JORF n°0275 du 21 novembre 2024
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n°2024-48

Cahier des charges du label rouge n° LA 01/24
Lait entier non normalisé, UHT

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Vaches au pâturage plus de 185 jours par an
- 75 % de l'alimentation annuelle des vaches à base d'herbe
- Avec toute la crème d'origine du lait

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR.....3
2- NOM 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 Eléments justificatifs de la qualité supérieure.....5
4- TRACABILITE.....6
5- METHODE D'OBTENTION.....8
5-1 Schéma de vie du produit.....8
5-2 Point de maitrise.....9
5-2-1 Production du lait.....9
5-2-2 Collecte du lait cru.....10
5.2.3 Réception et stockage du lait cru.....10
5-2-4 Pasteurisation et stockage du lait entier non normalisé.....10
5-2-5 Homogénéisation.....11
5-2-6 Stérilisation et conditionnement.....11
5-2-7 Etiquetage - 11
6- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....12
7- DEFINITIONS ET ABREVIATIONS.....13

1- NOM DU DEMANDEUR

ODG « Lait Vachement Bon »
51, avenue Fernand Lobbedez
62033 ARRAS
Tél : 03 21 23 80 00

2- NOM DU LABEL ROUGE

Lait entier non normalisé, UHT

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le lait candidat au Label Rouge est un lait entier stérilisé UHT, non normalisé. Issu d'élevages bénéficiant de 3000 m² (30 ares) de pâturage, nourris avec 75% d'aliment à base d'herbe annuellement. Le lait conserve entièrement sa crème d'origine, et son taux de matière grasse varie avec la saison, entre 37 et 42 g/L.

Il est conditionné en bouteille, brique, outre ou cubi.

Il présente les caractéristiques organoleptiques suivantes : une odeur crème fraiche, une texture crémeuse en bouche, un arôme crème et une intensité du goût plus importants.

Le champ de certification du lait Label Rouge concerne la production, la collecte, la transformation et le conditionnement du lait.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est un lait entier stérilisé UHT standard (sans mentions particulières telles que lait vitaminé, aromatisé, avec ajout de calcium …) en bouteille, en brique, en outre ou cubi, vendu en grande distribution ou auprès de professionnels de la restauration ou de l'industrie agro-alimentaire. Il appartient à une marque représentative du marché du lait de consommation, de marque distributeur ou marque nationale.
Le lait standard n'est pas sous signe d'identification de la qualité ou de l'origine ni sous certification de conformité produit.

- Production dans les fermes

	Lait entier UHT, non normalisé Label Rouge	**Lait entier UHT / produit courant de comparaison**
Pâturage* du troupeau de vaches	Obligatoire	Pas d'obligation de pâturage
Pâturage annuel	La durée de pâturage est au minimum de **185 jours par an** par vache laitière	Pas d'exigence particulière
Pâturage journalier	**6 heures** au minimum par jour pâturé	Pas d'exigence particulière

Surface de pâturage	Au **minimum de 3000 m²** (30 ares) par vache laitière.	Pas d'exigence particulière
Alimentation des vaches	L'alimentation est fortement liée au cycle prairie-étable	Pas d'exigence particulière
	Utilisation **d'aliment certifié sans OGM (<0,9%).**	Pas d'exigence particulière
	La quantité **d'aliments concentrés est limitée à 1800 kg/vache laitière/an.**	Pas d'exigence particulière
	L'urée et ses dérivés, huile de palme/palmiste et leurs dérivés, huile de lin, crucifères, arômes et propylène glycol sont interdits.	Pas d'exigence particulière
	Ration alimentaire annuelle de base des vaches laitières composée à 75% minimum à base d'herbe	Pas d'exigence particulière
	Part d'ensilage de maïs/sorgho dans la ration alimentaire annuelle de base des vaches laitières inférieure à 20%	Pas d'exigence particulière
Habitat et Bien-être animal des vaches	Aire paillée de 7m² minimum par vache laitière ou logette individuelle par vache présente	Pas d'exigence particulière
	Attache des vaches, interdite	Pas d'exigence particulière
	Une place à l'auge de 0.7m/vache laitière est requise	Pas d'exigence particulière
Biodiversité/Agro-environnement	15% minimum d'infrastructures agroécologiques (IAE) et/ou surfaces d'intérêt écologiques (SIE) ou minimum de 50 mètres linéaires de haies/ha de Surface Agricole Utile (SAU) pour la production laitière	5% minimum de Surface d'intérêt écologique (SIE)

- Collecte dans les fermes

	Lait entier UHT non normalisé Label Rouge	**Lait entier UHT / produit courant de comparaison**
Collecte du lait et livraison à la laiterie	Collecte spécifique au lait Label Rouge	Pas d'exigence particulière.
	Échanges de collecte de lait interdit	(échanges de collecte possible).

