JORF du 2 août 2022
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2022-33

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/93 « Viande et abats, frais et surgelés, de veau élevé sous la mère pouvant recevoir un complément à base de fourrages et de céréales »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- **né et élevé à la ferme dans de bonnes conditions de confort et de bien-être,**
- **allaité par sa mère et recevant un complément à base de fourrages et céréales,**
- **issu de races à viande.**

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 5
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
5- METHODE D'OBTENTION 9
5-1. Schéma de vie 9
5-2. Spécialisation des élevages 11
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages 11
5-4. Races 11
5-5. Naissance et soins aux animaux 11
5-6. Bâtiments (pour les mères et les veaux) 13
5-7. Alimentation des mères 14
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux 14
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir 15
5-10. Abattage 16
5-11. Ressuage 17
5-12. Sélection des carcasses 17
5-13. Conditionnement des découpes 18
5-14. Commercialisation des abats 19
5-15. Surgélation 19
5-16. Produits transformés 20
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 20
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 20

1- NOM DU DEMANDEUR

INTERPROFESSION REGIONALE DU VEAU D'AVEYRON (IRVA)
Carrefour de l'Agriculture – 12026 RODEZ CEDEX 9
Tél. : 05.65.73.78.04 - Fax : 05.65.73.77.16.
contact@irva.fr

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viande et abats, frais et surgelés, de veau élevé sous la mère pouvant recevoir un complément à base de fourrages et de céréales »

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Il s'agit d'un bovin de moins de 10 mois bénéficiant de la dénomination « veau », répondant à un mode de production spécifique et traditionnel : allaité par sa mère et nourri en complément avec des aliments concentrés (alimentation complémentaire à base d'un mélange de 50 % de céréales, de végétaux et de compléments naturels d'origine exclusivement végétale) et des fourrages (foin, paille). Il n'est jamais sevré et tète sa mère 2 fois par jour.
Cet élevage permet une croissance harmonieuse de l'animal. Le veau est abattu entre l'âge de 6 et 10 mois (soit 2 à 5 mois de plus que les autres veaux). Pour les animaux de 8 à 10 mois, seuls les animaux bénéficiant de la dénomination « veau » peuvent être labellisés (via règlement (UE) N°1308/2013 autorisant la dénomination « veau » à des viandes issues de bovins de plus de 8 mois pour laquelle une indication géographique ou une appellation d'origine protégées a été enregistrée conformément au règlement (CE) N°1151/2012 du Conseil, avant le 29 juin 2007).

La viande est vendue à l'état frais ou surgelé. Elle peut être conditionnée sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.

3-2. Comparaison avec le produit courant

	Spécificités Du Label Rouge	**Produit de comparaison**
Lieu de naissance des petits veaux	Veau né et élevé à la ferme : l'adoption est interdite Cheptel naisseur = Cheptel Eleveur	Les petits veaux sont généralement adoptés, provenant d'élevages divers. Ceci implique un transport des veaux, dès leur plus jeune âge.
Origine génétique	Pères et mères de type racial viande. Pères de type racial viande : Limousine, Blonde d'Aquitaine. Les taureaux issus de races à viande et croisés viande créés par les organismes de sélection	En règle générale, père de race à viande et mère de race laitière.

<table>
<tr><th></th><th>Spécificités
Du Label Rouge</th><th>Produit de comparaison</th></tr>
<tr><td></td><td>génétique sont utilisables en insémination artificielle.
<u>Mères du cheptel allaitant de type racial viande</u>:
Limousine, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Gasconne, Salers, Aubrac et Bazadaise et croisements des races à viande précitées.</td><td></td></tr>
<tr><td>Bien-être animal</td><td>Le veau est élevé comme un ruminant : il pourrait être destiné au renouvellement du troupeau reproducteur.</td><td>Le veau est élevé comme un monogastrique : il s'agit d'un veau de boucherie destiné exclusivement à l'abattage.</td></tr>
<tr><td></td><td>Le veau tête sa mère deux fois par jour.
<u>Fourrages et concentrés :</u>
alimentation à volonté toute la journée.</td><td><u>Réglementation :</u>
Les veaux doivent être nourris au moins deux fois par jour.</td></tr>
<tr><td></td><td>Le veau est élevé sur la paille (propre et régulièrement renouvelée)</td><td>Le veau peut être élevé sur caillebotis.</td></tr>
<tr><td></td><td>Le veau est obligatoirement élevé en groupe, dès sa naissance.
Il n'est jamais enfermé en case individuelle.</td><td><u>Réglementation :</u>
Aucun veau n'est enfermé dans une cage individuelle après l'âge de 8 semaines.</td></tr>
<tr><td></td><td>Le parc des veaux est contigu à celui des mères.
A partir de 3 mois, il est recommandé de séparer les veaux par sexe.</td><td>Les veaux sont souvent séparés de leur mère dès la naissance ou quelques heures après la naissance, ceci afin de ne pas troubler le comportement laitier de la mère.</td></tr>
<tr><td></td><td>Les veaux ne sont jamais attachés, même pour le repas.</td><td>Les veaux peuvent être attachés au maximum une heure pendant la distribution des repas.</td></tr>
<tr><td></td><td>La surface de logement est supérieure aux exigences réglementaires :
Poids vif | Surface
< 150 Kg | 1,5 m²
Entre 150 et 220 | 1,8 m²
> 220 Kg | 2,5 m²</td><td>:
Poids vif | Surface
< 150 Kg | 1,5 m²
Entre 150 et 220 | 1,7 m²
> 220 Kg | 1,8 m²</td></tr>
<tr><td></td><td>L'étable est équipée de fenêtres (éclairage naturel) et éventuellement d'un éclairage artificiel.</td><td>L'éclairage peut n'être qu'artificiel.</td></tr>
<tr><td></td><td>Aération naturelle ou ventilation.</td><td>Aération selon le type de bâtiment.</td></tr>
<tr><td>Santé des animaux</td><td>Les traitements homéopathiques, soumis au statut vétérinaire, sont privilégiés.

