



Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07

INS-001-OVIQUAL  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 1/16

**OVIQUAL : Organisme de Défense et de Gestion (ODG) de la démarche agneau Label Rouge  
n°LA0707**

Label Rouge n° LA 07/07

**Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22 kg  
de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours  
ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours.**

**AGNO DES LYS**

Route d'Espalion  
12032 RODEZ CEDEX 9

Tél : 05-65-33-20-69

Fax : 05-65-38-73-76





**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 2/16



**Extraits des conditions de production communes à la production d'agneau label rouge et des conditions de production spécifiques au cahier des charges agneau LA0707 pour le volet élevage**

*Annexe de l'arrêté du 27 juillet 2017*

*Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2017-31*

*JORF du 23 août 2017*

*Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36*

Les éléments numérotés Cx relèvent des conditions communes aux cahiers des charges agneau label rouge

Les éléments numérotés Sx relèvent des conditions spécifiques du cahier des charge agneau label rouge LA0707

Les éléments numérotés SRx relèvent des conditions spécifiques complémentaires du cahier des charges agneau label rouge LA0707

[...]

#### **4- TRAÇABILITE**

**L'origine des viandes** est définie par la provenance, c'est à dire **l'exploitation d'élevage** qui est la même de la naissance à la finition. La garantie de l'origine est apportée grâce à la maîtrise et au contrôle de l'identification et de la traçabilité des animaux et des viandes dans chaque étape selon les modalités définies dans le cahier des charges Label Rouge LA 0707.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1.	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « agneau» sont identifiés.
C2.	Obligation d'enregistrement et de suivi	Tous les opérateurs impliqués assurent l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations spécifiques au label rouge intervenues au cours du schéma de vie du produit.

#### **5- METHODE D'OBTENTION**

##### 5.2. Spécialisation de l'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	Cession des agneaux	Les agneaux sont élevés par un seul éleveur de leur naissance jusqu'à l'abattage.



**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 4/16

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C5	Traçabilité des animaux et de leur alimentation en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneau au cours d'une même période	Il peut coexister en même temps sur un même site d'élevage 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, AOP, STG, agriculture biologique) ou d'une démarche de certification de conformité des produits (CCP). Si une autre production d'agneau doit coexister, une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être assurée.
S1	Traçabilité en cas de coexistence sur un même site de plusieurs productions d'agneaux	Bâtiments, stockage des aliments et suivi des animaux sont alors strictement séparés, de sorte qu'il n'y ait aucun risque de confusion.

### 5.3. Alimentation

La production de l'agneau Label Rouge LA 0707 permet de valoriser des territoires souvent déficitaires en ressources herbagères.

L'alimentation est fortement liée au cycle d'élevage conditionné par les conditions agro-climatiques locales. Elle est définie et adaptée aux objectifs qualitatifs du label rouge.

Pour nourrir au mieux les animaux, les éleveurs doivent constituer d'importants stocks fourragers. Les animaux adultes peuvent alterner des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et bergerie. Les zones de pâturage peuvent être de natures diverses : prairies naturelles, prairies cultivées, parcours, estives...

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C16	Autonomie alimentaire du troupeau	En dehors des systèmes de transhumance, les ressources produites sur l'exploitation constituent l'essentiel de l'alimentation du troupeau : le pourcentage minimum d'autonomie alimentaire est supérieur à 55 % en matière sèche*.
S5	<b>Durée de l'allaitement maternel</b>	<b>La durée d'allaitement maternel des agneaux est au minimum de 70 jours</b> ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours.
C11	Allaitement	L'utilisation d'un aliment d'allaitement en complément de l'alimentation maternelle n'est pas



