

**Cahier des charges du label rouge n° LA 11/89
« Viande et abats frais et surgelés de gros bovins
de race charolaise »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise
- 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- 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.....</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>Obligation d'enregistrement et de suivi.....</i>	4
4-3. <i>Schéma de traçabilité.....</i>	5
5- MÉTHODE D'OBTENTION.....	9
5-1. <i>Schéma de vie.....</i>	9
5-2. <i>Naissance.....</i>	9
5-2.1. <i>Races et croisement, élevage, castration</i>	9
5-2.2. <i>Cession d'animaux.....</i>	9
5-3. <i>Fabrication d'aiment complets ou complémentaires</i>	10
5-4. <i>Élevage.....</i>	10
5-4.1. <i>Bâtiment d'élevage.....</i>	10
5-4.2. <i>Surfaces de pâtures disponibles</i>	11
5-4.3. <i>Cycle prairie-étable</i>	11
5-4.4. <i>Alimentation.....</i>	11
5-4.5. <i>Conditions d'utilisation du terme « fermier »</i>	12
5-5. <i>Finition.....</i>	12
5-6. <i>Opérations d'abattage</i>	13
5-6.1. <i>Attente avant abattage</i>	13
5-6.2. <i>Ressuage des carcasses.....</i>	13
5-6.3. <i>Caractéristiques des carcasses</i>	13
5-6.4. <i>Maturation de la viande.....</i>	14
5-7. <i>Commercialisation des abats</i>	14
5-8. <i>Produits transformés de gros bovins de boucherie.....</i>	14
5-9. <i>Surgélation.....</i>	15
5-10. <i>Conditionnement.....</i>	15
6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	15
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	16

1- NOM DU DEMANDEUR

QUALINEA

43, route de Mâcon

71120 Charolles

Téléphone : 03.85.88.01.50 – Télécopie : 03.85.24.26.62

Courriel : qualinea.administration@orange.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Seuls ont droit au label rouge « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise », la viande bovine et les abats frais ou surgelés, à l'exception de la viande et des abats décongelés réfrigérés, qui répondent aux conditions de production communes aux produits label rouge « gros bovins de boucherie » et les conditions de production définies par le présent document.

La viande « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race charolaise » est une viande finement persillée, peu grasse, peu nerveuse, tendre et juteuse.

3-2. Comparaison avec le produit courant

C'est une viande de bovin de type racial laitier, maturée de 3 à 5 jours, prélevée sur un animal se situant dans la même catégorie que le produit label testé. Les muscles comparés doivent être les mêmes.

Points de différence	Viande et abats frais et surgelés de bovins de race charolaise	Produit courant
NAISSAGE	Type racial « Charolais » (code 38*38) Sevrage au plus tôt à 6 mois	Bovin de type racial laitier
ALIMENTATION	Plan d'alimentation Essentiellement ($\geq 60\%$) produite sur l'exploitation	Pas de règles spécifiques concernant les conditions d'alimentation
ELEVAGE	Effectif maximal par lot : 30 animaux	Pas de règles spécifiques concernant les conditions de logement
FINITION	Durée de finition minimale de 1 mois à l'auge Âge d'abattage : Vaches : ≤ 96 mois	Pas durée de finition minimale
ABATTAGE	300 kg minimum pour les génisses 330 kg minimum pour les vaches ou les bœufs Classes E, U ou R + =	Pas de poids minimum de carcasse Classes E, U, R, O, P
CONDITIONNEMENT	Maturation de 4 jours pour les morceaux à bouillir ou à braiser pour l'approvisionnement en carcasse et quartiers	Maturation de 3 à 5 jours

