

**Cahier des charges du label rouge n° LA 09/95
« Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri
par tétée au pis au moins 60 jours »**

Caractéristiques communicantes certifiées :

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé de moins de **150 jours**
- Issu de brebis de races rustiques méditerranéennes (Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud et Mourérous), conduites en élevage extensif pastoral

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Agneau » 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	Présentation du produit	3
3.2	Comparaison avec le produit courant.....	4
3.3	Eléments justificatifs de la qualité supérieure.....	4
4.	TRAÇABILITE	5
4.1	Identification des opérateurs	5
4.2	Obligation d'enregistrement et de suivi	5
4.3	Schéma de traçabilité	6
5.	METHODE D'OBTENTION	7
5.1	Schéma de vie	7
5.2	Spécialisation de l'élevage.....	7
5.3	Alimentation.....	8
5.4	Elevage.....	8
5.4.1	Génétique.....	8
5.4.2	Castration.....	9
5.4.3	Bâtiments	9
5.4.4	Conduite d'élevage	9
5.4.5	Identification des agneaux	10
5.5	Ramassage et transport des agneaux	11
5.5.1	Préparation des animaux à la ferme et transport.....	11
5.5.2	Centre de transit.....	12
5.6	Opération d'abattage	12
5.6.1	Abattage.....	12
5.6.2	Ressuage	13
5.6.3	Caractéristiques des carcasses	13
5.7	Commercialisation des abats.....	15
5.8	Produits transformés d'agneau.....	15
5.9	Surgélation	15
5.10	Découpe et conditionnement.....	15
6.	ETIQUETAGE - MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	15
7.	PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	15
8.	ANNEXES	17
	Annexe n°1- Description des races	17
	Annexe n°2- Mode de calcul du chargement animal et de l'autonomie alimentaire	19
	Annexe n°3- Définition des surfaces pastorales et parcours.....	21
	Annexe n°4 – Formulaire de déclaration Métaphylaxie	22
	Annexe n°5- Guide Pratique d'appréciation de la qualité du gras de couverture des carcasses d'agneaux : couleur et fermeté.....	23

1. NOM DU DEMANDEUR

Association César
Bat Coop Agneau Soleil
1 allée des chênes
04200 Sisteron
Tél. : 04 92 34 82 14
Port : 06 14 59 61 27
odg@agneaudesisteron.fr

2. DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche d'agneau de plus de 13 kg carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Présentation du produit

La viande d'agneau Label Rouge est présentée crue et fraîche. Les abats ne sont pas labellisés.

La viande label rouge est issue d'un agneau âgé de 70 à **150 jours**, pesant 13 à 19 kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 60 jours.

Cet agneau est élevé principalement en bergerie, mais peut accompagner sa mère au pâturage durant le premier mois de sa vie.

La viande est proposée au consommateur à la vente, en boucherie, en grande et moyenne surface, en restauration.

La viande est proposée au client final sous différentes formes :

Présentation du produit commercialisé :

- Carcasse entière
- Gigots entiers, désossés, tranchés
- Côtes entières, carré, individualisées
- Poitrines entières, tranchées
- Épaules entières, désossées, roulées, tranchées
- Collier entier, désossé, tranché
- Rognons attachés à la carcasse, individualisés

Présentation et conditionnement du produit :

- Viande fraîche
- Carcasse entière
- Morceaux entiers (gigots, côtes, poitrines, épaules, collier)
- Morceaux désossés (gigots, côtes, poitrines, épaules, collier)
- Morceaux tranchés (gigots, côtes, poitrines, épaules, collier)
- Morceaux conditionnés sous vide prêt à découper
- Morceaux tranchés conditionnés en barquettes individuelles (unité de vente consommateur - UVC) sous vide
- Morceaux tranchés conditionnés en barquettes individuelles (UVC) sous atmosphère

3.2 Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit Label Rouge	Produit courant
origine génétique des brebis	Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous ou croisement entre ces races	toutes races ovines
origine génétique des béliers	Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous ou croisement entre ces races ou Berrichon, Ile de France, Charolais, Suffolk	toutes races ovines
pâturage du troupeau reproducteur	180 jours minimum / an	pas de contraintes
âge à l'abattage	70 à 150 jours	moins de 365 jours
poids carcasse	13 à 19 kg (poids froid)	pas de contraintes
aspect visuel du gras	ferme, blanc ou légèrement coloré	pas de contraintes
aspect visuel de la carcasse	absence de défauts visuels, déchirures, purpura, caractères exsudatifs	pas de contraintes

3.3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé de moins de **150 jours**
- Issu de brebis de races rustiques méditerranéennes (Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud et Mourérous), conduites en élevages extensifs pastoraux

L'agneau dont est issue la viande label rouge LA 09/95 est un agneau jeune, léger, et sa viande est claire et caractérisée par son moelleux et la douceur de son goût. Ces caractéristiques ont été recherchées historiquement par le consommateur.

L'âge d'abattage se justifie à la fois par la rusticité et le gabarit moyen des races utilisées, Mérinos d'Arles, Préalpes du sud, Mourérous et par le mode de production des agneaux.

Ces races rustiques se caractérisent par une très bonne qualité du lait. Cette qualité du lait induit une croissance optimale de l'agneau. De plus, l'agneau est allaité par sa mère pendant 60 jours minimum, et l'absorption régulière d'un lait très riche entraîne un GMQ (Gain Moyen Quotidien) important. L'âge d'abattage doit donc être peu élevé afin d'obtenir une viande claire et peu grasse. La limite entre 70 et **150 jours** permet d'atteindre cet objectif.

De plus, s'agissant de races rustiques de gabarit moyen, au-delà de ces **150 jours**, les agneaux commencent à développer du gras intramusculaire et superficiel, peu apprécié du consommateur. De plus, sa viande prend une teinte rouge, ce qui est préjudiciable à la commercialisation.

Cette croissance optimale permet à l'agneau d'être prêt à l'abattage relativement jeune (entre 70 et **150 jours**) afin d'obtenir une viande claire et peu grasse.

La production d'agneaux Label Rouge 09-95 est fortement ancrée dans la tradition d'élevages pastoraux.

L'utilisation des races de brebis mères retenues se justifie en regard de l'équilibre entre les contraintes fourragères et les conditions d'élevages sur parcours ou transhumants.

Les races de brebis concernées sont dites rustiques et maternelles. Elles valorisent, plus que d'autres, le potentiel agronomique des parcours. La production de lait en quantité et qualité suffisante est prépondérante sur la vitesse de croissance des agneaux, d'où leur capacité à atteindre les objectifs de qualité en un temps fixé.

Le savoir-faire des éleveurs pastoraux repose sur la bonne utilisation de chaque type de ressources selon l'état physiologique de la brebis (vide, en gestation, en lactation).

