

<p style="text-align: center;">Cahier des charges du label rouge n° LA 18/97 « Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race gasconne »</p>
--

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Elevage traditionnel respectant une durée minimale de pâturage de 6 mois, sur les prairies, parcours ou estives
 - Une durée de maturation adaptée à l'âge de l'animal pour une meilleure saveur et tendreté :
 - « maturation minimale de 14 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe du filet et de l'onglet »*,
 - « maturation minimale de 14 jours pour les viandes présentées en sous vide ».
- *à l'exception des femelles de moins de 60 mois observant une maturation minimale de 10 jours en carcasses, demi-carcasses ou quartiers.*

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.	DENOMINATION 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>	3
3.3.	<i>Eléments justificatifs de la qualité supérieure</i>	4
4.	TRACABILITÉ.....	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>	7
5.	MÉTHODE D'OBTENTION	8
5.1.	<i>Schéma de vie</i>	8
5.2.	<i>Naissance-sevrage</i>	8
5.3.	<i>Fabrication d'aliments complets ou complémentaires</i>	9
5.4.	<i>Elevage</i>	10
5.5.	<i>Finition</i>	11
5.6.	<i>Opérations d'abattage</i>	12
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.	ETIQUETAGE.....	15
7.	PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER.....	16
8.	ANNEXE : ATTESTATION DE L'ÉLEVEUR LABEL ROUGE.....	18

1. NOM DU DEMANDEUR

Groupe Gascon
09100 Villeneuve de Pareage
Tél. 05 61 60 15 30
Mail : gascon@wanadoo.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3. DESCRIPTION DU PRODUIT :

3.1. Présentation du produit

La production et la commercialisation en label rouge concerne la viande et les abats issus de gros bovins de race gasconne présentés en frais ou en surgelés

La viande fraîche label rouge peut être commercialisée sous les formes suivantes :

- carcasses entières, ½ carcasses ;
- quartiers ;
- pièces de découpe de gros et demi-gros, avec os ou prêt à découper (P.A.D) qui peuvent être conditionnés sous-vide ;
- morceaux en Unité Vente au Consommateur (UVC) qui peuvent être conditionnés sous-vide, ou de morceaux de viande coupés et préparés à l'étal par le boucher et présentés en frais.

La viande surgelée ne peut être commercialisée qu'en UVC ou en PAD.

3.2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Les cibles commerciales sont représentées par les boucheries à la coupe dans de grandes villes du sud-ouest de la France telles que Toulouse et sa région, Auch, Pamiers, Foix, Tarbes, Carcassonne... Ces distributeurs commercialisent en grande proportion des arrières d'origine germanique généralement de type laitier (Simmental) ou français et aussi de type laitier avec une maturation nettement plus courte.

Le produit courant de comparaison, habituellement rencontré sur le marché du Sud-Ouest Toulousain et conforme aux usages loyaux et marchands de la profession, désigne une viande bovine issue d'un animal :

- de type racial laitier ;
- abattu dans la même tranche d'âge que le label rouge.

Les morceaux comparés sont ceux qui représentent une part notable de la carcasse :

- Pour ce qui est des morceaux à griller et rôtir : faux-filet, tende de tranche, tranche grasse, entrecôte, rumsteck... Pour des questions d'échantillonnages et d'écart-types significatifs, c'est le plus souvent la Tende de Tranche qui est comparée sous forme de rôtis.
- Pour ce qui est des morceaux à braiser et à bouillir : paleron, collier, macreuse, jarret, plat de côte.

