

# CAHIER DES CHARGES LABEL ROUGE

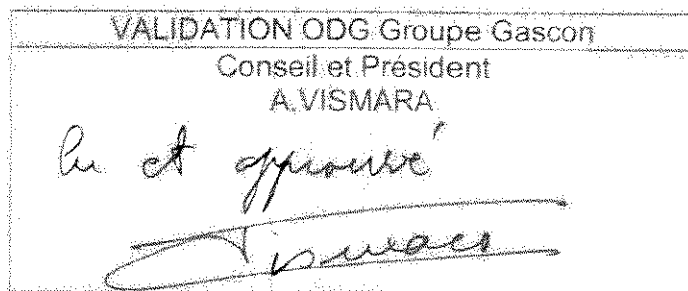
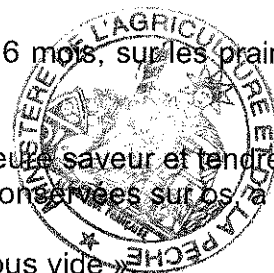
## ***Viande bovine de race Gasconne***

Numéro d'homologation: LA 18-97

Caractéristiques certifiées communicantes :

- 1- Elevage traditionnel respectant une durée minimale de pâturage de 6 mois, sur les prairies, parcours ou estives
- 2 - 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.*



Signature précédée de Lu et approuvé  
Monsieur Alfred VISMARA, Président du Groupe Gascon

Objet/ modification	Date de validation
Mise en conformité à la notice technique « Gros bovins de boucherie » homologuée par l'arrêté du 20 novembre 2012	Validé par la commission permanente IGP-LR-STG de l'INAO du 24 avril 2013

<b>NOM DU DEMANDEUR.....</b>	<b>3</b>
<b>NOM DU LABEL ROUGE.....</b>	<b>3</b>
<b>1 DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>	<b>3</b>
1-1 PRESENTATION DU PRODUIT .....	3
1-2 COMPARAISON AVEC LE PRODUIT COURANT .....	3
1-3 ELEMENTS JUSTIFICATIFS DE LA QUALITE SUPERIEURE .....	5
<b>2 TRAÇABILITE DE LA PRODUCTION.....</b>	<b>6</b>
2-1 IDENTIFICATION / HABILITATION .....	6
2-2 OBLIGATION DECLARATIVES SPECIFIQUES .....	7
2-3 REGISTRES SPECIFIQUES .....	8
<b>3 METHODE D'OBTENTION.....</b>	<b>9</b>
3-1 SCHEMA DE VIE .....	9
<b>4 CAHIER DES CHARGES .....</b>	<b>13</b>
4-1 NAISSAGE .....	13
4.1.1 Race-Originé génétique, élevage, castration .....	13
C2-Elevage des veaux.....	13
4.1.2 Cession d'animaux.....	13
4-2 FABRICATION D'ALIMENTS COMPLETS OU COMPLEMENTAIRES .....	14
4.2.1 Matières premières et produits utilisés .....	14
4.2.2 Additifs .....	14
4-3 ELEVAGE .....	15
4.3.1 Bâtiments .....	15
4.3.2 Surfaces de pâtures disponibles .....	16
4.3.3 Cycle prairie étable .....	16
4.3.4 Alimentation.....	16
4-4 FINITION .....	17
4.4.1 Modalités de finition .....	17
4.4.2 Traitements .....	18
4.4.3 Age d'abattage.....	18
4-5 OPERATIONS D'ABATTAGE .....	19
4.5.1 Enlèvement et attente avant abattage.....	19
4.5.2 Ressuage des carcasses.....	19
4.5.3 Caractéristiques des carcasses .....	20
4.5.4 Maturation de la viande.....	20
4.5.5 Commercialisation des abats .....	21
4.5.6 Conditionnement.....	21
4-6 SURGELATION .....	21
<b>5 CRITERES MINIMAUX POUR LES PRODUITS TRANSFORMES DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE .....</b>	<b>22</b>
<b>6 ETIQUETAGE ET PUBLICITE SUR LE LIEU DE VENTE.....</b>	<b>22</b>
6-1 MENTIONS SUR LE CERTIFICAT DE GARANTIE .....	22
<b>7 PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER .....</b>	<b>23</b>
<b>ANNEXE 1 : ATTESTATION DE L'ELEVEUR LABEL.....</b>	<b>24</b>
<b>GLOSSAIRE.....</b>	<b>25</b>



## Nom du demandeur

### Organisme de défense et de gestion (ODG) :

#### **GROUPE GASCON**

09100 VILLENEUVE DE PAREAGE

Tél. 05 61 60 15 30 - Fax : 05 61 60 16 08

Mail : [gascon@wanadoo.fr](mailto:gascon@wanadoo.fr)

Site Internet : [www.gasconne.com](http://www.gasconne.com)

## Nom du Label Rouge

Viande bovine de race Gasconne

## 1 Description du produit

### 1-1 Présentation du produit

Le produit est représenté par de la viande rouge fraîche de gros bovins de race **GASCONNE** sous forme :

- de carcasses entières, de ½ carcasses,
- de quartiers,
- de pièces de découpe de gros et demi-gros, avec os ou prêt à découper (P.A.D.) qui peuvent être conditionnés sous-vide
- de 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.
- d'abats frais issus des carcasses labellisées.

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



### 1-2 Comparaison avec le produit courant

Pour la viande bovine de race gasconne le produit courant de référence pour ce cahier des charges, habituellement rencontré sur le marché du Sud-Ouest Toulousain et conforme aux usages loyaux et marchands de la profession, désigne une viande bovine aux caractéristiques suivantes :

- de type racial Laitier

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.

- dont la maturation est comprise entre 3 et 5 jours.
- Prélevé dans la même tranche d'âge que l'animal label concerné et sur un même morceau.

