

# CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

## VIANDE BOVINE DE RACE SALERS

LA N°08/04

### CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

- ① « Viande bovine issue de race Salers »
- ② « Alimentation 100% végétale, minérale et vitamines comprenant au moins 6 mois de pâturage par an »
- ③ « 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 »

### Organisme de Défense et de Gestion :

**ASSOCIATION SALERS LABEL ROUGE**

26, rue du 139<sup>ème</sup> Régiment d'Infanterie – BP 239

15 002 AURILLAC Cedex

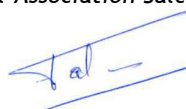
Tél. : 04.71.45.55.85 – Fax : 04.71.48.97.75

Mail : [label-rouge@salers.org](mailto:label-rouge@salers.org)

Objet / Modification	Date de validation
MISE EN CONFORMITE AVEC LA NOTICE TECHNIQUE « GROS BOVINS DE BOUCHERIE » HOMOLOGUEE PAR ARRETE DU 20 NOVEMBRE 2012	VALIDE PAR LA COMMISSION PERMANENTE DU COMITE NATIONAL DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES, LABELS ROUGES ET SPECIALITES TRADITIONNELLES GARANTIES DU 24 AVRIL 2013

REDACTION ET VISA

Approuvé par M. Jean-Marie FABRE,  
Président de l'Association Salers Label Rouge



## SOMMAIRE

1. DEMANDEUR .....	3
2. NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT .....	3
3.1. <i>Le produit</i> .....	3
3.2. <i>Comparaison entre viande bovine Label Rouge et produit courant</i> .....	4
3.3. <i>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</i> .....	5
4. TRACABILITE.....	6
4.1. <i>Suivi de la traçabilité</i> .....	6
4.1.1 Schéma de traçabilité .....	7
4.1.2 Enregistrements utiles au suivi de la traçabilité.....	10
4.2. <i>Obligations déclaratives et registres nécessaires au suivi du respect des conditions de production</i> .....	10
4.2.1 Identification des opérateurs .....	10
4.2.2 Registres nécessaires au suivi du respect des conditions de production .....	10
5. METHODE D'OBTENTION.....	11
5.1. <i>Schéma de vie</i> .....	11
5.2. <i>Description de la méthode d'obtention</i> .....	13
PHASE N°1 : NAISSAGE.....	13
5.2.1.1 Races et croisements, élevage, castration.....	13
5.2.1.2 Cession d'animaux.....	13
PHASE N°2 : Fabrication d'aliments complets ou complémentaires.....	13
5.2.2.1 Matières premières et produits utilisés.....	13
5.2.2.2 Additifs .....	14
PHASE N°3 : Elevage.....	14
5.2.3.1 Bâtiments d'élevage.....	14
5.2.3.2 Surfaces de pâtures disponibles .....	16
5.2.3.3 Cycle prairie-étable .....	16
5.2.3.4 Alimentation .....	16
PHASE 4 : Finition .....	18
5.2.4.1 Modalités de finition .....	18
5.2.4.2 Traitements .....	18
5.2.4.3 Age d'abattage .....	18
PHASE 5 : Opérations d'abattage.....	19
5.2.5.1 Attente avant abattage.....	19
5.2.5.2 Ressuage des carcasses .....	19
5.2.5.3 Caractéristiques des carcasses.....	19
5.2.5.4 Maturation de la viande .....	20
PHASE 6 : Commercialisation des abats .....	20
PHASE 7 : Conditionnement .....	21
PHASE 8 : Surgélation.....	21
6. ETIQUETAGE – MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE.....	22
7. TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER .....	23
8. GLOSSAIRE.....	24

## 1. DEMANDEUR

ASSOCIATION SALERS LABEL ROUGE (ASLR)  
26, rue du 139<sup>ème</sup> 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. NOM DU LABEL ROUGE

« Viande bovine de race Salers ».

## 3. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3.1. Le produit

#### Composition 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.

#### Etapas 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 entre viande bovine Label Rouge et produit courant

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.

La durée de maturation du produit courant est de 3 à 5 jours.

Le produit courant ne peut bénéficier d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine ou d'une certification de conformité.

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	Exigences minimales de la notice technique	VIANDE BOVINE PRODUIT COURANT
Type racial	SALERS uniquement (code type racial 23) Père : type racial SALERS Mère : type racial SALERS	C1 Liste à définir dans le cahier des charges (races à viande pures et/ou le croisement entre elles)	Laitier (majoritairement Prim'Holstein)
Etat de propreté des animaux	Les éleveurs assurent un niveau de propreté correct des animaux en toute saison. Les animaux notés C ou D selon la grille de propreté de l'institut de l'élevage sont exclus.	C17 Les animaux demeurant sales et très sales ne peuvent être destinés au Label.	Tous les animaux sont destinés à l'abattoir, quel que soit leur état de propreté.
Matières premières utilisées dans l'alimentation	Les produits laitiers et l'urée sont interdits dans la ration des bovins.	C9 Liste positive des matières premières constituant les aliments composés à définir dans le cahier des charges. Les produits laitiers peuvent en faire partie. C12. L'urée est interdite.	Les protéines animales provenant exclusivement de l'alimentation lactée et les lacto remplaceurs sont autorisés dans l'alimentation ainsi que l'urée.
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  Etat d'engraissement : classes 2, 3 et 4	C45 Etat engraissement : classes 2,3 et 4	Tout poids de carcasse  Etat d'engraissement : classes 1 à 4

<b>Caractéristiques des carcasses</b>	Conformation : restriction aux classes U ou R  Absence de défauts  Couleur de la viande : restriction à la classe 3	Conformation : E, U ou R  Absence de défauts d'aspect  C47 Couleur de la viande à définir dans le cahier des charges	Conformation : classes R, O, P  Elimination des défauts d'aspect des viandes  Couleur de la viande : Classes 1 à 4
<b>Temps de maturation des viandes</b>	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.	C48 Viandes à griller et à rôtir : 10 jours pleins minimum en demi- carcasses ou en quartiers et 13 jours pleins minimum en sous vide. C49 Viandes à braiser et à bouillir : à préciser dans le cahier des charges.	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 »

