

ADET	Page 1
AGNEAU DE PLUS DE 14 KG CARCASSE	

ASSOCIATION POUR LA DEFENSE DE L'ELEVAGE TRADITIONNEL
EN BOURBONNAIS DES ANIMAUX DE BOUCHERIE

CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

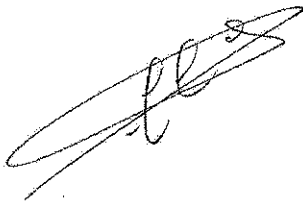
« AGNEAU DE PLUS DE 14 KG CARCASSE »

LA 31/90

Caractéristiques Certifiées Communicantes

*Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé au
maximum de 240 jours.*

Agneau né, élevé sur la même exploitation.

Validation par le Président de l'ODG, Daniel CHEMELLE
Date : 06 Février 2013
Signature : 

Objet/ modification	Date de validation
Mise en conformité à la notice technique « Agneau » du 20 novembre 2012	Validé par la commission permanente du 24 avril 2013

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	3
2. NOM DU LABEL ROUGE	3
3. Description du produit	3
3.1.1. Présentation du produit	3
3.1.2. Comparaison avec le produit courant	4
3.1.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure	4
4. TRACABILITE	5
4.1. Identification des opérateurs	6
4.2. Obligations déclaratives	6
4.3. Suivi des conditions de production	6
4.3.1. Tenue des registres	6
4.3.2. Autres documents tenus à disposition	7
4.4. Eléments d'identification des animaux et des carcasses	8
4.4.1. Identification des animaux	8
4.4.2. Identification des carcasses	8
4.5. Contrôle des produits	8
5. METHODE D'OBTENTION	8
5.1. Principale caractéristique certifiée	8
5.2. Schéma de vie	9
5.3. Alimentation des ovins	10
5.3.1. Matières premières utilisées	10
5.3.2. Additifs	10
5.3.3. Alimentation des reproducteurs	10
5.3.4. Alimentation des agneaux	11
5.3.5. Eau	11
5.4. Elevage	11
5.4.1. Race	11
5.4.2. Spécialisation de l'élevage	12
5.4.3. Bâtiments	12
5.4.4. Conditions d'élevage	12
5.4.5. Age d'abattage	12
5.5. Ramassage et transport des agneaux	13
5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport	13
5.5.2. Centre de transit	13
5.6. Opérations d'abattage	13
5.6.1. Abattage	13
5.6.2. Ressuage	13
5.6.3. Caractéristiques des carcasses	14
5.6.4. Commercialisation des abats	14
5.7. Découpe et conditionnement	14
5.8. Surgélation	15
5.8.1. Organisation de la surgélation	15
5.8.2. Critères particuliers à la surgélation	15
6. ETIQUETAGE	15
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER et METHODE D'EVALUATION	16
Annexe 1 : Glossaire	17
Annexe 2 : Méthode d'appréciation du gras des agneaux	18

1. NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Défense de L'Elevage Traditionnel en Bourbonnais des Animaux de Boucherie (ADet)

**18 Rue ALBERT-RONDREUX
03160 BOURBON - L'ARCHAMBAULT**

tél : 04 70 67 35 03

Fax : 04 70 67 11 56

adet@lesviandesdubourbonnais.fr

2. NOM DU LABEL ROUGE

AGNEAU DE PLUS DE 14 KG CARCASSE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1.1. Présentation du produit

Seuls ont droit au Label Rouge « Agneau de plus de 14 kg carcasse », la viande ovine, les abats, frais ou surgelés, qui répondent aux conditions définies par le présent cahier des charges.

C1- La viande et les abats proviennent d'un agneau de plus de 14 kg carcasse, ayant été nourri par tétée au pis au moins 60 jours. Cet agneau est âgé à l'abattage d'au moins 80 jours. L'âge maximal à l'abattage est de 210 jours. Cet âge maximal est augmenté de 30 jours entre le 15 octobre et le 15 janvier inclus.

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

C2- La viande et les abats d'agneau LA 31-90 ne peuvent provenir d'animaux génétiquement modifiés.

Les étapes concernées par la labellisation sont : l'élevage, le transport, l'abattage, la découpe et la surgélation.

3.1.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une viande issue d'un agneau d'au maximum 12 mois ne bénéficiant pas d'un signe officiel de qualité ou de certification de conformité.

