RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

Arrêté du 13 novembre 2023

fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « veau »

NOR : AGRT2328536A

Le ministre de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique et le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4, R. 641-2 et R.641-3-1 ;

Sur proposition de la commission permanente des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 11 octobre 2023 par délégation du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité,

Arrêtent :

Article 1er

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de productions communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « veau ».

Article 2

L'arrêté du 28 juillet 2022 fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « veau » est abrogé.

Article 3

Le présent arrêté entre en vigueur à compter de sa date de publication au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

Fait le 13 novembre 2023

Le ministre de l'économie,
des finances, et de la souveraineté
industrielle et numérique

Pour le ministre et par délégation,
La sous-directrice des produits
Et marchés agroalimentaires

Odile CLUZEL

Le ministre de l'agriculture et de la
souveraineté alimentaire

Pour le ministre et par délégation,
Sous-direction compétitivité
Adjoint au sous-directeur (trice),

N. CHEREL

ANNEXE

CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « VEAU »

Avertissement

Toute production en label rouge d'animaux bénéficiant de la dénomination « Veau » doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge

SOMMAIRE

1- CHAMP D'APPLICATION 3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE 3
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 6
4- TRAÇABILITE 7
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 et soins aux animaux 10
5-6. Bâtiments 11
5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B) 12
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux 13
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir 17
5-10. Abattage 17
5-11. Ressuage 18
5-12. Sélection des carcasses 19
5-13. Conditionnement des découpes 20
5-14. Commercialisation des abats 20
5-15. Surgélation 20
5-16. Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de veau 21
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 25
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 26
DEFINITIONS 27

1- CHAMP D'APPLICATION

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les exigences minimales, mais non suffisantes, qui doivent être respectées pour la production et la commercialisation en label rouge des produits issus d'un animal jeune de l'espèce bovine bénéficiant de la dénomination « veau », âgé de moins de huit mois[1], non sevré. Le sevrage est défini comme la suppression du lait de l'alimentation
Elles ne s'appliquent pas aux préparations contenant de la viande de veau comme ingrédient (c'est-à-dire aux préparations contenant moins de 85 % de viande de veau).

Les produits label rouge peuvent provenir des trois types de veaux suivants :

- Le **veau de type A** est un veau nourri par tétée au pis. Il peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, un aliment complémentaire liquide.

- Le **veau de type B** est un veau nourri par tétée au pis jusqu'à son enlèvement pour l'abattage et qui reçoit une alimentation complémentaire solide.

- Le **veau de type C** est un veau nourri au lait entier. Il peut recevoir un complément liquide maigre.

Les règles fixées s'appliquent sans préjudice de celles imposées par la réglementation en vigueur.
Ce document s'applique à tous les animaux bénéficiant de la dénomination « veau », c'est-à-dire :
- Aux bovins âgés de moins de 8 mois
- Et, par dérogation, aux bovins de 8 à 10 mois bénéficiant d'une IGP ou AOP enregistrée avant le 29 juin 2007 (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)

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

La dénomination d'un label rouge se compose des éléments suivants :

- le ou les types de produits visés (viande, abats, produits élaborés…)

- le type de veau (cf. ci-dessous)

- la ou les formes de présentation possibles (surgelé, frais…)

Selon le type de veau (cf. 3.1), la dénomination du label rouge reprend les termes suivants :

- « Veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide » (pour les veaux de type A) ;

- « Veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir une alimentation complémentaire solide » (pour les veaux de type B) ;

« Veau nourri au lait entier » (pour les veaux de type C).

Les termes « une alimentation complémentaire solide » peuvent être remplacés par « un complément à base de fourrages et de céréales ».

Les termes « nourri par tétée au pis » peuvent être remplacés par les termes "élevés sous la mère" ou "allaités par sa mère".

[1] Ou, par dérogation, de plus de 8 mois bénéficiant d'une IGP ou d'une AOP enregistrée avant le 29 juin 2007

Les termes « nourri au lait entier » peuvent être remplacés par « élevé au lait entier ».

Veau sous la mère : veau qui tête sa mère (biologique ou adoptive) jusqu'à son départ de la ferme Cette alimentation au pis de sa mère est non exclusive : il peut en plus téter d'autres vaches ou recevoir un complément liquide ou solide tel que défini pour les animaux de types A et B dans ce document

Veau au lait entier : veau nourri avec du lait entier produit sur la ferme, pour au moins 80% de son alimentation. Il peut recevoir en plus un complément tel que défini pour les animaux de type C dans ce document.

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

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

- la viande de veau (carcasse ou découpes fraîches et surgelées) ;
- les abats de veau (frais ou surgelés) ;
- les produits élaborés contenant 85% minimum de viande et/ou abats de veau en poids des matières premières mises en œuvre (viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande[2], crus, cuits, précuits présentés en (frais ou surgelés)).