	Collecte réalisée en 48 heures maximum après la première traite	Possibilité de collecte en 72heures
	Température du lait dans le tank ≤ 6 °C.	Lait accepté jusque 10°C
	La laiterie doit se situer à proximité de l'exploitation à une distance maximale de 100 km	Pas d'exigence particulière
	Collecte directe de la ferme à la laiterie : dépotage intermédiaire interdit	Pas d'exigence particulière

- Transformation à la laiterie

	Lait entier UHT non normalisé Label Rouge	**Lait entier UHT / produit courant de comparaison**
Stockage lait cru	Stockage du lait cru dans un tank dédié au lait de fermes Label Rouge Mélange d'autres collectes non Label Rouge interdit	Stocké dans un tank de collecte pour le lait conventionnel
Ecrémage	La crème n'est jamais séparée du lait de la traite au conditionnement	Écrémage par centrifugation
Pasteurisation	Pasteurisation du lait entier en une seule étape	Pasteurisation séparée du lait écrémé et de la crème
Remélange	Pas de phase de remélange	Remélange du lait et de la crème pasteurisés dans un tank
Standardisation	Taux matière grasse d'origine variable de 37 à 42 g/L	Standardisation du lait entier à 36 g/L
Stérilisation	139 °C – 143 °C pendant quelques secondes	138°C à 150°C pendant 2 à 6 secondes
Homogénéisation	230 bars maximum	Pas d'exigence particulière

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La qualité supérieure du lait Label Rouge repose sur :

- L'alimentation des vaches laitières avec un pâturage du printemps à l'automne et la ration alimentaire hivernale à base d'herbe sous toutes ses formes qui permet de couvrir les besoins alimentaires de la vache laitière et d'apporter une alimentation riche en matière grasse mono et polyinsaturée présente dans le lait.

- Les conditions de vie des vaches laitières : pâturage des vaches laitières en saison, présence de haies pour les pâtures, pas de compétition entre les animaux pour la recherche de place de couchage sur la paille, pas d'attache de la vache laitière, libre accès

à la table d'alimentation, la méthode d'élevage apporte un confort et une propreté aux animaux. Elle assure également la qualité sanitaire des bâtiments d'élevage.

- Le traitement du lait :
  - le lait ne subit pas de phase d'écrémage, pas d'étape mécanique de centrifugation, cela permet de respecter sa structure originelle,
  - la composition du lait et ses propriétés physico-chimiques naturelles sont préservées, pas de phase de remélange après pasteurisation. La totalité de la crème d'origine est conservée. La composition moyenne du lait entier non normalisé est de 39 g/L de matière grasse, avec des variations saisonnières de 37 à 42 g/L. On retrouve le même taux de matière grasse sur le produit fini après traitement à la laiterie.
  - Les process de stérilisation et d'homogénéisation sont établis de façon à limiter leurs impacts sur le lait cru originel.

Caractéristiques certifiées communicantes

- **Vaches au pâturage plus de 185 jours par an**
  PM1 : Durée de pâturage annuel

- **75% de l'alimentation annuelle des vaches à base d'herbe**
  PM2 : durée de pâturage journalier
  PM3 : surface en herbe mise à disposition
  PM6 : ration alimentaire annuelle

- **Avec toute la crème d'origine du lait**
  PM22: spécificité du lait
  PM 24 : composition du lait en matière grasse

4. TRAÇABILITE

4.1 Identification des opérateurs

Les catégories d'opérateurs concernés par le présent cahier des charges sont :
- Les producteurs de lait
- Les collecteurs/transporteurs de lait cru
- La laiterie

4.2 Obligations déclaratives et tenue des registres

Les opérateurs conservent pour chaque étape les enregistrements de conformité.
Les documents sont archivés sur papier ou support informatique pendant 5 ans minimum.