Au-delà de l'aspect purement zootechnique, l'agneau dont est issue la viande Label Rouge LA 09-95 permet de véhiculer auprès du consommateur l'image, en adéquation avec la réalité, d'un élevage soucieux de l'équilibre agronomique des ressources fourragères.

Cette caractéristique certifiée sur les races rustiques méditerranéennes permet de garantir un niveau minimum de savoir-faire impactant la qualité du produit fini et l'ancrer dans un dispositif de développement durable.

4. TRAÇABILITÉ

4.1 Identification des opérateurs

Sont concernés par le cahier des charges :

- les éleveurs,
- les fabricants d'aliments,
- les abatteurs,
- les ateliers de découpe.

4.2 Obligation d'enregistrement et de suivi

Elle débute lors de l'identification de l'exploitation de naissance des agneaux. L'éleveur est identifié au moyen d'un numéro officiel unique.

L'identification individuelle des agneaux, au plus tard 3 jours après la naissance, donne lieu à l'enregistrement de la filiation entre la brebis mère et son agneau. Cette filiation permet de lier le numéro des agneaux à celui des mères officiellement détenues par l'éleveur.

L'éleveur enregistre la filiation des naissances sur le carnet d'agnelage. Il indique pour les agneaux nés, le numéro de boucle de la brebis mère, la date de naissance et son sexe.

L'éleveur enregistre les numéros individuels des agneaux castrés ainsi que la date de castration sur le carnet d'agnelage

Lors de l'enlèvement à destination de l'abattoir ou d'un centre de regroupement, l'éleveur inscrit tous les numéros individuels des agneaux sur le bordereau d'enlèvement en précisant également son numéro unique d'élevage.

Il constitue un lot homogène d'agneaux présentables à la labellisation.

Dans le cas où les agneaux de ce lot transitent par un centre de regroupement, la traçabilité est assurée soit :

- ❑ par la conservation de l'intégrité du lot présenté et de fait du bordereau d'enlèvement initial
- ❑ par l'élaboration d'un nouveau document de transfert faisant référence :
 - au Label Rouge 09-95
 - au numéro unique d'élevage
 - aux numéros individuels des agneaux triés

Lorsque les agneaux sont déchargés à l'abattoir, des lots homogènes d'agneaux labellissables sont créés.

Le bon de pesée fiscale de l'abattoir doit mettre en évidence le lien entre le numéro individuel unique de tuerie et le numéro individuel de boucle de l'agneau présenté à la labellisation.

Lors de l'évaluation individuelle des carcasses labellissables, l'agent labellisateur indique au minimum la série de numéros de certificats de garantie utilisés par lot d'agneaux.

Le registre de labellisation comprend donc :

- ❑ l'identifiant unique de l'élevage
- ❑ les numéros individuels de boucle des agneaux
- ❑ les numéros individuels de tuerie
- ❑ la série de numéros de certificats de garantie apposés

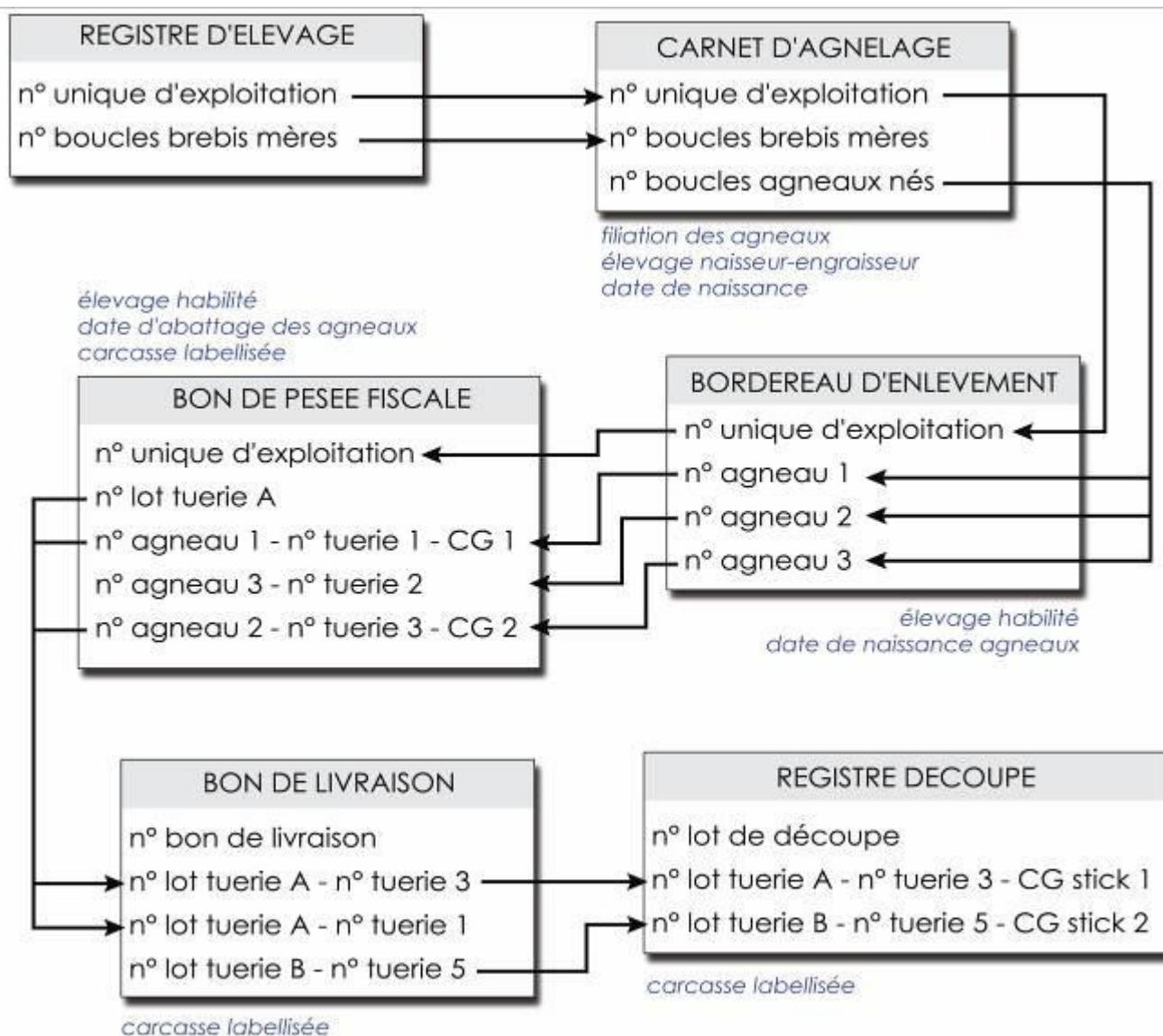
L'abatteur-expéditeur fait état sur son bon de livraison ou facture, du numéro de lot de tuerie et des numéros individuels de tuerie des agneaux labellisés et vendus comme tels.