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est issu d'un animal de l'espèce bovine, âgé de 8 mois maximum. Il ne bénéficie d'aucun signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), ni d'une démarche de certification de conformité produit.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Types raciaux autorisés	Seuls sont autorisés les veaux appartenant aux types raciaux suivants : - race à viande ou race mixte - croisements suivants : • de deux races à viande entre elles • de deux races mixtes entre elles • d'une race à viande avec une race mixte	Les veaux sont principalement issus de races laitières
Alimentation	Les veaux sont soit obligatoirement allaités jusqu'au départ à l'abattoir par leur mère naturelle, ou le cas	Alimentation constituée principalement de lait reconstitué et d'aliment fibreux en quantité

[2] Définitions dans le glossaire

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	échéant adoptive (veaux de type A et B), soit nourris par distribution de lait entier propre à la consommation humaine et produit obligatoirement sur l'exploitation (veaux de type C). Ce lait constitue l'essentiel de l'alimentation des veaux.	généralement limitée
Composition des aliments complémentaires	Liste limitative des matières premières autorisées	Ensemble des matières premières autorisées par la réglementation
Mode d'élevage / logement des veaux	La litière végétale est obligatoire. Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux. Le bâtiment doit recevoir la lumière naturelle. Pour éviter le stress, les animaux sont tenus propres jusqu'à l'expédition	Elevage fréquent sur caillebotis et parfois sur litière paillée, ou sciure.
Ramassage et transport des animaux	L'utilisation du bâton est possible uniquement pour guider les animaux. L'utilisation de tranquillisants et d'aiguillon électrique est interdite. La durée de transport (hors temps passé en centre allotement) doit être aussi courte que possible entre l'exploitation et l'abattoir. Pour cela, l'élevage est situé dans un rayon de 200 kilomètres autour de l'abattoir ; ou bien la durée maximale du transport ne doit pas excéder 7 heures. Le délai maximum entre la dernière buvée et l'abattage est de 24 heures maximum.	La durée de transport ne peut excéder deux périodes de 9h de transport, entrecoupées d'une heure de pause au moins durant laquelle les veaux doivent être abreuvés et si nécessaire alimentés.
Age et poids à l'abattage	Fourchettes d'âge d'abattage et de poids de carcasses définies.	L'âge d'abattage est de 8 mois au plus. Aucun objectif en termes de

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
		poids des carcasses.
Sélection des carcasses	Conformation : E,U,R Etat d'engraissement : 2, 3 ou 4 Couleur de la viande : 0,1,2, 3 ou 4	Conformation : E,U,R,O,P Etat d'engraissement : 1,2,3,4,5 Couleur : 0,1,2,3 ou 4
Conformité des produits transformés aux codes des usages professionnels	Les produits sont conformes aux dispositions relatives à la catégorie supérieure lorsqu'elle existe du code des usages professionnels.	Tous types de produits autorisés par les codes des usages professionnels.
Viande de veau mise en œuvre pour l'élaboration des produits transformés	Fabrication exclusive à partir de viande de veau label rouge	Fabrication à partir de viande de veau courante
Proportion de viande de veau	Dans tous les cas, 85 % minimum 90 % pour les saucisses et la viande hachée assaisonnée, et 100% pour la viande hachée nature	Pas de règles
Viande séparée mécaniquement	Utilisation interdite	Utilisation possible
additifs et auxiliaires technologiques	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation. Phosphate et exhausteurs de goût interdits	Ingrédients et additifs autorisés par la réglementation

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

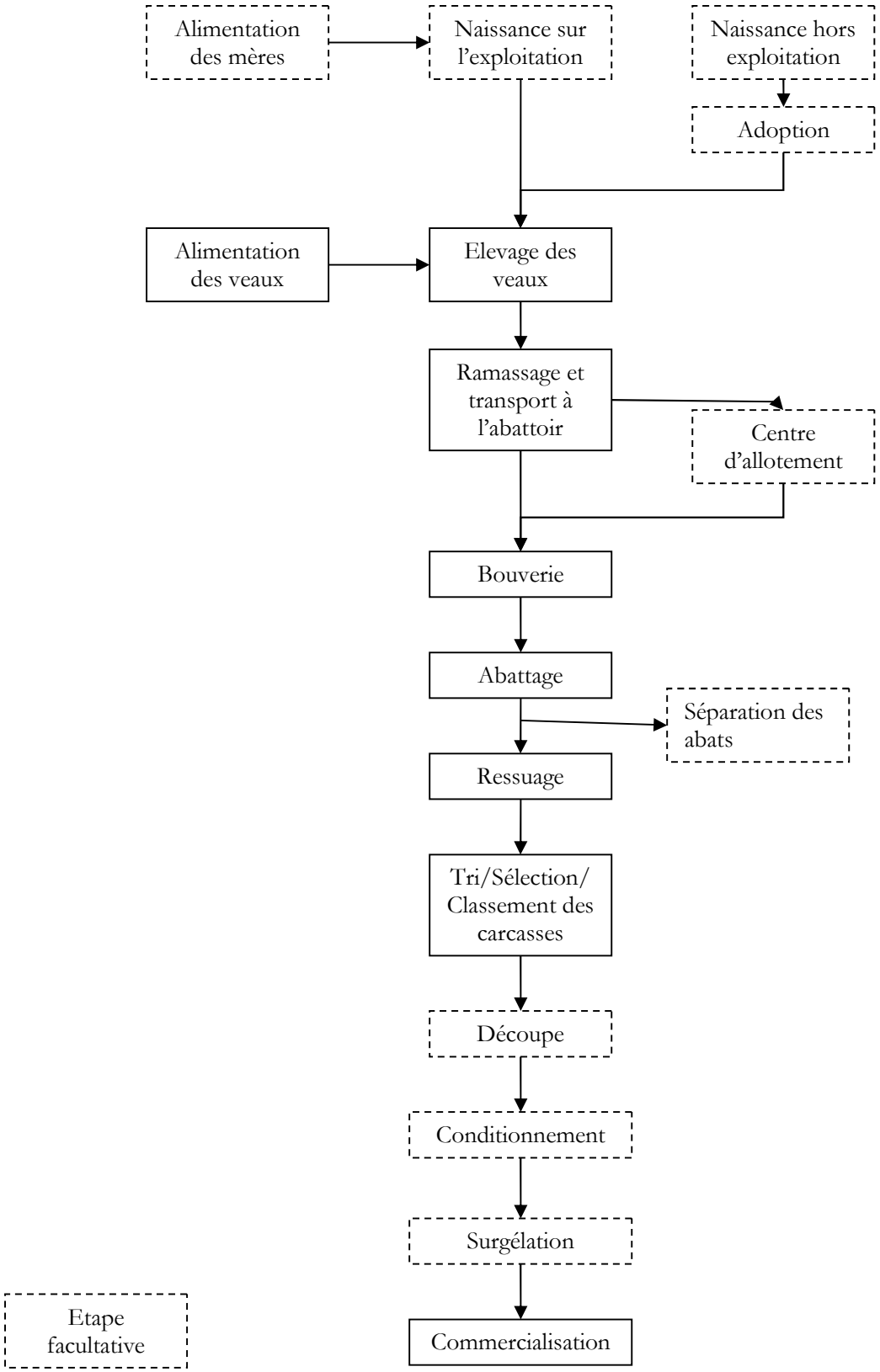
La qualité supérieure des produits label rouge repose notamment sur :
- les caractéristiques sensorielles ;
- les caractéristiques d'image ;
- le service et la qualité de présentation ou des découpes des portions et produits présentés à la vente ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge.