<i>Poins de différence</i>	<i>Produit label</i>	<i>Exigences notice technique</i>	<i>Produit courant</i>
Races des parentaux	Texel, Charollais, Ile de France, Suffolk, Chamoise ou leurs croisements.	Races ou croisements de races retenues. Toutes les races sont admises.	Agneaux de race bouchère ou rustique. Toutes les races sont admises.
Alimentation	Les agneaux têtent leur mère au moins 60 jours. Agneau soit élevé en plein air, au pâturage complété ou non par des aliments composés et / ou fourrages secs, soit élevé en bergerie à l'aide de fourrages et d'aliments composés, soit élevé selon une alternance des deux schémas précédents.	Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours. L'alimentation est fortement liée au cycle d'élevage conditionné par les conditions agro climatiques locales.	Tous les systèmes existent
	Exigence d'une liste de matières premières autorisées et d'additifs exclus.	Exigence d'une liste de matières premières autorisées et d'additifs exclus	Matières premières et additifs autorisés par la réglementation.
Conduite d'élevage	Agneau né, élevé et engraisé sur la même exploitation.	Les agneaux sont élevés par un seul éleveur de leur naissance jusqu'à l'abattage.	Agneau pouvant être engraisé en dehors de l'exploitation de naissance.
Durée d'élevage	- 80 jours à 240 jours.	- 60 jours à 240 jours pour les mâles non castrés, - 270 jours pour les autres animaux (femelles et mâles castrés).	Fourchette comprise entre 120 jours et 270 jours.
Poids des carcasses	14 à 23 kg	> 12 kg	16 à 22 kg
Conformation :	E, U, R	E, U, R ou U, R, O	E, U, R, O, P
Etat d'engraissement	2 et 3	2 et 3	1, 2, 3, 4, 5

3.1.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure de la viande d'agneau repose sur les éléments suivants :

- ⇒ Le choix des races à viande aux qualités bouchères affirmées, pour procurer une viande savoureuse.
- ⇒ Les agneaux nés et élevés dans le même élevage.
- ⇒ Les agneaux nourris par tétée au pis au moins de 60 jours et âgés au maximum de 240 jours.
- ⇒ Agneau abattu jeune à partir de 80 jours procurant une viande tendre et savoureuse.
- ⇒ Une sélection rigoureuse des carcasses.

L'ensemble de ces pratiques de production conduit à une qualité de la viande qui s'apprécie fréquemment de la manière suivante : de couleur ayant cuisson plus homogène, un aspect de la tranche ayant cuisson moins gras, moins de gras entre les muscles, une odeur d'agneau moins prononcée, et un goût de gras moins intense que la viande d'agneau de comparaison.

4. TRAÇABILITE

SCHEMA DE LA TRAÇABILITE

Le maintien de la traçabilité s'opère de la manière suivante :

Etape du schéma de vie	Informations	Support(s) documentaire(s)	Eléments de traçabilité
Eleavage	- Numéro de cheptel/Identifiant - Numéro boucle de marquage d'oreille / carnet d'agnelage	- Contrat éleveur - Registre d'élevage - Bon de livraison - Résultats des contrôles faits en élevage	N° cheptel + Identifiant ↕ N° boucle de marquage d'oreille
ODG	- Numéro de cheptel/Identifiant - Numéro d'identification individuel de l'animal - Age des animaux - Caractéristiques des animaux	- Liste des éleveurs qualifiés - Carnets d'agnelage - Bon de livraison - Liste des éleveurs qualifiés - Engagement de l'éleveur dans la démarche - Résultats des contrôles faits en élevage	N° cheptel + Identifiant ↕ N° Boucle de marquage d'oreille
Abattage Pré sélection / Labellisation	- n° de tuerie = n° d'identification individuel de l'animal - les carcasses sont identifiées à l'encre alimentaire indélébile avec le N° de tuerie individuel et le N° de lot auquel appartient l'animal et après labellisation des carcasses tamponnées avec une marque de pré-labellisation "Agneau label rouge".	- Ticket de pesée - Etiquette de pesée fiscale - Registre d'abattage = système informatique abattoir – lien N° tuerie – N° IPG – Certificat de garantie	N° Boucle de marquage d'oreille ↕ N° tuerie
Découpe	Numéro de lot de découpe	- <u>Lien n° de lot de découpe</u> et les numéros individuels des ovins ayant constitués le lot - Etiquette sur chaque PAD, UVCI ou pièce de découpe - Facture / bon de livraison - <u>Comptabilité matière étiquettes</u> - Identification spécifique des morceaux soit tamponnés soit stickés "Label Rouge" avec numéro de tuerie	N° tuerie ↕ N° lot découpe
Détaillants Bouchers	N° CG = N° tuerie – adresse – nom de l'éleveur – nom de l'abattoir – date d'abattage – adresse groupement qualité	- Facture / bon de livraison - <u>Certificat de garantie</u>	N° tuerie ↕ N° CG
Points de vente	N° CG = N° tuerie – adresse – nom de l'éleveur – nom de l'abattoir – date d'abattage – adresse groupement qualité	- <u>Certificat de garantie</u>	N° lot découpe ↕ N° CG

Les éléments de traçabilité permettant de faire le lien entre les différentes étapes sont soulignés

