JORF du 9 août 2022
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2022-33

Cahier des charges du label rouge n° LA 34/99 « Viandes hachées et préparations de viande, fraîches et surgelées, de veau élevé sous la mère pouvant recevoir un complément à base de fourrages et de céréales »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- **viande de veau label Rouge de race à viande élevé sous la mère,**
- **viande 100% veau**

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 de comparaison 3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure 4
4- TRAÇABILITE 4
4-1. Identification des opérateurs 4
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 4
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante de la production à la commercialisation . 6
5- METHODE D'OBTENTION 9
5-1. Schémas 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 (pour les veaux de type A et B) 9
5-8. Alimentation et abreuvement des animaux veaux 9
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir 9
5-10. Abattage 10
5-11. Ressuage 10
5-12. Sélection des carcasses 10
5-13. Découpe et conditionnement des découpes 10
5-14. Commercialisation des abats 10
5-15. Surgélation 10
5-16. Produits élaborés: viande hachée, préparations de viande et produits à base de viande de veau 10
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 14
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 14

1- NOM DU DEMANDEUR

INTERPROFESSION REGIONALE DU VEAU D'AVEYRON ET DU SEGALA (IRVA)
Carrefour de l'Agriculture – 12026 RODEZ CEDEX 9
Tél. : 05.65.73.78.04 - Fax : 05.65.73.77.16. - contact@irva.fr

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

« Viandes hachées et préparations de viande, fraîches et surgelées, 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

Pour le présent label rouge, les conditions de production communes ne s'appliquent qu'à partir du paragraphe 5-15 surgélation et 5-16 : produits élaborés : viande hachée, préparation de viande et produits à base de viande de veau label rouge.

Le présent cahier des charges concerne plusieurs types de produits élaborés à partir de viande de veau label rouge LA08/93 :

- Haché pur veau (100%) formé en portions ou non formé (chair).

- viande hachée assaisonnée (90% de veau minimum) formée en portions ou non formée (chair).

- Paupiettes de veau (85% minimum de veau) assaisonnées ou non, dont la chair est fabriquée exclusivement à base de veau Label Rouge (sans viande de porc), entourées de barde de porc

- Crépinettes de veau (85%) assaisonnées ou non, dont la chair est issue exclusivement de veau Label Rou**ge**, entourées de crépines de porc.

- Saucisses de veau assaisonnées ou non issues exclusivement de veau Label Rouge

Ces produits sont commercialisés frais ou surgelés.

L'ensemble des ingrédients utilisés dans ces fabrications, les conditions de fabrication, et les caractéristiques des produits sont décrites dans le cahier des charges, en vue d'obtenir un produit de qualité supérieure.

3-2. Comparaison avec le produit courant de comparaison

Points de différence	***Label rouge 34/99***	***Produit courant de comparaison***
Matières premières	*Viande de veau Label rouge (LA 08/93)*	*Viande de veau voire pour la chair de la paupiette et saucisse, emploi de viande et gras de porc*

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Deux caractéristiques certifiées communicantes :

- viande de veau Label Rouge de race à viande élevé sous la mère
- viande 100% veau

La qualité organoleptique est la même sur produit surgelé que produit frais.

Les produits transformés à base de veau : saucisses, hachés, crépinettes et paupiettes présentent une couleur des produits crus d'un rosé plus soutenu que les produits communément rencontrés sur le marché. Ils sont aussi visuellement moins gras.

Le hachage des crépinettes et des paupiettes est fin, ce qui donne au produit une bonne tenue à la coupe et une bonne cohésion entre l'escalope et le hachage dans la paupiette. Les saucisses, crépinettes et paupiettes sont persillées, elles sont plus odorantes et plus aromatiques.

Le haché de veau non sevré label rouge, qui se consomme un peu rosé, présente un arôme de viande rouge plus marqué alors que les autres hachés sont plus caractérisés par leur arôme de viande blanche.