Principaux	Viande bovine de race gasconne	Produit courant
-------------------	---------------------------------------	------------------------

Points de différence		
Race, type	Race gasconne type viande et rustique	Race à lait (type laitier)
Alimentation des animaux définie et contrôlée en élevage	Elevages traditionnels avec pâturage au minimum 6 mois par an Produits de l'exploitation privilégiés.	Très variable, souvent à l'ensilage et à l'aliment du commerce.
Alimentation en finition	Foin et céréales (ou aliment agréé) en finition à l'auge 2 mois. Ensilages, urée, interdits en finition	Très variable, intensif, ensilage fréquent
Délais après Traitements sanitaires ou vétérinaires	1 moi de délai minimum avant abattage	Pas de délai d'attente supplémentaire.
Âges d'abattage des bœufs	36 mois minimum pour les bœufs	Pas de minimum
Âge à l'abattage des femelles	Distinction entre génisses (28mois) et vaches (36 mois)	Pas de minimum
Âges maximum des femelles	Distinction entre génisses (48 mois) et vaches (120 mois)	Pas de maximum mais des animaux laitiers usés jeunes quand très intensif.
Responsabilité des producteurs	Une attestation de respect du cahier des charges signée du producteur accompagne chaque animal avec ses caractéristiques	non
Tris à l'abattage	non porteurs de varron,	Non sélectionnés
Couleur de la viande	Viande rouge vif, homogène	Très variable selon âge et alimentation
Maturation pour viandes à griller et rôtir	- Longue maturation avec 14 jours exigés en carcasses et en sous-vide pour vaches de plus de 5 ans et bœufs	Non précisé et très aléatoire
Maturation des morceaux à braiser et bouillir	5 jours minimum exigés	Non précisé

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Ces nombreuses différences notables assurant la qualité supérieure du produit et son image sont synthétisées par les caractéristiques certifiées communicantes suivantes :

- Elevage traditionnel respectant une durée minimum de pâturage de 6 mois, sur les prairies, parcours ou estives :

Les éleveurs agréés producteurs de viande bovine de race gasconne respectent scrupuleusement le cycle prairie-étable, certains élèvent même leurs animaux en permanence à l'extérieur au pâturage. Ceci correspond à une tradition et au bon équilibre pour les animaux qui valorisent ainsi de manière naturelle et autonome la bonne flore des pâturages, apportant toute la richesse nutritionnelle à la

viande labellisée, contrairement à des élevages standards plus intensifs où les animaux pourraient rester en permanence en bâtiments ou en enclos réduits avec une alimentation standardisée apportée par l'homme.

- Une durée de maturation adaptée à l'âge de l'animal pour une meilleure saveur et tendreté :
 - « maturation minimale de 14 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe du filet et de l'onglet »*.
 - « maturation minimale de 14 jours pour les viandes présentées en sous vide ».
 - *à l'exception des femelles de moins de 60 mois observant une maturation minimale de 10 jours en carcasses, demi-carcasses ou quartiers.*

La tendreté de la viande gasconne maturée est plus importante que sur des témoins et produit courant malgré la densité de celle-ci, en particulier sur des témoins en maturation courte (3 à 5j) généralement pratiquée sur le marché local avec de la viande de type laitier. Les tests sensoriels montrent une tendreté initiale et résiduelle forte, moelleuse (par exemple supérieur à 5 sur une échelle de 1 à 7), une viande peu sèche, peu dure et peu caoutchouteuse (par exemple inférieur à 2 sur une échelle de 1 à 7). Cette maturation, appliquée aux femelles de plus de 60 mois et aux bœufs, qu'il est important de citer comme spécificité, n'est pas couramment pratiquée en « standard ».

D'autres caractéristiques notables contribuent à l'image qualitative du produit :

- Il s'agit de viande de race gasconne et la race gasconne est génétiquement caractérisée par une fibre très fine (Cf. article/étude de l'INRA vol 15 N°3 de juillet 2002), critère recherché par la filière, car génère moins de perte au ressuage, et par le consommateur car retenant de fait plus de sucs pour une plus grande jutosité en cours de mastication.
- La race gasconne est présente à plus de 80% dans ou à proximité des Pyrénées (Midi-Pyrénées et Languedoc Roussillon), où plus de 50% du cheptel estive et bénéficie de fait de cette image positive liée à des pratiques extensives et naturelles.
- Les cheptels et des opérateurs habilités se trouvent conséquemment dans cette même zone.
- Le « bien-être animal » se traduit pour les élevages de race gasconne par une plus grande longévité moyenne des animaux, de moindre frais vétérinaires moyens, avérés par les statistiques comparés aux autres systèmes et aux autres races.

