

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/13
« Viande, abats et produits élaborés, frais et surgelés de
veau élevé sous la mère pouvant recevoir un complément à
base de fourrages et de céréales »

Caractéristiques certifiées :

- Veau élevé sous la mère et recevant un complément à base de fourrages et de céréales
- Veau issu de père de race à viande et de mère de race à viande ou mixte ou d'un croisement de ces deux types

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	4
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	4
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	5
4- TRAÇABILITE.....	6
4-1. Identification des opérateurs	6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante	6
4-4. Sélection et identification des carcasses et des produits	8
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	9
5-6. Bâtiments	9
5-7. Alimentation des mères	9
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux	11
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir	11
Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif.	11
5-10. Abattage	11
5-11. Ressuage	11
5-12. Sélection des carcasses	12
5-13. Découpe et conditionnement des découpes	12
5-14. Commercialisation des abats	12
5-15. Surgélation	12
5-16. Produits élaborés : viande hachée, préparations de viande, produits à base de viande et plats cuisinés	12
5-16-1 Critères minimaux communs à tous les produits.....	12
5-16-2 Dispositions particulières pour les préparations de viande de veau label rouge LA08/13 (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées) et pour les viandes hachées assaisonnées ou non.....	12
5-16-3 Disposition particulière pour les paupiettes de veau assaisonnées ou non	13
5-16-4 Dispositions particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non.....	13
5-16-5 Dispositions particulières pour les saucisses de veau assaisonnées ou non	13

5-16-6 Dispositions particulières pour le carpaccio/viande pour pierrade de veau assaisonné ou non.....	13
5-16-7 Dispositions particulières pour les brochettes	14
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	14
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	14

1- NOM DU DEMANDEUR

Association Eleveurs et Terroirs d'Excellence
764 Route d'Agen
32000 Auch

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

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

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

La viande est issue d'un veau élevé sous la mère, qui peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, un complément à base de fourrages et de céréales.

La production et la commercialisation en label rouge LA08/13 peut 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, carpaccio/viande pour pierrade et brochettes, présentés en frais ou surgelés

3-2. Comparaison avec le produit courant

L'univers de marché identifié pour la viande fraîche de veau élevé sous la mère pouvant recevoir un complément à base de fourrages et céréales correspond :

- à une clientèle de consommateurs qui est à la recherche d'un produit de qualité supérieure, doté de caractéristiques spécifiques propres (couleur et flaveur) ;
- aux circuits de commercialisation et de distribution suivants : boucheries traditionnelles, supérettes, GMS, RHD.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Taille des élevages	Les élevages restent à taille humaine car ils sont limités par le travail et par le nombre de mères qui doivent disposer de surfaces pâturées. En moyenne, un élevage produit 20 à 25 veaux par an.	Les ateliers sont de taille plus ou moins importante (150 à 500 places)
Races autorisées	Les veaux label rouge sont : - de père de type racial à viande - de mère de type racial à viande ou mixte, ou issue du croisement d'un père de type racial à viande	Les veaux sont principalement issus de races laitières

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	et d'une mère de type racial à viande ou mixte (hors code 39).	
Mode d'élevage (troupeau des mères)	Autonomie alimentaire : 80%	Pas de règle spécifique.
Poids des carcasses	Le poids de carcasse est compris entre 100 et 200 kg.	Aucun objectif en termes de poids des carcasses.
Age à l'abattage	Entre 91 et 213 jours	L'âge d'abattage est de 8 mois au plus.
Etat d'engraissement	Seules les notes 2 et 3 sont autorisées.	1,2,3,4 ou 5

Tableau de comparaison pour les produits élaborés :

Points 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 morceaux autorisés : muscles du cuisseau PAD (hors jarret)	Pas d'exigence particulière

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La viande de veau label rouge se caractérise par :

- une couleur rosée,
- une perception olfactive typique de veau,
- une tendreté en bouche marquée.

Les caractéristiques certifiées sont :

- « Veau élevé sous la mère et recevant un complément à base de fourrages et céréales »

Ce mode d'élevage a de nombreuses incidences sur la qualité du produit.

Tout d'abord, le veau est au contact quotidien de sa mère naturelle ou adoptive, ce qui lui apporte un bien-être et un équilibre qui contribuent à son bon développement physique.

La tétée de la naissance jusqu'à l'abattage renforce l'immunité de l'animal, ce qui le met à l'abri de nombreux désagréments sanitaires. Le mode d'ingestion du lait au pis permet une meilleure

digestibilité et une meilleure assimilation (bonne fermeture de la gouttière œsophagienne et bonne coagulation du lait dans la caillette).

De plus, les qualités nutritives du lait tété sont élevées, en lien avec les races allaitantes utilisées (leur lait est plus équilibré en nutriments que celui des races laitières spécialisées) et avec la qualité de l'alimentation diversifiée que reçoivent les vaches nourrices. Cette composition du lait (en acides gras nobles notamment) confère à la viande une saveur spécifique de veau, une qualité organoleptique garantie par un tri de carcasses suffisamment couvertes à l'abattoir (état d'engraissement 2 ou 3).