**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 5/16

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		autorisée, y compris en cas d'adoption.
S6	Plan d'alimentation Agneau de 1 à 20 jours environ	Lait maternel seul. Pendant cette période, l'agneau se nourrit au lait de sa mère. Pour des raisons techniques, l'accès aux distributeurs d'aliment complémentaire est laissé libre.
S7	Plan d'alimentation Agneau de 20 jours environ jusqu'à 70 jours environ (ou jusqu'à abattage si abattu entre 60 et 69 jours)	Lait maternel. Complémentation aliments composés : la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède pas 1 kg/agneau/j. Fourrages grossiers à volonté.
S8	Plan d'alimentation Agneau de plus de 70 jours (jusqu'à abattage)	Lait maternel jusqu'au sevrage éventuel. Complémentation aliments composés : la consommation varie tout au long de la croissance et n'excède pas 1,5 kg/agneau/j. Fourrages grossiers à volonté.
C6	Référencement des formules d'aliments des agneaux	L'ODG tient à disposition des éleveurs la liste des formules validées.
C7	Matières premières interdites pour l'alimentation du troupeau reproducteur et pendant toute la durée de l'élevage des animaux destinés au label rouge	Les aliments ne contiennent pas de : - Farines de viande ; - Farines d'os ; - Farines de viande et d'os ; - Protéines d'origine animale ; - Protéines d'origine laitière ; - Graisses animales.
SR2	<b>Matières premières interdites</b> pour l'alimentation, pendant toute la durée de l'élevage, des agneaux destinés au label rouge	<b>Le maïs OGM, le colza OGM et le soya OGM sont interdits</b>
C8 + SR3	Matières premières autorisées entrant dans la formulation des aliments composés (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	Seules les matières premières suivantes peuvent entrer dans la formulation des aliments composés: 1 - grains de céréales et produits dérivés, <b>le maïs doit être PCR &lt; 0.9%</b> 2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, <b>soja et colza doivent être PCR &lt; 0.9%</b>



**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 6/16

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>3 - graines de légumineuses et produits dérivés, 4 - tubercules, racines et produits dérivés 5 - autres graines et fruits, et produits dérivés, Dans la catégorie 7 - Autres plantes, algues et produits dérivés : 7.6.1. ; 7.6.2. ; 7.6.3. ; 7.6.4 (produit et sous-produits de la canne à sucre) 11 – minéraux et produits dérivés, Dans la catégorie 12- (Sous-) produits de la fermentation de micro-organismes : 12.1.1. ; 12.1.2 ; 12.1.5 - ; 12.1.6 ; 12.2.1 ; - 12.2.2 ; 12.2.3. Dans la catégorie 13- Divers : 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1 - fourrages déshydratés</p>
C9	Additif interdit	Urée
S3	Additifs interdits	Catégorie des additifs technologiques : émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, substances pour le contrôle de la contamination radionucléide, additifs pour l'ensilage, dénaturants
S2	Proportion des céréales et produits dérivés (alimentation des agneaux)	Les céréales et sous-produits de céréales doivent représenter au minimum 30 % du poids total de l'aliment ou 30% de l'aliment reconstitué dans le cas d'un complémentaire.
C12	Consommation d'ensilage et enrubannage	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.
C13	Autres aliments consommés par l'agneau	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
S9	Fourrages autorisés dans la ration	<ul style="list-style-type: none"> <li>- herbe,</li> <li>- fourrages secs : foin des prairies,</li> <li>- paille,</li> <li>- fourrages verts</li> </ul>



**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 7/16

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14	Conditions d'utilisation du colza fourrager : quantité	Le colza fourrager n'est pas autorisé en alimentation exclusive.
C15	Conditions d'utilisation du colza fourrager : durée	L'apport ou le pâturage de colza est inférieure à trois semaines
C17	Qualité des fourrages distribués aux animaux	Les fourrages distribués ne présentent pas de moisissure ni d'odeur anormale
S4	Dispositions permettant la bonne conservation des fourrages	<p>Récolter un fourrage propre</p> <p>+ Pour les fourrages secs,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Récolter des foins suffisamment secs</li> <li>- Stocker les foins à l'abri de l'humidité</li> </ul> <p>+ Pour les fourrages humides,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faner ou ressuer un minimum</li> <li>- Veiller à une bonne herméticité</li> <li>- Assurer un bon tassement</li> </ul>

