

**Cahier des charges du label rouge n° LA 08/04
« Viande et abats frais et surgelés de gros bovins
de race Salers »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Viande bovine issue de race Salers.
- Alimentation 100% végétale, minérale et vitamines comprenant au moins 6 mois de pâturage par an.
- Maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os sauf hampe, filet et onglet ou Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide.

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 de comparaison</i>	4
3.3.	<i>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRAÇABILITÉ.....	5
4.1.	<i>Identification des opérateurs</i>	5
4.2.	<i>Obligations d'enregistrement et de suivi</i>	6
4.3.	<i>Schéma de traçabilité</i>	6
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	9
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	9
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	9
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	9
5.4.	<i>Elevage</i>	10
5.5.	<i>Finition</i>	12
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	13
5.7.	<i>Commercialisation des abats</i>	14
5.8.	<i>Produits transformés de gros bovins de boucherie</i>	15
5.9.	<i>Surgélation</i>	15
5.10.	<i>Découpe et conditionnement</i>	15
6.	ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	15
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	15

1. NOM DU DEMANDEUR

Association Salers Label Rouge (ASLR)
26, rue du 139ème Régiment d'Infanterie – BP 239
15 002 AURILLAC Cedex
Tél. : 04.71.45.55.85 – Fax : 04.71.48.97.75
Mail : label-rouge@salers.org

2. DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

Les produits concernés par le cahier des charges sont la viande et les abats issus de gros bovins de type racial Salers :

- Mâles de 30 mois minimum et 48 mois maximum castrés avant l'âge de 12 mois et femelles de 28 mois minimum et de 120 mois maximum ;
- Conformation : U et R ;
- Etat d'engraissement : classes 2, 3, 4 ;
- Poids : 330 kg minimum pour les bœufs et les femelles de 42 mois + 1 jour à 120 mois ; 300 kg minimum pour les femelles de 28 à 42 mois ;
- Abats : le cœur, le foie, les rognons, la langue, les joues, la queue.

Etat final du produit :

- Frais ou surgelé,
- ½ carcasses/quartiers/pièces de gros ; viandes ou abats prêts à découper (PAD) ; piécé ; unité de vente consommateur industrielle (UVCI)/unité de vente consommateur magasin (UVCM) ; viandes ou abats nus au rayon traditionnel.

Présentation aux consommateurs :

- UVCI/UVCM ; PAD ; viandes ou abats nus au rayon traditionnel.

Etapes concernées par la certification :

Toute la vie de l'animal (avec son alimentation, ses conditions d'élevage), les phases d'abattage et de découpe et la période complète de maturation de la viande.

Description organoleptique du produit :

La viande bovine de race Salers se caractérise par l'intensité de la couleur rouge, le persillé, la tendreté et la richesse aromatique.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Le produit courant décrit ci-dessous est de la viande commercialisée en France dans la grande distribution sous le terme "bœuf". Il est issu d'animaux de type racial laitier, nés, élevés et abattus en France

Les morceaux prélevés pour l'évaluation de la qualité supérieure sur le produit courant sont identiques à ceux prélevés sur le produit Label Rouge. De plus, ils sont issus de la même catégorie d'animal que ceux issus du produit Label Rouge (génisse, vache, bœuf).

Les consommateurs ciblés sont habitués à manger de la viande de bœuf selon une fréquence au moins bimensuelle. Ils sont issus d'un large panel d'âge et de catégories socioprofessionnelles (classes 1 à 7 de la PCS INSEE 2003).

La consommation finale se réalise auprès des boucheries, des magasins "multi-frais" et des magasins de la grande distribution, avec des rayons traditionnels ou des rayons libre service. Le Label Rouge de la viande bovine de race Salers est également présent dans les secteurs de la restauration.

Points de différence	LABEL ROUGE VIANDE BOVINE DE RACE SALERS	VIANDE BOVINE PRODUIT COURANT
Type racial	SALERS uniquement (code type racial 23) Père : type racial SALERS Mère : type racial SALERS	Laitier (majoritairement Prim'Holstein)
Caractéristiques des carcasses	Poids des carcasses : 330 kg minimum pour les bœufs et les femelles de 42 mois +1 jour à 120 mois et 300 kg minimum pour les femelles de 28 à 42 mois Conformation : restriction aux classes U ou R Couleur de la viande : restriction à la classe 3	Tout poids de carcasse Conformation : classes R, O, P Couleur de la viande : Classes 1 à 4
Temps de maturation des viandes	Viandes à griller et à rôtir : 12 jours pleins minimum pour les pièces conservées sur os et 13 jours pleins minimum en sous vide. Viandes à braiser et à bouillir : 4 jours pleins minimum.	Viandes à griller et à rôtir : 3 à 5 jours. Viandes à braiser et à bouillir : selon les délais d'approvisionnement (2 à 3 jours).