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernées par le présent label rouge :

- Les ateliers de transformation
- Les ateliers de surgélation

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

ETAPE	EXIGENCES	ENREGISTREMENTS ET IDENTIFICATION
Préparation de la viande pour haché (VPH) destinées aux produits élaborés	- Les quartiers servant à constituer un lot de viande destinés aux produits élaborés doivent être issus d'une même journée d'abattage. - Un n° de lot affecté au lot de VPH doit permettre de retrouver l'origine des quartiers. - Chaque lot de VPH est identifié.	- Registre de découpe. - Registre des entrées - Etiquette identification des bacs de VPH avec : . nom atelier découpe . N° du lot de découpe . poids du lot . n° du lot de VPH

ETAPE	EXIGENCES	ENREGISTREMENTS ET IDENTIFICATION
Fabrication	- Les fabrications se font par séries distinctes des autres fabrications. - Un lot de fabrication met en œuvre au maximum 3 lots de réception. - L'organisation ne doit permettre aucun mélange de lots. - Les lots doivent être identifiés de façon spécifique à chaque étape de fabrication.	- Fiche de fabrication indiquant pour chaque lot de fabrication les n° de lots de toutes les matières premières. - Fiche d'identification des lots en cours de fabrication. - Registre de découpe.
Conditionnement et étiquetage	- Chaque unité de vente (UVC) reçoit une étiquette pré numérotée. - Un registre de conditionnement est tenu, permettant de retrouver pour chaque n° d'étiquette : . les dates et heures de fabrication . les n° de lots de fabrication . les n° de lots de matière première . Les premier et dernier n° d'étiquettes du lot.	- Registre conditionnement et étiquetage. - Fiche d'identification des lots en cours de fabrication.
Surgélation	Les lots sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en atelier de surgélation.	- Fiche d'identification des lots en cours de fabrication. - Fiche d'accompagnement des lots en atelier de surgélation.
	Si les produits proviennent d'un site extérieur à l'atelier de surgélation, les lots sont identifiés par un certificat de cession.	-Certificat de cession
	Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, des pièces de découpe et des abats durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	
	La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements surgélation contenant : - les références du ou des lots d'origine, - les poids, le nombre et le type de produits entrés en surgélation, - les dates et heures de surgélation, - le numéro de lot attribué.	-Enregistrements
	Chaque produit est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives à la certification. Tenue d'une comptabilité matière et étiquette.	- Registre comptabilité matière - Registre comptabilité étiquette
Distribution	Les produits doivent être identifiés.	-Etiquettes

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante de la production à la commercialisation

Les enregistrements relatifs à la traçabilité sont conservés pendant une période de 3 mois minimum pour les produits frais et de 18 mois minimum pour les produits surgelés.
Une comptabilité matière des entrées et sorties précises, devra être tenue par chaque atelier.
Il en sera de même pour les étiquettes utilisées.

Etape	Point de maîtrise ou de contrôle	Méthode	Enregistrements associés
Préparation des viandes pour le haché (VPH)	Origine des viandes	Identification des quartiers par une étiquette portant la date d'abattage, le n° de tuerie, le logo Label Rouge, la mention "Veau Label Rouge", le nom et l'estampille de l'abattoir. Identification muscle/sous-vide. Contrôle visuel en frigo de l'identification, contrôles documentaires et états de rapprochement entre n° tuerie et facture.	Registre de découpe Registre des entrées Etiquette identification des bacs de VPH avec : . nom atelier découpe . N° du lot de découpe . poids du lot . n° du lot de VPH Factures
Fabrication	Traçabilité - Découpe	Réalisation des sessions de découpe selon une procédure interne garantissant le non mélange des viandes Label Rouge avec des viandes non Label Rouge. Identification des lots de VPH par n° de lot permettant de retrouver les livraisons correspondantes. Le poids du lot est également indiqué. Identification des bacs de VPH. Contrôle visuel du respect de la procédure de découpe. Contrôle documentaire matière : état de rapprochement des entrées et des sorties.	Registre découpe.
	Identification des lots et traçabilité	Réalisation des fabrications selon une procédure interne garantissant le non mélange de fabrications Label avec des fabrications non label et décrivant les modalités d'identification. Enregistrement des quantités fabriquées. Contrôle visuel de l'identification des lots.	Registre de fabrication Fiches identification

