



**Les règles techniques de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07 – Atelier de surgélation**

**INS-021 OVIQUAL**  
Création 27/06/13  
Modifié le 11/06/2021  
Version 04  
Page 1/3

**Extraits des conditions de production communes à la production d'agneau label rouge et des conditions de production spécifiques au cahier des charges agneau LA0707 pour le volet atelier de surgélation**

*Annexe de l'arrêté du 12 avril 2021  
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-16*

*JORF du 23 août 2017  
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-36*

Les éléments numérotés Cx relèvent des conditions communes aux cahiers des charges agneau label rouge

Les éléments numérotés Sx relèvent des conditions spécifiques du cahier des charges agneau label rouge LA0707

[...]

#### **4- TRAÇABILITE**

**L'origine des viandes** est définie par la provenance, c'est à dire **l'exploitation d'élevage** qui est la même de la naissance à la finition. La garantie de l'origine est apportée grâce à la maîtrise et au contrôle de l'identification et de la traçabilité des animaux et des viandes dans chaque étape selon les modalités définies dans le cahier des charges Label Rouge LA 0707.

#### Tableau de traçabilité

<b>Etapes</b>	<b>Méthodes utilisées</b>	<b>Documents associés</b>
<b>SURGELATION</b>		
Surgélation des viandes et des abats	Les produits surgelés sont produits à partir de morceaux de viande ou d'abats identifiés. Identification des produits surgelés avec une étiquette numérotée	Enregistrements relatifs à la surgélation (par lot)

<b>N°</b>	<b>Point à contrôler</b>	<b>Valeur-cible</b>
C1	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « agneau » sont identifiés.
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Tous les opérateurs impliqués assurent l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations spécifiques au label rouge intervenues au cours du schéma de vie du produit.
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Obligatoire



**Les règles techniques de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07 – Atelier de surgélation**

**INS-021 OVIQUAL**  
Création 27/06/13  
Modifié le 11/06/2021  
Version 04  
Page 2/3

**5- METHODE D'OBTEINTION**

**5.9 Surgélation**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58	Mode de conservation par le froid autorisé pour les découpes de viande d'agneau, les abats et les préparations	Seule la surgélation est admise.
C60	Délai maximum entre l'abattage et la mise en surgélation des découpes de viande	7 jours.
C61	Délai maximum entre la pesée des carcasses et la mise en surgélation des abats	72 heures.
S51	Préparation à la surgélation	Le ressuage des carcasses doit être complet avant la surgélation. Les carcasses sont découpées dans l'atelier de découpe. Les produits sont stockés en chambre froide dans l'attente de la surgélation.
S52	Cinétique de surgélation	L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de cristallisation maximum. L'opération de surgélation consiste en un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention à cœur d'une température égale ou inférieure à -18°C dans un délai maximum de 10 heures. Les morceaux sont ensuite conditionnés et stockés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.
S53	Dispositifs dans les locaux de stockage	Les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température. Le stockage et le transport sont réalisés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.
C64	Date de durabilité minimale (DDM)	≤ 18 mois.

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE**

**Caractéristiques certifiées communicantes :**

- Agneau nourri par tétée au pis au moins 70\* jours et âgé au maximum de 150 jours

- Identifié de la ferme jusqu'au point de vente

\* ou jusqu'à l'abattage si abattu entre 60 et 69 jours

**Coordonnées ODG :**

Acronyme ODG : Oviqual

Adresse : BP 82256 – 31322 Castanet-Tolosan Cedex



**Les règles techniques de l'Agneau Fermier Label Rouge  
n° LA 07-07 – Atelier de surgélation**

**INS-021 OVIQUAL**  
Création 27/06/13  
Modifié le 11/06/2021  
Version 04  
Page 3/3

N°	Point à contrôler	Valeur cible
C71	Mentions minimum d'étiquetage	<p>Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- le logotype « label rouge » dans le respect de la charte graphique,</li><li>- le numéro d'homologation du label rouge,</li><li>- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette, y compris lorsqu'elles sont dans le corps de texte. L'une des caractéristiques certifiées communicantes doit faire obligatoirement référence à la catégorie d'agneau, selon les termes suivants :</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Agneau nourri par tétée au pis au moins ... jours et âgé au maximum de .... jours.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG (siège social).</li></ul>

Fait à

le,

“Lu et approuvé” (signature + nom et prénom)