

**Cahier des charges du label rouge n° LA 03/81
« Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant
recevoir un aliment complémentaire liquide »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau nourri par tétée au pis pour au moins 85% de son alimentation
- 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	3
2- DÉNOMINATION 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	3
4- TRAÇABILITÉ	4
4-1. Identification des opérateurs	4
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	4
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante	4
4-4. Sélection et identification des carcasses et des produits	6
5- MÉTHODE D'OBTENTION	6
5-1. Schéma de vie	6
5-2. Spécialisation des élevages	6
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages	7
5-4. Races	7
5-5. Naissance	7
5-6. Bâtiments	7
5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B)	8
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux	8
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir	9
5-10. Abattage	9
5-11. Ressuage	9
5-12. Sélection des carcasses	9
5-13. Découpe et conditionnement des découpes	9
5-14. Commercialisation des abats	10
5-15. Surgélation	10
5-16. Produits transformés	10
6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	10
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	10

1- NOM DU DEMANDEUR

Association « Le Veau Sous La Mère »
1, boulevard d'Estienne d'Orves
19100 BRIVE LA GAILLARDE
Tél. : 05.55.87.09.01 Fax : 05.55.87.29.93
Mail : civo@veausouslamere.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le produit label rouge est issu d'un veau de type A nourri par tétée au pis, qui peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, une complémentation alimentaire liquide. Il est commercialisé 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 vendu dans les boucheries traditionnelles, dans les GMS ou les restaurants.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Races autorisées	Les veaux label rouge sont : - de père de race à viande - de mère de race à viande ou mixte, ou issue du croisement de ces races.	Les veaux sont principalement issus de races laitières
Poids à l'abattage	Compris entre 85 et 170 kg	Aucun objectif

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

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.

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- « Veau nourri par tétée au pis 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 naturelle ou adoptive, 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 donne à la viande son goût et sa finesse, le goût étant également garanti par la sélection de carcasses suffisamment couvertes (état d'engraissement 2 ou 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 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 des races garantit une qualité bouchère des carcasses, garantie renforcée par la sélection des carcasses.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

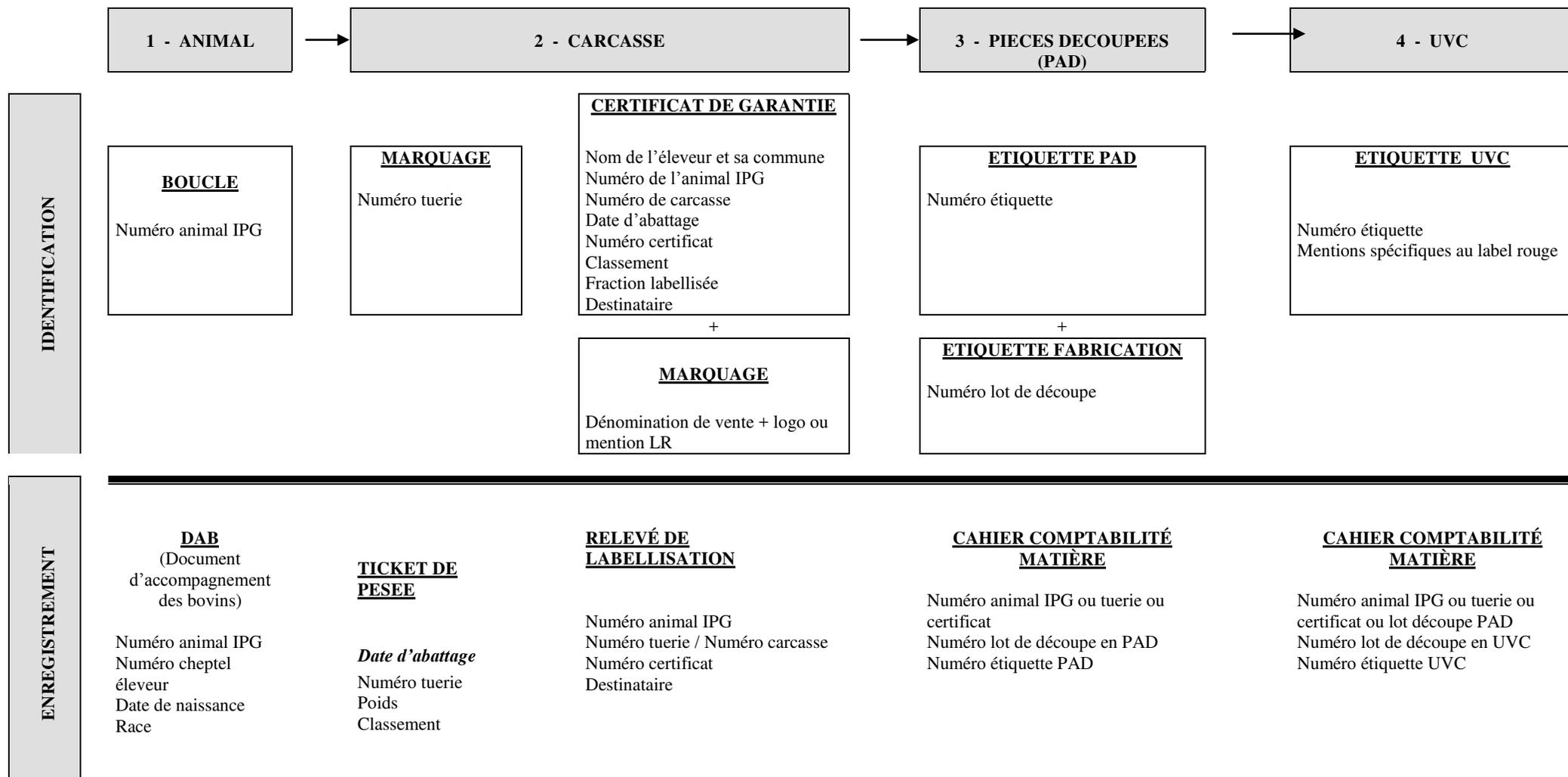
Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs de veau ;
- les organismes de planification et de suivi technique des producteurs (OPST) ;
- les abattoirs, abatteurs expéditeurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les fabricants d'aliments d'allaitement.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Obligation d'enregistrement et de suivi	Les éleveurs assurent un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée (tétée du matin et tétée du soir), ainsi que des numéros des veaux ayant reçu cette complémentation. En cas de contrôle, ces enregistrements ainsi que toutes les factures concernant les achats d'aliment complémentaire lacté sur une période de 24 mois doivent être présentés par l'éleveur.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



2 cas possibles : 1^{er} cas - vente à la coupe (à partir de carcasses ou de pièces de découpe) : étapes 1 et 2 (3 éventuellement)

2^{ème} cas - vente en rayon libre service, après découpe en UVC : étape 1,2, 3 et 4

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 point de vente distributeur
 - 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 identifiées :

- Carcasses, demi-carcasses, quartiers : marquage sur la carcasse + certificat
- PAD : étiquette PAD.

Chaque unité découpée (PAD ou UVC) est identifiée par une étiquette numérotée spécifique au Label Rouge.

5- MÉTHODE 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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Fréquence de nettoyage du matériel utilisé pour le stockage et la distribution du lait	Le matériel de fabrication et de distribution du lait doit être nettoyé à l'eau chaude après chaque utilisation, et au minimum une fois par semaine avec des produits acides et basiques en alternance.

5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	<u>Races de veau autorisées</u>	<u>Les veaux doivent être :</u> <u>- de père de race à viande</u> <u>- de mère de race à viande ou mixte, ou issue du croisement de ces races.</u>

5-5. Naissance

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4.	Nombre de veaux maximum produits par an	Le nombre de veaux produits par an ne doit pas excéder le nombre de vaches allaitantes présentes sur l'exploitation, et est limité aux capacités naturelles d'allaitement par le troupeau. Toutefois, si l'exploitation peut apporter la preuve qu'elle n'a pas acheté d'aliment d'allaitement complémentaire (liquide ou solide) durant l'année en cours, le nombre de veaux sous la mère produit par an peut atteindre 1,25 fois le nombre de vaches allaitantes présentes (la présence s'entend sur une période de 12 mois).
S5.	Conditions d'adoption (Race des veaux)	Les veaux ayant un parent croisé (code 39) ne sont pas autorisés.

5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S6.	Volume minimum disponible par veau dans les bâtiments	7 m ³ par veau, avec une ventilation naturelle ou mécanique.
S7.	Fréquence de désinfection des bâtiments	Au moins une fois par an

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Origine des aliments	En moyenne sur l'année, l'animal ne peut pas recevoir plus de 50% du besoin théorique total provenant de l'extérieur de l'exploitation (en matière sèche).
S9.	Part des fourrages dans la ration	Les fourrages pâturés ou conservés représentent au moins 80 % (en matière sèche) des rations. En moyenne sur l'année, l'animal ne doit donc pas recevoir plus de 20% du besoin théorique total sous forme d'aliment complémentaire ou de concentré (en matière sèche).
S10.	Part maximale des fourrages non produits sur l'exploitation	En moyenne sur l'année, l'animal ne peut pas recevoir plus de 50% du besoin théorique en fourrages provenant de l'extérieur de l'exploitation (en matière sèche).
S11.	Origine des fourrages	Les fourrages proviennent des prairies naturelles et parcours, des prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères, du maïs fourrage, des cultures dérobées: sorgho, colza, betteraves, ...

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Fréquence des tétées	Le lait de la mère naturelle ou adoptive et éventuellement de la nourrice est pris au pis au minimum deux fois par jour, ad libitum jusqu'au départ du veau pour la vente.
S13.	Modalité de distribution de l'aliment complémentaire liquide	Au biberon.
S14.	Additifs interdits	<ul style="list-style-type: none"> - Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides - Additifs pour l'ensilage - Dénaturants - Colorants - Urée et ses dérivés - Coccidiostatiques et histomonostatiques

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Disponibilité des documents précisant les horaires de chargement et déchargement	Le transporteur doit disposer de documents prouvant les heures de chargement et de déchargement des animaux.
S16.	Possibilité d'un transit par un centre d'allotement	Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif. Ils sont alors triés en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des opérateurs destinataires de ces animaux.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	<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
S18.	<u>Poids maximum des carcasses</u>	<u>170 kg</u>
S19.	Couverture du gras	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.	Absence de défauts majeurs	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	Modes de conditionnement autorisés	La viande peut être découpée en PAD ou en UVC. Le conditionnement peut se faire sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.
S22.	Présentation des viandes commercialisées	La viande labellisée est vendue à l'état frais.

5-14. Commercialisation des abats

Non concerné

5-15. Surgélation

Non concerné

5-16. Produits transformés

Non concerné

6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Pas de conditions de production spécifiques

**Cahier des charges du label rouge n° LA 08/13
« Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant
recevoir une alimentation complémentaire solide »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau nourri par tétée au pis jusqu'à l'abattage et recevant une alimentation complémentaire solide
- 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	3
2- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ	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
4-4. Sélection et identification des carcasses et des produits	7
5- MÉTHODE D'OBTENTION	7
5-1. Schéma de vie	7
5-2. Spécialisation des élevages	7
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages	8
5-4. Races	8
5-5. Naissance	8
5-6. Bâtiments	8
5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B)	8
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux	9
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir	10
5-10. Abattage	10
5-11. Ressuage	10
5-12. Sélection des carcasses	10
5-13. Découpe et conditionnement des découpes	11
5-14. Commercialisation des abats	11
5-15. Surgélation	11
5-16. Produits transformés	11
6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	11
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	11
ANNEXE	12

1- NOM DU DEMANDEUR

Association « Le Veau Sous La Mère »
1, boulevard d'Estienne d'Orves
19100 BRIVE LA GAILLARDE
Tél. : 05.55.87.09.01 Fax : 05.55.87.29.93
Mail : civo@veausouslamere.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir une alimentation complémentaire solide.

