

<p style="text-align: center;"><b>Cahier des charges du label rouge n° LA 18/91</b> <b>« Viande et abats frais de gros bovins de boucherie »</b></p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de races à viande.
- Maturation minimale de 10 jours minimum pour les viandes à griller ou à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet, maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées sous vide.

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.	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>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i> .....	3
4.	TRACABILITÉ.....	4
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i> .....	4
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i> .....	4
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i> .....	4
5.	MÉTHODE D'OBTENTION .....	7
5.1.	<i>Schéma de vie</i> .....	7
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i> .....	7
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i> .....	8
5.4.	<i>Elevage</i> .....	9
5.5.	<i>Finition</i> .....	11
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i> .....	12
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i> .....	13
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i> .....	13
5.9.	<i>Surgélation</i> .....	13
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i> .....	13
6.	ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	14
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	14

## 1. NOM DU DEMANDEUR

Association Bœuf de Chalosse (ABC),  
55 Avenue du Général Gilliot,  
40700 HAGETMAU  
Tél : 05-58-06-07-02  
boeuf-de-chalosse@wanadoo.fr

## 2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais de gros bovins de boucherie

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Présentation du produit

Les produits concernés par ce label rouge sont des viandes et abats de gros bovins de boucherie frais présentés aux consommateurs à la coupe ou en UVC.

La certification porte sur différentes étapes comme l'élevage (naissage, cession d'animaux, alimentation, alternance cycle prairie étable, finition), l'abattage (attente avant abattage, ressuage et classement des carcasses), la commercialisation.

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

Le produit courant, habituellement rencontré sur le marché est une viande bovine issue :

- d'animal de type racial laitier
- prélevée dans la même catégorie que l'animal label concerné et sur un même morceau.

Points de différence	LA/18/91	Produit courant
Race	Blonde d'Aquitaine, Limousine, Bazadaise et croisements entre ces races	Animal de type laitier.
Mode d'alimentation	L'animal passe 6 mois minimum par an au pâturage.	On peut trouver tous les systèmes allant du « zéro pâturage » au pâturage extensif toute l'année.
Règles de cession des animaux	Le dernier détenteur conserve l'animal 6 mois minimum.	Pas d'exigence.
Age des animaux	-Génisses abattues à 30 mois minimum -Bœufs abattus à 32 mois minimum	La génisse peut être abattue avant l'âge de 28 mois. Le bœuf peut être abattu dès 24 mois.
Maturation	Pièces à bouillir ou à braiser : 4 jours minimum.	En règle générale, les carcasses sont maturées 3 à 5 jours.

### 3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

- Viande bovine issue de races à viande :

Les produits concernés par ce cahier des charges sont issus d'animaux de type racial à viande, plus précisément la Blonde d'Aquitaine, la Bazadaise et la Limousine et croisements entre ces types raciaux. Ces animaux sont élevés pour leurs qualités bouchères qui sont le goût et la tendreté de la viande. De plus les types raciaux présents dans ce label sont aussi reconnus pour la finesse de leur grain de viande.

- Viande maturée 10 jours minimum pour les viandes à griller ou à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet :

La maturation est une étape importante dans la qualité sensorielle de la viande. C'est en effet durant cette étape là que la viande va acquérir sa tendreté.

Les durées minimales de maturation imposées par ce cahier des charges garantissent aux produits concernés une tendreté optimale, qualité recherchée par les consommateurs.

Les produits concernés par ce label sont donc très tendres, la durée de mastication de cette viande est reconnue comme étant moins longue que celle du produit standard. De même, cette viande est plus persillée que le standard, cela grâce à l'engraissement lent dont bénéficient les animaux. Enfin, l'arôme grillé de ce produit est plus intense.

Les classes de conformation et d'engraissement se justifient par le fait que les trois races autorisées pour le label rouge LA 18/91 (Bazadaise, Blonde d'Aquitaine et Limousine) ne comportent pas de gène culard.

#### 4. TRAÇABILITÉ

La garantie de l'origine des animaux et des viandes sera apportée grâce à la maîtrise et au contrôle de l'identification et de la traçabilité des animaux et des viandes à chaque étape selon les modalités définies dans les tableaux suivants.