L'atelier de découpe réceptionne des bons de livraison ou factures dûment renseignés.

Il crée alors un numéro de lot de découpe spécifique au lot d'agneaux labellisés. Il enregistre les numéros individuels de tuerie des agneaux concernés par la séance de découpe.

Dans le cas d'une fabrication de conditionnements individuels filmés, sous vide ou sous atmosphère, l'atelier de découpe enregistre la série de numéros de certificats de garantie autocollants apposés sur les barquettes.

4.3 Schéma de traçabilité



Le cadre représente le document associé.
 Le contenu du cadre indique les éléments d'identification.
 Le texte sous le cadre renseigne le type d'information suivie.

5. MÉTHODE D'OBTENTION

5.1 Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5.2 Spécialisation de l'élevage

Les numéros de boucles posées à l'oreille des agneaux sont enregistrés sur le carnet d'agnelage. Ces naissances sont déclarées à l'ODG. Seuls les agneaux déclarés à la naissance sont pris en compte dans le cadre du Label Rouge 09-95, notamment à l'abattoir lors du contrôle de conformité avant labellisation par l'agent labellisateur qualifié par l'ODG.

La traçabilité relative à l'alimentation et aux interventions fait référence aux lots d'agneaux déclarés à la naissance auprès de l'ODG.

5.3 Alimentation

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S1.	Composition des aliments concentrés	Les formules proposées au référencement ne doivent contenir que des matières végétales, minérales, vitaminiques.
S2.	Produits et additifs interdits	antibiotiques ou sulfamides
S3.	Proportion minimale de grains de céréales et produits dérivés dans l'aliment composé destiné aux agneaux	50 % du poids total de la formule. Les produits dérivés de céréales sont limités à 15 % du poids total de la formule
S4.	Enregistrement dans le cas de fabrication d'aliments composés à la ferme ¹	L'éleveur tient un registre de fabrication intégrant le détail des matières premières utilisées, le pourcentage de chaque composant incorporé et la date de fabrication.
S5.	Pratiques pour la bonne conservation des fourrages	En fonction du mode de production, des fourrages coupés ou conservés peuvent être distribués au troupeau reproducteur. Afin d'éviter la détérioration de la qualité des fourrages, ils sont conservés dans un endroit protégé de la pluie ou des intempéries et bien aéré. L'éleveur dispose du Guide de bonnes pratiques de conservation des fourrages distribué par l'ODG.
S6.	Nettoyage des mangeoires avant distribution de nourriture	La nourriture altérée ou souillée est enlevée des mangeoires avant qu'une nouvelle nourriture n'y soit rajoutée

La ration peut être complétée par de la pâture, du fourrage, des aliments composés de l'exploitation ou fournis par un fabricant d'aliments habilité.

(Mode de calcul de l'autonomie alimentaire en annexe)

5.4 Elevage

5.4.1 Génétique

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S7.	Races autorisées pour les mères	Races rustiques méditerranéennes : Mérinos d'Arles ou Mouréous ou Préalpes du Sud - ou croisement de ces races entre elles (cf annexe 1).
S8.	Races autorisées pour les pères	Mérinos d'Arles ou Mouréous ou Préalpes du Sud ou Berrichon ou Ile de France ou Charolais ou Suffolk.

¹ On entend par fabrication d'aliments composés à la ferme, le résultat du procédé ne permettant plus de distinguer clairement visuellement le contenu de la préparation.

Les éleveurs mélangeant simplement des céréales ou autres ingrédients autorisés sans adjonction d'autres produits liants, ne sont pas concernés

5.4.2 Castration

L'éleveur peut castrer les agneaux mâles et dans ce cas, les points de contrôle suivants doivent être respectés.

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S9.	Moment de la castration selon la méthode employée	- de la naissance à 30 jours de vie selon la méthode de l'élastique ou - le jour le plus proche de la date de sevrage, 5 jours avant ou 5 jours après, aux alentours de 60 jours, selon la méthode de l'écrasement du canal déférent au moyen d'une pince de Burdizzo afin de comprimer le canal sans le couper.
S10.	Enregistrement de la castration	L'éleveur enregistre les numéros individuels des agneaux castrés ainsi que la date de castration sur le carnet d'agnelage

5.4.3 Bâtiments

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S11.	Paillage	régulier et suffisant en période d'agnelage
S12.	aération	suffisante permettant d'éviter la condensation
S13.	Eclairage	naturel permettant l'identification des agneaux par temps clair
S14.	Surface	La surface destinée aux animaux est suffisante pour que tous les animaux puissent se coucher simultanément.
S15.	Aménagement de la bergerie	Pour les brebis ayant accès en libre-service à un aliment non autorisé, un aménagement de la bergerie devra permettre d'interdire l'accès aux agneaux.
S16.	Accès à l'eau d'abreuvement	En bergerie, les animaux doivent avoir accès aux abreuvoirs en permanence.
S17.	Surface minimale au sol par animale	les brebis en fin de gestation disposent de 1.5m ² .

5.4.4 Conduite d'élevage

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S18.	Conduite extensive – chargement maximal	L'élevage doit justifier d'un chargement animal inférieur à 1,4 UGB / hectare de la surface fourragère totale (annexe n°2).
S19.	Conduite pastorale	L'élevage doit être de type pastoral, c'est à dire utilisateur de surfaces pastorales ou parcours (annexe n°3). A ce titre, le troupeau utilise des parcours, c'est à dire des espaces semi-naturels, exclusivement par le pâturage, ce qui donne lieu à consommation d'une végétation spontanée.
S20.	Surface minimum de parcours	L'élevage justifie du pâturage d'au moins 10 ha de

		<p>parcours. Il s'agit d'un espace semi-naturel, dont l'utilisation est basée exclusivement sur le pâturage, et qui donne lieu à la consommation d'une végétation spontanée.</p> <p>Ce seuil de 10 ha de parcours peut concerner soit les parcours présents sur l'exploitation, soit les parcours mis à disposition l'année en cours par un ou des propriétaires de la commune ou d'autres communes (document d'attestation de pâturage des surfaces de parcours par le troupeau signé par le propriétaire), ou bien les parcours de transhumance qu'elle soit estivale ou hivernale (estives, parcours alpins, parcours préalpins, parcours des collines ou plaines préalpines ou méditerranéennes, parcours sylvopastoraux en particulier dans le cas des surfaces de Défense de la Forêt Contre l'Incendie).</p>
S21.	Durée minimale de pâturage par an du troupeau de brebis	<p>180 jours L'alimentation du troupeau de brebis mères est à base de pâtures au minimum du printemps à l'automne. Les surfaces pâturées sont des prairies, parcours ou alpages.</p>
S22.	Conduite sanitaire : utilisation d'antibiotique	L'utilisation systématique d'antibiotiques en action préventive est interdite.
S23.	Conduite sanitaire : Métaphylaxie	<p>Métaphylaxie autorisée. L'éleveur fournit le compte rendu du vétérinaire concluant à ce diagnostic et préconisant la mise en place de ce traitement et déclare systématiquement auprès de l'ODG la mise en place du traitement grâce au formulaire prévu à cet effet (cf. annexe 4).</p>
S24.	Conduite sanitaire : stockage des cadavres	L'éleveur dispose d'un conteneur spécifique pour entreposer les cadavres d'animaux avant passage de l'équarrissage.