Etape	Point de maîtrise ou de contrôle	Méthode	Enregistrements associés
		Contrôle documentaire matière/rapprochement entrées - fabrication	
Conditionnement et étiquetage	Traçabilité	Réalisation des sessions de conditionnement selon une procédure interne garantissant le non mélange des produits Labels avec les produits non label et précisant l'identification des lots de produits avant étiquetage. Enregistrement des quantités conditionnées et étiquetées - Enregistrement des nombres et numéros d'étiquettes utilisées. Contrôle visuel de l'identification des lots avant étiquetage et du respect de la procédure de conditionnement Contrôle documentaire matière et étiquettes / états de rapprochement produits entrées/produits étiquetés et produits étiquetés/nombre d'étiquettes.	Registre de conditionnement Fiches identification
	Identification des produits finis	Utilisation d'étiquettes référencées par l'organisme certificateur et la Commission Nationale des Labels. Contrôle visuel de la conformité des étiquettes (selon exigences décrites au paragraphe VII).	
	Surgélation des produits finis	Les lots sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en atelier de surgélation.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en atelier de surgélation.
		Si les produits proviennent d'un site extérieur à l'atelier de surgélation, les lots sont identifiés par un certificat de cession.	Certificat de cession
		Les modalités d'identification et de traçabilité des carcasses, des pièces de découpe et des abats durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	

Etape	Point de maîtrise ou de contrôle	Méthode	Enregistrements associés
		La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements surgélation contenant : - les références du ou des lots d'origine, - les poids, le nombre et le type de produits entrés en surgélation, - les dates et heures de surgélation, - le numéro de lot attribué. La procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation est évaluée lors de l'audit d'habilitation. Lors de la visite de l'atelier de surgélation, la mise en œuvre de la procédure de traçabilité et d'identification est vérifiée (contrôle documentaire et visuel).	Enregistrements
		Chaque produit est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives à la certification. La date de surgélation figure sur l'étiquetage. Tenue d'une comptabilité matière et étiquette.	Comptabilité matière Comptabilité étiquette

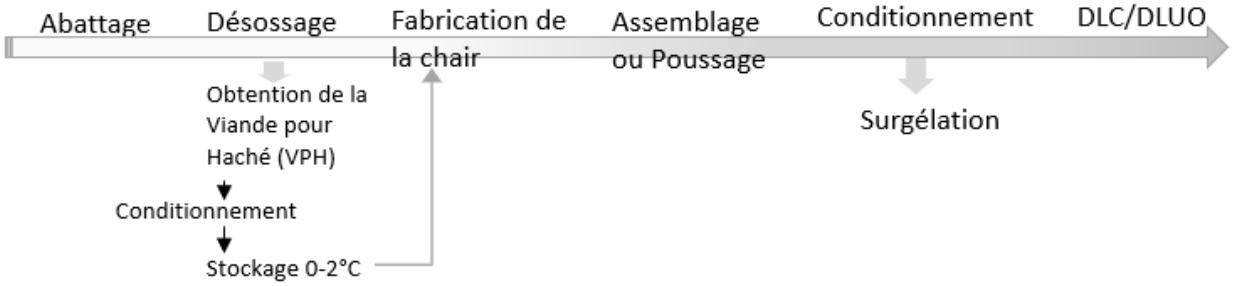
5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schémas de vie

Schéma de vie pour la fabrication de viande hachée :