---

## 4. TRACABILITE

---

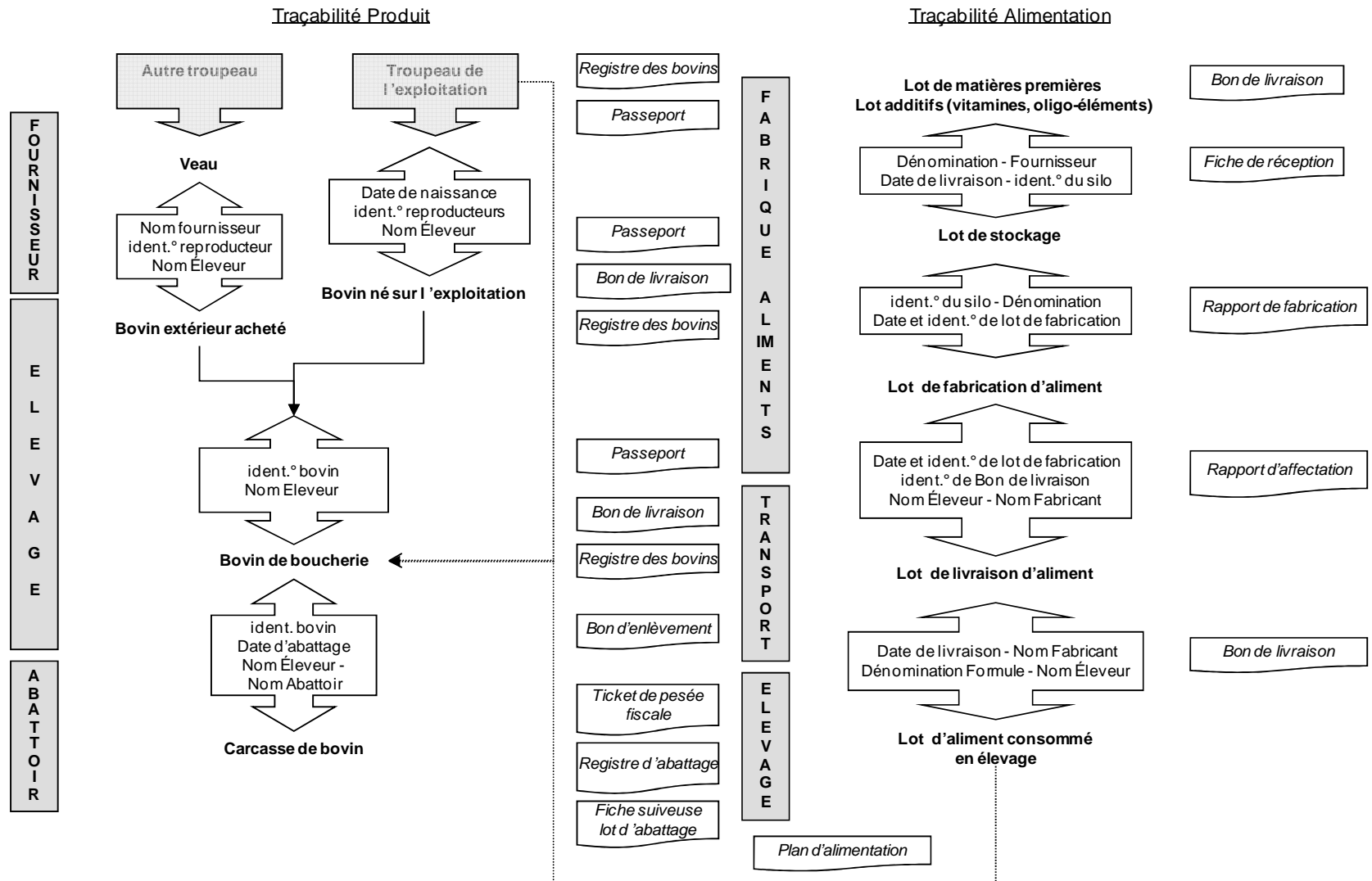
### 4.1. Suivi de la traçabilité

---

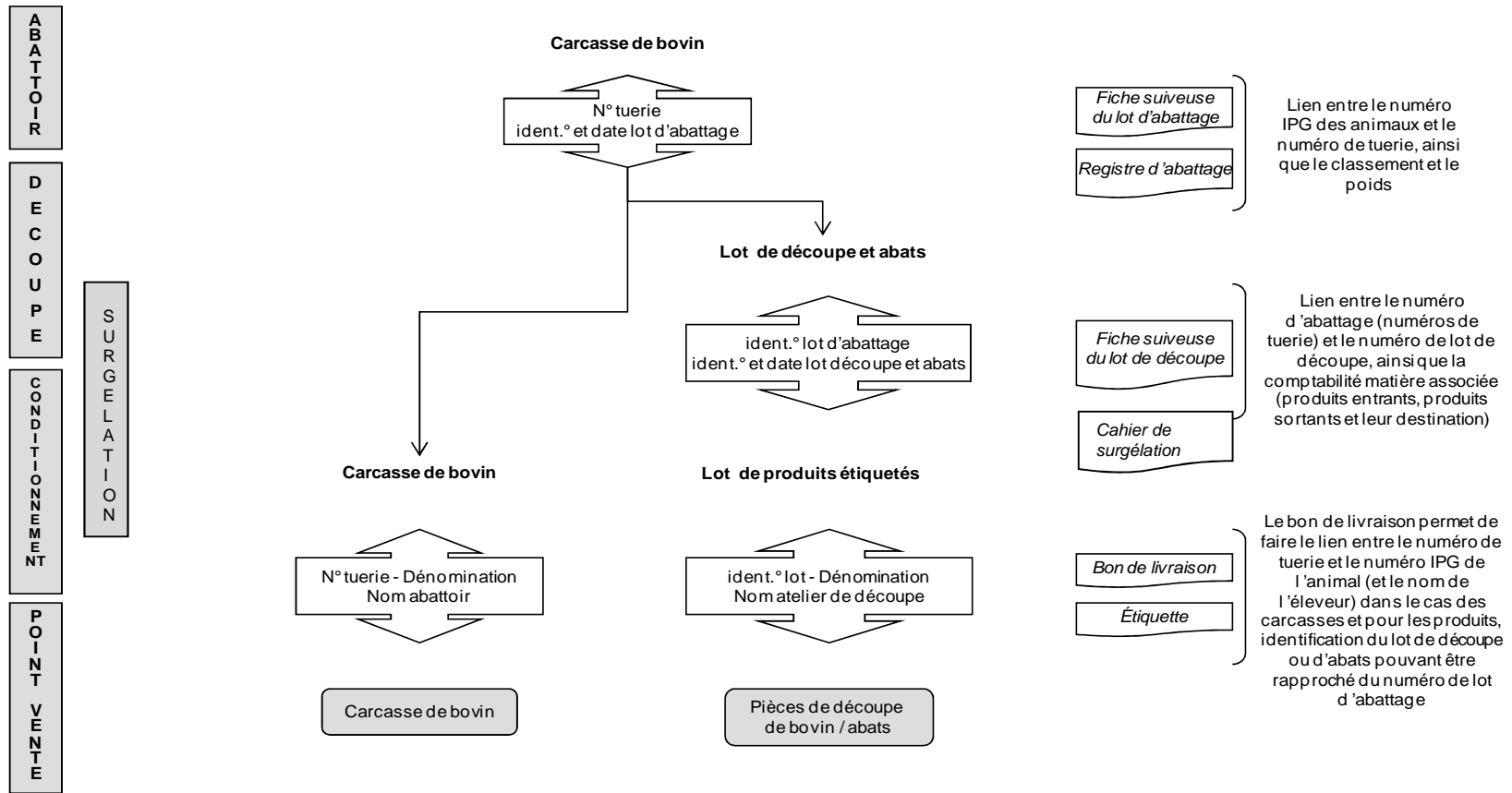
*Cette partie présente les éléments spécifiques mis en place pour assurer la traçabilité ascendante et descendante, de la production à la commercialisation jusqu'au point de vente du produit Label Rouge et non les informations de traçabilité générale qui relèvent de la réglementation.*