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les conditions de production spécifiques de la viande bovine de race Salers renforcent la qualité supérieure du produit Label Rouge. Les points suivants sont déterminants :

- Le type racial Salers est un élément important pour l'obtention de l'intensité de la couleur rouge.
- La rusticité et la facilité d'élevage des animaux Salers se révèlent par des qualités maternelles d'élevage du veau, par l'aptitude à la valorisation des fourrages et par l'aptitude à la marche pour valoriser les espaces herbagers. Les animaux sont nourris prioritairement avec les ressources herbagères : pâturage pendant toute la période favorable à la pousse de l'herbe, foin et fourrages

conservés issus de toutes espèces d'herbe et de légumineuses fourragères en période hivernale. Ce mode d'élevage, qui concerne toute la vie de l'animal, a une influence sur la richesse aromatique et sur le persillé du produit Label Rouge.

- La sélection des carcasses retient des exigences de poids minimal sachant la corrélation en viande bovine de race Salers avec la conformation et la qualité de finition des animaux. Cette exigence renforce le potentiel de persillé et de tendreté du produit Label Rouge. De plus, la viande bovine de race Salers est sélectionnée sur la seule classe de couleur rouge vif.
- Le temps de maturation de la viande permet d'influer positivement sur la tendreté du produit Label Rouge et d'affirmer ses qualités gustatives.

Les caractéristiques certifiées communicantes ont été retenues pour leur impact sur la qualité supérieure du Label Rouge de la viande bovine de race Salers :

- Viande bovine issue de race Salers
- Alimentation 100% végétale, minérale et vitamines comprenant au moins 6 mois de pâturage par an
- Maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os sauf hampe, filet et onglet » ou « Maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide

L'application du plan d'alimentation influe positivement sur la qualité de la viande. Plusieurs critères ont une influence déterminante :

- La durée de pâturage d'au moins 6 mois par an,
- Le nombre de cycles au pâturage sur la vie de l'animal,
- La part importante de fourrages dans l'alimentation totale des animaux. Les aliments complémentaires ne représentent une part significative de la ration journalière qu'en période de finition des animaux dans l'objectif d'améliorer les masses musculaires et le persillé de la viande,
- La place prépondérante de l'herbe pâturée, séchée ou conservée au sein des fourrages utilisés, notamment par une limitation sur la phase d'élevage, ou une interdiction pendant la finition des animaux des fourrages conservés autres que l'herbe et les légumineuses,
- La production laitière de la vache Salers qui couvre les besoins du veau sur les premiers mois de sa vie ;
- Alimentation 100% végétale, minérale et vitamines.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs (naisseurs engraisseurs, engraisseurs),
- les fabricants d'aliments industriels,
- les centres d'allotement,
- les abattoirs/abatteurs,
- les ateliers de découpe,
- les ateliers de surgélation,
- les points de vente.

