

IRVA	REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 1/75

Direction générale des politiques
économique, européenne et internationale

Homologation n° LA08-93

15 JAN. 2008

Bureau des signes de qualité
et de l'agriculture biologique



Caractéristiques certifiées communicantes :

- né et élevé à la ferme dans de bonnes conditions de confort et de bien-être,
- allaité par sa mère et nourri en complément à base de céréales,
- issu de races à viande.

INDICE	DATE	EVOLUTIONS	APPROBATION	VALIDATION
0	10/12/94	Homologation par arrêté au JORF	Le Président de l'IRVA Daniel CARRIE	Le Président du Comité de Certification de Qualisud Michel SEON
1	16/12/99	Intégration avenants relatifs aux abats (section référentiel 09/09/99) et à l'alimentation (section référentiel 09/04/98)		
2	03/11/00	Mise en conformité avec la réglementation et la base commune aux référentiels de certification de produits viande.		
3, 4, 5	04/10/02	Réponses aux observations de la CNLC		
6, 7	10/06/04	- Réponses aux observations de la CNLC, - Mise en conformité aux Exigences et Recommandations « Viande de veau » - Intégration de l'avenant relatif au poids des carcasses des veaux (validé par la SER des 11 & 12 novembre 2003).		
8	13/09/06	- Intégration des avenants relatifs : o au délai entre l'abattage et le conditionnement des abats o à la surgélation des viandes		
9	16/01/07	- réponses aux observations de la CNLC (SER du 7/12/06)		
10	19/07/07	- réponses à l'INAO, séance du 4 juillet 2007		

INTERPROFESSION REGIONALE DU VEAU D'AVEYRON (IRVA)

Carrefour de l'Agriculture – 12026 RODEZ CEDEX 9

Tél. : 05.65.73.78.04 - Fax : 05.65.73.77.16.

irva@wanadoo.fr

Organisme Certificateur : QUALISUD

Adresse sociale : BP 102, Agropôle, 47 000 AGEN

Adresse administrative : 15, avenue de Bayonne, 40 500 SAINT SEVER

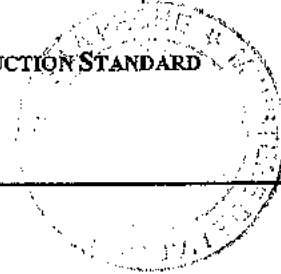
Tél. : 05.58.06.15.21. – Fax : 05.58.75.13.36.

Qualisud@wanadoo.fr



SOMMAIRE

1	PREAMBULE	4
1.1	PRESENTATION GENERALE DU CADRE DE LA CERTIFICATION	4
1.2	DOMAINE D'APPLICATION DE LA CERTIFICATION	5
1.3	COMPARAISON ENTRE LE VEAU FERMIER LOURD LABEL ROUGE ET UNE PRODUCTION STANDARD	6
1.4	CARACTERISTIQUES CONTRIBUANT A LA QUALITE SUPERIEURE DU PRODUIT	8
2	SCHEMA DE VIE	9
3	CARACTERISTIQUES ET EXIGENCES DE PRODUCTION	13
3.1	QUALIFICATION DES ELEVAGES ET REFERENCEMENT	13
3.2	EXCLUSIVITE DE LA PRODUCTION DU VEAU FERMIER LOURD LABEL ROUGE	13
3.3	NAISSANCE	14
3.3.1	EXIGENCES IMPLICITES : IDENTIFICATION DES ANIMAUX	14
3.3.2	EXIGENCES EXPLICITES	15
3.4	CARACTERISTIQUES DE L'ELEVAGE	16
3.4.1	ALIMENTATION	16
3.4.2	HYGIENE ET BIEN-ETRE DES ANIMAUX	20
3.4.3	SANTE DES ANIMAUX	22
3.4.4	ENVIRONNEMENTS ET ACCES A L'ELEVAGE	24
3.5	CARACTERISTIQUES A L'ENLEVEMENT POUR L'ABATTAGE	24
3.6	TRANSPORT DES ANIMAUX AVANT ABATTAGE	24
3.6.1	EXIGENCES IMPLICITES	24
3.6.2	EXIGENCES EXPLICITES	25
3.7	ABATTAGE	26
3.7.1	EXIGENCES IMPLICITES	26
3.7.2	EXIGENCES EXPLICITES	26
3.8	CARACTERISTIQUES ET EXIGENCES RELATIVES AUX ABATS	29
3.8.1	EXIGENCES IMPLICITES	29
3.8.2	EXIGENCES EXPLICITES	30
3.9	DECOUPE EN ATELIER ET CONDITIONNEMENT	31
3.9.1	EXIGENCES IMPLICITES	31
3.9.2	EXIGENCES EXPLICITES	31
3.10	SURGELATION	32
3.10.1	EXIGENCES IMPLICITES	32
3.10.2	EXIGENCES EXPLICITES	33
3.11	DISTRIBUTION ET MISE EN MARCHE	36
3.11.1	EXIGENCES IMPLICITES	36
3.11.2	EXIGENCES EXPLICITES	36
4	INFORMATION DU CONSOMMATEUR : ETIQUETAGE ET COMMUNICATION	38
4.1	EXIGENCES IMPLICITES	38
4.2	EXIGENCES EXPLICITES	39
4.2.1	MENTIONS RELATIVES A LA CERTIFICATION	39
4.2.2	ETIQUETAGE CARCASSE ET DECOUPE (UVC)	39
4.2.3	PIQUE-PRIX	39
5	QUALITE ORGANOLEPTIQUE DES PRODUITS	39



IRVA	REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 3/75

6	EXPORTATION DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPEENNE	40
6.1	CONDITIONS PARTICULIERES DE TRANSPORT	40
6.2	POIDS VIF	40
6.3	IDENTIFICATION	40
6.4	CONDITIONS PARTICULIERES D'ABATTAGE	40
7	METHODES DE MAITRISE (M) ET DE CONTROLE (C)	43
8	MAITRISE DE LA TRACABILITE	57
9	ANNEXE 1 : CERTIFICAT DE GARANTIE ET D'ORIGINE	60
10	ANNEXE 2 : ETIQUETTES UVC	61
11	ANNEXE 3 : PROTOCOLE DE VALIDATION DES DLC ET DLUO	62
12	ANNEXE 4 : PLAN SANITAIRE D'ELEVAGE DU VEAU LABEL ROUGE	63
13	ANNEXE 5 : GRILLE D'EVALUATION POUR ENTRER DANS LA DEMARCHE VEAU LABEL ROUGE	65
15	ANNEXE 6 : TEXTES DE REFERENCE	68
16	ANNEXE 7 : DEFINITIONS	72

IRVA	REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 4/75

1 **PREAMBULE**

1.1 **PRESENTATION GENERALE DU CADRE DE LA CERTIFICATION**

Les éleveurs rigoureux et experts perpétuent une tradition d'élevage unique en Europe, grâce à un savoir faire de plusieurs générations : le Veau Fermier lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales Label Rouge.

Mais une politique de qualité n'a sa pleine signification que lorsqu'elle s'intègre dans une politique de filière et l'authentification d'un produit n'est véritablement garantie qu'en faisant appel à un organisme de contrôle extérieur.

Aussi l'intérêt s'est-il porté dès 1992 vers le Label Rouge, outil conçu par le Ministère de l'Agriculture et tout à fait adapté à ce besoin spécifique.

Il permet, par son principe même, de réunir les différents maillons d'une filière autour d'un objectif commun : mettre en avant la qualité supérieure d'un produit agricole.

Il fait appel à un organisme certificateur indépendant, impartial et compétent pour le garantir.

La démarche sous Label Rouge est décrite point par point dans le présent référentiel qui précise :

- les conditions d'élevage, d'alimentation, de transport, d'abattage,
- les caractéristiques des carcasses,
- les conditions de labellisation, de refroidissement, de conservation, de transformation et de distribution,
- les conditions de surgélation (facultatif) de la viande de veau,
- les caractéristiques de l'étiquetage,
- les conditions d'exportation dans l'Union Européenne.

L'Interprofession Régionale du Veau d'Aveyron (IRVA) agit en tant que groupement qualité. Cette interprofession a le devoir de définir et de faire respecter les règles traditionnelles d'élevage tout en intégrant les exigences de sécurité et d'hygiène modernes.

L'IRVA regroupe un Collège de producteurs avec des représentants des structures de base (associations d'éleveurs et groupements de producteurs). Elle regroupe aussi un Collège de la filière aval avec des représentants du commerce du bétail, de la transformation de la viande et de la boucherie.

L'IRVA, dans le cadre de sa démarche Label Rouge, a mis en place une organisation permettant d'agréeer et de contrôler la filière de l'étable de l'éleveur à l'étal du point de vente.

Il existe entre tous les professionnels de la filière Label Rouge (depuis les agriculteurs jusqu'aux distributeurs) un "esprit" de label agricole, ce qui implique à la fois le respect volontaire des contraintes du référentiel, une solidarité étroite et une transparence par une bonne transmission de l'information.

Dans ce but, des conventions contractuelles lient le groupement qualité à chacun des opérateurs, leur précisant notamment les conditions particulières du référentiel qu'ils s'engagent à observer.

IRVA	REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 5/75

Aujourd'hui, plus de 700 éleveurs dont une nouvelle génération de jeunes très dynamiques et motivés de notre région, se sont regroupés au sein de l'IRVA.

Les éleveurs se sont engagés à maintenir les règles de l'élevage traditionnel du Veau Label Rouge et produisent annuellement 25 000 veaux. Le mode d'élevage est exclusif.

