

**Cahier des charges du label rouge n° LA 03/81
« Viande , abats et produits élaborés, frais et surgelés de
veau élevé sous la mère pouvant recevoir un aliment
complémentaire liquide »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau élevé sous la mère pour au moins 85% de son alimentation
- Veau issu de père de race à viande et de mère de race à viande ou mixte, ou d'un croisement de ces deux types

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les [conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Veau » 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	4
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	4
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	4
3-1. Présentation du produit	4
3-2. Comparaison avec le produit courant	4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	5
4- TRAÇABILITE.....	5
4-1. Identification des opérateurs	5
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante	6
4-4. Sélection et identification des carcasses et des produits	8
5- METHODE D'OBTENTION.....	8
5-1. Schéma de vie	8
5-2. Spécialisation des élevages	9
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages	9
5-4. Races	9
5-5. Naissance	9
5-6. Bâtiments	9
5-7. Alimentation des mères	9
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux	11
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir	11
5-10. Abattage	12
5-11. Ressuage	12
5-12. Sélection des carcasses	12
5-13. Découpe et conditionnement des découpes	12
5-14. Commercialisation des abats	12
5-15. Surgélation	12
5-16. Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande, produits à base de viande et plats cuisinés	12
5-16-1 Critères minimaux communs à tous les produits.....	13
5-16-2 Dispositions particulières pour les préparations de viande de veau label rouge LA03/81 (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées) et pour les viandes hachées assaisonnées ou non.....	13
5-16-3 Disposition particulière pour les paupiettes de veau assaisonnées ou non	13
5-16-4 Dispositions particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non.....	13
5-16-5 Dispositions particulières pour les saucisses de veau assaisonnées ou non	13
5-16-6 Dispositions particulières pour le carpaccio/viande pour pierrade de veau assaisonné ou non.....	14
5-16-7 Dispositions particulières pour les brochettes	14

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	14
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	14

1- NOM DU DEMANDEUR

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (ALQO) dite « Limousin Promotion »
Pôle de Lanaud
87220 BOISSEUIL
Tél : 05.55.10.37.96
accueil@lesviandeslimousines.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande abats et produits élaborés, frais et surgelés de veau élevé sous la mère pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le produit label rouge est issu d'un veau élevé sous la mère, qui peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, une complémentation alimentaire liquide.

La production et la commercialisation en label rouge LA03/81 peut concerner les produits suivants :

- les viandes et abats de veau présentés en frais ou en surgelés,
- les produits élaborés : viandes hachées, préparations de viande, paupiette, crépinette, saucisse, carpaccio/viande pour pierrade et brochettes, présentés en frais ou surgelés

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit label rouge est vendu dans les boucheries traditionnelles, dans les GMS ou les restaurants.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Type racial autorisé	Les veaux label rouge sont : <ul style="list-style-type: none">- de père de type racial à viande- de mère de type racial à viande ou mixte, ou issue du croisement d'un père de type racial à viande et d'une mère de type racial à viande ou mixte (hors code 39).	Les veaux sont principalement issus de races laitières
Mode d'élevage (troupeau des mères)	Autonomie alimentaire : 80%	Pas de règle spécifique.
Poids à l'abattage	Compris entre 85 et 175 kg	Aucun objectif
Age à l'abattage	Entre 91 et 168 jours	L'âge d'abattage est de 8 mois au plus.
Etat d'engraissement	Seules les notes 2 et 3 sont autorisées.	1,2,3,4 ou 5

Tableau de comparaison pour les produits élaborés :

Points de différence	Produit Label Rouge	Produit Courant
Ingrédients interdits	Interdiction de l'utilisation d'huile de palme	Pas d'exigence particulière
Formage (cas du steak haché)	Formage basse pression	Pas d'exigence particulière
Carpaccio/viande pour pierrade	Type de morceaux : quasi noix, noix pâtissière, sous-noix	Pas d'exigence particulière
Brochettes	Type de morceau autorisés : muscles du cuisseau PAD (hors jarret)	Pas d'exigence particulière

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La viande de veau label rouge se caractérise par une couleur claire (de blanc à rosé) et sa tendreté. C'est une viande savoureuse et appréciée pour son arôme délicat.

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- « Veau élevé sous la mère pour au moins 85% de son alimentation »

Ce mode d'élevage a de nombreuses incidences sur la qualité du produit.

Tout d'abord, l'animal est en contact quotidien avec sa mère naturelle ou adoptive, ce qui lui apporte un bien-être et un équilibre qui contribuent à son bon développement physique. La tétée dès la naissance et jusqu'au départ de l'élevage apporte à l'animal une immunité qui le met à l'abri de nombreux désagréments sanitaires (et donc un développement régulier) et qui permet de limiter l'utilisation de produits vétérinaires. Le mode de consommation du lait au pis permet une meilleure digestibilité et une meilleure assimilation ; la qualité nutritionnelle du lait donne à la viande son goût et sa finesse, le goût étant également garanti par la sélection de carcasses suffisamment couvertes (état d'engraissement 2 ou 3).

