

**Cahier des charges du label rouge n° LA 09/02
« 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
- Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en 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.

**ASSOCIATION PRODUITS
TERROIRS DU SUD-OUEST**
Siège : LUX AIGRE
Route de Sarradon - 64120 AIGRETS

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>	4
4.	TRAÇABILITÉ.....	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>	5
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>	8
5.5.	<i>Finition</i>	10
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	10
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>	12
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	12
6.	ÉTIQUETAGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	12

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Produits Terroirs du Sud-Ouest
Route de Sauveterre
64120 Aïcirits
Tél : 05 59 38 72 01 Fax : 05 59 38 72 29
aptso@lurberri.fr

2. DENOMINATION 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

Les produits concernés par le présent label rouge s les suivants :

- les viandes à griller ;
- les viandes à rôtir ;
- les viandes à braiser ;
- les viandes à bouillir ;
- les abats : la langue, la joue, le cœur, les rognons, le foie, la fressure, la queue.

Ils sont issus de gros bovins de race Blonde d'Aquitaine.

Tous ces produits sont commercialisés frais, réfrigérés. Ils peuvent également être commercialisés surgelés.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant est de la viande bovine issue d'un animal de type racial laitier, abattu à un âge compris entre 30 mois et 108 mois, prélevée sur la même catégorie d'animal que le label testé et sur le même morceau.

Etape	Produit courant	Viande bovine Blonde d'Aquitaine
Race des animaux	Race laitière	Type racial Blonde d'Aquitaine : code race de l'animal et de ses deux parents 79
Alimentation des veaux	Matières premières non définies	Allaitement maternel avec conduite d'élevage allaitant exclusif Veau allaité au minimum 4 mois
Conduite du troupeau	Pas de définition de règles précises	Minimum 6 mois de pâture / an En période hivernale les animaux sont nourris avec des fourrages conservés
Alimentation	Respect de la réglementation en vigueur. Pas de règles spécifiques sur les matières premières utilisées	Additifs antibiotiques interdits
Période de finition	Pas de durée minimale de finition	Minimum 5 mois
Age d'abattage	Tout âge	Minimum 30 mois et maximum 108 mois pour les femelles

		maximum 60 mois pour les mâles castrés
Tri et sélection des carcasses	Aucune sélection Toute conformation et état d'engraissement	Conformation E, U, R+
Maturation des viandes	Pas de durée minimale	Minimum 4 jours pour les pièces à bouillir ou à braiser.

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques permettant de justifier la qualité supérieure des produits issus de ce cahier des charges sont :

* Le mode d'élevage traditionnel : Pendant la phase d'élevage, les animaux sont essentiellement nourris avec des fourrages et connaissent au minimum 2 passages à l'herbe (6 mois minimum de pâturage), qui permettent d'assurer une coloration rouge franc de la viande. Les 5 mois minimum de finition, avec une alimentation contrôlée, assurent la régularité de la qualité supérieure des produits.

*Le choix d'animaux issus d'une race unique, la Blonde d'Aquitaine. Les animaux de cette race sont caractérisés par un fort potentiel de croissance et de développement musculaire permettant d'obtenir de très bons rendements carcasse et en viande. La croissance continue de ces animaux favorise, lors de la finition, le gain de masse musculaire plutôt que celui de gras. Le choix d'une race unique permet la maîtrise de l'alimentation des animaux et des caractéristiques des produits.

*La durée minimale de maturation. La maturation correspond à la transformation du muscle en viandes. Le fait d'imposer une durée minimale de 10 jours permet d'obtenir une viande d'une plus grande tendreté que le produit courant. C'est pendant cette période que se développent aussi les arômes de la saveur de la viande.

*La viande, produite en respectant le présent cahier des charges, est caractérisée, au niveau sensoriel, par une couleur rouge franc à l'état cru, par sa tendreté et par sa couleur marron sur la partie externe des tranches à l'état cuit ."

4. TRACABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs,
- les éleveurs fabricants d'aliments à la ferme,
- fabricants industriels d'aliments,
- les centres d'allotement,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation,
- les points de vente.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

La conduite des animaux est chronologiquement consignée dans le registre d'élevage.

4.3. Schéma de traçabilité

ETAPE	POINT DE MAITRISE	METHODE	ENREGISTREMENT ASSOCIE
ELEVAGE Naissance	Identification du cheptel bovin	Avant le 7 ^{ème} jour l'animal est identifié selon la réglementation par le détenteur-naisseur, par l'apposition de deux boucles plastiques identiques fournies par le maître d'œuvre de l'identification et par inscription sur le registre des bovins. Création d'un document officiel, le passeport, qui mentionne pour chaque animal : <ul style="list-style-type: none"> - l'adresse de l'éleveur, - le numéro d'identification, - la date de naissance, - le code race de l'animal et celui de ses parents. 	Registre des bovins Documents de notification Passeport Registre des bovins Fichier du maître d'œuvre de l'identification
Transfert entre élevages	Traçabilité élevage / élevage	Le passeport accompagne l'animal. La date de transfert est mentionnée sur le registre des bovins et la facture d'achat de l'animal. L'animal est enregistré dans le registre des bovins du nouvel élevage.	
ABATTAGE Attente en bouverie	Identification	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	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 NFV46-007.	Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation
Pesée	Identification pesée	La carcasse est identifiée avant la pesée par un numéro de tuerie marqué à l'encre alimentaire. Si la carcasse est destinée à la découpe en pièce de gros, le numéro est reporté sur chaque pièce.	Procédure de traçabilité validée lors de l'habilitation
	Traçabilité pesée	Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi conformément à la réglementation : il mentionne les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - la date d'abattage, 	Ticket de pesée