Les membres de l'IRVA ont la volonté de défendre, promouvoir et développer cette production unique en Europe dont la réputation s'est déjà bien établie hors de nos frontières.

Cette renommée s'explique par la **qualité supérieure**, sur le plan organoleptique, de la viande de Veau fermier lourd Label Rouge ; les profils sensoriels réalisés ont permis de mettre en évidence **9 descripteurs** permettant de différencier le Label Rouge Veau fermier lourd Label Rouge des viandes de qualité courante (veau standard et jeune bovin) ; le Veau fermier lourd Label Rouge se différencie notamment par :

- l'intensité de la couleur (sa couleur est moyennement intense),
- la nature du grain (son grain est plus fin que celui du jeune bovin),
- le persillé (la viande est moins persillée),
- l'intensité des odeurs globales (le Label dégage des odeurs plus intenses),
- les odeurs non caractéristiques (le Label n'en dégage pas),
- la tendreté initiale (la viande du Veau fermier lourd Label Rouge est plus tendre aux premières mastications que la viande du jeune bovin),
- la tendreté finale (la viande du Veau fermier lourd Label Rouge est plus tendre en fin de mastication que la viande du jeune bovin),
- le fondant (la viande est plus fondante en bouche que celle du jeune bovin),
- les saveurs non caractéristiques (elle n'en dégage pas).

Au niveau des appréciations hédoniques, le Veau fermier lourd Label Rouge est globalement préféré.

1.2 DOMAINE D'APPLICATION DE LA CERTIFICATION

Dénomination de vente : Veau fermier lourd & abats de veau fermier lourd

Mode de commercialisation : frais et surgelé

Le référentiel du Veau fermier lourd Label Rouge s'applique à un veau de boucherie lourd répondant à un mode de production spécifique et traditionnel : ce veau Label Rouge est allaité par sa mère et est nourri en complément avec des aliments concentrés (alimentation complémentaire à base d'un mélange de 50 % de céréales, de végétaux et de compléments naturels d'origine exclusivement végétale) et des fourrages (foin, paille). Il n'est jamais sevré et tète sa mère 2 fois par jour.

Cet élevage permet une croissance harmonieuse de l'animal. Le veau est abattu entre l'âge de 6 et 10 mois (soit 2 à 5 mois de plus que les autres veaux).

L'arrêté du 12 février 1994 a homologué le cahier des charges "Veau fermier lourd élevé sous la mère complémenté aux céréales" (ré homologué par l'arrêté du 3 Janvier 2005).

1.3 COMPARAISON ENTRE LE VEAU FERMIER LOURD LABEL ROUGE ET UNE PRODUCTION STANDARD

	Spécificités Veau fermier lourd Label Rouge	Veau standard
Lieu de naissance des petits veaux	<p>Veau né et élevé à la ferme : l'adoption est interdite</p> <p>Cheptel naisseur = Cheptel Elevé</p>	<p>Les petits veaux sont généralement adoptés, provenant d'élevages divers.</p> <p>Ceci implique un transport des veaux, dès leur plus jeune âge.</p>
Origine génétique	<p>Pères et mères de race à viande.</p> <p><u>Pères de races à viande :</u> <u>Races pures :</u> Limousine, Blonde d'Aquitaine. Les taureaux issus de races à viande et croisés viande créés par les organismes de sélection génétique sont utilisables en insémination artificielle.</p> <p><u>Mères du cheptel allaitant de races traditionnelles du bassin de production :</u> <u>Races pures :</u> Limousine, Blonde d'Aquitaine, Charolaise et races rustiques (Gasconne, Salers, Aubrac et Bazadaise). <u>Croisements :</u> croisements des races à viande précitées.</p>	<p>En règle général, père de race à viande et mère de race laitière.</p>
Alimentation	<p>Le veau tète sa mère : il est nourri au lait naturel et n'est jamais sevré. Il dispose d'eau à volonté.</p> <p>En complément du lait, le veau reçoit une alimentation solide à volonté : fourrages (foin, paille) et concentrés à base de céréales. Cette alimentation équilibrée ne nécessite pas de contrôle sanguin pour le taux de fer.</p>	<p>Le veau boit la ration lactée au seau (y compris le colostrum dans les 6 premières heures de sa vie).</p> <p>Cet aliment doit être conforme à la réglementation notamment vis à vis des protéines animales.</p> <p>Il s'agit soit du lait issu de la traite des mères laitières, soit de lait reconstitué (lactoreplaceur), soit d'une combinaison des deux.</p> <p><u>Réglementation* :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - suffisamment de fer pour assurer un niveau moyen d'hémoglobine sanguine (au moins 4,5 mmol/litre) - ration minimale journalière d'aliments fibreux pour chaque veau de plus de 2 semaines.

	Spécificités Veau fermier lourd Label Rouge	Veau standard
Durée de transport à l'abattoir	5 heures maximum.	Réglementation : 8 heures maximum.
Sélection des carcasses	Conformation E, U, R. Etat d'engraissement : 2, 3, 4.	Conformation EUROP. L'état d'engraissement est classé en 5 classes : de 1 (engraissement très faible) à 5 (engraissement très fort).
Maturation	Viandes à griller et à rôtir : 5 jours minimum entre l'abattage et le 1 ^{er} tranchage.	Aucune exigence en terme de maturation.
Couleur de la viande	Viande rosée à rouge clair (2, 3). L'alimentation complémentaire (foin, paille, céréales) apporte naturellement du fer à l'animal ; ce dernier permet d'accroître le taux d'hémoglobine (pigment des globules rouges) dans le sang : la viande du veau fermier lourd Label Rouge est par conséquent plus rosée que la viande d'un veau standard.	Viande blanche (réalisation de prélèvement sanguin afin de mesurer le taux d'hématocrite).

* Arrêté du 20 janvier 1994 modifié établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux.

1.4 CARACTERISTIQUES CONTRIBUANT A LA QUALITE SUPERIEURE DU PRODUIT

Trois caractéristiques certifiées ont été retenues pour communiquer aux consommateurs :

- né et élevé à la ferme dans de bonnes conditions de confort et de bien-être,
- allaité par sa mère et nourri en complément à base de céréales,
- issu de races à viande.

Ces caractéristiques particulières contribuant à la spécificité de la production du Veau fermier lourd Label Rouge sont décrites au chapitre 3.

2 SCHEMA DE VEU

ETAPES	CARACTERISTIQUES A RESPECTER				EXPLICITES	
	IMPLICITES	C.C. n°1	C.C. n°2	C.C. n°3	Veau Label Rouge	Autres
Réglementation et Usages	Base commune INTERBEV	Né et élevé dans de bonnes conditions de confort et de bien-être	Allaité par sa mère et nourri en complément à base de céréales	Issu de races à viande		
Naissance des Veaux	Identification des animaux	Naissance dans un élevage qualifié	Veau né et élevé sur la ferme Adoption interdite	Origine génétique : race à viande ou croisements de races à viande	Déclaration de naissance à l'IRVA	
Elevage Identification Alimentation Logement Santé Bien-être Environnement	<ul style="list-style-type: none"> Identification des animaux Prophylaxie Aliments conformes à la réglementation : 100 % végétale, minérale et vitaminique (hors protéines laitières) Additifs prévus par la réglementation Hémoglobine sanguine : au moins 4,5 mmol/litre Aliments fibreux (veaux de plus de 2 semaines) Veaux nourris au moins deux fois par jour. Conditions d'habitat <ul style="list-style-type: none"> Case individuelle interdite après 8 semaines. Veaux non attachés (attachés une heure maximum pendant la distribution des repas). Veaux non muselés Surfaces de logement 	<ul style="list-style-type: none"> Elevage qualifié Référencement des fabricants d'aliments Qualité de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> Traitements homéopathiques privilégiés Alimenté par tétée au pis de sa mère, 2 fois par jour Alimentation solide distribuée à volonté (toute la journée) Non sevré Conditions d'habitat <ul style="list-style-type: none"> Logement en boxes collectifs depuis la naissance Les veaux ne sont jamais attachés Litière paillée Surfaces de logement supérieures aux exigences 	<ul style="list-style-type: none"> Allaitement naturel veau non sevré aliments complémentaires à base de : <ul style="list-style-type: none"> céréales (50% minimum du concentré, hors issues) fourrages (foin, paille). Poudre de lait interdite Additifs antibiotiques interdits. 	Stabilisation des voies d'accès à l'exploitation	Exclusivité de la production "Veau fermier lourd Label Rouge"

ETAPES		CARACTERISTIQUES A RESPECTER			
IMPLICITES		EXPLICITES			
Réglementation et Usages	Basse commune INTERBEV	C.C. n°1	C.C. n°2	C.C. n°3	Autres
<ul style="list-style-type: none"> PMPOA 	<ul style="list-style-type: none"> NE et élevé dans de bonnes conditions de confort et de bien-être réglementaires Eclairage naturel 	Allaité par sa mère et nourri en complément à base de céréales	C.C. n°3 Issu de races à viande	Veau Label Rouge	Autres
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Enlèvement des Veaux Sélection des Veaux Chargement	<ul style="list-style-type: none"> Identification des animaux Traitement thérapeutique : respect du délai d'attente avant abattage 	Etat de propreté des veaux	Durée de jeûne avant transport : 12 heures max.	Identification des animaux (Passport et fiche individuelle de santé) Déclaration de vente à l'IRVA	Age : compris entre 6 et 10 mois 15 jours sans traitement thérapeutique avant abattage
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Transport des veaux	<ul style="list-style-type: none"> Identification des animaux Protection animale (durée de transport inférieure à 8 heures) Densités d'occupation des véhicules 	Durée de transport < 5 heures	Distance Eleveage - abattoir		
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Débarquement - Amenée à l'anesthésie	Protection animale				
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Abattage Pesée Classement	<ul style="list-style-type: none"> Agrément de l'abattoir Application des principes de l'HACCP Protection animale Tracabilité et identification des carcasses 				Habilitation de l'abattoir
↓	↓	↓	↓	↓	↓
Ressuage Durée Température	pH après ressuage ≤ 6				Refroïdissement lent des carcasses