L'alimentation complémentaire solide à base de céréales et de protéagineux vient amplifier la perception olfactive typique de veau apportée par les acides gras spécifiques du lait tété et, en même temps, fait rosir la couleur de la viande.

Enfin, l'alimentation majoritairement lactée des veaux et leur âge d'abattage précoce (âge maximum 213 jours) favorisent une bonne tendreté de la viande de ces veaux.

- « Veau issu de père de race à viande et de mère de race à viande ou mixte ou d'un croisement de ces deux types »

Le choix de tels types génétiques garantit de bonnes qualités bouchères aux carcasses. Cette garantie est renforcée par une sévère sélection de ces carcasses sur les composantes « couleur », « conformation bouchère » et « état d'engraissement ».

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

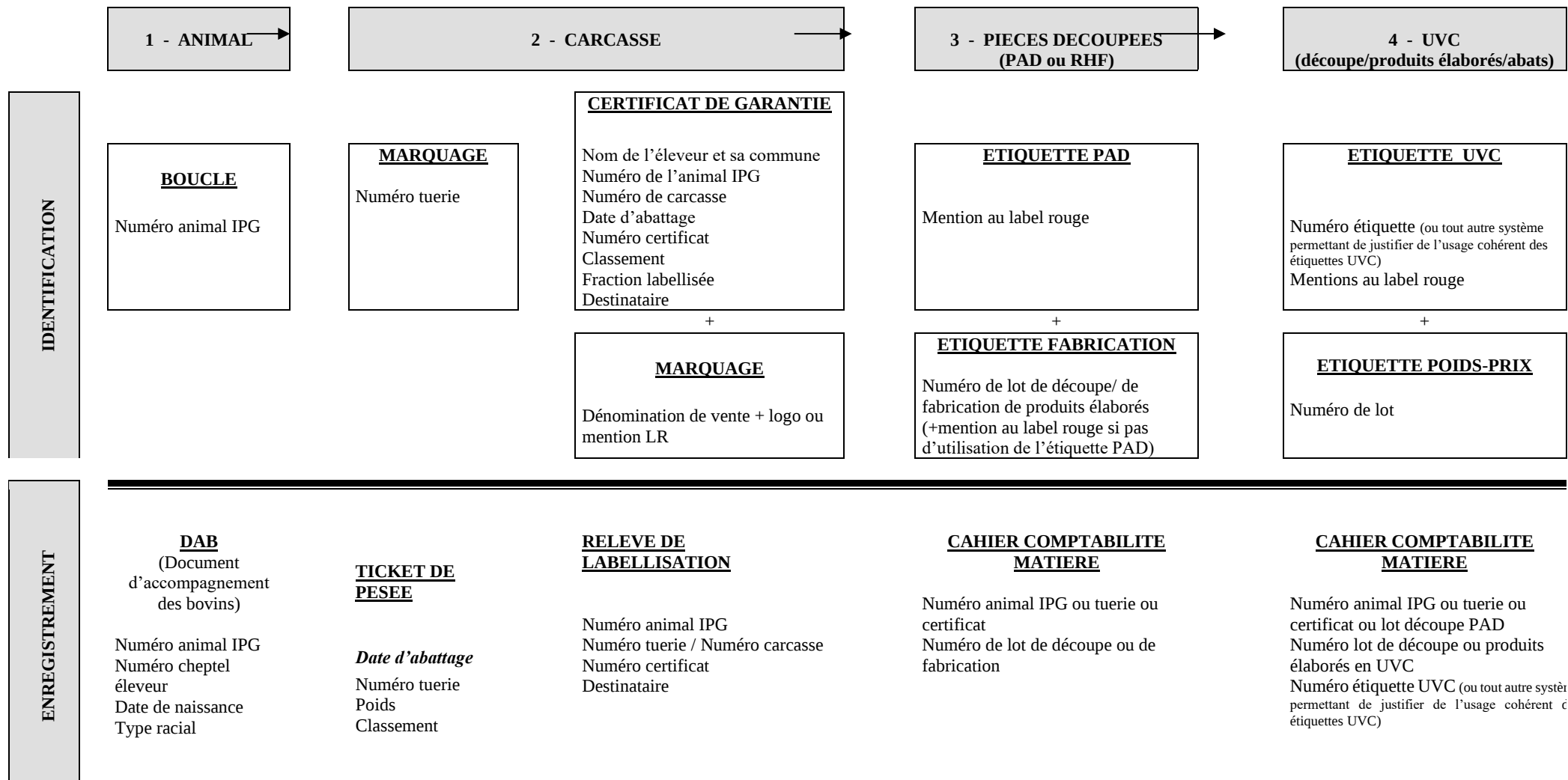
- les éleveurs de veau ;
- les centres d'allotement ;
- les fabricants d'aliments complémentaires ;
- les abattoirs, abatteurs expéditeurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de surgélation,
- les ateliers de transformation

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Conservation des documents relatifs à l'aliment complémentaire distribué aux veaux	Lors du contrôle, toutes les factures concernant les achats d'aliment complémentaire doivent être présentés par l'éleveur.