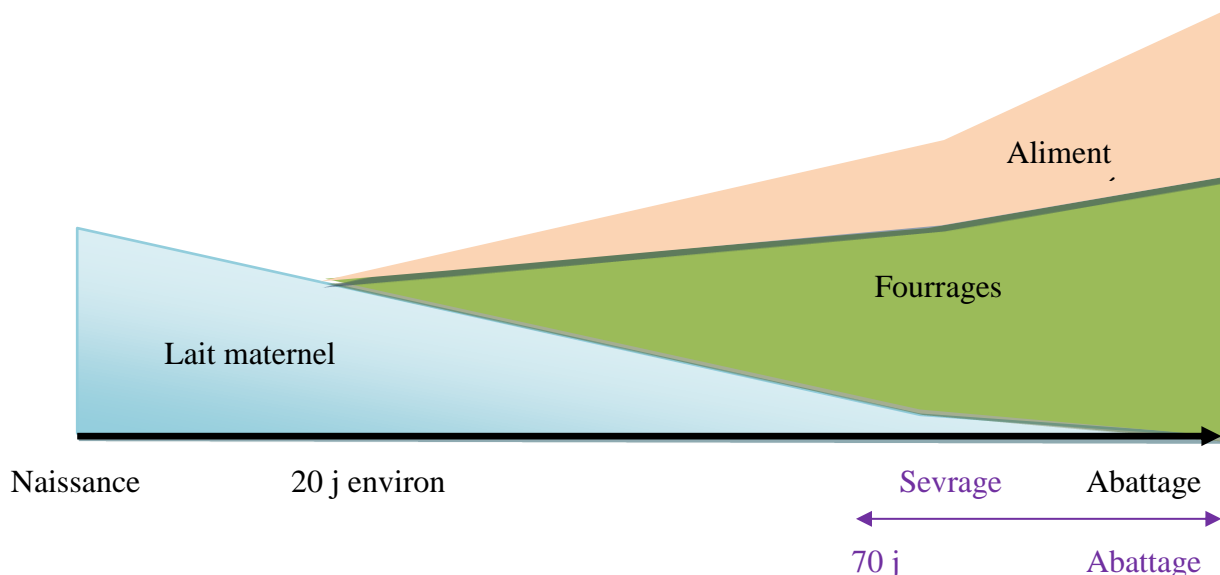
\*La consommation théorique totale annuelle du troupeau est calculée en matière sèche (MS) : consommation fourragère + consommation céréales, protéagineux et autres matières premières autorisées.

La consommation fourragère est un calcul théorique basé sur les besoins des animaux.

La consommation des autres matières premières est estimée en fonction des quantités distribuées.

La consommation totale est comparée à la valeur alimentaire des apports extérieurs de l'année. Les calculs s'appuient sur les tables de l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA).

Schéma indicatif d'alimentation des agneaux :





**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 8/16

#### 5.4. Elevage

##### 5-4.1. Génétique

Les races allaitantes constituent le pivot de l'élevage ovin pour la production d'agneau Label Rouge LA0707 : ce sont des races adaptées aux territoires, possédant d'importantes qualités maternelles et une capacité laitière qui permet l'élevage des agneaux sous leur mère. Pour améliorer la conformation des agneaux, les femelles de race pure peuvent être croisées avec des béliers de races bouchères (dites races lourdes).

Le troupeau reproducteur regroupe les animaux mâles et femelles destinés à la production d'agneaux.