CAMION DES CHARGES DU LABEL ROUGE LA 31/90 « Agneau de plus de 14kg de carcasse »
APPROUVÉ PAR LA COMMISSION PERMANENTE IGP-LR-StG de l'INAO du 24 avril 2013

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production, d'élaboration, de transformation, de conditionnement ou de surgélation du label rouge LR 31-90 est tenu de s'identifier auprès de l'organisme de défense et de gestion (ODG) en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

4.2. Obligations déclaratives

Les opérateurs intervenant dans l'activité de naissage et d'élevage des agneaux adressent à l'ODG au plus tard 1 mois après la fin du lot d'agnelage le récapitulatif des agnelages. Ce document (ex : carnet d'agnelage) précise par agneau notamment :

- le numéro de la mère
- le numéro de l'agneau
- la date de naissance
- le sexe
- le cas échéant la mortalité
- le mode d'allaitement artificiel, le cas échéant.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux adressent à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 15 du mois suivant l'abattage un récapitulatif des abattages. Ce document précise par agneau notamment :

- l'identification de l'agneau
- le poids
- la conformation
- l'identification de l'éleveur
- l'état d'engraissement.

4.3. Suivi des conditions de production

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des reproducteurs, des agneaux, de la viande d'agneau et des abats, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

4.3.1. Tenue des registres

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans les activités d'élevage ou d'abattage tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des reproducteurs et des agneaux, de retracer le calendrier d'élevage des animaux, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir.

C32- Le suivi de l'ensemble des opérations effectuées sur les animaux de leur naissance jusqu'au départ de l'exploitation est réalisé au travers de l'enregistrement des données suivantes pour chaque agneau :

- l'identification de l'agneau (origine parentale, sexe, numéro, date),
- la date de naissance,
- le cas échéant les modalités de castrations (mode, date),

- le mode d'allaitement,
- la date de sevrage,
- les quantités des aliments complémentaires distribués en période d'élevage,
- les traitements sanitaires (nature, date),
- la date de sortie de l'agneau de l'exploitation.



Tout opérateur intervenant dans les activités de ramassage et de transport des agneaux tient à disposition des structures de contrôles les éléments suivants :

- le numéro de l'agneau,
- la date de naissance,
- la démarche qualité dans laquelle est engagé l'agneau,
- la conduite d'élevage,
- la date et heure d'arrivée au centre de transit,
- la date et heure de sortie du centre de transit,
- la nature de l'alimentation lors du passage au centre de transit.

C24- L'enregistrement de ces éléments permettra de distinguer les agneaux engagés en label rouge de ceux exclus de la démarche (engagement dans d'autres filières qualités, les agneaux exclus du label et des autres démarches qualités).

Tout opérateur intervenant dans les activités d'abattage des agneaux tient à disposition des structures de contrôles les éléments suivants :

- la date et l'heure d'arrivée à l'abattoir,
- la date et l'heure de l'abattage,
- l'identification des agneaux abattus,
- le poids fiscal des carcasses,
- le classement des carcasses (catégorie et engraissement).

4.3.2. Autres documents tenus à disposition

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production des ovins et de la viande ovine.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissance, élevage et engraissement tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les dates de nettoyage, curage des bâtiments,
- la nature des fourrages distribués aux ovins,
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux ovins.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des agneaux doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- les durées des différentes étapes (descente en température, procédure de maîtrise du ressuage...).

4.4. Eléments d'identification des animaux et des carcasses

4.4.1. Identification des animaux

Afin de maintenir la traçabilité, les opérateurs respectent les mesures suivantes :

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

C24- Des lots sont définis au moment du tri des agneaux par une identification spécifique rappelant la démarche pour laquelle ces agneaux sont engagés. Cette différenciation peut se faire par une boucle spécifique ou un marquage à la peinture.

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

C33- Les agneaux exclus du label rouge sont identifiés d'une boucle de marquage d'oreille rouge. Cela concerne les agneaux allaités artificiellement, les sevrages précoces, les agneaux castrés non conformément au présent cahier des charges, la perte de traçabilité.

4.4.2. Identification des carcasses

Les carcasses labellisées pour la démarche agneau sont identifiées au moyen d'un tampon à l'encre rouge, « Agneau label rouge ».

Un certificat de garantie accompagne les carcasses. Il comporte notamment les informations suivantes :

- le numéro d'identification de l'agneau concerné,
- le numéro de tuerie de l'animal,
- le sexe,
- l'âge,
- les coordonnées de l'éleveur,
- la date et le lieu d'abattage,
- les coordonnées du client,
- la date de livraison.

4.5. Contrôle des produits

Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et d'un retrait de la marque d'identification.