5.4.5 Identification des agneaux

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S25.	Identification des agneaux	Les agneaux reçoivent à l'oreille gauche un repère officiel d'identification.
S26.	Enregistrement des naissances et déclaration à l'ODG	<p>L'éleveur enregistre la filiation des naissances sur le carnet d'agnelage. Il indique pour les agneaux nés, le numéro de boucle de la brebis mère, la date de naissance et son sexe.</p> <p>Les numéros de boucles posées à l'oreille des agneaux sont enregistrés sur le carnet d'agnelage. Ces naissances sont déclarées à l'ODG. Seuls les agneaux déclarés à la naissance sont pris en compte dans le cadre du Label Rouge 09-95, notamment à l'abattoir lors du contrôle de conformité avant labellisation par l'agent labellisateur qualifié par l'ODG.</p>

S27.	Cas des agneaux exclus du label rouge	<p>L'éleveur indique sur le carnet d'agnelage les agneaux concernés, la cause de non-conformité et pose à l'oreille une boucle de couleur, vierge de tout marquage.</p> <p>Exemples de non-conformités : sevrage précoce avant 60 jours, allaitement artificiel, perte de filiation causée par la perte de boucle, alimentation non-conforme, traitement sanitaire non-conforme, castration précoce ou tardive.</p>
------	---------------------------------------	---

5.5 Ramassage et transport des agneaux

5.5.1 Préparation des animaux à la ferme et transport

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S28.	Tri des animaux	<p>L'éleveur constitue un lot homogène d'agneaux labellissables.</p> <p>Un lot homogène d'agneaux labellissables est constitué d'agneaux n'ayant pas connu d'incident durant la conduite d'élevage (donc sans boucle de couleur, vierge de tout marquage), et âgé entre 70 et 150 jours à la date d'abattage prévue.</p> <p>Les mâles castrés présentés à la labellisation constituent un lot spécifique.</p>
S29.	Bordereau d'enlèvement	<p>L'éleveur enregistre les lots sur un bordereau d'enlèvement sur lequel il indique :</p> <ul style="list-style-type: none"> - son numéro individuel unique d'élevage - la marque spécifique attribuée à chaque lot homogène - l'intitulé agneau Label Rouge 09-95 pour chaque lot homogène - le numéro de boucle individuelle de tous les agneaux par lot - la date de naissance du plus vieil agneau du lot - la date de naissance du plus jeune agneau du lot - l'indication « mâles castrés » le cas échéant
S30.	Conditions de manipulation des animaux	<p>En aucun cas les animaux sont manipulés par la laine.</p> <p>Le chargement se déroule le plus rapidement possible, dans le calme. De mauvaises conditions de chargement peuvent engendrer des marques ou hématomes sur les carcasses et constituer un motif de non-labellisation par l'agent labellisateur.</p>
S31.	Durée maximale de transport	<p>Cas de transport exploitation –abattoir direct : 10 h</p> <p>Cas d'un passage par centre de transit : - durée de transport de l'élevage au centre de regroupement : 8 heures maximum.</p> <ul style="list-style-type: none"> - durée de transport du centre de regroupement à l'abattoir : 8 heures maximum

5.5.2 Centre de transit

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S32.	<u>Durée maximale de séjour en centre de transit</u>	<u>60 heures</u>

5.6 Opération d'abattage

5.6.1 Abattage

L'opérateur en bergerie d'abattoir enregistre les lots d'agneaux labellisables par éleveur sur un logiciel informatique prévu à cet effet.

Le suivi informatique des lots est rendu possible à toutes les étapes d'abattage : bouverie, pesée, classement

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S33.	<u>Délai maximal entre arrivée des animaux à l'abattoir et abattage</u>	<u>Cas de transport exploitation –abattoir direct : 48 h. Si les agneaux ne sont pas tués le jour de la livraison, ils sont allotés dans des bergeries dans l'attente d'être abattus.</u> <u>Cas de passage par un centre de transit : 24h</u>
S34.	<u>Délai maximal entre enlèvement et abattage</u>	<u>Cas de transport exploitation –abattoir direct : 58 h</u> <u>en cas de passage par un centre de transit : 100h</u>
S35.	Age d'abattage	entre 70 et 150 jours . L'âge s'entend le jour de l'abattage et non le jour de l'enlèvement.
S36.	Condition de manipulation des animaux	Les animaux sont manipulés le moins possible et toujours dans le calme. Toute personne ayant accès aux bergeries doit avoir un comportement calme. L'emploi de bâtons servant à frapper ou munis de pointes blessantes est interdit.
S37.	Identification des carcasses	L'abattoir identifie chaque carcasse au moyen d'une étiquette individuelle reprenant : <ul style="list-style-type: none"> - le nom de l'abattoir - le numéro d'agrément de l'abattoir - le numéro du classificateur - le numéro individuel unique de tuerie - le numéro de lot de tuerie - le nom et l'adresse de l'éleveur habilité - le numéro individuel unique de l'éleveur - le classement - le poids fiscal <p>Cette étiquette comporte un code barre reprenant l'information du numéro de tuerie.</p>
S38.	Identification des carcasses labellisables	L'abattoir identifie chaque carcasse labellisable par une deuxième étiquette de pré-labellisation indiquant la mention « Agneau de plus de 13 kg carcasse » Label Rouge 09-95. Seules les carcasses correspondant aux critères du

		<p>Label Rouge sont étiquetées avec cette deuxième étiquette :</p> <ul style="list-style-type: none"> - élevage habilité - poids froid compris entre 13 et 19 kg - conformation : U, R ou O - état d'engraissement : 2 ou 3 <p>L'abattoir édite un bon de pesée fiscale par éleveur pour chaque lot d'agneaux présentés à la labellisation.</p>
--	--	---

5.6.2 Ressuage

La descente en température trop rapide des carcasses dégrade irréversiblement la tendreté de la viande entraînant une contraction des fibres musculaires.