CARACTERISTIQUES A RESPECTER					
ETAPES	IMPLICITES			EXPLICITES	
	Reglementation et Usages	C.C. n°1 Né et élevé dans de bonnes conditions de confort et de bien-être	C.C. n°2 Alimenté par sa mère et nourri en complément à base de céréales	C.C. n°3 Issu de races à viande	Autres
Labellisation des carcasses	Conformation EUROP Etat d'engraissement de 1 à 5				Poids des carcasses Mâle : 190 à 270 Kg Femelle : 170 à 250 Kg Conformation : B, U, R Etat d'engraissement : 2,3,4 Couleur : Rosé à rouge clair (2,2)
Maturation	Application des principes de l'HACCP Respect de la chaîne du froid				Registre de labellisation Identification des carcasses, 1/2 carcasses et 1/4 : Roulettes et CGO pré-numéroté Délai de maturation : 5 jours minimum
Découpe	Agrément de l'atelier de découpe Application des principes de l'HACCP Respect de la chaîne du froid Identification et traçabilité				Habilitation de l'atelier de découpe
Abats	Refroidissement des abats				Abats rouges (foie, cœur, rognon, langue, joue) Abats blancs (tête, panse et pieds) Blanchissement des fêtes et des pieds Délai abattage - conditionnement : 48 heures maximum Cas des week-ends et jours fériés : 72 heures Habilitation de l'atelier
Surgélation	Conditions d'hygiène				

ETAPES		CARACTERISTIQUES A RESPECTER				EXPLICITES	
IMPLICITES		C.C. n°1	C.C. n°2	C.C. n°3	Autres		
Reglementation et Usages		Na et élevé dans de bonnes conditions de confort et de bien-être	Allaité par sa mère et nourri en complément à base de céréales	Issu de races à viande	Veau Label Rouge		
	Respect de la chaîne du froid Arrêté du 31 juillet 1974						de surgélation viandes: sans délai après découpe et piéçage
	Conditionnement						Habilitation de l'atelier de conditionnement Produits frais: Abats: UVC: DLC ≤ 7, 6 ou 5 jours DLC ≤ 8 jours Sous vide: DLC ≤ 30 jours Produits surgelés: DLUO: 18 mois
	Stockage						CGO sur carcasse Etiquettes sur morceaux de découpe
	Transport						CGO sur carcasse Etiquettes sur morceaux de découpe
	Distribution	Étiquetage et information du consommateur Conditions sanitaires de mise en marché Respect de la chaîne du froid					Produits frais: Abats: DLC ≤ 7, 6 ou 5 jours UVC: DLC ≤ 8 jours Sous vide: DLC ≤ 30 jours Produits surgelés: DLUO: 18 mois

C.C. = Caractéristique certifiée

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 13/79

3 **CARACTERISTIQUES ET EXIGENCES DE PRODUCTION**

3.1 **QUALIFICATION DES ELEVAGES ET REFERENCEMENT**

L'IRVA est l'organisme de référencement, habilité par l'organisme certificateur, qui assure la qualification des élevages ; chaque élevage fait l'objet d'un diagnostic de qualification initiale, réalisé par les agents de l'IRVA afin de vérifier la capacité de l'éleveur à respecter tous les points du cahier des charges; un suivi périodique de l'élevage est mené chaque année par l'intermédiaire des contrôles internes.

La grille d'évaluation utilisée pour le diagnostic initial (cf. annexe 5) porte notamment sur les bâtiments d'élevage (couloir d'alimentation, ambiance générale), le stockage et le rangement des aliments, le stockage des effluents, le stockage et rangement des matériels, les accès et les abords. La fiche de qualification et de contrôle (cf. annexe 6) reprend l'ensemble de ces exigences.

Lors de la qualification de son élevage, l'éleveur s'engage personnellement, par l'intermédiaire de l'IRVA auquel il adhère et par la signature d'une convention d'élevage et d'un règlement de production, à respecter le référentiel du Veau fermier lourd Label Rouge. Le groupement qualité est cosignataire de la convention d'élevage.

L'IRVA tient à jour la liste des élevages qualifiés (référencement) et informe l'OC lors de chaque mise à jour.

Les techniciens de l'IRVA et ceux des groupements de producteurs se tiennent à la disposition des éleveurs et apportent des conseils sur la conduite d'élevage, l'alimentation, l'hygiène, le bien être et l'environnement. Les techniciens réalisent au minimum 1 visite par élevage et par an.

3.2 **EXCLUSIVITE DE LA PRODUCTION DU VEAU FERMIER LOURD LABEL ROUGE**

La production de Veau fermier lourd Label Rouge est exclusive : un autre type d'élevage de veaux de boucherie n'est pas admis sur une exploitation engagée dans la production de Veau fermier lourd Label Rouge.

Les agents de l'IRVA recensent, à partir d'un entretien avec l'éleveur et d'une visite des lieux, les différents lots de bovins qui composent le cheptel sur une fiche de structure du cheptel bovin.

A titre exceptionnel, si les bâtiments et le stockage des aliments sont séparés, si l'identification est différente, si la comptabilité matière entrée-sortie est distincte, il pourra exister sur l'exploitation un atelier d'engraissement de bovins en dehors des dispositions du Label Rouge. Dans ce cas, l'éleveur s'engage à accepter que le contrôle de l'organisme certificateur et des agents de l'IRVA porte sur la totalité de l'élevage bovin.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 14/75

3.3 NAISSANCE

3.3.1 Exigences implicites : identification des animaux

Tous les animaux du cheptel sont en permanence identifiés conformément à la réglementation en vigueur afin d'assurer correctement, tout au long de la filière, la traçabilité de leur origine, de leur âge, de leur race et de leur catégorie.

L'identification des animaux s'effectue conformément aux dispositions réglementaires relatives aux modalités de réalisation de l'identification du cheptel bovin : elle repose entièrement sur l'éleveur qui pose les boucles, notifie les événements et complète le passeport.

A la naissance, l'éleveur :

- pose les 2 boucles au plus tard avant l'âge de 7 jours ; ces deux marques auriculaires portent le numéro national d'identification de l'animal,
- informe la base de données dans les 7 jours par le document de notification,
- dispose du passeport de l'animal 6 semaines plus tard.

Tout événement dans le troupeau bovin (naissance, entrée, sortie, perte de boucle) sera inscrit sur le document de notification et devra être déclaré dans les 7 jours.

Le double du document de notification sert de registre d'élevage.

En cas de perte de boucle :

- Perte d'une marque auriculaire agréée : l'éleveur le signale au maître d'œuvre de l'identification dans les 7 jours après la connaissance de l'événement. Après réception de la nouvelle marque auriculaire, le remplacement à l'identique de la marque auriculaire est réalisé par l'éleveur.
- Perte des 2 boucles auriculaires : l'éleveur le signale au maître d'œuvre de l'identification dans les 7 jours après la connaissance de l'événement. Il vérifie qu'aucun autre animal de son exploitation n'a perdu de marque auriculaire. Si, après vérification de l'identification de tous les animaux de l'exploitation, du registre des bovins et des passeports présents sur l'exploitation, les preuves de l'identité du bovin ayant perdu ses deux marques auriculaires agréées peuvent être établies, l'agent identificateur habilité procède au remplacement à l'identique des deux marques auriculaires agréées.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 15/75

3.3.2 Exigences explicites

3.3.2.1 **Veaux nés et élevés sur l'exploitation**

Les veaux sont obligatoirement nés et élevés sur l'exploitation : aucun transfert entre exploitations n'est admis.

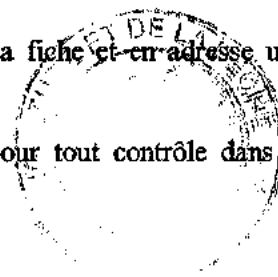
3.3.2.2 **Déclaration de naissance à l'IRVA**

Le groupement qualité doit être informé de toute nouvelle naissance.

La déclaration de naissance est réalisée par l'éleveur : après avoir identifié chaque veau selon les dispositions réglementaires, l'éleveur établit une **fiche individuelle de naissance** pré numérotée par l'IRVA.

L'éleveur reporte le numéro national d'identification de l'animal sur la **fiche et en adresse un double** au groupement qualité dans les 10 jours qui suivent la naissance du veau.

L'éleveur tient les "fiches individuelles de naissance" à disposition pour tout contrôle dans le cadre du Label Rouge.



3.3.2.3 **Races**

Les animaux sont issus de pères et de mères appartenant aux races suivantes :

- Pères de races à viande :

Races pures : Limousine, Blonde d'Aquitaine.

Les taureaux issus de races à viande et croisés viande créés par les organismes de sélection génétique sont utilisables en insémination artificielle.

- Mères du cheptel allaitant de races traditionnelles du bassin de production :

Races pures : Limousine, Blonde d'Aquitaine, Charolaise et races rustiques (Gasconne, Salers, Aubrac et Bazadaise).

Croisements : croisements des races à viande précitées.

Sont exclues les mères de races laitières ou mixtes et leurs croisements.

