



EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES "RACE À VIANDE DE SÉLECTION BOUCHÈRE"

Le cahier des charges complet est disponible sur le site www.interbev.fr

1. PRODUITS ÉLIGIBLES À LA MARQUE L'ORIGINAL / RACE À VIANDE DE SÉLECTION BOUCHÈRE

Gros bovins nés, élevés et abattus en France et provenant d'élevages adhérents à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage.

Critères d'éligibilité des carcasses :

- Catégories : génisse - vache et bœuf à l'exception des mâles non castrés (jeunes bovins et taureaux).
- Conformation : EUR.
- État d'engraissement : 2 - 3 - 4.
- Races concernées : Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Rouge des prés (Maine Anjou), Salers, Aubrac, Gasconne, Parthenaise, Bazadaise, Blanc Bleu (rameau viandes) et croisements entre elles.

L'approvisionnement principal se fait majoritairement en viande sur os.

2. CONDITIONS DE RESSUAGE

La température ne doit pas descendre en dessous de 10 °C en moins de 10 h, après l'abattage, sauf s'il y a stimulation électrique.

3. SÉLECTION DES CARCASSES EN FONCTION DU pH

En application de la norme NF V 46 - 001 (art. 6 - 3), le pH doit être inférieur ou égal à 6 et cela, 18 à 24 heures après abattage.

4. TRAÇABILITÉ DU PRODUIT ENTRE L'ANIMAL, LA CARCASSE ET LES MUSCLES

Chaque livraison l'Original / Race à Viande doit impérativement être accompagnée de l'identification Race à Viande sur le produit viande (étiquette carcasse ou étiquette PAD) ainsi que la mention l'Original / Race à Viande sur le bon de livraison ou la facture.

5. DURÉE DE MATURATION

En application de la norme NF V 46 - 001 (art. 9), la maturation doit être au minimum de 7 jours entre la date d'abattage et la mise en vente, pour les pièces à griller et à rôtir (exception pour la hampe, l'onglet et le filet qui pourront être commercialisés dans un délai inférieur). Pour les viandes conservées sous-vide, la durée minimale de maturation est portée à 10 jours.

6. DISTRIBUTION EN BOUCHERIE ARTISANALE

Le boucher peut choisir son mode de commercialisation : exclusivité ou non exclusivité à la marque l'Original. S'il choisit de ne pas travailler exclusivement des produits l'Original, le boucher s'engage à identifier clairement, dans ses frigos et son étal, les produits l'Original et ceux qui ne le sont pas, et à assurer une traçabilité et une information claires pour le consommateur

Toutefois, le boucher qui choisit l'exclusivité, et qui par ailleurs fournit des restaurants et collectivités, ou a une activité traiteur, peut s'approvisionner en produits hors nomenclature l'Original pour ces activités commerciales.

Vous êtes boucher acheteur en carcasse ?

Votre fournisseur doit simplement vous livrer des produits identifiés Race à Viande et/ou l'Original (à l'exclusion des jeunes bovins et taureaux).

Charge à vous de respecter la maturation, l'identification et la traçabilité en point de vente (voir points 5 et 6).

Vous êtes boucher acheteur en vif ou mixte ?

L'éleveur chez qui vous achetez vos animaux doit vous justifier son adhésion à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage.

Charge à vous de vous assurer que les animaux et carcasses sont bien conformes aux critères d'éligibilité (voir points 1 à 6).