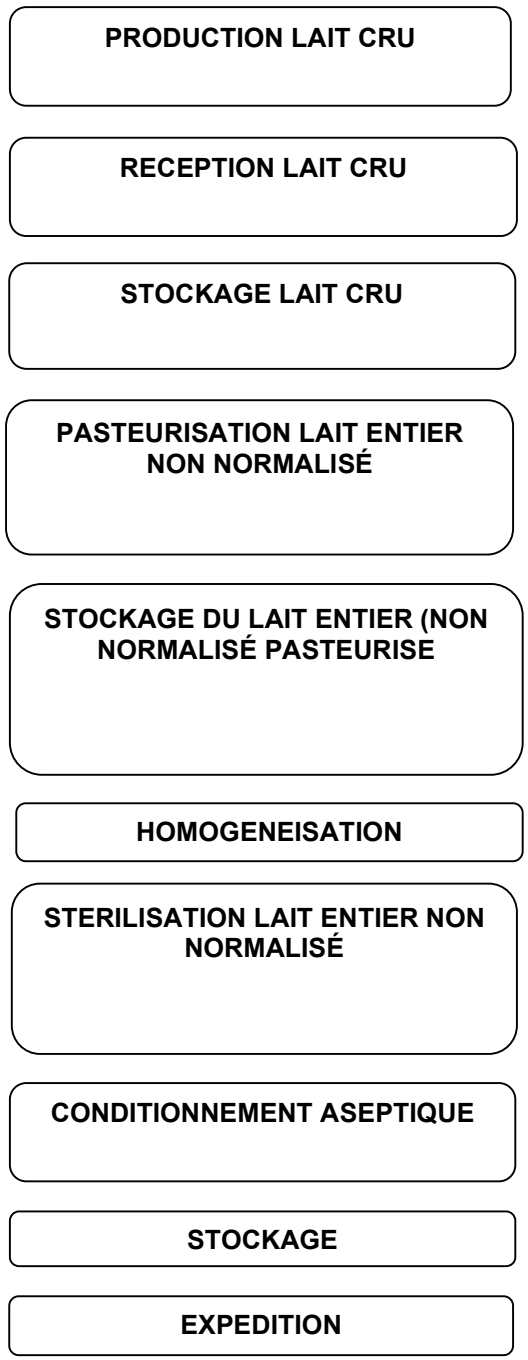
4.3 Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Etapes	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
Collecte du lait cru dans les fermes	La tournée spécifique correspond aux éleveurs engagés dans la démarche Lait Label Rouge	Plan d'une tournée (associé à un numéro de tournée) avec une liste de producteurs appartenant au cahier des charges Lait Label Rouge Tétière : enregistrement de date de collecte, n° de tournée, code camion, kilométrages, producteurs, volumes de tank collecté/producteur
Réception des matières premières	La définition du lot de matière première correspond à un tank de lait cru. - Le numéro de tournée avec le nom et l'adresse des producteurs ainsi que les quantités collectées - La date de collecte - Le type de Matière Première (MP) « Collecte de lait Label Rouge » - Le numéro de tank - Le numéro de contrat annuel	Bon de réception avec n° de tournée et poids de lait dépoté
Fabrication	La définition du lot de fabrication correspond au tank de lait pasteurisé (numéro d'Ordre de Fabrication - OF). - La date de fabrication - Les quantités fabriquées - Le type de produit - Le numéro de tank	Système informatisé de Gestion de production – enregistrement des volumes de lait sur les différentes installations de production tout au long du processus jusqu'au conditionnement
Conditionnement - Expédition	Conditionnement : La définition du lot de produit fini correspond à une journée de production (codifié par l'année + le quantième). - La date + l'heure de fabrication et la Date de Durabilité Minimale (DDM) - Les quantités fabriquées - Le numéro de cahier des charges - Le code et l'intitulé du produit Expédition : - Code et intitulé du produit	Système informatisé de Gestion d'entrepôts

Etapes	Eléments de traçabilité	Documents et enregistrements
	- Les jours d'expédition - Les clients - Les quantités expédiées - Le numéro de palette (code SSCC : Serial Shipping Container Code)	Système informatisé de Gestion d'entrepôts Les bons de livraison