5. METHODE D'OBTENTION

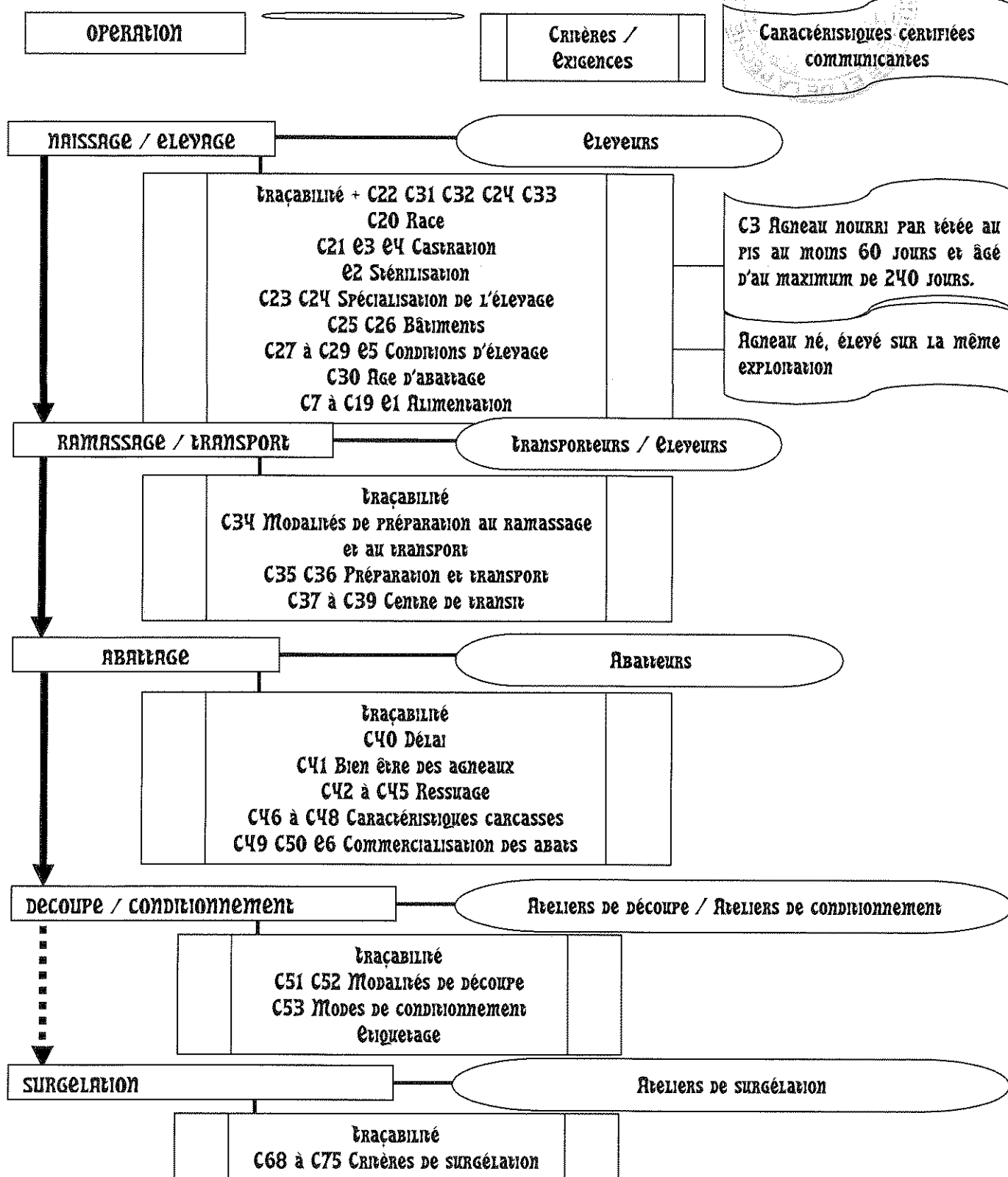
5.1. Principale caractéristique certifiée

C3- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé au maximum de 240 jours en période de soudure.

C4/C5- Ces critères issus de la notice ne s'appliquent pas dans le cadre du présent cahier des charges.

5.2. Schéma de vie

C6- Schéma de vie



Les critères C4, C5 et C72 sont des critères issus de la notice technique ne s'appliquant pas dans le cadre du présent cahier des charges.

Toutes les conditions de production qui concourent à l'obtention du label rouge LR 31/90 « Agneau de plus de 14kg de carcasse » sont détaillées ci-après.

5.3. Alimentation des ovins

C7- L'ODG met à disposition des éleveurs les formules validées pour l'application du présent cahier des charges.

5.3.1. Matières premières utilisées

C9/C10- Seules les matières premières suivantes entrent dans la formulation des aliments composés :

- fourrages déshydratés,
- grains de céréales et produits dérivés,
- graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés,
- graines de légumineuses et produits dérivés,
- tubercules, racines et produits dérivés,
- produits et produits dérivés de la canne à sucre,
- matières grasses végétales,
- minéraux et produits dérivés.