Délai de 15 jours sans traitement</td><td><u>Réglementation :</u>
Médicaments soumis au statut vétérinaire.

Respect des délais d'attente avant</td></tr>
</table>

	Spécificités Du Label Rouge	Produit de comparaison
	avant abattage	abattage.
Durée de transport à l'abattoir	5 heures maximum.	Réglementation : 8 heures maximum.
Sélection des carcasses	Conformation E, U, R. Etat d'engraissement : 2, 3, 4.	Conformation E,U,R,O,P. Etat d'engraissement : 1 à 5
Maturation	Viandes à griller et à rôtir : 5 jours minimum entre l'abattage et le 1er tranchage.	Aucune exigence en termes de maturation.
Couleur de la viande	Viande rosée caractéristique (blanc exclu)	Viande blanche

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La viande du LA 08-93 est reconnue pour être peu grasse, goûteuse, tendre et rosée.

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :
- né et élevé à la ferme dans de bonnes conditions de confort et de bien-être,
- allaité par sa mère et recevant un complément à base de fourrages et de céréales,
- issu de races à viande.

L'alimentation complémentaire (foin, paille, céréales) apporte naturellement du fer à l'animal ; ce dernier permet d'accroître le taux d'hémoglobine (pigment des globules rouges) dans le sang : la viande du veau fermier lourd Label Rouge est par conséquent plus rosée que la viande d'un veau standard.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- les éleveurs ;
- les centres d'allotement ;
- les fabricants d'aliments complémentaires ;
- les abattoirs, abatteurs expéditeurs ;
- les ateliers de découpe.
- Les ateliers de surgélation
- Les points de vente pratiquant la maturation

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Enregistrement des veaux dans	L'ODG doit être informé de toute nouvelle naissance d'animaux destinés au label rouge.

	le Label rouge	La déclaration de naissance est réalisée par l'éleveur : après avoir identifié chaque veau selon les dispositions réglementaires, l'éleveur établit **une fiche individuelle de naissance** numérotée par l'IRVA. L'éleveur reporte le numéro national d'identification de l'animal sur la fiche et en adresse un double au groupement qualité dans les 10 jours qui suivent la naissance du veau. L'éleveur tient les "fiches individuelles de naissance" à disposition pour tout contrôle dans le cadre du Label Rouge.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Lieu /Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
Elevage		
Naissance	- attribution et apposition à chaque oreille de l'animal d'une marque auriculaire agréée à la naissance ou au plus tard avant l'âge de 7 jours - inscription sur le document de notification/registre d'élevage des données d'identification - établissement d'un passeport accompagnant le bovin - création d'une fiche individuelle de naissance numérotée comportant : - l'adresse de l'éleveur - le numéro d'identification - la date de naissance	Boucles agréées Registre d'élevage Passeport Fiche individuelle de naissance numérotée
Enlèvement pour abattage	Au moment de la vente, les veaux sont accompagnés : - du Passeport - d'un double de la fiche individuelle de naissance - de la fiche individuelle de santé L'IRVA est informé de la cession des veaux au moyen d'une déclaration de vente que lui retourne l'éleveur. Elle précise : - le n° d'identification du veau - le lieu de vente - la date - le poids vif - le nom de l'éleveur	Passeport Fiche individuelle de naissance Fiche individuelle de santé Déclaration de vente
Abattage		
Bouverie	L'animal est enregistré dans un registre de bouverie. Le passeport et les fiches individuelles de l'animal sont réceptionnées.	Registre de bouverie Passeport Fiches individuelles de naissance et de santé