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 Points de différence	Viande bovine de race gasconne	Notice Technique minimale Label Rouge	Produit courant
Race, type	Race gasconne type viande et rustique	Race à viande	Race à lait (type laitier)
Cession limitée d'animaux	1 cession possible de 4 à 12 mois (type « broutards ») et 1 cession après 12 mois ou 2 cessions possibles après 12 mois si pas de cession entre 4 et 12 mois	1 cession possible de 4 à 12 mois et 1 cession après 12 mois ou 2 cessions possibles après 12 mois si pas de cession entre 4 et 12 mois	Non défini, très variable
Qualification ou habilitation des opérateurs	Tous les maillons identifiés, qualifiés ou habilités et contrôlés.	Des maillons identifiés, qualifiés ou habilités et contrôlés.	Non défini
Alimentation des animaux définie et contrôlée en élevage	Elevages traditionnels avec pâturage au minimum 6 mois par an (respect cycle pâture/étable), Produits de l'exploitation privilégiés.	A définir/ODG	Très variable, souvent à l'ensilage et à l'aliment du commerce.
Chargement, nb. UGB/ha	Inférieur ou égal à deux, ou 4 maxi avec conditions de production.	Inférieur ou égal à deux, ou 4 maxi avec conditions de production.	Très variable et souvent intensif en production laitière
Surfaces de pâtures disponibles	Au minimum 0.30ha/UGB,	Au minimum 0.30ha/UGB,	Très variable, non contrôlé
Bien être animal	Critères sur chargement, alimentation variée, bâtiments d'élevage, accès à l'auge, transports, temps d'attente, , âges à l'abattage...	Critères sur chargement, alimentation, bâtiments d'élevage, temps d'attente, transports, âges à l'abattage	Contraintes réglementaires, pas de contrôles internes ou externes.
Alimentation en finition	Foin et céréales (ou aliment agréé) en finition à l'auge 2 mois. Ensilages, urée, interdits en finition	Selon cahiers des charges	Très variable, intensif, ensilage fréquent
Délais après Traitements sanitaires ou vétérinaires	1 moi de délai minimum avant abattage	15j. minimum avant abattage	Pas de délai d'attente supplémentaire
Âges d'abattage des boeufs	36 mois minimum pour les boeufs	30 mois minimum pour les boeufs	Pas de minimum
Âge à l'abattage des femelles	Distinction entre génisses (28mois) et vaches (36 mois)	28 mois minimum pour femelles	Pas de minimum
Âges maximum des femelles	Distinction entre génisses (48 mois) et vaches (120 mois)	120 mois maximum pour femelles	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 précisé	non
Tris à l'abattage	Propreté des animaux, non porteurs de varron, délai enlèvement -abattage 24h maxi	Propreté des animaux, non porteurs de varron, délai enlèvement - abattage 24h maxi	Non sélectionnés

Respect des méthodes et températures de ressuage	Conforme à la notice technique	Progressif ou rapide avec stimulation électrique	Non précisé
Ph ultime des carcasses	Inférieur ou égal à 5.8	Inférieur ou égal à 5.8	Non mesuré
Etat de la carcasse	Absence de défaut de la carcasse	Absence de défaut de la carcasse	Non précisé
Couleur de la viande	Viande rouge vif, homogène	Couleur à définir, homogène	Très variable selon âge et alimentation
Maturation pour viandes à griller et rôtir	- Longue maturation avec 14j exigés en carcasses et en sous-vide pour vaches de + de 5 ans et boeufs	Maturation minimale de 10j en carcasses (et 13j sous vide)	Non précisé et très aléatoire
Maturation des morceaux à braiser et bouillir	5 jours minimum exigés	A définir	Non précisé
Certificat de garantie	Précis et fourni avec chaque carcasse	Fourni avec chaque carcasse	Non fourni
Traçabilité/identification des morceaux	Suivi par carcasse individuelle	Suivi par carcasse individuelle	Suivi par lots

### 1-3 Eléments 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 :

- **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 ou présentées sous vide, à l'exception de la hampe du filet et de l'onglet »\*,

*\*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 boeufs, 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

*Cahier des charges label rouge LA 18/97 « Viande bovine de race gasconne »  
approuvé par la commission permanente IGP-LR-STG de l'INAO du 24 avril 2013*

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.

## 2 Traçabilité de la production

### 2-1 Identification / habilitation.

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production, d'élaboration, de transformation ou de conditionnement du Label Rouge Bœuf Gascon 18-97 est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

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

<b>Transport et attente</b>	Hygiène des camions Encombrement et temps de transport	(Bordereaux de transport) Conventions d'engagement	Contrôles en abattoirs Inspection des camions Contrôles documentaires
<b>Conditions d'abattage</b>	Repérage des animaux labellissables	Dossier d'habilitation de l'opérateur réalisant les opérations d'abattage - Attestation Eleveur Registre de labellisation	Enregistrement en entrée abattoir (animaux labellissables)
<b>Caractéristiques des carcasses</b>	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
<b>Labellisation</b>	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
<b>Découpe</b>	Traçabilité des numéros de carcasses labellisées	Registre de labellisation Fiche de suivie de découpe	Suivie des fiches de découpe et cohérence des rendements
<b>Commercialisation</b>	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
<b>Etiquetage</b>	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

**Tableau 1 : Traçabilité ascendante et descendante du Label Rouge Bœuf Gascon  
(voir le contenu minimum du Certificat de Garantie (CG) en 5.1 p 22)**

## 2-2 Obligation déclaratives spécifiques

**(E7)-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 :**

- 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.

<b>Groupe Gascon</b> 09100 Villeneuve du Paréage	<b>CAHIER DES CHARGES</b> <b>VIANDE BOVINE DE RACE GASCONNE</b> LA 18-97	<b>Page 8 sur 25</b>
--	--	----------------------

Cette attestation doit être signée par l'éleveur, toutes les conditions devant être remplies pour que l'animal soit labellisable. (cf annexe1), elle suit le passeport du bovin pour l'entrée en abattoir.

