

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 26/05 « Viande fraîche de gros bovins de race Parthenaise »</p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

- viande bovine issue de race Parthenaise,
- Animaux élevés avec une finition lente de 6 mois minimum,
- maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et 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.	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>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
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>	6
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>	9
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	11
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	12
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	12
5.9.	<i>Surgélation</i>	12
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	12
6.	ETIQUETAGE-MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	12
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	12

1. NOM DU DEMANDEUR

Association de Promotion des viandes de la race Bovine Parthenaise (APVP)
17 rue du Président Allende
79200 Parthenay

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de gros bovins de race Parthenaise

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Ce label rouge concerne les viandes de bœuf et de vache de race Parthenaise nés de parents parthenais et commercialisées en viande fraîche. Les jeunes bovins sont exclus. Les animaux concernés ont entre 3 et 10 ans.

Une finition lente et soignée permet l'obtention d'une viande au grain très fin, à la couleur rouge vif, persillée mais sans excès de gras. La vente aux distributeurs se fait en carcasse, demi-carcasse ou quartiers, en PAD et éventuellement en UVC.

Les abats ne sont pas labellisés.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant de référence est issu de vache laitière âgée de 3 à 10 ans ou, compte tenu des marchés visés (GMS et/ou boucheries traditionnelles) il peut s'agir aussi de races mixtes ou races à viande. La viande est généralement maturée 3 à 5 jours. Pour les analyses sensorielles, la viande est prélevée sur un animal se situant dans la même catégorie et pour un même morceau (« muscle ») que le produit label testé.

Points de différence	Produit label	Produit courant
Race	Type racial : parthenaise : code race de l'animal et de ses deux parents : 71	Race laitière Ou race à viande Ou race croisée
Castration	Castration avant 10 mois	Pas de contrainte.
Cession physique entre éleveurs	Une seule cession physique est autorisée durant la vie de l'animal	Le nombre de cessions physique entre éleveurs peut aller d'aucune cession à de nombreuses cessions
Conduite du troupeau	Les animaux pâturent au minimum 6 mois par an	Il est possible de trouver tous les systèmes allant du pâturage extensif toute l'année à aucun pâturage
Alimentation	Les additifs antibiotiques sont interdits	Pas d'obligation de définir les matières premières sélectionnées pour l'alimentation des bovins Les fabricants d'aliment ne sont pas obligatoirement référencés, ni les formules d'aliment Les additifs antibiotiques (catégorie A) sont autorisés réglementairement dans l'alimentation des bovins
Période de	la phase d'engraissement doit être de 6	Pas de durée minimale de finition

 finition	mois minimum	obligatoire. Cette phase est variable suivant les races .
Agés minimum et maximum d'abattage	Mâles : minimum : 36 mois Maximum 50 mois Femelles : minimum 36 mois Maximum 120 mois	Le bœuf peut être abattu dès 24 mois et il n'y a pas d'âge limite pour les vaches. Certaines sont abattues à plus de 15 ans
Durée de vie de l'animal chez le dernier détenteur	Le dernier détenteur doit conserver l'animal au moins 12 mois	Généralement les animaux sont conservés le temps de l'engraissement , ou bien pour la reproduction. La durée est très variable.
Effectif maximal par lot d'animaux logés non entravés	En stabulation libre, les lots doivent comporter 30 animaux maximum	Aucune contrainte
Tri et sélection des carcasses	Poids > 360 kg	Inexistant
Maturation des viandes	4 jours pour les viandes à braiser et bouillir	

3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Les animaux sont exclusivement de la race à viande Parthenaise.

La sélection unique des animaux de cette race permet de conserver la qualité intrinsèque de la race et sa valeur en tant que viande haut de gamme.

Le rythme physiologique des bovins est respecté, notamment en période de finition. Celle ci est longue (supérieure à 6 mois) et soignée.

La finition lente permet aux fibres musculaires de se développer en premier, puis au gras de se déposer en couverture et enfin entre les fibres musculaires. Ce processus prend du temps et permet d'obtenir une viande persillée ce qui lui confère une grande tendreté et de la saveur à la dégustation.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les éleveurs naisseurs et engraisseurs y compris FAF,
- Les centres d'allotement,
- Les fabricants industriels d'aliment complémentaire,
- Les abatteurs, ateliers de découpe,
- Les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

Dans la démarche label Rouge, les éleveurs doivent compléter un document afin de déclarer leur bovins à l'association, lorsqu'ils commencent à engraisser un animal (ou plusieurs).