##### 4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les centres d'allotement,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe.
- les points de vente

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

*Pas de condition de production spécifique*

##### 4.3. Schéma de traçabilité

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE			
ETAPE	Points de maîtrises ou de contrôle	MÉTHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES

**ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE**

<b>ETAPE</b>	<b>Points de maîtrises ou de contrôle</b>		<b>MÉTHODE</b>	<b>ENREGISTREMENTS ASSOCIES</b>
<b>ELEVAGE</b> Naissance	Identification du cheptel bovin.	M	<p>Avant le 7<sup>ème</sup> jour l'animal est identifié selon la réglementation par le détenteur-naisseur par l'apposition de 2 boucles plastiques identiques fournies par le maître d'œuvre de l'identification et par inscription sur le registre des bovins (documents de notification).</p> <p>Création d'un document officiel, le passeport, qui mentionne pour chaque animal :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'adresse de l'éleveur,</li> <li>- le numéro d'identification,</li> <li>- la date de naissance,</li> <li>- le code race de l'animal et celui de ses deux parents.</li> </ul>	<p>Registre des bovins Document de notification</p> <p>Passeport</p>
Transfert entre élevages	Traçabilité élevage/élevage	M	Le passeport accompagne l'animal. La date de transfert est mentionnée sur la facture d'achat de l'animal. L'animal est enregistré dans le registre des bovins du nouvel élevage.	Registre des bovins Fichier du maître d'œuvre de l'identification
<b>ABATTAGE</b> Attente en bouverie	Identification	M	L'animal est identifié en bouverie par ses boucles. Le passeport suit l'animal et est présent à l'abattoir. L'arrivée de l'animal est enregistrée dans un registre de bouverie.	Passeport Registre de bouverie
Abattage	Traçabilité bouverie/pesée	M	L'abatteur assure la traçabilité de l'animal et de la carcasse de la bouverie à la pesée fiscale selon une procédure interne vérifiée lors de l'habilitation initiale et conforme à la norme NF V46-007.	Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation
<b>ABATTAGE</b> E Pesée	Identification pesée	M	<p>Les carcasses, demi-carcasses, quartiers et découpes de gros avec os sont marqués d'un identifiant à l'encre alimentaire indélébile ou par tout autre moyen agréé.</p> <p>L'identifiant est apposé avant l'enlèvement de la partie de l'animal portant le numéro national d'identification prévu. Dès son attribution, cet identifiant est répertorié dans un registre,</p>	<p>Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation</p> <p>Registre de l'abattoir</p>

<b>ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE</b>				
<b>ETAPE</b>	<b>Points de maîtrises ou de contrôle</b>		<b>MÉTHODE</b>	<b>ENREGISTREMENTS ASSOCIES</b>
		M	<p>accompagné de l'indication du numéro d'identification de l'animal correspondant.</p> <p>Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi: il mentionne les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date d'abattage,</li> <li>- le numéro de carcasse (= n° de tuerie),</li> <li>- le numéro d'identification de l'animal,</li> <li>- le poids de la carcasse,</li> <li>- la conformation,</li> <li>- l'état d'engraissement.</li> </ul>	Ticket de pesée
Sélection des carcasses certifiables	Identification	M	<p>L'agent habilité pour la sélection des carcasses vérifie l'identification de la carcasse, son origine, la traçabilité (relation identification/Passeport/certificat d'origine/ticket de pesée) ainsi que les caractéristiques précisées dans le référentiel (poids carcasse, conformation, état d'engraissement, couleur de la viande).</p>	Registre de labellisation
		M	<p>L'agent habilité identifie la carcasse conforme par une marque spécifique à la labellisation. Si la carcasse est destinée à la découpe en pièce de gros il veillera à ce que chaque pièce de gros soit identifiée.</p>	
		M	<p>L'agent habilité pour le classement enregistre sur un certificat :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le type d'animal "(femelle ou mâle castré)" ou "(génisse, vache ou bœuf)"</li> <li>- le numéro du certificat d'origine</li> <li>- le numéro d'identification de l'animal,</li> <li>- le numéro de carcasse (= n° de tuerie),</li> <li>- la date de naissance,</li> <li>- le type racial,</li> <li>- les nom et adresse de l'éleveur dernier détenteur,</li> <li>- la date d'abattage,</li> <li>- le poids de carcasse,</li> <li>- le classement,</li> <li>- le nom du destinataire.</li> </ul>	Registre de labellisation Certificat
<b>DECOUPE (GROS,</b>	Identification	M	Réalisation des cessions de découpe selon une	Certificat

**ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE**

ETAPE	Points de maîtrises ou de contrôle		MÉTHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
DEMI-GROS, MUSCLE)	des viandes  Traçabilité découpe	M M	procédure interne garantissant le non mélange des viandes labellisées et non labellisées.  Identification des PAD avec une étiquette numérotée.  Enregistrement des quantités découpées et conditionnées. Enregistrements de l'utilisation des étiquettes.	Facture  Enregistrement des quantités découpées et conditionnées  Comptabilité étiquettes
Expédition	Identification	M M	La carcasse (ou pièce de gros) est identifiée par un numéro d'identifiant (= n° de tuerie), par la marque de certification et est accompagnée de son certificat et d'une facture spécifiant le poids expédié  L'ODG tient une comptabilité des étiquettes ou certificats permettant de justifier de leur utilisation.	Certificat Facture  Certificats Etiquettes
<b>VENTE</b> Vente à la coupe	Traçabilité si non exclusivité	M M	Enregistrement des sorties.  Réalisation des cessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes labellisées et non labellisées.	Enregistrement des ventes
Découpe en UVC	Traçabilité découpe	M	Enregistrement des quantités découpées et conditionnées en UVC. Enregistrements de l'utilisation des étiquettes UVC.	Enregistrement des quantités découpées et conditionnées