La rusticité, la longévité de la gasconne, l'alimentation naturelle et peu intensive des animaux permettent d'obtenir une qualité supérieure des carcasses même après l'âge de 120 mois. Cette limite d'âge est donc retenue pour tous types de morceaux dans les poids, conformations et état d'engraissement retenus pour ce cahier des charges sur les différents types d'animaux.

Les critères d'âges minimum en femelles (28mois) et bœuf (36mois) et d'état d'engraissement de 2 à 4 sans infiltration de gras permettent d'atteindre l'objectif de couleur rouge soutenue avec homogénéité et constance.

4. TRAÇABILITÉ

4.1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs naisseurs et engraisseurs,
- les centres d'allotement,
- les fabricants industriels d'aliment complémentaire,
- les entreprises d'abattage, ateliers de découpe, atelier de surgélation,
- les points de vente mettant en marché la viande de gros bovins label rouge.

4.2. Obligations d'enregistrement et de suivi

- Liste des opérateurs habilités
- Registre de labellisation : contient pour chaque carcasse (ou pièce de gros) labellisée, les points suivants :
 - l'identification de l'éleveur (nom, numéro cheptel qualifié),
 - le type (génisse, vache ou bœuf),
 - le numéro d'identification de l'animal (à 10 chiffres),
 - la date de naissance,
 - la date d'abattage,
 - le numéro d'identification de la carcasse (numéro de tuerie),
 - le poids total de carcasse (ou découpe de gros avec os),
 - le classement de la carcasse (conformation et état d'engraissement),
 - le numéro de certificat de garantie qui sera associé à la carcasse ou à la pièce,
 - la destination de la carcasse ou découpe de gros avec os (boucher ou grossiste),
 - le pH
 - les observations éventuelles.

Points d'identification	Modalités d'identification	Documents associés
Origine génétique	Code 72 ou 77 au recto du passeport bovin	Passeport
Type d'animal	Vérification des critères de labellisation	Attestation de l'éleveur
Qualification des élevages	Audits d'élevage	Compte rendu d'audit Convention
Conditions d'élevage	Chargement	Dossier de qualification Attestation de l'éleveur
Alimentation en phase de finition	Durée minimale de l'engraissement à l'auge	Dossier de qualification enregistrements
Bâtiments	Logement et hygiène	Dossier de qualification
Prophylaxie et traitements	Etat sanitaire des animaux Carcasses saines	Attestation de l'éleveur
Conditions de transactions	Nombre de changement d'exploitations	Registre des bovins Passeports Attestation de l'éleveur
Enlèvement	Chargement et respect des critères de labellisation	Planning des sorties des animaux Convention d'engagement

Transport et attente	Hygiène des camions Encombrement et temps de transport	(Bordereaux de transport) Conventions d'engagement
Conditions d'abattage	Repérage des animaux labellisables	Dossier d'habilitation de l'opérateur réalisant les opérations d'abattage -Attestation Eleveur Registre de labellisation
Caractéristiques des carcasses	Sélection et marquage des carcasses	Registre de certification d'abattage et de labellisation (Grille EUROP et ticket de pesée)
Labellisation	Etiquette/Marque de labellisation sur les carcasses Certificat de garantie (CG) Suivi numérotation PAD et UVC	Registre de labellisation avec marquage CG Certificat CG Comptabilité de certification
Découpe	Traçabilité des numéros de carcasses labellisées	Registre de labellisation Fiche de suivie de découpe
Commercialisation	Suivie des numéros de carcasses labellisées	Convention d'engagement Fiches de découpes Numéros de lots Comptabilité matière et étiquettes
Etiquetage	Etiquette/Marque de certification Durée de maturation	Convention d'engagement CG et de démarcation