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).

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
 - le nom du destinataire
 - le numéro de carcasse
 - la fraction labellisée
 - le classement : la couleur, la conformation et l'état d'engraissement.

Ce certificat accompagne 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

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
S2	<u>Types raciaux de veau autorisés</u>	<u>Les veaux doivent être :</u> <u>- de père de type racial à viande</u> <u>- de mère de type racial à viande ou mixte, ou issue du croisement d'un père de type racial à viande et d'une mère de type racial à viande ou mixte (hors code 39).</u>
S4	Types raciaux des veaux adoptés	En plus des exigences du S2, les veaux adoptés ayant un parent croisé (code 39) ne sont pas autorisés.

5-5. Naissance

Pas de conditions de production spécifiques

5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Bâtiments des veaux	Le bâtiment dispose d'une ventilation naturelle ou mécanique, sans courant d'air, afin d'assurer le bien-être des veaux.
S6	Fréquence de désinfection des bâtiments	Au moins une fois par an

5-7. Alimentation des mères

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S24	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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible							
S25	<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>	<u>1 - grains de céréales et produits dérivés ;</u> <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> <u>3 - graines de légumineuses et produits dérivés,</u> <u>4 - tubercules, racines et produits dérivés ;</u> <u>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés ;</u> <u>6- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;</u> <u>7- autres plantes, algues, champignons et produits dérivés ;</u> <u>8- produits laitiers et produits dérivés</u> <u>11 – minéraux et produits dérivés ;</u> <u>Dans la catégorie 12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes:</u> <u>12.1.5 à l'exception des levures de production de biodiésel</u> <u>12.1.13 ;</u> <u>12.3.1</u> <u>Dans la catégorie 12.3.2 : Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique</u> <u>Dans la catégorie 13- Divers : 13.2.11 ; 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1 .</u>							
S26	<u>Additifs interdits</u>	<u>Les additifs d'origine animale à l'exception de la vitamine D3.</u> <u>L'urée et ses dérivés.</u>							
S27	Nature de l'alimentation	Alimentation sans OGM (<0.9%)							
S28	Plan d'alimentation (ration journalière en kg matière brute)	<table><tr><td rowspan="4">Période au pâturage</td><td>- pâturage à volonté</td></tr><tr><td>- fourrages secs à volonté</td></tr><tr><td>- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés¹</td></tr><tr><td>- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires²</td></tr><tr><td></td><td>- fourrages secs à volonté</td></tr></table>	Période au pâturage	- pâturage à volonté	- fourrages secs à volonté	- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés ¹	- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires ²		- fourrages secs à volonté
Période au pâturage	- pâturage à volonté								
	- fourrages secs à volonté								
	- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés ¹								
	- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires ²								
	- fourrages secs à volonté								

¹ Fourrages sec : foin, paille, ...² Fourrages conservés : enrubbages et ensilages d'herbes, de céréales, de légumineuses, ...

N°	Point à contrôler	Valeur-cible	
		Période au bâtiment	- 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
S10	Composition de l'aliment complémentaire solide	La composition de l'aliment complémentaire doit respecter les normes et objectifs suivants : . Taux de graines de céréales et produits dérivés ≥ 70 % du poids total de la matière sèche de l'aliment, avec taux de produits dérivés < 50 % de la matière sèche de l'ensemble graines de céréales et produits dérivés ; . Concentration énergétique ≥ 0.9 UFV/kg ; . Taux de protéines totales : 10 à 18 %, soit 70 à 150 g de PDIN/kg.
S11	Quantité maximale d'aliments complémentaire solide par veau	300 kg maximum par veau.
S12	Conditions complémentaires à la distribution de l'aliment complémentaire solide	La distribution de cet aliment complémentaire doit être accompagnée de la mise à disposition en libre-service : - d'eau de boisson fraîche et propre, - de paille propre et bien conservée, en tant que lest digestif.

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

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

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S29</u>	<u>Age d'abattage</u>	<u>Entre 91 et 213 jours</u>
<u>S17</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>S18</u>	<u>Poids des carcasses</u>	<u>Entre 100 et 200 kg</u>
<u>S30</u>	<u>Etat d'engraissement général</u>	<u>Seules les notes 2 et 3 sont autorisées.</u>
S19	Quantité et qualité des gras de couverture	Le rein doit être couvert et les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras doit présenter une consistance ferme et une couleur d'un blanc franc.
S20	Défauts sur carcasses	La carcasse (ou le quartier) ne doit pas présenter de défauts d'aspect majeurs (pétéchies et gros hématomes en particulier).

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

Pas de conditions de production spécifiques

5-14. Commercialisation des abats

Pas de condition de production spécifique

5-15. Surgélation

Pas de condition de production spécifique

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

5-16-1 Critères minimaux communs à tous les produits

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S31	<u>Teneur minimale en viande label rouge LA08/13</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 LA08/13 (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
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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		Température $\geq -2^{\circ}\text{C}$
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	Type de morceau	Muscles du cuisseau PAD (hors jarret)

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Pas de conditions de production spécifiques