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet

Conditions de production	Conséquences sur la qualité supérieure du produit
La race Charolaise est une race à viande à forte notoriété.	Elle est reconnue pour ses qualités bouchères. Ayant des origines d'animal de travail, la viande a gardé un caractère finement persillé et peu gras.
Une attention particulière est portée aux conditions de logement des animaux favorisant leur bien-être.	Le bien-être animal favorise l'obtention d'une viande de qualité par l'abaissement du niveau de stress.
Les animaux bénéficient d'une alimentation contrôlée dans laquelle le pâturage joue un rôle prépondérant. L'engraissement est lent.	Viande de qualité, avec une diversité des saveurs et des arômes.
L'utilisation des traitements médicamenteux est maîtrisée et un délai d'attente supplémentaire est respecté.	Absence de résidus dans la viande.
Les bonnes pratiques de transport, limitant au mieux le stress sont appliquées.	La limitation des problèmes de pH induit une meilleure conservation de la viande, et l'obtention d'une couleur rouge franc.
Une durée de maturation minimale est appliquée.	Cela garantit une tendreté optimale.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

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

4-2. Obligation d'enregistrement et de suivi

Pas de conditions de production spécifiques

4-3. Schéma de traçabilité

La traçabilité de la viande bovine est établie de l'animal au point de vente selon le schéma de traçabilité ci-dessous.

NB : le numéro de carcasse peut-être selon les cas le numéro de tuerie ou un numéro spécifique à l'opérateur dans la mesure où il est unique.

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>	
Elevage	n° de cheptel / adresse de l'élevage n° IPG Date(s) et lieu(x) des mouvements de l'animal	Engagement éleveur Passeport	
	n°IPG		
Transport	n°IPG	Passeport	
	n°IPG		
Organisation de Producteurs	n° de cheptel n° IPG Date(s) et lieu(x) des mouvements de l'animal Date d'abattage et destination	Passeport Déclaration d'abattage transmise à l'ODG pour édition	
	n°IPG		
Transport	n°IPG	Bon de livraison / Passeport	
	n°IPG		
Bouverie	n°IPG	Registre des entrées / Passeport	
	n°IPG		
Abattage	n°IPG → n°carcasse	Registre d'abattage / Passeport Ticket de pesée	
	n° carcasse/ n°IPG		
Présélection	n°carcasse Identifiant de l'abattoir	Bordereau de labellisation émis à partir de la déclaration d'abattage CLR par l'ODG Ticket de pesée + Marque de présélection*	
	n° carcasse		
Labellisation	n° carcasse	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + marque de présélection	
Vente			
	↗	Livraison en carcasse, vente en rayon Trad.	Voir (1)
	↘	Livraison en carcasse, vente en rayon LS	Voir (2)
	↖	Livraison en PAD, vente en rayon Trad.	Voir (3)
↙	Livraison en PAD, vente en rayon LS	Voir (4)	

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(1) Livraison en carcasse, vente en rayon Trad.		
Labellisation	n°IPG → n° carcasse → n°CG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Mention CLR à l'encre alimentaire Certificat de garantie (CG)
	n° carcasse	
Carcasse / demi-gros	n°CG ⇔ n°IPG + nom de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Mention CLR à l'encre alimentaire
	n°CG	
Vente en rayon Trad.	n°CG ⇔ n°IPG + nom de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	CG

<i>Etape</i>	<i>Identifiant (s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(2) Livraison en carcasse, vente en rayon LS		
Labellisation	n°CG → n° carcasse → n°IPG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Mention CLR à l'encre alimentaire Certificat de garantie (CG)
	n° carcasse	
Carcasse / demi-gros	n°CG ⇔ n°IPG + nom de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Mention CLR à l'encre alimentaire
	n°CG	
Découpe en magasin	n° lot découpe → n°CG	Mention CLR à l'encre alimentaire Cahier de comptabilité étiquette
	n°UVCM n°CG	
Vente en UVC	n° lot découpe → n° étiquette UVCM Lieu de vente	Etiquette UVC Etiquette de pesée du magasin CG

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(3) Livraison en PAD, vente en rayon Trad.		
Labellisation	n° carcasse	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Marque de présélection
	n° carcasse	
Découpe industrielle	n°CG → n° lot découpe → n° carcasse → n°IPG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Marque de présélection
	n° étiquette PAD n°CG	
Vente en rayon Trad.	n° lot découpe → n°CG ↔ n°IPG + nom de l'abattoir + nom de l'abatteur + date d'abattage + nom et adresse de l'éleveur	CG Etiquettes PAD

CLR : Charolais Label Rouge / CG : Certificat de Garantie

Vente en rayon LS : Vente en Libre Service / Vente en rayon Trad. : Vente à la coupe

* La marque de présélection devra être retirée en cas de vente de la carcasse hors du circuit label.