## 2-3 Registres spécifiques

- 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
<b>Origine génétique</b>	Code 72 ou 77 au recto du passeport bovin	Passeport
<b>Type d'animal</b>	Vérification des critères de labellisation	Attestation de l'éleveur
<b>Qualification des élevages</b>	Audits d'élevage	Compte rendu d'audit Convention
<b>Conditions d'élevage</b>	Chargement	Dossier de qualification Attestation de l'éleveur
<b>Alimentation en phase de finition</b>	Durée minimale de l'engraissement à l'auge	Dossier de qualification enregistrements
<b>Bâtiments</b>	Logement et hygiène	Dossier de qualification
<b>Prophylaxie et traitements</b>	Etat sanitaire des animaux Carcasses saines	Attestation de l'éleveur
<b>Conditions de transactions</b>	Nombre de changement d'exploitations	Registre des bovins Passeports Attestation de l'éleveur
<b>Enlèvement</b>	Chargement et respect des critères de labellisation	Planning des sorties des animaux Convention d'engagement
<b>Transport et attente</b>	Hygiène des camions Encombrement et temps de transport	(Bordereaux de transport) Conventions d'engagement
<b>Conditions d'abattage</b>	Repérage des animaux labellisables	Dossier d'habilitation de l'opérateur réalisant les opérations d'abattage - Attestation Eleveur Registre de labellisation
<b>Caractéristiques des carcasses</b>	Sélection et marquage des carcasses	Registre de certification d'abattage et de labellisation (Grille EUROP et ticket de pesée)

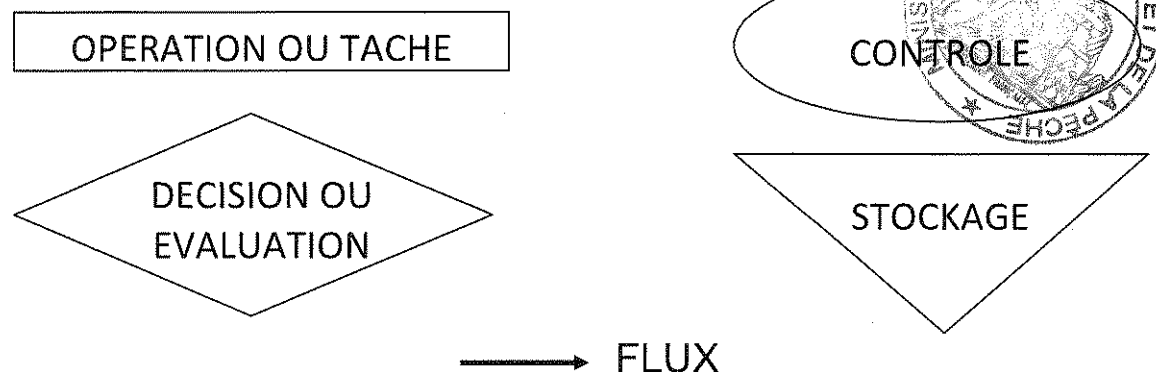


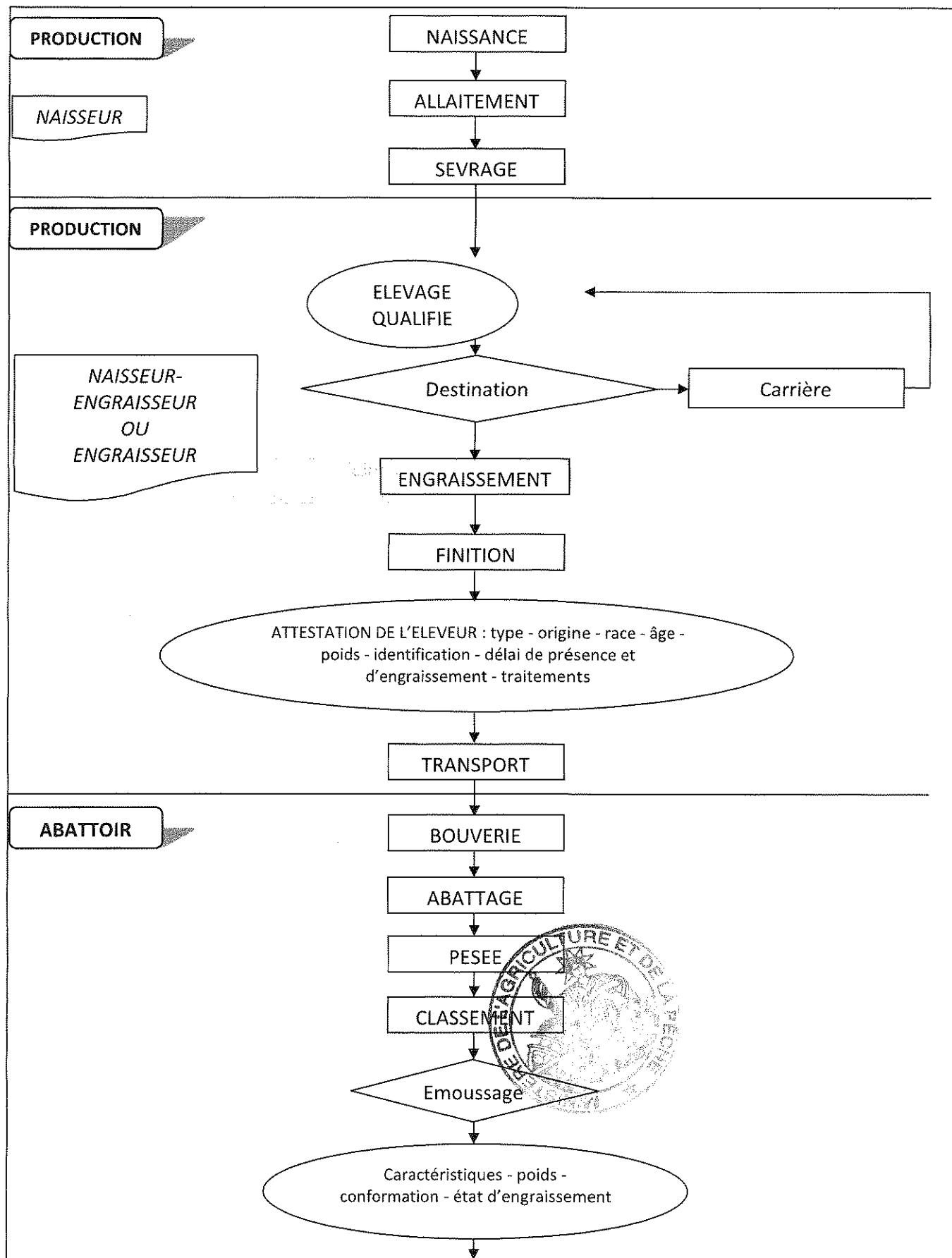
Labellisation	Etiquette/Marque de labellisation sur les carcasses Certificat de garantie (CG) Suivi numérotation PAD et UVC	Registre de labellisation avec marquage CG Certificat CG Comptabilité de certification
Découpe	Traçabilité des numéros de carcasses labellisées	Registre de labellisation Fiche de suivi 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