5.3.2. Additifs

C11- Pendant toute la durée de l'élevage, les additifs prévus par la réglementation peuvent être utilisés à l'exception :

Catégorie	Groupe fonctionnel
1 Additifs technologiques	C- émulsifiants D- stabilisants E- épaississants F- gélifiants G- liants I- anti-agglomérants J- correcteurs d'acidité L- dénaturants
3 Additifs nutritionnels	D- urée et ses dérivés

C12- L'urée n'est pas autorisée.

5.3.3. Alimentation des reproducteurs

C8- Pour l'alimentation du troupeau reproducteur et pendant toute la durée de l'élevage pour les animaux destinés au label rouge, les aliments ne contiennent pas :

- de farines de viande, de farines d'os, de farines de viande et d'os ainsi que toute autre protéine d'origine animale y compris laitière.
- de graisses animales.

C15- L'utilisation de l'ensilage et de l'enrubannage est réservée à l'alimentation du troupeau reproducteur et des femelles de remplacement. Elle n'est pas autorisée pour l'alimentation des agneaux (ce qui peut nécessiter de séparer les agneaux de leurs mères durant l'alimentation des brebis). Toutefois, le grignotage

DE BRINS DE FOURRAGES OU D'ALIMENTS QUI NE SONT PAS DESTINÉS À L'AGNEAU EST TOLÉRÉ S'IL RESTE DANS DES PROPORTIONS TELLES QU'IL NE PEUT ÊTRE CONSIDÉRÉ COMME FAISANT PARTIE DE LA RATION ALIMENTAIRE.

5.3.4. Alimentation des agneaux

C13- La durée d'allaitement maternel des agneaux est au minimum de 60 jours.

C14- L'utilisation d'un aliment d'allaitement en complément de l'alimentation maternelle n'est pas autorisée, y compris en cas d'adoption.

C16- Le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive. Dans tous les cas, l'apport ou le pâturage de colza ne doit pas excéder une durée de trois semaines.

C17- Les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau sauf en cas de conditions climatiques exceptionnelles (sécheresse...). Les apports extérieurs d'aliments de l'ensemble du troupeau (mères et agneaux) y compris l'achat de fourrages sont limités à 45% maximum en matière sèche (MS).

C18- Les foin et pailles distribués aux animaux et le cas échéant les ensilages donnés aux mères, ne présentent pas de moisissures, ni d'odeur anormale. Les principales pratiques nécessaires à la bonne conservation des foin, pailles, et fourrages doivent être respectées. La récolte des fourrages doit avoir lieu dans de bonnes conditions pour assurer une conservation optimale de ceux-ci. Les fourrages sont stockés dans des lieux appropriés, aérés, à l'abri des intempéries pour éviter toute altération.

5.3.5. Eau

C19- Les bâtiments disposent d'une eau conforme aux normes de potabilité, pour la labellisation des abats.

E1- Les animaux disposent de points d'abreuvement en pâture.

5.4. Elevage

5.4.1. Race

C20- Les animaux reproducteurs (males et femelles) sont issus exclusivement des races à viande ou de leurs croisements entre elles c'est-à-dire : CHAROLLAIS, L'ÎLE DE FRANCE, LEXEL, SUFFOLK et CHARMOISE.

C21- La castration a lieu au moins 60 jours avant l'abattage, elle doit être réalisée dans les meilleures conditions garantissant le bien-être de l'animal et les effets de la castration sur l'amélioration de la qualité des carcasses.

E2- Jusqu'à la 4^{ème} semaine de l'agneau, seule la stérilisation est autorisée. Elle doit être réalisée avec un élastique.

E3- Au-delà de 4 semaines, et ce avant le sevrage, la castration doit être réalisée avec une pince à castrer.

E4- La castration après sevrage est interdite.

5.4.2. Spécialisation de l'élevage

C23- Les agneaux sont élevés par un seul éleveur de leur naissance jusqu'à l'abattage.

C24- Il peut coexister en même temps sur un même site une production d'agneaux sous label rouge et une production d'agneaux bénéficiant elle aussi d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (label rouge, IGP, appellation d'origine, StG, agriculture biologique) ou d'une démarche de certification des produits (CP). Si une autre production d'agneau doit coexister, une traçabilité des animaux (identifiés par lot) et de leur alimentation doit être assurée.

5.4.3. Bâtiments

C25- La conception du logement des animaux doit répondre aux caractéristiques suivantes :

- un minimum de 0,5 m² par agneau et 1,5 m² par brebis.
- éclairage naturel suffisant,
- accès en permanence des animaux à un système d'abreuvement,
- aération suffisante maintenue pendant la présence des animaux,
 - soit par une circulation naturelle de l'air,
 - soit, à défaut, par une ventilation mécanique.

Les bâtiments d'élevage doivent être tenus propres et bien entretenus (visuellement apparaissent confortables, avec présence de litière fraîche l'hiver, et nettoyés l'été, aérés, ne dégageant pas d'odeur désagréable).