Ce document de mise en contrat reprend les informations suivantes :

- Coordonnées complètes de l'élevage
- N° d'identification de l'animal
- N° de travail
- Code race du père et de la mère

- Date de naissance
- Sexe
- Date d'achat
- N° de cheptel naisseur
- Date prévisionnelle d'abattage de l'animal
- Date de mise en contrat = date de début d'engraissement

L'association enregistre la déclaration et délivre à l'éleveur un document d'accompagnement, appelé « fiche suiveuse » pour chaque animal déclaré.

Cette fiche suiveuse reprend les informations suivantes :

- Coordonnées complètes de l'élevage
- N° de cheptel naisseur
- N° de cheptel détenteur
- Date de naissance
- Date d'entrée (en cas d'achat)
- N° d'identification de l'animal
- Catégorie (= sexe)
- Date de mise en contrat = date de début d'engraissement
- Mention encadrée : date à partir de laquelle l'animal est labellisable (ce qui correspond à 6 mois d'engraissement minimum : 183 jours)
- Date de validité de la fiche suiveuse (1 an à partir de la mise en engraissement : 365 jours)

Il est procédé à une vérification documentaire en bouverie de la relation entre le passeport et la fiche suiveuse présents à l'abattoir et le numéro d'identification de l'animal.

En fin de chaîne d'abattage l'agent habilité pour la sélection des carcasses vérifie l'identification de la carcasse, son origine, la traçabilité (relation identification/Passeport/ticket de pesée/ fiche suiveuse) ainsi que les caractéristiques précisées dans le référentiel (poids carcasse, race, conformation, état d'engraissement, couleur de la viande).

L'agent habilité identifie la carcasse conforme par une marque spécifique à la labellisation (roulette de marquage spécifique). Si la carcasse est destinée à la découpe en pièce de gros il veillera à ce que chaque pièce de gros soit identifiée.

L'agent habilité pour le classement enregistre les informations suivantes sur un certificat de garantie en deux volets numérotés :

Eleveur

- le nom et adresse de l'éleveur,

Animal

- le numéro d'identification de l'animal,
- le type d'animal (femelle ou bœuf)
- la date de naissance,
- la date d'abattage,
- le numéro de tuerie (= n° d'abattage),
- le poids de carcasse,
- le classement,

Abatteur

- nom
- poids facturé
- n° d'agrément

Distributeur

- nom et coordonnées

Le premier volet du Certificat, comportant les logos et caractéristiques communicantes accompagne l'animal ou les pièces de viande livrées au boucher.

Cet élément est affiché en boucherie et le second volet est conservé par l'abatteur, une copie est remise à l'APVP.

Cette copie permet à l'APVP d'enregistrer la date d'abattage de l'animal, le n° de certificat utilisé et la destination finale de la viande.

La traçabilité est donc assurée de l'exploitation jusqu'à la boucherie.

⇒ registres spécifiques

Par l'APVP

- liste des opérateurs habilités (élevages, abatteurs, distributeurs)
- liste des bovins déclarés en finition
- liste des certificats de garantie établis par les abatteurs avec leur destination

4.3. Schéma de traçabilité

<i>Etapes de production</i>	Documents à consulter	Enregistrements obligatoires
Phase 1 : naissance	Rapport de qualification de l'élevage Convention ODG / producteur Registre d'élevage N° d'identification Passeport bovin	N° de cheptel Date et lieu de naissance Identification complète Race pure Origine génétique Date de castration Date de cession ou d'achat
Phase 2 :élevage	Registre d'élevage Passeport bovin	Date de sevrage Date de cession ou d'achat
Phase 3 :finition	Registre d'élevage Passeport bovin Registre de mise en contrat / déclaration de finition	Date de mise à l'engraissement Identification complète Date de naissance Date de cession ou d'achat Cheptel naisseur Cheptel détenteur Race
Phase 4 :transport des animaux du site d'élevage au site d'abattage	Passeport bovin Bon de transport Fiche suiveuse	Identification complète Race
Phase 5 :abattage des animaux	Convention d'habilitation de l'abatteur Passeport bovin Fiche suiveuse N° d'identification carcasse Bordereau d'abattage	Date d'abattage Identification complète Date de naissance N° d'identification de carcasse Race Cheptel détenteur
Phase 6 :classement et pesée	Convention d'habilitation de la personne qualifiée Etiquette de carcasse	Identification complète N° cheptel détenteur Date de naissance

