Cahier des charges du label rouge n° LA 30/99 homologué par l'arrêté du 28 octobre 2022

JORF du 4 novembre 2022
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2022-46

Cahier des charges du label rouge n° LA 30/99 « Viande fraiche de veau nourri au lait entier »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau nourri au lait entier
- Veau élevé sur litière végétale dans de petits élevages

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 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 3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 4
4- TRAÇABILITE 5
4-1. Identification des opérateurs 5
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 6
4-4. Déroulement des opérations d'abattage, de sélection des carcasses et de découpes : 7
5- METHODE D'OBTENTION 8
5-1. Schéma de vie 8
5-2. Spécialisation des élevages 8
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages 8
5-4. Races 8
5-5. Naissance 8
5-6. Bâtiments 8
5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B) 9
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux 9
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir 10
5-10. Abattage 10
5-11. Ressuage 10
5-12. Sélection des carcasses 10
5-13. Découpe et conditionnement des découpes 11
5-14. Commercialisation des abats 11
5-15. Surgélation 11
5-16. Produits transformés 11
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 11
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 11

1- NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Promotion et la Production du Veau des Monts du Velay et Forez (APPVMVF)
16 Boulevard du Président Bertrand – BP 90063
43 002 Le Puy-en-Velay Cedex
Tel : 04 71 09 11 25
Courriel : veauxdesmontsduvelay@free.fr

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de veau nourri au lait entier

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le produit label rouge est issu d'un veau de type C nourri au lait entier, séparé de sa mère, qui tète du lait entier provenant de la traite des vaches de l'exploitation d'élevage au biberon ou au distributeur automatique de lait (DAL), ou qui tète directement sous la mère. Il ne reçoit pas de complément à base de produits laitiers.

Il est commercialisé en carcasses, demi-carcasses, quartiers ou découpes (pièces prêtes à découper (PAD) et UVC). Les abats ne sont pas labellisés.

La viande est vendue à l'état frais.

Elle peut être conditionnée sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit label rouge est destiné à deux types de marché, soit la boucherie traditionnelle haut de gamme, soit le double rayon GMS, en complément d'un veau standard.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Mode de production et origine des animaux	Chaque site d'élevage ne peut pas produire plus de 80 veaux labellisables par an, ni élever plus de 40 veaux labellisables en même temps.	Les ateliers sont de taille plus ou moins importante (150 à 500 places)
Mode d'élevage / logement des veaux	Litière paillée obligatoire pouvant être accompagnée de matériaux végétaux.	Elevage fréquent sur caillebotis et parfois sur litière paillée, ou sciure.
Alimentation	Les seules matières premières autorisées dans l'alimentation des veaux, hormis le lait entier, sont les éléments minéraux. Interdiction d'aliments	Alimentation constituée principalement de lait reconstitué et d'aliment fibreux en quantité généralement limitée.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	complémentaires à base de produits laitiers.	
Age et poids à l'abattage	L'âge à l'abattage est compris entre 105 à 182 jours. Le poids carcasse est compris entre 100 et 180 kg.	L'âge d'abattage est de 8 mois au plus. Aucun objectif en termes de poids des carcasses.

3-3. Éléments justifiant la qualité supérieure

Après cuisson la viande de veau label rouge est juteuse, tendre et au grain de viande fin.

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :
- Veau nourri au lait entier
- Veau élevé sur litière végétale dans de petits élevages

Les éléments justifiant la qualité supérieure sont les suivants :

- Veau nourri au lait entier produit sur l'exploitation :

L'alimentation au lait entier permet de produire une viande fine, juteuse et tendre. Cette tendreté est aussi assurée par la sélection de carcasses ayant un état d'engraissement suffisant, qui va de peu couvert à gras. A l'opposé, les carcasses très grasses ou très maigres (note 1 ou 5) sont écartées de la labellisation.

- Veau élevé sur litière végétale dans de petits élevages :

Le nombre de veaux labellisables est limité à 80 veaux par an et par site d'élevage. Cette taille maximum confère un caractère traditionnel à l'élevage des veaux, ce qui permet un meilleur suivi de chaque animal. Cela permet de choisir notamment une date d'abattage optimum pour chaque veau en fonction de son état d'engraissement. Il est important de préciser que de l'état d'engraissement dépendent les qualités gustatives de la viande, comme la tendreté et la jutosité.

- Age à l'abattage :

Seuls les animaux ayant un âge à l'abattage situé entre 105 et 182 jours peuvent prétendre à la labellisation.

