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 atelier de découpe

Annexe de l'arrêté du 10 juillet 2025

JORF du 6 avril 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2024-15

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

Etapes	Méthodes utilisées	Documents associés
DECOUPE / CONDITIONNEMENT		
Découpe – conditionnement des carcasses en gros ou en unité de vente consommateurs (UVC)	Présence des identifications carcasses Identification des conditionnements en gros en sacs plastiques par une étiquette spécifique au label rouge portant : - un numéro de lot, - la mention Agneau Label Rouge LA0707, - les numéros de tuerie des agneaux constitutifs du lot. Les UVC sont réalisées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés : enregistrement des quantités découpées et conditionnées en UVC Identification des UVC avec une étiquette numérotée : enregistrements de l'utilisation des étiquettes UVC.	Bon de livraison Facture Registre de découpe Comptabilité étiquettes
Conditionnement des abats	Conditionnement en gros : les abats sont conditionnés en sacs plastiques, en bacs étanches ou en cartons identifiés par une étiquette portant : - un code spécifique indiquant la dénomination du produit et la mention Label, - le numéro de lot,	Procédure de traçabilité Registre de conditionnement Document de comptabilité matière

(1) **UCVI** : Unité de vente consommateur industrielle

	- la date de conditionnement Le <u>lot d'abats conditionnés en gros</u> est constitué de l'ensemble des abats label rouge d'une ou deux journées. Dans le cas d'un lot constitué à partir de deux journées, un nouveau numéro de lot est affecté. La procédure de traçabilité doit permettre de retrouver sans ambiguïté les lots constitutifs. Conditionnement en UVC : chaque UVC est identifiée par une <u>étiquette UVC pré-numérotée</u>, spécifique au Label Rouge. Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.	et comptabilité étiquettes.
EXPEDITION DES PRODUITS CONDITIONNES		
Expédition	Chaque atelier de découpe tient un registre d'expédition. Un bon de livraison spécifie, notamment, - la dénomination des produits, - le nombre de conditionnements, - les numéros de lot.	Registre d'expédition Bon de livraison

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

5.10 <u>Découpe et conditionnement</u>

Le stockage, avant la découpe des carcasses labellisées, s'effectue dans un lieu identifié**.**

Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande Label Rouge par une autre viande :

- l'organisation de l'atelier doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits Label Rouge des autres produits.
- la découpe des viandes labellisées doit être effectuée en série à un moment donné de la journée ou de la semaine.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

(1) **UCVI** : Unité de vente consommateur industrielle

C66	Conditionnement des viandes label rouge commercialisées en UVCI[(1)]	Les opérations de conditionnement des UVCI sont réalisées dans l'établissement de découpe et immédiatement après découpe
S54	Modes de conditionnement des viandes autorisés	La viande peut être conditionnée en gros ou en UVC. - En gros en sac plastique, - En gros en sac plastique sous vide, - En UVC sous film, - En UVC sous atmosphère contrôlée. Chaque sac plastique est identifié de façon à conserver la traçabilité à l'aide d'une étiquette spécifique au label rouge portant : - un numéro de lot, - la mention Agneau Label Rouge LA 07/07, - les numéros de tuerie des agneaux constitutifs du lot. Les UVC sont élaborées en série à partir de morceaux de carcasses identifiés dans les conditions précédemment citées. Chaque UVC est identifiée par une étiquette UVC pré-numérotée, spécifique au Label Rouge. Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.
S55	Modes de conditionnement des abats autorisés	Le conditionnement s'effectue par lot d'abats label rouge avec identification permettant d'éviter tout risque de confusion entre lots label rouge et lots non label rouge. Les abats ne sont pas expédiés en vrac, ils sont obligatoirement conditionnés avant expédition. Les abats sont conditionnés, soit en gros, soit en UVC. Le conditionnement en UVC est réalisé dans un atelier de découpe. Le conditionnement est réalisé dans des abattoirs et des ateliers agréés. En conditionnement de gros, les abats sont conditionnés : - soit en sacs plastiques, - soit en sacs plastiques sous vide, - soit en bacs étanches, - soit en cartons. Ils sont identifiés par une étiquette portant : - un code spécifique indiquant la dénomination du produit et la mention Label Rouge LA0707,

(1) **UCVI** : Unité de vente consommateur industrielle

		- le numéro de lot, - la date de conditionnement Le lot d'abats conditionnés en gros est constitué de l'ensemble des abats label rouge d'une ou deux journées. Dans le cas d'un lot constitué à partir de deux journées, un nouveau numéro de lot est affecté. La procédure de traçabilité doit permettre de retrouver sans ambiguïté les lots constitutifs. Un bon de livraison spécifie, outre les données réglementaires, - la dénomination des produits, - le nombre de conditionnements, - les numéros de lot. Chaque abattoir tient un registre d'expédition. Ce registre d'expédition indique la destination de chaque livraison et les numéros de lot. Les abats peuvent être conditionnés en UVC, sous film ou sous atmosphère contrôlée**.** Il est possible de réaliser des conditionnements constitués d'abats de natures différentes. Chaque UVC est identifiée par : - une étiquette mentionnant les éléments réglementaires et notamment le numéro de lot UVC, - une étiquette UVC pré-numérotée, spécifique au Label Rouge. Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doit être tenue. Sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique : - date d'abattage - nombre d'abats concernés (en unités envoyées) - date de conditionnement - numéro de lot - poids conditionné - numéros d'étiquettes UVC utilisés (un numéro par jour d'abattage d'agneaux Label Rouge) - destination Un code produit spécifique est affecté aux abats Label Rouge et doit être mentionné sur les documents de livraison et de facturation.

(1) **UCVI** : Unité de vente consommateur industrielle

S56	Délai maximum entre la date d'abattage et la date de conditionnement des abats	4 jours.
S57	Conditionnement des produits surgelés	Les produits nus sont surgelés puis conditionnés, d'abord dans des bacs, puis dans leurs conditionnements définitifs. Certains produits peuvent nécessiter une mise en conditionnement avant l'opération de surgélation.

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 : LA0707 - 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 – Auzeville - BP 82256 – 31322 Castanet-Toloan Cedex

Fait à …….. le, …….

« Lu et approuvé » (signature + tampon de l'entreprise)

(1) **UCVI** : Unité de vente consommateur industrielle