C26- La litière végétale est obligatoire.

5.4.4. Conditions d'élevage

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

C28- Les bâtiments d'élevage sont vidés et nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an.

C29- Les animaux sont manipulés avec soin lors de l'élevage et particulièrement lors du tri en vue du départ de l'exploitation, ceci pour éviter le plus possible toute source de stress.

C30- Les animaux doivent disposer d'abris naturels (haies...) pour se protéger du vent, de la pluie et de la chaleur.

5.4.5. Age d'abattage

C30- En raison de la diversité de précocité des races à viande utilisées, la fourchette d'âge d'abattage des agneaux est comprise entre 80 et 210 jours (âge pouvant être augmenté de 30 jours entre le 15 Octobre et le 15 Janvier).

Tous les agneaux ne se développent pas de la même manière et atteignent leur développement optimal plus tardivement (conditions d'élevage, effet race, conditions climatiques, mode et poids de naissance...).

Pour ces raisons, l'âge à l'abattage tient compte de ces différences qui permettent aussi de répondre à la demande des consommateurs tout au long de l'année.

5.5. Ramassage et transport des agneaux

C34- Les animaux sont tenus propres avant expédition c'est à dire ne présentant pas de souillures apparentes sur la laine.

Le délai entre l'enlèvement des animaux à l'élevage, et leur abattage est de 96 heures maximum.

5.5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

C35- L'utilisation de tranquillisant est interdite avant l'embarquement des animaux.

C36- Les manipulations et l'embarquement doivent se faire dans le calme, sans brutalité, avec des équipements appropriés (rampes...) de façon à éviter au maximum le stress des animaux.

5.5.2. Centre de transit

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

C38- Ils sont nourris conformément aux spécifications du présent cahier des charges.

C39- Les agneaux disposent d'une litière végétale.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Abattage

C40- Le délai entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage est au maximum de 24 heures.

C41- Tout est mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

- amenée au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux,
- immobilisation et étourdissement dans le calme.

5.6.2. Ressuage

Le risque majeur de dureté de la viande d'agneau provient de la contraction au froid lors du ressuage des carcasses. Le refroidissement doit donc être progressif.

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

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

C44- Des procédures et instructions de maîtrise et de contrôle décrivent les modalités retenues pour réguler les températures et l'hygrométrie dans les salles de ressuage et éviter les mélanges de carcasses de températures différentes et les contacts entre carcasses.

L'abattoir met en place, selon une démarche du type HACCP les procédures et instructions permettant de maîtriser la phase de ressuage, notamment : régulation des températures, organisation pour éviter le mélange des carcasses de températures différentes, les procédures de relevé et d'enregistrement des températures, le plan de nettoyage et de désinfection des salles de ressuage.

C45- Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir.

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

C46- Les carcasses doivent peser entre 14 et 23 kg inclus.

C47- A la coupe, la viande doit être d'un rouge assez clair. La fine pellicule de gras blanc légèrement rosé qui entoure les muscles doit être de consistance ferme à l'exclusion des gras mous dits « huileux ».

Les méthodes d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras, mises au point par l'Institut de l'Élevage, sont précisées dans l'annexe 2.

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

- classes d'état d'engraissement : 2 et 3,
- classes de conformation : E, U et R.

5.6.4. Commercialisation des abats

C49- Les abats pouvant être labellisés sont : foie, cœur, rognons, langue, cervelle, ris d'agneau, rognons blancs, pieds, pansette.

Ne sont labellisés que les abats qui ont une couleur et un aspect homogène.

Les abats peuvent être présentés :

- En vrac, sous vide, en Unité de Vente au Consommateur Magasin (UYCM) ou en Unité de Vente au Consommateur Industrielle (UYCI),

C50- Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du présent cahier des charges au moment de leur séparation. La séparation de la carcasse a lieu sur la chaîne d'abattage au moment de l'éviscération.

C6- Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse pour atteindre une température interne de 3°C maximum.

5.7. Découpe et conditionnement

C51- L'ODG fournit aux ateliers de découpe et aux distributeurs les procédures de découpe, de tranchage, et de conservation, des viandes LR 31-90. Il s'assure de la bonne réception de ces informations.

C52- Si la viande d'agneau est destinée à être commercialisée en UYC, les opérations de conditionnement sont réalisées dans l'établissement de découpe.

C53- Les produits pourront être conditionnés selon les modes suivants :

- en carcasse, demi-carcasse ou quartiers,
- en pièce,
- en Prêt à Découper (PAD),
- en UCYM ou UYCI.

5.8. Surgélation

C68- La congélation des découpes de viande d'agneau et des abats LA 31-90 est exclue, seule la surgélation est admise.

5.8.1. Organisation de la surgélation

C69- La mise en œuvre de la surgélation s'effectue sous la responsabilité d'un opérateur membre de l'ODG.

