

**Cahier des charges du label rouge n° LA 17/91  
«Viande et abats, frais et surgelés de gros bovins de race  
blonde d'Aquitaine »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race Blonde d'Aquitaine
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Gros bovins de boucherie » 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.	DÉNOMINATION 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>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i> .....	4
4.	TRAÇABILITÉ.....	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.....	6
5.1.	<i>Schéma de vie</i> .....	6
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i> .....	6
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i> .....	7
5.4.	<i>Elevage</i> .....	7
5.5.	<i>Finition</i> .....	9
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i> .....	9
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i> .....	11
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i> .....	11
5.9.	<i>Surgélation</i> .....	11
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i> .....	12
6.	ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	12
8.	GLOSSAIRE.....	13

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Bœuf Blond d'Aquitaine (ABBA)  
Europarc  
3 bis Avenue Léonard de Vinci  
33608 Pessac Cedex  
Tél : 05 56 00 69 90  
[gestion@boeufblond-daquitaine.com](mailto:gestion@boeufblond-daquitaine.com)

## 2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats, frais et surgelés, de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

La viande et les abats label rouge LA 17/91 sont issus de bovins exclusivement de race blonde d'aquitaine. Les bovins sont des femelles âgées de 10 ans maximum ou des bœufs de 30 mois minimum.

Les carcasses présentent un poids minimum de 300 kilos pour les génisses, 320 kilos pour les vaches et 340 kilos pour les bœufs. Elles sont classées E, U ou R et présentent un état d'engraissement de 2 à 3. La viande et les abats sont présentés en frais ou en surgelé.

La viande présente une couleur rouge peu soutenue ou plutôt claire. La viande présente peu de gras intrinsèque et un gras de couverture léger. Le grain de viande est fin et le persillé peu marqué. Son goût est léger.

Les abats ne présentent pas de défaut d'aspect, ni d'odeur.

Ces viandes peuvent être commercialisées dans différents circuits de distribution : la boucherie artisanale, la grande distribution, la restauration hors domicile.

En frais, elles sont commercialisées en carcasse ou quartiers ou après découpe en PAD ou UVC. La viande surgelée ne peut être commercialisée qu'en UVCI ou en PAD.

La certification débute dès la naissance des animaux jusqu'à la commercialisation sortie abatteur-grossiste.

### 3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est une viande bovine issue d'un animal de type racial laitier, prélevée dans la même catégorie que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Caractéristiques	Produit LA 17.91	Produit courant
Race	Race blonde d'aquitaine	Toutes races et croisement de races existantes : viande ou laitière ou mixte
nombre maximal d'animaux par	Le nombre maximal d'animaux par lots de finition en étable à stabulation	Pas d'obligation concernant le nombre d'animaux par lots de finition

Caractéristiques	Produit LA 17.91	Produit courant
lots de finition	libre est de 30	
Cycle prairie-étable	Durée de pâturage : 6 mois minimum	
Alimentation	L'alimentation des bovins est à base de fourrages produits prioritairement sur l'exploitation. Durant la saison estivale les animaux consomment de l'herbe pâturée et pendant la saison hivernale des fourrages conservés.	Pas obligation concernant le mode d'alimentation  Toutes les matières premières et additifs de la réglementation sont autorisés  Pas d'obligation de se fournir auprès de fabricants référencés
Caractéristiques des carcasses	Poids minimum carcasse : Génisse : 300 kilos Vache : 320 kilos Bœuf : 340 kilos  Classes d'état d'engraissement 2, 3	Pas d'exigence sur le poids  Toutes les classes d'engraissement de 1 à 5
Maturation de la viande	Pour les viandes à braiser et à bouillir : 4 jours pleins minimum	
Commercialisation des abats	Liste des abats pouvant être labellisés : Cœur, foie, langue, joue, queue	
Surgélation	Délai maximum entre l'abattage et la surgélation : 13 jours	

### 3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées sont :

#### - **Viande bovine issue de race blonde d'aquitaine**

La viande est en général d'un rouge plus clair que les autres races, c'est particulièrement vrai dans le cas de viande issue d'animaux jeunes.