5. METHODE D'OBTENTION

5.1. Schéma de vie du produit



5.2. Points de maîtrise

5-2-1. Production du lait

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
Pâturage des vaches laitières	PM1	Durée de pâturage annuel	185 jours au minimum par an
	PM2	Durée de pâturage journalier	6 h / jour minimum en période de pâturage
	PM3	Surface en herbe accessible mise à disposition/vache laitière	3000 m² (30 ares) minimum
Alimentation des vaches	PM4	Usage de propylène glycol, urée et ses dérivés, huile de palme/palmiste et leurs dérivés, huile de lin, crucifères, arômes	Interdit
	PM5	Aliments issus du commerce pour tout le cheptel de l'exploitation	Certifiés sans OGM (seuil de contamination fortuit de 0,9%)
	PM6	Ration alimentaire annuelle de base des vaches laitières	75% minimum à base d'herbe, exprimée en matière sèche volontairement ingérée.
	PM7	Aliments concentrés	≤ 1800 kg/vache laitière/an
	PM8	Ensilage de maïs/sorgho dans la ration alimentaire annuelle de base des vaches laitières	≤ 20% exprimée en matière sèche volontairement ingérée.
Hygiène de la traite et de la mamelle	PM9	Utilisation de produits chlorés pour le nettoyage de la machine à traire	Interdite
	PM10	Utilisation des Orthophenylphenol (OPP) pour l'hygiène de la mamelle	Interdite
Bien-être animal	PM11	habitat	Aire paillée de 7m² minimum par vache laitière ou logette individuelle par vache présente
	PM12	Attache	Interdit

	PM13	Place à l'auge	0.7m/vache laitière minimum
	PM14	Biodiversité	15% minimum de surface d'infrastructures agroécologiques (IAE) et/ou de surfaces d'intérêt écologiques (SIE) ou un minimum de 50 mètres linéaires de haies/ha de Surface Agricole Utile (SAU) pour la production laitière

5-2-2 Collecte du lait cru

Caractéristique	**Code PM**	**Point de maîtrise**	**Valeur-cible**
Collecte du lait cru	PM15	Délai de ramassage du lait à partir de la 1ère traite	≤ 48 h
	PM16	Température de stockage du lait cru dans le tank de la ferme	≤ 6°C
	PM17	Dépotage intermédiaire	Interdit
	PM18	Distance point de collecte/ laiterie	≤ 100 Km

5-2-3 Réception et stockage du lait cru

Caractéristique	**Code PM**	**Point de maîtrise**	**Valeur-cible**
	PM19	Température du lait cru dans le tank de réception	≤ 10 °C
Stockage du lait cru	PM20	Composition en Matière Grasse (MG) du lait cru stocké	Entre 37 et 42 g/L

5-2-4 Pasteurisation et stockage du lait entier non normalisé

Caractéristique	**Code PM**	**Point de maîtrise**	**Valeur-cible**
Pasteurisation du lait entier non normalisé	PM21	Délai entre le dépotage et le début de la pasteurisation du lait	≤ 24 heures
	PM22	Spécificité du lait	Écrémage interdit
	PM23	Couple Temps / Température de pasteurisation	77°C pendant quelques secondes

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
Stockage du lait entier non normalisé	PM24	Composition en Matière Grasse (MG) du lait	entre 37 et 42 g/L
	PM25	Absence de mouillage du lait	Cryoscopie : < - 0.512 °C
	PM26	Traces de contaminants (produits nettoyants) du lait	• H2O2 < 0.1 ppm • NO2/ NO3 < 0.1 ppm
	PM27	Qualité de fraicheur du lait	Acidité : ≤ 16.5 °D

5-2-5 Homogénéisation

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
Homogénéisation du lait entier non normalisé	PM28	Pression d'homogénéisation	≤ 230 bars

5-2-6 Stérilisation et conditionnement

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
Stérilisation	PM29	Température de stérilisation	139 °C – 143 °C pendant quelques secondes
Conditionnement	PM30	Délai entre pasteurisation et conditionnement	≤ 48 heures

5-2-7 Etiquetage

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
Etiquetage	PM31	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du Label Rouge LA 01/24 « Lait entier, non normalisé, UHT », mentionne au minimum : Le logotype « Label Rouge » dans le respect de la charte graphique, Le numéro d'homologation du Label Rouge sous la forme LA 01/24,

Caractéristique	Code PM	Point de maîtrise	Valeur-cible
			Les caractéristiques certifiées communicantes reportées rigoureusement à l'identique : - Vaches au pâturage plus de 185 jours par an - 75% de l'alimentation annuelle des vaches à base d'herbe - Avec toute la crème d'origine du lait Le nom et l'adresse de l'ODG : ODG « Lait Vachement Bon » 51, avenue Fernand Lobbedez 62033 ARRAS Validation par l'OC des étiquetages préalablement à leur impression

6- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

PM	PPC	Principaux points à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
PM1	PPC1	Durée minimale de pâturage	185 jours minimum / vache laitière	Documentaire et visuel
PM2	PPC2	Durée de pâturage journalier	6h/jour minimum en période de pâturage	Documentaire et visuel
PM3	PPC3	Surface en herbe accessible mise à disposition /vache laitière	3000 m² (30 ares) minimum	Documentaire et visuel
PM6	PPC4	Ration alimentaire annuelle de base des vaches laitières	75% minimum à base d'herbe exprimée en matière sèche volontairement ingérée	Documentaire
PM22	PPC5	Spécificité du lait	Écrémage interdit	Documentaire et visuel
PM24	PPC6	Composition en Matière Grasse (MG) du lait	Entre 37 et 42 g/L	Documentaire

7. ABREVIATIONS ET DEFINITIONS

Abréviations

DDM : Date Durabilité Minimale
MG : Matière grasse
MP : Matière première
OF : Ordre de fabrication
PM : Point à maîtriser
PPC : Principaux Points à contrôler
SSCC : Serial Shipping Container Code. Un code unique, international et multisectoriel qui identifie une unité d'expédition (indépendamment de son contenu)

Définitions

Caillebotis : Treillis formant plate-forme isolée du sol, pour laisser écouler l'eau, effluents des vaches dans une fosse de stockage.

Cryoscopie : Méthode permettant de vérifier l'absence de mouillage du produit par la mesure du point de congélation du lait.

Dépotage : Action de déchargement du contenant du camion-citerne vers une installation de stockage.

Herbe : désigne toute plante annuelle ou vivace de la famille des graminées et/ou légumineuses provenant des prairies permanentes ou temporaires quel que soit le mode de conservation (ensilage d'herbe ou méteil, foin, enrubannage). Le méteil doit contenir au minimum 60% de graminées ou légumineuses d'origine des prairies.

Homogénéisation : Réduction de la dimension des globules gras permettant de stabiliser l'émulsion de la matière grasse du lait.

Infrastructures Agro-Ecologiques (IAE) : habitat « semi naturel » ou éléments fixe du paysage autour duquel se développe une végétation spontanée.

Logettes : Stalle individuelle, limitée latéralement, où les vaches viennent se coucher

Pâturage : Respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture et stabulation pendant la durée de production du lait. Sont comprises les surfaces toujours en herbe, les prairies temporaires, la luzerne et les dérobés (déclarés PAC). Le pâturage est la période où les animaux ont la possibilité de se rendre en extérieur, elle se fait de façon générale sur la période du printemps et de l'été. Le pâturage se pratique sur des surfaces composées d'une variété florale entrant dans l'alimentation des vaches.

SSCC (**Serial Shipping Container Code)** : code unique, international et multisectoriel qui identifie une unité d'expédition (indépendamment de son contenu).

Stabulation : Dans une ferme, l'étable (ou stabulation) est la partie du bâtiment où sont logées les vaches, les veaux et les génisses. L'étable est donc le lieu où le bétail est mis en stabulation.

Surface Agricole Utile (SAU): est une notion normalisée dans la statistique agricole européenne. Elle comprend les terres arables dont les produits ou sous-produits sont utilisés pour la production laitière

(aliments ou litière) et la superficie toujours en herbe (STH), comme les prairies temporaires, permanentes, méteil…

Surface d'intérêt écologique (SIE) : désigne un ensemble d'habitats semi-naturels ou naturels de haute valeur écologique, situés dans les espaces agricoles.

Test à l'alcool : Méthode permettant de contrôler la stabilité de la suspension colloïdale du lait et ainsi garantir sa fraîcheur, c'est-à-dire sa qualité microbiologique (pas de développement microbien).

Test antibiotique : Il permet de vérifier que le lait est exempt de résidus d'antibiotique de la famille des β-lactames.

Vaches : Ensemble d'animaux domestiques nourris pour l'élevage faisant partie d'une exploitation agricole (veaux, génisses, vaches laitières, vaches taries)

Vaches laitières : L'effectif des vaches laitières est calculé sur la base des données SYNEL moins une déduction forfaitaire de 10 % de vaches taries : les vaches laitières sont identifiées comme étant des vaches en phase de lactation, les vaches taries sont les vaches en préparation pour la phase de lactation et sont séparées du troupeau principal. Cela représente une moyenne de 10% sur l'année.