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(4) Livraison en PAD, vente en rayon LS		
Labellisation	n° carcasse	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Marque de présélection
	n° carcasse	
Découpe industrielle	n°CG → (1-N) n° étiquette PAD → n° lot découpe → n° carcasse → n°IPG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Marque de présélection Etiquettes PAD + comptabilité étiquettes PAD
	n° étiquette PAD- n° lot découpe n°CG	
Découpe en magasin	n°UVCM → n° étiquette PAD → n°CG	CG Etiquettes PAD Cahier de comptabilité étiquettes UVC
	n°UVCM	
Vente en UVC	n°UVCM Lieu de vente	Etiquette UVC Etiquette de pesée du magasin CG

<i>Etape</i>	<i>Identifiant(s)</i>	<i>Support(s) documentaire(s)</i>
(5) Livraison en UVCI, vente en rayon LS		
Labellisation	n° carcasse → n° CG	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur Ticket de pesée + Marque de présélection
	n° CG n° carcasse	
Découpe industrielle	(1-N) n°CG → (1-N) n° carcasse → n° lot découpe → (1-N) n° UVCI	Bordereau de labellisation complété par l'opérateur et retourné à l'ODG CG + Marque de présélection Etiquette UVCI + comptabilité étiquettes UVCI
	n° lot découpe n° UVCI	
Vente en UVC	(1-N) n°UVCI → n° lot découpe Lieu de vente	Etiquette UVCI Etiquette poids/prix du magasin

CLR : Charolais Label Rouge / CG : Certificat de Garantie

Vente en rayon LS : Vente en Libre Service / Vente en rayon Trad. : Vente à la coupe

* La marque de présélection devra être retirée en cas de vente de la carcasse hors du circuit label.

Dans le cadre d'opérations spécifiques, un lot de découpe industrielle peut-être constitué de plusieurs animaux (dans ce cas : (1-N) n°CG → (1-N) n° carcasse → n° lot découpe). L'abatteur est en charge de conserver les originaux des CG, ainsi que la traçabilité du lot de découpe.

Les abatteurs, ateliers de découpe et ateliers de surgélation mettent en place un système de suivi et de documentation propre à leur structure permettant de s'assurer de la labellisation d'abats provenant uniquement de carcasses conformes au présent cahier des charges et d'assurer la traçabilité jusqu'au point de vente.

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Naissage

5-2.1. Races et croisement, élevage, castration

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Races autorisées	Les animaux doivent être de type racial « charolais » (code 38/38).
S2.	<u>Age minimal de sevrage</u>	<u>6 mois.</u>

5-2.2. Cession d'animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Age minimal des animaux lors de la 1^{ère} cession</u>	<u>6 mois.</u>
S4.	Cession des veaux non sevrés	La cession d'un veau avant le sevrage est toutefois permise dans le cadre de la vente d'un veau avec sa mère.
S5.	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 11/89.
S6.	Alimentation lors de la cession	Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions d'alimentation respectent celles définies en élevage.
S7.	Abreuvement lors d'allotement	Les animaux disposent d'un accès à un système d'abreuvement.