Dérogation : à l'origine (dans les années 60), il existait des mères d'origine laitière croisée Limousine et Charolaise que l'on appelait "souris" ou "noires" de par la couleur de leur robe ; ces croisements étaient très prisés dans les élevages allaitants car ils permettaient d'optimiser à la fois les aptitudes viande et lait de la mère.

Cette pratique des croisements est à ce jour abandonnée mais ces mères représentent encore à ce jour 5% des mères allaitantes (sur 30 000 mères).

L'échéance pour les supprimer est fixée au 1^{er} janvier 2005.

Si le critère de race est important pour la qualité et doit être pris en considération, l'un des critères décisifs demeure le mode de production.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 16/75

3.4 CARACTERISTIQUES DE L'ELEVAGE

La réglementation en matière d'alimentation, de conditions sanitaires d'élevage, de bien-être des animaux, d'environnement et d'identification doit être respectée.

3.4.1 Alimentation

3.4.1.1 Exigences implicites

Pendant toute la durée de vie de l'animal, les anabolisants, bêta-agonistes et autres substances à effet hormonal ou thyrostatique visés par la directive 96/22 du 29 avril 1996, sont interdits pour l'élevage des bovins, quel que soit leur mode d'administration.

Les aliments composés complets et complémentaires ne doivent pas contenir de farines de viande et d'os, de farines de viande, de farine d'os, de farine de sang, de farines de poissons, ainsi que toute autre protéine d'origine animale, y compris les protéines issues du lait et des produits laitiers.

Pendant toute la durée de vie de l'animal, seuls les additifs prévus par la réglementation (arrêté du 13 février 1992 modifié) sont autorisés, avec les restrictions prévues au paragraphe 3.3.1.2. Exigences explicites.

Des analyses d'aliments fabriqués permettront de vérifier l'efficacité des mesures mises en place.

Pratiquement :

- L'éleveur, détenteur exclusif de bovins, n'utilise ni ne détient aucune substance interdite susceptible d'être incorporée dans l'alimentation des bovins en dehors d'un usage thérapeutique couvert par une ordonnance.
- L'éleveur détenteur de bovins et d'autres espèces, peut détenir des substances non autorisées pour les bovins à condition de pouvoir apporter la preuve qu'il ne les utilise pas pour les bovins (entreposage en dehors des locaux des bovins, maîtrise des circuits de manipulation et de distribution,...).
- Si l'élevage comporte d'autres animaux d'espèce non ruminante, l'éleveur prend les dispositions utiles pour empêcher qu'un aliment, solide ou liquide, non destiné aux bovins :
 - . soit distribué à des bovins (stockage indépendant et identifié),
 - . vienne en contact avec des aliments pour bovins que ce soit au cours du stockage, de la fabrication à la ferme ou de la distribution.
- Les aliments solides et liquides sont stockés dans l'élevage de façon à éviter tout risque de contamination en particulier par des produits potentiellement toxiques utilisés normalement sur l'exploitation (produits phytosanitaires, engrais,...).
- + Les animaux disposent, pour leur abreuvement dans l'étable, d'eau propre accessible en permanence.

Pratiquement :

- L'eau utilisée pour l'abreuvement des bovins provient d'un réseau public ; à défaut l'éleveur fournit la preuve que l'eau utilisée est apte à l'abreuvement : analyse de moins d'un an (critères bactériologiques et physico-chimiques de l'eau pour l'abreuvement : critères retenus par l'Institut de l'Elevage) ou réseau domestique.
- les abreuvoirs sont approvisionnés en permanence en eau et nettoyés régulièrement.

3.4.1.2 Exigences explicites

1. Alimentation des mères et des nourrices

Les mères et les nourrices reçoivent :

- des fourrages pâturés ou conservés (enrubannage ou ensilage, foin) ; l'ensilage de maïs représente environ 20% de la ration.
- des céréales (orge, blé, triticale, maïs).
- des aliments complets ou complémentaires du commerce référencés.

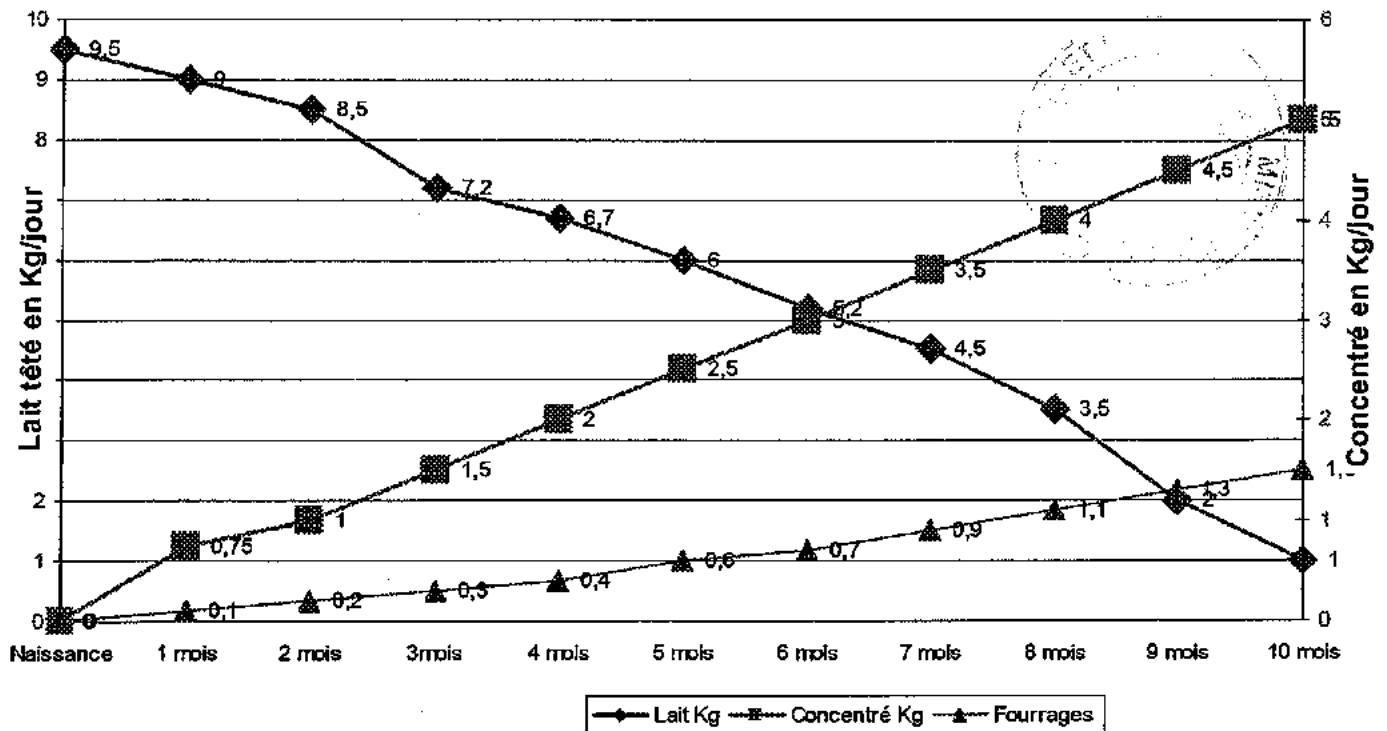
L'alimentation du cheptel allaitant provient à 80% de fourrage, pâturé ou conservé (enrubannage ou ensilage, foin).

2. Alimentation des veaux

Le veau fermier lourd Label Rouge tète sa mère deux fois par jour pendant toute la durée de sa vie et reçoit en complément des aliments concentrés à base de céréales et de fourrages, mis à sa disposition dès sa naissance ; ces derniers apportent à l'animal les fibres nécessaires à son confort digestif.

Ce système permet d'assurer le bien-être et l'équilibre nutritionnel de l'animal et de le préserver de tout risque d'anémie ; c'est la spécificité de l'alimentation du Veau fermier lourd Label Rouge.

Conduite alimentaire du Veau label rouge



L'utilisation de l'ensilage est interdite dans l'alimentation des veaux ; les veaux n'ont pas accès à l'alimentation des mères puisqu'ils sont séparés de leur mère juste après la tétée.

L'alimentation complémentaire du lait (le concentré et les fourrages) prend une part croissante dans l'alimentation du veau au cours de son élevage, comme l'indique le schéma ci-dessus. Le veau n'est jamais sevré.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémente aux céréales	Le 19/07/07	Page 18/75

a) L'allaitement

Le veau est élevé sous la mère et le lait entier naturel, tété par le veau, constitue la base de son alimentation pendant toute la durée de son élevage, d'où la présence de présure (enzyme protéolytique qui favorise la coagulation du lait) dans la caillette de l'animal jusqu'au moment de l'abattage.

Les veaux tétent leur mère à l'étable 2 fois par jour. Après la tétée, les veaux sont séparés de leur mère.

Jusqu'à l'âge de un mois, les veaux peuvent rester avec leurs mères afin de limiter les problèmes sanitaires (diarrhées) et de faciliter la tétée plus fréquente à leur jeune âge.

L'animal est allaité par sa mère naturelle. La tétée d'autres nourrices peut le cas échéant compléter la quantité de lait. L'utilisation de poudre de lait est interdite.

Le veau ne doit pas être sevré.

b) Alimentation complémentaire du lait

Les veaux reçoivent une alimentation complémentaire du lait composée de fourrages et d'aliments concentrés, à base de céréales.

L'alimentation complémentaire doit avant tout être équilibrée et complémentaire de l'alimentation lactée.

La satisfaction des besoins des animaux est appréciée au moyen d'une note d'état corporel établie à partir d'une grille d'évaluation objective; une note seuil définit le niveau d'état acceptable.