4- TRAÇABILITE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « Veau » sont identifiés.
C2	Obligation d'enregistrement et de suivi	Tous les opérateurs impliqués assurent l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours du schéma de vie du produit.
C3	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Obligatoire

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie



5-2. Spécialisation des élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4	Spécialisation des sites d'élevage	Si, sur un même site d'élevage, cohabitent deux productions de veau Label Rouge, alors une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être assurée. Si, sur un même site d'élevage, cohabitent une production de veau Label Rouge et une autre production de veau de boucherie, alors une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être assurée. De plus, les logements des animaux doivent être séparés et les aliments destinés à chaque type de veaux doivent être stockés dans des lieux séparés. Lorsque l'exploitation n'est pas en mesure de respecter ces conditions, elle doit être dédiée à la production d'un seul label rouge « veau ».
C6	Identification des veaux nés sur l'exploitation et destinés au renouvellement du troupeau reproducteur	Les veaux nés sur l'exploitation et destinés à assurer le renouvellement du troupeau reproducteur de l'exploitation, peuvent être élevés sur le même site que des veaux sous label rouge sous réserve d'un enregistrement des veaux destinés au renouvellement du troupeau sur le registre d'élevage afin d'assurer la maîtrise de la production de veau sous label rouge et la traçabilité de l'alimentation des veaux.

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8	Habilitation des sites élevages	Tout site d'élevage doit être habilité avant mise en élevage du premier veau.

5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C11	Types raciaux des veaux autorisés	Seuls sont autorisés les veaux appartenant aux types raciaux suivants : - race à viande ou race mixte - croisements suivants : • de deux races à viande entre elles ; • de deux races mixtes entre elles ; • d'une race à viande avec une race mixte.

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
C13	Origine des veaux de type C	Les veaux peuvent être nés sur l'exploitation ou provenir d'une autre exploitation. Le fournisseur de veaux nourrissons introduits dans la filière « veau nourri au lait entier Label Rouge » doit être référencé par l'ODG. La sélection des animaux par le fournisseur est réalisée sur la base des critères suivants : - leur poids est supérieur ou égal à 45 Kg. - leur état corporel est satisfaisant (pas d'infection au nombril, pas de problème d'arthrite ni de problème pulmonaire, absence de diarrhée). L'ODG tient à jour la liste des fournisseurs référencés.
C14	Durée de présence en élevage	Quel que soit l'âge à l'introduction, la durée de présence sur l'exploitation doit être au moins égale au 2/3 de la durée de vie totale de l'animal.
C15	Identification des veaux en cas d'introduction	Dans le cas d'introduction, une déclaration de mise en place est adressée, dans un délai maximum de 30 jours, à l'ODG. Lors de l'intégration l'ODG vérifiera l'adéquation du veau avec le cahier des charges (sur l'âge et la race).
C113	Traitements antibiotiques durant les 2 derniers mois de la vie de l'animal	Pas de traitement antibiotique durant les 2 mois précédant l'abattage Si un traitement antibiotique est nécessaire pour soigner l'animal la date d'abattage sera reportée afin de respecter ce délai de 2 mois, ou bien l'animal ne sera pas labellisé.
C114	Identification des veaux exclus du label rouge	Au plus tard au départ pour l'abattoir, les veaux conformes au label rouge sont distingués des veaux non conformes par un enregistrement.
C57	Propreté des animaux	Les animaux sont tenus propres jusqu'à l'expédition (lot d'animaux classé A et B) (classement selon référentiel en annexe). Aucun animal classé C et D ne doit être chargé pour l'abattoir.

5-6. Bâtiments

Dispositions relatives à tous les types de veau

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C16	Condition d'ambiance : Eclairage	Le bâtiment dans lequel les animaux sont logés est éclairé par une lumière naturelle pour que les animaux soient bien visibles de jour (en journée, capacité à lire un document sans éclairage artificiel)
C17	Type de litière	Litière végétale obligatoire.
C18	Qualité de la litière	Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux.