Chaque année, une partie de ce troupeau est renouvelée pour laisser place à des animaux plus jeunes ou mieux adaptés à la conduite générale de l'exploitation. Ces animaux peuvent provenir :

- de l'auto-renouvellement,
- et/ou d'achats extérieurs.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C18	Génétique des agneaux	L'élevage d'agneaux génétiquement modifiés n'est pas autorisé.
S10	Races des pères autorisées	<ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Béliers de races allaitantes</b> : Causses du Lot, Limousine, Blanche du Massif Central, Grivette, Noire du Velay, Rava, Bizet, Lacaune, Romane, Aure et Campan, Barégeoise, Lourdaise, Tarasconnaise, Castillonnaise, Montagne Noire, Charmoise, Raïolle, Rouge du Roussillon, Causse de Garrigues, Préalpes du Sud, Mourérous, Mérinos d'Arles.</li><li>- <b>Béliers de race à viande</b> : Berrichon du Cher, Charolais, Suffolk, Ile de France, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Texel.</li></ul> <p>Les béliers sont autorisés soit en race pure, soit issus de croisements entre les races citées ci-dessus.</p>
S11	Races des mères autorisées	Causses du Lot, Limousine, Blanche du Massif Central, Grivette, Noire du Velay, Rava, Bizet, Lacaune, Romane, Aure et Campan, Barégeoise, Lourdaise, Tarasconnaise, Castillonnaise,





**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 9/16

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>Montagne Noire, Charmoise, Raïolle, Rouge du Roussillon, Causse de la Garrigue, Préalpes du Sud, Mouréous, Mérinos d'Arles.</p> <p>Ces races allaitantes sont autorisées pures ou issues d'un croisement de 1<sup>ère</sup> génération (♀ race rustique x ♂ race bouchère) avec les races suivantes : Berrichon du Cher, Charolais, Suffolk, Ile de France, Vendéen, Rouge de l'Ouest, Texel.</p> <p>De plus, en raison de la pénurie de reproducteurs entrant dans les schémas génétiques préconisés, sont autorisés, les élevages en races pures suivantes : Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Ile de France, Vendéenne, Rouge de l'Ouest, Texel.</p> <p>Les brebis de ces élevages représentent au maximum 5% du cheptel mère des éleveurs inscrits dans la démarche Label Rouge LA 0707. Ces élevages sont répertoriés par l'ODG.</p>

#### 5-4.2. Castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12	Castration	Les agneaux étant abattus jeunes, les mâles ne sont pas castrés.

#### 5-4.3. Bâtiments

Le logement doit être configuré pour assurer aux animaux un confort optimal (surfaces suffisantes pour assurer le mouvement) et maintenir une ambiance propre à leur bon développement et à la réduction des problèmes sanitaires.

Les bergeries sont conçues de manière à assurer : une ambiance saine, une bonne ventilation, un éclairage suffisant, une facilité d'accès pour tous les animaux aux abreuvoirs et distributeurs d'aliment complémentaire.



**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 10/16

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C21	Surface minimale au sol par animal	- 0.5 m <sup>2</sup> par agneau. - 1.5 m <sup>2</sup> pour une brebis avec son agneau.
S13	Taille des bâtiments	La taille des bâtiments doit être en corrélation avec la taille des troupeaux, les périodes d'agnelage et l'importance des lots d'agnelage.
C22	Type de litière	Litière végétale obligatoire.
S14	Aération	Une aération suffisante est assurée pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air (effet cheminée) soit, à défaut, par une ventilation mécanique. La bergerie est correctement ventilée sans toutefois engendrer des courants d'air excessifs.  L'éleveur veille à protéger le troupeau des fortes chaleurs, des courants d'air, de l'humidité et des odeurs d'ammoniac.
S15	Longueur d'auge	Pour les brebis : 3 brebis par mètre d'auge linéaire. Pour les agneaux : 4 agneaux par mètre d'auge en distribution rationnée, 12 agneaux par mètre de distributeur d'aliment complémentaire en libre-service pour un nourrisseur rectangulaire, 20 agneaux par mètre de distributeur d'aliment complémentaire en libre-service pour un nourrisseur circulaire.
S16	Abreuvoirs	Les abreuvoirs doivent être installés à une hauteur suffisante pour éviter la souillure de l'eau par les animaux. L'accès aux abreuvoirs est laissé libre en permanence aux animaux.  La bergerie est équipée au minimum de : - 1 abreuvoir pour 40 brebis - 1 abreuvoir pour 50 agneaux maximum
S20	Aménagement des parcs à agneaux de la bergerie	Ils sont conçus de sorte que les agneaux n'aient pas accès à l'alimentation des brebis.
S17	Entretien de la litière	Elle est renouvelée aussi souvent que nécessaire pour le confort et l'hygiène des animaux. Les caillebotis sont interdits.
S18	Entretien des bâtiments	Les pourtours des bâtiments sont entretenus de



