Extraits des conditions de production communes à la production d'agneau label rouge et des conditions de production spécifiques au cahier des charges agneau LA0707 pour le volet abattage

Annexe de l'arrêté du 10 juillet 2025
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2025-30

JORF du 29 juillet 2026
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2026-31

Les éléments numérotés Cx relèvent des conditions communes aux cahiers des charges agneau label rouge
Les éléments numérotés Sx relèvent des conditions spécifiques du cahier des charges agneau label rouge LA0707
[…]

4- TRAÇABILITE

L'origine des viandes est définie par la provenance, c'est à dire **l'exploitation d'élevage** qui est la même de la naissance à la finition. La garantie de l'origine est apportée grâce à la maîtrise et au contrôle de l'identification et de la traçabilité des animaux et des viandes dans chaque étape selon les modalités définies dans le cahier des charges Label Rouge LA 0707.

Tableau de traçabilité :

Etape	Méthodes utilisées	Documents associés
ABATTAGE		
Attente en stabulation	L'agneau est identifié par sa boucle officielle Date d'enlèvement inscrite sur le document de circulation qui est remis à l'abattoir et fait l'objet d'un contrôle. Constitution d'un lot de tuerie d'agneaux conformes au cahier des charges Label Rouge LA 0707 identifié par un numéro de tuerie et caractérisé : - par le numéro cheptel de l'éleveur et le nombre d'agneaux du lot. - ou par les numéros d'identification individuels des agneaux. Un lot est constitué d'agneaux label d'un même élevage.	Document de circulation Registre informatique

Ablation des abats	Avant inspection post-mortem, tous les abats, sauf les ris sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine. Les ris sont regroupés dans un lot ; La traçabilité en place permet de retrouver sans ambiguïté l'ensemble des carcasses constitutives du lot. Après inspection, les abats Label sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique ; l'identification mentionne un numéro de lot et/ou la date d'abattage. Le lot d'abats est constitué de l'ensemble des abats label d'une même journée.	Registre d'abattage Procédure de traçabilité Registre d'abattage
Pesée	Au moment de la pesée : Une étiquette de pesée est établie. Elle comporte notamment : - numéro du lot de tuerie - numéro de cheptel - numéro d'abattage - poids fiscal - classement - date d'abattage Le numéro d'abattage est apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse L'abattoir enregistre les données permettant d'établir la correspondance entre le numéro d'abattage de la carcasse, le numéro du lot de tuerie et le numéro de cheptel de l'animal.	Etiquette de pesée Registre d'abattage
Sélection des carcasses	Pour les carcasses présélectionnées à la pesée (poids et classement carcasse) une étiquette de précertification agrafée à la carcasse mentionne le nom et l'adresse de l'éleveur, le numéro de lot d'abattage, la date d'abattage, le poids de la carcasse, son classement	Etiquette précertification
EXPEDITION		
Expédition des carcasses	L'agent habilité identifie la carcasse conforme en apposant une marque spécifique au label rouge sur les 2 flancs de la carcasse depuis l'épaule jusqu'au gigot ou sur l'ensemble des quartiers. A l'expédition un certificat carcasse spécifique au label rouge LA0707 numéroté est agrafé sur la carcasse Les carcasses certifiées sont donc identifiées par : - l'étiquette de pesée - l'étiquette de précertification - le certificat carcasse spécifique au label rouge LA0707	Certificat carcasse Bon de livraison Facture Registre d'expédition

	- la roulette ou le tampon Un bon de livraison spécifie le nombre de carcasses, le poids expédié, le numéro du lot de tuerie L'abattoir tient une comptabilité matière des certificats carcasses apposés sur les carcasses A chaque expédition est notamment inscrit dans le registre d'expédition le(s) numéro(s) de certificat carcasse	

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « agneau » sont identifiés.
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Tous les opérateurs impliqués assurent l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations spécifiques au label rouge intervenues au cours du schéma de vie du produit.
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Obligatoire

5- METHODE D'OBTENTION

5.5 Ramassage et transport des agneaux

5.5.1 Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point à contrôler	Valeur cible
C29	Utilisation de substances tranquillisantes allopathiques avant le transport	Interdiction
C30	Conditions de manipulation et d'embarquement des agneaux	Dans le calme, en douceur, sans brutalité. Interdiction de prendre les animaux par la laine.
S29	Durée maximale de transport	8 heures

5.6 Opérations d'abattage

5.6.1 Abattage

L'enregistrement des agneaux est réalisé par un agent habilité par l'organisme certificateur.
Il effectue à partir des bons de livraison qui lui sont remis, un comptage lot par lot des agneaux, puis il vérifie :

- La cohérence avec les bons de livraison,
- Les fourchettes d'âge.

L'agent habilité enregistre les lots, pour la tuerie, sur un logiciel prévu à cet effet et permettant le suivi informatique des lots à toutes les étapes (bouverie – pesée – classement – expédition).