5-3. Fabrication d'aiment complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible																																	
S8.	Traçabilité des aliments	<p>Les exigences de ce cahier des charges ne concernent que les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires utilisés pour l'élevage du troupeau label.</p> <p>Pour ce qui est des autres productions bovines (jeunes bovins, veaux de boucherie, vaches laitières,...) ou non bovines de l'exploitation, d'autres aliments peuvent être autorisés, mais, dans ce cas, les différents types d'aliments doivent être stockés dans des endroits bien identifiés.</p>																																	
S9.	Additifs interdits	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Catégorie</th> <th>Groupe fonctionnel</th> <th>Sous classification ou code</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="6">1 Additifs technologiques</td> <td>c- émulsifiants</td> <td>Sels d'acides gras</td> </tr> <tr> <td>d-stabilisants</td> <td></td> </tr> <tr> <td>e-épaississants</td> <td></td> </tr> <tr> <td>f- gélifiants</td> <td></td> </tr> <tr> <td>h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides</td> <td></td> </tr> <tr> <td>j- correcteurs d'acidité</td> <td></td> </tr> <tr> <td rowspan="2">2 Additifs sensoriels</td> <td>a- Colorants</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3 Additifs nutritionnels</td> <td>d- urée et ses dérivés</td> </tr> <tr> <td rowspan="4">4 Additifs zootechniques à l'exception des levures vivantes</td> <td>a- améliorateurs de la digestibilité</td> <td></td> </tr> <tr> <td>b- stabilisateurs de la flore intestinale</td> <td></td> </tr> <tr> <td>c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement</td> <td></td> </tr> <tr> <td>d-Autres additifs zootechniques</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5 Coccidiostatiques et histomonostatiques</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Catégorie	Groupe fonctionnel	Sous classification ou code	1 Additifs technologiques	c- émulsifiants	Sels d'acides gras	d-stabilisants		e-épaississants		f- gélifiants		h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides		j- correcteurs d'acidité		2 Additifs sensoriels	a- Colorants		3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés	4 Additifs zootechniques à l'exception des levures vivantes	a- améliorateurs de la digestibilité		b- stabilisateurs de la flore intestinale		c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement		d-Autres additifs zootechniques		5 Coccidiostatiques et histomonostatiques		
Catégorie	Groupe fonctionnel	Sous classification ou code																																	
1 Additifs technologiques	c- émulsifiants	Sels d'acides gras																																	
	d-stabilisants																																		
	e-épaississants																																		
	f- gélifiants																																		
	h- substances pour le contrôle de contamination radionucléides																																		
	j- correcteurs d'acidité																																		
2 Additifs sensoriels	a- Colorants																																		
	3 Additifs nutritionnels	d- urée et ses dérivés																																	
4 Additifs zootechniques à l'exception des levures vivantes	a- améliorateurs de la digestibilité																																		
	b- stabilisateurs de la flore intestinale																																		
	c- substances qui ont un effet positif sur l'environnement																																		
	d-Autres additifs zootechniques																																		
5 Coccidiostatiques et histomonostatiques																																			

5-4. Élevage5-4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	Propreté des points d'abreuvement	L'éleveur veille à ce que les abords des points d'abreuvement en extérieur soient propres et entretenus (garde sa fonction de point d'abreuvement).
S11.	Effectif maximum par lots d'animaux en finition logés non entravés en étable à stabulation libre	30 animaux.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Nettoyage, désinsectisation et dératisation	Réalisés après la sortie des animaux.
S13.	<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 conditions de production spécifiques

5-4.3. Cycle prairie-étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois.</u>
S15.	Aménagements au pâturage	Les animaux disposent d'au minimum un point d'abreuvement et de possibilité d'abris contre le vent, le froid et la chaleur

5-4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Autonomie alimentaire	≥ 60% de l'alimentation des animaux du troupeau label est produite sur l'exploitation (hors pâturage).
S17.	Proportion d'aliment non fourrager dans la ration totale	≤ 25 % de matière sèche en moyenne sur l'année.
S18.	Ensilage	L'ensilage ne doit pas être utilisé comme un aliment unique dans la ration journalière.
S19.	Plan d'alimentation Élevage 1 ^{ère} année <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Lait maternel ou nourrice avec Pâturage à volonté avec ≤ 5 kg de concentrés (3) Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 15 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 5 kg de concentrés (3)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Plan d'alimentation Élevage 2 ^{ème} année et suivante <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Pâturage à volonté avec ≤ 10 kg de fourrages grossiers (1) avec ≤ 6 kg de concentrés (3) Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 20 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 5 kg de concentrés (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille... .

(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs... .

(3) Nature des concentrés : céréales, tourteaux, minéraux... .

5-4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5-5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Mode d'engraissement	La finition peut se faire à l'herbe ou à l'auge en fonction de la saison.
S22.	Durée de finition à l'auge stricte	≥ 1 mois.
S23.	Plan d'alimentation finition <i>(Quantité exprimée en Kg matière brute (MB))</i>	Période estivale Pâturage à volonté Avec ≤ 10 kg de fourrages grossiers (1) et/ou avec ≤ 10 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 10 kg de concentrés (3) Période hivernale Fourrages grossiers à volonté (1) avec ≤ 25 kg de fourrages conservés (2) avec ≤ 15 kg de concentrés (3)

(1) Nature des fourrages grossiers : Foin, Paille... .