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

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.

Elle est issue d'un veau de type B nourri par tétée au pis, qui peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, une complémentation alimentaire solide après l'âge de 45 jours.

3-2. Comparaison avec le produit courant

L'univers de marché identifié pour la viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir une alimentation complémentaire solide 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 race à viande - de mère de race à viande ou	Les veaux sont principalement issus de races laitières

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	mixte, ou issue du croisement de ces races.	
Poids des carcasses	Le poids de carcasse est compris entre 100 et 200 kg.	Aucun objectif en termes de poids des carcasses.
Sélection des carcasses	Couleur de la viande : 1,2 ou 3	Couleur : 0,1,2,3 ou 4

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 saveur spécifique de veau,
- une tendreté en bouche marquée.

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- « Veau nourri par tétée au pis jusqu'à l'abattage et recevant une alimentation complémentaire solide »

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, 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 de 6 mois) 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- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

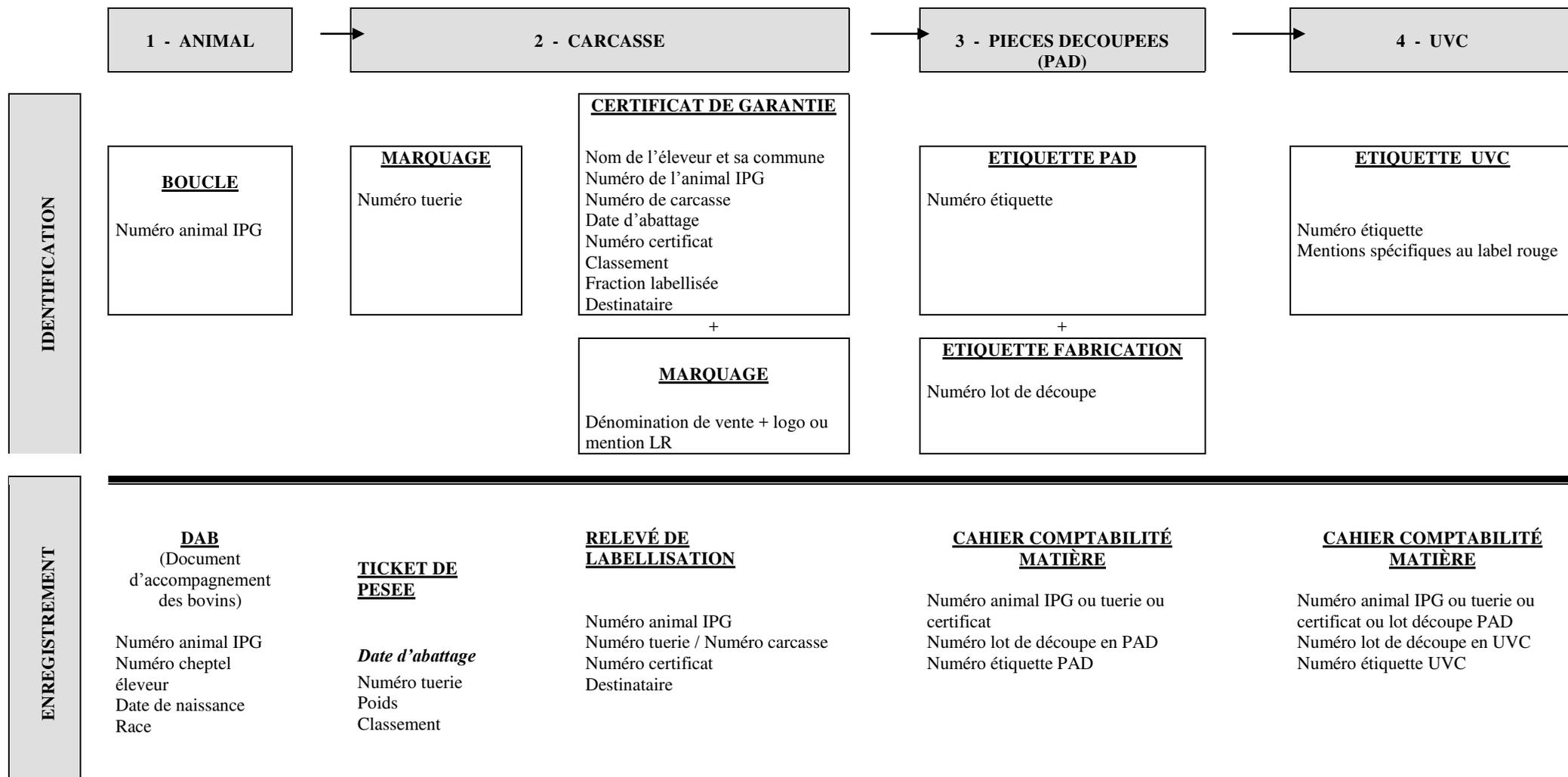
Sont concernés par le présent label rouge :

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

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Obligation d'enregistrement et de suivi	L'éleveur tient à jour un registre de la quantité d'aliment complémentaire distribué précisant les numéros des veaux ayant reçu cette complémentation. Lors du contrôle, ces enregistrements ainsi que toutes les factures concernant les achats d'aliment complémentaire sur une période de 12 mois doivent être présentés par l'éleveur.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



2 cas possibles : 1^{er} cas - vente à la coupe (à partir de carcasses ou de pièces de découpe) : étapes 1 et 2 (3 éventuellement)

2^{ème} cas - vente en rayon libre service, après découpe en UVC : étape 1,2, 3 et 4

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 point de vente distributeur
 - 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 identifiées :

- Carcasses, demi-carcasses, quartiers : marquage sur la carcasse + certificat
- PAD : étiquette PAD.

Chaque unité découpée (PAD ou UVC) est identifiée par une étiquette numérotée spécifique au Label Rouge.

5- MÉTHODE 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>Races de veau autorisées</u>	<u>Les veaux doivent être :</u> <u>- de père de race à viande</u> <u>- de mère de race à viande ou mixte, ou issue du croisement de ces races.</u>

5-5. Naissance

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Nombre de veaux maximum produits par an	Le nombre de veaux produits par an ne doit pas excéder le nombre de vaches allaitantes présentes sur l'exploitation et est limité aux capacités naturelles d'allaitement par le troupeau.
S4.	Conditions d'adoption (Race des veaux)	Les veaux ayant un parent croisé (code 39) ne sont pas autorisés.

5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Volume minimum disponible par veau dans les bâtiments	7 m ³ par veau, avec une ventilation naturelle ou mécanique.
S6.	Fréquence de désinfection des bâtiments	Au moins une fois par an

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S7.	Origine des aliments	En moyenne sur l'année, l'animal ne peut pas recevoir plus de 50% du besoin théorique total provenant de l'extérieur de l'exploitation (en matière sèche).
S8.	Nature et pourcentage des aliments durant les périodes de printemps, d'été, d'automne et d'hiver	Durant les périodes de printemps, d'été et d'automne, l'herbe pâturée et les fourrages frais de qualité et, durant l'hiver, les fourrages conservés (foin, enrubannage, ensilage, ...) représentent la couverture d'au moins 75 %

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		des besoins théoriques totaux annuels du troupeau des mères, exprimés en quantité de matière sèche.
S9.	Origine des fourrages	Les fourrages proviennent des prairies naturelles et parcours, des prairies cultivées à base de graminées et légumineuses fourragères, du maïs fourrage, des cultures dérobées (sorgho, colza, betteraves).

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 $\geq 1,0$ UFV/kg ; . Taux de protéines totales : 16 à 18 %, soit 120 à 150 g de PDIN/kg.
S11.	Quantité maximale d'aliments complémentaire solide par veau	250 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.
S13.	Additifs interdits	Sont exclus de l'alimentation des veaux : . les additifs de la catégorie « additifs technologiques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants : (C14) - Correcteurs d'acidité - Additifs pour l'ensilage - Dénaturants . les additifs de la catégorie « additifs sensoriels » appartenant aux groupes fonctionnels suivants : - Colorants . les additifs de la catégorie « additifs zootechniques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		- Autres additifs zootechniques.
S14.	Plan d'alimentation (à titre indicatif)	Cf. annexe

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Indication des heures sur les documents du transporteur	Le transporteur doit disposer de documents prouvant les heures de chargement et de déchargement des animaux.
S16.	Centre d'allotement	Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif. Ils sont alors triés en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des opérateurs destinataires de ces animaux.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<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>
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).
<u>S21.</u>	<u>Couleur de la viande</u>	<u>Seules les catégories de couleur 1 (rosé très clair), 2 (rosé clair) ou 3 (rosé) sont autorisées.</u>

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Découpes et conditionnements autorisés	La viande peut être découpée en PAD ou en UVC. Le conditionnement peut se faire sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.
S23.	Présentation des viandes commercialisées	La viande labellisée est vendue à l'état frais.

5-14. Commercialisation des abats

Non concerné

5-15. Surgélation

Non concerné

5-16. Produits transformés

Non concerné

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Pas de conditions de production spécifiques

ANNEXE

Plan-type d'alimentation des veaux (donné à titre indicatif)

TRANCHES D'AGES (en jours)		0 à 45 j	45 à 90 j	90 à 135 j	135 à 181 j	TOTAL
LAIT TETE A VOLONTE	QUANTITE TETEE PAR JOUR ET PAR VEAU (fourchette)	5 à 8 litres	8 à 10 litres	6 à 8 litres	4 à 6 litres	-
	TOTAL PERIODE (en litres par veau)	250 à 300	350 à 400	300 à 400	250 à 300	1200 à 1400
ALIMENT COMPLE- MENTAIRE	QUANTITE CONSOMMEE PAR JOUR ET PAR VEAU (fourchette)	0	0 à 1 kg	1 à 3 kg	2 à 4 kg	-
	QUANTITE MAXIMUM PERIODE (en kg par veau)	0	25	90	135	250

**Cahier des charges du label rouge n° LA 17/99
«Viande et abats frais de veau nourri au lait entier »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau nourri au lait entier
- 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ	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- MÉTHODE 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)	9
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 SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	12
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	12
ANNEXES	13

1- NOM DU DEMANDEUR

Groupement Qualité Label Rouge « Veau Fermier Nourri au Lait Entier »
 Etablissement TENDRIADE
 ZAC de la goulgatière
 35220 Chateaubourg
 Tél. : 02 99 62 34 62

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais 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 au lait entier qui peut recevoir un complément liquide maigre. L'aliment lacté complémentaire ne constitue qu'un appoint d'équilibre dans la ration. Le lait entier alimentant ce veau doit obligatoirement provenir de l'exploitation. Les veaux sont élevés en cases collectives sur paille.

Le présent label rouge concerne les produits suivants :

- Carcasse. - 1/2 carcasse. - Pans. - Basses	- Noix. - Sous-noix. - Quasi. - Noix pâtissière. - Jarret avant. - Jarret arrière. - Carré. - Poitrine. - Épaule. - Bas de carré	- Foie	- Côtes. - Escalopes. - Jarret/osso. - Sauté. - Blanquette. - Tendron. - Rôti épaule
---	---	--------	--

Les viandes peuvent être livrées en carcasse pendue, en pièces de gros sous housse plastique (« Pan, basse carton ») ou conditionnées en muscle sous vide (« PAD ») ou en UVCI. Les UVCI sont présentées sous forme de barquettes sous film étirable, sous atmosphère modifiée. Les abats (foie) sont conditionnés en entier sous vide.