**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 11/16

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		façon à ce que la bergerie soit accessible : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour le chargement des animaux,</li> <li>- Pour la livraison des aliments et fourrages.</li> </ul>

#### 5-4.4. Conditions d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C23	Délai minimal entre le dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Aucune administration médicamenteuse n'a lieu dans les 7 jours qui précèdent l'abattage  Lorsque le temps d'attente réglementaire lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 7 jours, un délai minimal de 7 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.
S21	Aliments médicamenteux autorisés	Les aliments médicamenteux utilisés à titre préventif ne doivent comporter que des substances sans délai d'attente pour la consommation de viande.
S22	Enregistrement des traitements	L'éleveur enregistre tout traitement sur le carnet de santé en indiquant le ou les animaux traités.
C24	Vidage et nettoyage des bâtiments	Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum.
S19	<b>Vidage et nettoyage des bâtiments</b>	<b>Les bâtiments sont vidés, nettoyés de manière approfondie et désinfectés au moins une fois par an.</b>
C25	Conditions de manipulation des animaux	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.

#### 5-4.5. Identification et suivi des animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Enregistrement des naissances	Les naissances doivent être inscrites sur le carnet d'agnelage avec le numéro d'identification des



**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 12/16

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		agneaux par ordre chronologique de naissance : date de naissance + n° agneau + n° mère
C26	Modalités d'identification des animaux	Identification individuelle
C27	Délai maximal pour identifier les agneaux	3 jours après la naissance.
C28	Identification des agneaux exclus du label rouge	Les agneaux exclus du label rouge sont identifiés par une marque visuelle (boucle, marquage...) au plus tard lors de leur enlèvement pour l'abattoir.
S24	Identification des agneaux nourris au lait artificiel ou sevrés avant 70 jours	Ils sont identifiés par une boucle de couleur rouge ou bleue indiquant leur exclusion du label. Dans le carnet d'agnelage, il est précisé à côté du numéro d'identification la mention allaitement artificiel ou biberon
S25	Cas des agneaux ayant perdu leur identification individuelle	Ils ne peuvent être rebouclés et maintenus en label rouge que si l'éleveur peut formellement retrouver la mère de l'agneau à la tétée. La nouvelle identification doit être inscrite sur le carnet d'agnelage.

## 5.5. Ramassage et transport des agneaux

### 5-5.1. Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C29	Interdiction de l'utilisation de substance tranquillisante avant le transport	Aucune substance tranquillisante n'est administrée avant le transport.
C30	Conditions de manipulation et d'embarquement des agneaux	Dans le calme, en douceur, sans brutalité.
S27	Tri des animaux au moment de l'enlèvement à la ferme ou en centre d'allotement	Les agneaux susceptibles d'être labellisés sont triés pour constituer des lots homogènes. Le tri repose sur : - la vérification de l'âge, - une appréciation visuelle de la conformation,