Schéma de vie pour les paupiettes, crépinettes, saucisses



5-2. Spécialisation des élevages

Non concerné

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

Non concerné

5-4. Races

Non concerné

5-5. Naissance

Non concerné

5-6. Bâtiments

Non concerné

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

Non concerné

5-8. Alimentation et abreuvement des animaux veaux

Non concerné

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

Non concerné

5-10. Abattage
Non concerné

5-11. Ressuage
Non concerné

5-12. Sélection des carcasses
Non concerné

5-13. Découpe et conditionnement des découpes
Non concerné

5-14. Commercialisation des abats
Non concerné

5-15. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Lieu où est réalisée la surgélation	La surgélation des produits ne peut être effectuée que dans des locaux de l'établissement où les produits ont été fabriqués
S2	DDM des produits finis	à 12 mois après surgélation pour les viandes hachées (assaisonnées ou non) à 18 mois après surgélation pour les paupiettes, crépinettes et saucisses.

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
S3	**Origine des viandes**	**100% de la viande de veau mise en œuvre est label rouge LA08/93**
S4	Catégories d'ingrédients et d'additifs autorisés	acide ascorbique et son sel, en tant qu'anti-oxygène.
S5	Identification des quartiers entrant dans la fabrication des préparations	étiquette numérotée mentionnant le n° de tuerie, la date d'abattage, l'élevage d'origine, la conformation et l'état d'engraissement de l'animal, le logo Label Rouge, la mention "Veau Label Rouge"

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6	délai maxi abattage – désossage-fabrication produit élaboré	Le délai maximum abattage - désossage est de 72 h. la VPH est conservée soit nu, soit conditionné sous vide le jour même du désossage. Le délai maximum de mise en œuvre de la VPH pour la fabrication des viandes hachées et autres préparations est de 72 heures après abattage pour la VPH non conditionnée sous vide,

Dispositions particulières pour les viandes hachées assaisonnées ou non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7	Hachage	Le hachage sera effectué en 2 passes afin d'obtenir un grain de 3 à 4 mm.
S8	Refroidissement	Un refroidissement par adjonction de CO^2 ou azote sera effectué au cours de la 2ème passe
S9	Formage	Le formage du haché en portion se fait sous faible pression afin de préserver les stries de surface
S10	Délai entre le hachage et le formage-conditionnement	Le délai entre le hachage et le formage conditionnement doit être inférieur à 2 heures
S11	Poids des portions formées	Le poids des portions formées doit être compris entre 80 et 150 g.
S12	Le poids des conditionnements vrac	Le poids des conditionnements vrac doit être compris entre 200 et 800 gr
S13	Assaisonnements du haché de veau	Les assaisonnements incorporés à l'état sec ne peuvent dépasser 3% du poids total du produit fini Seuls autres ingrédient autorisés que la viande hachée : Sel, épices et aromates d'origine naturelle Légumes : Tomate (présentation déshydratée – stérilisée) et oignons (présentation déshydratée)

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

Non concerné

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 chaire 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
S14	Hachage	La fabrication de la chair, jusqu'à l'obtention d'un grain de 4 à 6 mm peut être effectuée : -soit par l'utilisation successive d'un hachoir et d'un mélangeur, -soit par l'utilisation d'un cutter.
S15	Refroidissement	Le process devra limiter l'échauffement, éventuellement par l'adjonction de CO^2 ou azote, de façon à ce que la température de la chair en fin de préparation soit ≤ 1°C.
S16	Le délai entre la fabrication de la chair et l'assemblage	Le délai entre la fabrication de la chair et l'assemblage doit être inférieur à 3 heures.
S18	Bardes de porc	Bardes de porc de couleur blanche à rosée, et exemptes d'infiltration de sang et sans odeur de rance. Le poids de barde de porc entourant la paupiette ne doit pas excéder 10 % du poids du produit fini.
S19	Muscles autorisés pour les escalopes	seuls les muscles suivants peuvent être utilisés : cuisseau sans jarret, quasi, épaule sans jarret et longe
S20	Incorporation des ingrédients et condiments	L'incorporation des condiments et autres denrées alimentaires sera effectuée avant le cycle de mélange ou de cutterage. Les seuls ingrédients autorisés sont : -de la chapelure uniquement composée de farine de froment et de sel, et dans la limite de 4 % du poids de la farce ; - blanc d'œuf et des condiments dans la limite de 4 % du poids total de la farce ; -d'autres ingrédients (champignons (présentation déshydratée ou stérilisée ; cèpes - morilles - champignons de Paris), truffe (présentation déshydratée – stérilisée ou en jus sous forme de conserves appertisées), vin blanc (présentation liquide : utilisation pour réhydratation des champignons uniquement).) dans la limite de 5% du poids total de la farce Sel, épices et aromates d'origine naturelle