Les viandes et abats sont vendus à l'état frais. Ils ne sont pas surgelés.

3-2. Comparaison avec le produit courant

La commercialisation des produits label rouge s'effectue en boucherie traditionnelle ou en GMS, celles-ci pouvant élaborer des UVCM.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Taille des élevages	75 places au maximum	Taille non limitée (200 places généralement)

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Mode d'élevage / logement des veaux	<u>Litière paillée obligatoire.</u>	Elevage fréquent sur caillebotis et parfois sur litière paillée, ou sciure.
Couleur de la viande	<u>Couleur : 0, 1 ou 2</u>	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
- Veau élevé sur paille

Les éléments justificatifs de la qualité supérieure du produit label rouge par rapport au produit courant sont synthétisés ci-dessous :

- Sélection sur les races et conformation EUR => bon rendement boucher ;
- Alimentation au lait entier => image du produit => CC1 « nourri au lait entier » => impact sur les qualités organoleptiques du produit ;
- Lait produit sur l'exploitation => image du produit ;
- Elevage sur paille => CC2 « Elevé sur paille » => bien-être animal (animaux propres), absence de stress des animaux => bonne qualité organoleptique du produit, image du produit ;
- Nombre de places réduit=> image du produit ;
- Age à l'abattage de 168 jours maxi => tendreté ;
- Etat d'engraissement 2 ou 3 => viande ni trop maigre, ni trop grasse => attente des consommateurs et goût ;
- Couleur 0,1,2 => homogénéité des produits et pas de viande trop rose => attente des consommateurs ;
- Poids de carcasse de 110 à 160 kg => homogénéité des produits ;
- Transport des carcasses au moins 20h après abattage => qualité sanitaire du produit, tendreté.

Ces éléments montrent que ce produit est bien de qualité supérieure au produit courant.

C'est pourquoi ce produit se positionne dans l'univers de marché des produits haut de gamme.

La qualité supérieure du produit est également déterminée par des caractéristiques organoleptiques supérieures concernant les critères suivants :

- aspect cru et cuit du produit.
- odeur.
- goût.
- texture

Le produit label rouge se caractérise notamment par :

- son aspect visuel à cru (moins de nerfs).
- une fois cuit : sa chair plus rose, son aspect moins grossier, sa saveur plus acide.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- Les fournisseurs de nourrissons (Centre d'allotement fournissant la structure de production)
- Les structures de production et les éleveurs de veau ;
- les fabricants d'aliments complémentaires ;
- les abattoirs ;
- les ateliers de découpe.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

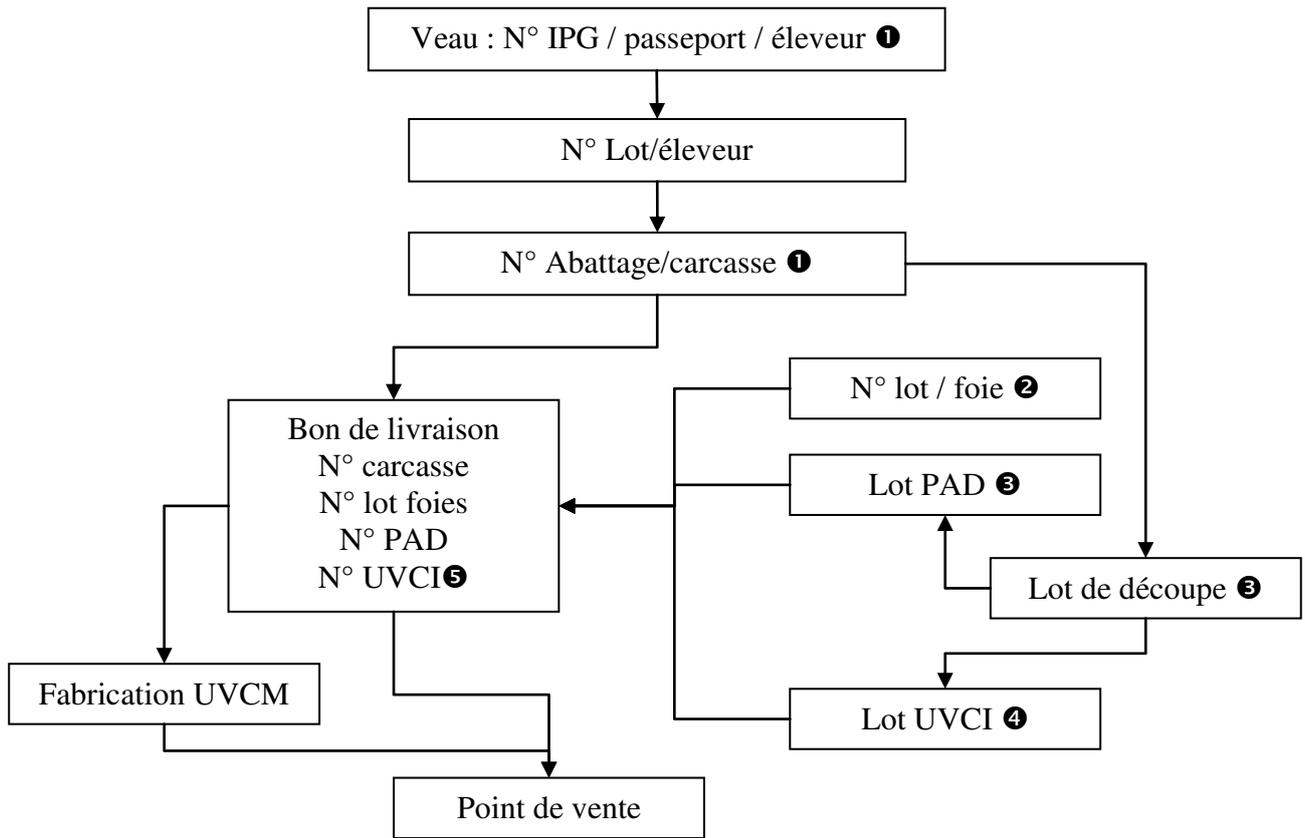
Pas de conditions de production spécifiques

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

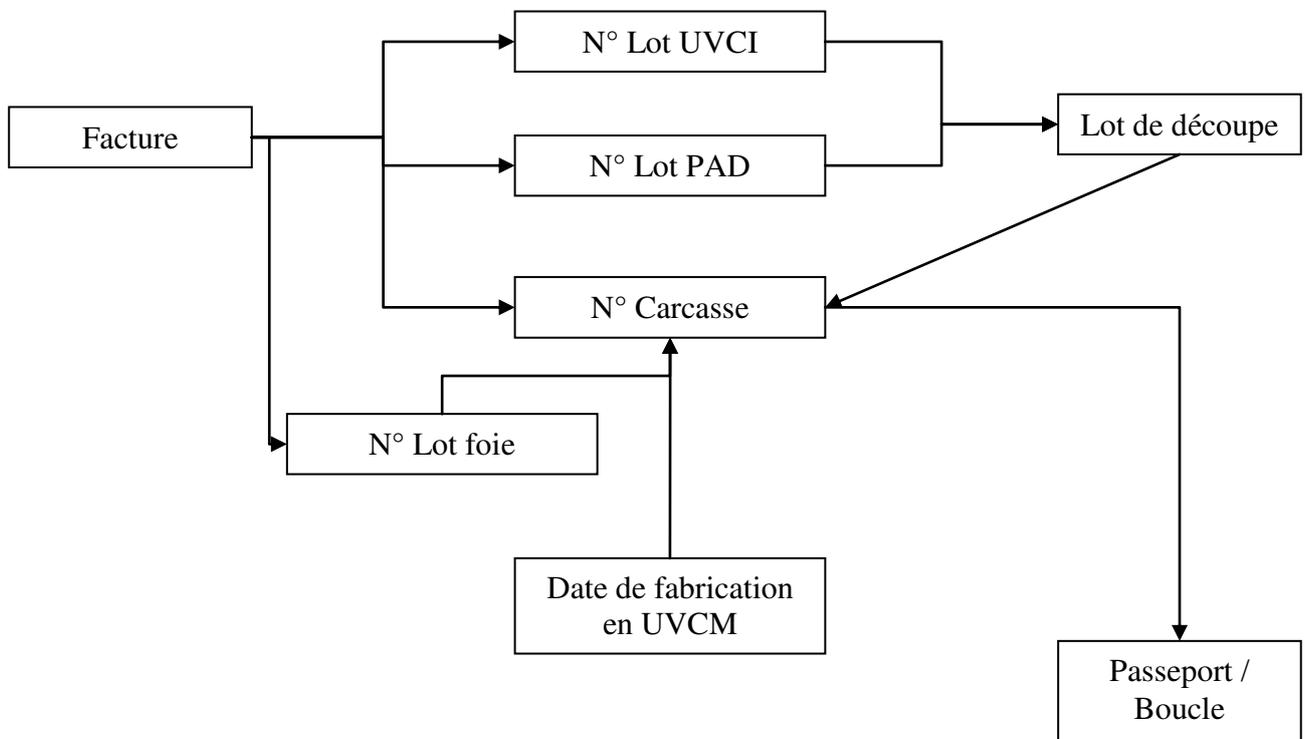
Les éléments de traçabilité sont enregistrés informatiquement dans les ateliers suivants :

- ❶: Abattoir.
- ❷: Atelier Abat.
- ❸: Atelier Découpe
- ❹: Atelier UVCI.
- ❺: Récupération des différentes données pour éditer le bon de livraison.

Traçabilité descendante



Traçabilité montante



Bilan des traçabilités

ÉTAPE	SOUS ÉTAPE	SUPPORT / CONTENANT	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT
Naissance des animaux			-Bouclage (pays/département de naissance/8 chiffres). -Passeport.
Transport des animaux vers centre de rassemblement			-Passeport. -Liste des animaux /camion avec passeport. -Bon de livraison.
Centre de rassemblement			-Liste des animaux. -Enregistrement passeport. -Enregistrement veau. -Classement.
Transport des animaux vers les élevages			-Liste des animaux labels. -Bon de livraison.
Elevage des animaux		-Boucle verte.	-Liste des animaux mis en place. -Passeport. -Bouclage des veaux label rouge.
Transport des veaux gras			-Passeport. -Liste des veaux.
Bouverie			-Passeport. -Liste des veaux.
Abattage	-Carcasse. -Ressuage. -Stockage avant expédition. -Stockage découpe.		-N° de tuerie. -Estampille sanitaire. -Étiquette carcasse.
Abats	-Production.	-Sacs.	-Étiquette foie.
Abats	-Expédition.	-Cartons. -Caddie.	-Étiquette carton. -Étiquette caddie. -Bon de livraison.
Carcasse : pan et basse	-Démontée carton.	-Housse. -Carton.	-Étiquette carcasse. -Étiquette carton. -Bon de livraison.
Carcasse : pan et basse, entière ou demi	-Expédition.	-Caddie.	-Étiquette produit. -Étiquette caddie. -Bon de livraison.
UVCI	-Production.	-Barquette.	-Étiquette lot de fabrication.
UVCI	-Étiquetage.	-Barquette.	-Étiquette produit. -Estampille sanitaire.
UVCI	-Expédition.	-Cartons. -Palette.	-Étiquette carton. -Étiquette palette. -Bon de livraison.