Dispositions complémentaires relatives au logement des mères (pour les veaux de type A et B)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C21	Conditions d'accès à un système d'abreuvement	Les animaux ont un accès en permanence à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins.
C22	Conditions générales de confort et d'ambiance - Aération	Aération suffisante lorsque les animaux sont présents.
C23	Propreté et entretien des bâtiments d'élevage	Les bâtiments d'élevage doivent être maintenus propres et bien entretenus.

Dispositions complémentaires relatives aux veaux de type C

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C24	Vide sanitaire	8 jours minimum après désinfection des cases.
C25	Volume d'air minimum par veau	- Ventilation statique : ≥ 12 m³ ; - Ventilation dynamique : ≥ 8 m³.
C115	Surface paillée minimale par veau	1.8 m²

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

En toute saison, un complément adapté nécessaire pour satisfaire les besoins physiologiques des animaux pourra être apporté à la ration.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C26	Alternance étable/prairie	L'exploitation doit disposer d'une partie de sa superficie en prairie et d'une quantité suffisante de fourrage pour assurer un bon état d'entretien des animaux. Pendant toute la durée de leur vie, les mères sont élevées selon le système allaitant traditionnel avec des cycles d'alternance entre pâture (en période de disponibilité d'herbe et lorsque les conditions climatiques le permettent) et stabulation.
C27	Origine des aliments	L'alimentation des animaux doit toujours permettre l'apport d'une ration équilibrée. Les aliments produits sur l'exploitation d'élevage (fourrages pâturés ou conservés, céréales, etc.) représentent au moins 80% de l'alimentation du troupeau des mères.
C28	Conservation des foins, enrubannages et ensilages	Les fourrages doivent être parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissure).
C30	Matières premières autorisées dans la composition des aliments complémentaires (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	1 - Graines de céréales et produits dérivés, 2 - Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, 3 - Graines de légumineuses et produits dérivés, 4 - Tubercules, racines et produits dérivés 5 - Autres graines et fruits, et produits dérivés, 6 - Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés, 7 - Autres plantes, et produits dérivés, 8 - Produits laitiers et produits dérivés, 11 - Minéraux et produits dérivés, Dans la catégorie 12 - Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes : 12.1.5 à l'exception des levures de production de biodiesel, 12.1.13, 12.2.1 ; Dans 12.3.2. : Sous-produit de la fabrication d'acide L-glutamique ; Dans la catégorie 13 - Divers : 13.2.11, 13.3.1, 13.3.2, 13.6.3 et 13.11.1.
C31	Additifs interdits	Urée

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

Dispositions relatives à tous les types de veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C32	Référencement des formules d'aliment	Toute formule d'aliment doit être référencée par l'ODG.
C34	Accès à un système d'abreuvement	Les animaux ont un accès à un système d'abreuvement correct et conforme à leurs besoins. Il peut s'agir du système d'abreuvement des mères dès lors qu'il est bien accessible aux veaux.
C116	Nature de l'alimentation des animaux destinés au label rouge	Alimentation sans OGM (<0.9%)

Veau de type A

Le veau de type A est un veau nourri par tétée au pis. Il peut recevoir de façon limitée durant la période de finition un aliment complémentaire liquide.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C35	Période et type d'allaitement	Animal nourri par tétée au pis Allaitement obligatoire du veau jusqu'à son départ pour l'abattoir, par sa mère ou le cas échéant adoptive, la tétée d'autres nourrices pouvant compléter la quantité de lait.
C36	Part minimale de l'allaitement dans l'alimentation	Le veau est nourri par tétée au pis, pour au moins 85 % de son alimentation (exprimée en matière sèche) sur l'ensemble de sa vie. Pour ce faire, la distribution d'aliment complémentaire est autorisée dans la limite de 50 kg (matière sèche) en moyenne par veau pour toute la durée de sa vie
C37	Accès des veaux à l'auge	Interdit.
C38	Autres aliments autorisés	- Sucre ; - Œufs frais entiers provenant de l'exploitation.
C39	Possibilité d'utilisation d'un aliment d'allaitement pour les exploitations qui ne vendent pas de lait	Pour les seules exploitations qui ne vendent pas de lait, le veau pourra voir son alimentation complétée par un aliment d'allaitement.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C40	Matières premières autorisées pour l'aliment d'allaitement complémentaire (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	- Parmi la catégorie 8. Produits laitiers et produits dérivés : * 8.8.1 produit laitiers fermentés : yaourt * 8.11.1. Lait écrémé en poudre, 8.2.1. babeurre en poudre * 8.17.1. à 8.22.1 Lactosérum et sous-produits du lactosérum * 8.12.1 Matières grasses laitières et 8.13.1 protéines de lait en poudre - Parmi la catégorie 2 graines ou fruits oléagineux et produits dérivés : * Huiles et matières grasses végétales de palme, coprah, soja, colza, lin (les huiles et matières grasses de palme et palmiste ne peuvent être utilisées qu'à hauteur de 15% maximum et doivent provenir de cultures certifiées durables) - dans la catégorie 11-Minéraux et produits dérivés : * Minéraux sous forme de carbonate de calcium (11.1.1., 11.1.2 et 11.1.3.), phosphate mono-calcique (11.3.3.), bi-calcique (11.3.1) ou monobicalcique (11.3.2.), phosphate monopotassique (11.3.14), sels de magnésium, sels de sodium, sels de calcium. - Parmi la catégorie 1 grains de céréales et produits dérivés : * Amidon et/ou farine de blé Parmi la catégorie 3 graines de légumineuses et produits dérivés : 3.11.4 farine de pois
C41	Part minimale de lait en poudre écrémé et de babeurre dans l'aliment complémentaire	60 % minimum en matière sèche
C117	Composition de l'aliment d'allaitement complémentaire	L'aliment complémentaire contient (en matière sèche) : - entre 20 % minimum et 25 % maximum de matière grasse d'origine exclusivement laitière ou végétale - 20 % minimum de matières protéiques d'origine exclusivement laitière - minéraux et vitamines
C43	Age minimum pour l'utilisation de l'aliment complémentaire	L'aliment complémentaire ne peut être utilisé avant l'âge de 45 jours. Le jour de démarrage de la complémentation est enregistré par veau.
C44	Période au cours de laquelle	La complémentation est réservée à la période de finition

