

**Cahier des charges du label rouge n° LA 20/92
« Viande, abats et produits élaborés, frais et surgelés de
veau élevé sous la mère pouvant recevoir un aliment
complémentaire liquide »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau élevé sous la mère pour au moins 85% de son alimentation
- Veau né et élevé sur la même exploitation

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
4-4. Sélection et identification des carcasses et des produits	8
5- METHODE D'OBTENTION.....	9
5-1. Schéma de vie.....	9
5-2. Spécialisation des élevages	9
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages.....	9
5-4. Races	9
5-5. Naissance.....	9
5-6. Bâtiments.....	9
5-7. Alimentation des mères	10
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux	11
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir	12
5-10. Abattage.....	12
5-11. Ressuage.....	12
5-12. Sélection des carcasses.....	12
5-13. Découpe et conditionnement des découpes.....	13
5-14. Commercialisation des abats	13
5-15. Surgélation.....	13
5-16-1 Critères communs à tous les produits.....	13
5-16-2 Dispositions particulières pour les préparations de viande de veau label rouge LA 20/92 (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées) et pour les viandes hachées assaisonnées ou non	13
5-16-3 Disposition particulière pour les paupiettes de veau assaisonnées ou non.....	14
5-16-4 Dispositions particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non	14
5-16-5 Dispositions particulières pour les saucisses de veau assaisonnées ou non	14
5-16-6 Dispositions particulières pour le carpaccio/viande pour pierrade de veau assaisonné ou non.....	14
5-16-7 Dispositions particulières pour les brochettes	15
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	15
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	15

1- NOM DU DEMANDEUR

Association Limousine de la Qualité et de l'Origine (ALQO) dite « Limousin Promotion »
Pôle de Lanaud
87220 BOISSEUIL Tel : 05.55.10.37.96
accueil@lesviandeslimousines.com

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande, abats et produits élaborés, frais et surgelés de veau élevé sous la mère pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le produit label rouge est issu d'un veau élevé sous la mère, qui peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, une complémentation alimentaire liquide.

Le veau est :

- soit de type racial Limousin ou Charolais
- soit issu d'un croisement entre un parent de type racial Limousin et un parent de type racial Charolais, Salers, Normand ou Montbéliard.

Le poids de carcasse est de 175 kg maximum.

La production et la commercialisation en label rouge LA20/92 peuvent concerner les produits suivants :

- les viandes et abats de veau présentés en frais ou en surgelés,
- les produits élaborés : viandes hachées, préparations de viande, paupiettes, crépinettes, saucisses, carpaccios/viande pour pierrade et brochettes ; présentés en frais ou surgelés

La viande de veau label rouge se caractérise par une couleur claire (de blanc à rosé) et sa tendreté. C'est une viande savoureuse et appréciée pour son arôme délicat.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Mode de production et origine des animaux	Les veaux sont nés et élevés sur la même exploitation.	Production en ateliers spécialisés faisant le plus souvent l'objet d'un « contrat d'intégration » avec un fabricant d'aliments du bétail ou avec un abatteur. Le plus souvent, les nourrissons sont introduits en lots importants dans l'exploitation sans critères de sélection.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Mode de production et origine des animaux	Les veaux sont nés et élevés sur la même exploitation.	Production en ateliers spécialisés faisant le plus souvent l'objet d'un « contrat d'intégration » avec un fabricant d'aliments du bétail ou avec un abatteur. Le plus souvent, les nourrissons sont introduits en lots importants dans l'exploitation sans critères de sélection.
Mode d'élevage (troupeau des mères)	Autonomie alimentaire : 80%	Pas de règle spécifique.
Types raciaux autorisés	Les veaux label rouge sont : - soit de type racial Limousin ou Charolais - soit issu d'un croisement entre un parent de type racial Limousin et un parent de type racial Charolais, Salers, Normand ou Montbéliard.	Les veaux sont principalement issus de races laitières
Alimentation	Le veau est nourri par tétée au pis.	Alimentation principalement de lait reconstitué.
Age à l'abattage	Entre 91 et 168 jours	L'âge d'abattage est de 8 mois au plus.
Poids à l'abattage	Entre 85 et 175 kg	Aucun objectif en termes de poids carcasse.
Etat d'engraissement	Seules les notes 2 et 3 sont autorisées.	1, 2, 3, 4 ou 5