5.8.2. Critères particuliers à la surgélation

C70/C73- Le délai maximum entre l'abattage et mise en surgélation des découpes de viande est de 7 jours.

C71/C73- Pour les abats, la surgélation intervient le plus rapidement possible, au maximum 72 heures après la pesée des carcasses.

C72- Ce critère issu de la notice ne s'applique pas dans le cadre du présent cahier des charges.

C74- Les produits sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de -18 °C dans un délai maximum de 6 heures.

C75- La date limite d'utilisation optimale (DLUO) est au maximum de 12 mois.

6. ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage de la viande et des abats LA 31-90 mentionne au minimum :

- Le logo « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du label rouge : LA 31-90,
- Les caractéristiques certifiées communicantes :
 - Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé au maximum de 240 jours.
 - Agneau né, élevé sur la même exploitation.
- Le nom et l'adresse de l'ODG :

ADEL
18 Rue Albert - Rondreux
03160 BOURBON - L'ARCHAMBAULT

Le certificat de garantie accompagne les viandes et abats en cas de livraison sous la forme « carcasse ».

7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Outil de production		
Race des reproducteurs	Charollais, Texel, Ile de France, Suffolk, Chamoise.	Contrôle documentaire et visuel
Elevage		
Spécialisation de l'élevage	Agneau élevé par un seul éleveur de la naissance jusqu'à l'abattage.	Contrôle documentaire
Seyrage	Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours.	Contrôle documentaire et visuel
Autonomie fourragère	Apport extérieur 0 45 % en MS des besoins de l'ensemble du troupeau.	Contrôle documentaire, calcul réalisé sur la base des besoins théoriques
Abattage		
Age abattage	0 240 jours	Contrôle documentaire et visuel
Caractéristiques des carcasses		
Poids carcasses	14 kg 0 23 kg	Contrôle documentaire et visuel / mesure
Conformation	e, U, R	Contrôle documentaire et visuel
Etat d'engraissement	2, 3	Contrôle documentaire et visuel

ANNEXE 1 : GLOSSAIRE

Certificat de Garantie ou CG : Document d'identification accompagnant les demi-carcasses, quartiers ou pièces de découpe en gros labellisés jusqu'au point de vente et destiné à être présenté au consommateur.

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

Fourrages grossiers : Substances végétales servant de nourriture au troupeau sont à base d'herbe sous forme de foin ou d'enrubannage.

Fourrages conservés : Substances végétales servant de nourriture présentées en ensilage ou en enrubannage, exclusivement réservées à l'alimentation du troupeau de reproducteurs.

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

Pièce : Type de conditionnement, les muscles sont mis en portions conditionnées prêtes à la cuisson.

ANNEXE 2 : METHODE D'APPRECIATION DU GRAS DES AGNEAUX

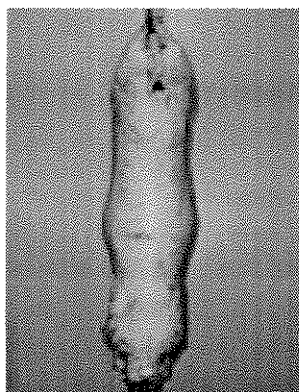
➤ Méthode d'appréciation de la couleur du gras

Notation visuelle de la couleur du gras :

4 classes correspondant à 4 niveaux de coloration croissants :

Les notes 1 et 2 correspondent à une absence de défauts majeurs de coloration

Les notes 3 et 4 correspondent à des défauts relativement marqués.

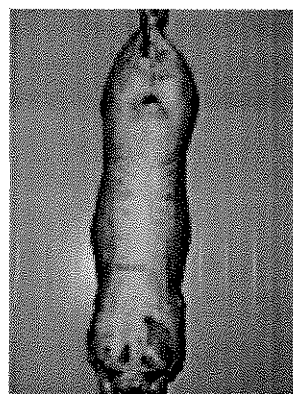


Note 1 – Gras blanc

Note 1

Gras blanc

Le gras de couverture est blanc sur la totalité de la carcasse.

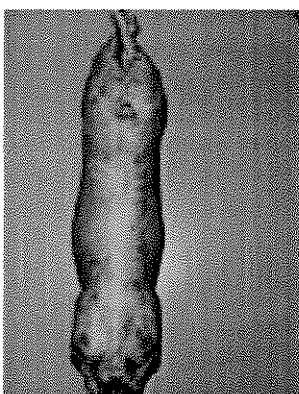


Note 2 – Gras légèrement coloré

Note 2

Gras légèrement coloré

Le gras de couverture est très légèrement coloré sur une partie de la carcasse.