### 3 Méthode d'obtention

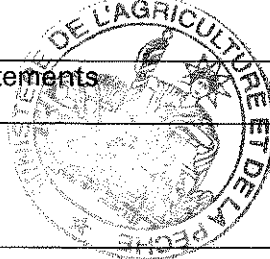
#### 3-1 Schéma de vie

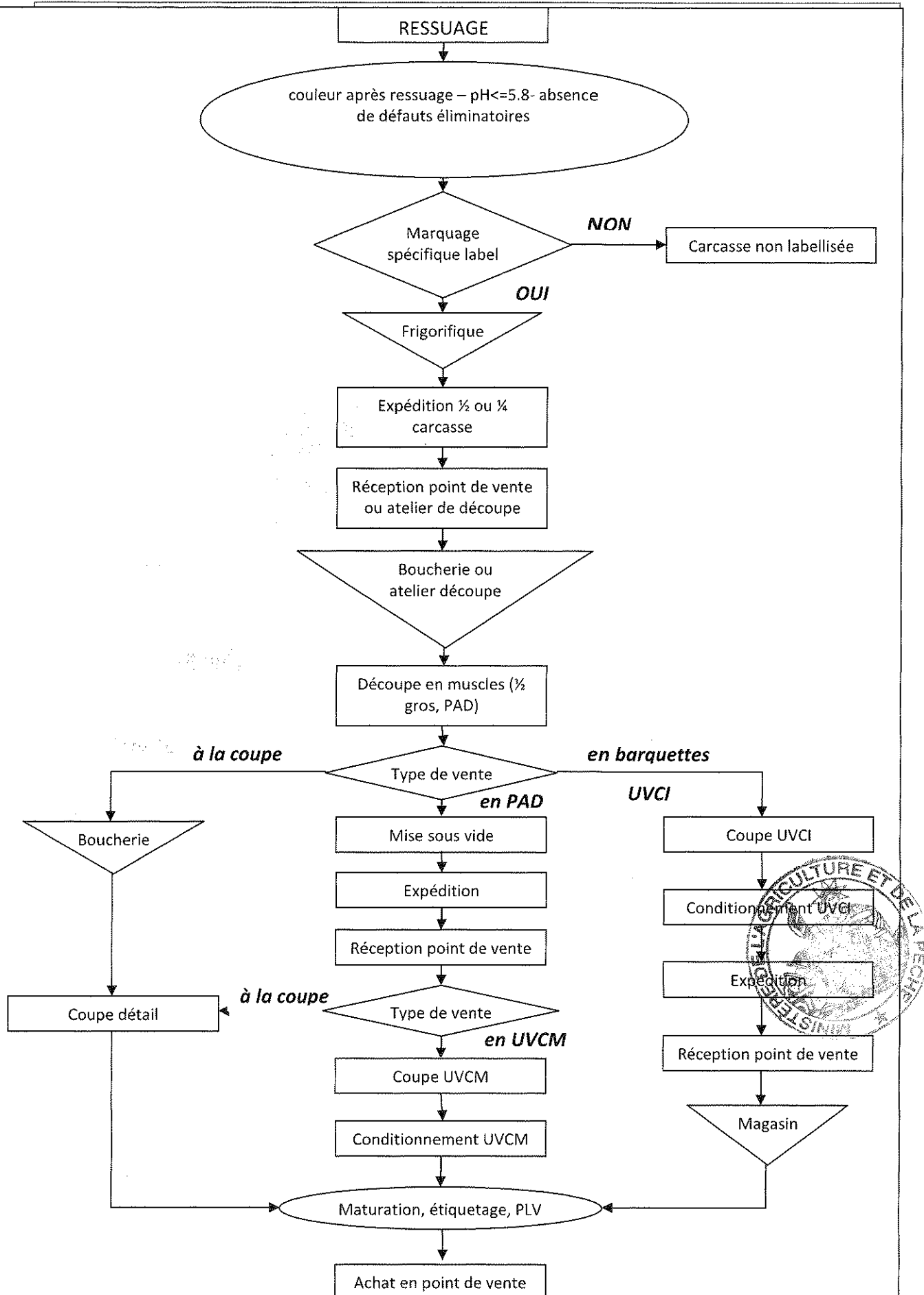
##### Légende du schéma de vie





POINTS À MAÎTRISER ET À CONTRÔLER	
PRODUCTION NAISSEUR	
- qualification naisseurs FBM (Fournisseur Bovins Maigres) par Groupe Gascon ou INTERBEV	
- qualification naisseurs-engraisseurs	
- qualification des engraisseurs spécialisés	
- qualification de l'élevage	
- race	
- allaitement maternel durant 5 mois	
- conduite du troupeau, logement	
- âge au sevrage (supérieur à 5 mois)	
PRODUCTION NAISSEUR-ENGRAISSEUR	
- conduite du troupeau comprenant : alimentation logement, traitements, alternances pâturage-stabulation ou plein air intégral	
- état du troupeau	
- conduite de la finition : alimentation, logement, traitements	
- durée de la finition, poids	
- race, âges, types, sexes	
- traçabilité	
- délais d'attente/traitements	
- poids, conformation/débouché label	
- conditions d'embarquement	
- conditions de transports, durée	
- conditions de débarquement	
- traçabilité élevage-finition-abattage	
- durée de transport	
- conditions d'attente et de logement (abreuvement, alimentation)	
ABATTOIR	
- conditions d'abattage	
- traçabilité, marquage des carcasses	
- identification de la carcasse	
- race	
- date d'abattage	
- poids de la carcasse	
- conformation, état d'engraissement	
- absence de défaut sur la carcasse	





## 4 Cahier des charges

### 4-1 Naissance

#### 4.1.1 Race-Originé génétique, élevage, castration

##### C1-Race

Il s'agit d'animaux de race à viande **gasconne**, c'est à dire de père et mère de race **gasconne**. La race Gasconne est historiquement constituée de deux rameaux considérés ici comme de type racial « gascon » :

- 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)
- Gasconne à muqueuse aréolée dénommée Mirandaise (avec le code IPG 77 au minimum sur le recto du passeport du Bovin pour les deux parents)

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 présent au minimum au recto du passeport bovin pour les deux parents).

##### C2-Elevage des veaux

Les animaux labellisés sont élevés exclusivement selon le mode de conduite du troupeau allaitant. L'alimentation des veaux de la naissance jusqu'à **5 mois minimum** sera donc faite par l'allaitement maternel, le veau suivant la mère accèdera progressivement à l'alimentation des adultes, permettant ainsi la consommation d'herbe (ou de foin) avant le sevrage.

Le sevrage et la séparation définitive de la mère ne peuvent intervenir avant l'âge de **5 mois**. Les veaux peuvent aussi avoir accès à un aliment complémentaire agréé pour le label rouge.

##### C3- castration

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



#### 4.1.2 Cession d'animaux

C4-Sans préjudice des règles fixées aux critères C1 à C3, 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.

C5-Un 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) sous condition que cet animal provienne d'un élevage naisseur qualifié « Fournisseur de Bovins Maigres (FBM) ». Cette condition ne s'applique pas aux animaux de conformation exceptionnelle classés E si par ailleurs le dernier détenteur a gardé l'animal au minimum un an avant l'abattage. Conformément à la notice technique dans sa rédaction antérieure homologuée le 8 décembre 2005, La qualification FBM s'applique pour les animaux nés après le 1<sup>er</sup> juillet 2003.