*Les éléments d'identification mis en place aux différents stades, les documents associés, les informations suivies et les mesures prises pour assurer la continuité de la traçabilité, sans rupture entre les différentes étapes, sont indiqués dans les schémas ci-après.*

4.1.1 SCHEMA DE TRAÇABILITE



Traçabilité Produit (suite)

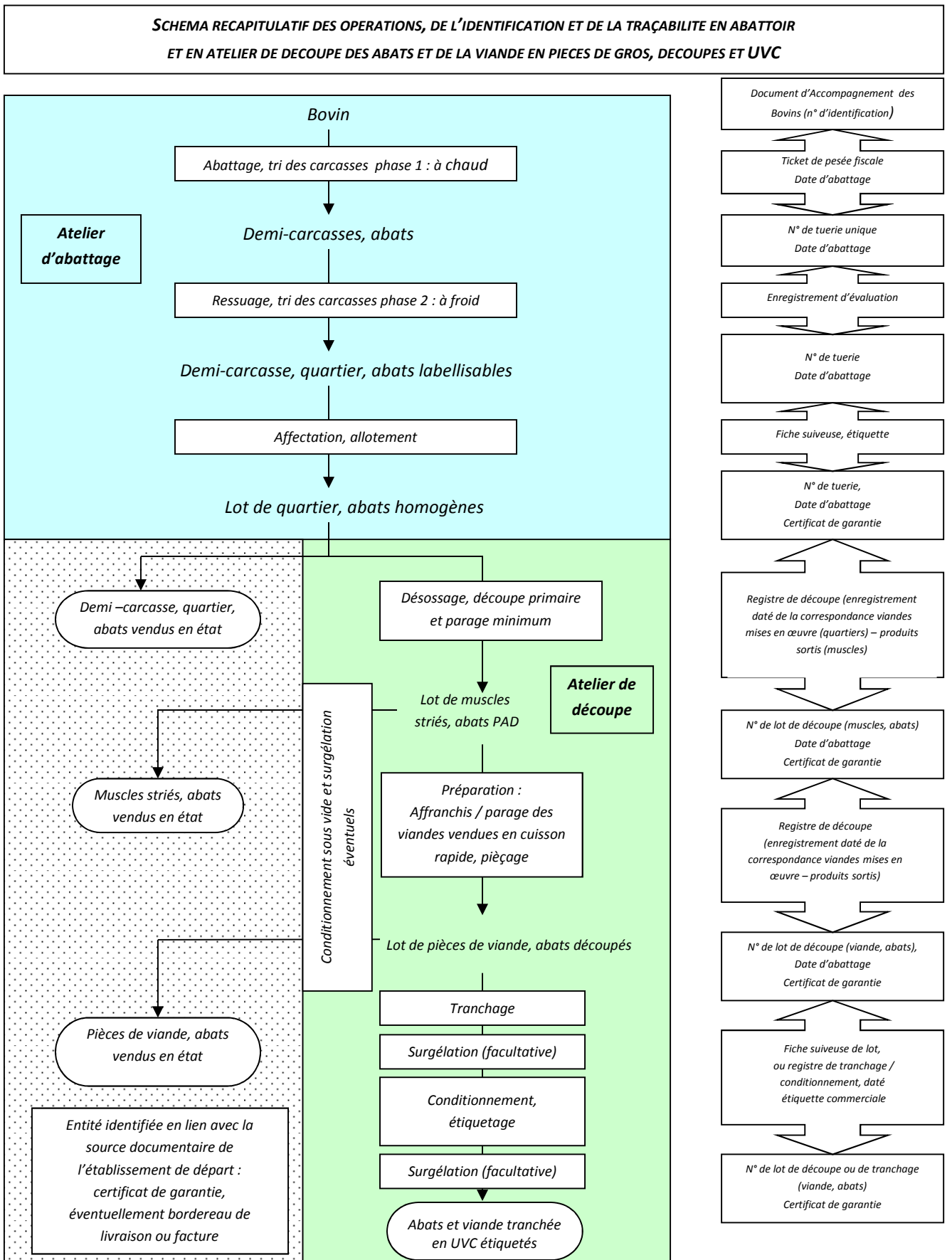


**LEGENDE**

**Produit intermédiaire** (Document de traçabilité)    Localisation du produit intermédiaire ou du produit fini (Produit Fini)    Information liant deux produits permettant la traçabilité ascendante et descendante

ident.° : Identifiant    Nom : Raison sociale et adresse





---

#### **4.1.2 ENREGISTREMENTS UTILES AU SUIVI DE LA TRAÇABILITE**

---

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.