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S39.	Procédures de ressuage / validation de l'ODG	L'ODG vérifie et valide les procédures relatives à la régulation de la température et l'hygrométrie de la salle de ressuage

5.6.3 Caractéristiques des carcasses

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S40.	Personne assurant la labellisation des carcasses et procédé	Labellisation assurée par un agent qualifié par l'ODG Evaluation individuelle des carcasses en deux temps : évaluation documentaire du lot présenté à la labellisation (élevage habilité, agneaux livrés déclarés à la naissance, fourchette d'âge comprise entre 70 et 150 jours et cohérence entre bon d'enlèvement et bon de pesée fiscale) et évaluation visuelle de la carcasse (poids, conformation, état d'engraissement, qualité du gras de couverture, couleur de la viande et absence de défaut)
S41.	Poids de carcasse	entre 13 et 19 kg (poids froid)
S42.	Qualité du gras	couleur acceptée : Note 1, 2 ou 3 (exclusion de la note 4) fermeté acceptée : Note 1, 2 ou 3 (exclusion de la note 4) Le guide pratique de notation de la couleur et de la fermeté du gras élaboré par l'Institut de l'Elevage sert de référence (annexe n°5) Cette opération est réalisée 4 heures après la tuerie afin d'évaluer au mieux la tenue du gras. Elle est visuelle et tactile.
S43.	Classes de conformation	U, R ou O
S44.	Couleur de la viande	exclusion du rouge marqué
S45.	Présentation de la carcasse/défaut	absence de défaut de présentation : déchirure, purpura, hématomes, saisie partielle sont motifs d'exclusion du label rouge
S46.	Identification des carcasses	1-La carcasse est labellisée, l'agent labellisateur :

	<p>labellisées et non labellisées</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❑ fixe un certificat de garantie numéroté unique sur le gigot ❑ appose une marque à l'encre alimentaire faisant référence au Label Rouge 09-95 sur la carcasse ❑ enregistre la labellisation de la carcasse sur le registre de labellisation ❑ enregistre la série de numéros de certificats de garantie fixés sur le lot d'agneaux labellisés par éleveur <p>2-La carcasse n'est pas labellisée, l'agent labellisateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ retire l'étiquette de pré-labellisation éditée par l'abattoir ❑ enregistre la cause de non-labellisation de la carcasse sur le registre de labellisation <p>L'agent labellisateur édite ensuite un état des labellisations pour chaque lot de tuerie et chaque carcasse reprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ le numéro individuel unique de l'éleveur habilité ❑ le numéro de lot de tuerie ❑ le numéro de boucles des agneaux présentés à la labellisation ❑ le numéro individuel de tuerie ❑ le résultat de labellisation ❑ la série de numéros de certificats de garantie utilisée
<p>S47.</p>	<p>Indications sur les bons de livraison/factures à noter par l'abatteur-expéditeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> - la dénomination du produit : carcasse ou morceaux de carcasses non désossés - la mention « Agneau de plus de 13 kg carcasse » Label Rouge 09-95 ou « LA 09-95 » - le numéro de lot de tuerie par ligne facturée. La facturation de 3 agneaux labellisés issus de 3 lots de tuerie différents engendre la création de 3 lignes de facturation. <p>L'abatteur-expéditeur fournit un bilan des ventes d'agneaux facturés Label Rouge 09-95 par client. Ce bilan des ventes liste de manière exhaustive :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le nom du client - le numéro de lot de tuerie - le nombre d'agneaux facturés LA 09-95 - le poids des agneaux facturés LA 09-95 - la date de vente

L'activité de l'abatteur expéditeur repose sur l'achat d'animaux vivants, les faire abattre et revendre principalement des carcasses entières ou morceaux de carcasse.

5.7 Commercialisation des abats

Non concerné

5.8 Produits transformés d'agneau

Non concerné

5.9 Surgélation

Non concerné

5.10 Découpe et conditionnement

N°	Point de contrôle	Valeur cible
S48.	Moyen de diffusion du guide des bonnes pratiques de découpe à l'atelier de découpe industriel	avec accusé de réception
S49.	Modes de conditionnement autorisés pour la viande	Unités de Vente Consommateur (UVCI). UVC filmé, sous-vide ou sous atmosphère.
S50.	Identification des UVC	Chaque UVC est identifiée par un certificat de garantie autocollant unique numéroté.
S51.	Indications à porter sur le registre de découpe	<ul style="list-style-type: none"> - le numéro de lot de découpe attribué à la séance de découpe Label Rouge 09-95 - les numéros individuels de tuerie des carcasses concernées par la séance de découpe - la série de numéros de certificats de garantie autocollants apposés sur les UVC
S52.	Bilan des ventes d'agneaux découpés et facturés Label Rouge 09-95	L'atelier de découpe en fournit un par client. Ce bilan des ventes liste de manière exhaustive : les références du client, le numéro de lot de découpe, le poids découpé et facturé, la date de vente.

6. ETIQUETAGE - MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de disposition spécifique

7. PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthode d'évaluation
S7	Races autorisées des mères	visuelle et documentaire
S8	Races autorisées des pères	visuelle et documentaire
S18	Conduite extensive – chargement maximal	documentaire et mesure

S20	Surface minimum de parcours	documentaire
S21	Durée minimale de pâturage par an	documentaire
S35	Age d'abattage	documentaire et mesure
S41	Poids carcasse	documentaire

8. ANNEXES

Annexe n°1- Description des races

La Mérinos d'Arles



Née vers la fin du XVIII^e siècle, la mérinos d'Arles est issue du croisement entre la race locale cravenne et la race Mérina d'Espagne. C'est à la fin du XIX^e siècle, avec la crise de la laine, que des croisements avec des races britanniques ont permis d'obtenir un animal de meilleure conformation bouchère.

Aujourd'hui, le Syndicat du Mérinos d'Arles, créé en 1921, et l'UPRA Mérinos (Unité de Promotion des Races Animales), créée en 1977, contribuent au développement de la race.

Outre la qualité de sa laine, toujours recherchée, la mérinos se caractérise par sa grande rusticité qui lui permet de s'adapter aux conditions extrêmes, ainsi qu'aux herbages secs et ras. Par ailleurs, elle supporte sans difficulté de grandes variations dans son alimentation ou son abreuvement. Enfin, son caractère grégaire en fait un animal facile à garder et à conduire en troupeaux.

C'est pourquoi la Mérinos est une brebis parfaitement adaptée à la transhumance, mais aussi aux élevages sédentaires au sein desquels elle entretient et valorise les espaces naturels et les surfaces de parcours.

Depuis 1988, le schéma de sélection mis en place par l'UPRA vise deux objectifs, en parfaite adéquation avec la production d'agneaux label rouge :

- Améliorer la valeur laitière des brebis, de manière à garder les agneaux au minimum 60 jours avec leur mère, avec une croissance optimale.
- Conserver la rusticité de la race, pour la valorisation des espaces naturels et l'adaptation au potentiel fourrager régional.