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 doivent respecter les exigences fixées au point C9 et C30

C8-En cas de passage des animaux en centre d'allotement, les animaux issus des élevages séjournent au maximum 48h dans celui-ci, ils ont un abreuvement disponible à volonté et du foin à disposition ou un aliment conforme au point critère C9 et C30.

## 4-2 Fabrication d'aliments complets ou complémentaires

### 4.2.1 Matières premières et produits utilisés

C9- Les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires sont constitués exclusivement à partir des matières premières suivantes :

- grains de céréales, leurs produits et sous-produits,
- graines ou fruits 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 fourrages grossiers,
- autres plantes, leurs produits et sous-produits,
- produits laitiers,
- minéraux.

**Caractéristiques explicites interdites :**

- produits de la boulangerie et de la fabrication de pâtes alimentaires,
- correcteurs azotés de synthèse, urée,
- ensilage d'herbe et de maïs interdits pendant les 2 derniers mois de finition.

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

**E1- Les facteurs de croissance et aliments contenant des antibiotiques sont interdits**

C11 L'ODG Groupe Gascon tient à disposition des éleveurs les formules validées pour l'application du cahier des charges.

### 4.2.2 Additifs

C12- Pendant toute la durée d'élevage, les additifs prévus par la réglementation peuvent être utilisés à l'exception de :

**- Des 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** (Appartenant à la catégorie «additifs technologiques» rubrique k de l'annexe 1 du R (CE) 1831-2003).

- urée et ses dérivés interdits (Appartenant à la catégorie «additifs nutritionnels» rubrique d de l'annexe 1 du R (CE) 1831-2003).

- des substances pour le contrôle de contamination de radionucléides (de la catégorie additifs technologiques)

- des colorants (de la catégorie additif sensoriel)

- des coccidiostatiques et histomonostatiques (sauf dans le cas de prescriptions vétérinaires) qui sont interdits.

C13- Les produits et additifs d'origine animale sont interdits à l'exception des produits laitiers, ainsi :

- les produits et sous-produits de poisson sont interdits
- les huiles et graisses d'origine animale et leurs dérivés sont interdits.

Les additifs autorisés sont incorporés dans le respect des teneurs fixées par la réglementation.

## 4-3 Elevage

### 4.3.1 Bâtiments

C14- Les animaux sont soit en stabulation entravée, soit en stabulation libre avec un accès possible à l'auge simultanément pour tous les animaux comme précisé dans les paragraphes C15 à C22 suivants.

C15- Dimension minimale pour les trois types de logement autorisés  
Les caractéristiques relatives aux dimensions des logements (tableau ci-dessous) sont applicables pour les bâtiments construits après le 7 août 1997.

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

**Tableau 2 : Type de logement et dimensions à respecter**

C16- 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. La présence de caillebotis intégraux est interdite.

E2- 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...).

C17- Les éleveurs assurent un niveau de propreté correct des animaux en toute saison, en bâtiment comme à l'extérieur. Les animaux sales et très sales (notation interprofessionnelle) ne peuvent être destinés au label.