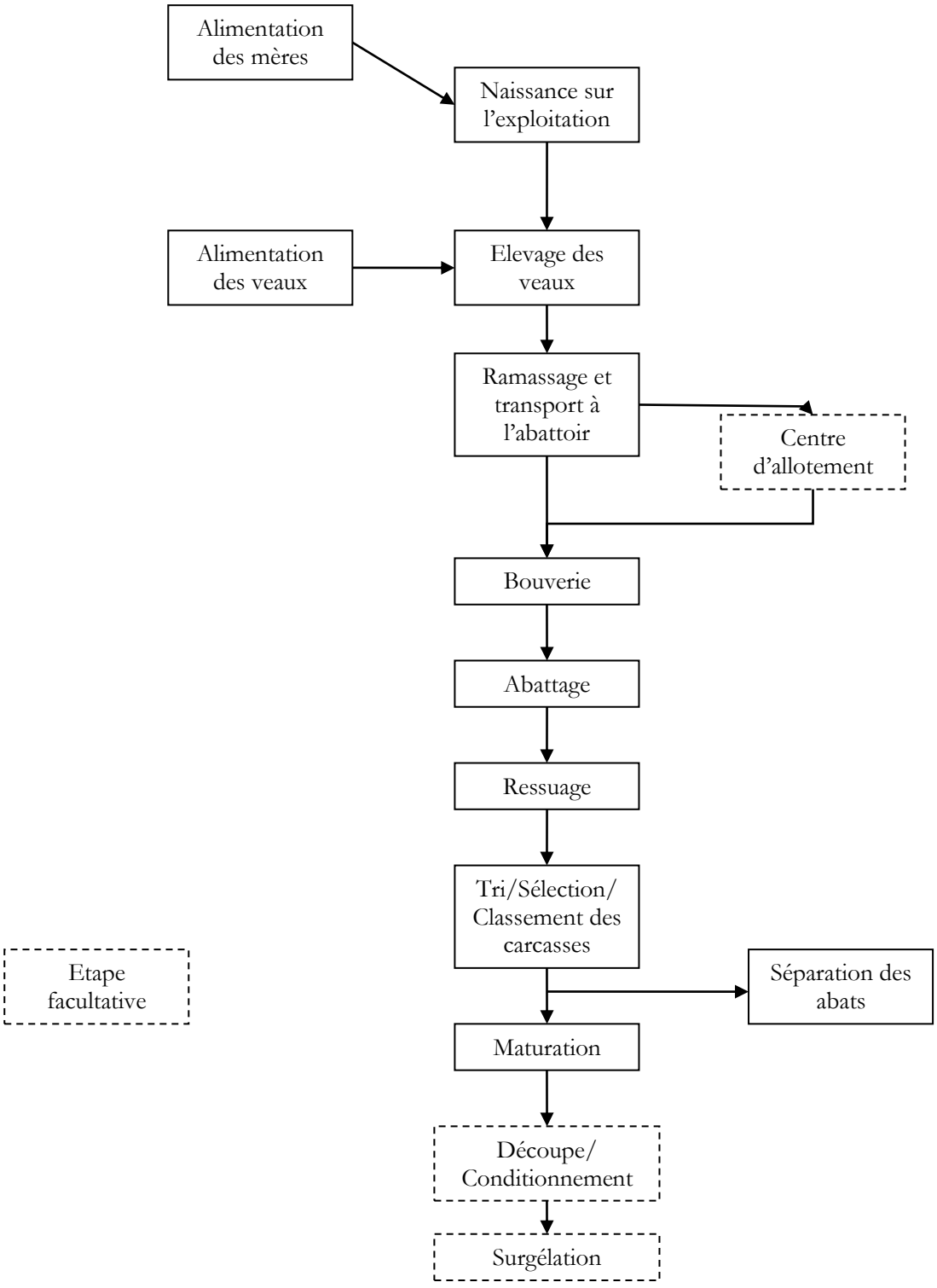
Lieu /Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
Abattage	Soit à la bouverie, soit à l'abattage, les animaux reçoivent un numéro de tuerie	Numéro de tuerie
Pesée fiscale	Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi : il mentionne les informations suivantes : - la date d'abattage - le numéro de tuerie - le numéro national d'identification de l'animal - le poids de la carcasse - la conformation - l'état d'engraissement	Ticket de pesée
Identification des carcasses	Le numéro de tuerie est apposé sur le ticket fixé à la carcasse.	Ticket fixé à la carcasse
Labellisation des carcasses	L'agent habilité sélectionne les carcasses conformes aux exigences du label en vérifiant : - l'origine de la carcasse : rapprochement du passeport, du ticket de pesée et du numéro d'identification inscrit sur la carcasse. - le poids de la carcasse - la conformation - l'état d'engraissement - la couleur de la viande	CGO
	L'agent tient à jour un registre de labellisation. Chaque carcasse reçoit un certificat de garantie et d'origine numéroté qui mentionne : - le n° national d'identification - la date de naissance - le nom de l'éleveur - le nom de l'acheteur - la date d'abattage - le n° d'abattage - le nom du destinataire	Registre de labellisation Certificat de garantie et d'Origine
Découpe et conditionnement		
Découpe en gros	Chaque demie carcasse ou quart de carcasse reçoit un certificat de garantie et d'origine	Certificat de garantie et d'Origine
UVC	Chaque UVC est identifiée par une étiquette UVC Réalisation d'une comptabilité matière	Etiquette UVC Comptabilité matière
Cas des ateliers de découpe attenant à l'abattoir	Les carcasses sont identifiées selon une procédure interne à l'abattoir.	Procédure interne
Abats		
Conditionnement	- Chaque site d'abattage et de conditionnement dispose	Procédure