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	l'aliment complémentaire peut être utilisé	du veau (limitée aux deux mois et demi qui précédent l'abattage).
C45	Enregistrement de la quantité d'aliment complémentaire distribué	Un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée , ainsi que le nombre de veaux ayant reçu cette complémentation, est effectué.

Veau de type B

Le veau de type B est nourri par tétée au pis jusqu'à son enlèvement pour l'abattage. Il peut recevoir dès son plus jeune âge, une alimentation complémentaire solide.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46	Période et type d'allaitement	Animal nourri par tétée au pis Allaitement obligatoire du veau jusqu'à son départ pour l'abattoir, par sa mère ou le cas échéant adoptive, la tétée d'autres nourrices pouvant compléter la quantité de lait. La distribution de poudre de lait ou d'aliment d'allaitement en remplacement ou en complément du lait maternel est interdit
C48	Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	- 1-Graines de céréales et produits dérivés ; - 2-Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus ; - 3-Graines de légumineuses et produits dérivés ; - Dans la catégorie 4- Tubercules, racines et produits dérivés : pulpes issues de tubercules racines et fruits - 6- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ; foin, paille et luzerne deshydratée ; - 11- Minéraux et produits dérivés ; - Dans la catégorie 12-Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes : 12.1.5 à l'exception des levures de production de biodiesel ; 12.3.1 ; - Dans 12.3.2. : Sous-produit de la fabrication d'acide L-glutamique ; - Dans la catégorie 13- Divers : 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1 .
C50	Pourcentage de graines de céréales et produits dérivés dans	≥ 50%

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	l'aliment complémentaire (hors fourrages) à partir de 4 mois d'âge	
C118	Additifs interdits (catégorie et groupe fonctionnels)	« additifs technologiques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants : - j.Correcteurs d'acidité - k.Additifs pour l'ensilage - l.Dénaturants . « additifs sensoriels » appartenant aux groupes fonctionnels suivants : - a.Colorants « additifs zootechniques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants : d. Autres additifs zootechniques.

Veau de type C

Le veau de type C est un veau -, nourri au lait entier provenant de vaches de l'exploitation d'élevage. Des formules d'aliments complémentaires peuvent être utilisées et limitées au strict nécessaire pour assurer l'équilibre nutritionnel du veau.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C51	Origine du lait	L'animal est nourri avec du lait obligatoirement produit sur l'exploitation.
C52	Qualité du lait consommé	Lorsque les vaches sont traites, le lait consommé par les veaux doit être propre à la consommation humaine.
C53	Part minimale du lait entier dans l'alimentation	Le veau est nourri par du lait entier pour au moins 80 % de son alimentation (exprimée en matière sèche) sur l'ensemble de sa vie.
C55	Composition de l'aliment complémentaire	L'aliment complémentaire doit permettre de rééquilibrer l'excès de matière grasse du lait par un ajout de protéines et de glucides. L'aliment complémentaire maigre ne peut être composé que des éléments suivants, dans les proportions indiquées : - minimum 70% de produits laitiers - maximum 25 % d'amidons

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- maximum 10% d'huiles végétales - maximum 10% de minéraux, vitamines et acides aminés.
C56	Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire (selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	- Parmi la catégorie 8.produits laitiers et produits dérivés : - 8.11.1. Lait écrémé en poudre ; - 8.17.1. Lactosérum et poudre de lactosérum ; - 8.19.1Protéines du lactosérum ; -8.3.1 Caséine de lait ; - 1. Graines de céréales et produits dérivés ; - 3. Graines de légumineuses et produits dérivés ; - Dans la catégorie 2 « Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés » : Huiles et matières grasses végétales à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus - 11. Minéraux et produits dérivés.

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit, il conviendra donc de mettre en œuvre de bonnes pratiques visant à limiter ce stress.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C58	Utilisation de tranquillisants allopathiques	Interdit.
C59	Condition de manipulation des animaux lors du chargement/déchargement des animaux et à l'abattoir	L'utilisation du bâton est possible uniquement pour guider les animaux. L'utilisation de l'aiguillon électrique est interdit.
C60	Durée de transport maximum entre l'exploitation d'élevage et l'abattoir	La durée de transport (hors temps passé en centre allotement ou marché en vif) doit être aussi courte que possible entre l'exploitation et l'abattoir. Pour cela, l'élevage est situé dans un rayon de 200 kilomètres autour de l'abattoir ; ou bien la durée maximale du transport ne doit pas excéder 7 heures.