4.3. Schéma de traçabilité

Points d'identification	Modalités d'identification	Documents associés	Mesures pour assurer la traçabilité
Origine génétique	Code 72 ou 77 au recto du passeport bovin	Passeport	Documents officiels
Type d'animal	Vérification des critères de labellisation	Attestation de l'éleveur	Passeport Consultation EDE, Groupe Gascon, registre d'élevage
Qualification des élevages	Audits d'élevage	Compte rendu d'audit Convention	Fichier des élevages qualifiés (dont système extranet gascon)
Conditions d'élevage	Chargement	Dossier de qualification Attestation de l'éleveur	Contrôles en élevage Déclaration PAC
Alimentation en phase de finition	Durée minimale de l'engraissement à l'auge	Dossier de qualification enregistrements	Engagement et attestation de l'éleveur
Bâtiments	Logement et hygiène	Dossier de qualification	Contrôles en élevage Cahier sanitaire
Prophylaxie et traitements	Etat sanitaire des animaux Carcasses saines	Attestation de l'éleveur	Contrôles en élevage Contrôles vétérinaires Prélèvements (Cahier sanitaire Ordonnances)
Conditions de transactions	Nombre de changement d'exploitations	Registre des bovins Passeports Attestation de l'éleveur	Attestation par animal Vérification de l'origine des animaux finis

Enlèvement	Chargement et respect des critères de labellisation	Planning des sorties des animaux Convention d'engagement	Contrôles interne et visuel
Transport et attente	Hygiène des camions Encombrement et temps de transport	(Bordereaux de transport) Conventions d'engagement	Contrôles en abattoirs Inspection des camions Contrôles documentaires
Conditions d'abattage	Repérage des animaux labellisables	Dossier d'habilitation de l'opérateur réalisant les opérations d'abattage - Attestation Eleveur Registre de labellisation	Enregistrement en entrée abattoir (animaux labellisables)
Caractéristiques des carcasses	Sélection et marquage des carcasses	Registre de certification d'abattage et de labellisation (Grille EUROP et ticket de pesée)	Vérifications visuelles et documentaires par agent habilité
Labellisation	Etiquette/Marque de labellisation sur les carcasses Certificat de garantie (CG) Suivi numérotation PAD et UVC	Registre de labellisation avec marquage CG Certificat CG Comptabilité de certification	Vérifications visuelles de la qualification label par agent habilité et contrôles de l'expédition en gros ou en morceaux
Découpe	Traçabilité des numéros de carcasses labellisées	Registre de labellisation Fiche de suivie de découpe	Suivie des fiches de découpe et cohérence des rendements
Commercialisation	Suivie des numéros de carcasses labellisées	Convention d'engagement Fiches de découpes Numéros de lots Comptabilité matière et étiquettes	Contrôles de cohérence et de volume
Etiquetage	Etiquette/Marque de certification Durée de maturation	Convention d'engagement CG et de démarcation	Vérification visuelle et documentaire Signature du contrat d'approvisionnement et de la convention d'engagement

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	Animaux de race à viande gasconne (de père et mère de race gasconne).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>La race Gasconne est historiquement constituée de deux rameaux considérés ici comme de type racial « gascon » :</p> <p>-Gasconne à muqueuse noire (avec le code IPG (Identification Pérenne Généralisée) 72 au minimum sur le recto du Passeport du bovin pour les deux parents)</p> <p>-Gasconne à muqueuse aréolée dénommée Mirandaise (avec le code IPG 77 au minimum sur le recto du passeport du Bovin pour les deux parents)</p> <p>L'animal issu d'un accouplement entre un membre de chaque rameau est considéré comme de type racial Gasconne aréolée (Mirandaise) et prend le code 77. (les codes 77 et 72 sont alors présents au minimum au recto du passeport bovin pour les deux parents).</p>
S2.	<u>Age minimal de sevrage</u>	<u>5 mois</u>