Le mode d'élevage implique la présence d'au moins une vache par veau produit (voire plus avec les nourrices) avec les pâturages correspondants. C'est un type de production naturel et la qualité de l'alimentation des vaches a une incidence sur la qualité de leur lait et donc sur la qualité de la viande des veaux.

- « Veau issu de père de race à viande et de mère de race à viande ou mixte, ou d'un croisement de ces deux types »

Le choix des types raciaux garantit une qualité bouchère des carcasses, garantie renforcée par la sélection des carcasses.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

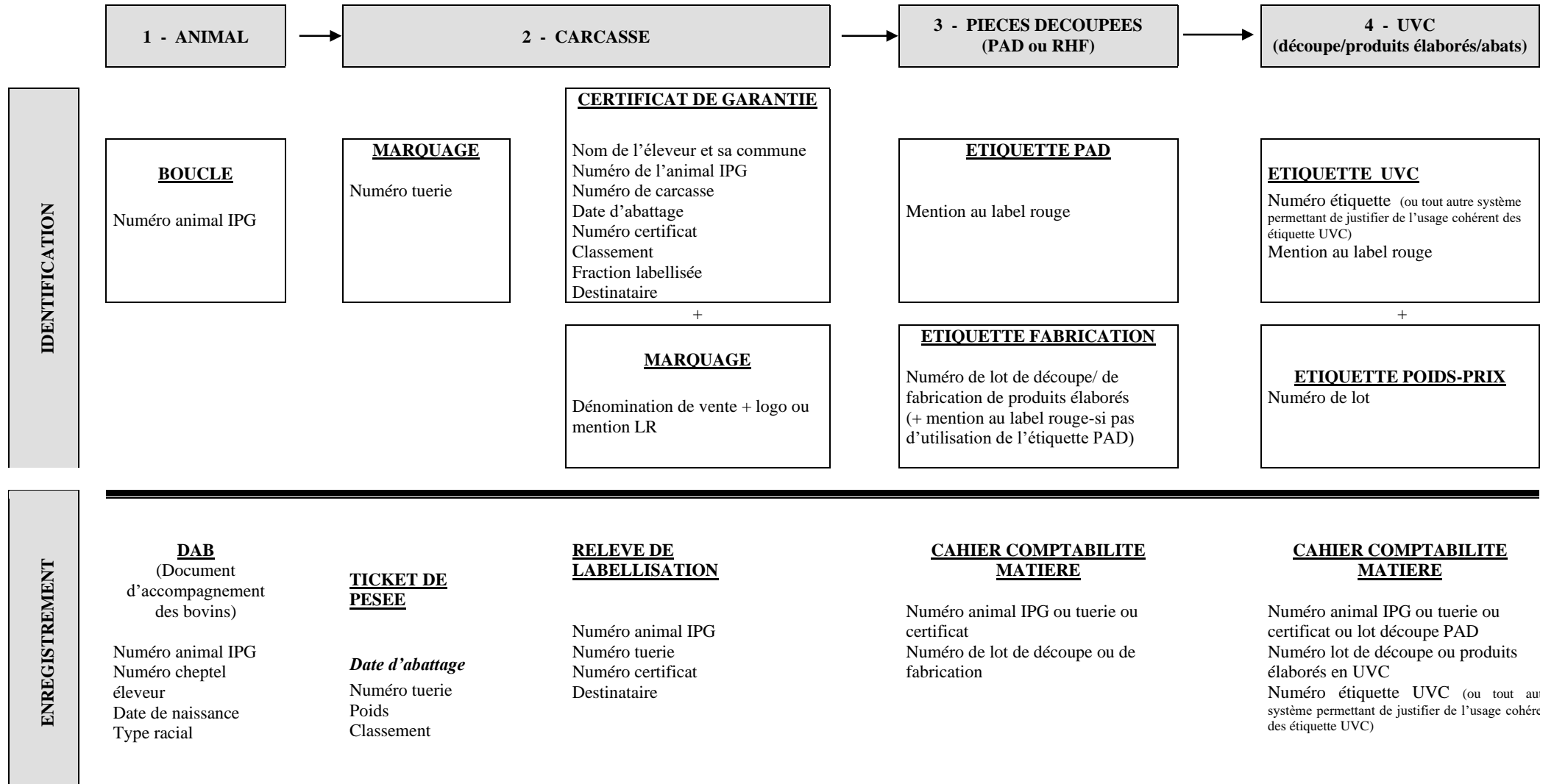
- les éleveurs de veau ;
- les fabricants d'aliments d'allaitement.
- les abattoirs, abatteurs expéditeurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de surgélation ;
- les ateliers de transformation.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Toute fraction labellisée doit faire l'objet d'un enregistrement sur le relevé de labellisation au plus tard au moment de la vente (départ de l'entreprise).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Conservation des documents relatifs à l'aliment complémentaire distribué aux veaux	En cas de contrôle, les factures concernant les achats d'aliment complémentaire lacté doivent être présentées par l'éleveur.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