## **4.2. Obligations déclaratives et registres nécessaires au suivi du respect des conditions de production**

---

### **4.2.1 IDENTIFICATION DES OPERATEURS**

---

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production, d'élaboration, de transformation ou de conditionnement du Label Rouge « viande bovine de race Salers » est tenu de s'identifier auprès de l'ODG en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

### **4.2.2 REGISTRES NECESSAIRES AU SUIVI DU RESPECT DES CONDITIONS DE PRODUCTION**

---

Le suivi du respect des conditions de production est garanti :

- par les listes des élevages qualifiés "FBM" et habilités au LA/08/04 ;
- par les enregistrements présents dans le registre d'élevage ;
- et par les documents relatifs à l'alimentation des animaux potentiellement labellissables et tenus à jour pendant les phases d'élevage et de finition :

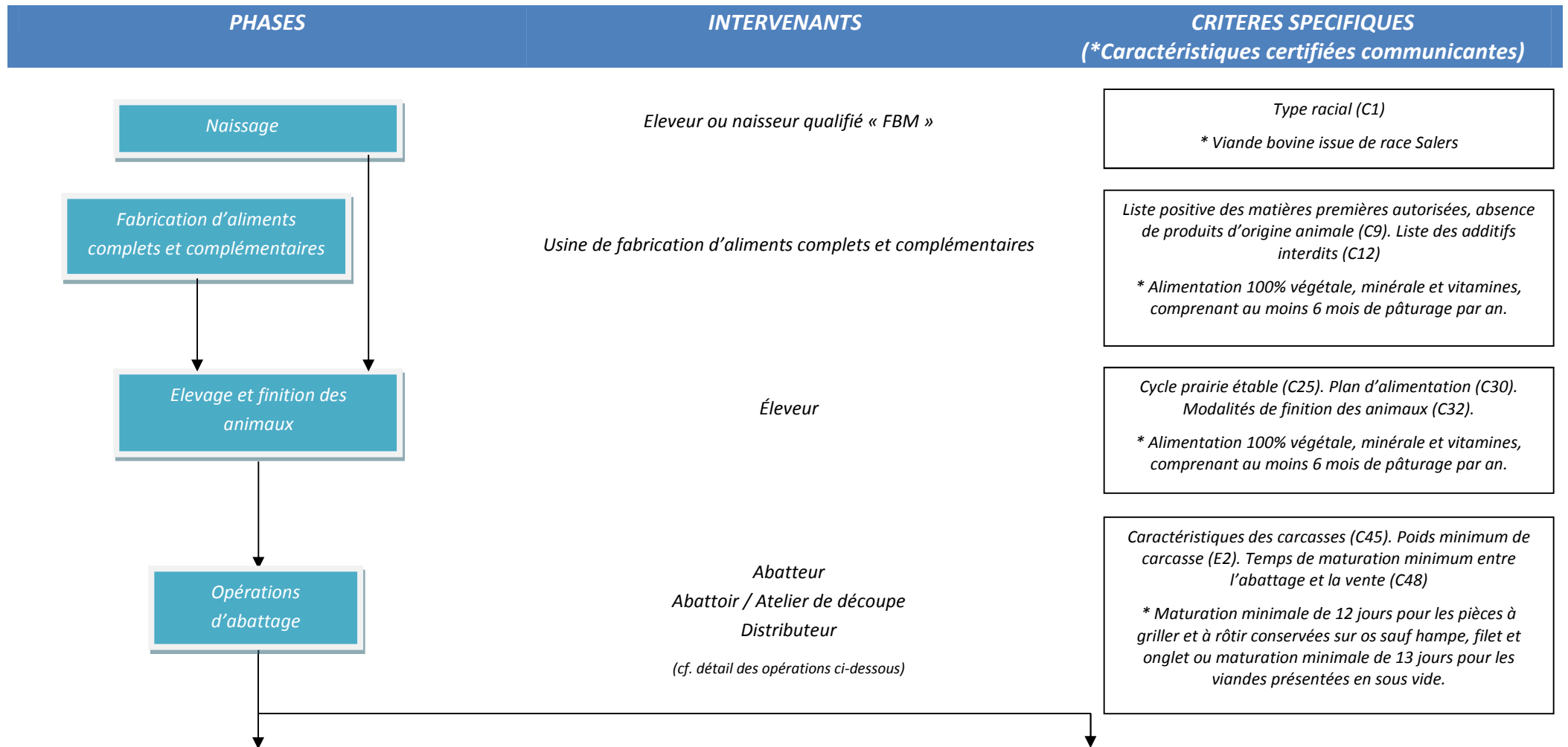
Registre d'approvisionnement en aliments complémentaires et étiquettes des aliments,

Registre d'approvisionnement en fourrages achetés,

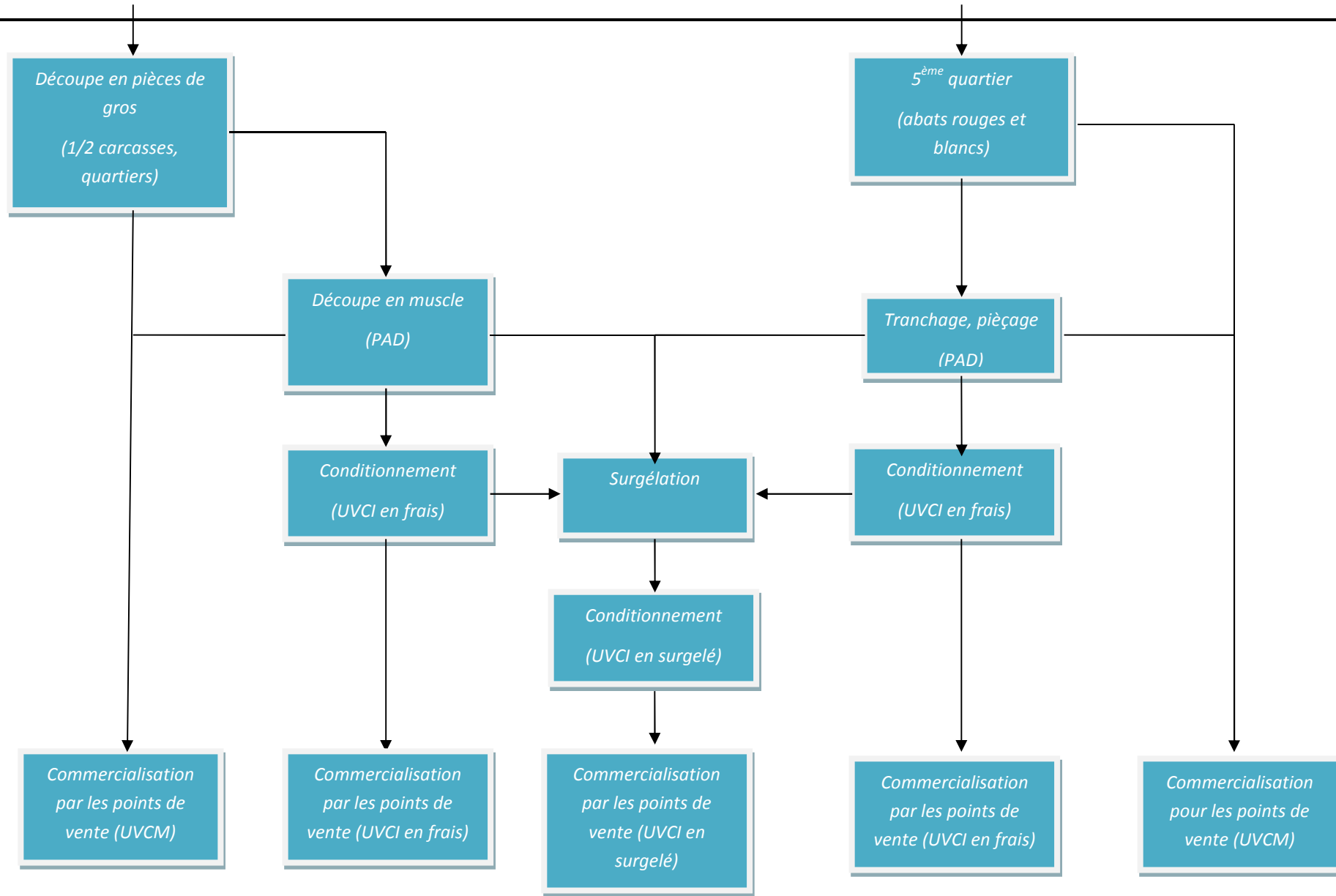
Plan d'alimentation des animaux comprenant la nature et la quantité d'aliments complémentaires apportés, les dates de début et de fin de distribution des fourrages et la nature des fourrages distribués.