Sélection des carcasses certifiables	Identification	<ul style="list-style-type: none"> - le numéro de tuerie, - le numéro national d'identification de l'animal, - le poids de la carcasse, - la conformation, - l'état d'engraissement. <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> <p>L'agent habilité pour le classement enregistre sur un certificat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le nom et adresse de l'éleveur dernier détenteur, - le numéro national d'identification de l'animal, - le numéro de tuerie, - la date d'abattage, - la date de naissance, - le type d'animal, - le nom et adresse du destinataire, - la conformation et l'état d'engraissement 	<p>Registre de labellisation</p> <p>de</p> <p>Registre de labellisation</p> <p>Certificat carcasse</p>
<p>DECOUPE Gros, demi-gros, muscle</p> <p>Expédition</p>	<p>Traçabilité découpe</p> <p>Identification</p>	<p>Réalisation des cessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes certifiées et non certifiées.</p> <p>Identification des PAD avec une étiquette numérotée.</p> <p>Enregistrement des quantités découpées et conditionnées. Enregistrements de l'utilisation des étiquettes.</p> <p>La carcasse (ou pièce de gros) est identifiée par un numéro de tuerie, par la marque de certification et est accompagnée de son certificat et d'une facture spécifiant le poids expédié.</p>	<p>Enregistrement des quantités découpées et conditionnées (comptabilité)</p> <p>Certificat</p>
<p>VENTE Vente à la coupe</p>	<p>Traçabilité si non exclusivité</p>	<p>Présentation séparée des viandes certifiées et non certifiées au consommateur.</p>	

Découpe UVC en	Traçabilité découpe	<p>Contrôle visuel de la présentation séparée. Contrôle documentaire matière : rapprochement entrées (certificats, factures) / sorties (enregistrements des ventes).</p> <p>Réalisation des cessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes certifiées et non certifiées.</p>	Enregistrement des ventes
----------------	---------------------	---	---------------------------

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	<p>Les animaux sont exclusivement de type racial Blonde d'Aquitaine.</p> <p>Aucun croisement n'est autorisé. Le passeport du bovin et le registre des bovins porte obligatoirement le code race 79.</p> <p>Le code race de ses deux parents, inscrit sur le recto du passeport, est indiqué sur le registre des bovins ; seul le code race 79 est accepté.</p>

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Cession des veaux non sevrés	La cession d'un veau avant le sevrage est permise dans le cas de la vente de veau avec sa mère.
S3.	Cas des mises en pension	Le cas de 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 LA 09/02
S4.	<u>Durée minimale de présence de l'animal chez le dernier détenteur</u>	<u>5 mois</u>
S5.	Alimentation durant la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution doivent

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		respecter les conditions de production de l'alimentation distribuée en élevage.
S6.	Conditions en cas de présence en centre d'allotement	L'allotement des animaux est réalisé dans un centre de rassemblement agréé par les services vétérinaires, qui respecte la réglementation sur le logement et le bien être des animaux, ainsi que les conditions d'abreuvement et d'alimentation du présent cahier des charges.
S7.	Durée maximale de présence en centre d'allotement	48h

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	<p><i>Additifs technologiques :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> c. Emulsifiants, h. Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, j. Correcteurs d'acidité, k. Additifs pour l'ensilage, l. Dénaturants. <p><i>Additifs sensoriels :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> a. Colorants, b. Substances aromatiques : substances artificielles. <p><i>Additifs nutritionnels :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> c. Acides aminés, leurs sels et produits analogues, d. Urée et ses dérivés. <p><i>Additifs zootechniques :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> a. Améliorateurs de digestibilité, c. Substances qui ont un effet positif sur l'environnement, d. Autres additifs zootechniques.
S9.	Utilisation des antibiotiques	Les antibiotiques hors usage vétérinaire sont interdits dans l'alimentation des bovins.

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	En étable à stabulation libre,	30. Tous les animaux peuvent accéder à l'auge

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	l'effectif maximum par lot d'animaux en finition	simultanément.
S11.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée.</u>

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie établie

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

5.4.4. Alimentation

L'alimentation assure l'apport d'une ration équilibrée, adaptée au système de production de l'exploitation, à l'état physiologique des animaux et aux objectifs du label.

La composition de l'alimentation prend en compte les besoins physiologiques des animaux suivant leur âge, la saison et la phase d'alimentation dans laquelle ils se trouvent (élevage ou finition).