NB : tous les éléments inscrits sur chaque identifiant et enregistrement ne sont pas mentionnés. Sont mentionnés principalement ceux intervenant dans la traçabilité.

4-4. Sélection et identification des carcasses et des produits

Les carcasses sont sélectionnées et identifiées par un agent chargé de la labellisation.

Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent chargé de la labellisation procède à sa certification qui se matérialise :

- par l'apposition sur la carcasse d'un marquage faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge)
- par l'établissement d'un certificat numéroté mentionnant les informations suivantes :
 - le nom de l'éleveur et sa commune
 - le nom des organismes de commercialisation
 - le numéro de l'animal (N° IPG)
 - la date d'abattage
 - le nom du destinataire
 - le numéro de carcasse
 - la fraction labellisée
 - le classement : la couleur, la conformation et l'état d'engraissement.

Ce certificat accompagne la carcasse, la demi-carcasse ou le quartier : il devient la preuve de sa certification.

Les marques de sélection de la carcasse faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge et certificat) ne peuvent être apposées que si le produit est effectivement destiné à être commercialisé sous Label Rouge.

L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble des données de certification sur un relevé de labellisation.

Les viandes destinées à la découpe doivent être conformes au Label Rouge avant découpe ; cela se matérialise par :

- pour les carcasses, demi-carcasses, quartiers : présence d'un certificat, ou utilisation de tout autre moyen permettant de s'assurer de la conformité de la fraction avant découpe.
- pour les PAD : présence d'une étiquette PAD ou d'une étiquette faisant mention du Label Rouge

Chaque unité de viande découpée en PAD ou destinée à la RHF est identifiée par une étiquette faisant mention au Label Rouge.

Chaque unité de viande découpée en UVC (viande ou produits élaborés) est identifiée par une étiquette numérotée faisant mention du Label Rouge (ou alors l'atelier de découpe dispose d'un système permettant de justifier de l'usage cohérent des étiquettes UVC).

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Spécialisation des élevages

Pas de conditions de production spécifiques

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

Pas de conditions de production spécifiques

5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	<u>Types raciaux des veaux autorisés</u>	<u>Les veaux doivent être :</u> <u>- de père de type racial à viande</u> <u>- de mère de type racial à viande ou mixte, ou issue du croisement d'un père de type racial à viande et d'une mère de type racial à viande ou mixte (hors code 39).</u>
S5	Types raciaux des veaux adoptés	En plus des exigences du S3, les veaux adoptés ayant un parent croisé (code 39) ne sont pas autorisés.

5-5. Naissance

Pas de conditions de production spécifiques

5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Bâtiments des veaux	Le bâtiment dispose d'une ventilation, naturelle ou mécanique, sans courant d'air, afin d'assurer le bien-être des veaux.
S7	Fréquence de désinfection des bâtiments	Au moins une fois par an

5-7. Alimentation des mères

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S23	Composition des aliments complémentaires	Les aliments complémentaires utilisés pour l'alimentation des mères sont présents sur la liste mise à disposition par l'ODG (vérification couple formule/fabricant). L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges.

S24	<p><u>Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau des mères</u></p> <p><u>(selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)</u></p>	<p><u>1 - grains de céréales et produits dérivés ;</u></p> <p><u>2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus ;</u></p> <p><u>3 - graines de légumineuses et produits dérivés,</u></p> <p><u>4 - tubercules, racines et produits dérivés ;</u></p> <p><u>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés ;</u></p> <p><u>6- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;</u></p> <p><u>7- autres plantes, algues, champignons et produits dérivés ;</u></p> <p><u>8- produits laitiers et produits dérivés</u></p> <p><u>11 – minéraux et produits dérivés ;</u></p> <p><u>Dans la catégorie 12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes:</u></p> <p><u>12.1.5 à l'exception des levures de production de biodiésel</u></p> <p><u>12.1.13 ;</u></p> <p><u>12.3.1</u></p> <p><u>Dans la catégorie 12.3.2 : Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique</u></p> <p><u>Dans la catégorie 13- Divers : 13.2.11 ; 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1 .</u></p>							
S25	<p><u>Additifs interdits</u></p>	<p><u>Les additifs d'origine animale à l'exception de la vitamine D3.</u></p> <p><u>L'urée et ses dérivés.</u></p>							
S26	Nature de l'alimentation	Alimentation sans OGM (<0.9%)							
S27	Plan d'alimentation (ration journalière en kg matière brute)	<table><tr><td rowspan="4">Période au pâturage</td><td>- pâturage à volonté</td></tr><tr><td>- fourrages secs à volonté</td></tr><tr><td>- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés</td></tr><tr><td>- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires</td></tr><tr><td>Période</td><td>- fourrages secs à volonté¹</td></tr></table>	Période au pâturage	- pâturage à volonté	- fourrages secs à volonté	- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés	- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires	Période	- fourrages secs à volonté ¹
Période au pâturage	- pâturage à volonté								
	- fourrages secs à volonté								
	- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés								
	- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires								
Période	- fourrages secs à volonté ¹								