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Spécialisation des élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Nombre maximal de veaux par élevage	75

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Plan de nettoyage / désinfection	L'éleveur formalise son plan de nettoyage/désinfection en intégrant les mesures de nettoyage du matériel de stockage et de distribution du lait.
S3.	Modalités de nettoyage / désinfection des bâtiments	Le plan de nettoyage-désinfection du bâtiment doit comprendre : évacuation de la litière, balayage du sol, lavage en haute pression de l'ensemble du bâtiment, nettoyage et entretien de l'armoire à pharmacie et dératisation (1 fois/an).
S4.	Fréquence de nettoyage / désinfection des bâtiments	Au moins 1 fois/an.
S5.	Modalités de nettoyage / désinfection du matériel d'alimentation	Le plan de nettoyage-désinfection du matériel d'alimentation doit permettre d'obtenir un matériel propre et en état de fonctionnement. Ce plan doit comprendre un nettoyage hebdomadaire des conduites de lait, et un brossage et nettoyage quotidien du tank réchauffeur, des seaux et des tétines.
S6.	Fréquence de nettoyage / désinfection du matériel d'alimentation	Toutes les installations de buvée doivent être désinfectées entre chaque bande.
S7.	Enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection	L'éleveur doit conserver les factures du prestataire de nettoyage ou des produits d'hygiène achetés. Les opérations de nettoyage et la désinfection sont enregistrés sur le registre d'élevage (bâtiment ou matériel concerné, opérations effectuées, nom des produits, dates, etc....).

5-4. Races

Pas de conditions de production spécifiques

5-5. Naissance

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Sélection des nourrissons par le fournisseur des veaux nourrissons	Le fournisseur des veaux nourrissons introduits est l'opérateur qui sélectionne les animaux selon les critères établis. Ce fournisseur effectuant les opérations de sélection des animaux, est le responsable du centre de rassemblement qualifié par l'ODG et fournissant la structure de production.
S9.	Sélection des nourrissons par le responsable du centre de rassemblement	Lors de la sélection des veaux par le responsable du centre de rassemblement, les nourrissons à introduire en élevage sont regroupés au niveau du centre du rassemblement avec l'attribution d'un N° de lot par date de mise en place et par éleveur. Pour chaque lot introduit en élevage, une déclaration de mise en place est adressée, dans un délai maximum de 15 jours, à l'ODG par le responsable du centre de rassemblement.
S10.	Age des nourrissons introduits	10 à 35 jours lors de l'entrée en élevage.
S11.	Identification des veaux	Les veaux destinés à la commercialisation en label rouge sont identifiés par la pose de 2 boucles supplémentaires qui comportent un nombre à 10 chiffres identique au passeport. Ces boucles supplémentaires sont de couleur verte, couleur différente des boucles réglementaires.

5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Modalités d'élevage	En case collective
S13.	<u>Type de litière</u>	<u>La litière végétale est composée exclusivement de paille (200 kg +/- 20 kg par animal).</u>
S14.	Superficie minimale disponible par veau	2,2 m ²

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

Non concerné

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	Plan d'alimentation	Un guide d'alimentation pratique est mis à disposition des éleveurs dans l'objectif de s'assurer d'une distribution à minima de 75% de la matière sèche totale, de lait sur l'ensemble du lot. La distribution de l'aliment lacté complémentaire est conforme au plan d'alimentation présenté en annexe.
S16.	Etiquetage des aliments complémentaires	Chaque contenant de l'aliment lacté complémentaire est étiqueté. L'étiquette reprend la liste des matières premières, les caractéristiques nutritionnelles, la DLUO et le numéro de lot.
S17.	Additifs interdits	<ul style="list-style-type: none"> - Substances pour le contrôle de contamination radionucléides. - Dénaturants. - Colorants. - Urée et dérivés. - Coccidiostatiques et histomonostatique
S18.	Analyse de l'eau utilisée en élevage	Si l'eau utilisée ne provient pas du réseau public, une analyse chimique et bactériologique est réalisée une fois par an.

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Propreté des animaux	L'état des cuirs est observé en bouverie et la propreté des cuirs est enregistrée.
S20.	Enregistrement de la dernière buvée	L'heure de la dernière buvée est enregistrée sur le bon d'enlèvement des veaux.
S21.	Enregistrement des heures d'enlèvement et d'arrivée en abattoir	Les tournées sont planifiées de façon à minimiser les durées de transport. Les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir sont enregistrées sur le bon d'enlèvement des veaux et contrôlées par l'abattoir.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	<u>Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>12 heures</u>
S23.	Utilisation d'aiguillons électriques ou de bâtons à pointe lors du déchargement	Interdit.
S24.	Aménagement des installations de déchargement	Les installations pour le déchargement des animaux sont adaptées pour limiter le stress des animaux.
S25.	<u>Age d'abattage</u>	<u>Entre 120 jours minimum et 168 jours maximum</u>

5-11. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26.	Délai de descente en température des carcasses	La température à cœur de la viande doit être inférieure ou égale à 7°C au maximum 24 heures après abattage.

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S27.	<u>Poids des carcasses</u>	<u>De 110 kg minimum à 160 kg maximum.</u>
S28.	<u>Couleur de la viande</u>	<u>Classes de couleur : 0, 1 ou 2</u>
S29.	<u>Etat d'engraissement lors de l'approvisionnement des distributeurs</u>	<u>Un même distributeur ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses de 2 états d'engraissement contiguës au maximum.</u>

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S30.	Liste des produits labellissables	Cf. 3.1. Présentation du produit.
S31.	Modes de conditionnement autorisés (Viandes)	Les viandes peuvent être livrées en carcasse pendue, en pièces de gros sous housse plastique (« Pan, basse carton ») ou conditionnées en muscle sous vide (PAD) ou en UVCI. Les UVCI sont présentées sous forme de barquettes sous film étirable, sous atmosphère modifiée.
S32.	Viande vendue à l'état frais	La viande labellisée est vendue à l'état frais.

5-14. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33.	<u>Abats labellisables</u>	<u>Foie</u>
S34.	Modes de conditionnement autorisés	Entier sous vide
S35.	Abats vendus à l'état frais	Les abats labellisés sont vendus à l'état frais.

5-15. Surgélation

Non concerné

5-16. Produits transformés

Non concerné

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S1.	Taille des élevages	Visuel et documentaire
S13.	Type de litière (Paillage obligatoire)	Visuel et documentaire

ANNEXES

**Annexe 1 - Catégories de matières premières autorisées et obligatoires
dans le plan d'alimentation pour l'aliment lacté complémentaire**

Catégories de matières premières	% mini	% maxi
Produits Laitiers : Poudre de lait écrémé, lactosérum et lactosérum dé lactosé, protéines de lactosérum, caséine de lait	70%	99%
Autres matières premières autorisées : Graines de céréales et sous-produits, graines de protéagineux et sous-produits, huiles végétales	0%	30%
Minéraux	0%	5%
Additifs autorisés par la réglementation	0%	3%

Annexe 2 - Plan d'alimentation

N° Semaine	Jours	Lait Entier/L	Eau/L	Complé- ntaire Lacté G/Repas	N° Semaine	Jours	Lait Entier/L	Eau/L	Complém- entaire Lacté G/Repas
1	1	1	1.5	150	9	57	5.25	2.25	325
	2	↓	↓	↓		58	↓	↓	↓
	3	↓	↓	↓		59	↓	↓	↓
	4	↓	↓	↓		60	↓	↓	↓
	5	↓	↓	↓		61	↓	↓	↓
	6	↓	↓	↓		62	↓	↓	↓
	7	1	2	200		63	5.25	2.25	340
2	8	1.25	2	220	10	64	5.50	2	350
	9	↓	↓	↓		65	↓	↓	↓
	10	↓	↓	↓		66	↓	↓	↓
	11	↓	↓	↓		67	↓	↓	↓
	12	↓	↓	↓		68	↓	↓	↓
	13	↓	↓	↓		69	↓	↓	↓
	14	1.75	2.50	260		70	5.50	2	370
3	15	1.75	2.50	260	11	71	5.50	2	375
	16	↓	↓	↓		72	↓	↓	↓
	17	↓	↓	↓		73	↓	↓	↓
	18	↓	↓	↓		74	↓	↓	↓
	19	↓	↓	↓		75	↓	↓	↓
	20	↓	↓	↓		76	↓	↓	↓
	21	2	3	300		77	5.50	2	390
4	22	2.25	3	300	12	78	6	1.50	400
	23	↓	↓	↓		79	↓	↓	↓
	24	↓	↓	↓		80	↓	↓	↓
	25	↓	↓	↓		81	↓	↓	↓
	26	↓	↓	↓		82	↓	↓	↓
	27	↓	↓	↓		83	↓	↓	↓
	28	3	3	300		84	6	1.50	440
5	29	3	3	300	13	85	6	1.50	450
	30	↓	↓	↓		86	↓	↓	↓
	31	↓	↓	↓		87	↓	↓	↓
	32	↓	↓	↓		88	↓	↓	↓
	33	↓	↓	↓		89	↓	↓	↓
	34	↓	↓	↓		90	↓	↓	↓
	35	4	3	300		91	6	1.50	480
6	36	4.25	2.50	300	14	92	6	1.50	500
	37	↓	↓	↓		93	↓	↓	↓
	38	↓	↓	↓		94	↓	↓	↓
	39	↓	↓	↓		95	↓	↓	↓
	40	↓	↓	↓		96	↓	↓	↓
	41	↓	↓	↓		97	↓	↓	↓
	42	5	2	300		98	6	1.50	590
7	43	5.25	2.25	300	15	99	6	1.50	600
	44	↓	↓	↓		↓	↓	↓	↓
	45	↓	↓	↓		↓	↓	↓	↓
	46	↓	↓	↓		↓	↓	↓	↓
	47	↓	↓	↓		↓	↓	↓	↓
	48	↓	↓	↓		↓	↓	↓	↓
	49	5.25	2.25	300		↓	↓	↓	↓
8	50	5.25	2.25	300	16	↓	↓	↓	↓
	51	↓	↓	↓		↓	↓	↓	↓
	52	↓	↓	↓		↓	↓	↓	↓
	53	↓	↓	↓		↓	↓	↓	↓
	54	↓	↓	↓		↓	↓	↓	↓
	55	↓	↓	↓		↓	↓	↓	↓
	56	5.25	2.25	300		133	6	1.50	600

**Cahier des charges du label rouge n° LA 20/92
« Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant
recevoir un aliment complémentaire liquide »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau nourri par tétée au pis pour au moins 85% de son alimentation
- Age maximum : 5 mois et demi

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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ	4
4-1. Identification des opérateurs	4
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	5
4-4. Sélection et identification des carcasses et des produits	7
5- MÉTHODE D'OBTENTION	7
5-1. Schéma de vie.....	7
5-2. Spécialisation des élevages	7
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages.....	8
5-4. Races	8
5-5. Naissance.....	8
5-6. Bâtiments.....	8
5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B).....	9
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux	9
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir	10
5-10. Abattage.....	10
5-11. Ressuage.....	10
5-12. Sélection des carcasses	10
5-13. Découpe et conditionnement des découpes.....	11
5-14. Commercialisation des abats	11
5-15. Surgélation.....	11
5-16. Produits transformés.....	11
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	11
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	11

1- NOM DU DEMANDEUR

LIMOUSIN PROMOTION

Maison Régionale de l'Agriculture du Limousin
Bd des Arcades
87060 LIMOGES cedex 2
Tel : 05.55.10.37.96
Fax : 05.55.10.37.99
accueil@blasonprestige.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le produit label rouge est issu d'un veau nourri par tétée au pis, qui peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, une complémentation alimentaire liquide.