**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 13/16

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- une palpation au niveau des reins pour apprécier l'état d'engraissement,</li> <li>- une estimation visuelle du poids vif de l'animal,</li> <li>- la vérification du respect des délais d'attente avant abattage.</li> </ul>
Traçabilité	Enlèvement des agneaux	Les agneaux sont identifiés par la boucle officielle. L'éleveur ajoute au document de circulation : <b>numéro d'identification</b> des agneaux + la mention «Agneaux conformes au cahier des charges du Label Rouge numéro LA 07-07»
S26	Cas des agneaux ne répondant pas aux conditions de labellisation au moment de l'enlèvement	Ils sont exclus du label rouge. Ils font l'objet d'un document de circulation indiquant le numéro d'identification de chacun d'entre eux.
S28	Conditions de manipulation des agneaux	Les opérations de chargement et de déchargement se font à l'aide d'équipements adaptés de façon à éviter au maximum le stress des animaux : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soit à l'aide de rampes non glissantes munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous,</li> <li>- Soit un par un à la main.</li> </ul>
S29	Durée maximal de transport	8 heures

-----  
Information sur la sélection du produit après abattage :

5.6. Opération d'abattage

5-6.1. Abattage

L'enregistrement des agneaux est réalisé par un agent habilité par l'organisme certificateur.

Il effectue à partir des bons de livraison qui lui sont remis, un comptage lot par lot des agneaux, puis il vérifie :

- La cohérence avec les bons de livraison,
- Les fourchettes d'âge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36	Délai maximal cumulé (transport, centre d'allotement, bouverie)	Le délai maximum autorisé entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage est de 96 heures Pour les agneaux non sevrés, âgés de 60 à 69



**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 14/16

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		jours, le délai cumulé entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage ne dépasse pas 48 heures.
S37	<b>Age d'abattage</b>	<b>Entre 60 et 150 jours inclus.</b>

5-6.3. caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C42	Classes d' <b>état d'engraissement</b> autorisées	- <b>2 et 3</b>
S39	Classes de <b>conformation</b> autorisées Et fourchette de <b>poids</b>	- <b>13 à 22 kg de poids carcasse</b> sans fressure - <b>U-R-O.</b>
S42	Qualité de gras	Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme ou très ferme (exclusion des gras colorés et/ou mous ou très mous dits « huileux »).
S43	Couleur de la viande	Elle doit être rosée claire.

5-7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C45	Sélection des abats	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges Label Rouge au moment de leur séparation.
S46	Liste des abats	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fressure entière,</li> <li>- Foie,</li> <li>- Cœur,</li> <li>- Langue,</li> <li>- Cervelles,</li> <li>- Ris,</li> <li>- Rognons (reins),</li> <li>- Rognons blancs (testicules ou anibelles).</li> </ul> Les abats blancs ne sont pas retenus.



**Les règles de production de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07**

**INS-001-OVIQUAL**  
Création 02/03/03  
Modifié : 22/08/18  
Version 07  
Page 15/16

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S50	Critères de sélection des abats	<ul style="list-style-type: none"><li>- Foie : couleur homogène rouge à brun clair</li><li>- Cœur : texture ferme</li><li>- Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâches)</li><li>- Cerveau : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire</li><li>- Ris : forme arrondie, texture laiteuse (couleur blanchâtre et texture moelleuse)</li><li>- Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme</li><li>- Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée.</li></ul>

Fait à \_\_\_\_\_ le,

“Lu et approuvé” (signature + nom et prénom)



## **GLOSSAIRE**

**Site d'élevage** : Est considéré comme un même site d'élevage tout bâtiment ou ensemble de bâtiments ou parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 mètres.

**Grille de conformation EUROP :**

La grille de classement communautaire définit 6 classes de conformation SEUROP. La classe S peut être utilisée facultativement par les États membres pour tenir compte de l'existence du type culard ; la France n'a pas retenu cette possibilité et la grille est donc composée de 5 classes E, U, R, O et P. La classe E correspond à un développement musculaire exceptionnel et la classe P à un développement musculaire insuffisant.

**ODG** : Organisme de Défense et de Gestion.