Lieu /Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
	d'une procédure d'identification et de traçabilité - avant inspection post mortem, les abats sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine. - après inspection et apposition de l'estampille sanitaire, les abats sont placés sur des chariots identifiés mentionnant le n° de lot et/ou la date d'abattage et le nombre de pièces concernées. - chaque pièce reçoit un marquage spécifique (tampons ou boucles) -sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements indiquant : - date d'abattage - nombre d'abats concernés - date de conditionnement - n° de lot - poids conditionné - n° d'étiquettes utilisées - destination Le conditionnement s'effectue en séries ininterrompues des abats Label rouge et sans risque de confusion entre lots Label rouge ou avec des lots non Label rouge. Un code produit spécifique est affecté aux abats Label rouge et doit être mentionné sur les documents de livraison et de facturation.	d'identification et de traçabilité Estampille sanitaire Marquage spécifique Registre des abattages et des conditionnements
Surgélation		
Abattoir Atelier de découpe	Avant démarrage de la certification, il est vérifié que l'atelier de surgélation appartient à la même entreprise que l'abattoir ou l'atelier de découpe, ou bien que l'atelier sous-traitant soit membre du groupement détenteur du label, ceci lors de l'habilitation et avant signature de la convention d'engagement.	Dossier d'habilitation Liste des ateliers habilités.
Prise en charge des produits	Les lots sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en atelier de surgélation.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en atelier de surgélation.
	Les modalités d'identification et de traçabilité des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	
	La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements surgélation contenant : - les références du ou des lots d'origine, - les poids, le nombre des pièces de découpe entrées en surgélation,	Enregistrements

Lieu /Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
	- les dates de surgélation, - le numéro de lot attribué. La procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation est évaluée lors de l'audit d'habilitation. Lors de la visite de l'atelier de surgélation, la mise en œuvre de la procédure de traçabilité et d'identification est vérifiée (contrôle documentaire et visuel).	
Etiquetage	Chaque produit est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives à la certification. La date de surgélation figure sur l'étiquetage. Tenue d'une comptabilité matière et étiquette.	Comptabilité matière Comptabilité étiquette
Distribution		
Réception des viandes	Chaque pièce de viande est accompagnée de son Certificat de Garantie et d'Origine Stockage réalisé dans un lieu identifié Les marques de labellisation (CGO) sont retirées le plus tard possible.	Certificat de Garantie et d'Origine
Détaillant / opérateur pratiquant la maturation		
Information du consommateur	Le consommateur est informé: - par les étiquettes UVC pour les viandes mises sous vide ou en barquettes - par les pique-prix, pour les viandes vendues en rayon traditionnel	Etiquette UVC Pique prix
Maturation	Durée de maturation des viandes à griller et rôtir à respecter	

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie


Alimentation des mères
Naissance sur l'exploitation
Alimentation des veaux
Elevage des veaux
Ramassage et transport à l'abattoir
Centre d'allotement
Bouverie
Abattage
Ressuage
Tri/Sélection/ Classement des carcasses
Séparation des abats
Maturation
Découpe/ Conditionnement
Surgélation
Etape facultative

5-2. Spécialisation des élevages

Pas de conditions de production spécifiques

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Environnement de l'exploitation	Les voies d'accès à l'élevage destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées (absence d'ornières et de nids de poules) et exemptes d'écoulements d'effluents (purins,…) provenant de l'élevage

5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Types raciaux des pères autorisés	Limousine, Blonde d'Aquitaine. Les taureaux issus de races à viande et croisés viande créés par les organismes de sélection génétique sont utilisables en insémination artificielle
S4	Types raciaux des mères autorisés	Limousine, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Gasconne, Salers, Aubrac et Bazadaise et croisement entre ces races à viande Sont exclues les mères de races laitières ou mixtes et leurs croisements.

