



## Cahier des charges



### VIANDE BOVINE, OVINE, CAPRINE TRANSFORMEE

**Produits concernés :** Exclusivement la viande de bovins, ovins et caprins après transformation.

-> **Les produits issus d'Occitanie dont les SIQO sont listés en annexe sont automatiquement éligibles à l'adhésion Sud de France-l'Occitanie**

#### Fonctionnement général et lecture du cahier des charges

-> Pour bénéficier de la marque « Sud de France-l'Occitanie », le produit doit obligatoirement valider l'ensemble des critères du cahier des charges. Ces critères garantissent l'origine régionale du produit ainsi que sa qualité.

-> Chaque critère est formulé sous forme de question avec plusieurs réponses possibles. **Seules les réponses figurant en gras permettent de valider le critère.**

Questions	Réponses
Le siège social de votre entreprise se situe-t-il en Occitanie ?	<b>Oui / Non</b>
Vos animaux sont-ils élevés en Occitanie ? <i>Les parcelles limitrophes à l'Occitanie et continues à l'exploitation sont possibles.</i>	<b>Oui / Non</b>
L'atelier de découpe et de conditionnement est-il situé en Occitanie ?	<b>Oui / Non</b>
Les bovins sont-ils issus d'une race à viande ou mixte ?	<b>Oui / Non</b> <b>Non concerné (ovin/caprin)</b>
Quel est l'âge d'abattage des agneaux ?	<b>Supérieur à 180 jours /</b> Inférieur à 180 jours <b>Non concerné (bovin ou caprins)</b>

## **Annexe 1 : Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO)**

### **Viande bovine, ovine, caprine**

#### **AB (Occitanie)**

##### **AOP/AOC**

Barèges-Gavarnie

Fin gras du Mézenc

Taureau de Camargue

##### **IGP**

Agneau de l'Aveyron

Agneau de Lozère

Agneau des Pyrénées

Agneau du Limousin

Agneau du Périgord

Agneau du Quercy

Bœuf de Bazas

Génisse fleur d'Aubrac

Rosée des Pyrénées Catalanes

Ternera de los Pirineos Catalanes/Vedella dels Pirineus

Catalans/Vedell des Pyrè

Veau d'Aveyron et du Ségala

Veau du Limousin

#### **LABEL ROUGE**

Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 14 à 22kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 90 jours jusqu'à abatage si abattu entre 70 et 89 jours LA/05/07.

Viande et abats frais et surgelés d'agneau de 13 à 22kg de carcasse, nourri par tétée au pis au moins 70 jours jusqu'à abatage si abattu entre 60 et 69 jours LA/07/07.

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race blonde d'Aquitaine LA/09/02.

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins de race Gasconne LA/18/97.

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins fermiers de race Aubrac LA/01/99.

Viande et abats frais et surgelés de gros bovins fermiers de race Blonde d'Aquitaine LA/17/91.

Viande et abats frais et surgelés de veau élevé sous la mère pouvant recevoir un complément à base de fourrages et de céréales LA/08/93.

Viande fraîche de gros bovins de boucherie LA/12/97.

Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide LA/03/81.

Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir une alimentation complémentaire solide LA/08/13.

Viande fraîche et surgelée de gros bovins de race limousine LA/22/88.

Viande hachée fraîche et surgelée de gros bovins de boucherie LA/29/01.