		Catégorie Date d'abattage Classement Etat d'engraissement Poids de carcasse
Phase 7 :ressuage labellisation des carcasses	Etiquette de carcasse	N° de carcasse Date d'abattage
Phase 8 :découpe	Convention d'habilitation de l'atelier de découpe Etiquette de carcasse Etiquettes des pièces N° de lot de découpe N° de carcasse Bon de livraison	Date d'abattage Date de découpe N° de carcasse sur chaque pièce Date limite de consommation
Phase 9 : distribution Soit en prêt à découper, soit en carcasses ou demi carcasses	Convention d'habilitation du distributeur Bon de livraison de l'abattoir Bon de livraison de l'atelier de découpe Facture Etiquettes de carcasse ou des pièces de découpe Certificat de Garantie.	Nom de l'éleveur Identification complète Date de naissance Sexe Date d'abattage Lieu d'abattage N° de tuerie Classement Poids de carcasse

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	Type racial des animaux Parthenais : code race 71, et le code race des deux parents doit être 71 / 71. Le recto du passeport bovin, relatif à l'Identification Pérenne Généralisée (IPG), doit obligatoirement comporter le même code race pour les deux parents.
S2.	<u>Age maximal de castration</u>	<u>10 mois</u>

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Cession d'animaux agés de plus de 12 mois</u>	<u>L'animal de plus de 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique au cours de sa vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>provenir d'élevages naisseurs qualifiés au minimum « fournisseurs de bovins maigres » (« FBM »).</u>
S4.	<u>Durée minimale de présence de l'animal chez le dernier détenteur</u>	<u>1 an</u>
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.	Conditions durant l'allotement	L'allotement doit respecter toutes les règles du cahier des charges en terme de bien-être et d'alimentation distribuée aux bovins.
S7.	<u>durée maximale de séjour en centre d'allotement</u>	<u>24h</u>

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

Pas de condition de production spécifique

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	En étable à stabulation libre, effectif maximal par lots en finition logés non entravés	30
S9.	<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 étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	<u>Durée minimale de pâturage par an (phase d'élevage)</u>	<u>6 mois</u>

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Alimentation des veaux	Il est possible d'avoir recours à un aliment de complément avant sevrage.
S12.	Fourrages, céréales et	<u>Fourrages</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	oléoprotéagineux autorisés (après sevrage)	Pâture et foin en prairies naturelles et temporaires Paille Fourrages conservés : herbe, maïs, luzerne, seigle, moha Légumineuses et graminées prairiales <u>Céréales et oléoprotéagineux</u> Maïs, orge, triticale, blé, sorgho, avoine, soja, lin, colza, lupin, tournesol, luzerne déshydratée, pois, féverole.
S13.	Plan d'alimentation Avant sevrage Kg MB /jour	Lait produit par la mère du veau à volonté Fourrages secs à volonté Fourrages conservés maximum 20kg Concentrés maximum 2.5kg (Plein air intégral ou Plein air avec accès à la stabulation)
S14.	Plan d'alimentation Période d'élevage Kg MB /jour	Période estivale Pâture (6 mois minimum) Fourrages secs en complément de l'herbe pâturée Fourrages conservés maximum 30 kg Concentrés maximum 3.5kg Période hivernale Fourrages secs en complément de l'herbe pâturée Fourrages conservés maximum 30 kg Concentrés maximum 3.5kg

Fourrages conservés : Enrubannage, ensilage d'herbe, ensilage de maïs, autres
Concentrés : aliments composés, concentrés, complets, céréales et oléoprotéagineux

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Durée minimale de finition	6 mois
S16.	Délai minimum avant abattage pour que l'éleveur informe l'organisation de producteur ou l'APVP lorsqu'il établit la mise sous contrat de l'animal	6 mois