Plan d'alimentation du Veau fermier lourd Label Rouge

Objectif de croissance		Poids du Veau	Aliment complémentaire du lait	
Veau mâle	Veau femelle		Concentré en kg/jour	Fourrages en kg/jour
1 000 g/jour	1 000 g/jour	40 à 150 kg	à volonté	à volonté
1 250 g/jour	1 100 g/jour	150 à 200 kg	2,5	0,5
		200 à 250 kg	3,0	0,9
1 500 g/jour	1 200 g/jour	250 à 300 kg	3,5	1,1
		300 à 340 kg	4,0	1,3
		350 à 420 kg	5,0	1,5

Composition des fourrages : foin, paille.

Composition de l'aliment concentré :

L'aliment concentré est obligatoirement constitué de matières premières à 100% d'origine végétale, minérale et vitaminique.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 19/75

Sa formule est constituée à partir des matières premières suivantes, à l'exclusion de toute autre :

Matières premières d'origine végétale :

- ✓ céréales : 50 % minimum (le maïs est limité à 30 % maximum du poids de la formule).
- ✓ sous produits de céréales de meunerie et de semoulerie (limité à 15% maximum en poids de la formule).
- ✓ tourteaux d'arachide, de colza, de soja, de tournesol et de lin (limité entre 5 et 30% en poids de la formule)
- ✓ graines (naturelles ou extrudées) de colza, de tournesol, de sorgho, de soja, de lupin, de féverole, de pois et de lin.
- ✓ pulpes de betteraves et d'agrumes, pellicules de graines de soja,
- ✓ huiles d'origine végétale,
- ✓ mélasses (betteraves et canne à sucre) (limité entre 2 et 5 % en poids de la formule)
- ✓ extraits d'algues et autres extraits végétaux.

Autres ingrédients :

- minéraux majeurs sous forme de carbonates de calcium, phosphates mono ou bi-calcique, magnésium, sels de sodium (limité entre 0,5 et 5% en poids de la formule)
- produits azotés : acides aminés.

Additifs : pendant toute la durée de vie de l'animal, seules les familles d'additifs indiquées ci-après sont autorisées :

- Catégorie C : substances aromatiques et apéritives. Ces arômes rendent l'aliment plus appétent.
- Catégorie H : vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies,
- Catégorie I : oligo-éléments,
- Catégorie O : micro-organismes. Cette Catégorie regroupe les levures et les bactéries. Il s'agit de substances contribuant au bien-être digestif des animaux.

Toutes les autres catégories d'additifs autorisées réglementairement dans l'alimentation des veaux (cat. A -Antibiotiques, cat. B - Substances ayant des effets anti-oxygène, cat. E - Agents émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants, cat. G - Agents conservateurs, cat. L - Agents liants, antimottants et coagulants, cat. P - Liants de radionucléides) sont strictement interdites dans l'alimentation des veaux labels.

Le taux de matières azotées totales de l'alimentation complémentaire est limité à 18 %.

Le taux des huiles d'origine végétale est limité à 5 %.

L'aliment concentré peut être fabriqué soit :

- directement sur l'exploitation : les aliments fabriqués à la ferme sont composés d'ingrédients autorisés par le cahier des charges et les éleveurs tiennent à jour la formule de fabrication. Les ressources alimentaires de l'exploitation sont identifiées dans une fiche d'identification des ressources alimentaires.
- soit chez un fabricant d'aliments :

Toutes les formules des aliments du commerce doivent être référencées par l'organisme certificateur et doivent être présentées soit comme un aliment complémentaire du lait et des fourrages soit comme un aliment complémentaire du lait, des fourrages et des céréales.

Les suppléments nutritionnels à base de vitamines, minéraux (CMV), les blocs à lécher (sauf s'il s'agit de sel pur) ainsi que les autres substances autorisées par le cahier des charges, doivent être référencés et doivent respecter les spécificités du cahier des charges.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 20/75

Tout aliment ou supplément nutritionnel porte la mention "Aliment spécial Veau fermier lourd Label Rouge", quelle que soit sa présentation.

Les fabricants d'aliments (aliments composés et aliments simples (tourteaux, blé, maïs, ..)) sont référencés par l'IRVA sur la base d'un engagement à :

- . respecter le guide de bonnes pratiques SNIA / SYNCOPAC,
- . fournir à l'éleveur, lors de chaque livraison, les informations prévues par l'étiquetage réglementaire des aliments composés et nécessaires pour lui permettre d'équilibrer les rations alimentaires de ses animaux,
- . spécifier sur les factures les dénominations des aliments fournis et toute indication permettant, le cas échéant, d'assurer la traçabilité de chaque aliment jusqu'aux lots de fabrication et aux formulations en usine,
- . tenir à disposition de l'organisme certificateur les formules des aliments fabriqués.

3.4.2 Hygiène et bien-être des animaux

3.4.2.1 Exigences implicites

La réglementation relative à la protection des veaux est respectée :

- espace libre suffisant (pour les veaux élevés en groupe, l'espace est au moins égal à 1,5 m² par veau d'un poids vif inférieur à 150 Kg, 1,7 m² par veau d'un poids vif compris entre 150 et 220 Kg, 1,8 m² par veau d'un poids vif supérieur à 220 Kg),
- aucun veau de plus de 8 semaines n'est enfermé dans une case individuelle,
- les veaux malades ou blessés doivent pouvoir être isolés dans un local adéquat,
- les veaux ne sont pas muselés,
- les veaux élevés en groupe ne peuvent être attachés qu'au maximum une heure au moment de la distribution des repas
- les veaux ne doivent pas être maintenus en permanence dans l'obscurité,
- les veaux sont nourris et inspectés au minimum 2 fois par jour,
- l'alimentation doit contenir suffisamment de fer pour assurer un niveau moyen d'hémoglobine sanguine d'un moins 4,5 mmol/litre de sang et une ration minimale journalière d'aliments fibreux,
- les veaux de plus de 2 semaines doivent avoir de l'eau à disposition ou pouvoir satisfaire leur besoin en liquide en buvant d'autres boissons.

Les animaux ne sont pas maltraités et sont manipulés sans recours à un aiguillon ou à tout autre objet pointu, coupant ou contendant.

3.4.2.2 Exigences explicites

Bien qu'il s'agisse d'une préoccupation assez récente du monde agricole, les opérateurs engagés dans la démarche du Veau fermier lourd Label Rouge se sont depuis tout temps préoccupés du bien-être animal.

Les mesures prises concernent notamment le maintien en bonne santé des animaux, les conditions de logements, les précautions de manipulation ainsi que l'ambiance dans laquelle les animaux évoluent.

L'alimentation très spécifique du Veau fermier lourd Label Rouge participe également à son bien-être ; en effet, le veau dispose dès son plus jeune âge d'aliments solides, ce qui lui permet de satisfaire sa croissance et notamment son passage du stade mono gastrique à un système digestif de ruminants.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 21/75

1. Conditions d'habitat

La conception du logement doit assurer aux animaux :

- un confort optimum,
- un maintien d'une ambiance saine, nécessaire au bon développement des animaux et à la réduction des problèmes sanitaires,
- un éclairage naturel suffisant.

L'étable assure un bon état de propreté et préserve l'intégrité physique des animaux.

+ Les veaux sont logés dans des étables saines, correctement aérées. Les boxes des veaux sont contigus à ceux des mères.

Pratiquement :

- L' étable nécessite un renouvellement d'air suffisant pour évacuer la vapeur d'eau produite par la respiration et la litière ; à défaut, cette dernière se condense sur les parois ou en toiture laissant des traces persistantes.

- Sont préconisés l'aération et la ventilation naturelle (ventilation « statique ») ; on pourra cependant trouver une ventilation dynamique pour des logements anciens. On évite les courants d'air.

- Une étable ouverte au minimum sur une face assure un renouvellement d'air jugé à priori suffisant.

- Le renouvellement d'air dans une étable est étroitement dépendant des conditions météorologiques extérieures. Sa mesure est en conséquence difficile à interpréter ; par contre, son insuffisance s'accompagne de condensation caractérisée sur les parois et le plafond.

Le niveau satisfaisant de renouvellement d'air en étable close se traduit donc efficacement par une absence de condensation si l'examen a lieu en hiver et une absence de traces de condensation visibles si l'examen a lieu en été.

Les bâtiments doivent offrir un volume minimum de 3 m³ par 100 Kg de poids vif.

Les bâtiments d'élevage doivent être tenus propres et bien entretenus. Le nettoyage, la désinsectisation et la dératation seront effectués selon les besoins avec au minimum une désinfection totale du bâtiment par an.

Les animaux sont élevés sur paille ; cette dernière doit rester propre et être régulièrement renouvelée.

Mode d'élevage en case collective : les veaux sont logés en boxes collectifs dès la naissance où ils évoluent en toute liberté ; les veaux ne sont jamais attachés.

Les surfaces sont suffisantes pour assurer un confort maximum et le bien-être des animaux.

La surface minimale par animal est fixée à :

- 1,5 m² jusqu'à 3 mois (poids vif < 150 Kg)
- 1,8 m² de 3 à 6 mois (poids vif compris entre 150 et 220 Kg)
- 2,5 m² de 6 à 10 mois (poids vif > 220 Kg).

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 22/75

2. Manipulations des animaux

+ Les manipulations d'animaux indispensables en cours d'élevage, sont réalisées à l'aide d'équipements appropriés aux différentes catégories de veaux pour éviter le stress et la douleur.

Pratiquement :

- Les équipements jugés satisfaisants pour les différentes manipulations de veaux sont les couloirs de contention, les bascules de pesée et les quais de chargement.