La Préalpes du Sud

Le berceau de cette race se situe dans les Baronnies, aux confins des Hautes Alpes, de la Drôme, des Alpes de Haute Provence et du Vaucluse, au cœur de l'aire de production de l'agneau Label Rouge 09-95. Elle résulte du regroupement des anciennes races de Savournon, Sahune et Quint.

C'est le 23 février 1948 que s'est créé le flock book de la race ovine des Préalpes du Sud, qui a dirigé la sélection de la race depuis cette date et jusqu'à la création de l'UPRA.

Dans les années 60, de véritables efforts se sont développés autour de cette race. La notoriété de l'agneau Label Rouge 09-95 contribuant largement à son développement.

La race Préalpes du Sud dispose de deux atouts, une bonne aptitude laitière, et de bonnes aptitudes bouchères.

C'est une race rustique utilisée parfois en transhumance, mais surtout, dans les systèmes d'élevage qui valorisent des parcours secs et pentus des collines provençales.



Depuis 1981, le schéma de sélection de la race Préalpes du Sud privilégie la valeur laitière des brebis et les qualités bouchères des agneaux comme objectif d'amélioration de la race, sans pour autant perdre sa rusticité.

La Mourérous



La Mourérous, appelée aussi « Péone », ou « Rouge de Guillaumes », est reconnaissable à sa tête rousse. C'est la race traditionnelle des Alpes Maritimes.

Avec un gabarit élancé et une bonne couverture laineuse, cette race rustique a été sélectionnée depuis des années pour sa résistance au froid, ainsi que son aptitude à la marche pour la transhumance et la valorisation des parcours.

Avec environ 30 000 brebis, les effectifs de la Mourérous sont les plus faibles des trois races de la région. C'est pourquoi, en 1977, à l'initiative des Organisations Professionnelles Agricoles, un programme de sauvegarde de la race s'est mis en place. Il a été relayé en 1983 par la création du Syndicat de Défense et de Promotion de la race Mourérous. Depuis 1994, le programme de défense a reçu un agrément dans le cadre des aides aux races à faible effectif.

Annexe n°2- Mode de calcul du chargement animal et de l'autonomie alimentaire

Chargement

Le terme UGB/ha de SFT désigne le chargement représenté par le cheptel herbivore de l'exploitation sur les surfaces fourragères de l'exploitation. Il est exprimé en nombre d'unités gros bovins par hectare. Ce chargement est un bon indicateur d'un système intensif ou extensif. Il est communément admis qu'un système extensif possède un chargement inférieur à 1.4 UGB/ha.

Le mode de calcul de ce chargement est le suivant :

Le nombre d'UGB est calculé de la manière suivante :

pour les ovins, en multipliant le nombre de brebis total déclaré à la prime à la brebis l'année donnée par 0.15.

on prendra en compte les autres herbivores de l'exploitation avec les équivalences suivantes :

bovins de plus de 2 ans : 1 UGB	asins de plus de 6 mois : 1 UGB
bovins entre 6 mois et 2 ans : 0.6 UGB	équins de plus de 6 mois : 1 UGB
caprins : 0.15 UGB	

Le total des UGB est la somme de toutes les UGB ci-dessus.

Dans le cas des élevages transhumants, on soustrait au total des UGB le nombre d' « UGB estive ». Le troupeau transhumant représente un allègement du chargement annuel sur les surfaces du siège de l'exploitation.

Le nombre d' « UGB estive » est calculé de la manière suivante:

Nombre de jours passés sur l'estive x nombre d'UGB concernés par l'estive
365 jours

Le nombre d'ha correspond au total des surfaces fourragères (prairies et parcours).

Le chargement est calculé de la manière suivante :

$$\frac{(\text{nombre total d'UGB} - \text{nombre d'UGB estive})}{\text{nombre d'ha de surfaces fourragères}} < 1,4$$

Autonomie alimentaire

L'autonomie alimentaire est évaluée en comparant la quantité de matière sèche (MS) achetée et distribuée aux ovins, et la quantité de matière sèche consommée par les ovins en moyenne. Cette moyenne est issue des travaux menés notamment par l'Institut de l'Élevage dans le cadre du Réseau de Référence, suivi d'exploitations représentatives : la quantité de matière sèche issue de fourrage et des concentrés est fixée à **950 kg MS/an** pour le couple mère-agneau.

Mode de calcul :

$$\frac{\text{MS totale achetée et distribuée aux ovins}}{950 \text{ kg MS} \times \text{nombre de brebis}} < 45 \%$$

L'éleveur fournit les factures d'achats de fourrage, céréales et aliments composés indiquant les quantités pour effectuer ce calcul.

Les valeurs de MS prises en compte selon les différentes catégories d'aliments sont les suivantes :

foin : 0,85 kg MS / kg de produit brut

paille : 0,90 kg MS / kg de produit brut

céréales : 0,85 kg MS / kg de produit brut

concentrés : 0,85 kg/MS / kg de produit brut

Annexe n°3- Définition des surfaces pastorales et parcours

Définition « des espaces semi-naturels »².

Il s'agit d'espaces dont la végétation est spontanée, mais sur lesquels l'intervention des troupeaux et de l'homme entraîne des modifications suffisantes pour qu'on ne puisse pas parler d'espaces naturels.

Ces espaces sont en effet le résultat d'interventions passées et présentes (du défrichement des forêts originelles à l'action de la dent de l'animal en passant par les gyrobroyages d'entretien) qui combinées à leur situation géographique et à leur topographie expliquent leur diversité ».

Conformément à la définition d'un système pastoral, cette utilisation peut prendre diverses formes :
pâturage sur des parcours intégrés à l'exploitation,
pâturage sur des parcours proches de l'exploitation,
transhumance vers des parcours éloignés de l'exploitation.

Ces parcours peuvent être situés en zone de montagne, de piémont, de colline ou de plaine.

Définition d'un Système Pastoral ³

Le système pastoral peut être défini comme celui qui utilise l'espace pastoral.

Les services statistiques du Ministère de l'Agriculture définissent l'espace pastoral comme suit :

AGRESTE Des pratiques pastorales sur toute la région PACA 1997

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche

“Définition d'une unité pastorale : l'unité pastorale est une portion de territoire toujours en herbe exploitée par un pâturage extensif. Elle correspond à tout territoire continu de plus de 10 ha, exclusivement pâturé formant une unité géographique. Généralement utilisé de façon saisonnière pour des raisons d'altitude ou de climat [...]

Parmi les unités utilisées, on distingue les unités d'altitude et les autres territoires pastoraux.

Les unités d'altitude se trouvent en zone de montagne et sont utilisées en période estivale. Elles se répartissent en deux catégories :

les unités de haute altitude, situées nettement au-dessus de l'habitat permanent, sont utilisées l'été sur une période inférieure à quatre mois,

les unités d'altitude moyenne, situées au-dessus ou au même niveau que l'habitat permanent, sont utilisées l'été sur une période plus longue.