Tableau de comparaison pour les produits élaborés :

Point de différence	Produit Label Rouge	Produit Courant
Ingrédients interdits	Interdiction de l'utilisation d'huile de palme	Pas d'exigence particulière
Formage (cas du steak haché)	Formage basse pression	Pas d'exigence particulière
Carpaccio/viande pour pierrade	Type de morceaux : quasi noix, noix pâtissière, sous-noix	Pas d'exigence particulière

Brochettes	Type de morceau autorisés : muscles du cuisseau PAD (hors jarret)	Pas d'exigence particulière
------------	----------------------------------------------------------------------	-----------------------------

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- « veau élevé sous la mère pour au moins 85% de son alimentation »

Ce mode d'élevage a de nombreuses incidences sur la qualité du produit. Tout d'abord, l'animal est en contact quotidien avec sa mère ce qui lui apporte un bien-être et un équilibre qui contribuent à son bon développement physique. La tétée dès la naissance et jusqu'au départ de l'élevage apporte à l'animal une immunité qui le met à l'abri de nombreux désagréments sanitaires (et donc un développement régulier) et qui permet de limiter l'utilisation de produits vétérinaires. Le mode de consommation du lait au pis permet une meilleure digestibilité et une meilleure assimilation ; la qualité nutritionnelle du lait donnant à la viande son goût et sa finesse, le goût étant également garanti par la sélection de carcasses suffisamment couvertes (engraissement 2 et 3).

Le mode d'élevage implique la présence d'au moins une vache par veau produit (voire plus avec les nourrices) avec les pâturages correspondants, c'est un type de production naturel et la qualité de l'alimentation des vaches a une incidence sur la qualité de leur lait et donc sur la qualité de la viande des veaux.

- « Veau né et élevé sur la même exploitation » : ce critère contribue à la qualité supérieure du produit à plusieurs égards ; tout d'abord il contribue au lien entre l'exploitant et ses animaux. De plus, ce critère permet de limiter le stress des animaux lors d'un changement d'exploitation (transport, nouvel environnement d'élevage, etc.). Enfin, le fait que le naissage et l'engraissement ait lieu sur la même exploitation présente aussi un avantage pour l'éleveur aux niveaux sanitaire, technique et économique.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