3. Evaluation du bien-être des animaux

A défaut de pouvoir évaluer de façon globale le niveau de bien être des veaux en étable, l'évaluation de leur propreté et du niveau de préservation de leur intégrité physique (absence de blessures) constituent deux bons témoins du niveau de confort des lieux réservés à l'aire de vie des animaux et des conditions d'utilisation et d'entretien de l'étable par l'éleveur.

La propreté traduit le niveau d'hygiène de l'étable ; elle constitue également un élément très favorable à l'hygiène des viandes au moment de l'abattage.

L'absence de blessures sur les animaux complète l'évaluation du niveau de confort de l'étable lié à une conception et des équipements appropriés.

Pratiquement :

- L'évaluation de la propreté est réalisée au moyen d'une grille de notation objective, prenant en compte deux zones anatomiques représentatives, appliquée sur les lots d'animaux destinés à être abattus en totalité ou partiellement à une échéance de 12 mois. Une note seuil fixe le niveau de propreté acceptable.
- L'évaluation du niveau de préservation de l'intégrité physique des veaux est réalisée au moyen d'une grille de repérage de la fréquence de cinq familles de traumatismes : les tarsites, les boiteries, les hématomes, les plaies, les traumatismes divers. Un ratio seuil fixe le niveau acceptable de traumatismes.

3.4.3 Santé des animaux

3.4.3.1 Exigences implicites

+ Le cheptel est officiellement indemne de tuberculose et de brucellose, indemne ou officiellement indemne de leucose bovine enzootique (LBE).

Pratiquement :

- Ce statut résulte de l'application dans l'élevage du plan de prophylaxie en vigueur dans le département sous couvert de la Direction des Services Vétérinaires (DSV) ; celle-ci délivre, au vu des résultats de la prophylaxie et pour chaque animal présent dans le cheptel à ce moment-là, une attestation sanitaire à délivrance anticipée (ASDA) qui précise le statut du cheptel. L'ASDA a une durée de validité limitée (en général un an mais éventuellement plus) précisée sur le document.
- L'éleveur préserve le statut sanitaire de son cheptel en achetant des animaux seulement dans des élevages qui ont un statut sanitaire supérieur ou égal au sien. Ce statut est attesté par l'ASDA qui accompagne l'animal acheté.
- Les animaux introduits dans le cheptel font l'objet des contrôles sanitaires exigés par rapport aux maladies réglementées et attestés par un bordereau de résultats d'analyses fourni par le Laboratoire

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 23/75

Départemental d'Analyse (LDA). Ils sont séparés du reste du troupeau jusqu'à l'obtention des résultats d'analyse.

- Tout animal vendu est accompagné de son ASDA en cours de validité, signée et datée du jour du départ de l'élevage.

+ Les animaux malades sont traités conformément aux dispositions législatives et réglementaires du code de la santé publique relatives à la pharmacie vétérinaire et plus particulièrement aux conditions de détention et d'emploi des médicaments. Les délais d'attente avant abattage sont respectés.

Pratiquement :

- L'éleveur conserve pendant un délai minimum de 5 ans les ordonnances délivrées par le vétérinaire traitant pour justifier de l'usage thérapeutique des médicaments en sa possession et il en respecte les prescriptions.

- L'éleveur ne détient pas de médicaments soumis à prescription vétérinaire, sans ordonnance correspondante.

- Les médicaments disponibles chez l'éleveur sont rangés dans des lieux clos, appropriés et identifiés.

+ L'éleveur assure la traçabilité de tous les traitements appliqués sur ses animaux.

Pratiquement :

- Il tient un carnet sanitaire qui permet de connaître, pour chaque traitement réalisé sur chaque animal : les dates de traitement, le motif, le produit utilisé, la posologie, le délai d'attente le cas échéant. Ce carnet est conservé pour une durée de 5 ans.

3.4.3.2 Exigences explicites

L'éleveur vérifie les dates de péremption des médicaments et élimine les produits périmés.

Les traitements homéopathiques seront privilégiés. Ils sont soumis, comme tout médicament, au statut vétérinaire (prescription vétérinaire sur ordonnance, respect des prescriptions et des délais d'attente avant abattage).

Dans le cas d'animaux malades ou d'animaux nécessitant des soins particuliers, il est préférable de placer les animaux dans des locaux séparés ou dans des boxes individuels, en guise d'infirmierie.

Un plan sanitaire d'élevage est remis à chaque éleveur lors de sa qualification (cf. annexe 4) ; ce plan sanitaire le renseigne sur le vêlage, les vaccinations et les traitements par homéopathie ; ce plan sanitaire est réalisé sous la responsabilité d'un vétérinaire.

Les traitements sont systématiquement reportés, à partir de l'âge de 3 mois, sur une "fiche individuelle de santé" (cette fiche est réalisée en deux exemplaires : l'une accompagne le passeport et l'autre est conservée par l'éleveur).

La "fiche individuelle de santé" doit faire apparaître :

- la nature des interventions (vaccinations ...),
- la date de traitement,
- le délai d'attente,
- le nom et la signature de l'intervenant.

En tout état de cause, un délai de 15 jours sans traitement doit être respecté avant l'abattage.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 24/75

Si aucun traitement n'a été réalisé au-delà des 3 mois, l'éleveur renseigne la fiche individuelle de santé en portant la mention "rien à signaler" (RAS) et la date de vente.

Les animaux malades ou sous traitement lors de l'abattage ne seront pas labellisés.

Dans le cas d'une mère sous traitement thérapeutique, le veau peut téter sa mère sauf s'il est expressément stipulé sur l'ordonnance vétérinaire un délai d'attente du lait : le veau est alors orienté vers une nourrice.

3.4.4 Environnements et accès à l'élevage

3.4.4.1 Exigences implicites

L'éleveur respecte le calendrier de mise en application défini dans le cadre du programme national de maîtrise des pollutions d'origine agricole (PMPOA) en fonction de l'effectif de son troupeau.

3.4.4.2 Exigences explicites

Les voies d'accès à l'élevage destinées aux personnes et aux véhicules extérieurs à l'élevage sont stabilisées (absence d'ornières et de nids de poules) et exemptes d'écoulements d'effluents (purins,...) provenant de l'élevage.

3.5 CARACTERISTIQUES A L'ENLEVEMENT POUR L'ABATTAGE

La commercialisation ne peut se faire qu'entre 6 et 10 mois inclus (182 à 304 jours).

L'éleveur sélectionne les veaux lorsqu'il estime qu'ils ont atteint le poids et la qualité conformes aux spécificités du cahier des charges (poids vif : fourchette comprise entre 250 et 420 kg, état d'engraissement satisfaisant).

En cas de traitements vétérinaires en cours, les délais d'attente devront être respectés. Un délai de 15 jours sans traitement avant abattage doit être respecté.

Au moment de la vente, les veaux élevés selon le cahier des charges du Label Rouge doivent être accompagnés :

- du Passeport,
- de la fiche individuelle de santé.

La cession de veaux est communiquée à l'IRVA au moyen d'une déclaration de vente conçue à l'identique de la fiche individuelle de naissance ; elle comporte en plus des informations relatives à l'identification des renseignements relatifs à la vente (lieu de vente, date, poids vif, nom de l'acheteur).

3.6 TRANSPORT DES ANIMAUX AVANT ABATTAGE

Le Label Rouge Veau Fermier lourd est réservé à une viande jeune. Les animaux sont abattus avant les premières manifestations de la puberté. Ainsi, la présence du thymus (ris de veau) est vérifiable au moment de la pesée.

3.6.1 Exigences implicites

La réglementation relative à la protection animale doit être respectée (temps de transport, rampes non glissantes munies si nécessaires de garde-fous, conduite souple et continue, ...).

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 25/75

Conformément au décret 80-791 du 1^{er} octobre 1980 pris pour l'application de l'article 276 du code rural, il est interdit d'employer des aiguillons (bâtons munis de pointes blessantes) pour faire se déplacer les animaux.

Conformément au décret 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural, les camions sont nettoyés et désinfectés après chaque déchargement à l'abattoir.

3.6.2 Exigences explicites

Les conditions de transport exigées pour le Veau fermier lourd Label Rouge montrent un souci permanent d'éviter tout stress à l'animal.

Le véhicule utilisé pour le transport doit être propre, lavé et désinfecté, pourvu d'un sol antidérapant et les compartiments doivent être munis de cloisons de séparation.

Les surfaces délimitées par les cloisons sont adaptées au nombre et au poids des animaux.

Avant l'embarquement, les animaux sont brossés et nettoyés consciencieusement pour être présentés à l'abattoir dans un bon état de propreté.

Le chargement des animaux se fait en douceur, à l'aide de rampes non glissantes, munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous.

Un jeûne de 12 heures maximum doit être respecté avant le transport de l'animal.

Les normes d'occupation des véhicules doivent être respectées (note de service DGAL/SVSPA/N87/N°8089 du 2 juillet 1987) :

Poids vil (kg)	Surface par animal (m ²)
250 à 400	0,95 à 1,30
> 400	≥ 1,30

Lors du transport, la conduite doit être souple et les heures de départ et de livraison sont enregistrées par le transporteur.

Pour préserver la qualité de la viande labellisable, le délai de parcours entre l'exploitation et l'abattoir (intervalle chargement du premier veau - déchargement du dernier veau) doit être inférieur à 5 heures (dans le cas des exportations pour les pays de l'Union Européenne, se reporter au paragraphe 6.1.).

Le déchargement se fait en douceur, avec les mêmes précautions que le chargement.

Les animaux font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir afin de vérifier le respect des conditions de transport.