## 5. METHODE D'OBTENTION

### 5.1. Schéma de vie



Cahier des charges du label rouge LA n° 08/04 « viande bovine de race Salers » approuvé en commission permanente IGP-LR-STG de l'INAO du 24 avril 2013



---

## 5.2. Description de la méthode d'obtention

---

### PHASE N°1 : NAISSAGE

---

#### 5.2.1.1 Races et croisements, élevage, castration

---

C1 Les animaux produits selon ce cahier des charges sont des animaux de 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).

C2 Les veaux destinés au Label sont élevés exclusivement selon le mode de conduite de troupe allaitant (élevage au pis avec consommation d'herbe avant sevrage). L'âge de sevrage ne peut être inférieur à 4 mois.

C3 La castration des bovins mâles est obligatoire et a lieu avant l'âge de 12 mois.

#### 5.2.1.2 Cession d'animaux

---

C4 Sans préjudice des règles fixées aux critères C1 à C3, l'animal entre 4 mois et 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique entre un éleveur-naisseur et un éleveur à condition que cette cession soit directe et que l'éleveur destinataire soit habilité pour le cahier des charges LA 08/04.

C5 L'animal de plus de 12 mois peut faire l'objet d'une ou deux cessions physiques au cours de sa vie (non compris l'achat par l'abatteur) à condition de provenir d'élevages naisseurs qualifiés « fournisseurs de bovins maigres » (FBM).

**E1** La mise en pension d'un animal, c'est-à-dire un mouvement entre 2 élevages sans changement de propriétaire, est hors du champ d'application du C5 si la mise en pension s'effectue pendant la période de pâturage uniquement, pour une durée limitée, et si l'élevage destinataire de la pension est qualifié « fournisseurs de bovins maigres » (FBM) ou habilité au cahier des charges LA/08/04.

C6 Le dernier détenteur doit garder l'animal au minimum 4 mois avant la date d'abattage.

C7 Si un complément d'aliment est distribué aux animaux lors de la cession, les conditions de distribution respectent les exigences de distribution fixées aux critères C9 et C30.

C8 Un allotement des animaux peut s'envisager pour rationaliser les transports lors de l'expédition à l'abattoir. La durée de l'allotement est inférieure à 48 heures. Les animaux en transit sont logés en bâtiment ou en plein air. Ils ont accès aux aliments conformes aux points C9 et C30.

### PHASE N°2 : FABRICATION D'ALIMENTS COMPLETS OU COMPLEMENTAIRES

---

#### 5.2.2.1 Matières premières et produits utilisés

---

C9 Les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires, sont constitués exclusivement à partir des matières premières suivantes (liste valable pour toute la vie de l'animal) :

- Grains de céréales, leurs produits et sous produits ;

- 
- Graines ou fruit d'oléagineux, leurs produits et sous-produits ;
  - Graines de légumineuses, leurs produits et sous produits ;
  - Tubercules et racines, leurs produits et sous produits ;
  - Autres graines et fruits, leurs produits et sous-produits ;
  - Fourrages, y compris les fourrages grossiers ;
  - Autres plantes, leurs produits et sous produits ;
  - Éléments minéraux.

*C10 L'utilisation en l'état de matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique est interdite.*

*C11 L'ODG tient à disposition des éleveurs les formules validées pour l'application du cahier des charges LA 08/04 « viande bovine de race Salers ».*

### 5.2.2.2 Additifs

---

*C12 Pendant toute la durée d'élevage, les additifs prévus par la réglementation peuvent être utilisés, à l'exception des additifs suivants, qui sont interdits :*

- dans la catégorie « Additifs technologiques » : h) Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides (substances qui suppriment l'absorption des radionucléides ou en favorisent l'excrétion)
- dans la catégorie « Additifs sensoriels » : a) colorants
- dans la catégorie « Additifs nutritionnels » : d) urée et ses dérivés

**C13 Les produits et additifs d'origine animale sont interdits.**

## PHASE N°3 : ELEVAGE

---

### 5.2.3.1 Bâtiments d'élevage

---

*C14 La conception des bâtiments d'élevage doit répondre à 3 objectifs essentiels :*

- un confort optimal des animaux (surfaces suffisantes pour assurer le mouvement),
- l'assurance d'un bon état de propreté des bovins et la préservation de leur intégrité physique : un animal sale ou trop sale ne pourra être labellisé,
- le maintien d'une ambiance propice au bon développement des animaux et à la réduction des problèmes sanitaires.

*3 types de logements sont autorisés :*

- Étable à stabulation entravée,
- Étable à stabulation libre à logettes,
- Étable à stabulation libre sur litière accumulée et/ou aire de parcours.

C15 Les dimensions minimales en fonction des trois types de logement autorisés doivent être respectées :

Type de logement	Dimension/UGB
Étable à stabulation entravée Dimension de la stalle (m) : longueur x largeur	1,80 x 1,15
Étable à stabulation libre à logettes Dimension de la stalle (m) : longueur x largeur	2,50 x 1,20
Étable à stabulation libre sur litière accumulée Surface de couchage par UGB (m <sup>2</sup> ) avec un minimum de 3 m <sup>2</sup> par animal de surface paillée	6 m <sup>2</sup> par UGB
Stabulation libre Largeur minimale de place à l'auge (m)	0,7 m par UGB

Ces caractéristiques relatives aux dimensions des logements sont applicables pour les bâtiments construits après le 7 août 1997.