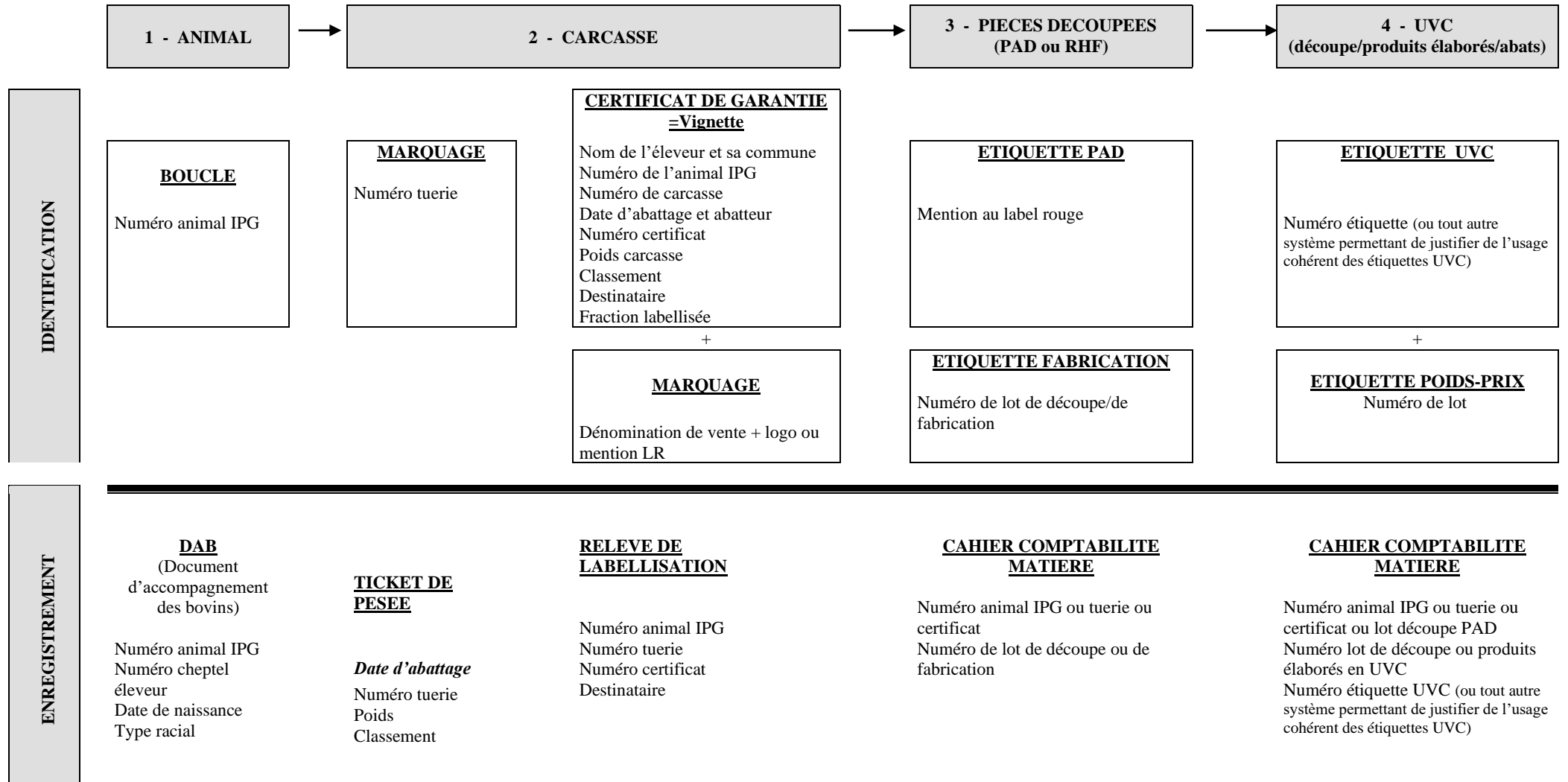
- les éleveurs de veau ;
- les fabricants d'aliments d'allaitement ;
- les abattoirs,
- les abatteurs
- les ateliers de découpe
- les ateliers de surgélation,
- les ateliers de transformation.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Toute fraction labellisée doit faire l'objet d'un enregistrement sur le relevé de labellisation au plus tard au moment de la vente (départ de l'entreprise)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	Conservation des documents relatifs à l'aliment complémentaire distribué aux veaux	L'éleveur doit fournir en cas de contrôle, les factures concernant les livraisons de lait reconstitué .

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



NB : tous les éléments inscrits sur chaque identifiant et enregistrement ne sont pas mentionnés. Sont mentionnés principalement ceux intervenant dans la traçabilité.

4-4. Sélection et identification des carcasses et des produits

Les carcasses sont sélectionnées et identifiées par un agent chargé de la labellisation.

Si la carcasse répond à l'ensemble des critères, et une fois connu le destinataire, l'agent chargé de la labellisation procède à sa certification qui se matérialise :

- par l'apposition sur la carcasse d'un marquage faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention label rouge)
- par l'établissement d'un certificat numéroté mentionnant les informations suivantes :
 - le nom de l'éleveur et sa commune ;
 - le nom des organismes de commercialisation ;
 - le numéro de l'animal (N° IPG) ;
 - la date d'abattage ;
 - la date de naissance ;
 - le nom du destinataire ;
 - le numéro de carcasse ;
 - la fraction labellisée ;
 - le poids carcasse ;
 - le classement : la couleur, la conformation et l'état d'engraissement.

Ce certificat est fixé à la carcasse, la demi-carcasse ou le quartier : il devient la preuve de sa certification.

Les marques de sélection de la carcasse faisant référence au Label Rouge (logotype ou mention Label Rouge et certificat) ne peuvent être apposées que si le produit est effectivement destiné à être commercialisé sous Label Rouge.

L'Organisme de Défense et de Gestion assure la centralisation de l'ensemble des données de certification sur un relevé de labellisation.

Les viandes destinées à la découpe doivent être conformes au Label Rouge avant découpe ; cela se matérialise par :

- pour les carcasses, demi-carcasses, quartiers : présence d'un certificat, ou utilisation de tout autre moyen permettant de s'assurer de la conformité de la fraction avant découpe.
- pour les PAD : présence d'une étiquette PAD ou d'une étiquette faisant mention du Label Rouge

Toute fraction labellisée doit faire l'objet d'un enregistrement sur le relevé de labellisation au plus tard au moment de la vente (départ de l'entreprise).