Les muscles et donc les morceaux vendus aux consommateurs sont de taille importante. En effet les carcasses produites sont lourdes, en moyenne 480 kilos.

La viande présente peu de gras intrinsèque et un gras de couverture léger. Son goût est donc léger de part son faible persillé. La finesse du grain de viande est également caractéristique.

#### - **Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf la hampe, le filet et l'onglet**

Cette durée minimale de maturation procure à la viande une grande tendreté, premier critère de qualité identifié par les consommateurs de viande bovine.

L'ensemble des femelles peut bénéficier d'une labellisation jusqu'à 120 mois d'âge. En effet la blonde d'aquitaine est une race à croissance lente qui permet de conserver des carcasses de qualité jusqu'à cet âge, notamment concernant le dépôt et la qualité du gras. Les types de carcasses retenues pour une labellisation jusqu'à 120 mois d'âge respectent le poids minimum de carcasse et les classes d'engraissement autorisées pour le label rouge.

#### 4. TRAÇABILITÉ

##### 4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs naisseurs et engraisseurs,
- les fabricants d'aliments à la ferme,
- les centres d'allotement,
- les fabricants industriels d'aliments complémentaires,
- les abatteurs expéditeurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation,
- les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins.

##### 4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

*Pas de condition de production spécifique*

##### 4.3. Schéma de traçabilité

Étapes	Éléments de traçabilité
Naissance et Elevage	Identification individuelle des bovins par le numéro IPG présent sur la boucle de l'animal et l'édition du passeport qui suit l'animal jusqu'à l'abattage.  Enregistrement sur le registre des bovins
Cession des animaux	Boucle d'identification maintenue.  Etiquette de mouvement sur le passeport animal. Ce dernier suit l'animal.  Enregistrement sur le registre des bovins
Abattage	Enregistrement de l'identification de chaque bovin à l'entrée abattoir.  Les boucles IPG sont laissées sur la carcasse le plus tard possible.  Chaque carcasse est identifiée par un numéro de tuerie indiqué sur le ticket de pesée accrochée à la carcasse.  Le ticket de pesée indique notamment le numéro de tuerie de la carcasse et le numéro IPG du bovin.

Etapes	Eléments de traçabilité
Labellisation des carcasses	<p>Les carcasses conformes aux critères d'origine, d'âge, de poids, de conformation, de classement sont identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire ou d'une identification particulière sur le ticket de pesée.</p> <p>Les carcasses labellisées, commercialisées en circuit label, portent un certificat de garantie indiquant notamment le numéro IPG du bovin, le nom et l'adresse de l'éleveur.</p>
Découpe et conditionnement	<p>Attribution d'un numéro de lot de découpe.</p> <p>Le registre de découpe fait le lien entre le numéro de lot de découpe et les numéros de tuerie mises en œuvre.</p>

## 5. MÉTHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie

*Cf. conditions de production communes*

### 5.2. Naissance-sevrage

#### 5.2.1. Race et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races et croisements autorisés	L'animal est de type racial Blonde d'Aquitaine. Le code race des deux parents apparaissant sur le recto du passeport bovin est obligatoirement 79.

#### 5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Cession des veaux avant sevrage	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
S3.	Cas de la mise en pension	Le mise en pension n'est pas comptabilisé comme une cession à condition que la mise en pension s'effectue en période de pâturage uniquement et pour une durée limitée, et que l'élevage de pension soit qualifié « FBM » ou habilité pour le Label Rouge 17/91 ».
S4.	Conditions en centre d'allotement	<p>Les animaux peuvent être rassemblés dans un centre d'allotement où ils sont triés et sélectionnés pour les différents circuits de commercialisation en fonction de leurs caractéristiques de poids, d'âge, de conformation.</p> <p>Le centre d'allotement dispose d'une litière végétale et</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		d'eau d'abreuvement pour les animaux.
S5.	Alimentation durant la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.