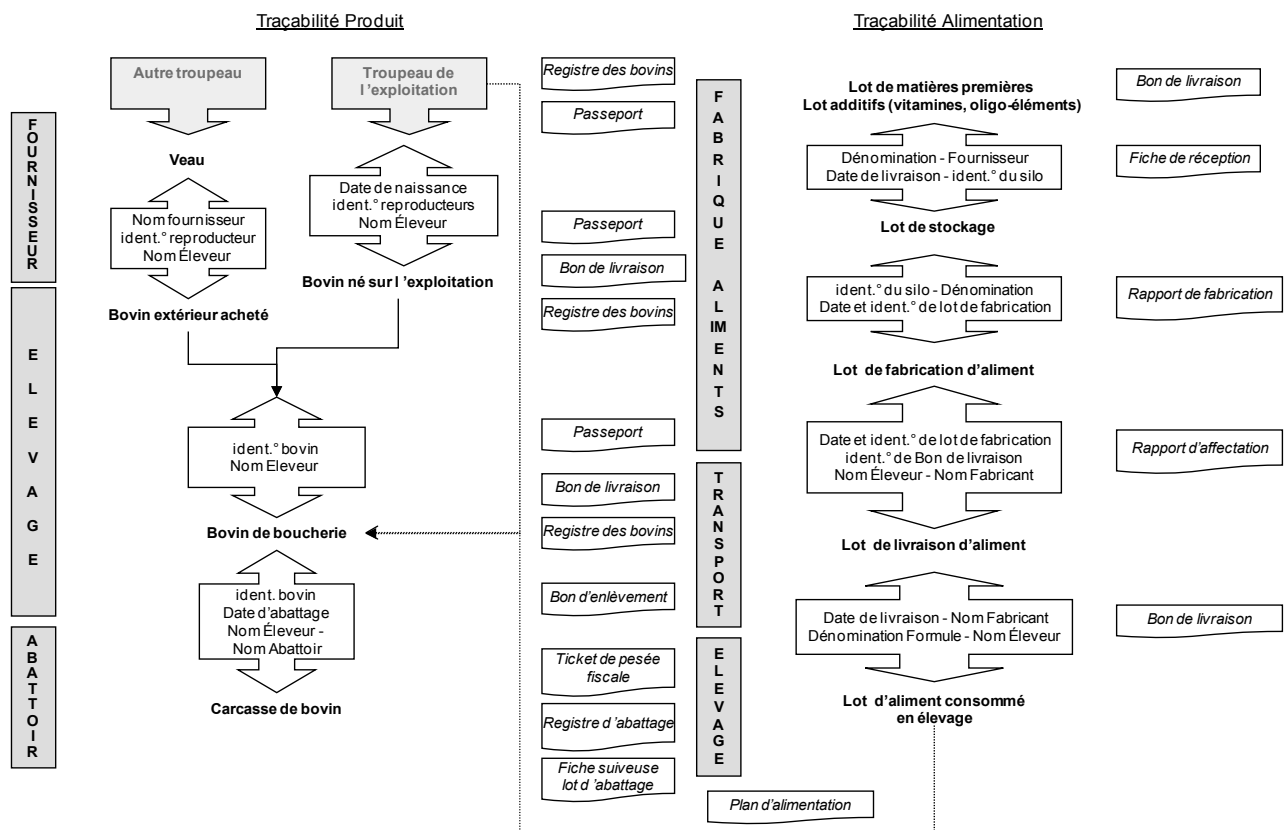
4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

La labellisation se concrétise par l'apposition d'un certificat de garantie qui est indissociable du produit de l'atelier d'abattage ou de l'atelier de découpe, jusqu'au point de vente. Le certificat de garantie est donc associé à des UVC, pièces de gros, quartiers, PAD, abats issus d'une même