5.2.2. Cession

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Cession d'animaux âgés entre 4 et 12 mois</u>	<u>Aucune cession n'est autorisée jusqu'à 5 mois. L'animal entre 5 mois et 12 mois peut faire l'objet d'une seule cession physique entre un éleveur-naisseur et un éleveur. Cette cession doit être directe et l'éleveur destinataire doit être habilité pour le Label Rouge Bœuf Gascon.</u>
S4.	Conditions lors de la cession	Tout complément d'aliment doit être conforme aux dispositions du cahier des charges pour la partie élevage
S5.	Abreuvement et alimentation en centre d'allotement	Abreuvement à volonté Foin à disposition ou aliment conforme aux dispositions du cahier des charges pour la partie élevage
S6.	<u>Durée maximale de présence en centre d'allotement</u>	<u>48 heures</u>

5.3. Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnel)	-additifs pour l'ensilage: substances chimiques (hors enzymes et micro-organismes) destinées à être incorporées dans les aliments pour animaux afin d'améliorer la production d'ensilage interdits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		(Appartenant à la catégorie «additifs technologiques» rubrique k) - additifs nutritionnels : d- urée et ses dérivés - additifs technologiques : substances pour le contrôle de contamination de radionucléides - additif sensoriel : colorants -coccidiostatiques et histomonostatiques (sauf dans le cas de prescriptions vétérinaires)
S8.	Autres matières premières ou produits interdits	- facteurs de croissance et aliments contenant des antibiotiques, - produits de la boulangerie et de la fabrication de pâtes alimentaires (catégorie 13 .1.1. du catalogue européen des matières premières pour l'alimentation animale), - correcteurs azotés de synthèse.

5.4. Elevage

5.4.1. Bâtiment d'élevage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S9.	Types de bâtiments autorisés	Stabulation entravée et stabulation libre avec un accès possible à l'auge simultanément pour tous les animaux. La stabulation entravée n'est autorisée que pendant la phase de stabulation hivernale et pendant la phase de finition qui se fait obligatoirement à l'auge.
S10.	Effectif maximal par lot d'animaux en finition logés non entravés	24
S11.	<u>Type de litière</u>	<u>L'obligation de litière végétale ne peut être levée. Si l'éleveur rencontre des difficultés à s'approvisionner en paille pour la litière, il peut utiliser des produits végétaux, naturels de substitution, utilisés en montagne (fougères séchées, vieux foin...).</u>
S12.	Entretiens des abords de l'exploitation	Les voies destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage

5.4.2. Surfaces de pâtures disponibles

Pas de condition de production spécifique

5.4.3. Cycle prairie étable

Les animaux ont prioritairement et au maximum accès aux pacages.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois</u>

5.4.4. Alimentation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Plan alimentation jusqu'à l'âge du sevrage (5 à 10 mois) En kg matière brute/jour	Période estivale (pâturage) : Lait maternel ou nourrice avec pâturage à volonté + fourrages grossiers si besoin (5 kg de MB maxi) et/ou 4 kg MB maxi de céréales ou d'aliments complémentaires si besoin. Période hivernale : Lait maternel ou nourrice + fourrage grossier à volonté + 18 kg MB maxi de fourrages conservés ou ensilés et/ou avec 8 kg MB maxi d'aliments complémentaires
S15.	Plan d'alimentation en phase d'élevage de la génisse, de la vache et des bœufs et pré-engraissement En kg matière brute/jour	Période estivale : Pâturage à volonté + si besoin des fourrages grossiers à disposition (8 kg maxi de MB) et/ou des fourrages conservés (30kg MB maxi) + si besoin des céréales ou aliments complémentaires (8 kg MB maxi) Période hivernale : Fourrage grossier à volonté + si besoin 30 kg de MB maxi de fourrages conservés ou ensilés + si besoin 10 kg maxi de céréales ou d'aliments complémentaires.