De 0 à 6 mois, le veau reçoit du lait à volonté ; il va en pâture, cependant, il est nécessaire d'apporter un complément alimentaire au fur et à mesure de sa croissance. Cette complémentation reste modérée.

Durant la phase d'élevage, l'herbe (en sec, préfanée, ensilée...) est apportée à volonté alors que le tourteau ou l'aliment sont limités.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Alimentation des veaux	Les veaux peuvent être allaités par d'autres vaches que leurs mères.
S14.	Plan d'alimentation des veaux (ration journalière avant sevrage) En kg brut	Période estivale Lait maternel ou nourrice Pâturage à volonté avec fourrages secs grossiers à volonté 5 kg maxi d'aliments complémentaires Période hivernale Lait maternel ou nourrice avec fourrages secs grossiers à volonté 5 kg maxi d'aliments complémentaires
S15.	Plan d'alimentation Ration journalière - phase d'élevage En kg brut	Période estivale Pâturage à volonté - au maximum 10 kg de fourrages grossiers - au maximum 8 kg d'aliments complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Période hivernale Durée annuelle : 180 jours maxi Fourrage grossier sec à volonté - au maximum 25 kg de fourrages conservés ou ensilés - au maximum 10 kg d'aliments complémentaires

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

*Non concerné*5.5. Finition

L'alimentation en finition est à base d'herbe pâturée et/ou de foin et/ou regain et/ou fourrages grossiers (fourrages de céréales et de cultures dérobées) parfaitement conservés.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Durée minimale de finition	5 mois
S17.	Plan d'alimentation Ration journalière en finition En kg brut	Période estivale Fourrage grossier sec à volonté - au maximum 25 kg de fourrages conservés ou ensilés - au maximum 15 kg d'aliments complémentaires ou complets Période hivernale Fourrage grossier sec à volonté - au maximum 25 kg de fourrages conservés ou ensilés - au maximum 15 kg d'aliments complémentaires ou complets
S18.	Modes de finition	les animaux peuvent être alimentés en extérieur ou en étable ou en stabulation.
S19.	<u>Age d'abattage des femelles</u>	<u>30 mois minimum et de 108 mois maximum</u>

Le plan d'alimentation de la phase de finition est élaboré conjointement par l'éleveur et le technicien du groupement, auquel il adhère. Ils établissent un bilan fourrager et vérifient l'origine et les caractéristiques des aliments à apporter en complément.

L'objectif est de développer la croissance musculaire. Le régime de finition, après une période d'adaptation, respecte l'équilibre de la ration, 110 g de PDI / UF, qui peut être diminué en fin de la phase de finition.

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Dispositif mis en place pour	Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'amenee au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	d'une aération appropriés. Pour l'amenee au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arête vive ni saillies, et d'un sol non glissant est obligatoire. Les animaux sont manipulés dans le calme.
S21.	Etat sanitaire des animaux (varons)	Les animaux porteurs de varons sont écartés.

5.6.2. Ressuage des carcasses

Pas de condition de production spécifique

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Classes de conformation autorisées	<u>E, U ou R+</u>
S23.	Poids minimum des carcasses	Génisses : 380 kg Vaches et bœufs : 400 kg
S24.	Couleur de la viande	La viande est d'une couleur rouge franc

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	<u>Durée minimum de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours pleins minimum</u>
S26.	Pratique de l'émoussage	L'émoussage des carcasses est autorisé. S'il est pratiqué, il 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
S27.	<u>Liste des abats labellissables</u>	<u>La langue, la joue, le cœur, les rognons, le foie, la fressure, la queue</u>
S28.	Critères de sélection des abats	Les critères de tri sur les abats seront décrits via des photos sur chaque site d'abattage. Tout abat d'aspect ou d'odeur anormale sera exclu.

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation	20 jours

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Modes de conditionnement autorisés pour les abats	Les abats sont conditionnés en unité de vente au consommateur ou en prêt à découper (UVC ou PAD).
S31.	Modes de conditionnement autorisés	<ul style="list-style-type: none"> - en frais, - sous vide, - sous atmosphère modifiée.

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Numérotation des étiquettes	Chaque étiquette est numérotée individuellement.
S33.	Mentions spécifiques sur le certificat (carcasse, demi, quartier)	<ul style="list-style-type: none"> - les nom et adresse de l'éleveur dernier détenteur, - le numéro d'identification de l'animal, - le numéro interne de la carcasse (= n° de tuerie) - la date d'abattage, - la date de naissance, - le type d'animal (vache, bœuf, génisse), - le nom et adresse du destinataire.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Races et croisements autorisés	Documentaire et visuel
C	Chargement	Documentaire et/ou visuel
S12	Durée minimale de pâturage par an	Documentaire et/ou visuel
S16	Durée minimale de finition	Documentaire et/ou visuel
S19	Age à l'abattage des femelles	Documentaire
S23	Poids minimum des carcasses	Documentaire et/ou mesure

S22	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et/ou visuel</u>
C	Durée minimum de maturation des viandes entre abattage des animaux et vente au détail	Documentaire
S25	Durée minimum de maturation des viandes à braiser et à bouillir	Documentaire

*Conditions de production communes