5-10. Abattage

L'abattoir met tout en œuvre pour abattre en priorité les animaux label rouge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C61	Age d'abattage	Veau de type A : entre 91 et 182 jours. Veau de type B : entre 91 et 304[3] jours Veau de type C : entre 91 et 182 jours. Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement.
C62	Délai maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et l'abattage	24 heures.
C63	Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage	L'animal doit être abattu dans la journée même du départ de la ferme, ou au plus tard dans la matinée du lendemain pour les animaux arrivés en cours d'après-midi à l'abattoir.
C64	Limitation du stress avant abattage	Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. Les opérateurs en bouverie portent des tenues qui ne contrastent pas avec l'environnement. La luminosité est maîtrisée (pas de forte luminosité, espace uniformément éclairé). L'abreuvoir est propre et doit être en parfait état de fonctionnement. Lors des déplacements (arrivée à l'abattoir, amenée au poste d'étourdissement), les animaux sont conduits en petits groupes. Des dispositifs ne provoquant pas de douleurs (type panneaux, pagaie en plastique, bâton en mousse, drapeau…) peuvent être employés pour favoriser le déplacement des animaux. L'emploi de l'aiguillon électrique est interdit. Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées : - amenée au poste d'étourdissement sans stress; dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux, - immobilisation et étourdissement dans le calme.

5-11. Ressuage

Le risque majeur pour la tendreté de la viande de veau provient de la contraction au froid lors du ressuage des carcasses.

[3] Entre 244 et 304jours : animaux bénéficiant de la dérogation du R(UR) 1308/2013 autorisant la dénomination « veau » aux animaux de plus de 8 mois bénéficiant d'une IGP ou AOP enregistrée avant le 29juin 2007.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C66	Suivi de la cinétique de descente en température	Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir.
C68	Absence de condensation	Absence de condensation à la surface des carcasses.
C69	Délai minimum avant le transport des carcasses	Le transport des carcasses ne peut avoir lieu qu'au minimum 20 heures après abattage.

Refroidissement progressif et refroidissement rapide par stimulation électrique sont possibles.
Le ressuage est une phase clé pour valoriser le potentiel de tendreté des carcasses. Les modes de refroidissements autorisés concourent à valoriser ce potentiel.

Cas du refroidissement progressif

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C67	Délai de descente en température des carcasses	La température interne de la viande ne doit pas descendre en dessous de 10°C en moins de 10 heures après l'abattage.

Cas du refroidissement rapide

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C119	Méthode à employer en cas de mise en œuvre d'une réfrigération de type rapide	Une stimulation électrique efficace est effectuée sur la ligne d'abattage. L'efficacité de cette stimulation est vérifiée en routine par une appréciation de l'installation de la rigidité cadavérique (impossibilité du pliage de l'épaule), et ponctuellement par une mesure de pH (<6,0-) avant l'entrée en réfrigération rapide. La réfrigération rapide doit toutefois éviter la congélation superficielle des carcasses.

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C70	Etat d'engraissement général	Seules les notes 2, 3 et 4 sont autorisées.
C71	Conformation	Seules les conformations E, U et R sont autorisées.
C72	Poids des carcasses	Veau de type A : entre 85 et 180 kg. Veau de type B : entre 85 et 270kg Veau de type C : entre 85 et 180 kg.

C73	Couleur de la viande	Pour les veaux de types A et C : Seules les catégories de couleur 0 (blanc), 1 (rosé très clair), 2 (rosé clair) ou 3 (rosé) sont autorisées. Pour les veaux de type B : Seules les catégories de couleur 1 (rosé très clair), 2 (rosé clair) ou 3 (rosé) et 4 (rouge clair) sont autorisées.

5-13. Conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C76	Localisation du conditionnement des découpes pour la préparation d'unités de vente au consommateur (UVC)	Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.

5-14. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C77	Liste des abats labellisables	Foie, cœur, rognons, ris, fraise, tête entière ou roulée, pieds, panse, langue, joue, hampe et onglet.
C78	Sélection des abats	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges label rouge au moment de leur séparation.

5-15. Surgélation

Ces dispositions s'appliquent à l'ensemble des produits (viandes, abats et produits transformés).

La congélation des découpes de viande et des abats de veau Label Rouge est interdite, seule la surgélation est autorisée.

Toutefois, la congélation des viandes issues de carcasses label rouge est possible uniquement dans le cas où elles sont destinées à la production de viande hachée label rouge.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C79	Modes de conservation par le froid autorisés	Seule la surgélation est autorisée. Toutefois, la congélation des viandes label rouge est possible uniquement dans le cas où elles sont destinées à la production de viande hachée label rouge surgelée (critères définis au 5-16 critères particuliers pour la viande hachée).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C80	Délai maximum entre abattage et mise en surgélation des découpes	< 7 jours.
C81	Délai maximum de surgélation des abats après abattage	< 72 heures après la pesée des carcasses.
C82	Délai maximum de surgélation des préparations à base de veau	< 72 heures après la fabrication des préparations.
C83	Délai de descente en température	Les découpes de veau, les préparations et les abats sont surgelées par un procédé qui doit permettre d'atteindre une température à cœur de –18°C dans un délai maximum de 10 heures.
C84	Date de durabilité minimale pour la viande hachée (DDM)	≤ 18 mois

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

Dispositions générales

La fabrication, la composition et l'appellation de tout produit élaboré à base de veau label rouge doivent être conformes au minimum aux exigences définies dans :