Le terme « race » ne fait pas référence à la certification de parenté des bovins

5-5. Naissance et soins aux animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Origine des veaux	Les veaux sont obligatoirement nés et élevés sur l'exploitation : aucun transfert de veau seul entre exploitations n'est admis.
S 6	Imprégnation et proximité mère/veau mère/veau	Jusqu'à l'âge de 1 mois les veaux peuvent rester avec leur mère afin de limiter les problèmes sanitaires et faciliter les tétées fréquentes à leur jeune âge
S7	Conditions de manipulations des animaux	Les manipulations d'animaux indispensables en cours d'élevage, sont réalisées à l'aide d'équipements appropriés aux différentes catégories de veaux pour éviter le stress et la douleur. Les équipements jugés satisfaisants pour les différentes manipulations de veaux sont les couloirs de contention, les bascules de pesée et les quais de chargement

		Les animaux ne sont pas maltraités et sont manipulés sans recours à un aiguillon ou à tout autre objet pointu, coupant ou contendant.
S8	Etat corporel et intégrité des animaux	La satisfaction des besoins des animaux est appréciée au moyen d'une note d'état corporel établie à partir d'une grille d'évaluation objective. Une note seuil définit le niveau d'état acceptable (note 3, 4 et 5 acceptable pour le lot des veaux de plus de 6 mois - cf grille annexe 2) Les animaux sont exempts de tarsites, boiteries, hématomes, plaies, et traumatismes divers visibles. Les veaux ne présentent pas de blessures apparentes récentes ou anciennes.
S9	Traitements vétérinaires	L'éleveur conserve pendant un délai minimum de 5 ans les ordonnances délivrées par le vétérinaire traitant pour justifier de l'usage thérapeutique des médicaments en sa possession et il en respecte les prescriptions. Les traitements homéopathiques seront privilégiés. Ils sont soumis, comme tout médicament, au statut vétérinaire (prescription vétérinaire sur ordonnance, respect des prescriptions et des délais d'attente avant abattage). Dans le cas d'animaux malades ou d'animaux nécessitant des soins particuliers, il est préférable de placer les animaux dans des locaux séparés ou dans des boxes individuels, en guise d'infirmerie.
S10	Suivi des traitements	Les traitements sont systématiquement reportés, à partir de l'âge de 3 mois, sur une "fiche individuelle de santé" (cette fiche est réalisée en deux exemplaires : l'une accompagne le passeport et l'autre est conservée par l'éleveur). La "fiche individuelle de santé" doit faire apparaître : - la nature des interventions (vaccinations ...), - la date de traitement, - le délai d'attente, - le nom et la signature de l'intervenant. Si aucun traitement n'a été réalisé au-delà des 3 mois, l'éleveur renseigne la fiche individuelle de santé en portant la mention "rien à signaler" (RAS) et la date de vente.
S11	Délai minimal entre l'administration du dernier traitement médicamenteux et l'abattage	Lorsque le temps d'attente lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 15 jours, un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.

S12	Cas des mères sous traitements thérapeutiques	Dans le cas d'une mère sous traitement thérapeutique, le veau peut téter sa mère sauf s'il est expressément stipulé sur l'ordonnance vétérinaire un délai d'attente du lait pour le veau : le veau est alors orienté vers une nourrice.

5-6. Bâtiments (pour les mères et les veaux)

La conception du logement doit assurer aux animaux :

- un confort optimum,
- un maintien d'une ambiance saine, nécessaire au bon développement des animaux et à la réduction des problèmes sanitaires