Le veau est :

- soit de race pure Limousine ou Charolaise
- soit issu d'un croisement entre un parent de race pure Limousine et un parent de race pure Charolaise, Salers, Normande ou Montbéliarde.

Le poids de carcasse est de 170 kg maximum.

Il est commercialisé en carcasses, demi-carcasses, quartiers et découpes (pièces prêtes à découper (PAD) et UVC). Les abats ne sont pas labellisés.

La viande est vendue uniquement à l'état frais. Elle peut être mise en vente au consommateur dans tout type de magasin, à la coupe ou en rayon libre-service après découpe en UVC, et aussi en restaurant.

Elle peut être conditionnée sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.

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 élevages sont à taille humaine car ils sont limités par le travail et par le nombre de mères qui doivent disposer de pâturage. En moyenne, un élevage produit de 10 à 15 veaux par an.	Les ateliers sont de taille plus ou moins importante (150 à 500 places)

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Races autorisées	Les veaux label rouge sont : - soit de race pure Limousine ou Charolaise - soit issu d'un croisement entre un parent de race pure Limousine et un parent de race pure Charolaise, Salers, Normande ou Montbéliarde.	Les veaux sont principalement issus de races laitières
Alimentation	Veau est nourri par tétée au pis au moins deux fois par jour.	Alimentation principalement de lait reconstitué.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- « veau nourri par tétée au pis 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.

- « Age maximum : 5 mois et demi »

La limitation de l'âge permet de garantir une couleur de viande claire et une tendreté.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

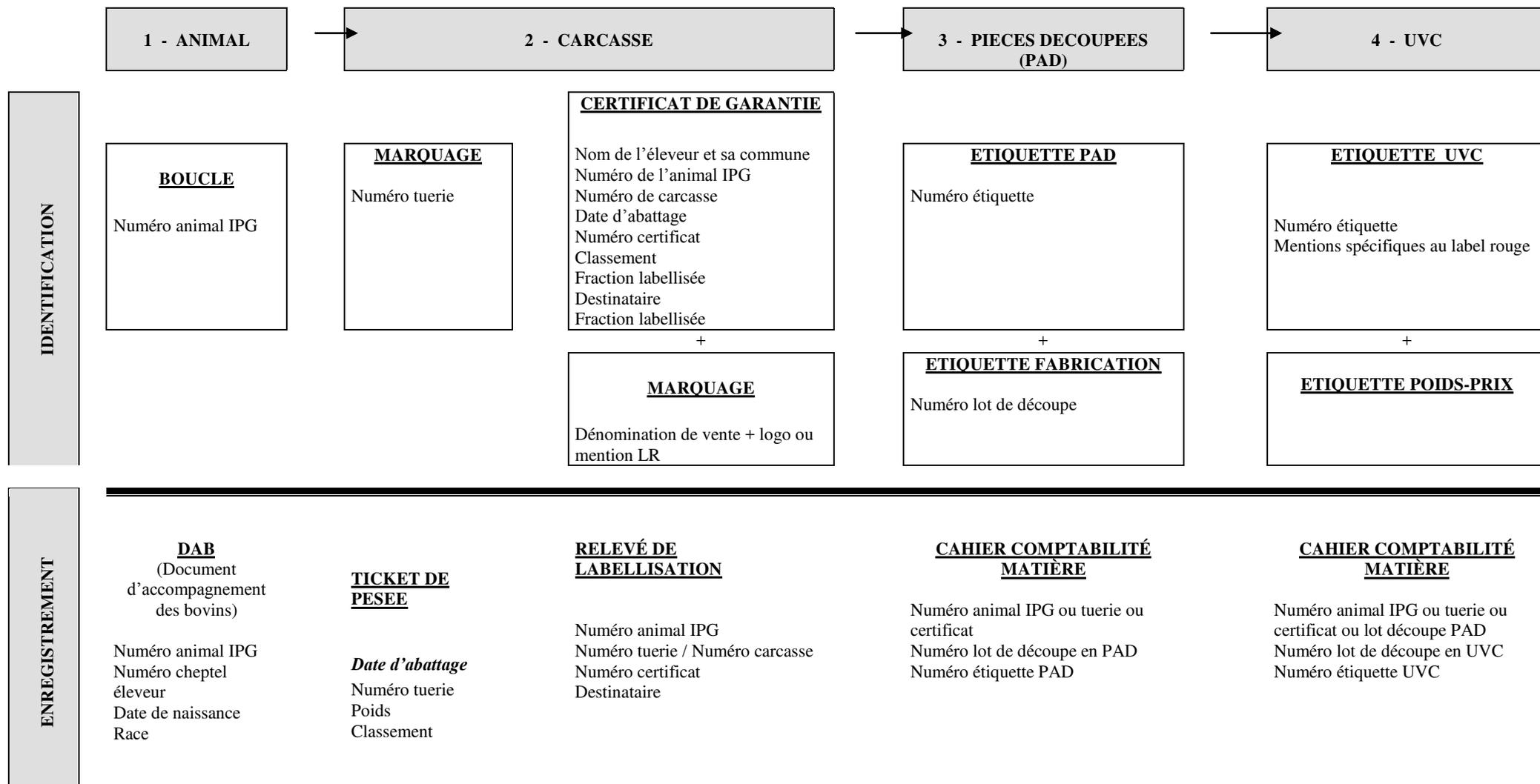
Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs de veau ;
- les organisations de planification et de suivi technique des producteurs ;
- les fabricants d'aliments pour le troupeau;
- les fabricants d'aliments d'allaitement ;
- les abattoirs, abatteurs et les ateliers de découpe.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Pas de conditions de production spécifiques

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



2 cas possibles : 1^{er} cas - vente à la coupe (à partir de carcasses ou de pièces de découpe) : étapes 1 et 2 (3 éventuellement)

2^{ème} cas - vente en rayon libre service, après découpe en UVC : étape 1,2, 3 et 4

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 point de vente distributeur ;
 - le numéro de carcasse ;
 - la fraction labellisée ;
 - le poids carcasse ;
 - 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 identifiées :

- Carcasses, demi-carcasses, quartiers : marquage sur la carcasse + certificat ;
- PAD : étiquette PAD.

Chaque unité découpée (PAD ou UVC) est identifiée par une étiquette numérotée spécifique au label rouge.

5- MÉTHODE 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
S1.	<u>Races de veau autorisées</u>	<u>Les veaux doivent être :</u> <u>- soit de race pure Limousine ou Charolaise</u> <u>- soit issus d'un croisement entre un parent de race pure Limousine et un parent de race pure Charolaise, Salers, Normande ou Montbéliarde.</u>

5-5. Naissance

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2.	Conditions d'adoption	Le nombre de veaux adoptés ne peut pas excéder le nombre de veaux nés sur l'exploitation et produits dans les conditions du présent cahier des charges, et est limité aux capacités naturelles d'allaitement par le troupeau.
S3.	Origine des veaux adoptés	Exceptionnellement, des veaux âgés au plus de 45 jours provenant d'une exploitation habilitée par l'organisme certificateur et élevés dans le respect des dispositions de production en label rouge, peuvent être adoptés

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 troupeau des mères	Ils doivent être vidés, nettoyés de manière approfondie (utilisation d'appareils à haute pression, chaulage...) au moins une fois par an.
S7.	Volume minimum disponible	Le bâtiment où sont logés les veaux doit offrir un

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	par veau	volume minimum de 7 m ³ par veau, avec une ventilation soit naturelle soit mécanique, et 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 doivent être référencés selon la liste positive de matières premières autorisées par le cahier des charges. L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges.
S9.	Produits et additifs interdits	Les produits et additifs d'origine animale sont interdits à l'exception des produits laitiers.
S10.	Réalisation de l'ensilage	Sans utilisation d'agents conservateurs chimiques
S11.	Origine de l'ensilage	L'ensilage doit être fait à partir de graminées ou de légumineuses.
S12.	Part de l'ensilage dans la ration journalière	L'ensilage ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière (complément d'une ration à base de foin).

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	Additifs autorisés	Seuls les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants sont autorisés dans l'alimentation des veaux : - conservateurs, antioxygènes, émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, liants, anti-agglomérants, - substances aromatiques, - vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies, - composés d'oligo-éléments, - stabilisateurs de la flore intestinale, - améliorateurs de la digestibilité, - acides aminés, leurs sels et produits analogues.
S14.	Enregistrement de la quantité d'aliment complémentaire	Un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée aux veaux (tétée du matin et tétée du soir), ainsi que des numéros des

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	distribuée aux veaux	veaux ayant reçu cette complémentation, est effectué. L'éleveur doit fournir en cas de contrôle, toutes les factures concernant les livraisons de lait reconstitué sur une période de 12 mois.
S15.	Fréquence de nettoyage du matériel utilisé pour la fabrication et la distribution du lait	Le matériel de fabrication et de distribution du lait doit être nettoyé à l'eau chaude après chaque utilisation, et au minimum une fois par semaine avec des produits acides et basiques en alternance.

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Disponibilité des documents précisant les horaires de chargement et déchargement	Le transporteur doit disposer de documents prouvant les heures de chargement et de déchargement des animaux.
S17.	Possibilité d'un transit par un centre d'allotement ou par un marché en vif	Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif. Ils sont alors triés en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des opérateurs destinataires de ces animaux.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<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
S19.	<u>Poids des carcasses</u>	<u>Entre 85 et 170 kg</u>
S20.	Couverture du gras	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.
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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		résultant d'un petit hématome, d'un tissu cicatriciel associé à des lésions évolutives ou la saisie d'abats).

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Modes de conditionnement autorisés	La viande peut être découpée en PAD ou en UVC. Le conditionnement peut se faire sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.
S23.	Présentation des viandes commercialisées	La viande labellisée est vendue à l'état frais.

5-14. Commercialisation des abats

Non concerné

5-15. Surgélation

Non concerné

5-16. Produits transformés

Non concerné

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de conditions de production spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Pas de conditions de production spécifiques

**Cahier des charges du label rouge n° LA 21/93
« Viande et abats frais de veau nourri au lait entier »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau nourri au lait entier
- 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ	4
4-1. Identification des opérateurs	4
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	4
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	5
5- MÉTHODE D'OBTENTION	6
5-1. Schéma de vie.....	6
5-2. Spécialisation des élevages	6
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages.....	7
5-4. Races	7
5-5. Naissance.....	7
5-6. Bâtiments.....	7
5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B).....	7
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux	7
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir	8
5-10. Abattage.....	8
5-11. Ressuage.....	8
5-12. Sélection des carcasses.....	8
5-13. Découpe et conditionnement des découpes.....	8
5-14. Commercialisation des abats	8
5-15. Surgélation.....	9
5-16. Produits transformés.....	9
6- ÉTIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	9
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	9
ANNEXE	10

1- NOM DU DEMANDEUR

Association Vendéenne du veau fermier
BP 135
Rue de la Caillonnière
85301 CHALLANS CEDEX
Tél : 02.51.68.25.48
Fax : 02.51.68.80.18
Email : psimon@groupecovia.fr

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande et abats frais 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 dont l'alimentation se compose essentiellement de lait entier, qui peut recevoir un complément maigre. Le lait distribué aux veaux est exclusivement produit sur l'exploitation. Les veaux sont élevés sur paille en cases collectives. Seuls les animaux issus de races à viandes ou de croisement entre des races à viandes et des races laitières peuvent être labellisés.