carcasse. Le certificat de garantie comporte obligatoirement au moins les mentions suivantes :

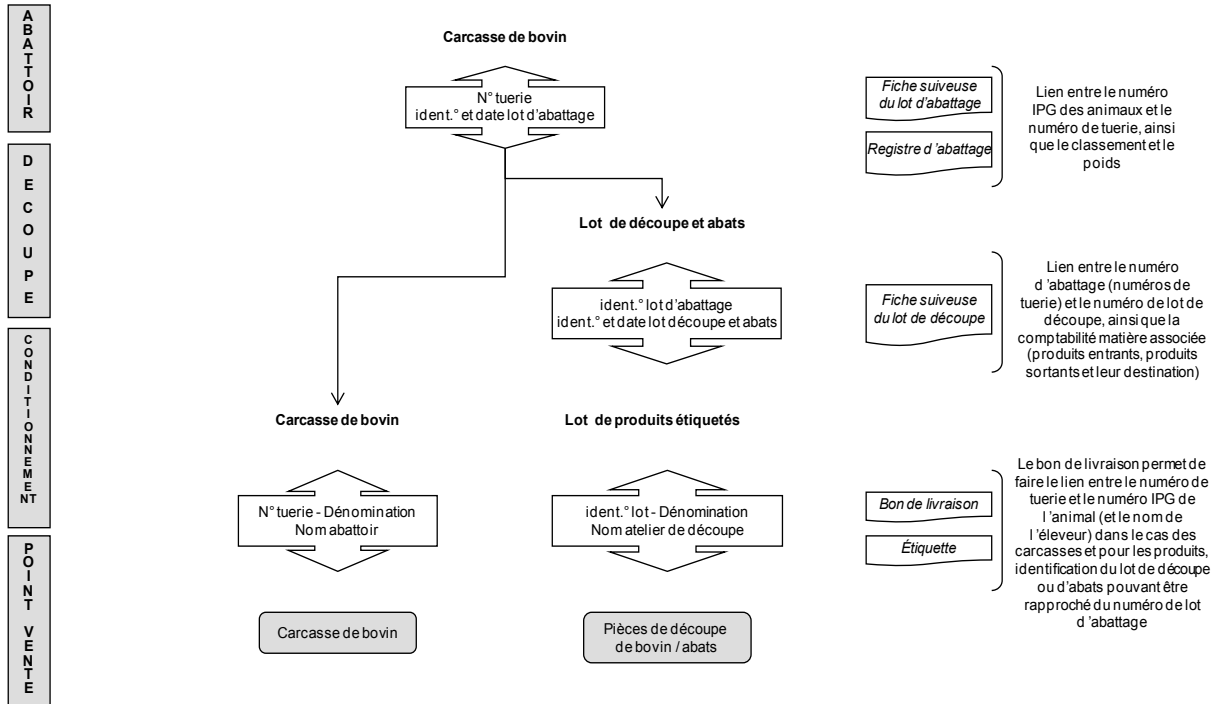
- La dénomination du produit ;
- Les mentions des caractéristiques certifiées communicantes ;
- La référence à l'élevage de finition ;
- Le N° de lot d'abattage ;
- La date d'abattage ;
- Le site d'abattage ;
- Le N° de lot de découpe ;
- Le site de découpe.