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Disposition des parcs	Dans les bâtiments, les parcs des veaux sont contigus à ceux des mères.
S14	Volume minimum disponible par veau dans les bâtiments	Les bâtiments doivent offrir un volume minimum de 3 m^3 par 100 kg de poids vif
S15	Conditions générales de confort et d'ambiance -aération	Sont préconisés l'aération et la ventilation naturelles (ventilation « statique ») ; on pourra cependant trouver une ventilation dynamique pour des logements anciens. On évite les courants d'air. - L'étable nécessite un renouvellement d'air suffisant pour évacuer la vapeur d'eau produite par la respiration et la litière ; à défaut, cette dernière se condense sur les parois ou en toiture laissant des traces persistantes. Une étable ouverte au minimum sur une face assure un renouvellement d'air jugé à priori suffisant. - Le renouvellement d'air dans une étable est étroitement dépendant des conditions météorologiques extérieures. Sa mesure est en conséquence difficile à interpréter ; par contre, son insuffisance s'accompagne de condensation caractérisée sur les parois et le plafond. Le niveau satisfaisant de renouvellement d'air en étable close se traduit donc efficacement par une absence de condensation si l'examen a lieu en hiver et une absence de traces de condensation visibles si l'examen a lieu en été.
S16	Propreté et entretien des bâtiments d'élevage	Le nettoyage, la désinsectisation et la dératisation seront effectués selon les besoins avec au minimum une désinfection totale du bâtiment par an
S17	Type de litière	Paille
S18	Mode d'élevage	Les veaux sont logés en parcs collectifs dès la naissance où ils évoluent en toute liberté ; les veaux ne sont jamais attachés
S19	Surface minimale disponible par	- 1,5 m² jusqu'à 3 mois (poids vif < 150 Kg)

	bovin non sevré dans les bâtiments	- 1,8 m² de 3 à 6 mois (poids vif compris entre 150 et 220 kg) - 2,5 m² de 6 à 10 mois (poids vif > 220 Kg).

5-7. Alimentation des mères

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Origine des aliments	L'alimentation du cheptel allaitant provient à 80% de fourrage, pâturé ou conservé (enrubannage ou ensilage, foin).
		Les mères et les nourrices reçoivent : - des fourrages pâturés ou conservés (enrubannage ou ensilage, foin) ; l'ensilage de maïs représente environ 20% de la ration. - des céréales (orge, blé, triticale, maïs). - des aliments complets ou complémentaires du commerce référencés par l'ODG

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Allaitement	Tétée deux fois par jour pendant toute la durée de sa vie. Après la tétée, les veaux peuvent être séparés de leur mère (Jusqu'à l'âge d'un mois, les veaux peuvent rester avec leurs mères afin de limiter les problèmes sanitaires (diarrhées) et de faciliter la tétée, plus fréquente à leur jeune âge.) L'utilisation d'aliment d'allaitement ou de poudre de lait est interdite ;
S22	Interdiction de distribuer aux veaux de l'ensilage ou de l'enrubannage	La distribution de l'ensilage/enrubannage est interdite dans l'alimentation des veaux
S23	Pourcentage maximum de maïs dans la formule	le maïs est limité à 30 % maximum du poids de la formule.
S24	Pourcentage maximum de matières azotées dans l'aliment complémentaire	18 %.
S25	Pourcentage maximum huiles d'origine végétale dans l'aliment complémentaire	5 %.
S26	Pourcentage maximum de minéraux dans l'aliment	entre 0,5 et 5% en poids de la formule

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	complémentaire	
S27	Pourcentage de tourteau de colza, soja, tournesol ou lin dans l'aliment complémentaire	maximum 30% en poids de la formule
S28	Pourcentage de mélasse de betterave ou canne à sucre dans l'aliment complémentaire	maximum 5 % en poids de la formule
S29	Additifs autorisés	Additifs sensoriels : substances aromatiques Additifs nutritionnels : vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies, composées d'oligo-éléments, acides aminés, leurs sels et produits analogues micro-organismes - Cette Catégorie regroupe les levures et les bactéries (substances contribuant au bien-être digestif des animaux)
S30	Plan d'alimentation	En annexe 1
S31	Traçabilité des compléments et référencement des suppléments nutritionnels	Cas des FAF : les éleveurs tiennent à jour la formule de fabrication. Les ressources alimentaires de l'exploitation sont identifiées dans une fiche d'identification des ressources alimentaires. Cas des cas des fabricants industriels : Toutes les formules des aliments du commerce doivent être référencées par ODG et doivent être présentées soit comme un aliment complémentaire du lait et des fourrages soit comme un aliment complémentaire du lait, des fourrages et des céréales. Les suppléments nutritionnels à base de vitamines, minéraux (CMV), les blocs à lécher (sauf s'il s'agit de sel pur) ainsi que les autres substances autorisées par le cahier des charges, doivent être référencés par l'ODG
S32	Identification des aliments référencés	Tout aliment ou supplément nutritionnel porte la mention faisant référence au label rouge

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33	Durée d'ajeunement maximale avant départ de l'élevage et transport de l'animal	12 heures