Le présent label rouge concerne la viande de veau commercialisée en carcasses, demi-carcasses, quartiers et découpes (pièces prêtes à découper (PAD) et UVC) et les abats suivants : foie, cœur, rognons et ris.

La viande et les abats sont vendus à l'état frais. En aucun cas les produits ne peuvent être vendus en surgelé.

Ils peuvent être conditionnés sous vide ou en barquette.

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le veau courant est un veau de type industriel qui provient d'élevages hors sol spécialisés. Il est exclusivement nourri au lait en poudre et il est issu de races laitières. Le veau courant est principalement commercialisé dans les rayons libres service des GMS.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Taille des élevages	50 veaux maximum par bâtiment et nombre de bâtiment limité à 2 par exploitation soit 100 veaux maximum par exploitation.	Aucune limite sur le nombre de veaux.
Conditions d'élevage	Surface par animal : 2 m2 minimum ; cases collectives	Respect de la réglementation

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	d'au moins 5 veaux et d'au plus 30.	
Type de litière	Elevage uniquement sur paille	Principalement sur caillebotis.
Délai d'attente avant abattage	Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage : 18 heures.	Selon organisation des abattoirs

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Le veau nourri au lait entier est un produit organoleptiquement supérieur. Crue ou cuite, la viande à un aspect visuel attirant (couleur, gras, peu de perte d'eau à la cuisson, odeur agréable). C'est une viande tendre et juteuse.

La qualité supérieure est également justifiée par son mode d'élevage :

- Veau nourri au lait entier
- Veau élevé sur paille
- Exploitation à taille humaine
- Spécialisation des sites d'élevage

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernées par le présent label rouge :

- Les fournisseurs de nourrissons ;
- les éleveurs de veau ;
- les opérateurs responsables du transport et de l'allotement des veaux ;
- les fabricants d'aliments ;
- les abattoirs, abatteurs et les ateliers de découpe et de conditionnement.

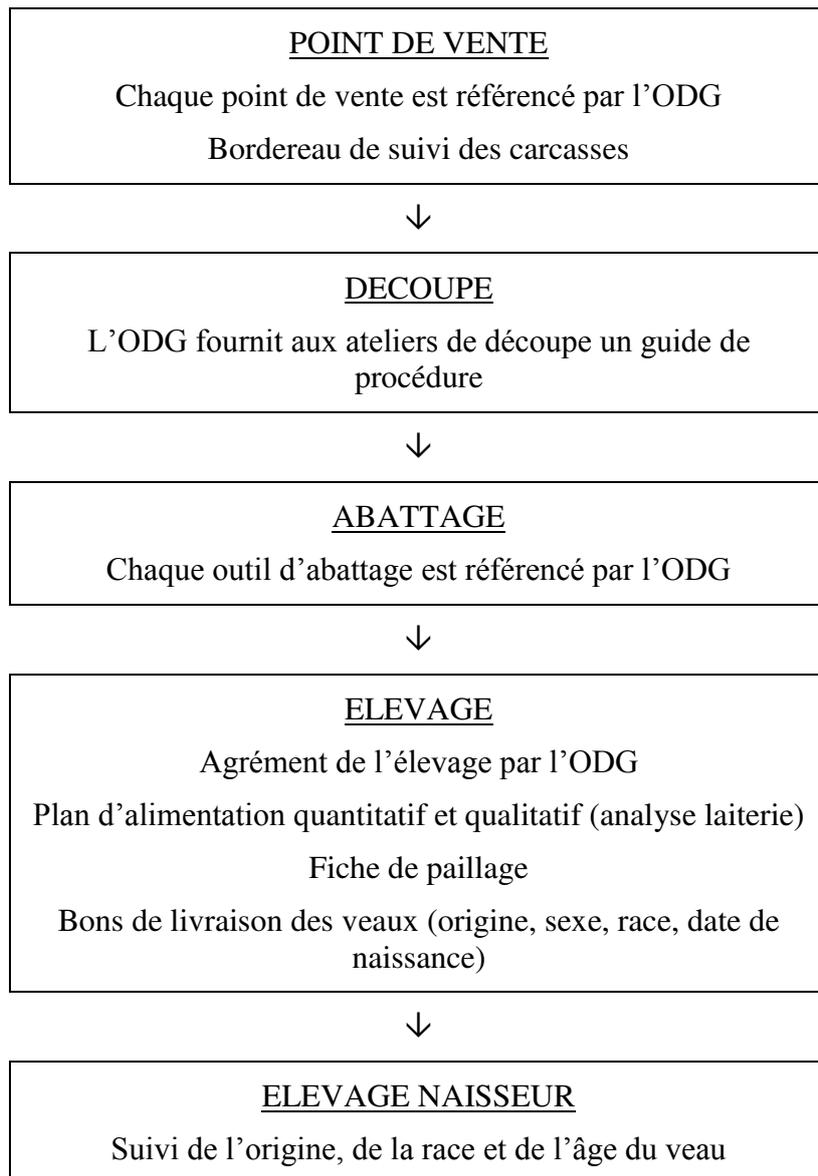
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Obligation d'enregistrement et de suivi	Chaque éleveur tient à jour un document d'enregistrement des opérations de nettoyage, désinfection et vide sanitaire effectuées.
S2.	Enregistrement des heures d'enlèvement dans les exploitations et d'arrivée à	Le chauffeur assurant le ramassage et le transport des veaux entre les exploitations d'élevage et l'abattoir note systématiquement l'heure de ramassage dans

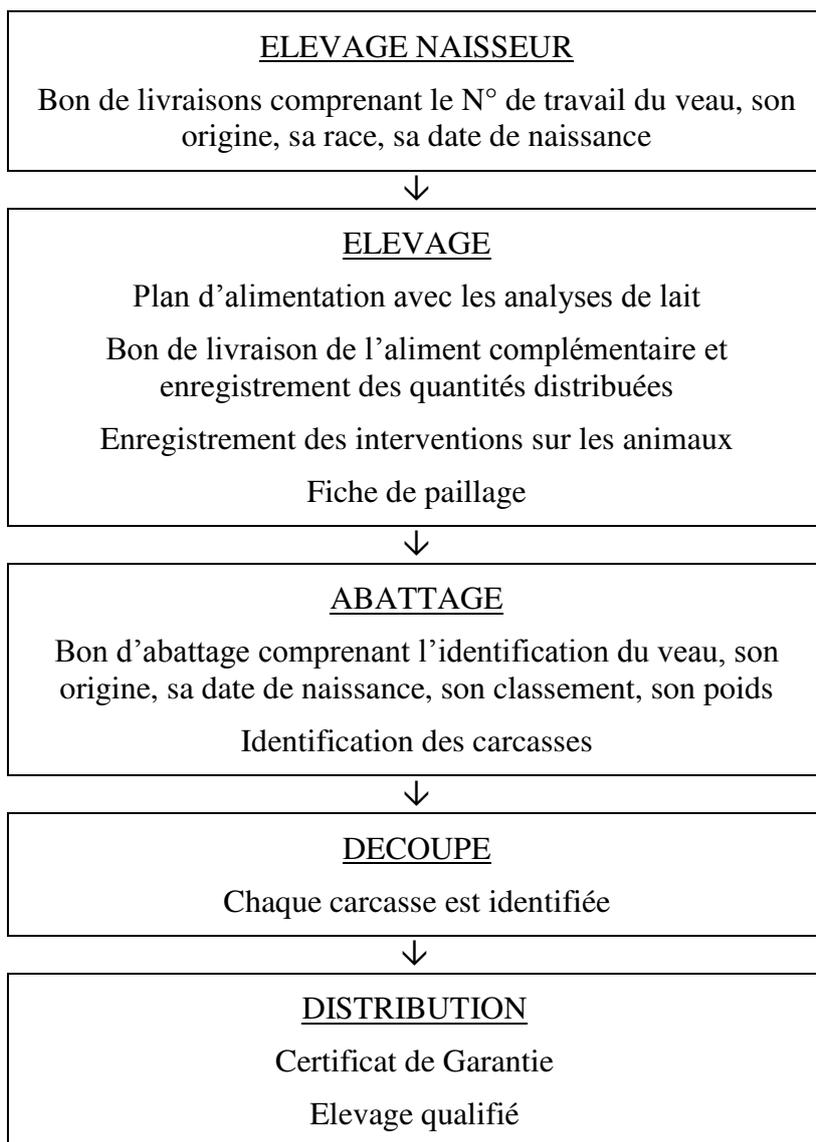
N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	l'abattoir	chaque exploitation et l'heure d'arrivée à l'abattoir. Ce document permet de vérifier la durée du transport. Il est conservé au siège de l'organisation de producteurs pendant un an au moins.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Traçabilité ascendante



Tracabilité descendante



5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Spécialisation des élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Qualification des sites d'élevage d'une même exploitation	Tous les sites d'élevage sont qualifiés par l'ODG.
S4.	Spécialisation de l'exploitation en veau label rouge	En dehors des veaux destinés au renouvellement du troupeau laitier, il ne peut y avoir une autre production de veau.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Nombre maximum de bâtiments par exploitation	Le nombre de bâtiments est limité à deux. Soit 100 veaux maximum sur deux bâtiments.

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

Pas de conditions de production spécifiques

5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S6.</u>	<u>Races des parents autorisées</u>	<u>Les veaux issus de deux parents croisés ne sont pas admis.</u>

5-5. Naissance

Pas de conditions de production spécifiques

5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S7.</u>	<u>Type de litière</u>	<u>Composée exclusivement de paille.</u>
S8.	Nombre de veaux par case collective	Elevage en case collective de 5 à 30 veaux par case.
S9.	Nombre maximum de veaux par bâtiment	Le nombre de veaux maximum par bâtiment est de 50 veaux.
S10.	Surface minimale disponible par veau dans les bâtiments	La surface minimum par veau de 2 m2.

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

Non concerné

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S11.	Plan d'alimentation	L'aliment complémentaire est distribué progressivement selon un plan d'alimentation type qui peut évoluer selon la teneur en matière grasse et protéine du lait des exploitations (Cf. plan d'alimentation en annexe).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Additifs interdits	<ul style="list-style-type: none"> - Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides, - Dénaturants, - Colorants, - Urée et ses dérivés, - Coccidiostatiques et histomonostatiques.

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

Pas de conditions de production spécifiques

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13.	<u>Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>18 heures.</u>

5-11. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Températures et hygrométrie	Les températures et l'hydrométrie des salles de ressuage sont régulées.
S15.	Mélange des carcasses	Le mélange des carcasses de températures différentes sont interdit.

5-12. Sélection des carcasses

Pas de conditions de production spécifiques

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Modes de conditionnement	La viande peut être conditionnée sous vide ou en barquettes.