Chaque unité de viande découpée en PAD ou destinée à la RHF est identifiée par une étiquette faisant mention au Label Rouge.

Chaque unité de viande découpée en UVC (viande ou produits élaborés) est identifiée par une étiquette numérotée faisant mention du Label Rouge (ou alors l'atelier de découpe dispose d'un système permettant de justifier de l'usage cohérent des étiquettes UVC).

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Spécialisation des élevages

Pas de conditions de production spécifiques

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

Pas de conditions de production spécifiques

5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S1</u>	<u>Types raciaux des veaux autorisés</u>	<u>Les veaux doivent être :</u> <u>- soit de type racial Limousin (34) ou Charolais (38)</u> <u>- soit issus d'un croisement entre un parent de type racial Limousin (34) et un parent de type racial Charolais (38), Salers (23), Normand(56) ou Montbéliard (46).</u>

5-5. Naissance

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S3</u>	<u>Origine des veaux</u>	<u>Les veaux sont nés et élevés sur la même exploitation.</u>

5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Types de logements autorisés pour le troupeau des mères	- Etable à stabulation entravée, - Etable à stabulation libre à logettes, - Etable à stabulation libre sur litière accumulée et/ou aire de parcours.
S5	Logement des mères : conditions de confort et d'ambiance	- Litière végétale - Eclairage naturel suffisant
S6	Fréquence minimale de nettoyage des logements du	Ils doivent être vidés, nettoyés de manière approfondie (utilisation d'appareils à haute pression, chaulage...) au

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	troupeau des mères	moins une fois par an.
S7	Bâtiment des veaux	Le bâtiment où sont logés les veaux dispose d'une ventilation naturelle ou mécanique, sans courant d'air, afin d'assurer le bien-être des veaux. Il doit être désinfecté au moins une fois par an.

5-7. Alimentation des mères

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Composition des aliments complémentaires	Les aliments complémentaires utilisés pour l'alimentation des mères sont présents sur la liste mise à disposition par l'ODG (vérification couple formule/fabricant). L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges.
S24	<u>Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau des mères</u> <u>(selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)</u>	<p><u>1 - grains de céréales et produits dérivés ;</u></p> <p><u>2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus ;</u></p> <p><u>3 - graines de légumineuses et produits dérivés,</u></p> <p><u>4 - tubercules, racines et produits dérivés ;</u></p> <p><u>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés ;</u></p> <p><u>6- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;</u></p> <p><u>7- autres plantes, algues, champignons et produits dérivés ;</u></p> <p><u>8- produits laitiers et produits dérivés;</u></p> <p><u>11 – minéraux et produits dérivés ;</u></p> <p><u>Dans la catégorie 12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes:</u></p> <p><u>12.1.5 à l'exception des levures de production de biodiésel ;</u></p> <p><u>12.1.13 ;</u></p> <p><u>12.3.1</u></p> <p><u>Dans la catégorie 12.3.2 : Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique</u></p> <p><u>Dans la catégorie 13- Divers : 13.2.11 ; 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1 .</u></p>

S9	<u>Additifs interdits</u>	<u>Les additifs d'origine animale à l'exception de la vitamine D3 sont interdits.</u> <u>L'urée et ses dérivés</u>	
S25	Nature de l'alimentation	Alimentation sans OGM (<0.9%)	
S10	Réalisation de l'ensilage	Sans utilisation d'agents conservateurs d'ensilage chimiques	
S12	Part de l'ensilage dans la ration journalière	L'ensilage ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière (il constitue le complément d'une ration à base de foin).	
S26	Durée minimale de pâturage par an	6 mois	
S27	Plan d'alimentation (ration journalière en kg matière brute)	Période au pâturage	- pâturage à volonté
			- fourrages secs à volonté ¹
			- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés ²
			- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires
		Période au bâtiment	- fourrages secs à volonté
			- avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés
			- avec un maximum de 12 kg d'aliments complémentaires

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Additifs interdits (catégories et groupes fonctionnels)	<p>« Additifs technologiques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - substance pour le contrôle de contamination de radionucléides - additifs pour l'ensilage - dénaturants - substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux par les mycotoxines - améliorateurs des conditions d'hygiène - autres additifs technologiques <p>« Additifs sensoriels » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p>

¹ Fourrages sec : foin, paille, ...