Les autres territoires pastoraux correspondent à toute surface en herbe utilisée quelle que soit l'altitude, pâturée en intersaison, en période hivernale ou encore une bonne partie de l'année. Ils se situent surtout en plaine, en collines ou en zone préalpine.”

² Source : M. DIMANCHE, JP. LEGEARD ; E. TCHAKERIAN – Essai d'introduction à la question pastoraliste en zone méditerranéenne – dans « Pastoralisme, des références et des outils » - Institut de l'Élevage – 4 juin 2002

³ A BLANCHEMAIN – Utilisation par les ruminants des pâturages d'altitude et parcours méditerranéens. Publication collective. INRA 1979

J.C. BILLE – Pastoralisme, troupeaux, espaces et sociétés. Ouvrage collectif. HATIER/AUPELF/UREF 1995

G. MOLENAT – De la touffe d'herbe au paysage. Edité par B. HUBERT et N. GIRAULT 1983

AGRESTE (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche) – Des pratiques pastorales sur toute la région PACA 1997

Conditions de production spécifiques du Label Rouge LA 09/95 « Agneau de plus de 13 kg carcasse » approuvé par la commission permanente IGP LR STG de l'INAO du

**FORMULAIRE DE DECLARATION
MISE EN PLACE METAPHYLAXIE**

**Déclaration à envoyer dès début du traitement à
ASSOCIATION CESAR – Bat Coop Agneau Soleil - 1 Allée des chênes 04200 Sisteron
ou par courriel à odg@agneaudesisteron.fr**

Attention ! Une déclaration incomplète sera considérée comme non recevable et l'élevage sera suspendu temporairement jusqu'à preuve du bien fondé du traitement.

Raison Sociale de l'Elevage : _____

N° EDE :

Nom du Vétérinaire :

N° ordre: _____

Produit préconisé :

Date de début de traitement :

Date de fin de traitement :

Lot d'agneaux concernés _____

Du numéro :

Au numéro :

Déclaration faite, le _____ à _____

Signature de l'éleveur

NOTATION VISUELLE DE LA COULEUR DU GRAS

GRILLE DE NOTATION

Le jugement de la couleur du gras consiste en une appréciation visuelle des dépôts adipeux situés autour de l'attache de la queue et sur le dos de l'animal. En cas de doute, le gras des épaules et les veines de gras des gigots sont également observés. Pour être fiable, la notation doit être réalisée sur des carcasses froides car le gras se colore progressivement au cours de la période de réfrigération. Il est préconisé d'attendre au minimum 12 heures après l'abattage.

La grille d'appréciation présentée ci-après a été codifiée par le service Viande de l'Institut de l'Elevage . Elle a été testée et validée par quelques opérateurs ovins lors d'essais de terrain. Cette grille comporte 4 classes correspondant à 4 niveaux de coloration croissants. Elle offre un bon compromis entre d'une part, le besoin de disposer d'une précision suffisante pour rendre compte des différents niveaux de couleur et d'autre part, la volonté d'éviter un découpage excessif réhibitoire à une bonne fiabilité du jugement.



De gauche à droite : notes 1 à 4 – Gras blanc, légèrement coloré, coloré et très coloré

Les notes 1 et 2 de cette grille correspondent à une absence de défaut majeur de coloration (note 1 : absence totale de défaut, note 2 : défauts peu marqués) alors qu'inversement, les notes 3 et 4 correspondent à des défauts relativement marqués (note 3 : défauts marqués, note 4 : défauts très marqués). Aux dires des professionnels rencontrés, les carcasses colorées qui posent problème pour la commercialisation sont généralement notées 3 ou 4 sur cette grille.



Note 1 – Gras blanc

Note 1

Gras blanc

Le gras de couverture est blanc sur la totalité de la carcasse.

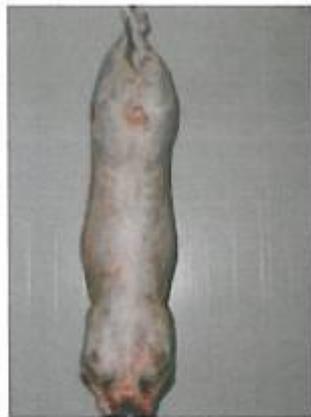


Note 2 – Gras légèrement coloré

Note 2

Gras légèrement coloré

Le gras de couverture est très légèrement coloré sur une partie de la carcasse.



Note 3 – Gras coloré

Note 3

Gras coloré

Le gras de couverture est coloré sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse.



Note 4 – Gras très coloré

Note 4

Gras très coloré

Le gras de couverture est fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse.

MISE EN GARDE

Pour apprécier correctement la couleur du gras, il est nécessaire de respecter quelques précautions d'usage et de ne pas se laisser influencer par certains artefacts. Ainsi :

- ✎ La notation doit être réalisée sur des carcasses refroidies. Compte tenu des connaissances actuelles, il est préconisé d'attendre une douzaine d'heures après l'abattage.
- ✎ La notation de la couleur doit être bien dissociée de celle de la tenue du gras puisqu'il s'agit de deux critères différents. Bien que cela soit fréquent, un défaut de couleur ne s'accompagne pas systématiquement d'un défaut de tenue.
- ✎ Comme tout jugement sensoriel, le résultat est d'autant plus satisfaisant qu'il est réalisé par un jury composé de plusieurs pointeurs « experts », c'est à dire régulièrement entraînés et étalonnés (cf. [fiche 5](#)).

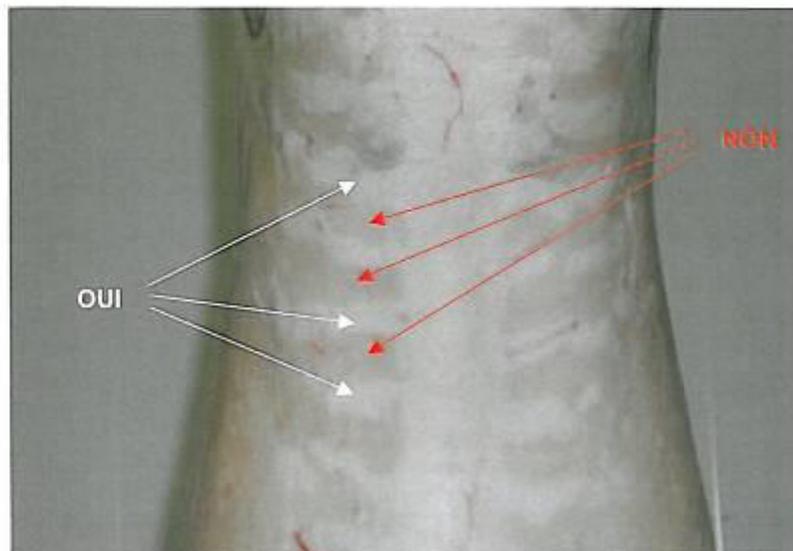
- ✎ Deux types de coloration existent : une coloration brun-rouge et une coloration jaune. La grille présentée dans cette fiche décrit des intensités de couleur et non des teintes ; elle est donc utilisable pour les deux types de coloration. Toutefois, comme les deux colorations recouvrent des phénomènes totalement différents, si l'on souhaite utiliser ces notes pour quantifier les effets d'un facteur donné, il est nécessaire d'associer un indicateur de teinte à la note de couleur.