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 (abreuvoirs sans dépôt excessif)).

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 possible la nuit.

C21- En étable à stabulation libre, l'effectif maximal par lots d'animaux en finition logés non entravés est fixé à 24 animaux.

C22- Les bâtiments d'élevage sont tenus propres et bien entretenus ainsi que les abords et les voies d'accès à de la ferme, par souci d'hygiène et d'image. Ces voies destinées aux

personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées et exemptes d'écoulements d'effluents provenant de l'élevage. Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie au moins une fois par an.

#### 4.3.2 Surfaces de pâtures disponibles

C23- Les animaux disposent d'espaces vastes pour pâturer, et au moins de 30 ares de prairie par Unité Gros Bovin (UGB) et, sur l'ensemble de l'exploitation, le facteur de densité, chargement global du troupeau allaitant, est au maximum de 2 UGB par ha de Surface Fourragère Principale (SFP).

C24- Toutefois, ce facteur de densité (chargement) peut aller jusqu'à 4 UGB/ha de SFP par exploitation. Celle-ci devra alors remplir les deux conditions suivantes :

- La surface de prairie de l'exploitation doit représenter au minimum 60 % de la SFP.
- 60 % de l'alimentation des bovins sous label, hors pâturage provient de l'exploitation.

#### 4.3.3 Cycle prairie étable

C25- Sauf plein air intégral aussi autorisé, les animaux sont élevés dans le respect du cycle traditionnel d'alternance entre pâture et stabulation pendant toute la durée de leur élevage. Dans ce cas, les animaux ont prioritairement et au maximum accès aux pacages, avec une période annuelle minimale de 6 mois.

La stabulation entravée permanente durant toute la durée de l'élevage est interdite au vue de l'obligation de pâturage minimale de 6 mois par an. 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 pendant au minimum 2 mois.

C26 Le cas échéant, compte tenu de la rusticité de la race gasconne, les élevages peuvent être conduits en plein-air intégral, dans ce cas la période de stabulation est supprimée et les animaux disposent d'abris naturels ou artificiels.

#### 4.3.4 Alimentation

C27- L'alimentation est fortement liée au pâturage et au cycle prairie-étable prévu ci-dessus. Les fourrages constituent, outre le pâturage, la base de l'alimentation pendant la phase d'élevage. Les prairies naturelles, les estives, les parcours, les prairies semées sont les pacages traditionnellement utilisés par les élevages qualifiés en race gasconne et en label rouge.

C28- Les animaux peuvent recevoir des aliments concentrés ou complémentaires devant répondre aux critères exposés en 4-2; les aliments du commerce utilisés devront faire partie des aliments référencés pour ce cahier des charges label rouge.

C29- Les foin et les ensilages s'ils existent sur l'exploitation sont parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissures) et sont réalisés sans utilisation d'agents conservateurs chimiques.

C30- Plan d'alimentation exigé

- La liste positive des matières premières et additifs retenus : la base de l'alimentation est constituée d'herbe pâturée par les animaux, de fourrages grossiers, de céréales et compléments dont la liste est précisée en C9 et C12.
- Le schéma et les quantités d'alimentation maximales sont exposés ci après :



Pour une ration journalière		Période de pâturage (dont estives) Minimum 6 mois par an  <i>Quantité exprimée en Kg matière brute (MB) par jour.</i>	Période hivernale Maximum 6 mois par an  <i>Quantité exprimée en Kg matière brute (MB) par jour</i>
ELEVAGE	<i>Plan alimentation lactée du veau sous la mère » où Jusqu'à l'âge du sevrage (5 à 10 mois)</i>	Lait maternel ou nourrice avec Pâturage à volonté  avec fourrages grossiers (1) si besoin (5 kg de MB maxi)(4)  et/ou 4 kg MB maxi de céréales ou d'aliments complémentaires si besoin.(4)	Lait maternel ou nourrice avec fourrage grossier à volonté  avec 18 kg MB maxi de fourrages conservés (2) ou ensilés  et/ou avec 8 kg MB maxi d'aliments complémentaires
	<i>Phase d'élevage de la génisse, de la vache et des bœufs et pré-engraissement</i>	Pâturage à volonté  Avec, si besoin des fourrages grossiers à disposition (8 kg maxi de MB) et/ou des fourrages conservés (30kg MB maxi)  Avec si besoin des céréales ou aliments complémentaires (8 kg MB maxi)	Fourrage grossier à volonté  avec si besoin 30 kg de MB maxi de fourrages conservés ou ensilés  avec si besoin 10 kg maxi de céréales ou d'aliments complémentaires.
FINITION à l'âge 2 derniers mois minimum	Bœufs Vaches Génisses	Maxi 0.1ha de pâture par UGB Foin à volonté Pas de fourrages ensilés autorisés  avec progressivement jusqu'à 12 kg maximum de céréales ou d'aliments complémentaires.	Foin à volonté Pas de fourrages ensilés autorisés  avec progressivement jusqu'à 12 kg maximum de céréales ou d'aliments complémentaires.

#### Définitions

- (1) Fourrage grossier sec : foin et paille..... tels que définis en C9
- (2) Fourrage conservé ou ensilé : enrubans, ensilage d'herbes et de maïs, tel que défini en C9
- (3) Aliments complémentaires : on entend par aliments complémentaires les matières autorisées autres que (1) et (2) et définies en C9
- (4) La complémentation en fourrages grossiers ou aliment complémentaire dépend de la disponibilité en herbe ou de la nécessité d'équilibrer les apports, *exemple* en estive où la complémentation est de toute façon très difficile et les animaux autorisés.

C31- Ce critère ne s'applique pas dans le cadre du présent cahier des charges »

## 4-4 Finition

### 4.4.1 Modalités de finition

C32-Elle peut être faite à l'auge en totalité ou démarrer au pâturage, le passage obligatoire à l'auge en fin d'engraissement est au minimum de 2 mois.