### 5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	<p>1. Additifs technologiques :</p> <p>c. émulsifiants : E470 Sels d'acides gras</p> <p>h. substances pour le contrôle de contamination de radionucléides</p> <p>j. correcteurs d'acidité</p> <p>k. additifs pour l'ensilage : 3. Substances</p> <p>l. dénaturants</p> <p>m. substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux en mycotoxines</p> <p>2. Additifs sensoriels :</p> <p>a. colorants</p> <p>b. substances aromatiques : substances artificielles</p> <p>3. Additifs nutritionnels :</p> <p>d. urée et ses dérivés</p> <p>4. Additifs zootechniques :</p> <p>a. améliorateurs de la digestibilité</p> <p>c. substances qui ont un effet positif sur l'environnement</p> <p>d. autres additifs zootechniques</p> <p>5. Coccidiostatiques et histomonostatiques</p>
S7.	Origine des compléments	L'aliment complémentaire est produit sur l'exploitation ou acheté auprès de fournisseurs référencés par l'ODG.

### 5.4. Elevage

#### 5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	<b><u>Type de litière</u></b>	<b><u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u></b>
S9.	Effectif maximal par lot d'animaux en finition logés non entravés	30. Tous les animaux d'un même lot doivent pouvoir accéder à l'auge simultanément.

## 5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Aménagements dans les pâtures	Les animaux disposent de points d'abreuvement et de possibilités d'abri contre le vent, le froid et la chaleur

## 5.4.3. Cycle prairie établie

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<b><u>Durée minimum de pâturage par an</u></b>	<b><u>6 mois</u></b>

## 5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Plan d'alimentation (Avant sevrage) Ration journalière en kg matière brute	<p>Période estivale :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait maternel ou nourrice</li> <li>- Pâturage à volonté</li> <li>- Fourrages secs à volonté</li> <li>- 3 kilos maximum d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul> <p>Période hivernale :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait maternel ou nourrice</li> <li>- Fourrages secs à volonté</li> <li>- 4 kilos maximum d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul>
S13.	Plan d'alimentation (après sevrage et 1 <sup>ère</sup> année) Ration journalière en kg matière brute	<p>Période estivale :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâturage à volonté</li> <li>- Fourrages secs à volonté.</li> <li>- En fonction de l'état des pâtures, possible complémentation avec des fourrages conservés : 15 kilos de MB maximum (dont maïs ensilage)</li> <li>- 4 kilos maximum d'aliments complémentaires concentrés</li> </ul> <p>Période hivernale :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fourrages secs à volonté</li> <li>- Fourrages conservés (dont maïs ensilage) : 15 kilos de MB maximum</li> <li>- 4 kilos maximum d'aliments complémentaires et concentrés.</li> </ul>
S14.	Plan d'alimentation (2 <sup>ème</sup> année et suivantes – sauf finition) Ration journalière en kg matière brute	<p>Période estivale :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâturage à volonté</li> <li>- Fourrages secs à volonté.</li> <li>- En fonction de l'état des pâtures, possible complémentation avec des fourrages conservés : 35 kilos de MB maximum (dont maïs ensilage)</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- 5 kilos maximum d'aliments complémentaires concentrés</li> </ul> Période hivernale : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fourrages secs à volonté</li> <li>- Fourrages conservés (dont maïs ensilage) : 35 kilos de MB maximum</li> <li>- 5 kilos maximum d'aliments complémentaires et concentrés.</li> </ul>

## 5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

*Non concerné*5.5. Finition

La finition se fait à l'herbe ou à l'auge. Le régime alimentaire des animaux à base d'herbe et/ou de fourrages est complété par des aliments à base de céréales et d'autres constituants d'origine végétale, minérale et vitaminique.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Durée minimale de finition	La durée de finition est liée à l'état des animaux en début de finition et aux objectifs de qualité carcasse. Dans le cas de la finition à l'auge, les animaux restent en bâtiments pour la phase de finition qui dure au minimum 4 mois.
S16.	Plan d'alimentation (En finition) Ration journalière en kg matière brute	Période estivale : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâturage à volonté</li> <li>- Fourrages secs à volonté</li> <li>- Fourrages conservés (dont maïs ensilage) : 30 kilos de MB maximum</li> <li>- 15 kilos maximum d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul> Période hivernale : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fourrages secs à volonté</li> <li>- Fourrages conservés (dont maïs ensilage) : 30 kilos de MB maximum</li> <li>- 15 kilos maximum d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul>

5.6. Opérations d'abattage

## 5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	<p>Si une alimentation est donnée, elle respecte les exigences appliquée lors de l'élevage.</p> <p>Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriés.</p> <p>Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arrête vive ni saillie et d'un sol non glissant est obligatoire.</p> <p>Les animaux sont manipulés dans le calme, l'emploi de tout type d'aiguillon (même électrique) est interdit.</p>

### 5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	Procédure pour la stimulation électrique	Les modalités sont définies dans une procédure que l'ODG remet à l'opérateur lors de son habilitation.