S34	Propreté des animaux	Avant l'embarquement, les animaux sont brossés et nettoyés consciencieusement pour être présentés à l'abattoir dans un bon état de propreté.
S35	Rampes de chargement	Le chargement (et le déchargement) des animaux se fait en douceur, à l'aide de rampes non glissantes, munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous
S36	**Durée de transport maximum entre l'exploitation et l'abattoir**	**5h**
S37	Conditions de manipulation des animaux	Les animaux ne sont pas maltraités et sont manipulés sans recours à un aiguillon ou à tout autre objet pointu, coupant ou contendant.
S38	Conditions de transport	Le véhicule utilisé pour le transport doit être propre, lavé et désinfecté, pourvu d'un sol antidérapant et les compartiments doivent être munis de cloisons de séparation. Les surfaces délimitées par les cloisons sont adaptées au nombre et au poids des animaux. La conduite doit être souple
S39	Conditions en centre d'allotement	Les animaux ne devront pas être entassés, ni mélangés ; ils sont logés dans des parcs et reçoivent du fourrage et de l'eau à satiété

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40	Aménagement de la bouverie et manipulation des animaux	Les animaux sont triés dès leur arrivée ; l'idéal est d'abattre les animaux dès leur descente du camion. S'il n'est pas possible d'abattre les animaux dès leur réception à l'abattoir, les animaux devront être placés dans des logettes individuelles ou en boxes anti-chevauchement. Les locaux d'attente sont pourvus d'une aération appropriée. Les animaux mâles peuvent être attachés si nécessaire. Toute contention brutale à l'aide de cordes ou d'autres moyens est à proscrire.
S41	Limitation du stress avant abattage	Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arrêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire. Un système de cales évite le retour en arrière.
S42	**Age d'abattage**	**entre 6 et 10 mois inclus (180 à 304 jours).** **Pour les animaux de 8 à 10 mois, seuls les animaux bénéficiant de la dénomination « veau » peuvent être labellisés (via règlement (UE) N°1308/2013 autorisant la dénomination « veau » à des viandes issues de bovins de plus de 8 mois pour laquelle une indication géographique ou une appellation d'origine**

		protégées a été enregistrée conformément au règlement (CE) N°1151/2012 du Conseil, avant le 29 juin 2007)

5-11. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43	Délai de descente en température pour atteindre 7°C	Les carcasses sont placées dans un régime thermique approprié pour obtenir, au plus tard 36 heures après abattage, la température de 7°C à cœur ; la température est prise dans le faux filet au niveau de la 13ème vertèbre dorsale. Cette température doit être obtenue avant toute expédition.
S44	pH ultime (24 heures après abattage)	pH ≤ 6,0

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S45	**Poids des carcasses**	▪ **190 et 270 Kg pour les mâles** ▪ **170 et 250 Kg pour les femelles**.
S46	Qualité des gras de couverture	Le gras présentera une consistance ferme et malléable et une couleur d'un blanc franc
S47	Défauts sur carcasses	Les viandes présentant à l'examen visuel des défauts graves (viandes à coupe sombre) sont exclues de la labellisation.
S48	**Couleur de la viande**	**Rosée caractéristique (blanc exclu)**
S49	Identification des carcasses labellisées	Chaque carcasse, demi-carcasse ou quart de carcasse est identifiée par une étiquette portant la mention "Label Rouge" : Chaque carcasse reçoit un Certificat de Garantie et d'Origine numéroté fixé avant expédition. Une comptabilité des Certificats de Garantie et d'Origine doit être tenue et transmise à l'ODG. Pour les veaux destinés directement à l'atelier de découpe attenant à l'abattoir, l'abattoir met en place une procédure interne de traçabilité et assure l'identification des carcasses.
S50	Maturation de la viande (viande à griller et à rôtir uniquement)	Pour les viandes à griller et à rôtir, un délai minimum de maturation de 5 jours pleins entre l'abattage des animaux et le premier tranchage doit être respecté pour la vente au détail.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Ce délai doit être précisé dans les contrats établis avec les opérateurs commerciaux.