Dans les points de vente présentant le produit Label Rouge en rayon libre service, en plus de l'apposition du certificat de garantie, les UVC sont identifiées par une étiquette spécifique, complémentaire de l'étiquetage réglementaire. Les étiquettes sont numérotées et comportent au moins la dénomination du produit et les mentions des caractéristiques certifiées communicantes.

4.3. Schéma de traçabilité

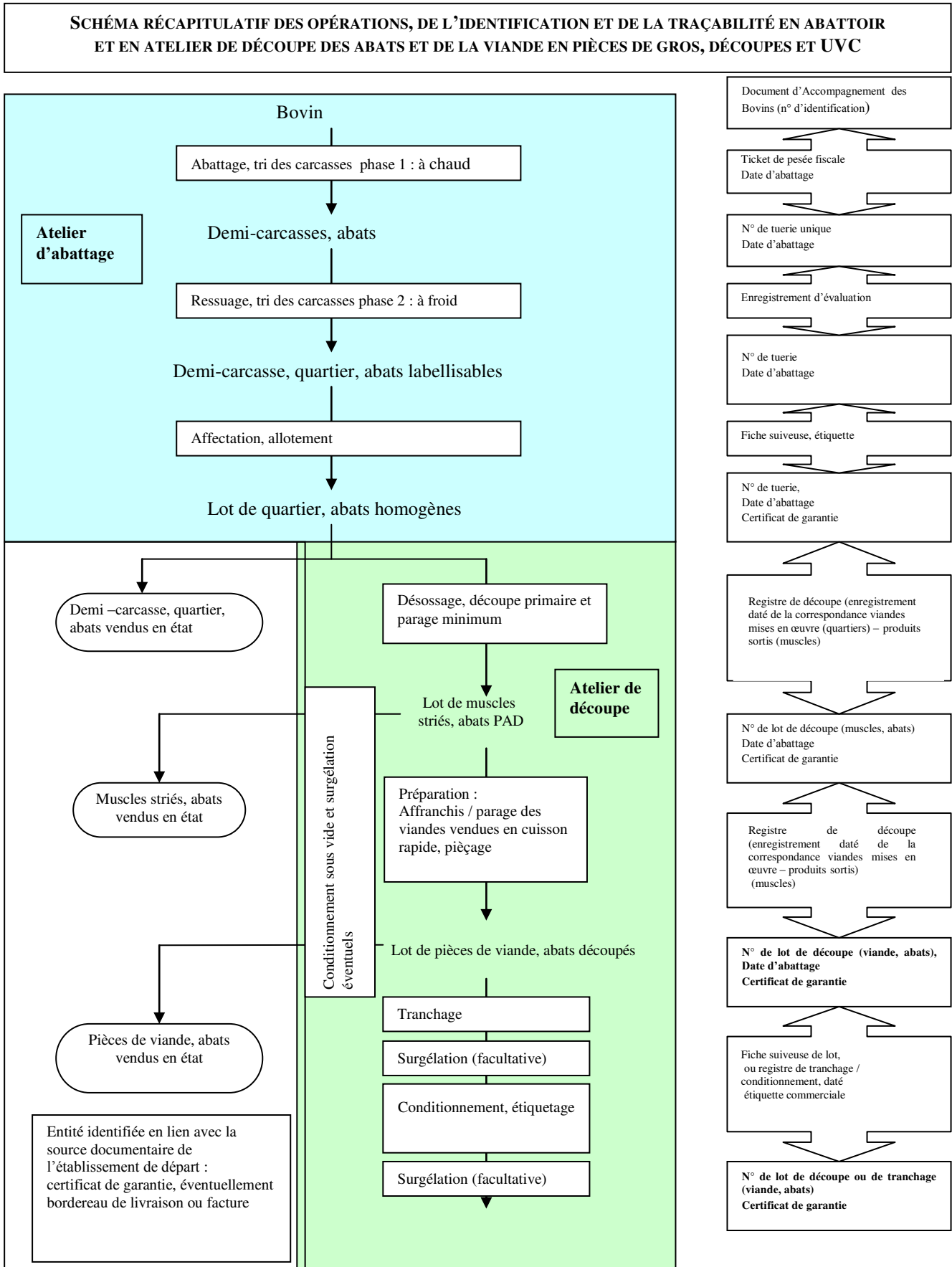


Tracabilité Produit (suite)



LEGENDE

Produit intermédiaire			Produit Fini		Information liant deux produits permettant la traçabilité ascendante et descendante
ident.°: Identifiant		Nom: Raison sociale et adresse			



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 Salers (code 23) c'est-à-dire de père de type racial Salers (code 23) et de mère de type racial Salers (code 23).

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Cas des mises en pension	Le cas de mise en pension n'est pas comptabilisé 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 08/04.
S3.	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>48h</u>
S4.	Conditions lors de 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.

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	1- Additifs technologiques : h) Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides (substances qui suppriment l'absorption des radionucléides ou en favorisent l'excrétion) 2- Additifs sensoriels a) colorants 3-Additifs nutritionnels d) urée et ses dérivés
S6.	<u>Additifs et produits interdits</u>	<u>- Urée</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<u>-Produits et additifs d'origine animale y compris les produits laitiers.</u>

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Effectif maximal par lot d'animaux en finition logés non entravés	30
S8.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation d'une litière végétale est levée en zone de montagne lorsque l'élevage ne dispose d'aucune production de céréales à paille et lorsque la conception des bâtiments est cohérente en terme de confort des animaux et de gestion des effluents : stalle entravée avec grille pour couvrir les rigoles recueillant les bouses et le purin ; stabulation libre avec logettes et raclage des bouses et du purin dans les aires de circulation. Dans ces bâtiments, les stalles et les logettes sont sèches, souvent couvertes de refus de foin, parfois d'un peu de paille ou de tapis isolant.</u>
S9.	Entretiens des abords de l'exploitation	Les voies d'accès à l'élevage destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage. La stabilisation se caractérise par une absence d'ornières et de nids de poules qui sont à l'origine de flaques d'eau rendant l'accès à l'étable difficile par temps de pluie. De plus, les écoulements incriminés concernent essentiellement les purins, jus d'ensilage et effluents de laiterie qui par leur couleur et/ou leur odeur nuisent à l'image d'hygiène

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	<u>Chargement</u>	<u>En aucun cas le chargement ne peut dépasser 2 UGB/ha</u>

5.4.3. Cycle prairie étable

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois, du 10 mai maximum au 10 novembre minimum.</u>