Les animaux sont dirigés directement vers l'abattoir ou transitent par un centre d'allotement. Dans ce dernier cas, les animaux ne devront pas être entassés ni mélangés ; ils sont logés dans des parcs et reçoivent du fourrage et de l'eau à satiété.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémente aux céréales	Le 19/07/07	Page 26/75

3.7 ABATTAGE

3.7.1 Exigences implicites

La réglementation relative à l'hygiène des abattoirs doit être respectée. Les abattoirs bénéficient d'un agrément vétérinaire communautaire.

La réglementation en matière de protection animale doit être respectée.

Pour assurer la maîtrise sanitaire au cours des différentes étapes d'abattage-conditionnement, l'abattoir doit appliquer les principes de l'HACCP.

3.7.2 Exigences explicites

3.7.2.1 Réception à l'abattoir et attente avant abattage

Conformément à la norme AFNOR NF V46-001, les animaux doivent être manipulés en douceur lors de l'amenée au poste d'abattage. L'équipement en bouverie doit permettre d'assurer un maximum de confort aux animaux.

Les animaux sont manipulés dans le calme. Les locaux d'attente sont pourvus d'eau d'abreuvement à satiété, d'un éclairage et d'une aération appropriés. Pour l'amenée au poste d'étourdissement, la présence de barres de guidage sans arrêtes vives ni saillies et d'un sol non glissant est obligatoire. Un système de cales évite le retour en arrière.

A l'abattoir, les animaux sont triés dès leur arrivée ; l'idéal est d'abattre les animaux dès leur descente du camion.

S'il n'est pas possible d'abattre les animaux dès leur réception à l'abattoir, les animaux devront être placés dans des logettes individuelles ou en boîtes anti-chevauchement.

Les animaux mâles peuvent être attachés si nécessaire. Toute contention brutale à l'aide de cordes ou d'autres moyens est à proscrire.

Tout animal fait l'objet d'une vérification avant abattage afin de vérifier sa conformité au cahier des charges : les abattoirs communiquent la liste des veaux à l'IRVA (n° de cheptel, nom de l'éleveur, n° national d'identification, n° de la fiche de déclaration de naissance).

L'IRVA vérifie sur support informatique que chaque animal est bien engagé dans la certification et qu'il est conforme au cahier des charges. Cette exigence supplémentaire permet de garantir, grâce à un double contrôle, la conformité du veau au cahier des charges.

3.7.2.2 Abattage

L'animal doit être abattu dans la journée même du départ de la ferme, ou au plus tard dans la matinée du lendemain pour les animaux arrivés en cours d'après-midi à l'abattoir.

Contrôle systématique : les animaux sélectionnés pour le Label Rouge, munis de leurs passeports et de leurs fiches de santé individuelle, sont abattus en série complète, en présence d'un agent habilité par l'Organisme Certificateur qui s'assure en particulier de la traçabilité du produit au cours des opérations.

Un enregistrement informatique des informations d'élevage est effectué lors de la réception des animaux, avec vérification de la conformité de la livraison. La pesée et l'enregistrement des informations d'abattage sont informatisés, pour un meilleur contrôle de la traçabilité, et sont reportés sur une étiquette apposée sur

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 27/75

la carcasse.

Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible.

Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

- amenée au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux,
- immobilisation et étourdissement dans le calme,
- saignée la plus complète possible.

Les abattages réalisés selon les rites religieux (viande cachère ou hallal) sont autorisés lorsque les abattoirs disposent d'un équipement approprié : cages de contention adaptées.

Chaque carcasse, demi-carcasse, quartiers et découpes de gros avec os, sont marqués d'un identifiant (n° de tuerie ou n° d'ordre selon le cas) à l'encre alimentaire indélébile. Ce numéro est enregistré sur le ticket de pesée. L'identification devra être conservée jusqu'à l'expédition : un ticket est fixé à la carcasse et reprend les informations suivantes :

- nom de l'abattoir,
- agrément UE,
- n° sanitaire,
- code abattoir,
- classement de la carcasse,
- poids,
- catégorie,
- type racial.

L'agent habilité par l'Organisme Certificateur enregistrera toutes les informations concernant les animaux candidats au label.

3.7.2.3 Ressuage

Pour garantir un développement optimum des caractéristiques organoleptiques des viandes (tendreté), on procède à un refroidissement avec une progression lente d'abaissement des températures. L'opération de ressuage doit être conduite de façon à proscrire toute condensation, due notamment au mélange de carcasses de température trop différentes : salle de ressuage en 2 parties avec séparation des carcasses froides et chaudes.

La température de la viande ne doit pas descendre à moins de 10° C dans le long dorsal tant que le pH est supérieur à 6, ce qui correspond à une durée d'environ 10 heures après l'abattage.

Ensuite, les carcasses sont placées dans un régime thermique approprié pour obtenir, au plus tard 36 heures après abattage, la température de 7°C à cœur ; la température est prise dans le faux filet au niveau de la 13^{ème} vertèbre dorsale. Cette température doit être obtenue avant toute expédition.

Contrôle du pH en sortie Ressuage (24 heures après abattage) : pH ≤ 6,0

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 28/75

3.7.2.4 Caractéristiques des carcasses

Les carcasses des veaux Label Rouge sont triées selon les critères suivants :

Conformation La conformation ne constitue pas un critère significatif de garantie de qualité supérieure de la viande.

Cependant les animaux ayant eu des défauts de croissance au cours de leur élevage et dont les conformations de carcasses se situent dans les catégories O ou P de la classification EUROPA, doivent être éliminés.

Les carcasses labellisées devront de ce fait appartenir aux catégories de classement E.U.R.

Engraissement L'état d'engraissement sera suffisant mais non excessif. Il devra correspondre aux classes 2, 3 et 4 de la grille d'engraissement à l'abattoir. Le rein devra être couvert, les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras présentera une consistance ferme et malléable et une couleur d'un blanc franc.

Poids Compte-tenu de la fourchette d'âge et des différents débouchés commerciaux (viande transformée et exportée), le poids des carcasses n'est pas un critère qualitatif reconnu pour le Veau fermier lourd Label Rouge.

Néanmoins, dans un souci d'homogénéité du produit, et compte tenu de la fourchette d'âge, le poids de carcasse des Veaux Label Rouge doit être compris entre :

- 190 et 270 Kg pour les mâles
- 170 et 250 Kg pour les femelles.

Couleur La couleur de la viande sera rosé à rouge clair (2, 3). Le jugement s'effectuera à la lumière naturelle ou à la lampe normalisée, autant que possible après ressuage.

pH Le pH doit être inférieur ou égal à 6.
La mesure du pH s'effectue dans le muscle long dorsal au niveau de la 13^{ème} côte - 1^{ère} lombaire pour une carcasse entière ou un quartier arrière, dans la tranche pour une cuisse et dans la noix d'entrecôte au niveau de la 5^{ème} côte pour un quartier avant.

Les viandes présentant à l'examen visuel des défauts graves (viandes à coupe sombre) sont exclues de la labellisation.

3.7.2.5 Labellisation

La sélection et la labellisation des carcasses sont réalisées par un agent habilité par l'organisme certificateur : cet agent est signataire d'une convention avec l'organisme certificateur, qui précise la procédure de sélection et d'identification.

La sélection des carcasses est réalisée une fois le ressuage terminé et avant l'expédition.

L'agent vérifie l'origine, la traçabilité et l'identification de la carcasse à l'aide du passeport, de la fiche

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 29/75

individuelle de naissance, du ticket de pesée et du numéro d'identification écrit sur le ticket fixé à la carcasse.

Sont déclassées les carcasses ne répondant pas aux conditions précisées au paragraphe 3.6.2.5. Caractéristiques des carcasses ainsi que celles ayant subi des défauts dans le processus d'abattage.

L'agent tient à jour un registre de labellisation manuel ou informatique.

Chaque carcasse, demi-carcasse ou quart de carcasse vendu dans un circuit de distribution Label Rouge est consignée sur le document d'enregistrement de la labellisation avec son destinataire (éventuellement le nom du grossiste) et la date d'expédition.

Chaque carcasse, demi-carcasse ou quart de carcasse est marquée à l'encre alimentaire dans le sens de la longueur à l'aide d'une roulette portant la mention "Label Rouge" : les carcasses sont encrées sur chaque côté, de haut en bas.

Chaque carcasse reçoit un Certificat de Garantie et d'Origine pré numéroté fixé avant expédition. Une comptabilité des Certificats de Garantie et d'Origine doit être tenue.

Pour les veaux destinés directement à l'atelier de découpe attenant à l'abattoir, le marquage à la roulette n'est pas obligatoire ; l'abattoir met en place une procédure interne de traçabilité et assure l'identification des carcasses.

Le transport des carcasses, demi-carcasses et quartiers devra s'effectuer sans remontée de la température, ni mélange de carcasses de températures différentes.

Pour le transport des carcasses et demi-carcasses, la hauteur du caisson du camion frigorifique doit être adaptée à la hauteur des carcasses, c'est à dire suffisante pour qu'elles ne touchent pas le sol du caisson.

3.7.2.6 Maturation

Pour les viandes à griller et à rôtir, un délai minimum de maturation de 5 jours pleins entre l'abattage des animaux et le premier tranchage doit être respecté pour la vente au détail.

Ce délai doit être précisé dans les contrats établis avec les opérateurs commerciaux.

3.8. CARACTERISTIQUES ET EXIGENCES RELATIVES AUX ABATS

A ce jour, seuls sont autorisés les abats suivants, à l'exclusion des matières spécifiées à risque ; toute évolution réglementaire sera prise en compte.

- abats rouges : foie, cœur, rognons, langue, joues
- abats blancs : tête entière ou désossée, roulée (sans cervelle), panses et pieds.