5.4.5. Conditions d'utilisation du terme « fermier »

*Non concerné*5.5. Finition

La ration de finition est constituée de céréales (aplaties ou moulues, progressivement augmentées et ajustées) et du foin à volonté (foin de luzerne, de légumineuses, de prairies naturelles, de prairies semées), éventuellement suppléés de tourteaux ou de végétaux à forte valeur protéique (pois, fèves, fèvesoles...) pour un bon équilibre de la ration.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modes de finition autorisés	A l'auge en totalité ou démarrage au pâturage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		L'animal est soit à l'attache soit en stabulation libre couverte partiellement ou entièrement. L'aire de stabulation est soit bétonnée soit en herbe.
S17.	Durée minimale de finition à l'auge stricte	2 mois
S18.	Surface maximale en herbe disponible /animal	La surface herbagée disponible accueillant les animaux est inférieure à 0,1 ha par animal présent durant la phase de finition à l'auge, afin de limiter les déplacements des animaux et de faciliter l'engraissement durant cette phase.
S19.	Plan d'alimentation En kg matière brute/jour	Période estivale : Maxi 0.1ha de pâture par UGB Foin à volonté Pas de fourrages ensilés autorisés + progressivement jusqu'à 12 kg maximum de céréales ou d'aliments complémentaires. Période hivernale : Foin à volonté Pas de fourrages ensilés autorisés + progressivement jusqu'à 12 kg maximum de céréales ou d'aliments complémentaires.
S20.	Distribution d'ensilages	Tout type d'ensilage (herbe, maïs et sorgho) sont interdits pendant les 2 derniers mois de finition.
S21.	Intervention sanitaire vis-à-vis de la leucose, la tuberculose et la brucellose	L'ensemble du cheptel devant être exempt de leucose, tuberculose et brucellose, les producteurs doivent respecter les procédures d'agrément et d'utilisation des taureaux de monte publique, et des taureaux montant en estives. Le producteur laissera effectuer tout prélèvement ou vaccination jugés nécessaires par le Groupe Gascon.
S22.	<u>Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et l'abattage</u>	<u>30 jours</u>
S23.	<u>Age minimum d'abattage des mâles</u>	<u>36 mois</u>
S24.	<u>Age maximum d'abattage des génisses</u>	<u>48 mois</u>
S25.	<u>Age minimum d'abattage des vaches</u>	<u>36 mois</u>

5.6. Opérations d'abattage

5.6.1. Attente avant abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Attestation accompagnant les animaux lors du départ de l'élevage	<p>L'éleveur doit s'assurer que les animaux expédiés respectent les critères de labellisation et l'attester sur un document interne d'accompagnement récapitulant tous les points à vérifier avant l'expédition :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Race, identification et mode d'élevage correspondant au cahier des charges. ▪ Temps de présence en atelier agréé pour le label (vérifiable sur le passeport avec les mutations). ▪ Durées d'engraissement. ▪ Respect des critères d'alimentation en finition. ▪ Respect des délais d'attente en cas de traitement sanitaire, respect de la législation sur les produits de traitement. <p>Cette attestation doit être signée par l'éleveur, toutes les conditions devant être remplies pour que l'animal soit labellisable. (attestation en annexe)</p>
S27.	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	Les locaux d'attente sont pourvus d'un éclairage et d'une aération appropriés. 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. L'emploi d'aiguillon électrique est interdit.
S28.	Etat sanitaire des animaux (varrons)	Les animaux porteurs de varrons sont écartés.