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Plan alimentation avant sevrage- jusqu'à 8-10 mois (en kg matière brute/jour)	<p>Période estivale :</p> <p>Tétées au pis à volonté</p> <p>Pâturage à volonté pendant la période définie du 10 mai au 10 novembre minimum</p> <p>Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Tétées au pis à volonté</p> <p>Fourrage sec à volonté à partir du 3ème mois</p> <p>Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum</p>
S13.	Plan d'alimentation après sevrage de la génisse et des bœufs de 12 à 18 mois. (en kg matière brute/jour)	<p>Période estivale :</p> <p>Pâturage à volonté pendant la période définie du 10 mai au 10 novembre minimum</p> <p>Si déficit d'herbe à pâturer en été : 30 kg brut maximum de fourrages secs et / ou de fourrages conservés</p> <p>Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Fourrage sec à volonté</p> <p>Fourrages conservés : 30 kg brut maximum. Dont fourrages conservés autres que herbe et légumineuses et dont fourrages "racine" : 15 kg brut maximum</p> <p>Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum</p>
S14.	Plan d'alimentation, génisses et bœufs de 20 à 28 mois (en kg matière brute/jour)	<p>Période estivale :</p> <p>Pâturage à volonté pendant la période définie du 10 mai au 10 novembre minimum</p> <p>Si déficit d'herbe à pâturer en été : 40 kg brut maximum de fourrages secs et / ou de fourrages conservés</p> <p>Aliment complémentaire : 2 kg brut maximum</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Fourrage sec à volonté</p> <p>Fourrages conservés : 40 kg brut maximum. Dont fourrages conservés autres que herbe et légumineuses et dont fourrages "racine" : 20 kg brut maximum</p> <p>Aliment complémentaire : 2 kg brut maximum</p>
S15.	Plan d'alimentation, génisses, vaches et bœufs de plus	<p>Période estivale :</p> <p>Pâturage à volonté pendant la période définie du 10</p>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	de 28 mois (en kg matière brute/jour)	mai au 10 novembre minimum Si déficit d'herbe à pâturer en été : 60 kg brut maximum de fourrages secs et / ou de fourrages conservés Aliment complémentaire : 2 kg brut maximum Période hivernale Fourrage sec à volonté Fourrages conservés : 40 kg brut maximum. Dont fourrages conservés autres que herbe et légumineuses et dont fourrages "racine" : 20 kg brut maximum Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum

Fourrages autorisés :

- Les fourrages secs : foin issu de toutes espèces d'herbe séchée au champ, légumineuse fourragère (luzerne, trèfle) séchée au champ ou déshydratée, paille de graminées fourragères, paille de céréales, paille de protéagineux ;
- Les fourrages conservés issus de toutes espèces d'herbe et de légumineuse fourragère mi-fanés / enrubannés ou ensilés ;
- Les fourrages conservés autres que l'herbe et les légumineuses : maïs ou cannes de maïs ensilés, céréales mi-fanées / enrubannés ou ensilés, protéagineux mi-fanées / enrubannés ou ensilés, crucifères ensilés ;
- Les fourrages "racine" : betteraves et pulpes de betterave.

Les aliments complémentaires sont apportés dans la ration journalière soit sous forme de matières premières simples (hors fourrages), soit en mélange sous les dénominations "aliments complémentaires", "concentrés" ou "aliments composés".

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

Non concerné

5.5. Finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modes de finition autorisés	Au pâturage ou à l'auge La finition des animaux lorsqu'elle est en cours au 10 mai n'impose pas le pâturage (finition en bâtiment). Les finitions qui démarrent à l'automne peuvent conduire à retirer les animaux du pâturage avant le 10 novembre.
S17.	Durée minimale de finition à l'auge	4 mois
S18.	Matières premières interdites	La distribution de fourrages conservés autres que l'herbe et les légumineuses (maïs ou cannes de maïs ensilés, céréales mi-fanées / enrubannés ou ensilés, protéagineux mi-fanées / enrubannés ou ensilés,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		crucifères ensilés) est interdite en période de finition.
S19.	Plan d'alimentation, génisses, vaches et bœufs de 28 à 42 mois (en kg matière brute/jour)	<p>Période estivale :</p> <p>Pâturage à volonté et/ou fourrage sec à volonté Fourrages conservés issus d'herbe et légumineuses et fourrages "racine" : 30 kg brut maximum. Fourrages conservés autres que herbe et légumineuses interdits Aliment complémentaire : 6 kg brut maximum</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Fourrage sec à volonté Fourrages conservés issus d'herbe et légumineuses et fourrages "racine" : 30 kg brut maximum. Fourrages conservés autres que herbe et légumineuses interdits Aliment complémentaire : 6 kg brut maximum</p>
S20.	Plan d'alimentation, génisses, vaches et bœufs de plus de 42 mois +1 jour à 120 mois (en kg matière brute/jour)	<p>Période estivale :</p> <p>Pâturage à volonté et/ou fourrage sec à volonté Fourrages conservés issus d'herbe et légumineuses et fourrages "racine" : 40 kg brut maximum. Fourrages conservés autres que herbe et légumineuses interdits Aliment complémentaire : 8 kg brut maximum</p> <p>Période hivernale :</p> <p>Fourrage sec à volonté Fourrages conservés issus d'herbe et légumineuses et fourrages "racine" : 40 kg brut maximum. Fourrages conservés autres que herbe et légumineuses interdits Aliment complémentaire : 8 kg brut maximum</p>
S21.	Age maximum d'abattage des mâles	48 mois