(2) Nature des fourrages conservés : Ensilage herbe ou maïs... .

(3) Nature des concentrés : céréales, tourteaux, minéraux... .

S24.	<u>Age maximal d'abattage des femelles</u>	<u>96 mois.</u>
------	---	------------------------

5-6. Opérations d'abattage

5-6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S25.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente	Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriée.
S26.	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux lors des opérations d'amenée au poste d'étourdissement	La présence de barres de guidage sans arrêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire. Les animaux doivent être amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur. L'immobilisation et l'étourdissement des animaux doivent avoir lieu dans le calme.

5-6.2. Ressuage des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	Délai de mise en œuvre du ressuage	Après préparation dans le hall d'abattage, les carcasses doivent être placées immédiatement en chambre froide pour l'opération de ressuage.
S28.	Dispositif mis en place pour garantir la qualité du ressuage	L'opération de ressuage doit être conduite de façon à proscrire toute condensation, due notamment au mélange de carcasses de températures trop différentes.

Cas du refroidissement progressif

Pas de conditions de production spécifiques

Cas de la stimulation électrique

Pas de conditions de production spécifiques

5-6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>E, U, R+ ou R=</u>
S30.	Couleur de la viande	Rouge franc. Ces éléments sont appréciés à la coupe, c'est-à-dire à l'endroit de la séparation de l'arrière et de

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		l'avant pour une demi-carcasse.
S31.	Poids minimum des carcasses	300 kg pour les génisses, 330 kg pour les vaches et les bœufs.
S32.	Condensation lors des étapes du stockage et du transport	Les moyens nécessaires sont mis en œuvre afin d'éviter toute condensation à leur surface.

5-6.4. Maturation de la viande

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	<u>Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours pleins minimum.</u>
S34.	<u>Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les cas des animaux « culards » ou de conformation exceptionnelle classés « E »</u>	<u>Pas de réduction.</u>
S35.	Pratique de l'émoussage	L'émoussage des carcasses est autorisé dans le respect des conditions suivantes : le muscle ne doit pas être entaillé et la pellicule de gras restante doit être adaptée au mode et à la durée de conservation-maturation des viandes. Les carcasses présentant un émoussage excessif seront éliminées

5-7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S36.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>Cœur, foie, joues, langue, queue, rognons.</u>
S37.	Critères de sélection	Les défauts d'aspect sont éliminatoires.

5-8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5-9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38.	État des produits surgelés lors de la commercialisation	La viande et les abats « viande bovine de race charolaise » surgelés ne peuvent pas être vendus au consommateur en état de décongélation.

5-10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Modes de conditionnement pour les viandes	<ul style="list-style-type: none"> - carcasse, demi-carcasse ou quartiers, - PAD pour les muscles issus de découpe primaire, - piécé, - UVCM ou UVCI.
S40.	Modes de conditionnement pour les abats	<ul style="list-style-type: none"> - en vrac, sous vide, en UVCM ou UVCI pour les abats frais, - en UVCI ou sous vide pour les abats surgelés.

6- ÉTIQUETAGE – MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41.	Certificat de garantie	Le Certificat de Garantie du label rouge LA n°11/89 est affiché sur le lieu de vente pour la viande bovine commercialisée en rayon traditionnel. En rayon libre service, une étiquette UVC doit être apposée sur les conditionnements.

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critères*	Principaux points à contrôler	Méthodes d'évaluation
S1	Races autorisées	Documentaire
S24 C	Age d'abattage des femelles	Documentaire
S29 C	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel et mesure</u>
S31	Poids minimum des carcasses	Documentaire et mesure
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail	Documentaire
S33	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour les viandes à braiser et à bouillir	Documentaire
C	<u>Classes d'engraissement autorisées</u>	<u>Documentaire et visuel et mesure</u>

*Conditions de production communes