Guide de découpe, de tranchage et de conservation des viandes d'agneau label rouge

Les carcasses d'animaux Label Rouge sont labellisées en abattoir. Toutefois, les étapes qui interviennent après la labellisation peuvent avoir une influence sur le maintien de la qualité supérieure du produit.

Il est donc essentiel que les conditions de réalisation de la découpe, du tranchage et du conditionnement soient bien maitrisées ; afin que la viande conserve toutes ses caractéristiques de qualité supérieure.

Ce document rappelle succinctement les principales conditions pour préserver la qualité de la viande Label Rouge, sur les points suivants :

- Traçabilité
- Eléments clé au moment de la découpe
- Eléments clé au moment du conditionnement
- Etiquetage/information aux consommateurs

1. Traçabilité

Etape	Elaboration du produit	Eléments permettant le maintien de la traçabilité
Réception atelier de découpe	Carcasse labellisable ↓	Présence de la marque LR (étiquette ou marquage sur la carcasse) N° tuerie permettant de remonter la traçabilité en abattoir Etiquette carcasse / Ticket de pesée
Découpe	Demi-carcasse Muscle entier ou tranché Quartier/ Pièce de découpe	Création de n° de lot de découpe en correspondance avec le n° lot de tuerie Présence de la marque LR sur les pièces de découpe (étiquette ou marquage)
Condition-nement	↓ VRAC PAD UVCI UVCM	Conditionnement pat lot Etiquettes ou certificat de garantie, en correspondance avec n° de tuerie ou n° découpe Comptabilité matière

2. Découpe / Tranchage- pieçage

Réception des produits

Les carcasses sont contrôlées à réception. Les éventuelles anomalies détectées sont enregistrées et traitées en fonction de leur gravité.

Maitrise de la température

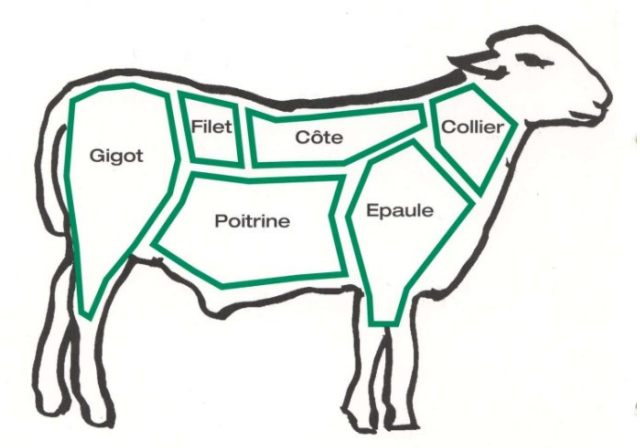
La maitrise du froid est une des conditions majeures à respecter pour une bonne conservation des produits
La température à l'intérieur des locaux de production est dans tous les cas inférieure ou égale à +12°C.
De plus, pendant l'ensemble des opérations de découpe, les viandes sont maintenues à une température inférieure ou égale à +7°C à cœur (inférieure ou égale à +3°C à cœur pour les abats).

Opération de découpe

Les carcasses sont découpées selon les commandes :

- demie-carcasse,
- quartiers,
- grosse pièce de découpe
- muscle entier
- muscle pièce ou tranché en portion consommateur

Les tableaux ci-après rappellent les principales découpes et appellations des pièces de découpe (source FranceAgriMer).



Coupes et découpes

N° de Code	Nomenclature Code	Description	
3000	Entier **AGN**	Les carcasses d'ovins en raison de leur faible poids sont en principe commercialisées entières au stade commercial de gros.	
3001	Demi-mouton Dem - **AGN**	**Le demi-agneau résulte de la fente sagittale de la carcasse en deux parties symétriques.**	
3110	Baron BAR - **AGN**	**Partie postérieure et dorsale de l'agneau comprenant :** • la culotte, • la selle anglaise, comprenant les côtelettes de filet avec les parois abdominales.	

N° de Code	Nomenclature Code	Description	
3100	Rosbif ROS - **AGN**	**Partie postérieure lombaire et dorsale de l'agneau comprenant : les côtes premières, secondes et découvertes.** Base osseuse : celle de la culotte, les 6 vertèbres lombaires et 13 dorsales.	
3120	Culotte CULO	**Membres postérieurs de l'agneau comprenant les deux gigots entiers (avec les selles)** Base osseuse : tibias, fémurs, rotules, les coxaux, les vertèbres coccygiennes, le sacrum, la dernière vertèbre lombaire.	
3200	Demi-rosbif DEM - ROS	**Partie dorsale supérieure et antérieure de l'agneau comprenant le rosbif sans la culotte.** Base osseuse : 5 vertèbres lombaires, 13 vertèbres dorsales.	
3210	Selle anglaise SEL - ANG	**Région lombaire de l'agneau comprenant les côtelettes de filet avec les parois abdominales.** Base osseuse : 5 vertèbres lombaires.	