N°	Point à contrôler	Valeur-cible																								
S17.	Rations autorisées pendant la finition Kg MB /jour	4 types de rations sont autorisées :																								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="715 360 1378 394">1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="715 394 916 479"></td> <td data-bbox="916 394 1214 479">paille ou foin</td> <td data-bbox="1214 394 1378 479">A volonté</td> </tr> <tr> <td data-bbox="715 479 916 562">Fourrages</td> <td data-bbox="916 479 1214 562">enrubannage ou ensilage d'herbe</td> <td data-bbox="1214 479 1378 562">Maxi 25kg / jour</td> </tr> <tr> <td data-bbox="715 562 916 645">Aliments concentrés</td> <td data-bbox="916 562 1214 645">de 15 à 20 % de Matières Azotée totale</td> <td data-bbox="1214 562 1378 645">Maxi 13kg/jour</td> </tr> </tbody> </table>	1				paille ou foin	A volonté	Fourrages	enrubannage ou ensilage d'herbe	Maxi 25kg / jour	Aliments concentrés	de 15 à 20 % de Matières Azotée totale	Maxi 13kg/jour												
		1																								
			paille ou foin	A volonté																						
		Fourrages	enrubannage ou ensilage d'herbe	Maxi 25kg / jour																						
		Aliments concentrés	de 15 à 20 % de Matières Azotée totale	Maxi 13kg/jour																						
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="715 674 1378 707">2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="715 707 916 757">Pâturage</td> <td data-bbox="916 707 1214 757"></td> <td data-bbox="1214 707 1378 757">A volonté</td> </tr> </tbody> </table>	2			Pâturage		A volonté																		
		2																								
		Pâturage		A volonté																						
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="715 790 1378 824">3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="715 824 916 907">Fourrages</td> <td data-bbox="916 824 1214 907">Foin ou paille</td> <td data-bbox="1214 824 1378 907">A volonté</td> </tr> <tr> <td data-bbox="715 907 916 990" rowspan="2">Fourrages conservés</td> <td data-bbox="916 907 1214 990">Ensilage de maïs</td> <td data-bbox="1214 907 1378 990">Maxi* 12kg/jour</td> </tr> <tr> <td data-bbox="916 990 1214 1072">enrubannage ou ensilage d'herbe</td> <td data-bbox="1214 990 1378 1072">Maxi* 25kg/jour</td> </tr> <tr> <td data-bbox="715 1072 916 1160">Aliments concentrés</td> <td data-bbox="916 1072 1214 1160">de 16 à 25% Matière Azotée Totale</td> <td data-bbox="1214 1072 1378 1160">Maxi 8kg/jour</td> </tr> </tbody> </table>	3			Fourrages	Foin ou paille	A volonté	Fourrages conservés	Ensilage de maïs	Maxi* 12kg/jour	enrubannage ou ensilage d'herbe	Maxi* 25kg/jour	Aliments concentrés	de 16 à 25% Matière Azotée Totale	Maxi 8kg/jour										
		3																								
		Fourrages	Foin ou paille	A volonté																						
		Fourrages conservés	Ensilage de maïs	Maxi* 12kg/jour																						
			enrubannage ou ensilage d'herbe	Maxi* 25kg/jour																						
		Aliments concentrés	de 16 à 25% Matière Azotée Totale	Maxi 8kg/jour																						
		<p data-bbox="1214 1160 1378 1310">*Total fourrages conservés : maxi 25kg/jour</p>																								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3" data-bbox="715 1314 1378 1348">4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="715 1348 916 1431">Fourrages</td> <td data-bbox="916 1348 1214 1431">Foin ou paille</td> <td data-bbox="1214 1348 1378 1431">A volonté</td> </tr> <tr> <td data-bbox="715 1431 916 1514">Fourrages conservés</td> <td data-bbox="916 1431 1214 1514">enrubannage ou ensilage d'herbe</td> <td data-bbox="1214 1431 1378 1514">Maxi 25kg/jour</td> </tr> <tr> <td data-bbox="715 1514 916 1597">Aliments concentrés</td> <td data-bbox="916 1514 1214 1597">céréales fermières</td> <td data-bbox="1214 1514 1378 1597">Maxi 7 kg/jour</td> </tr> <tr> <td data-bbox="715 1597 916 1724">Aliments complémentaires utilisables</td> <td data-bbox="916 1597 1214 1724">Protéagineux fermiers</td> <td data-bbox="1214 1597 1378 1724">Maxi 6 kg/jour</td> </tr> <tr> <td data-bbox="715 1724 916 1807"></td> <td data-bbox="916 1724 1214 1807">Complémentaire Azoté de 21 à 30 % MAT</td> <td data-bbox="1214 1724 1378 1807">Maxi 7 kg/jour</td> </tr> <tr> <td data-bbox="715 1807 916 1890"></td> <td data-bbox="916 1807 1214 1890">Complémentaire Azoté de 30 à 50 % MAT</td> <td data-bbox="1214 1807 1378 1890">Maxi 4 kg/jour</td> </tr> <tr> <td data-bbox="715 1890 916 2009"></td> <td data-bbox="916 1890 1214 2009">Pulpe de betterave et/ou Luzerne déshydratée</td> <td data-bbox="1214 1890 1378 2009">Maxi 7 kg /jour</td> </tr> </tbody> </table>	4			Fourrages	Foin ou paille	A volonté	Fourrages conservés	enrubannage ou ensilage d'herbe	Maxi 25kg/jour	Aliments concentrés	céréales fermières	Maxi 7 kg/jour	Aliments complémentaires utilisables	Protéagineux fermiers	Maxi 6 kg/jour		Complémentaire Azoté de 21 à 30 % MAT	Maxi 7 kg/jour		Complémentaire Azoté de 30 à 50 % MAT	Maxi 4 kg/jour		Pulpe de betterave et/ou Luzerne déshydratée	Maxi 7 kg /jour
		4																								
		Fourrages	Foin ou paille	A volonté																						
		Fourrages conservés	enrubannage ou ensilage d'herbe	Maxi 25kg/jour																						
		Aliments concentrés	céréales fermières	Maxi 7 kg/jour																						
		Aliments complémentaires utilisables	Protéagineux fermiers	Maxi 6 kg/jour																						
			Complémentaire Azoté de 21 à 30 % MAT	Maxi 7 kg/jour																						
	Complémentaire Azoté de 30 à 50 % MAT	Maxi 4 kg/jour																								
	Pulpe de betterave et/ou Luzerne déshydratée	Maxi 7 kg /jour																								