C16 La présence de caillebotis intégraux est interdite. La litière végétale est obligatoire. Les quantités de paille et/ou autres matériaux formant la litière ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux. 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.

C17 Les éleveurs assurent un niveau de propreté correct des animaux en toute saison, en bâtiment comme à l'extérieur. L'évaluation de la propreté des animaux se fait selon les 4 classes de la grille de l'Institut de l'Élevage : A : propre ; B : peu sale ; C : sale ; D : très sale. Les animaux des classes C et D ne peuvent pas être destinés au Label Rouge.

C18 Les animaux ont accès en permanence à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins : accès des animaux à un point d'eau de qualité adéquat (eau visuellement propre, sans excréments, claire et régulièrement renouvelée).

C19 Une aération sans courant d'air est maintenue pendant la présence des animaux, soit par une circulation naturelle de l'air, soit, à défaut, par une ventilation mécanique.

C20 Le bâtiment dans lequel les animaux sont logés est éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles le jour et un éclairage artificiel est possible la nuit.

C21 En étable à stabulation libre, l'effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés est de 30 animaux.

C22 Les bâtiments d'élevage sont tenus propres et bien entretenus ainsi que les abords et les voies d'accès de la ferme, par souci d'hygiène et d'image :

- 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

- Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an. Ce nettoyage doit être réalisé le plus tôt possible après enlèvement des animaux.

### 5.2.3.2 Surfaces de pâtures disponibles

C23 Les animaux disposent de 0,30 hectare de prairie par U.G.B. et sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité doit être au maximum de 2 U.G.B. par hectare de surface fourragère principale.

C24 Ce critère issu de la notice technique ne s'applique pas dans le cadre du présent cahier des charges.

### 5.2.3.3 Cycle prairie-étable

C25 Les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de leur élevage (soit 2 cycles annuels pour un bovin de 28 mois). Les animaux doivent être au pâturage du 10 mai maximum au 10 novembre minimum. 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.

C26 Le cas échéant, en fonction des conditions climatiques, la période de stabulation peut être supprimée (plein air intégral). Dans ce cas, les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels.

### 5.2.3.4 Alimentation

C27 L'alimentation est fortement liée au cycle prairie-étable prévu ci-dessus. Elle est définie et adaptée aux objectifs qualitatifs du Label dans le cadre du système de production retenu pour la production de viande bovine issue de race SALERS.

C28 Les aliments sont conformes aux exigences du cahier des charges sur la fabrication d'aliments (cf. parties 5.2.2.1 et 5.2.2.2).

C29 Les foin et les ensilages sont parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissures). L'ensilage est réalisé sans utilisation d'agents conservateurs chimiques.

C30 Le plan d'alimentation défini ci-dessous permet une ration journalière équilibrée.

Plan d'alimentation – Quantité par jour et par animal			
Etapas		Période estivale	Période hivernale
Elevage des animaux	Avant le sevrage Jusqu'à 8-10 mois	Tétées au pis à volonté	Tétées au pis à volonté
		Pâturage à volonté pendant la période définie au C25 Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum	Fourrage sec à volonté à partir du 3 <sup>ème</sup> mois Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum



	<i>Après le sevrage Génisses et bœufs de 12-18 mois</i>	<i>Pâturage à volonté pendant la période définie au C25 Si déficit d'herbe à pâturer en été : 30 kg brut maximum de fourrages secs et / ou de fourrages conservés Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum</i>	<i>Fourrage sec à volonté Fourrages conservés : 30 kg brut maximum. Dont fourrages conservés autres que herbe et légumineuses et dont fourrages "racine" : 15 kg brut maximum Aliment complémentaire : 3 kg brut maximum</i>
	<i>Génisses et bœufs de 20-28 mois</i>	<i>Pâturage à volonté pendant la période définie au C25 Si déficit d'herbe à pâturer en été : 40 kg brut maximum de fourrages secs et / ou de fourrages conservés Aliment complémentaire : 2 kg brut maximum</i>	<i>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 : 2 kg brut maximum</i>
	<i>Génisses, bœufs et vaches de plus de 30 mois</i>	<i>Pâturage à volonté pendant la période définie au C25 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</i>	<i>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</i>
<i>Finition des animaux</i>	<i>Bœufs et femelles de 28 à 42 mois</i>	<i>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</i>	<i>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</i>
	<i>Femelles de 42 mois + 1 jour à 120 mois</i>	<i>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</i>	<i>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</i>

La liste des matières premières autorisées et celle des additifs interdits sont contenues dans les points C9 et C12 de ce cahier des charges.

Les fourrages distribués sont :

- 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 ensilées, 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".

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, conformément au critère C25 ;
- 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 ;
- L'alimentation 100% végétale, minérale et vitamines, conformément aux critères C9, C12 et C13.

C31 Ce critère issu de la notice technique ne s'applique pas dans le cadre du présent cahier des charges.

## PHASE 4 : FINITION

### 5.2.4.1 Modalités de finition

C32 L'animal est nourri pendant la période de finition, soit au pâturage, soit à l'auge. La période de finition à l'auge est de 4 mois minimum. L'animal dispose des fourrages et des aliments complémentaires autorisés par ce cahier des charges, sous les quantités maximales indiquées au C30 dans le plan d'alimentation. Si l'animal est au pâturage, il dispose d'herbe pâturée, de foin et d'aliment complémentaire. Si l'animal est à l'auge, il dispose de fourrages et d'aliment complémentaire. 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, crucifères ensilés) est interdite en période de finition.

### 5.2.4.2 Traitements

C33 Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des animaux et à la maîtrise de la reproduction. Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage.

C34 Lorsque le temps d'attente lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 15 jours, un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.

### 5.2.4.3 Age d'abattage

C35 Ne peuvent être labellisées que :

- les mâles de 30 mois minimum et 48 mois maximum castrés avant l'âge de 12 mois ;
- les femelles de 28 mois minimum et de 120 mois maximum.

C36 L'âge maximal d'abattage des femelles est établi en fonction de la conformité au critère C45 et à l'exigence E2.

---

## PHASE 5 : OPERATIONS D'ABATTAGE

---

### 5.2.5.1 Attente avant abattage

---

C37 Si les animaux ne sont pas abattus rapidement (dans les 12 heures), ils ont à disposition de l'eau propre et à volonté et 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. L'amenée au poste d'étourdissement doit être réalisée sans stress, dans une ambiance calme et avec une manipulation en douceur des animaux. 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.