¹ Fourrages sec : foin, paille, ...

		au bâtiment	- avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés ²
			- avec un maximum de 12 kg d'aliments complémentaires

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Additifs interdits (catégories et groupes fonctionnels)	<p>« Additifs technologiques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides - Additifs pour l'ensilage - Dénaturants - substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux par les mycotoxines - améliorateurs des conditions d'hygiène - autres additifs technologiques <p>« Additifs sensoriels » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colorants <p>« Additifs nutritionnels » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Urée et ses dérivés <p>« Additifs zootechniques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - substances qui ont un effet positif sur l'environnement - autres additifs zootechniques - stabilisateurs de l'état physiologique <p>- Coccidiostatiques et histomonostatiques</p>
S2	Nettoyage du matériel utilisé pour la fabrication et la distribution de l'aliment complémentaire	Le matériel de fabrication et de distribution du lait doit être visuellement propre.

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif.

Pas de conditions de production spécifiques

² Fourrages conservés : enrubannages et ensilages d'herbes, de céréales, de légumineuses, ...

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45	<u>Age d'abattage</u>	<u>Entre 91 et 168 jours</u>
<u>S17</u>	<u>Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>18 heures.</u>

5-11. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S18</u>	<u>Poids des carcasses</u>	<u>Entre 85 et 175 kg</u>
<u>S28</u>	<u>Etat d'engraissement général</u>	<u>Seules les notes 2 et 3 sont autorisées.</u>
S19	Couverture du gras	Le rein est couvert de gras et les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras présente une consistance ferme et une couleur d'un blanc franc.
S20	Absence de défauts majeurs	La carcasse (ou le quartier) ne doit pas présenter de défauts d'aspect majeurs (pétéchies et gros hématomes en particulier).

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5-14. Commercialisation des abats

Pas de conditions de production spécifiques

5-15. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

5-16. Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande, produits à base de viande et plats cuisinés

5-16-1 Critères minimaux communs à tous les produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Teneur minimale en viande label rouge LA03/81	90%
S30	Ingrédients et additifs interdits	Huile de palme

5-16-2 Dispositions particulières pour les préparations de viande de veau label rouge LA03/81 (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées) et pour les viandes hachées assaisonnées ou non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	Préparation de la viande mise en œuvre	Les morceaux de viande utilisés ont été dégraissés et parfaitement dénervés
S32	Maîtrise de la température de la viande lors du mélange	Lors du mélange, la température de la viande doit être maintenue au plus bas (+1°C ; -2°C).
S33	Formage	Si réalisé, en basse pression.
S34	Produit fini (si formage)	Produit fini non trié
S35	Lieu des opérations de conditionnement	Dans l'atelier de préparation des viandes hachées
S36	Type de hachage	Gros grain (grain supérieur ou égal à 2.5mm)

5-16-3 Disposition particulière pour les paupiettes de veau assaisonnées ou non
Pas de condition de production spécifique

5-16-4 Dispositions particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S37	Ingrédient interdit	Poudre de blanc d'œufs

5-16-5 Dispositions particulières pour les saucisses de veau assaisonnées ou non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S38	Ingrédient interdit	Poudre de blanc d'œufs

5-16-6 Dispositions particulières pour le carpaccio/viande pour pierrade de veau assaisonné ou non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39	Type de tranchage	Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires
S40	Préparation préalable au tranchage	Ajout d'eau interdit Marinade interdite Température $\geq -2^{\circ}\text{C}$
S41	Muscles autorisés	Quasi noix, noix pâtissière, sous-noix

5-16-7 Dispositions particulières pour les brochettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S42	Type de tranchage	Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires
S43	Préparation préalable	Ajout d'eau interdit Marinade interdite Température $\geq -2^{\circ}\text{C}$
S44	Muscles autorisés	Muscles du cuisseau PAD (hors jarret)

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Pas de conditions de production spécifiques