JORF du 23 décembre 2020
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2020-53

Cahier des charges du label rouge n° LA 22/89 « Viande fraiche de veau nourri au lait entier »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau nourri au lait entier provenant de l'exploitation
- Veau élevé sur paille

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 5
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 9
5-5. Naissance 9
5-6. Bâtiments 9
5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B) 10
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux 10
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir 10
5-10. Abattage 10
5-11. Ressuage 11
5-12. Sélection des carcasses 11
5-13. Découpe et conditionnement des découpes 11
5-14. Commercialisation des abats 12
5-15. Surgélation 12
5-16. Produits transformés 12
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 12
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 12
ANNEXE 14

1- NOM DU DEMANDEUR

Viandes et produits de qualité de Manche Atlantique (VPQMA)
21, Parc d'activités du chalet
B.P. 4
22 250 BROONS
Tel: 02.96.800.300
Fax: 02.96.800.262
Mail: contact@agroqualite.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 élevé en cases collectives, sur paille et nourri au lait entier provenant de l'exploitation (troupeau laitier et/ou troupeau allaitant).

Le présent label rouge concerne la viande de veau commercialisée en carcasses, demi-carcasses, quartiers et 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 essentiellement à la restauration collective et commerciale et aux ventes en portion consommateur (libre service). On peut également le retrouver en rayon traditionnel.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Mode de production et origine des animaux	Nombre maximal de places habilitées par exploitation : 360. Taille maximale par bâtiment : 120 places.	Pas de limitation de taille
Condition d'élevage	Elevage en cases collectives, la taille minimale est de 2 veaux.	Possibilité de maintenir des veaux en case individuelle avant l'âge de 8 semaines
Mode d'élevage / logement	Elevage sur paille.	Elevage sur sol ajouré en

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
des veaux		général.
Distribution	Approvisionnement en carcasses, demi-carcasses et pièces de gros Grossistes et/ou Points de ventes conventionnés Obligation d'identification du produit sur le point de vente	Aucun conventionnement obligatoire
Couleur de la viande	Couleur : 1, 2 ou 3	Couleur : 0,1,2,3 ou 4

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Veau nourri au lait entier provenant de l'exploitation

- Veau élevé sur paille

La qualité supérieure repose sur :

- L'alimentation du veau essentiellement au lait entier :
L'alimentation des veaux élevés au lait entier permet l'obtention d'une viande tendre et juteuse.
La raison principale de ces résultats est la nature de l'alimentation du veau à savoir : le lait entier produit sur l'exploitation et l'apport essentiel de cette matière première dans la ration du veau.

- Le mode d'élevage :
Les conditions de production correspondent à des critères de bien-être animal permettant d'éviter un état de stress chez les veaux. Les animaux sont propres, détendus.
Le fait d'éviter le stress chez les animaux permet de mettre en œuvre les conditions pour avoir un niveau qualitatif optimum de la viande après l'abattage. Elles sont une des conditions minimales à la qualité supérieure.

- Les critères de sélection des carcasses :
Les critères de sélection des carcasses sont les facteurs préalables à une qualité supérieure de la viande de veau élevé au lait entier. Elles correspondent aux exigences minimales demandées par les professionnels des produits carnés.
Les critères de sélection permettent aux professionnels l'obtention de meilleurs rendements des carcasses et une valorisation des viandes dans les étals notamment grâce aux critères d'état d'engraissement et de couleur et par conséquent une meilleure perception du consommateur.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :
- les fournisseurs de veau de 8 jours ;
- les éleveurs de veau ;
- les fabricants d'aliments complémentaires ;
- les abattoirs / abatteurs;
- les grossistes et les ateliers de découpe ;
- les points de vente mettant en marché la viande de veau.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Pas de conditions de production spécifiques

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Traçabilité descendante :

Etapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
PHASE 1 : APPROVISIONNEMENT EN NOURRISSONS DES SITES D'ELEVAGE	Déclaration de mise en place des veaux Numéro d'identification du naisseur Document d'accompagnement unique du bovin (D.A.B.) et la boucle d'identification Bon de livraison	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel naisseurs Nom du fournisseur de veaux
PHASE 2 : ELEVAGE DES VEAUX	Rapports d'admission et d'habilitation Fiche de suivi technique Plan sommaire du bâtiment Plan de nettoyage et de désinfection Fiche d'élevage Déclaration de mise en place des veaux Numéro d'identification du naisseur Document d'accompagnement unique du bovin (D.A.B.) et la boucle d'identification Bon de livraison	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel naisseurs et engraisseur Les interventions sur les animaux Nom du fournisseur de veaux
PHASE 3 : ALIMENTATION DES VEAUX	Rapports d'admission et d'habilitation élevage Fiche de suivi technique	Analyses de lait des laiteries Analyses d'eaux de puits Volume de lait et d'aliment

Etapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
	Plan d'alimentation Habilitation fabricants d'aliments Grille de formulation aliment complémentaire d'allaitement Plan de nettoyage et de désinfection du matériel d'alimentation	complémentaire d'allaitement journalier
PHASE 4 : **ABATTAGE DES VEAUX**	Fiche habilitation des abattoirs Bordereau d'abattage N° unique identifiant abattoir Etiquette de pesée Document d'accompagnement unique du bovin (D.A.B.) et la boucle d'identification Bordereau d'expédition	N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage Temps de transport des animaux vivants Temps d'attente avant abattage
PHASE 5 : **DECOUPE DES VIANDES** **PAD : Prêt à découper** **UVCI : Unité de Vente Consommateur Industrielle**	Etiquettes carcasses et/ou Etiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe Etiquette PAD ou UVCI	Enregistrement n° de découpe et n° carcasses et/ou pièces de gros mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe ou pièces de gros
PHASE 6 : **DISTRIBUTION** **PAD ou UVCI** **Carcasse, demi-carcasse, quartier**	Fiche d'habilitation grossistes Fiche d'habilitation points de vente Bordereau de livraison de l'abattoir Bordereau d'expédition Factures Etiquettes carcasses et/ou pièces de gros Etiquette PAD ou UVCI	Nom et adresse de l'éleveur engraisseur N° cheptel naisseurs Date de naissance du veau Date abattage Destinataire Informations relatives aux caractéristiques communicantes

Traçabilité ascendante :

Etapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
PHASE 6 : **DISTRIBUTION** **PAD ou UVCI**	Fiche d'habilitation grossistes Fiche d'habilitation points de vente Bordereau de livraison de l'abattoir Bordereau d'expédition Factures	Nom et adresse de l'éleveur engraisseur N° cheptel naisseurs Date de naissance du veau Date abattage

Etapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
Carcasse, demi-carcasse, quartier	Etiquettes carcasses et/ou pièces de gros Etiquette PAD ou UVCI	Destinataire Informations relatives aux caractéristiques communicantes
PHASE 5 : **DECOUPE DES VIANDES** **PAD : Prêt à découper** **UVCI : Unité de Vente Consommateur Industrielle**	Etiquettes carcasses et/ou Etiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe Etiquette PAD ou UVCI	Enregistrement n° de découpe et n° carcasses et/ ou pièces de gros mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe ou pièces de gros
PHASE 4: **ABATTAGE DES VEAUX**	Fiche habilitation des abattoirs Bordereau d'abattage N° unique identifiant abattoir Etiquette de pesée Document d'accompagnement unique du bovin (D.A.B.) et la boucle d'identification Bordereau d'expédition	N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage Temps de transport des animaux vivants Temps d'attente avant abattage
PHASE 3 : **ALIMENTATION DES VEAUX**	Rapports d'admission et d'habilitation élevage Fiche de suivi technique Plan d'alimentation Habilitation fabricants d'aliments Grille de formulation aliment complémentaire Plan de nettoyage et de désinfection du matériel d'alimentation	Analyses de lait des laiteries Analyse d'eaux de puits Volume de lait et de complémentaire journalier
PHASE 2 : **ELEVAGE DES VEAUX**	Rapports d'admission et d'habilitation Fiche de suivi technique Plan sommaire du bâtiment Plan de nettoyage et de désinfection Fiche d'élevage Déclaration de mise en place des veaux Numéro d'identification du naisseur Document d'accompagnement unique du bovin (D.A.B.) et la boucle d'identification	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel naisseurs et engraisseurs Les interventions sur les animaux Nom du fournisseur de veaux

Etapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
	Bon de livraison	
PHASE 1 : APPROVISIONNEMENT EN NOURRISSONS DES SITES D'ELEVAGE	Déclaration de mise en place des veaux Numéro d'identification du naisseur Document d'accompagnement unique du bovin (D.A.B.) et la boucle d'identification Bon de livraison	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel naisseurs Nom du fournisseur de veaux

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
S1	Séparation des bâtiments d'élevage label rouge	Les bâtiments destinés aux veaux label rouge doivent être séparés des autres bâtiments d'élevage.
S2	Taille maximale des élevages (nombre maximal de places habilitées par exploitation)	≤ 360 places habilitées
S36	Taille maximale des bâtiments (nombre maximale de places habilitées par bâtiment)	Chaque bâtiment accueillant des veaux label rouge est limité à 120 places.
S3	**Séparation des sites d'élevage entre production label rouge et autre production de veau**	**Dans le cas d'exploitation présentant plusieurs sites d'élevage dont un site de veaux de boucherie conventionnels et/ou labels rouges, les aliments doivent être stockés dans des lieux séparés et préalablement identifiés, une comptabilité matière devra obligatoirement être effectuée.**

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Plan de nettoyage et de désinfection	Evacuation de la litière, balayage du sol, lavage haute pression du bâtiment et du sas, désinfection du bâtiment et du sas, nettoyage et entretien de l'armoire à pharmacie et dératisation (une fois par an)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Nettoyage du matériel d'alimentation	Matériel propre et en état de fonctionnement, à savoir : • Les conduites de lait : Nettoyage hebdomadaire de toutes les canalisations « lait » • Le tank réchauffeur, seaux et tétines : brossage et nettoyage au quotidien Désinfection de toutes les installations de buvée entre chaque bande

5-4. Races

Pas de conditions de production spécifiques

5-5. Naissance

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	Conformation des nourrissons	Sélection de nourrissons en fonction des conformations demandées et exigées par le cahier des charges (E,U,R)

5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Modalités d'élevage	Elevage en cases collectives,
S8	Nombre minimum de veaux par cases collective	2 veaux minimum par case
S9	Nombre maximum de veaux par cases collective	- Veau élevé au seau : 10 veaux maximum par case - Veau élevé au distributeur automatique de lait : 60 veaux maximum par case
S10	Surface minimale par veau	≥ 1,8 m2
S11	Type de sol	Sol bétonné avec paillage. Sol ajouré interdit.
S12	Type de litière	Paille obligatoire
S13	Maîtrise de la ventilation	Ventilation statique du bâtiment : par des entrées et des sorties d'air. Ventilation dynamique : par des ventilateurs gérés par une ou des sondes de températures.

5-7. Alimentation des mères

Non concerné

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	DDM maximale de l'aliment complémentaire	12 mois.
S15	Période d'utilisation de l'aliment complémentaire	Utilisation de l'aliment complémentaire durant toute la durée d'engraissement.
S16	Composition de l'aliment complémentaire (% de produits laitiers)	Un minimum de 80% de produits laitiers doit être incorporé dans l'aliment. (Cf. grille de formulation en annexe).
S17	Modification de la formulation des aliments complémentaires	Le fabricant d'aliment doit systématiquement informer l'ODG de toute modification de la formule d'aliment.
S18	Qualité de l'eau	Eau potable conformément à la réglementation