C38 Les abatteurs s'assurent du niveau de propreté correct des animaux arrivant à l'abattoir. Les animaux sales et très sales sont séparés des animaux destinés au Label (note C et D de l'accord interprofessionnel).

C39 Le délai maximum entre l'enlèvement des animaux, à l'élevage ou au centre d'allotement, et leur abattage est de 24 heures.

### 5.2.5.2 Ressuage des carcasses

---

C40 Le refroidissement est soit progressif, soit rapide avec stimulation électrique.

C41 La température de la viande ne descend pas à moins de 10°C tant que le pH est supérieur à 6, ce qui correspond à une durée d'environ 10 heures après l'abattage (sauf en cas de simulation électrique - cf. critère C44).

C42 Une température à cœur égale ou inférieure à 7°C est atteinte dans un délai maximal de 36 heures. La température est prise à cœur dans le faux-filet (Longissimus lumborum) au niveau de la 13<sup>ème</sup> vertèbre dorsale.

C43 Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir.

C44 En cas de mise en œuvre d'une réfrigération de type rapide, une stimulation électrique efficace est effectuée sur la ligne d'abattage. L'ODG valide les modalités de stimulation et les critères d'appréciation de son efficacité qui sont proposés par l'abattoir. Ces critères incluent en routine l'appréciation de l'installation de la rigidité cadavérique (impossibilité du pliage de l'épaule), et ponctuellement une mesure de pH (< 6,2 - méthode de laboratoire) avant l'entrée en réfrigération rapide. L'efficacité de la stimulation est vérifiée sous la responsabilité de l'abattoir. La réfrigération rapide doit toutefois éviter la congélation superficielle des carcasses.

### 5.2.5.3 Caractéristiques des carcasses

---

C45 Les carcasses sont triées selon les critères suivants :

- classes de conformation U ou R.
- classes d'état d'engraissement 2,3 et 4
- absence de saisies partielles, sauf celles résultant d'une trace de césarienne, d'un petit hématome, d'un tissu cicatriciel associé à des lésions non évolutives ou la saisie d'abats

- absence de défauts. Les viandes à coupe sombre (ou tout autre défaut grave à l'examen visuel de la coupe en particulier), la fibrolipomatose (dégénérescence grasseuse), les pétéchies (purpura), les hématomes, les traces de varron sont éliminatoires.
- le pH ultime, mesuré systématiquement, doit être inférieur ou égal à 5,8.

C46 La mesure s'effectue dans le muscle long dorsal (longissimus thoracis et lumborum) au niveau de la 13<sup>ème</sup> côte-1<sup>ère</sup> lombaire pour une carcasse entière ou un quartier arrière, dans la tranche (semi-membranosus) pour une cuisse et dans la noix d'entrecôte (longissimus thoracis) au niveau de la 5<sup>ème</sup> côte pour un quartier avant.

C47 La viande est de couleur 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.

E2 Les poids minimum de carcasse sont les suivants :

- 330 kg pour les mâles castrés ;
- 300 kg pour les femelles de 28 à 42 mois ;
- 330 kg pour les femelles de 42 mois + 1 jour à 120 mois.

#### 5.2.5.4 Maturation de la viande

C48 Pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe (diaphragma pars costalis), de l'onglet (diaphragma pars lumbaris) et du filet (psoas), les temps de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final sont respectivement de :

- 12 jours pleins minimum pour la présentation en demi-carcasses ou en quartiers,
- et 13 jours pleins minimum pour la présentation sous vide.

C49 Pour les viandes à braiser et à bouillir, le temps de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail au consommateur final est de 4 jours pleins minimum.

C50 - C51 Ces critères issus de la notice technique ne s'appliquent pas dans le cadre du présent cahier des charges.

C52 Jusqu'au distributeur final, les produits sont accompagnés sur les étiquettes ou factures d'une des mentions suivantes indiquant la durée minimale de maturation avant vente au détail au consommateur :

- « maturation minimale de 12 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, sauf hampe, filet et onglet » ;
- « maturation minimale de 13 jours pour les viandes présentées en sous vide ».

#### PHASE 6 : COMMERCIALISATION DES ABATS

C53 Les abats pouvant être labellisés sont le cœur, le foie, les rognons, la langue, les joues, la queue.

Les abats doivent être entiers et ne pas présenter de défaut d'aspect.

Leurs modes de conditionnement sont décrits au critère C55.

C54 Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges Label Rouge (qu'elles soient ou non commercialisées dans les circuits Label Rouge).

---

## PHASE 7 : CONDITIONNEMENT

---

*C55 Les viandes et abats peuvent être conditionnés :*

- *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 piécés : sous vide, sous atmosphère protectrice ou sous film étirable perméable ;*
- *en UVC : sous vide, sous film plastique ou sous atmosphère protectrice.*

*C56 La viande surgelée, répondant à tous les critères minimaux de la viande fraîche définis dans ce cahier des charges, et les abats surgelés ne peuvent être commercialisés qu'en UVCI ou en PAD.*

## PHASE 8 : SURGELATION

---

*C57 La congélation des découpes de viande de bœuf et des abats Label Rouge est interdite, seule la surgélation de ces produits est autorisée. La surgélation ne concerne que les produits de découpe : PAD, piécé et UVC.*

*C58 La mise en œuvre de la surgélation ne peut être faite que sous la responsabilité d'un opérateur membre de l'ODG.*

*C59 L'organisation des ateliers de surgélation permet de séparer nettement les opérations de surgélation des viandes Label et celle des autres viandes.*

*C60 La mise en surgélation ne peut intervenir qu'à l'issue de la fin de maturation des viandes : les délais minimum de maturation définis dans le critère C48 doivent donc être respectés avant surgélation. Les délais minimum entre abattage et mise en surgélation des découpes de viande sont donc conformes au critère C48.*

*Pour les abats, la surgélation intervient le plus rapidement possible, au maximum 72 heures après la pesée des carcasses.*

*C61 Le délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation est de 15 jours.*

*C62 Les découpes de bœuf et abats sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de -18°C dans un délai maximum de 6 heures.*

*C63 La DLUO ne peut être supérieure à 12 mois.*

*C64 Le film d'emballage alimentaire doit avoir une résistance adaptée à la surgélation.*

*C65 Chaque conditionnement est identifié sauf pour la vente en restauration hors foyer. 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.*

*C66 à C119 Ces critères issus de la notice technique ne s'appliquent pas dans le cadre du présent cahier des charges.*

## 6. ETIQUETAGE - MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit sous Label Rouge comporte au minimum les éléments suivants :

- Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique,
- Le numéro d'homologation du Label Rouge,
- Les 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 »
- Le nom et les coordonnées de l'ODG Association Salers Label Rouge.