5-13. Conditionnement des découpes

Le stockage, avant la découpe des carcasses de Veau labellisées, permet d'éviter le mélange des produits Labels des autres produits; dans le cas d'un atelier de découpe attenant à l'abattoir, l'abattoir met en place une procédure interne de traçabilité et assure l'identification des carcasses.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51	Organisation de l'atelier	Lors de la découpe, toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande Label Rouge par une autre viande : • l'organisation de l'atelier doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits label des autres produits. • la découpe des viandes labellisées doit être effectuée en série à un moment donné de la journée ou de la semaine. Les périodes de découpe doivent être indiquées à l'organisme certificateur.
S52	Type de conditionnement	La viande peut être conditionnée sous film ou sous vide. 1. Atelier de découpe de muscles sous vide Le conditionnement de chaque muscle sous vide est pré numéroté et porte une identification spécifique au Veau Label Rouge. Une comptabilité matière doit être tenue. 2. Atelier de fabrication d'unités de vente consommateur "industrielle" ou "magasin" Les UVCI ou UVCM sont élaborées en série à partir de muscles identifiés dans les conditions précisées ci-dessus, ou de carcasses ou pièces de gros identifiées dans les conditions précédemment citées. Chaque UVCI ou UVCM est identifiée par une étiquette UVC, spécifique au Label Rouge et une étiquette poids-prix. Les indications portées sur l'étiquette poids-prix doivent permettre de retrouver la carcasse ou le lot d'où sont issus les morceaux label rouge.

5-14. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S53	Ressuage des abats	Abats rouges : dés leur décrochage, ils sont passés dans un ressuage spécifique aux abats rouges, puis ils sont conservés sur chariots et bacs dans des salles réfrigérées (T° ≤ 4°C). Abats blancs : dés la séparation de la carcasse, ils sont passés en parmentière puis réfrigérés immédiatement en bacs de glace.
S54	Mode de conditionnement	*Conditionnement en gros : Abats entiers* Ils sont conditionnés soit en sachets sous vide, soit en bacs étanches, identifiés par : - une étiquette portant : - le n° de lot - la date de conditionnement - la nature des abats conditionnés - le poids net conditionné. - une étiquette prénumérotée portant le logo Label Rouge *Conditionnement en UVCI* Les abats sont conditionnés en barquettes filmées sous atmosphère modifiée portant les mêmes identifications que celles mentionnées ci-dessus.

5-15. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S55	Conditions de surgélation	**Conditions de surgélation :** Le ressuage des carcasses avant surgélation doit être complet (température à cœur des carcasses inférieure à +7°C). Les carcasses ne pourront être travaillées pour surgélation que le lendemain de l'abattage. Les carcasses sont désossées et découpées dans l'atelier de découpe attenant. Les produits sont stockés dans l'attente de la surgélation en chambre froide (températures respectives comprises entre 0 et 4°C). **Conditionnement :** les 2 méthodes suivantes sont acceptées Méthode 1 : les produits sont conditionnés avant la surgélation. Les produits sont soit : - mis en cartons paraffinés, - mis en cartons tapissés intérieurement d'une

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		enveloppe rabattue sur les denrées après remplissage, - mis sous vide, - mis en bac. Tous les emballages aptes au contact alimentaire sont autorisés pour la surgélation. Méthode 2 : Les produits nus sont surgelés puis conditionnés. **Délais de surgélation :** - **pour les viandes :** La surgélation intervient immédiatement (le même jour) après la dernière transformation et le conditionnement des produits : les morceaux de découpe doivent être surgelés sans délai après désossage ou piéçage.

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 et S4	Type racial des pères/ des mères autorisé	Documentaire
S5	Origine des veaux (né et élevé sur la ferme avec sa mère)	Documentaire
S21	Allaitement	Visuel et documentaire
C	Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire	Documentaire
S42	Age d'abattage	Documentaire
S45	Poids carcasses	Documentaire et entretien

Annexe 1 : Plan-type d'alimentation des veaux

Objectif de croissance		Poids du Veau	Aliment complémentaire du lait	
Veau mâle	*Veau femelle*		Concentré en kg/jour	Fourrages en kg/jour
1 000 g/jour	1 000 g/jour	40 à 150 kg	à volonté	à volonté
1 250 g/jour	1 100 g/jour	150 à 200 kg 200 à 250 kg	2,5 3,0	0,5 0,9
1 500 g/jour	1 200 g/jour	250 à 300 kg 300 à 340 kg 350 à 420 kg	3,5 4,0 5,0	1,1 1,3 1,5

Annexe 2 : Grille d'appréciation de l'état corporel

Note arrière

note	0	1	2	3	4	5
	Très malade ou famélique	« très concave »	« concave »		« convexe »	Au maximum du gras
Fosse caudale	4 doigts + très profonde, très divisé	4 doigts Se divise en deux creux	« 2 à 3 doigts »	« 1 à 2 doigts »	« 1 doigt »	0 doigt
Pointe des fesses	Peau + os	Os bien net	triangle	Vague triangle	cercle	Noyé, sans contours
Vertèbres de la queue	Parfaitement dessinées	Bien visibles	On peut les compter	On ne les compte pas	**bourrelets**	Larges bourrelets
Peau au **toucher** sur os	Peau collée	**Peau presque collée**	**Ne colle pas**	Petite couche de gras	Couche de gras	Bonne couche de gras