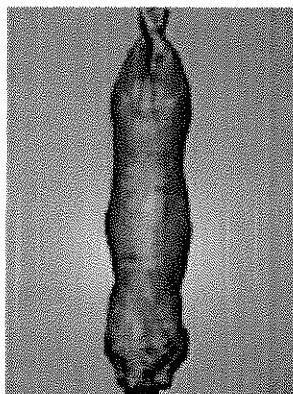


Note 3 – Gras coloré

Note 3

Gras coloré

Le gras de couverture est coloré sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse.



Note 4 – Gras très coloré

Note 4

Gras très coloré

Le gras de couverture est fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse.

➤ **Méthode d'appréciation de la fermeté du gras des agneaux :**

Notation visuelle et tactile de la fermeté du gras : appréciation 12 heures après abattage

4 classes correspondant à 4 niveaux de défauts de tenue croissants :

Les notes 1 et 2 correspondent à une absence de défaut majeur de fermeté

Note 1 : Gras très ferme, une pression du doigt n'entraîne pas de déformation

Note 2 : Gras ferme : une pression normale du doigt crée une légère déformation du gras

Les notes 3 et 4 correspondent à des défauts relativement marqués

Note 3 : Gras mou sur la totalité de la carcasse, sur la selle et le pourtour de la queue une pression normale du doigt laisse une déformation marquée qui persiste quelques instants

Note 4 : Gras mou et huileux : le gras de couverture est très mou sur la totalité de la carcasse, il peut présenter un aspect huileux

De gauche à droite : notes 1 à 4 – Gras très ferme, ferme, mou et très mou

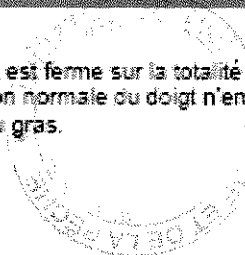


Note 1 – Gras très ferme

Note 1

Gras très ferme

Le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse. Une pression normale du doigt n'entraîne pas de déformation du gras.



Note 2 – Gras ferme

Note 2

Gras ferme

Le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos. Une pression normale du doigt crée une légère déformation du gras quel que soit le site d'appréciation. Une déformation plus marquée au niveau du dos est tolérée.

MISE EN GARDE

Pour apprécier correctement la fermeté du gras, il est nécessaire de respecter quelques précautions d'usage et de ne pas se laisser influencer par certains artefacts. Ainsi :

- ✎ La notation doit être réalisée sur des carcasses refroidies. Compte tenu des connaissances actuelles, il est préconisé d'attendre une douzaine d'heures après l'abattage.
- ✎ La notation de la tenue doit être bien dissociée de celle de la couleur du gras puisqu'il s'agit de deux critères différents. Bien que cela soit fréquent, un défaut de tenue ne s'accompagne pas systématiquement d'un défaut de couleur.
- ✎ Comme tout jugement sensoriel, le résultat est d'autant plus satisfaisant qu'il est réalisé par un jury composé de plusieurs pointeurs « experts », c'est à dire régulièrement entraînés et étalonnés (cf. fiche 5).

➤ **Méthode d'appréciation de la fermeté du gras des agneaux (suite):**

- ✎ Dans le cas des carcasses maigres (état d'engraissement de 2° ou 1°), la couche de graisse superficielle est très faible et rend difficile le jugement de la fermeté. Il est alors préférable de ne pas noter ces carcasses.

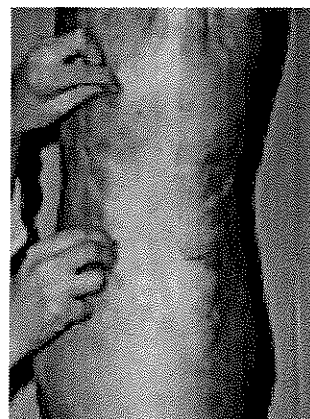


Note 3 – Gras mou

Note 3

Gras mou

Le gras de couverture est mou sur la totalité de la carcasse. Sur la selle et le pourtour de la queue, une pression normale du doigt laisse une déformation marquée qui persiste pendant quelques instants. Le gras est préhensible au niveau du dos mais ne l'est pas sur la selle et le pourtour de la queue.



Note 4 – Gras très mou

Note 4

Gras très mou et huileux

Le gras de couverture est très mou sur la totalité de la carcasse. Il peut en outre présenter un aspect huileux qui laisse des traces sur les mains. Le gras est préhensible sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.

- ✎ Dans certaines conditions de réfrigération défavorables (par exemple une forte humidité liée à un mélange de carcasses chaudes et froides dans un même frigo), le gras de couverture peut être poisseux. Ces carcasses ne doivent pas être confondues avec des carcasses huileuses.

- ✎ L'arrachage de la toison peut dans certains cas entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras. Si la peau est arrachée sur une zone trop importante, il est préférable de ne pas noter la carcasse.

« GUIDE PRATIQUE APPRECIER LA QUALITE DU GRAS DE COUVERTURE DES CARCASSES D'AGNEAUX : COULEUR et FERMETE »

Rédigé par l'Institut de l'Elevage 2002. »