## 7. TABLEAU DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

Etape	Critère	Principaux points à contrôler	Valeurs cibles	Méthode d'évaluation
Naissance	C1	Animaux de race SALERS	Père et mère : Type racial SALERS	Documentaire
Fabrication d'aliments complets et complémentaires	C9	Matières premières des aliments composés	Liste des ingrédients autorisés	Documentaire
	C10	Matières premières à visée prophylactique ou thérapeutique	Interdites	Documentaire
	C12	Additifs interdits	Liste des additifs interdits	Documentaire
Elevage et finition des animaux	C25	Durée de pâturage	Entre le 10 mai maximum et le 10 novembre minimum	Visuelle
	C30	Plan d'alimentation	Respect du plan d'alimentation défini au critère C30	Documentaire et visuelle
	C32	Modalité de finition des animaux	Interdiction des fourrages conservés autre que herbe et légumineuses	Documentaire et visuelle
Opérations d'abattage	C38	Tri des animaux par niveau de propreté	Sales et très sales sont écartés	Visuelle
	C45 E2	Caractéristiques des carcasses	Conformation : U ou R Etat engraissement : 2, 3 ou 4 Absence de défauts pH inférieur ou égal à 5,8 Poids minimum de carcasse : 300 kg pour les femelles de 28 à 42 mois ; 330 kg pour les mâles castrés et les femelles de 42 mois + 1 jour à 120 mois	Documentaire
	C47	Couleur de la viande	Rouge vif (classe 3)	Documentaire et visuelle
	C48	Temps de maturation pour la viande à griller et rôtir entre abattage et vente en détail	12 jours pleins minimum sur os et 13 jours pleins sous vide	Documentaire
	C49	Temps de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir	4 jours pleins minimum	Documentaire
Surgélation	C60	Délai minimum entre abattage et mise en surgélation	Respect du délai de maturation avant surgélation(C48) pour les découpes de viande. Maximum 72 heures après la pesée carcasse pour les abats	Documentaire
	C61	Délai d'attente maximum entre abattage et mise en surgélation	15 jours pleins	Documentaire

## 8. GLOSSAIRE

### **BŒUF**

Mâle de l'espèce bovine castré avant l'âge d'un an.

### **BROUTARD**

Le broutard est un veau mis en pâturage avec sa mère pendant la période d'allaitement jusqu'à son sevrage au maximum à 12 mois.

### **CARCASSE**

Le corps entier de l'animal abattu tel qu'il se présente, après les opérations de saignée, d'éviscèlement et de dépouillement, sans la tête (séparée au niveau de l'articulation atloïdo-occipitale), les pieds (sectionnés au niveau des articulations carpo-métacarpiennes ou tarso-métatarsiques), sans les organes contenus dans les cavités thoraciques et abdominales, sans les organes sexuels ni les muscles attenants, sans la mamelle et la graisse mammaire et sans les rognons. Seuls restent attachés à la carcasse l'onglet et la queue.

### **DEPOUILLEMENT**

Action qui consiste à enlever la peau de l'animal.

### **ÉVALUATION DE CONFORMITÉ**

Opération qui consiste à évaluer les caractéristiques d'une carcasse par rapport aux critères généraux retenus pour le Label Rouge (poids, état d'engraissement, conformation, pH et couleur de la viande...).

### **FBM**

Qualification Fournisseur de Bovins Maigres. Qualification mise en place pour garantir les critères s'appliquant sur toute la vie de l'animal.

### **FINITION DES ANIMAUX**

Accroissement de la masse corporelle avant abattage afin de permettre d'atteindre la conformation et l'état d'engraissement optimum et de développer le persillé de la viande.

### **GENISSE**

Femelle qui n'a jamais vêlée.

### **LOT D'ABATTAGE**

Il est composé de bovins provenant uniquement d'un même éleveur pour une même journée d'abattage.

### **LOT DE DECOUPE**

Il est composé de bovins provenant uniquement d'un même lot d'abattage.

### **PAD**

Muscle prêt à découper. Il s'agit de l'unité de découpe issue des opérations de découpe-désossage.

### **PCS**

Professions et Catégories Socioprofessionnelles. Il s'agit de la liste des catégories socioprofessionnelles détaillées que l'INSEE a défini sous la dénomination "PCS 2003".

### **PIÈCE DE GROS**

Partie de la carcasse ou quartier avant la réalisation complète des opérations de découpe-désossage.

### **PIÉCÉ**

Produit directement utilisable après les opérations dites de piéçage ou de tranchage, généralement destiné aux collectivités.



**RESSUAGE**

Phase de descente en température des carcasses à l'issu de l'abattage. Le ressuage couvre la période qui court depuis la mort des animaux jusqu'au moment où la température interne des carcasses est suffisamment basse pour qu'elles puissent commencer à être utilisées.

**SEVRAGE**

Action de cesser l'allaitement lacté du veau pour lui donner uniquement des aliments solides.

**STOCKINETTE**

Filet à maille très fine permettant de conditionner les pièces de gros.

**SURFACE FOURRAGERE PRINCIPALE**

Superficie de l'exploitation disponible toute l'année civile pour l'élevage des bovins. Ne sont pas comptés dans cette superficie les bâtiments, les bois, les étangs, les chemins et les superficies utilisées pour d'autres productions ou utilisées pour des cultures permanentes ou des cultures horticoles. Cette superficie comprend donc l'ensemble des surfaces consacrées à l'alimentation des gros bovins « Label » de l'exploitation (surfaces pâturées et cultivées, y compris les céréales destinées à l'alimentation).

**U.F.**

Unité fourragère.

**U.G.B.**

Unité Gros Bétail (taureaux, vaches et autres bovins de plus de 2 ans = 1,0 U.G.B. ; équidés de plus de 6 mois = 1,0 U.G.B. ; bovins de 6 mois à 2 ans = 0,6 U.G.B. ; brebis chèvres = 0,15 U.G.B.).

**U.V.C.**

Unité de Vente Consommateur.

**U.V.C.I.**

Unité de Vente Consommateur Industrielle. L'UVCI est élaborée, conditionnée et emballée dans un atelier indépendant.

**U.V.C.M.**

Unité de Vente Consommateur Magasin. L'UVC M est élaborée, conditionnée et emballée dans un atelier ou laboratoire dépendant du magasin qui la commercialise. Le magasin identifie le produit.