- Croisement type racial à viande et conformation :

Un des deux parents au moins doit être de type racial à viande. Seules les carcasses de conformation E, U et R sont éligibles à la labellisation. Cela garantit un minimum de conformation bouchère.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

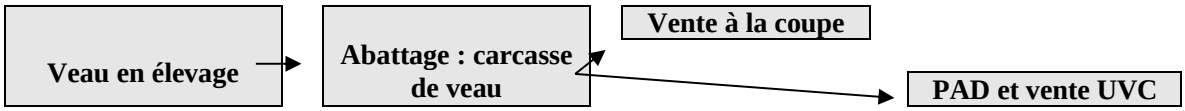
Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs de veau,
- l'organisation de producteurs,
- les abattoirs, abatteurs expéditeurs, ateliers de découpe et unités de conditionnement industrielles,
- les grossistes,
- les points de vente.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Enregistrement des opérations de nettoyage, désinfection et vide sanitaire	Tenue à jour par l'éleveur obligatoire
S2.	Enregistrement des heures d'enlèvement en exploitation et d'arrivée à l'abattoir	Le chauffeur assurant le ramassage et le transport des veaux entre les exploitations d'élevage et l'abattoir note systématiquement l'heure de ramassage dans chaque exploitation et l'heure d'arrivée à l'abattoir. Ce document permet de vérifier la durée du transport. Il est conservé au siège de l'organisation de producteurs pendant un an au moins.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



	Veau en élevage	Abattage : carcasse de veau	Vente à la coupe	PAD et vente UVC
IDENTIFICATION	➢ Numéro national d'identification apposé par l'éleveur	➢ Numéro d'ordre d'abattage. ➢ Document apposé sur la carcasse où on retrouve les informations du DAB + le classement abattoir ➢ Tampon label rouge ➢ Certificat de Garantie comportant : numéro national d'identification, numéro d'ordre, date et lieu d'abattage.	➢ Le détaillant assure l'identification des pièces dans la banque réfrigérée de son magasin. ➢ Pique prix : Type de morceau et prix /kg	➢ Étiquette PAD ou étiquette UVC ➢ Sticker PAD numéroté
ENREGISTREMENT	**DAB** (Document d'Accompagnement Bovin) - Nom de l'éleveur et adresse - Numéro national d'identification - Type racial père et mère - Sexe **Registre informatique de l'organisation de producteurs (OP)** - Type racial père et type racial mère. - sexe - date de naissance - numéro national d'identification.	**Ticket de pesée** *On retrouve tous les éléments de traçabilité comme numéro national d'identification, numéro d'ordre d'abattage, date et lieu d'abattage, classement abattoir et poids carcasse.* **Registre de labellisation** *Document de synthèse de toutes les informations nécessaires à la labellisation et saisies sur registre informatique de l'OP.*	**Cahier comptabilité matière** *Numéro semaine, date, numéro du certificat de garantie, poids conditionné, étiquettes journalières sorties par la balance de vente.* **Bon de livraison (BL)** *Avec comme informations la date, la quantité, le nom du produit, le numéro d'ordre d'abattage, le poids carcasse, le prix/kg* **Facture d'achat** *On retrouve les mêmes informations que sur le BL.*	**Cahier comptabilité matière découpe en PAD** - Numéro national d'identification - Numéro lot de découpe en PAD - Numéro étiquette PAD **Cahier comptabilité matière découpe en UVC** - Numéro national d'identification ou lot découpe PAD - Numéro lot de découpe en UVC - Numéro étiquette UVC

4-4. Déroulement des opérations d'abattage, de sélection des carcasses et de découpes :

Seul le personnel habilité et formé par l'ODG a la capacité de sélectionner et d'identifier les carcasses conformes au label rouge.

L'abattoir identifie chaque carcasse avec un numéro d'ordre d'abattage qui est unique.

Chaque demi-carcasse est aussi identifiée avec une étiquette agrafée dans la viande et sur laquelle on trouve notamment les informations suivantes :

- Date d'abattage
- Numéro national d'identification
- Numéro du cheptel naisseur
- Numéro du cheptel éleveur
- Type racial père
- Type racial mère
- Sexe du veau
- Classement abattoir : couleur, conformation et état d'engraissement
- Poids carcasse en kg.

La personne habilitée saisit alors l'ensemble de ces données d'abattage sur un logiciel qui permet de savoir instantanément si le veau est labellisable ou pas. Cela est possible car ce logiciel permet de savoir si oui ou non les informations d'abattage sont conformes aux exigences du cahier des charges sur l'ensemble des critères. Le technicien renseigne le numéro national d'identification, le numéro d'ordre d'abattage, la date de naissance du veau, type racial père, type racial mère, cheptel naisseur et éleveur, classement abattoir, poids carcasse. Si tous les critères sont conformes au cahier des charges, le logiciel donne l'autorisation de labellisation et d'édition du certificat de garantie.

La personne habilitée peut alors éditer un certificat de garantie numéroté qui accompagne la carcasse jusque chez le détaillant. Ce dernier conserve le certificat de garantie au minimum une année après réception de la carcasse.