N° de Code	Nomenclature Code	Description
3220	Carré double couvert CARL DBL	**Partie supérieure de l'agneau comprenant le demi-rosbif sans les côtes découvertes (voir photo 3200).** Base osseuse : 5 vertèbres lombaires - 8 vertèbres dorsales.
3230	Carré double découvert CAR DECO	**Partie antérieure de l'agneau comprenant les côtes découvertes.** Base osseuse : 5 premières vertèbres dorsales.
3300	Casque CASQ	**Partie antérieure de l'agneau comprenant les épaules, les côtes découvertes ; le collier les hauts de côtelettes.**
3310	Coffre COF	**Partie antérieure de l'agneau comprenant les épaules, les côtes découvertes ; le collier les deux demi-poitrines.**
3320	Papillon PAPI	**Partie antérieure de l'agneau comprenant les deux épaules et le collier.** Base osseuse : membres antérieurs et les vertèbres cervicales.

N° de Code	Nomenclature Code	Description
3240	Filet FIL - AGN	Région lombaire. Base osseuse : de la 2e à la 5e demi-vertèbres lombaires.
3250	Carré couvert CAR - COU	Partie dorsale postérieure comprenant les côtes premières et secondes. Base osseuse : les 8 dernières demi-vertèbres dorsales, la première demi-vertèbre lombaire. *Remarque : les côtelettes se taillent avec 1 ou 2 côtes selon l'épaisseur du carré.*
3260	Carré découvert CAR - DEC	Partie antérieure. Base osseuse : les 5 premières demi-vertèbres dorsales.

N° de Code	Nomenclature Code	Description
3130	Gigot entier GIG - EN	**Membre postérieur de l'agneau Demi-culotte.** Base osseuse : tibia, fémur, rotule, coxal, les vertèbres coccygiennes, le sacrum, la dernière vertèbre lombaire. Le gigot comprend : la jambe, la cuisse, la région ilio-sacrée et la partie postérieure des lombes.
3140	Gigot raccourci GI - RAC	Le gigot raccourci représente le membre postérieur sans la région ilio-sacrée.
3150	Selle SEL	Région ilio-sacrée (hanche) avec ou sans la dernière vertèbre lombaire selon la coupe choisie.







N° de Code	Nomenclature Code	Description
3330	Épaule EP AGN	Membre antérieur. Base osseuse : carpe - radius - cubitus - humérus - scapulum.
3340	Collier ou collet COL - AGN	Partie antérieure. Région du cou. Base osseuse : 7 vertèbres cervicales.
3350	Haut de côtelette HT - COT	Région thoracique inférieure. Base osseuse : le sternum, les extrémités inférieures des 13 côtes.







3. Conditionnement

Modes de conditionnement

Les modes de conditionnement utilisés sont les suivants:

- En vrac : carcasse entière, demi-carcasse, quartier
- En PAD : quartier, pièce de découpe, muscle
- en UVCI ou UVCM : muscle entier ou tranché, portions consommateurs.

Si la viande label rouge est destinée à être commercialisée en UVCI, les opérations de conditionnement sont réalisées dans l'établissement de découpe.

Quel que soit le conditionnement utilisé, il doit permettre de garantir l'intégrité du produit.

Maitrise de la température

Jusqu'à leur remise au consommateur les découpes de viande doivent être maintenues à une température inférieure ou égale à +4°C.

4. Etiquetage

L'étiquetage des produits Label Rouge comporte obligatoirement:

- ✓ **Le logo LR** (forme et couleur non modifiables)

- ✓ **Le numéro d'homologation du label, à proximité du logo**, sous la forme «homologation n °… » ; dans une couleur permettant une bonne lisibilité.

- ✓ **les principales caractéristiques certifiées.**

- ✓ **le nom et l'adresse de l'ODG**

La référence aux dispositions réglementaires encadrant le Label Rouge est facultative. Lorsqu'elle apparaît, c'est sous la forme : "Décret du 05.01.07" sous la deuxième branche du débordement du R. Cette mention doit être en rouge de préférence ou dans une couleur permettant une bonne lisibilité.

Dimension du logo sur l'étiquette

Le logo est apposé dans une dimension minimale de 20 mm en hauteur et de 25 mm en largeur ou représente au minimum 1/16ème de l'étiquetage. Il peut toutefois figurer dans des dimensions plus réduites (10 mm en hauteur et 15 mm en largeur) dans le cas des petits étiquetages dont la surface est inférieure à 10 cm².

Le logo est apposé dans une dimension maximale de 30 mm en hauteur et de 40mm en largeur ou représente au maximum de 1/8ème de l'étiquetage.

Utilisation sur des supports couleurs

De manière générale, le cerclage rouge de contour du logotype doit être conservé. Il peut éventuellement être supprimé sur un fond de couleur sombre. Dans ce cas, le cerclage blanc est, lui, conservé.

Pour mémoire, l'étiquetage est à prendre au sens du code de la consommation (R.112-2). Il concerne l'étiquette ainsi que tout emballage, document, écriteau, (etc…) accompagnant ou se référant à la denrée.