur la totalité de la carcasse
2	Gras très légèrement coloré sur tout ou partie de la carcasse
3	Gras coloré : jaune, orangé ou marron clair sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse
4	Gras fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse

Pour la tenue du gras

Référence du document : 1139016

ISBN 978-2-36343-051-9

Echelle d'intensité	Descriptif
1	Gras très ferme : le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse
2	Gras ferme : le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos
3	Gras mou sur la totalité de la carcasse
4	Gras très mou et huileux sur la totalité de la carcasse

8.2. Protocole de validation de la date limite de consommation (DLC)

Objectif :

Garantir une qualité sanitaire du produit satisfaisante pour la commercialisation en Unité de Vente Consommateurs (UVC) avec une DLC de 7 jours.

Chaque entreprise doit valider la DLC de ses produits :

- ♦ lors de l'habilitation initiale de l'entreprise,
- ♦ lors de toute modification du conditionnement des produits qui nécessite une nouvelle validation,
- ♦ périodiquement.

Références :

- Norme AFNOR XP V01-003 (décembre 1998 – Hygiène et Sécurité des produits alimentaires – Lignes directrices pour l'élaboration d'un protocole de validation de la durée de vie microbiologique – Denrées périssables réfrigérées)
- Points de doctrine de la section "Examen des Référentiels".

Objectifs :

Valider la durée de vie apposée sur le produit dans le respect des exigences sanitaires, tout en tenant compte de la réalité de la chaîne du froid jusque chez le consommateur.

Ce protocole permet de simuler une rupture raisonnablement admissible de la chaîne du froid qui doit être compatible avec la remise au consommateur d'un produit de qualité supérieure.

Ce protocole expérimental prend en compte une marge de sécurité de 1 jour.

Protocole :

Le produit est conservé afin de respecter les ruptures de chaîne du froid :

- 2/3 de la (DLC + 1 jours) à 4°C
- 1/3 de la (DLC + 1 jours) à 8°C

Où DLC est égale à 7 jours.

Les contrôles microbiologiques sont effectués :

- à J₀
- à J₈ (DLC + 1 jour)

Les analyses microbiologiques sont conformes.