Après édition du certificat de garantie, la carcasse conforme est tamponnée par l'apposition d'une marque spécifique à l'ODG à l'encre alimentaire sur laquelle on trouve le nom « Label Rouge ».

Un bon de livraison est délivré à chaque livraison de carcasse, demi-carcasse ou quartier en reprenant les informations de traçabilité :

- quantité,
- veau nourri au lait entier LA 30/99,
- numéro d'ordre abattage,
- poids,
- date de livraison.

L'ODG récupère l'ensemble des données de certification sur un logiciel informatique prévu à cet effet.

Les viandes destinées à la découpe doivent être impérativement identifiées :

- carcasse, demi-carcasse et quartier : Tampon label rouge + Certificat de Garantie
- PAD (Prêt à Découper) : Sticker PAD numéroté faisant mention du label rouge.

Chaque unité découpée (PAD ou UVC) est identifiée avec une étiquette numérotée faisant mention du label rouge.

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Spécialisation des élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Nombre maximal de veaux labellisables / an / site d'élevage	Chaque site d'élevage ne peut pas produire plus de 80 veaux labellisables par an.
S4.	Nombre maximal de veaux élevés en même temps / site d'élevage	Chaque site d'élevage ne peut pas élever plus de 40 veaux labellisables en même temps.

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Fréquence de nettoyage du matériel utilisé pour le stockage et la distribution du lait	Le matériel utilisé pour le stockage et la distribution du lait aux veaux est nettoyé après chaque utilisation, soit matin et soir pour éviter toute contamination microbienne.
S6.	Réalisation d'un vide sanitaire	chaque éleveur effectue au minimum un vide sanitaire de 8 jours par an après désinfection des cases.

5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	**Types raciaux de veau autorisées**	**Un veau doit avoir au moins un de ses deux parents de type racial à viande.**

5-5. Naissance

Pas de conditions de production spécifiques

5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	**Type de litière**	**La litière végétale est composée de paille pouvant être accompagné de matériaux végétaux.**

S9.	Conditions générales de confort et d'ambiance - Ventilation	Suivant les bâtiments, la ventilation est statique ou dynamique. Dans tous les cas, cette ventilation permet un renouvellement suffisant de l'air et maintient une ambiance saine.

5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B)

Non concerné

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10.	**Part minimale du lait entier dans l'alimentation**	**Le lait entier constitue l'essentiel de l'alimentation du veau : au moins 90 % de la matière sèche totale provient du lait. Le reste de la matière sèche provient de la paille consommée et des éléments minéraux.**
S11.	**Matières premières autorisées en complément du lait entier**	**Les seules matières premières autorisées dans l'alimentation des veaux, hormis le lait entier, sont les éléments minéraux.**
S12.	Additifs autorisés	Les seuls additifs autorisés dans l'alimentation des veaux sont les suivants : - dans la catégorie des additifs nutritionnels : les vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies. - dans la catégorie des additifs nutritionnels : les composés d'oligo-éléments ; les acides aminés, leurs sels et produits analogues ; - dans la catégorie des additifs zootechniques : les améliorateurs de la digestibilité.
S13.	Fréquence de repas des veaux	Chaque veau reçoit deux repas minimum par jour.

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Mise à disposition des chauffeurs d'un planning de ramassage	Le chauffeur du camion qui collecte les veaux reçoit de l'organisation de producteurs, lors de chaque ramassage, un planning qui précise les lieux et heures de collecte des veaux, ainsi que le client destinataire de chaque veau.
S15.	Formation obligatoire des chauffeurs	Chaque chauffeur reçoit une formation de l'ODG et un extrait des dispositions de production le concernant.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	**Age d'abattage**	**Entre 105 jours minimum et 182 jours maximum.**

5-11. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	Evolution de la température ambiante lors des opérations de ressuage	La température ambiante doit être inférieure à 20°C au bout de 10 heures pour ne pas compromettre la conservation ultérieure de la viande. Elle doit être inférieure à 7°C au bout de 24 heures de stockage.
S18.	Ventilation des locaux de ressuage	La ventilation doit être suffisante pour limiter l'hygrométrie de l'air, dont la valeur recommandée est de 90 % en moyenne.

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	**Poids des carcasses**	**De 100 kg minimum à 180 kg maximum.**

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20.	Modes de conditionnement autorisés	La viande peut être conditionnée sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.
S21.	Présentation des viandes commercialisées	La viande labellisée est vendue à l'état frais.

5-14. Commercialisation des abats
Non concerné

5-15. Surgélation
Non concerné

5-16. Produits transformés
Non concerné

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S3.	Nombre maximal de veaux labellisables / an / site d'élevage	Visuel et documentaire
S4.	Nombre maximal de veaux élevés en même temps / site d'élevage	Visuel et documentaire
S9.	Type de litière	Visuel
S13	Matières premières autorisées en complément du lait entier	Visuel et documentaire