- La fiche produit, quand elle existe pour le produit concerné, du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes,
- La fiche produit, quand elle existe pour le produit concerné, du Code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance,

et à celles de la catégorie supérieure lorsqu'elle existe.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C86	Origine des viandes	100% de la viande de veau mise en œuvre doit être issue d'une carcasse label rouge
C120	Teneur minimale en viande et abats label rouge	85%
C87	Délai de mise en œuvre des viandes après abattage	Le délai maximal de la séquence de fabrication (fabrication, conditionnement et étiquetage) de produits transformés, est de : -6 jours après abattage pour la viande bovine désossée réfrigérée ; -9 jours après abattage pour la viande bovine désossée conditionnée sous vide (sous réserve d'un conditionnement dans les 4 jours suivant l'abattage)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C89	Ingrédients autorisés	- Eau ; - Sel ; - Épices, aromates et herbes aromatisantes ; - Condiments, fruits, légumes, champignons, truffes, - Vins, liqueurs, alcools, - œufs, - Chapelure, - Farine - Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées, - Antioxydants et conservateurs, - Boyaux naturels, - Barde de porc, - Crépine de porc. Parmi les arômes, seuls les arômes naturels sont autorisés
C90	Additifs et auxiliaires autorisés	Les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques utilisables sont ceux figurant comme tels dans la liste des substances permises dans la transformation d'une denrée alimentaire par les règlements européens relatif à la production biologique actuellement en vigueur dont ils respectent par ailleurs les mêmes conditions d'utilisation Phosphates et exhausteurs de goût interdits.

<u>Dispositions particulières pour les préparations de viande de veau label rouge (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées) et pour les viandes hachées assaisonnées ou non</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C92	Teneur minimale en viande de veau label rouge	Viande hachée nature : 100% aucun autre ingrédient que la viande label rouge n'est autorisé Viande hachée assaisonnée : 90%
C93	Ingrédients autorisés	Dans le cas de viandes hachées assaisonnées, les ingrédients représentent au maximum 10 % du poids total du produit fini et sont constitués de condiments, aromates, et de légumes.
C94	Taux de matière grasse du produit fini	Compris entre 5 et 15 %

C95	Rapport collagène / protéine maximum du produit fini	inférieur ou égal à 12 %

Critères supplémentaires à respecter en cas d'utilisation de viande label rouge congelée pour la fabrication de viande hachée surgelée

N°	Point à Contrôler	Valeur cible
C121	Proportion maximale de viandes congelées utilisées dans la fabrication de la viande hachée	30% de la mêlée
C122	Délai maximum entre abattage et congélation des viandes label rouge	Abattage jour J, congélation à J+6
C123	Délai maximum entre la préparation des viandes pour la viande pour haché (parage, désossage, découpe…) et leur congélation	8h
C124	Critère de mise en œuvre pour la congélation des viandes : délai maximal pour atteindre une température à cœur de -18°C	24h maximum
C125	Délai maximum entre l' abattage des animaux et la mise en œuvre de la viande (hachage des viandes congelées)	6 mois

Dispositions particulières pour les paupiettes de veau assaisonnées ou non

Les paupiettes sont des préparations constituées d'une escalope de veau, entourant une boule de farce de chair pur veau. L'ensemble peut être maintenu par une barde de porc, ficelé dans le sens de la largeur et de la longueur.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C126	Teneur minimum de viande de veau (% de poids)	Le poids de la viande de veau label rouge représente au moins 85 % du poids des paupiettes.
C96	Nature des escalopes	Escalopes issues de pièces de viandes de veau label rouge entièrement dénervées et dégraissées fraîche

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		réfrigérée.
C97	Epaisseur maximum des tranches d'escalopes	≤ 4 mm.
C98	Origine de la viande composant la chair	Chair élaborée exclusivement à partir de gras et muscles squelettiques de veau label rouge frais réfrigéré.
C100	Caractéristique du hachage de la chair	Hachage gros grain, pour conserver la texture du grain de la viande.
C101	Poids minimum de l'escalope	Le poids d'escalope ne doit pas être inférieur à 40 % du poids de paupiette fini.
C102	Poids maximum de barde de porc	Le poids de barde de porc entourant la paupiette ne doit pas excéder 10 % du poids du produit fini.

Dispositions particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non

Les crépinettes se présentent sous forme de boules de chair pur veau label rouge, enveloppées dans des morceaux de crépine.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C103	Origine de la viande composant la chair	La chair est élaborée exclusivement à partir de gras et muscles squelettiques de veau label rouge frais réfrigéré.
C105	Caractéristique du hachage de la chair	Hachage gros grain, pour conserver la texture du grain de la viande.
C106	Teneur minimum de viande de veau	Le poids de la viande de veau label rouge représente au moins 850 % du poids des crépinettes.

Dispositions particulières pour les pour les saucisses de veau assaisonnées ou non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C107	Origine de la viande composant la chair	La chair est élaborée exclusivement à partir de gras et muscles squelettiques de Veau Label Rouge frais .
C109	Caractéristique du hachage de la chair	Hachage gros grain, pour conserver le grain de la viande.
C110	Taux maximum de lipides du produit fini	≤ 30%.
C111	Taux maximum de	< 15%.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	collagène/protéines du produit fini	

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C127	Mentions minimum d'étiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum : - le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique, - le numéro d'homologation du label rouge, - les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette, y compris lorsqu'elles sont intégrées dans un corps de texte. L'une des caractéristiques certifiées communicantes doit reprendre la désignation du type de veau, dans les termes ci-dessous : • Veau nourri par tétée au pis pour au moins 85% de son alimentation. • Veau nourri par tétée au pis jusqu'à son départ de la ferme et recevant une alimentation complémentaire solide. • Veau nourri au lait entier pour au moins 80% de son alimentation Les termes « recevant une alimentation complémentaire solide » peuvent être remplacés par « recevant un complément à base de fourrages et de céréales » Les termes « nourris par tétée au pis » peuvent être remplacés par les termes "élevés sous la mère" ou "allaités par sa mère". Les termes « jusqu'à son départ de l'élevage » sont facultatifs. Les termes « nourris au lait entier » peuvent être remplacés par « élevés au lait entier » - le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG.
C128	Mentions facultatives pouvant être employées lorsque les conditions sont respectées	Veau sous la mère Veau au lait entier