5.6.2. Ressuage des carcasses

Pas de condition de production spécifique

5.6.3. Caractéristiques des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29.	Poids minimum de carcasse	260 kg pour les génisses 280 kg pour les vaches 350 kg pour les mâles
S30.	Couleur de la viande	rouge franc ou soutenu, ou rouge vif (classe 3 et 4) sur une échelle à 4 classes définie par l'Institut de l'Élevage

La couleur est examinée au minimum 24 heures après abattage au niveau d'une coupe du long dorsal (ART8 ou AV5 par exemple). Il faut attendre que la viande soit réoxygénée pendant 1 heure minimum à 12 heures maximum après la coupe pour examiner la couleur.

5.6.4. Maturation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31.	<u>Durée 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>psosas</i>),</u>	<u>- de 10 jours pleins minimum pour la présentation en carcasses, demi-carcasses ou quartiers de femelles de moins de 60 mois.</u> <u>- de 14 jours pleins minimum pour la présentation en carcasses, demi-carcasses ou quartiers ou sous vide pour les bœufs et les femelles de plus de 60 mois ayant vêlé.</u>
S32.	<u>Durée de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir</u>	<u>5 jours pleins minimum</u>
S33.	<u>Durée de maturation pour les viandes issues d'animaux présentant le gène « culard » ou de conformation exceptionnelle « E »</u>	<u>Elle peut être inférieure de 2 jours aux valeurs présentées ci-dessus (S31 et S32). Cette maturation réduite s'explique par le fait que ce type d'animal possède une viande moins serrée, moins grasse et un ressuage plus court qui lui confère une viande plus tendre.</u>
S34.	Pratique de l'émoussage	Un émoussage léger pour assurer une bonne conservation des carcasses peut-être réalisé. Mais un émoussage excessif est interdit car il constitue un défaut grave entraînant l'élimination des carcasses. Une couche de gras d'au moins 5 mm devra rester sur la carcasse.
S35.	<u>Mentions des délais de maturation</u>	<u>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 dans le point de vente :</u> <u>- « maturation minimale de 14 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe du filet et de l'onglet »*</u>, <u>- « maturation minimale de 14 jours pour les viandes présentées en sous vide ».</u> <u>*à l'exception des femelles de moins de 60 mois observant une maturation minimale de 10 jours en carcasses, demi-carcasses ou quartiers.</u>
S36.	Date de commercialisation par le boucher	Le boucher ne met en vente qu'à partir de la date indiquée sur le certificat de garantie.

5.7. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37.	<u>Liste des abats labellisables</u>	<u>cœur, foie, rognon, langue, joue, queue (attachée à la carcasse)</u>
S38.	Critères de sélection des abats	Sans défaut, ni d'aspect ni d'odeur

5.8. Produits transformés de gros bovins de boucherie

Non concerné

5.9. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39.	Délai d'attente maximum entre l'abattage et la mise en surgélation pour les muscles ou les découpes de viande	21 jours

5.10. Découpe et conditionnement

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40.	Modes de conditionnement autorisés pour les viandes	<p>- Demi-carcasse, quartiers et pièces de découpe de gros avec os, comportant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le tampon sanitaire de l'atelier - la marque de labellisation à l'encre alimentaire - le numéro de tuerie - l'étiquetage pré numéroté spécifique au label rouge (CG) accompagnant la carcasse, ½ carcasse, le quartier, la découpe de gros avec os <p>- PAD : muscles prêts à découper frais ou sous-vide, comportant une étiquette descriptive sur laquelle est précisé le n° de carcasse ou n° de lot pour identifier la carcasse en se reportant au registre de labellisation.</p> <p>- Pièces pré-emballées ou sous-vide en UVC, comportant l'étiquette pré numérotée spécifique au label placée sur l'emballage de la viande.</p>
S41.	Identification des conditionnements	Chaque conditionnement est identifié sauf pour la vente en restauration hors foyer, où c'est le lot livré qui doit être au minimum identifié, avec la date, le poids, le N° de carcasse et le N° de Certificat de Garantie correspondant.

6. ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42.	Mentions sur le certificat de garantie accompagnant carcasse, demi-carcasse quartiers, découpes de gros avec os et identifiées à l'encre alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dénomination de vente : viande bovine de race gasconne (Bœuf Gascon). ▪ Marque collective de certification de l'organisme certificateur. ▪ « Certificat de garantie » officialisant les informations de traçabilité présentées.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Type du produit et âge : génisse, vache, bœuf. ▪ Age de l'animal, en mois. ▪ Nom de l'éleveur. ▪ N° d'identification (à 10 chiffres) de l'animal, complété éventuellement du numéro de travail. ▪ Numéro du certificat de garantie. ▪ Numéro d'homologation et logo label rouge. ▪ Animal né, élevé et abattu en France ▪ Date d'abattage. ▪ Lieu d'abattage. ▪ Nom de l'opérateur commercial. ▪ Nom du destinataire. ▪ Poids de la carcasse. ▪ N° de tuerie apposé sur la carcasse. ▪ Durée ou date de maturation minimale, pour les morceaux à braiser et bouillir (5j) et pour les morceaux à griller et rôtir (10 ou 14 j). ▪ Caractéristiques certifiées communicantes, précédés de la mention « caractéristiques certifiées » : ▪ Nom et adresse de l'OC : QUALISUD. ▪ Adresse du Groupe Gascon pour toute réclamation.

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

Critère*	PPC	METHODE D'EVALUATION
S1	Croisements et races autorisés	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
S2	Age minimal de sevrage des veaux	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
S3	Cession d'animaux âgés entre 4 et 12 mois	Contrôle documentaire
C	Abreuvement (conditions d'accès et qualité de l'eau)	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
S9	Type de bâtiments autorisés	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
S11	Type de litière	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
C	Chargement - Surface de pâture disponible	Contrôle en élevage, calcul du chargement
S14 – S15	Plan d'alimentation avant sevrage et pendant la phase d'élevage	Contrôle en élevage, documentaire
C	Matières premières autorisées	Contrôle en élevage, documentaire
S7- S8	Additifs interdits - matières premières /produits interdits	Contrôle en élevage, documentaire
S16	Modes de finition autorisés	Contrôle en élevage,

		documentaire
S17	Durée minimale de finition à l'auge stricte	Contrôle en élevage, documentaire
S18	Surface maximale en herbe disponible /animal	Contrôle en élevage, documentaire
S19	Plan d'alimentation en finition	Contrôle en élevage, documentaire
S20	Distribution d'ensilages durant la finition	Contrôle en élevage, documentaire
S22	Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Contrôle en élevage, documentaire
S23	Age minimum d'abattage des mâles	Contrôle documentaire
S24	Age maximum d'abattage des génisses	Contrôle documentaire
S25	Age minimum d'abattage des vaches	Contrôle documentaire
S26	Attestation accompagnant les animaux lors du départ de l'élevage	Contrôle documentaire
S5	Abreuvement et alimentation en centre d'allotement	Contrôle documentaire et visuel
S6	Durée maximale de présence en centre d'allotement	Contrôle documentaire et visuel
C-S27	Dispositif mis en place pour garantir le confort et l'hygiène des animaux dans les locaux d'attente et lors des opérations d'aménée au poste d'étourdissement dans les locaux d'attente	Contrôle documentaire et visuel
C	Ressuage des carcasses (mode de refroidissement, suivi de la cinétique de descente en température, délai maximal pour atteindre une température à cœur inférieure ou égale à 7 °C)	Contrôle documentaire
S29	Poids minimum de carcasse	
S30	Couleur de la viande	Contrôle documentaire
S31	Durée 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>psoas</i>),	Contrôle documentaire
S32	Durée de maturation pour les viandes à braiser et à bouillir	Contrôle documentaire
S33	Durée de maturation pour les viandes issues d'animaux présentant le gène « culard » ou de conformation exceptionnelle « E »	Contrôle documentaire
	Etiquetage et traçabilité	Contrôle documentaire et visuel

*Conditions de production communes