Distinguer la coloration jaune (à gauche) de la coloration brun-rouge (à droite)

- ✎ L'éclairage de la carcasse influence très largement la perception du pointeur. Ainsi, convient-il d'éviter les zones d'ombre des frigos et de juger toutes les carcasses dans les mêmes conditions d'éclairage. Par exemple, il est préférable de se placer sous la source lumineuse et de faire tourner les carcasses d'une araignée devant soi plutôt que de faire soi-même le tour de l'araignée.
- ✎ Lorsqu'une carcasse est maigre (état d'engraissement de 2^e ou 1), la couche de graisse superficielle est très faible et la couleur de la viande et des os est visible par transparence. Ceci perturbe le jugement de la couleur du gras et il est alors préférable de ne pas noter la carcasse.

- ✓ Dans certains cas, l'arrachage de la toison entraîne un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air. Une couleur blanche peut alors apparaître mais elle ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la couleur du gras.
- ✓ Dans le cas d'une carcasse présentant des « zébrures » de gras, seule la couleur du gras doit être prise en compte et non la couleur de la viande visible entre les stries.



Ne pas prendre en compte la couleur de la viande entre les zébrures de gras.

En bref ...

Une grille de notation visuelle en 4 classes a été précisément définie et peut servir à doter la filière d'un langage commun en terme de couleur des gras d'agneau.

Au delà de cette codification, la qualité du jugement dépend en premier lieu de ses conditions de mise en œuvre et de l'attention apportée à ce contrôle.

NOTATION VISUELLE ET TACTILE DE LA FERMETÉ DU GRAS

GRILLE DE NOTATION

Le jugement de la tenue du gras consiste en une appréciation tactile et visuelle des dépôts adipeux situés autour de l'attache de la queue et sur le dos de l'animal. Pour être fiable, la notation doit être réalisée sur des carcasses froides, il est conseillé d'attendre au minimum 12 heures après l'abattage.

Comme pour la couleur, la grille d'appréciation présentée ci-dessous a été codifiée par le service Viande de l'Institut de l'Élevage . Elle a été testée et validée par quelques opérateurs ovins lors d'essais de terrain. Cette grille comporte 4 classes correspondant à 4 niveaux de défaut de tenue croissants. Elle offre un bon compromis entre d'une part, le besoin de disposer d'une précision suffisante pour rendre compte des différents niveaux de fermeté et d'autre part, la volonté d'éviter un découpage excessif réhibitoire à une bonne fiabilité du jugement.

Les notes 1 et 2 de cette grille correspondent à une absence de défaut majeur de fermeté (note 1 : absence totale de défaut, note 2 : défauts peu marqués) alors qu'inversement, les notes 3 et 4 correspondent à des défauts relativement marqués (note 3 : défauts marqués, note 4 : défauts très marqués). Aux dires des professionnels rencontrés, les carcasses « molles » qui posent problème pour la commercialisation sont généralement notées 3 ou 4 sur cette grille.



De gauche à droite : notes 1 à 4 – Gras très ferme, ferme, mou et très mou



Note 1 – Gras très ferme

Note 1

Gras très ferme

Le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse. Une pression normale du doigt n'entraîne pas de déformation du gras.



Note 2 – Gras ferme

Note 2

Gras ferme

Le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos. Une pression normale du doigt crée une légère déformation du gras quel que soit le site d'appréciation. Une déformation plus marquée au niveau du dos est tolérée.

MISE EN GARDE

Pour apprécier correctement la fermeté du gras, il est nécessaire de respecter quelques précautions d'usage et de ne pas se laisser influencer par certains artefacts. Ainsi :

- ✎ La notation doit être réalisée sur des carcasses refroidies. Compte tenu des connaissances actuelles, il est préconisé d'attendre une douzaine d'heures après l'abattage.
- ✎ La notation de la tenue doit être bien dissociée de celle de la couleur du gras puisqu'il s'agit de deux critères différents. Bien que cela soit fréquent, un défaut de tenue ne s'accompagne pas systématiquement d'un défaut de couleur.
- ✎ Comme tout jugement sensoriel, le résultat est d'autant plus satisfaisant qu'il est réalisé par un jury composé de plusieurs pointeurs « experts », c'est à dire régulièrement entraînés et étalonnés (cf. [fiche 5](#)).

- ✎ Dans le cas des carcasses maigres (état d'engraissement de 2' ou 1), la couche de graisse superficielle est très faible et rend difficile le jugement de la fermeté. Il est alors préférable de ne pas noter ces carcasses.



Note 3 – Gras mou

Note 3

Gras mou

Le gras de couverture est mou sur la totalité de la carcasse.

Sur la selle et le pourtour de la queue, une pression normale du doigt laisse une déformation marquée qui persiste pendant quelques instants. Le gras est préhensible au niveau du dos mais ne l'est pas sur la selle et le pourtour de la queue.



Note 4 – Gras très mou

Note 4

Gras très mou et huileux

Le gras de couverture est très mou sur la totalité de la carcasse. Il peut en outre présenter un aspect huileux qui laisse des traces sur les mains.

Le gras est préhensible sur la totalité de la carcasse. Il reste déformé un instant après pincement.

- ✎ Dans certaines conditions de réfrigération défavorables (par exemple une forte humidité liée à un mélange de carcasses chaudes et froides dans un même frigo), le gras de couverture peut être poisseux. Ces carcasses ne doivent pas être confondues avec des carcasses huileuses.
- ✎ L'arrachage de la toison peut dans certains cas entraîner un décollement et un gonflement de la peau par des bulles d'air, ce qui la rend facilement préhensible. Ce phénomène ne doit pas entrer en compte dans le jugement de la fermeté du gras. Si la peau est arrachée sur une zone trop importante, il est préférable de ne pas noter la carcasse.

En bref ...

Une grille de notation visuelle et tactile en 4 classes a été précisément définie et peut servir à doter la filière d'un langage commun en terme de fermeté des gras d'agneau.

Au delà de cette codification, la qualité du jugement dépend en premier lieu de ses conditions de mise en œuvre et de l'attention apportée à ce contrôle.