N°	Point à contrôler	Valeur cible
C37	Conditions de manipulation des animaux en bergerie et lors de l'immobilisation et de l'étourdissement	Les opérateurs en bergerie portent des tenues qui ne contrastent pas avec l'environnement de l'abattoir. La luminosité est maitrisée (pas de fortes luminosité - espace uniformément éclairé). L'abreuvoir est propre et doit être en parfait état de fonctionnement. Lors des déplacements (arrivée à l'abattoir, amenée au poste d'étourdissement), les animaux sont conduits en petits groupes. L'emploi de la pile électrique ou de l'aiguillon électrique est interdit. Les animaux sont amenés sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux jusqu'au poste d'étourdissement. L'immobilisation et l'étourdissement se font dans le calme.
S34	Locaux d'attente à l'abattoir et manipulation des animaux	Les locaux d'attente doivent être maintenus propres et convenablement aérés. Les agneaux doivent disposer d'un espace suffisant pour ne pas s'entasser. Il leur est fourni litière et eau d'abreuvement. Le bruit et les allées et venues inutiles sont proscrits afin d'éviter tout phénomène de stress (conséquences sur la couleur et la durée de conservation des carcasses). On interdit l'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes. L'utilisation de tranquillisants est interdite.
S35	Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et l'abattage	24h pour les agneaux non sevrés âgés de 60 à 69 jours.
C35		48 h pour les agneaux de 70 jours à 150 jours
S36	Délai maximal cumulé (transport, centre d'allotement, bouverie)	Pour les agneaux non sevrés, âgés de 60 à 69 jours, le délai cumulé (transport, centre d'allotement, bouverie) entre l'enlèvement de l'exploitation et l'abattage ne dépasse pas 48 heures.
C31		120 h ou enlèvement jour J _ abattage j+5 maximum pour les agneaux âgés de 70 à 150 j.
S37	Age d'abattage	Entre 60 et 150 jours inclus Les bonnes capacités laitières des brebis de races allaitantes garantissent une alimentation riche aux agneaux qui peuvent atteindre un poids et un niveau de

		finition suffisants pour l'abattage relativement jeune. C'est pourquoi l'âge minimum d'abattage est fixé dès 60 jours. Cependant, tous les agneaux ne se développent pas exactement à la même vitesse (facteurs races, conditions climatiques, mode et poids de naissance…) d'où la justification de la fourchette d'âge d'abattage jusqu'à 150 jours qui permet d'obtenir un produit homogène présentant les caractéristiques spécifiques au label rouge LA 07/07.
S38	Saignée	La saignée est la plus complète possible
S39	Critères de présélection des carcasses	Les carcasses présélectionnées sont identifiées par le peseur à l'aide d'une étiquette mentionnant notamment le nom et l'adresse de l'éleveur, le numéro de lot d'abattage, la date d'abattage, le poids de la carcasse, son classement. Seules sont marquées les carcasses répondant aux caractéristiques suivantes : - Poids carcasse : 13 à 22kg sans fressure - Conformation : U, R, O

Le responsable de la chaîne d'abattage s'assure que les débuts et fins de chaque lot sont identifiés. L'ordre d'abattage des lots est remis au peseur afin que celui-ci procède à la pesée individuelle des carcasses de chaque lot.

Dans la mesure du possible tout doit être mis en œuvre pour regrouper les abattages des lots d'agneaux labels sur une même demi-journée.

5.6.2 Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur cible
C40	Procédures et instructions de maîtrise de la température et l'hygrométrie des chambres froides	L'abattoir dispose de procédures et instructions de maîtrise et de contrôle décrivant les modalités retenues pour réguler les températures et l'hygrométrie dans les salles de ressuage et éviter les mélanges de carcasses de températures différentes et les contacts entre carcasses.
S40	Température à cœur en fin de ressuage	La température des carcasses ne doit pas dépasser 7°C à cœur.
S41	Eléments figurant dans les documents procédures/instruction pour la maîtrise du ressuage	- la méthode de régulation de la température dans les salles de ressuage, - la procédure de relevé et d'enregistrement des températures, - la méthode retenue pour réguler l'hygrométrie dans les salles de ressuages,

		- l'organisation adoptée pour éviter les mélanges de carcasses de températures différentes et les contacts entre carcasses, - le plan de nettoyage, désinfection des salles de ressuage.

5.6.3 Caractéristiques des carcasses

Après ressuage, les carcasses présélectionnées et identifiées sont stockées non découpées dans une salle de stockage.

La sélection finale des carcasses ne se réalise qu'après le ressuage, dans la salle de stockage. L'examen à froid permet de mieux apprécier la couverture de gras, sa couleur, ainsi que la couleur de viande.