### 5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Couleur de la viande	<p>En présentation carcasse, la viande présente une couleur rouge.</p> <p>A la découpe, la viande peut présenter une couleur rouge peu soutenue ou plutôt claire, due à la race Blonde d'Aquitaine, caractéristique accentuée avec un animal jeune.</p>
S20.	Poids minimum de carcasse	<p>Génisse : 300 kilos</p> <p>Vache : 320 kilos</p> <p>Bœuf : 340 kilos</p>
<b>S21.</b>	<b><u>Classes d'état d'engraissement</u></b>	<b><u>2, 3</u></b>
S22.	Identification des carcasses labellisables	Les carcasses sont identifiées par une marque distinctive apposée à l'aide d'un tampon à l'encre alimentaire. Une identification spécifique peut aussi apparaître sur le texticroche ou étiquette carcasse. Ces carcasses sont dites labellisables.
S23.	Certificat de garantie	Pour chaque carcasse (ou demi ou quartier ou pièce) ainsi sélectionnée et destinée à la commercialisation en circuit label un certificat de garantie est émis. Il

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>comporte au minimum les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- logo label rouge</li> <li>- numéro d'homologation du label rouge</li> <li>- les caractéristiques certifiées</li> <li>- nom et adresse de l'ODG</li> <li>- nom et adresse de l'éleveur</li> <li>- numéro d'identification de l'animal</li> <li>- date d'abattage de l'animal</li> <li>- date de naissance</li> <li>- poids carcasse</li> </ul> <p>Ces viandes porteuses du certificat de garantie sont dites labellisées</p>

#### 5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24.	<b><u>Durée minimum de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir</u></b>	<b><u>4 jours</u></b>
S25.	Pratique de l'émoussage	Autorisé.

#### 5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<b><u>Liste des abats labellisables</u></b>	<b><u>Cœur, foie, langue, joue et queue</u></b>
S27.	Sélection des abats	La sélection est visuelle. Les abats ne présentent pas de défaut d'aspect, ni d'odeur.

#### 5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

*Non concerné*

#### 5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation	13 jours

### 5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Type de conditionnement des viandes autorisé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- en PAD</li> <li>- en UVCI ou UVC</li> </ul>
S30.	Identification des viandes conditionnées en PAD	<p>Les viandes conditionnées en PAD sont identifiées label rouge soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- par une étiquette spécifique fournie par l'ODG ;</li> <li>- ou par une mention faisant référence au label rouge LA 17.91 sur l'étiquette réglementaire d'identification du PAD.</li> </ul>
S31.	Identification des viandes conditionnées en UVC	Les viandes conditionnées en UVC sont identifiées par une étiquette spécifique fournie par l'ODG dont les mentions minimum sont indiquées dans le cahier des charges.
S32.	Type de conditionnement des abats autorisés	PAD ou sous UVC.

## 6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

*Pas de disposition spécifique*

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Visuel et Documentaire
C et S6	Additifs interdits	Documentaire
C et S7	Référencement des formules d'aliments	Documentaire
C	Cycle d'élevage	Visuel et Documentaire
S11	Durée minimum de pâturage par an	Visuel et Documentaire
C	pH ultime	Mesure
C	Défauts éliminatoires	Visuel
C	Durée de maturation entre abattage	Documentaire

	des animaux et vente au détail	
S24	Durée minimum de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir	Documentaire

\*Conditions de production communes

## 8. GLOSSAIRE

UGB : Unité Gros Bétail (taureaux, vaches et autres bovins de plus de 2 ans, équidés de plus de 6 mois = 1,0 UGB ; bovins de 6 mois à 2 ans = 0,6 UGB ; brebis et chèvres = 0,15 UGB).