5-14. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S17.	<u>Abats labellisables</u>	<u>Foie, cœur, rognons et ris.</u>

5-15. Surgélation

Non concerné

5-16. Produits transformés

Non concerné

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de conditions de production spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C.	Origine des veaux (Etat de santé des veaux)	Visuel
S5.	Type de litière	Visuel
S6.	Nombre de veaux par case collective	Visuel et documentaire (bon de livraison)
C.	Délai d'attente maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et l'abattage	Documentaire (bon de transport)
S11.	Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage	Documentaire

*C : Conditions de production communes

ANNEXE

Plan d'alimentation : Ce tableau ci-dessous permet de calculer pour chaque veau le pourcentage d'aliment complémentaire dans la ration.

Semaine d'élevage	Quantité de lait entier/jour	Cumul	Complémentaire gramme/jour	Cumul du complémentaire
1	4 litres	28 litres	20	140
2	6 litres	70 litres	40	420
3	8 litres	126 litres	60	840
4	9 litres	189 litres	80	1400
5	10 litres	259 litres	100	2100
6	11 litres	336 litres	150	3150
7	12 litres	420 litres	200	4550
8	13 litres	511 litres	300	6650
9	14 litres	609 litres	400	9450
10	15 litres	714 litres	500	12950
11	16 litres	826 litres	600	17150
12	16 litres	938 litres	700	22050
13	17 litres	1057 litres	800	27050
14	18 litres	1183 litres	900	33950
15	18 litres	1309 litres	1000	40950
16	19 litres	1442 litres	1100	48650
17	19 litres	1575 litres	1100	56350
TOTAL		1575 litres		56.35 KG
		205 kg de MS Soit 79 % de la ration		54.10 Kg de MS

* 1 litre de lait = 130 g de Matière sèche et le complémentaire = 96 % de MS

Cahier des charges du label rouge n° LA 22/89 « Viande fraîche 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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ	4
4-1. Identification des opérateurs.....	4
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	5
5- MÉTHODE 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.....	8
5-5. Naissance	8
5-6. Bâtiments	9
5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B)	9
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux.....	9
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir.....	10
5-10. Abattage.....	10
5-11. Ressuage	10
5-12. Sélection des carcasses	10
5-13. Découpe et conditionnement des découpes	11
5-14. Commercialisation des abats	11
5-15. Surgélation.....	11
5-16. Produits transformés	11
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	12
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION	12
ANNEXE	13

1- NOM DU DEMANDEUR

Viandes et produits de qualité de Manche Atlantique (VPQMA)

15, rue du Puits

B.P. 4

22 250 BROONS

Tel: 02.96.800.300

Fax: 02.96.800.262

Mail: contact@agro-qualite.fr

2- DÉNOMINATION 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	Taille maximale sur site inférieure ou égale à 100 places.	Pas de limitation de taille, en moyenne, les élevages ont des tailles de 200 places
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 des veaux	Elevage sur paille.	Elevage sur sol ajouré en général.
Distribution	Approvisionnement en carcasses, demi-carcasses et pièces de gros	Aucun conventionnement obligatoire

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	Grossistes et/ou Points de ventes conventionnés Obligation d'identification du produit sur le point de vente	
Couleur de la viande	Couleur : 0,1 ou 2	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'un produit à la cuisson d'une viande d'aspect homogène et tendre, son odeur et son amertume sont moins prononcées. La texture, le goût du produit du veau élevé au lait sont mieux appréciés par le consommateur.

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- TRAÇABILITÉ

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
<u>PHASE 1 :</u> 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
<u>PHASE 2 :</u> 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
<u>PHASE 3 :</u> 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 d'allaitement Plan de nettoyage et de désinfection du matériel d'alimentation	Analyses de lait des laiteries Analyses d'eaux de puits Volume de lait et d'aliment complémentaire d'allaitement journalier
<u>PHASE 4 :</u> ABATTAGE DES VEAUX	Fiche habilitation des abattoirs Bordereau d'abattage	N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses

Etapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
	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° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage Temps de transport des animaux vivants Temps d'attente avant abattage
<u>PHASE 5 :</u> 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
<u>PHASE 6 :</u> 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
<u>PHASE 6 :</u> 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
<u>PHASE 5 :</u> DECOUPE DES VIANDES PAD : Prêt à découper UVCI : Unité de Vente	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

Etapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
Consommateur Industrielle		gros
<u>PHASE 4 :</u> ABATTAGE DES VEAUX	Fiche habilitation des abattoirs Bordereau d'abattage N° unique identifiant abattoir Étiquette 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
<u>PHASE 3 :</u> 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
<u>PHASE 2 :</u> 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 engraisseurs Les interventions sur les animaux Nom du fournisseur de veaux
<u>PHASE 1 :</u> 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- MÉTHODE 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 doivent être séparés des autres bâtiments d'élevage.
S2.	Taille maximale des élevages	≤ 100 places habilitées.
S3.	<u>Séparation des sites d'élevage entre production label rouge et autre production de veau</u>	<u>Dans le cas d'exploitation présentant plusieurs sites d'élevage dont un site de veaux de boucherie conventionnels et/ou labels rouges, les stockages d'aliments doivent être stockés dans des lieux séparés et préalablement identifiés, une comptabilité matière devra obligatoirement être effectuée</u>

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)
S5.	Nettoyage du matériel d'alimentation	Matériel propre et en état de fonctionnement, à savoir : <ul style="list-style-type: none"> • 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 : 50 veaux maximum par case
S10.	Surface minimale par veau	≥ 1,8 m ²
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.	<u>Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>12 heures.</u>
S22.	<u>Délai d'attente maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et l'abattage</u>	<u>20 heures.</u>
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 qualifiés 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.	<u>Couleur de la viande</u>	<u>Classes de couleur : 0, 1 ou 2</u>
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 piéçage 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).
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 SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S35.	Eléments devant figurer sur l'étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> - Les coordonnées de l'abatteur, - Les coordonnées de l'engraisseur. - Date d'abattage

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère*	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
C.	Qualité du lait consommé	Documentaire : Analyse de lait fournie par le producteur
C	Origine du lait	Documentaire et visuel : vérification lors de l'identification du site d'élevage de l'existence d'un atelier de production laitière
C.	Possibilité d'utilisation d'aliments complémentaires	<p>Visuel : Vérification sur le site d'exploitation de la présence d'aliment complémentaire,</p> <p>Documentaire : Vérification de la présence d'un bordereau de livraison et d'une étiquette produit.</p>
C.	Composition de l'aliment complémentaire	Documentaire : Plan d'alimentation de l'élevage pour chaque bande de veaux sur lequel le producteur inscrit les quantités journalières de lait entier et d'aliment complémentaire données aux veaux).
C.	Eclairage	Visuel
S11.	Type de sol	Visuel
S7.	Modalités d'élevage	<p>Visuel et documentaire : Vérification lors de la qualification du site d'élevage de la présence de cases collectives.</p> <p>Visuel et documentaire Vérification lors de la qualification du mode de distribution du lait entier.</p> <p>Mesure : Mesure des cases.</p>
S8.	Nombre minimum de veaux par cases collective	
S9.	Nombre maximum de veaux par cases collective	
S10.	Surface minimale par veau	

*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 dé lactosé, protéines du lactosérum, caséines de lait	80%	99%
<u>AUTRES INGREDIENTS AUTORISES</u> 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 <u>est interdit</u>	0%	5%
Additifs autorisés par la réglementation	0%	3%

Cahier des charges du label rouge n° LA 30/99 « Viande fraîche de veau nourri au lait entier »

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau nourri au lait entier
- Veau élevé sur paille dans de petits élevages

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- DÉNOMINATION 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- TRAÇABILITÉ.....	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
4-4. Déroulement des opérations d'abattage, de sélection des carcasses et de découpes :.....	6
5- MÉTHODE 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.....	8
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 veaux.....	9
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir.....	10
5-10. Abattage.....	10
5-11. Ressuage	10
5-12. Sélection des carcasses	11
5-13. Découpe et conditionnement des découpes	11
5-14. Commercialisation des abats	11
5-15. Surgélation.....	11
5-16. Produits transformés	11
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE	11
7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION.....	11

1- NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Promotion et la Production du Veau des Monts du Velay et Forez (APPVMVF)
25 Boulevard Bertrand – BP 90063
43 002 Le Puy-en-Velay Cedex
Tel : 04 71 09 11 25
Fax : 04 71 09 82 82
Courriel : veauxdesmontsduvelay@free.fr

2- DÉNOMINATION 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 nourri au lait entier, séparé de sa mère, qui tète du lait entier frais, provenant de la traite des vaches de l'exploitation d'élevage au biberon ou au distributeur automatique de lait (DAL), ou qui tète directement sous la mère. Il ne reçoit pas de complément à base de produits laitiers.

Il est commercialisé en carcasses, demi-carcasses, quartiers ou 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 à deux types de marché, soit la boucherie traditionnelle haut de gamme, soit le double rayon GMS, en complément d'un veau standard.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Mode de production et origine des animaux	Chaque site d'élevage ne peut pas produire plus de 80 veaux labellisables par an, ni élever plus de 40 veaux labellisables en même temps.	Les ateliers sont de taille plus ou moins importante (150 à 500 places)
Mode d'élevage / logement des veaux	Litière paillée obligatoire.	Elevage fréquent sur caillebotis et parfois sur litière paillée, ou sciure.
Alimentation	Les seules matières premières autorisées dans l'alimentation des veaux, hormis le lait entier frais naturel, sont les éléments	Alimentation constituée principalement de lait reconstitué et d'aliment fibreux en quantité généralement

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	minéraux. Interdiction d'aliments complémentaires à base de produits laitiers.	limitée.
Age et poids à l'abattage	L'âge à l'abattage est compris entre 105 à 160 jours. Le poids carcasse est compris entre 100 et 170 kg.	L'âge d'abattage et de 8 mois au plus. Aucun objectif en termes de poids des carcasses.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Après cuisson la viande de veau label rouge est juteuse, tendre et au grain de viande fin.

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- Veau nourri au lait entier
- Veau élevé sur paille dans de petits élevages

Les éléments justifiant la qualité supérieure sont les suivants :

- Veau nourri au lait entier naturel produit sur l'exploitation :

L'alimentation au lait entier naturel permet de produire une viande fine, juteuse et tendre. Cette tendreté est aussi assurée par la sélection de carcasses ayant un état d'engraissement suffisant, qui va de ciré à couvert. A l'opposé, les carcasses trop grasses ou trop maigres (note 1 ou 4) sont écartées de la labellisation.

- Veau élevé sur paille dans de petits élevages :

Le nombre de veaux labellisables est limité à 80 veaux par an et par site d'élevage. Cette taille maximum confère un caractère traditionnel à l'élevage des veaux, ce qui permet un meilleur suivi de chaque animal. Cela permet de choisir notamment une date d'abattage optimum pour chaque veau en fonction de son état d'engraissement. Contrairement aux veaux élevés en bandes et qui sont abattus en lot unique, les veaux produits en démarche label rouge LA 30/99 partent de l'élevage un par un pour être abattus au meilleur moment. Il est important de préciser que de l'état d'engraissement dépendent les qualités gustatives de la viande, comme la tendreté et la jutosité.

- Age à l'abattage :

Seuls les animaux ayant un âge à l'abattage situé entre 105 et 160 jours peuvent prétendre à la labellisation. Les veaux plus âgés sont écartés afin de garantir une certaine tendreté à la viande. Au delà de 180 jours, les caractéristiques physico-chimiques de la viande évoluent. Le veau devient un jeune bovin, le « grain » de viande devient plus grossier, la viande risque d'être plus ferme.

- Croisement race à viande et conformation :

Un des deux parents au moins doit être de race à viande. De plus, seules les carcasses de conformation E, U et R sont éligibles à la labellisation. Cela garantit un minimum de conformation bouchère.