Dispositions particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Hachage	La fabrication de la chair, jusqu'à l'obtention d'un grain de 4 à 6 mm peut être effectuée :

		-soit par l'utilisation successive d'un hachoir et d'un mélangeur, -soit par l'utilisation d'un cutter.
S22	Refroidissement	Le process devra limiter l'échauffement, éventuellement par l'adjonction de CO^2 ou azote, de façon à ce que la température de la chair en fin de préparation soit ≤ 1°C.
S23	Délai entre la fabrication de la chair et l'assemblage	Le délai entre la fabrication de la chair et l'assemblage doit être inférieur à 3 heures.
S24	Poids des portions formées	Les crépinettes constituent une portion unitaire de 90 à 110 g
S25	Crépines de porc	Crépines de porc doivent : - être soigneusement lavées afin de présenter un aspect visuel exempt de toute souillure. - provenir de péritoine de porc dont on a ôté les glandes. - être de couleur blanche à rosée, sans odeur de rance.
S26	Incorporation des ingrédients et condiments	L'incorporation des condiments et autres denrées alimentaires sera effectuée avant le cycle de mélange ou de cutterage. Les seuls ingrédients autorisés sont : - blanc d'œuf et des condiments dans la limite de 4 % du poids total de la farce ; -du vin blanc (présentation liquide : utilisation pour réhydratation des champignons) dans la limite de 5 % du poids total de la farce Sel, épices et aromates d'origine naturelle

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

Les saucisses sont élaborées à partir de chair pur Veau poussée en boyaux naturels de mouton (calibre 22-24), ou de porc (28-30 et 30-32).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27	Hachage	La fabrication de la chair, jusqu'à l'obtention d'un grain de 4 à 6 mm peut être effectuée : -soit par l'utilisation successive d'un hachoir et d'un mélangeur, -soit par l'utilisation d'un cutter.
S28	Refroidissement	Le process devra limiter l'échauffement, éventuellement par l'adjonction de CO^2 ou azote, de façon à ce que la température de la chair en fin de préparation soit ≤ 1°C.
S29	Incorporation des ingrédients et condiments	L'incorporation des condiments et autres denrées alimentaires sera effectuée avant le cycle de mélange ou de cutterage. Les seuls ingrédients autorisés sont : - blanc d'œuf et des condiments dans la limite de 4 % du poids total de la farce ; -d'autres ingrédients (champignons (présentation déshydratée ou stérilisée ; cèpes - morilles - champignons de Paris), truffe (présentation déshydratée – stérilisée ou en jus sous forme de conserves appertisées), vin blanc (présentation liquide : utilisation pour réhydratation des champignons).) dans la limite de 5% du poids total de la farce Sel, épices et aromates d'origine naturelle
S30	Boyaux	Boyaux sont que des boyaux naturels de mouton (calibre22-24) ou de porc (calibre28-30 et 30-32) Etre soigneusement lavés, exempts de toutes souillures

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de conditions de production spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S3	Origine des viandes	Documentaire
C	Teneur minimale en viande de veau label rouge	Documentaire