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19	Alimentation avant enlèvement	Alimentation obligatoire des veaux avant leur départ
S20	Enregistrements sur les bons d'expédition	Inscription obligatoire de l'heure de buvée, de l'heure de départ d'élevage et de l'heure arrivée bouverie abattoir

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	**Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage**	**12 heures.**
S22	**Délai d'attente maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et l'abattage**	**20 heures.**

S23	Emploi de l'aiguillon électrique	Interdit

5-11. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	Qualification des agents chargés de la sélection	Les agents chargés de la sélection des carcasses sont qualifiées par l'ODG.
S25	Matériel de sélection	Le matériel mis à la disposition des agents chargés de la sélection est sous leur seule responsabilité et ne peut être ni cédé ni prêté sans l'accord préalable de l'ODG.
S26	Instructions pour l'identification des carcasses	Les agents chargés de l'apposition des certificats sur des carcasses ou parties de carcasses marquées disposent d'instruction documentée.
S27	**Couleur de la viande**	**Classes de couleur autorisées : 1, 2 ou 3**
S28	Identification des carcasses	Identification des carcasses et pièces de gros en label rouge après abattage et préalablement à l'expédition

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Protocole de découpe et de piéçage	L'opérateur doit présenter un protocole de découpe et de pièçage des viandes lors de son habilitation validé par l'OC et l'ODG.
S30	Présentation des produits	Les produits ne doivent pas être détériorés, doivent être propres et bien présentés.
S31	Découpes autorisées	Découpe primaire : demi-carcasse, pan de veau, basse de veau. Découpe secondaire : cuisseau, carré de veau, bas carré, poitrine, épaule, collier Piéçage : noix, noix pâtissière, sous noix, jarret, poitrine sans os, bas carré sans os, collier sans os, carré sans os, filet. Voir annexe découpe de la viande de veau (source Office de l'élevage).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S32	Modes de conditionnement autorisés	En barquettes sous film étirable, sous atmosphère, ou sous vide en UVCI ou UVC.
S33	Protocole de conditionnement	L'opérateur, pour le conditionnement des viandes, doit présenter un protocole de conditionnement des viandes lors de son habilitation validé par l'OC et l'ODG.
S34	Identification en point de vente	Obligation d'identification du produit

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35	Eléments devant figurer sur l'étiquetage	- Les coordonnées de l'abatteur, - Les coordonnées de l'engraisseur. - Date d'abattage

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère*	**Principaux Points à Contrôler**	**Méthodes d'évaluation**
C.	Qualité du lait consommé	Documentaire
C	Origine du lait	Documentaire et visuel
C.	Possibilité d'utilisation d'aliments complémentaires	Visuel Documentaire
C.	Composition de l'aliment complémentaire	Documentaire

Critère*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C.	Eclairage	Visuel
S11.	Type de sol	Visuel
S7.	Modalités d'élevage	Visuel et documentaire
S8.	Nombre minimum de veaux par cases collective	Visuel et documentaire
S9.	Nombre maximum de veaux par cases collective	Visuel et documentaire
S10.	Surface minimale par veau	Mesure

*C : Conditions de production communes

ANNEXE

GRILLE DE FORMULATION DE L'ALIMENT COMPLEMENTAIRE D'ALLAITEMENT

Les bases de cet aliment complémentaire sont les produits laitiers. Un minimum de 80% de produits laitiers doit être incorporé dans l'aliment.

INGREDIENTS AUTORISES DANS LA MISE EN ŒUVRE DE L'ALIMENT	**% MIN**	**% MAX**
Produits laitiers : Poudre de lait écrémé, lactosérum et lactosérum délactosé, protéines du lactosérum, caséines de lait	**80%**	**99%**
AUTRES INGREDIENTS AUTORISES Grains de céréales, produits et sous produits de grains de céréales Graines de protéagineux, produits et sous-produits de graines de protéagineux Huiles végétales	0%	20%
Minéraux Le phosphate bi-calcique précipité d'os est interdit	0%	5%
Additifs autorisés par la règlementation	0%	3%