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

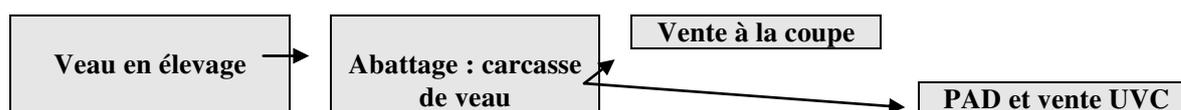
Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs de veau et négociants ;
- les ramasseurs et transporteurs de veaux à l'abattoir ;
- les abattoirs, abatteurs expéditeurs, ateliers de découpe et unités de conditionnement industrielles ;
- les grossistes.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1.	Enregistrement des opérations de nettoyage, désinfection et vide sanitaire	Tenue à jour par l'éleveur obligatoire
S2.	Enregistrement des heures d'enlèvement en exploitation et d'arrivée à l'abattoir	Le chauffeur assurant le ramassage et le transport des veaux entre les exploitations d'élevage et l'abattoir note systématiquement l'heure de ramassage dans chaque exploitation et l'heure d'arrivée à l'abattoir. Ce document permet de vérifier la durée du transport. Il est conservé au siège de l'organisation de producteurs pendant un an au moins.

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



I D E N T I F I C A T I O N	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Numéro national d'identification apposé par l'éleveur 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Numéro d'ordre d'abattage. ➢ Document apposé sur la carcasse où on retrouve les informations du DAB + le classement abattoir ➢ Tampon label rouge ➢ Certificat de Garantie comportant : numéro national d'identification, numéro d'ordre, date et lieu d'abattage. 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Le détaillant assure l'identification des pièces dans la banque réfrigérée de son magasin. ➢ Pique prix : Type de morceau et prix /kg 	<ul style="list-style-type: none"> ➢ Étiquette PAD ou étiquette UVC ➢ Sticker PAD numéroté
--	---	---	--	--

E N R E G I S T R E M E N T	<p style="text-align: center;"><u>DAB</u> (Document d'Accompagnement Bovin)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nom de l'éleveur et adresse - Numéro national d'identification - Race père et mère - Sexe 	<p style="text-align: center;"><u>Ticket de pesée</u></p> <p><i>On retrouve tous les éléments de traçabilité comme numéro national d'identification, numéro d'ordre d'abattage, date et lieu d'abattage, classement abattoir et poids carcasse.</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>Cahier comptabilité matière</u></p> <p><i>Numéro semaine, date, numéro du certificat de garantie, poids conditionné, étiquettes journalières sorties par la balance de vente.</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>Cahier comptabilité matière découpe en PAD</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Numéro national d'identification - Numéro lot de découpe en PAD - Numéro étiquette PAD
	<p style="text-align: center;"><u>Registre informatique de l'organisation de producteurs (OP)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Race père et race mère. - sexe - date de naissance - numéro national d'identification. 	<p style="text-align: center;"><u>Registre de labellisation</u></p> <p><i>Document de synthèse de toutes les informations nécessaires à la labellisation et saisies sur registre informatique de l'OP.</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>Bon de livraison (BL)</u></p> <p><i>Avec comme informations la date, la quantité, le nom du produit, le numéro d'ordre d'abattage, le poids carcasse, le prix/kg</i></p>	<p style="text-align: center;"><u>Cahier comptabilité matière découpe en UVC</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Numéro national d'identification ou lot découpe PAD - Numéro lot de découpe en UVC - Numéro étiquette UVC
			<p style="text-align: center;"><u>Facture d'achat</u></p> <p><i>On retrouve les mêmes informations que sur le BL.</i></p>	

4-4. Déroulement des opérations d'abattage, de sélection des carcasses et de découpes :

Seul le personnel habilité et formé par l'ODG a la capacité de sélectionner et d'identifier les carcasses conformes au label rouge.

L'abattoir identifie chaque carcasse avec un numéro d'ordre d'abattage qui est unique.

Chaque demi-carcasse est aussi identifiée avec une étiquette agrafée dans la viande et sur laquelle on trouve notamment les informations suivantes :

- Date d'abattage
- Numéro national d'identification
- Numéro du cheptel naisseur
- Numéro du cheptel éleveur
- Race père
- Race mère
- Sexe du veau
- Classement abattoir : couleur, conformation et état d'engraissement
- Poids carcasse en kg.

La personne habilitée saisit alors l'ensemble de ces données d'abattage sur un logiciel qui permet de savoir instantanément si le veau est labellisable ou pas. Cela est possible car ce logiciel permet de savoir si oui ou non les informations d'abattage sont conformes aux exigences du cahier des charges sur l'ensemble des critères. Le technicien renseigne le numéro national d'identification, le numéro d'ordre d'abattage, la date de naissance du veau, race père, race mère, cheptel naisseur et éleveur, classement abattoir, poids carcasse. Si tous les critères sont conformes au cahier des charges, le logiciel donne l'autorisation de labellisation et d'édition du certificat de garantie.

La personne habilitée peut alors éditer un certificat de garantie numéroté qui accompagne la carcasse jusque chez le détaillant. Ce dernier conserve le certificat de garantie au minimum une année après réception de la carcasse.

Après édition du certificat de garantie, la carcasse conforme est tamponnée par l'apposition d'une marque spécifique à l'ODG à l'encre alimentaire sur laquelle on trouve le nom « Label Rouge ».

Un bon de livraison est délivré à chaque livraison de carcasse, demi-carcasse ou quartier en reprenant les informations de traçabilité :

- quantité,
- veau nourri au lait entier LA 30/99,
- numéro d'ordre abattage,
- poids,
- date de livraison.

L'ODG récupère l'ensemble des données de certification sur un logiciel informatique prévu à cet effet.

Les viandes destinées à la découpe doivent être impérativement identifiées :

- carcasse, demi-carcasse et quartier : Tampon label rouge + Certificat de Garantie
- PAD (Prêt à Découper) : Sticker PAD numéroté faisant mention du label rouge.

Chaque unité découpée (PAD ou UVC) est identifiée avec une étiquette numérotée faisant mention du label rouge.

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Spécialisation des élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3.	Nombre maximal de veaux labellissables / an / site d'élevage	Chaque site d'élevage ne peut pas produire plus de 80 veaux labellissables par an.
S4.	Nombre maximal de veaux élevés en même temps / site d'élevage	Chaque site d'élevage ne peut pas élever plus de 40 veaux labellissables en même temps.

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5.	Fréquence minimum de nettoyage-désinfection des bâtiments d'élevage	Un nettoyage-désinfection est effectué au moins une fois par an, afin de limiter la pression microbienne sur l'élevage.
S6.	Fréquence de nettoyage du matériel utilisé pour le stockage et la distribution du lait	Le matériel utilisé pour le stockage et la distribution du lait aux veaux est nettoyé après chaque utilisation, soit matin et soir pour éviter toute contamination microbienne.
S7.	Réalisation d'un vide sanitaire	Lorsqu'il n'y a pas de bande, chaque éleveur effectue au minimum un vide sanitaire de 8 jours par an après désinfection du bâtiment.

5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible				
S8.	<u>Races de veau autorisées</u>	<p><u>Un veau doit avoir au moins un de ses deux parents de race à viande. Les seuls types raciaux à viande admis pour au moins un des deux parents du veau sont les suivants :</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><u>Races à viande (type racial)</u></th> <th><u>Code type racial</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><u>Aubrac</u></td> <td><u>14</u></td> </tr> </tbody> </table>	<u>Races à viande (type racial)</u>	<u>Code type racial</u>	<u>Aubrac</u>	<u>14</u>
<u>Races à viande (type racial)</u>	<u>Code type racial</u>					
<u>Aubrac</u>	<u>14</u>					

		<u>Salers</u>	<u>23</u>
		<u>Bazadaise</u>	<u>24</u>
		<u>Blanc Bleu</u>	<u>25</u>
		<u>Limousine</u>	<u>34</u>
		<u>Charolaise</u>	<u>38</u>
		<u>Blonde d'Aquitaine</u>	<u>79</u>
		<u>INRA 95</u>	<u>95</u>

5-5. Naissance

Pas de conditions de production spécifiques

5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S9.</u>	<u>Type de litière</u>	<u>La litière végétale est composée exclusivement de paille.</u>
S10.	Surface minimale disponible par veau	Chaque veau dispose d'une surface minimale de 1,8 mètre carré.
S11.	Conditions générales de confort et d'ambiance - Ventilation	Suivant les bâtiments, la ventilation est statique ou dynamique. Dans tous les cas, cette ventilation permet un renouvellement suffisant de l'air et maintient une ambiance saine.

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

Non concerné

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S12.</u>	<u>Part minimale du lait entier frais naturel dans l'alimentation</u>	<u>Le lait entier frais naturel constitue l'essentiel de l'alimentation du veau : au moins 90 % de la matière sèche totale provient du lait. Le reste de la matière sèche provient de la paille consommée et des éléments minéraux.</u>
<u>S13.</u>	<u>Matières premières autorisées en complément du lait entier frais naturel</u>	<u>Les seules matières premières autorisées dans l'alimentation des veaux, hormis le lait entier frais naturel, sont les éléments minéraux.</u>
S14.	Additifs autorisés	Les seuls additifs autorisés dans l'alimentation des

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>veaux sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dans la catégorie des additifs nutritionnels : les vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies. - dans la catégorie des additifs nutritionnels : les composés d'oligo-éléments ; les acides aminés, leurs sels et produits analogues ; - dans la catégorie des additifs zootechniques : les améliorateurs de la digestibilité.
S15.	Fréquence de repas des veaux	Chaque veau reçoit deux repas minimum par jour.

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16.	Mise à disposition des chauffeurs d'un planning de ramassage	Le chauffeur du camion qui collecte les veaux reçoit de l'organisation de producteurs, lors de chaque ramassage, un planning qui précise les lieux et heures de collecte des veaux, ainsi que le client destinataire de chaque veau.
S17.	Formation obligatoire des chauffeurs	Chaque chauffeur reçoit une formation de l'ODG et un extrait des dispositions de production le concernant.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<u>Age d'abattage</u>	<u>Entre 105 jours minimum et 160 jours maximum.</u>

5-11. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S19.	Evolution de la température ambiante lors des opérations de ressuage	La température ambiante doit être inférieure à 20°C au bout de 10 heures pour ne pas compromettre la conservation ultérieure de la viande. Elle doit être inférieure à 7°C au bout de 24 heures de stockage.
S20.	Ventilation des locaux de ressuage	La ventilation doit être suffisante pour limiter l'hygrométrie de l'air, dont la valeur recommandée est de 90 % en moyenne.

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	<u>Poids des carcasses</u>	<u>De 100 kg minimum à 170 kg maximum.</u>

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S22.	Modes de conditionnement autorisés	La viande peut être conditionnée sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.
S23.	Présentation des viandes commercialisées	La viande labellisée est vendue à l'état frais.

5-14. Commercialisation des abats

Non concerné

5-15. Surgélation

Non concerné

5-16. Produits transformés

Non concerné

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S3.	Nombre maximal de veaux labellisables / an / site d'élevage	Visuel et documentaire
S4.	Nombre maximal de veaux élevés en même temps / site d'élevage	Visuel et documentaire
S9.	Type de litière	Visuel
S13	Matières premières autorisées en complément du lait entier frais naturel	Visuel et documentaire