**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
----	-------------------	--------------

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races et croisements autorisés	Les animaux sont issus de races à viandes pures. Les types raciaux retenus sont la Blonde d'Aquitaine, Limousine et Bazadaise. Le recto du passeport bovin, relatif à l'Identification Pérenne Généralisée (IPG) comporte obligatoirement le même code race pour les deux parents. Les croisements entre ces trois types raciaux sont autorisés, le recto du passeport bovin comporte les codes races 79, 34 ou 24 pour les deux parents.

## 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.	Conditions en centre d'allotement	L'activité d'allotement est décidée par les agents technico-commerciaux et exécutée par les opérateurs du centre d'allotement, le chauffeur (du groupement ou du transporteur). Elle consiste en un regroupement des animaux provenant de différents élevages en fonction des spécificités des animaux (type génétique, âge, poids, qualités...), du lieu d'abattage et du débouché commercial prévus. L'allotement peut se réaliser au départ de l'élevage, au moment du chargement ou dans un centre d'allotement sous la responsabilité du groupement. Pendant toute la durée de l'allotement, l'animal est nourri avec des fourrages, il dispose d'eau à volonté.
S4.	<b><u>Durée maximale de séjour en centre d'allotement</u></b>	<b><u>48 heures</u></b>
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.
S6.	Cas de la mise en pension	La mise en pension n'est pas comptabilisée 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 LA 18/91.
S7.	<b><u>Durée minimale de présence de l'animal chez le dernier détenteur</u></b>	<b><u>6 mois</u></b>

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Additifs interdits	1. Additifs technologiques



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	(catégorie et groupe fonctionnel)	c : Emulsifiants d : Stabilisants e : Épaississants f : Gélifiants h : Substances pour le contrôle de la contamination de radionucléides j : Correcteurs d'acidité k : Additifs pour l'ensilage l : Dénaturants m : Substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux en mycotoxines  2. Additifs sensoriels a : Colorants b : Substances aromatiques (substances artificielles)  3. Additifs nutritionnels d : Urée et ses dérivés  4. Additifs zootechniques a : Améliorateurs de la digestibilité c : Substances qui ont un effet positif sur l'environnement d : Autres additifs zootechniques  5. Coccidiostatiques et Histomonostatiques

#### 5.4. Élevage

##### 5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	<b><u>Type de litière</u></b>	<b><u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u></b>
S10.	En étable à circulation libre, effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés	30
S11.	Accès à l'auge	En étable à stabulation libre, tous les animaux d'un même lot peuvent accéder à l'auge simultanément.

##### 5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

*Pas de condition de production spécifique*

##### 5.4.3. Cycle prairie étable

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	<b><u>Durée minimale de pâturage par an</u></b>	<b><u>6 mois</u></b>

Les animaux passent 6 mois minimum au pâturage entre le printemps et l'automne et profitent ainsi d'un climat doux et d'une herbe grasse et abondante due aux précipitations importantes de l'hiver et du printemps et à la richesse naturelle des terres alluviales.

De plus le relief vallonné non favorable à la culture massive de céréales laisse à disposition de l'élevage bovin de nombreuses surfaces en herbe.

#### 5.4.4. Alimentation

En période estivale, les animaux sont en plein air et bénéficient de pâturage à volonté complété de fourrages secs (et en cas de faible repoussée d'herbe, de fourrages conservés) ainsi que d'aliments complémentaires et concentrés.

En période hivernale, les animaux sont en stabulation et bénéficient d'une alimentation composée de fourrages secs et conservés et d'aliments complémentaires et concentrés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Utilisation de l'ensilage	L'ensilage ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière
S14.	Autonomie alimentaire	50% au moins de l'alimentation des animaux du troupeau label rouge est produite sur l'exploitation.
S15.	Alimentation des veaux	L'éleveur peut avoir recours au lait d'une autre vache pour alimenter un veau.
S16.	Plan d'alimentation (avant sevrage) en kg brut	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lait maternel ou nourrice</li> <li>-avec pâturage à volonté</li> <li>-avec fourrages secs à volonté</li> <li>-avec un maximum de 7 kg d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul> <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lait maternel ou nourrice</li> <li>-avec fourrages secs à volonté</li> <li>-avec un maximum de 10 kgs de fourrages conservés</li> <li>-avec un maximum de 7 kgs d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul>
S17.	Plan d'alimentation (après sevrage, 1 <sup>ère</sup> année) en kg brut	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pâturage à volonté</li> <li>-avec fourrages secs à volonté</li> <li>-avec un maximum de 10 kg de fourrages conservés (en cas de faible repoussée d'herbe)</li> <li>-avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul> <p>Période hivernale</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		-fourrages secs à volonté -avec un maximum de 15 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs ...) -avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés
S18.	Plan d'alimentation (2 <sup>ème</sup> année et années suivantes) en kg brut	Période estivale -pâturage à volonté -avec fourrages secs à volonté -avec un maximum de 20 kg de fourrages conservés (en cas de faible repoussée d'herbe) -avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés  Période hivernal -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 25 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs ...) -avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires et concentrés