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.

E3-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. Ainsi une finition uniquement avec le pâturage n'est pas permise les deux derniers mois.

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, fêveroles...) pour un bon équilibre de la ration.

E4-Tout type d'ensilage (ensilage d'herbe, de maïs ou sorgho) est interdit durant ces deux derniers mois de finition.

#### 4.4.2 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. Dans ce dernier cas, de traitement pour la reproduction. Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédant l'abattage. Les animaux traités moins de 6 mois avant l'abattage, ne pourront donc être labellisés.

E5- 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.

C34- Tout traitement vétérinaire aura du être interrompu au moins trente jours avant l'abattage : lorsque le temps d'attente lié à l'administration d'un médicament est inférieur à **30 jours**, Le délai minimum d'attente est porté à **30 jours** minimum.

#### 4.4.3 Age d'abattage

C35- Ne peuvent être labellisés que:

- Les mâles de **36 mois minimum** castrés avant l'âge de 12 mois (bœufs)
- Les Génisses (femelles n'ayant pas vêlé) d'un âge minimum de 28 mois et de 48 mois maximum.
- Les Vaches de 36 mois à 120 mois, sachant que la race gasconne fait partie des 3 races rustiques françaises caractérisées par une meilleure longévité.

C36- Age/qualité et Poids minimum des carcasses à l'abattage

E6

- plus de 260 kg pour les génisses de 28 à 48 mois, de conformation R, U, E et de classement d'état d'engraissement de 2, 3 ou 4 sans infiltration de gras.
- plus de 280 kg pour les vaches de 36 à 120 mois, de conformation R, U, E et de classement d'état d'engraissement de 2, 3 ou 4 sans infiltration de gras.
- 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.
- plus de 350 kg pour les mâles castrés (bœufs) de 36 mois minimum de conformation R, U, E et de classement d'état d'engraissement de 2, 3 ou 4 sans infiltration de gras.

## 4-5 Opérations d'abattage

### 4.5.1 Enlèvement et attente avant abattage.

E7-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 :

- 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.

Cette attestation doit être signée par l'éleveur, toutes les conditions devant être remplies pour que l'animal soit labellisable.

C37- Les animaux sont manipulés dans le calme. Les locaux d'attente sont pourvus d'eau d'abreuvement à satiété, 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. L'utilisation de tranquillisants est interdite.

Les animaux sont tenus propres avant l'expédition et ceux porteurs de varrons sont écartés.

C38- Les abatteurs s'assurent du niveau correct des animaux arrivant à l'abattoir.

Les animaux sales et très sales sont séparés des animaux destinés au label. Les animaux sales et très sales ne sont pas labellisables.

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



### 4.5.2 Ressuage des carcasses

C40- Le refroidissement des carcasses doit être 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.

C42- La carcasse est ensuite placée dans un régime thermique approprié pour obtenir une température égale ou inférieure à 7°C à cœur dans un délai de 36 heures. La température est prise à cœur dans le Faux-Filet (*longissimus lumborum*,) au niveau de la 13<sup>ème</sup> dorsale, température maximale réglementaire pour toutes les opérations ultérieures au délai de 36h.

C43- Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir. pour vérifier le point C41 et C42.

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'efficacité de cette stimulation est vérifiée en routine par une appréciation de l'installation de la rigidité cadavérique (impossibilité de pliage de l'épaule), et ponctuellement par une mesure de pH (<6.2-méthode de laboratoire) avant

<b>Groupe Gascon</b> 09100 Villeneuve du Paréage	<b>CAHIER DES CHARGES</b> <b>VIANDE BOVINE DE RACE GASCONNE</b> LA 18-97	<b>Page 20 sur 25</b>
--	--	-----------------------

l'entrée en réfrigération rapide. La réfrigération rapide doit toutefois éviter la congélation superficielle des carcasses.

#### 4.5.3 Caractéristiques des carcasses

C45- les carcasses labellisables sont triées selon les critères suivants :

- Les carcasses doivent être E ou U ou R dans le catalogue EUROP.
- Les classes d'état d'engraissement seront 2, 3 ou 4 sans infiltration de gras selon le catalogue EUROP . La note d'état d'engraissement est donnée à l'ensemble de la carcasse, quelle que soit la découpe ultérieure.
- Absence de saies 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 saie 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 au minimum 24 h et au maximum 36 h après l'abattage, dans le muscle long dorsal 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 couleur doit être rouge franc ou soutenu, ou rouge vif (classe 3 et 4) sur une échelle à 4 classes définie par l'Institut de l'Elevage. 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.

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 cet objectif de couleur rouge soutenue avec homogénéité et constance.

#### 4.5.4 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 (*psaos*), les temps de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail du point de vente final sont respectivement

- de 10 jours pleins minimum pour la présentation en carcasses, demi-carcasses ou quartiers de femelles de moins de 60 mois.
- 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.

C49- Pour les viandes à braiser ou à bouillir, le délai de maturation minimum est de 5 jours pleins entre l'abattage et la vente au détail.

C50- Les animaux présentant le gène « culard » ou de conformation exceptionnelle « E » peuvent bénéficier d'un temps de maturation inférieur de 2 jours. 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.

C51- 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.

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 dans le point de vente :

- « 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.*

Le boucher ne met en vente qu'à partir de la date indiquée sur le certificat de garantie.

#### 4.5.5 Commercialisation des abats

C53- Est considéré comme abat labellisable : le cœur, foie, rognon, langue, joue, queue (attachée à la carcasse).

C54- Les abats sains (non saisis par le service vétérinaire de l'abattoir) 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).

#### 4.5.6 Conditionnement

C55- Conditionnement : la viande peut se présenter sous les formes suivantes :

- Demi-carcasse, quartiers et pièces de découpe de gros avec os, comportant :
  - 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 (IGP) accompagnant la carcasse, ½ carcasse, le quartier, la découpe de gros avec os

▪ 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.