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

- Pour tous les types de veau :

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C11	Races de veau autorisées	Eleveur : Documentaire Abatteur : Documentaire
C61	Age d'abattage	Documentaire
C70	Etat d'engraissement général	Documentaire et visuel
C71	Conformation	Documentaire et visuel
C72	Poids des carcasses	Documentaire
C73	Couleur de la viande	Documentaire et visuel

- Pour les veaux de type A :

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C35	Période et type d'allaitement/Veau nourri par tétée au pis	Documentaire et visuel
C36	Part minimale de l'allaitement dans l'alimentation	Documentaire

- Pour les veaux de type B :

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C46	Période et type d'allaitement /Veau nourri par tétée au pis	Documentaire et visuel
C50	Pourcentage de graines de céréales et produits dérivés dans l'aliment complémentaire	Documentaire

- Pour les veaux de type C :

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C51	Origine du lait	Documentaire et visuel
C53	Part minimale u lait entier dans l'alimentation	Documentaire

DEFINITIONS

Lait entier : Dans le cadre de ce document, il s'agit de lait des vaches de l'exploitation, non transformé et auquel rien n'a été ajouté ni enlevé.

Produit à base de viande : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraiche. Cette modification à cœur de la surface de coupe est induite par une transformation telle que le chauffage, fumaison, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés). Les produits à base de viande sont définis au point 7.1 de l'annexe I du règlement (CE)n°853/2004.

Préparation de viande : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été rajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi fait disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. Les produits à base de viande sont définis au point 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004.

Produits transformés/élaborés : dans le cadre de ce document, c'est un terme qui englobe les préparations de viande et les produits à base de viande.

Site d'élevage : Bâtiment ou ensemble de bâtiments, parcelle ou ensemble de parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 mètres.

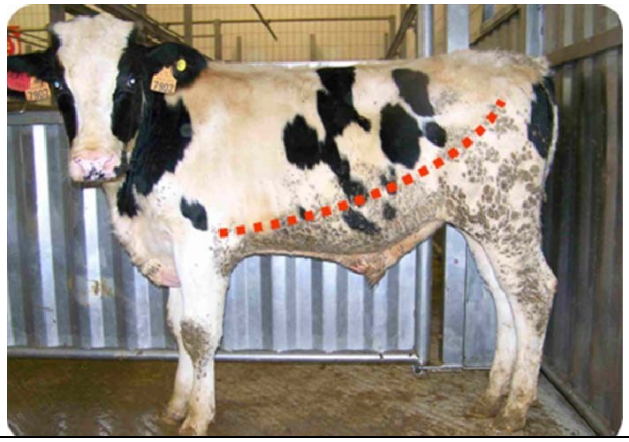
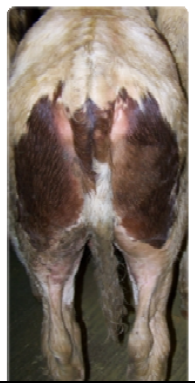
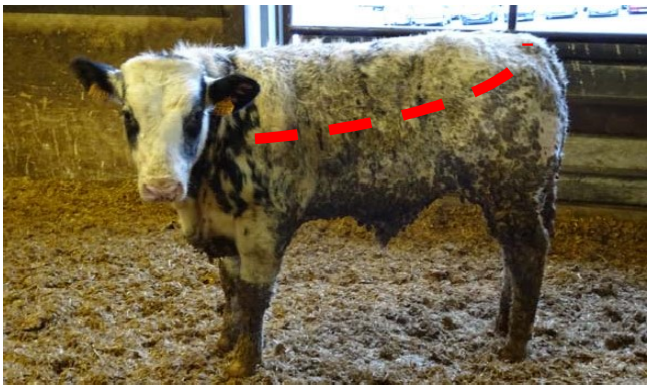
ANNEXE : GRILLE DE NOTATION DE LA PROPRETE DES VEAUX

Notice d'utilisation :

- Cette grille vise à apprécier l'état de propreté en vif des veaux de boucherie.
- Les souillures jugées sont des souillures fécales **sèches et humides**.
- La propreté d'un veau est déterminée par l'importance de la zone de souillures fécales sèches et/ou humides s'étendant sous une ligne allant de l'attache de la queue au haut de l'épaule.
- Pour les niveaux de propreté A et B, l'évaluation de la propreté se fait **collectivement par lot**[1]. La classe de propreté est déterminée après estimation de la propreté a minima de 20% des veaux du lot d'après les seuils suivants :
  - Entre 0 et 5% (exclu) des veaux C et D : lot classé A
  - Entre 5 et 20% (exclu) des veaux C et D : lot classé B
- Les veaux C et D sont isolés et classés individuellement.
- La classe de propreté est complétée par la mention « Sec » ou « Humide ».

Classes de propreté	Flanc	Arrière
A Sec ou A Humide		
B Sec ou B Humide		

[1] Un lot est défini par l'ensemble des veaux provenant d'une même unité de production pour une date donnée.

C **Sec**		
C **Humide**		
D **Sec**		
D **Humide**	