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<u>Age d'abattage des mâles</u>	<u>Mâles de 36 mois minimum et de 50 mois maximum</u>
S19.	<u>Age minimal d'abattage des femelles</u>	<u>femelles de 36 mois minimum</u>

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	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	Les animaux sont manipulés dans le calme. 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 arrêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire. Si les animaux sont nourris, l'alimentation distribuée doit respecter les critères du cahier des charges

5.6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	<u>Mode de refroidissement autorisé</u>	<u>Le refroidissement doit être progressif. La stimulation électrique est interdite.</u>

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Poids minimum des carcasses	360 Kg
S23.	Couleur de la viande	la couleur de la viande doit être rouge vif à rouge foncé. Les carcasses claires doivent être écartées de la labellisation

5.6.4. Maturation

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
S24.	<u>Durée de maturation minimale entre l'abattage des animaux et la vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours</u>
S25.	<u>Durée minimum de maturation des viandes issues d'animaux de conformation exceptionnelle classés « E »</u>	<u>Aucune réduction du délai n'est accordée.</u>

5.7. Commercialisation des abats

Non concerné

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
S26.	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes	En demi-carcasse, arrière avant et pièces de gros - en piécé - en PAD - en UVC
S27.	Délai de conditionnement	Le conditionnement des viandes doit être réalisé dans l'entreprise de découpe.
S28.	Présentation du produit	Le produit ne doit pas être détérioré, propre et bien présenté

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	Documentaire et visuel
C	Age minimal de sevrage	Documentaire et visuel
C	Cession d'animaux âgés entre 4 et 12 mois	Documentaire
S3	Cession d'animaux de plus de 12 mois	Documentaire
C	Type de logement (caillebotis interdits et dimensions minimales des bâtiments)	Documentaire et visuel
S9	Type de litière	Documentaire et visuel
C	Conditions d'accès à l'eau d'abreuvement	Documentaire et visuel
C	Qualité de l'eau d'abreuvement	Documentaire et visuel
C	Chargement	Calcul
S11	Alimentation des veaux	Documentaire
S13	Plan d'alimentation (avant sevrage)	Documentaire
S14	Plan d'alimentation (phase d'élevage)	Documentaire
C	Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés	Documentaire
S15	Durée minimale de finition	Documentaire
S17	Plan d'alimentation – finition	Documentaire
C	Traitements vétérinaires	Documentaire

S18	Age d'abattage des mâles	Documentaire
S19	Age maximal d'abattage des femelles	Documentaire
C	Age minimal d'abattage des femelles	Documentaire
S6-S7	Durée maximale de présence en centre d'allotement et conditions durant l'allotement	Documentaire et visuel
C -20 S	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	Documentaire et visuel
S21	Mode de refroidissement des carcasses autorisé	Documentaire
S22	Poids minimum de carcasse	Documentaire
S23	Couleur de la viande	Documentaire
C	Durée de maturation de la viande à griller et rotir	Documentaire
S24	Durée de maturation de la viande à braiser et bouillir	Documentaire
S25	Durée de maturation des viandes issues d'animaux de conformation exceptionnelle « E »	Documentaire
	Etiquetage -Traçabilité	Documentaire et visuel

*Conditions de production communes