▪ Pièces pré-emballées ou sous-vide en UVC, comportant l'étiquette pré numérotée spécifique au label placée sur l'emballage de la viande.

C56- La viande surgelée, répondant à tous les critères minimaux de la viande fraîche définis dans la notice technique gros bovins, ne peut être commercialisée qu'en UVCI ou en PAD.

### 4-6 Surgélation

C57- La congélation des découpes de viande de bœuf et des abats Label Rouge est interdite, seule la surgélation est autorisée.

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

C59- L'organisation des ateliers de surgélation permet de séparer nettement les opérations de surgélation des viandes label et celles des autres viandes.

C60-Le délai minimum entre abattage et la mise en surgélation des découpes de viande est conforme aux délais de maturation définis ci-dessus en 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 21 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 Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) de ces produits surgelés 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, 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.

## 5 Critères minimaux pour les produits transformés de gros bovins de boucherie

Ces critères ne s'appliquent pas dans le cadre du présent cahier des charges.

## 6 Etiquetage et publicité sur le lieu de vente

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage d'un produit sous Label Rouge mentionne au minimum :

Le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique.

Le N° d'homologation du label rouge

Les principales caractéristiques certifiées

Première caractéristique certifiée communicante :

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

Seconde caractéristique certifiée communicante :

- 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.*

Elles sont précédées avant leur énonciation de la mention « Caractéristiques Certifiées ».

Le nom et l'adresse de l'ODG

### 6-1 Mentions sur le certificat de garantie

Elle accompagne les carcasses, 1/2carcasses, quartiers, découpes de gros avec os et identifiées à l'encre alimentaire en précisant :

- Dénomination de vente : viande bovine de race gasconne (Bœuf Gascon).
- Marque collective de certification de l'organisme certificateur.

*Cahier des charges label rouge LA 18/97 « Viande bovine de race gasconne »  
approuvé par la commission permanente IGP-LR-STG de l'INAO du 24 avril 2013*

- « Certificat de garantie » officialisant les informations de traçabilité présentées.
- 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

Points à Contrôler	Méthode d'évaluation
Origine et race des animaux	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
Sevrage des veaux	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
Achat à un autre éleveur	Contrôle documentaire
Logement, litière et abreuvement	Contrôle en élevage, documentaire et visuel
Surface de pâture disponible	Contrôle en élevage, calcul du chargement
Alimentation des animaux	Contrôle en élevage, documentaire
Finition des bovins	Contrôle en élevage, documentaire
Traitements vétérinaires	Contrôle en élevage, documentaire
Age à l'abattage	Contrôle documentaire
Attestation de l'éleveur	Contrôle documentaire
Allotement et attente avant abattage	Contrôle documentaire et visuel
Ressuage des carcasses	Contrôle documentaire
Tri et sélection des carcasses	Contrôle documentaire
Maturation de la viande	Contrôle documentaire
Etiquetage et traçabilité	Contrôle documentaire et visuel

## Annexe 1 : Attestation de l'éleveur label

### ATTESTATION DE L'ÉLEVEUR

**A joindre au Passeport si l'éleveur est qualifié et l'animal labellisable.  
Animaux destinés à la filière viande gasconne certifiée en Label Rouge.**

**Je soussigné,**

Demeurant

Code postal

N° de Cheptel : ..... atteste que l'animal de pure race gasconne

né le .... / .... / .... sous le numéro

N° [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] (code race du passeport 72 ou 77)

Il s'agit de (cocher la case) :

- ☐ Génisse de 28 à 48 mois (d'un poids supérieur à 260 Kg de carcasse)  
L'éleveur atteste que cette bête n'a jamais vêlée et est éligible en tant que génisse
- ☐ Vache de 36 à 120 mois (d'un poids supérieur à 280 Kg de carcasse)
- ☐ Bœuf d'au minimum 36 mois (d'un poids supérieur à 350 Kg de carcasse)  
originaire de mon élevage ou d'un élevage qualifié et fini(e) sur mon exploitation

atteste que l'animal a bien été élevé et engraisé de façon naturelle et traditionnelle dans le respect du cahier des charges, en particulier (cocher les différents critères) :

- ☐ Ayant consommé des aliments complémentaires issus de l'exploitation ou référencés par le label  
☐ Délai d'attente avant abattage en cas de traitement, noté sur le carnet d'élevage  
(minimum 30 jours, ou plus selon produits)

**Date de mise à l'engraissement :**    /    /    noté sur le carnet d'élevage.

☐ Origine d'un élevage qualifié, (cf. mouvements sur Passeport, ou détaillés ici)

Numéro de cheptel 

--	--	--	--	--	--	--	--

 Période : du                      au

Numéro de cheptel							Période : du		au	
Numéro de cheptel							Période : du		au	

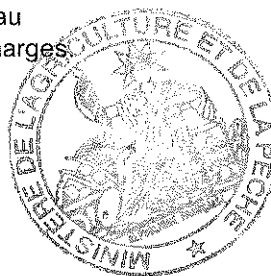
où il était indemne de maladie et élevé conformément au cahier des charges

**L'éleveur (signature) :**

**Date :**

**Attestation valable jusqu'au**

**L'acheteur habilité :**



**NE PAS JOINDRE AU PASSEPORT SI ÉLEVEUR NON QUALIFIÉ ET BÊTE SUPÉRIEURE A 10 ANS**

NE PAS AFFICHER, DOCUMENT INTERNE



## Glossaire

CG	Certificat de Garantie
FBM	Fournisseur Bovins Maigres
IE	Institut de l'Elevage
OPST	Organisme de Planification et Suivi technique
OS	Organisme de Sélection
PLV	Publicité sur Lieu de Vente
SIG	Système d'Information Génétique
UVC	Unité de Vente au Consommateur