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

*Non concerné*5.5. Finition

Les animaux ont une alimentation composée de fourrages et d'une ration concentrée à base de maïs grain broyé et aliments complémentaires et concentrés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Modes de finition autorisés	à l'intérieur ou à l'extérieur + accès à l'auge à volonté.
S20.	Durée minimale de finition	6 mois
S21.	Aménagement dans le cas d'une finition en extérieur	l'auge est abritée et protégée des aléas climatiques (vent, pluie).
S22.	Plan d'alimentation pour les mâles en kg brut	Période estivale -pâturage et fourrages secs à volonté. -avec un maximum de 30 kg (brut) de fourrages conservés (dont ensilage de maïs...) -avec un maximum de 15 kg (brut) d'aliments complémentaires et concentrés  Période hivernale -fourrages secs à volonté -avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs...) -avec un maximum de 15 kg d'aliments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		complémentaires et concentrés
S23.	Plan d'alimentation pour les génisses en kg brut	<p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pâturage et fourrages secs à volonté.</li> <li>-avec un maximum de 25 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs...)</li> <li>-avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul> <p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-fourrages secs à volonté</li> <li>-avec un maximum de 25 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs...)</li> <li>-avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul>
S24.	Plan d'alimentation pour les vaches en kg brut	<p>Période hivernale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-fourrages secs à volonté</li> <li>-avec un maximum de 25 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs...)</li> <li>-avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul> <p>Période estivale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-pâturage et fourrages secs à volonté.</li> <li>-avec un maximum de 25 kg de fourrages conservés (dont ensilage de maïs...)</li> <li>-avec un maximum de 15 kg d'aliments complémentaires et concentrés</li> </ul>
S25.	<b><u>Age minimal d'abattage</u></b>	<b><u>mâles : 32 mois</u></b> <b><u>femelles : 30 mois</u></b>
S26.	Sélection des animaux/état sanitaire	Avant le départ des animaux finis, l'éleveur s'assure de la bonne santé de ses bêtes : absence de boiterie, absence de plaie ou hématome

## 5.6. Opérations d'abattage

### 5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	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>Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriée. Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arrête vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire.</p> <p>Les animaux sont manipulés dans le calme.</p>

#### 5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S28.	Pratique de ressuage	L'opération de ressuage est conduite de façon à proscrire toute condensation, due notamment au mélange de carcasses de températures trop différentes.

#### 5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Poids minimum des carcasses	- génisses : 300 kg - vaches : 320 kg - bœufs : 350 kg
S30.	Couleur de la viande	La viande est de couleur rouge clair à rouge foncé.

#### 5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	<b><u>Durée de maturation entre abattage et vente pour les viandes à braiser et à bouillir</u></b>	<b><u>4 jours</u></b>
S32.	Conditions de pratique de l'émoissage	L'émoissage, s'il est pratiqué, est adapté à la durée et aux conditions de maturation. Il n'est pas exagéré, le muscle n'est pas entaillé et est recouvert d'une pellicule de gras.

#### 5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	Critères de sélection des abats	sans odeur, frais et d'aspect brillant

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

*Non concerné*

#### 5.9. Surgélation

*Non concerné*

#### 5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34.	Modes de conditionnement	en PAD ou en UVC

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	autorisés pour les viandes	
S35.	Modes de conditionnement autorisés pour les abats	en frais ou sous vide

## 6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	Numérotation des étiquettes	Chaque étiquette est numérotée individuellement.

## 7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Visuelle et documentaire
C	Cycle d'élevage	Visuelle et/ou documentaire
C	Chargement	Documentaire
S12	Durée minimale de pâturage par an	Documentaire et visuelle
S20	Durée minimale de finition	Documentaire
S7	Durée minimale de présence chez le dernier détenteur	Documentaire
S25	Age minimal d'abattage	Documentaire
C	Poids minimum des carcasses	Mesure et documentaire
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail	Documentaire
S31	Durée de maturation entre abattage et vente pour les viandes à braiser et à bouillir	Documentaire

\*Conditions de production communes