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	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	Si les animaux ne sont pas abattus dans les 12 heures suivant leur arrivée, ils sont logés dans des box individuels (sinon dans des parcs) sur un sol antidérapant, avec enlèvement des déjections et aération suffisante. Les bruits insolites pouvant générer un état de stress sont limités au maximum. Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire.

5.6.2. Ressuage des carcasses

Pas de condition de production spécifique

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23.	Poids minimum de carcasse	Mâles : 330 kg Femelles de 28 à 42 mois : 300 kg Femelles de 42 mois + 1 jour à 120 mois : 330 kg
S24.	Couleur de la viande	Rouge vif : Classe 3 (Référentiel photo de l'Institut de l'élevage). Lorsque des défauts de couleur apparaissent au moment du désossage ou de la découpe primaire, les muscles comportant ces défauts sont exclus du Label Rouge.
S25.	<u>Classes de conformation autorisées</u>	<u>U et R</u>

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	<u>Durée minimum de maturation pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe (<i>diaphragma pars costalis</i>), de l'onglet (<i>diaphragma pars lumbaris</i>) et du filet (<i>psaos</i>),</u>	<u>12 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers,</u>
S27.	<u>Durée minimum de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>4 jours pleins</u>
S28.	<u>Mentions des délais de maturation des viandes à griller et à rotir</u>	<u>« maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet » ;</u>

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>Cœur, foie, rognons, langue, joues, queue</u>
S30.	Critères de sélection des abats	Les abats doivent être entiers et sans défaut d'aspect.

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	Délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation pour les muscles ou les découpes de viande	15 jours

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32.	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes et les abats	<ul style="list-style-type: none"> - en PAD : sous vide ou sous atmosphère protectrice ; - en pièces de gros ou abats entiers : en l'état, sous film plastique ou sous stockinette ; - en pièces : sous vide, sous atmosphère protectrice ou sous film étirable perméable ; - en UVC : sous vide, sous film plastique ou sous atmosphère protectrice
S33.	Identification des conditionnements	Le certificat de garantie est utilisé comme identifiant, avec une étiquette annexe pour gérer les mentions réglementaires obligatoires, d'une part, la dénomination et le nom du morceau, d'autre part.

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	Examen documentaire
C	Matières premières des aliments composés	Examen documentaire
C	Matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique interdites	Examen documentaire
S5	Additifs interdits	Examen documentaire

S11	Durée minimale de pâturage par an	Examen documentaire et visuel
S12	Plan d'alimentation avant sevrage – jusqu'à 8-10 mois	Examen documentaire et visuel
S13	Plan d'alimentation après sevrage de la génisse et des bœufs de 12 à 18 mois	Examen documentaire et visuel
S14	Plan d'alimentation, génisses et bœufs de 20 à 28 mois	Examen documentaire et visuel
S15	Plan d'alimentation, génisses, vaches et bœufs de plus de 28 mois	Examen documentaire et visuel
S18	Matières premières interdites en finition	Examen documentaire et visuel
C	Propreté des animaux	Examen visuelle
C	pH ultime	Examen documentaire
S23	Poids minimum des carcasses	Examen documentaire
C	Défauts éliminatoires pour les carcasses	
S24	Couleur de la viande	Examen documentaire et visuelle
C	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour la viande à griller et rôtir	Examen documentaire
S26	Durée de maturation entre abattage des animaux et vente au détail pour la viande à griller et rôtir présentée en demi-carcasse ou en quartiers	Examen documentaire
S27	Durée minimum de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir	Examen documentaire
S31	Délai d'attente maximum entre abattage et mise en surgélation pour les muscles ou les découpes de viande	Examen documentaire
C	Délai minimum entre abattage et mise en surgélation des découpes de viandes	Examen documentaire
C	Délai maximum entre abattage et mise en surgélation des abats	Examen documentaire

*Conditions de production communes