N°	Point à contrôler	Valeur cible
C42	Classes d'état d'engraissement autorisées	2 et 3
C43	Classes de conformation autorisées pour les agneaux de type C	U-R-O
S42	Qualité de gras	L'appréciation correcte de l'état d'engraissement ne peut se faire que lorsque la graisse est figée. Sont sélectionnées les carcasses dont le gras est blanc à légèrement rosé et de consistance ferme ou très ferme (exclusion des gras colorés et/ou mous ou très mous dits « huileux »). La mesure de la couleur du gras est visuelle. La mesure de la fermeté du gras est visuelle et tactile.
S43	Couleur de la viande	Elle s'apprécie à froid ; elle doit être rosée claire.
S44	Méthodes d'appréciation de la qualité du gras et de la couleur de la viande	Afin que les mesures soient réalisées de façon homogène et objective dans tous les abattoirs, l'ODG a écrit une procédure définissant la méthode d'appréciation de la couleur de la viande et de la qualité du gras. Elle comprend des photos montrant les différentes couleurs de gras (blanc à foncé, rouge et jaune) et les différentes tenues de gras (gras fermes/très fermes à gras mous ou très mous dits « huileux »). Ce document a été établi à partir du *Guide Pratique : Apprécier la qualité du gras de couverture des carcasses d'agneaux : couleur et fermeté,* Institut de l'Elevage. Il doit être utilisé dans les abattoirs.
S45	Modalités d'identification des carcasses sélectionnées	Les carcasses sélectionnées sont marquées par un repère spécifique au Label Rouge sur les 2 flancs de

		façon à identifier les morceaux potentiels de découpe : gigots, carrés, épaules. A ce stade une découpe en quartiers peut être effectuée (carré…) Le certificat spécifique au label rouge LA 07/07 est agrafé sur chaque carcasse ou quartier. Pour les carcasses déclassées toute identification faisant référence au label est retirée par enlèvement de l'étiquette portant le nom de l'éleveur, la mention label rouge, etc.

Les carcasses ou quartiers labellisés sont ensuite expédiés, soit :

- En atelier de découpe ;
- En points de vente, directement ou par l'intermédiaire de grossistes.

Chaque carcasse ou quartier est correctement identifié par les marques prévues et par un certificat carcasse spécifique au label rouge LA0707 et accompagné d'un bon de livraison ou d'une facture portant les mentions réglementaires et la marque commerciale.

5.7 Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur cible
C45	Sélection des abats	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges Label Rouge au moment de leur séparation.
S46	**Liste des abats**	- **Fressure entière,** - **Foie,** - **Cœur,** - **Langue,** - **Cervelles,** - **Ris,** - **Rognons (reins),** - **Rognons blancs (testicules ou anibelles).** **Les abats blancs ne sont pas retenus.**
S47	Moment de la séparation des abats	L'ablation des abats est réalisée à la suite de l'opération d'abattage. Seuls les reins peuvent être séparés à différents niveaux de la chaine d'abattage : - Après l'opération d'abattage, - Après l'étape de ressuage, - Ou rester sur la carcasse.
S48	Traçabilité	Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution d'abats Label Rouge par des abats d'autres origines.

		Avant inspection post-mortem, tous les abats sauf les ris sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine. Les ris sont regroupés dans un lot ; la traçabilité en place doit permettre de retrouver sans ambiguïté l'ensemble des carcasses constitutives du lot.
S49	Refroidissement des abats	Le refroidissement des abats est immédiat après l'ablation. La température de 3°C à cœur doit être obtenue avant l'expédition.
S50	Critères de sélection des abats	- Foie : couleur homogène rouge à brun clair - Cœur : texture ferme - Langue : texture ferme, couleur gris uniforme (sans tâches) - Cervelle : aspect bien irrigué, lobe bien formé, couleur claire - Ris : forme arrondie, texture laiteuse (couleur blanchâtre et texture moelleuse) - Rognons : absence d'odeur d'urine, couleur rouge à brun clair, texture ferme - Rognons blancs : forme ovale, texture interne bien développée. Après inspection, les abats Label sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs…) identifiés de façon spécifique ; l'identification comporte un numéro de lot et/ou la date d'abattage.

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 70* jours et âgé au maximum de 150 jours
- Identifié de la ferme jusqu'au point de vente

* ou jusqu'à l'abattage si abattu entre 60 et 69 jours

Coordonnées ODG :

Acronyme ODG : Oviqual

Adresse : BP 82256 – 31322 Castanet-Tolosan Cedex

N°	Point à contrôler	Valeur cible
C71	Mentions minimum d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum :

		- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique, - le numéro d'homologation du label rouge, - les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette, y compris lorsqu'elles sont dans le corps de texte. o Agneau nourri par tétée au pis au moins 70* jours et âgé au maximum de 150 jours o Identifié de la ferme jusqu'au point de vente. * ou jusqu'à l'abattage si abattu entre 60 et 69 jours - le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social) : OVIQUAL – BP 82256 – Auzeville – 31 322 Castanet-Tolosan Cedex

Fait à le,

"Lu et approuvé" (signature + nom et prénom)

GLOSSAIRE

Grille de conformation EUROP :
La grille de classement communautaire définit 6 classes de conformation SEUROP. La classe S peut être utilisée facultativement par les États membres pour tenir compte de l'existence du type culard ; la France n'a pas retenu cette possibilité et la grille est donc composée de 5 classes E, U, R, O et P. La classe E correspond à un développement musculaire exceptionnel et la classe P à un développement musculaire insuffisant.

ODG : Organisme de Défense et de Gestion.