² Fourrages conservés : enrubannages et ensilages d'herbes, de céréales, de légumineuses, ...

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- colorants « Additifs nutritionnels » appartenant aux groupes fonctionnels suivants : - urée et ses dérivés « Additifs zootechniques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants : - substances qui ont un effet positif sur l'environnement - autres additifs zootechniques - stabilisateurs de l'état physiologique « coccidiostatiques et histomonostatiques »
S15	Nettoyage du matériel utilisé pour la fabrication et la distribution de l'aliment complémentaire	Le matériel de fabrication et de distribution du lait doit être visuellement propre

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif.

Pas de conditions de production spécifiques

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S28</u>	<u>Age d'abattage</u>	<u>Entre 91 et 168 jours</u>
<u>S18</u>	<u>Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>18 heures.</u>

5-11. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S19</u>	<u>Poids des carcasses</u>	<u>Entre 85 et 175 kg</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Etat d'engraissement général	Seules les notes 2 et 3 sont autorisées
S20	Couverture du gras	Le rein est couvert de gras et les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras présente une consistance ferme et une couleur d'un blanc franc.
S21	Absence de défauts majeurs	La carcasse (ou le quartier) ne doit pas présenter de défauts d'aspect majeurs (absence de pétéchies, absence d'hématomes, absences de saisie partielle, sauf celles résultant d'un petit hématome, d'un tissu cicatriciel associé à des lésions évolutives ou la saisie d'abats).
S30	ASDA (Attestation sanitaire à délivrance anticipée/statut sanitaire)	Seules les carcasses issues de bovins officiellement indemnes des maladies selon la prophylaxie en vigueur, pourront être valorisées en LA20/92 (ce qui correspond à une ASDA verte).

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5-14. Commercialisation des abats

Pas de conditions de production spécifiques

5-15. Surgélation

Pas de conditions de production spécifiques

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

5-16-1 Critères communs à tous les produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	<u>Teneur minimale en viande label rouge LA20/92</u>	<u>90%</u>
S32	Ingrédients et additifs interdits	Huile de palme

5-16-2 Dispositions particulières pour les préparations de viande de veau label rouge LA 20/92 (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées) et pour les viandes hachées assaisonnées ou non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33	Préparation de la viande mise en œuvre	Les morceaux de viande utilisés ont été dégraissés et parfaitement dénervés

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S34	Maîtrise de la température de la viande lors du mélange	Lors du mélange, la température de la viande doit être maintenue au plus bas (+1°C ; -2°C)
S35	Formage	Si réalisé, en basse pression.
S36	Produit fini (si formage)	Produit fini non trié
S37	Lieu des opérations de conditionnement	Dans l'atelier de préparation des viandes hachées
S38	Type de hachage	Gros grain (grain supérieur ou égal à 2.5mm)

5-16-3 Disposition particulière pour les paupiettes de veau assaisonnées ou non

Pas de condition de production spécifique

5-16-4 Dispositions particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S39	Ingrédient interdit	Poudre de blanc d'œufs

5-16-5 Dispositions particulières pour les saucisses de veau assaisonnées ou non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40	Ingrédient interdit	Poudre de blanc d'œufs

5-16-6 Dispositions particulières pour le carpaccio/viande pour pierrade de veau assaisonné ou non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S41	Type de tranchage	Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires
S42	Préparation préalable au tranchage	Ajout d'eau interdit Marinade interdite Température >= -2°C
S43	Muscles autorisés	Quasi noix, noix pâtissière, sous-noix

5-16-7 Dispositions particulières pour les brochettes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S44	Type de tranchage	Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires
S45	Préparation préalable	Ajout d'eau interdit Marinade interdite Température $\geq -2^{\circ}\text{C}$
S46	Muscles autorisés	Muscles du cuisseau PAD (hors jarret)

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de conditions de production spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère	PPC	METHODE D'EVALUATION
C116	Alimentation non OGM $<0.9\%$ pour les veaux	Documentaire
S3	Origine des veaux	Documentaire