3.8.1 Exigences implicites

Les abattoirs et ateliers concernés bénéficient d'un agrément communautaire et sont habilités par l'organisme certificateur. L'ensemble des dispositions réglementaires devront être respectées.

Refroidissement :

- immédiat après inspection post-mortem et blanchissement dans le cas des têtes et pieds.
- la température réglementaire de 3°C à cœur doit être obtenue en moins de 10 heures ; cette température devra être atteinte avant l'expédition.

3.8.2 Exigences explicites

➤ Blanchissement des Têtes et pieds

Cette opération est importante pour effectuer un nettoyage des pieds et des têtes en vue de garantir une préservation irréprochable.

L'opération est effectuée sous surveillance constante d'un opérateur qui ajustera les paramètres temps et température en fonction des abats traités :

	Température	Durée
Têtes	comprise entre 50 et 55° C	de 5 à 8 minutes
Pieds	comprise entre 50 et 55° C	de 10 à 13 minutes

➤ Conditions de conservation des abats entre l'abattage et le conditionnement :

Abats rouges : dès leur décrochage, ils sont passés dans un ressuage spécifique aux abats rouges, puis ils sont conservés sur chariots et bacs dans des salles réfrigérées ($T^{\circ} \leq 4^{\circ}C$).

Abats blancs : dès la séparation de la carcasse, ils sont passés en parmentière puis réfrigérés immédiatement en bacs de glace.

➤ Conditionnement

- Délai abattage – conditionnement des abats : 48 heures maximum et 72 heures maximum dans le cas des week-ends et des jours fériés. Dans ce cas, la DLC est adaptée à cet allongement. Ainsi, lorsque le délai entre abattage et conditionnement est de 24 heures, la DLC est maintenue à 7 jours. En revanche, lorsque ce délai est porté à 48 heures, la DLC est fixée à 6 jours et lorsque ce délai est fixé à 72 heures, la DLC est de 5 jours.

- Conditionnement de gros et de détail

Le conditionnement est réalisé en ateliers agréés.

- Conditionnement en gros : Abats entiers

Ils sont conditionnés soit en sachets sous vide, soit en bacs étanches, identifiés par :

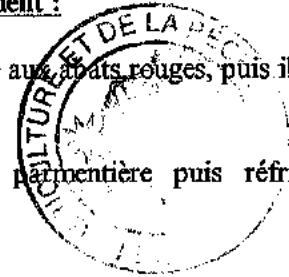
- une étiquette portant :
 - le n° de lot
 - la date de conditionnement
 - la date limite de consommation
 - la nature des abats conditionnés
 - le poids net conditionné.
 - une étiquette prénumérotée portant le logo Label Rouge et la mention "Veau fermier lourd".

- Conditionnement en UVCI

Les abats sont conditionnés en barquettes filmées sous atmosphère modifiée portant les mêmes identifications que celles mentionnées ci-dessus.

- Date limite de consommation

La DLC est apposée sur l'étiquetage. La DLC est adaptée au délai entre abattage et conditionnement. elle ne peut excéder 7 jours depuis la date de conditionnement, si le délai entre abattage et conditionnement est de 24 heures, et conformément au protocole de validation fourni en annexe. La DLC ne peut excéder 6 jours si le délai est de 48 heures et elle ne peut excéder 5 jours si le délai est de 72 heures.



IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 31/75

➤ Dispositions en matière d'Identification et Traçabilité

- ♦ Chaque site d'abattage et de conditionnement doit décrire et respecter une procédure d'Identification et de Traçabilité afin d'éviter tout mélange entre lots Label et lots non-label.
- ♦ Avant inspection post-mortem, les abats sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine.
- ♦ Après inspection et apposition de l'estampille sanitaire, les abats Label sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique ; l'identification mentionne un numéro de lot et/ou la date d'abattage et le nombre de pièces concernées. Chaque pièce reçoit un marquage spécifique (Tampons ou boucles).
- ♦ Le conditionnement s'effectue en séries ininterrompues des abats Labels et sans risque de confusion entre lots Labels ou avec des lots non Labels.
- ♦ Sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique :
 - date d'abattage
 - nombre d'abats concernés
 - date de conditionnement
 - numéro de lot
 - poids conditionné
 - numéros d'étiquettes utilisées
 - destination
- ♦ Un code produit spécifique est affecté aux abats Labels et doit être mentionné sur les documents de livraison et de facturation.



3.9 DECOUPE EN ATELIER ET CONDITIONNEMENT

3.9.1 Exigences implicites

Les ateliers doivent respecter la réglementation en matière d'hygiène et d'étiquetage.

La découpe de viande peut être réalisée dans des établissements disposant d'un agrément communautaire ou d'une dispense d'agrément au titre de l'arrêté ministériel du 8 septembre 1994.

L'atelier de découpe doit être en conformité avec l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 et, le cas échéant, les arrêtés ministériels du 8 septembre 1994 et du 9 mai 1995 (dispense d'agrément).

Pour assurer la maîtrise sanitaire au cours des différentes étapes de découpe, de préparation, l'atelier doit appliquer les principes de l'HACCP. Ces pratiques peuvent être définies dans un guide de bonnes pratiques d'hygiène.

3.9.2 Exigences explicites

3.9.2.1 Découpe

L'atelier de découpe doit être préalablement habilité par l'organisme certificateur.

Le stockage, avant la découpe des carcasses de Veau labellisées, permet d'éviter le mélange des produits Labels des autres produits : les carcasses sont identifiées conformément au chapitre 8. Identification & Traçabilité (marquage à la roulette et apposition du Certificat de Garantie et d'Origine) ; dans le cas d'un atelier de découpe attenant à l'abattoir, l'abattoir met en place une procédure interne de traçabilité et assure l'identification des carcasses.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 32/75

Lors de la découpe, toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande Label Rouge par une autre viande :

- l'organisation de l'atelier doit permettre de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits label des autres produits.
- la découpe des viandes labellisées doit être effectuée en série à un moment donné de la journée ou de la semaine. Les périodes de découpe doivent être indiquées à l'organisme certificateur.

3.9.2.2 Conditionnement

Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.
La viande peut être conditionnée sous film ou sous vide.

1. Atelier de découpe de muscles sous vide

Le conditionnement de chaque muscle sous vide est pré numéroté et porte une identification spécifique au Veau Label Rouge.

La DLC est fixée à 30 jours et est validée selon le protocole de validation de la DLC fourni en annexe.

Une comptabilité matière doit être tenue.

2. Atelier de fabrication d'unités de vente consommateur "industrielle" ou "magasin"

Les UVCI ou UVCM sont élaborées en série à partir de muscles identifiés dans les conditions précisées ci-dessus, ou de carcasses ou pièces de gros identifiées dans les conditions précédemment citées.

Chaque UVCI ou UVCM est identifiée par une étiquette UVC pré numérotée, spécifique au Label Rouge et une étiquette poids-prix.

Les indications portées sur l'étiquette poids-prix doivent permettre de retrouver la carcasse ou le lot d'où sont issus les morceaux label rouge.

Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues.

a) *Date Limite de Consommation*

La DLC est fixée à 8 jours et est apposée sur l'étiquetage ; elle est validée selon le protocole de validation de la durée de vie décrit en annexe.

b) *Stockage et transport*

Avant chargement, il faut s'assurer du respect des conditions d'hygiène de transport : propreté du véhicule, température intérieure du camion suffisamment basse pour ne pas favoriser une remontée de la température au-delà des exigences réglementaires.

3.10 SURGELATION

3.10.1 Exigences implicites

Atelier de surgélation :

Pour assurer la maîtrise sanitaire au cours des différentes étapes de surgélation, l'atelier de surgélation doit mettre en œuvre un plan d'hygiène et des plans de contrôle documentés, conformément aux procédures de l'HACCP. Ces procédures portent notamment sur :

- les opérations de nettoyage / désinfection,
- l'hygiène du personnel et du matériel,

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 33/75

- les contrôles bactériologiques de surface des matériaux et des locaux,
- les contrôles bactériologiques des carcasses et des découpes,
- la protection contre les animaux indésirables,
- l'analyse des eaux potables.

Les viandes fraîches destinées à la surgélation doivent provenir directement d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé.

La surgélation des viandes fraîches ne peut être effectuée que dans des locaux de l'établissement où les viandes ont été découpées ou dans un entrepôt frigorifique agréé, et ce au moyen d'équipement approprié.

La surgélation se fait dans des tunnels de congélation ou des tunnels cryogéniques.

Condition de surgélation pour la viande de veau label:

- Les produits se trouvent au moment de leur surgélation dans un parfait état de fraîcheur,
- Les produits répondent au moment de leur surgélation aux caractéristiques prévues par la réglementation en matière de salubrité,
- Les produits sont soumis en vue de leur stabilisation à un abaissement de température suffisant pour permettre l'obtention « à cœur » d'une température égale ou inférieure à -18°C appliquée le plus tôt possible après l'abattage ou la préparation. L'opération de surgélation doit être conduite de manière à franchir très rapidement la zone de température de cristallisation maximum; pendant l'opération de congélation, il est interdit d'utiliser en contact direct avec les produits des fluides frigorigènes autres que ceux dont la liste et les conditions d'emploi sont fixées réglementairement.
- Les produits sont maintenus en tous points à une température égale ou inférieure à -18°C depuis la surgélation jusqu'à la remise au consommateur final ou l'utilisation par les collectivités. Toutefois cette température peut, pendant le transport et pendant la conservation dans les meubles de vente subir de brèves variations en hausse n'excédant pas $+3^{\circ}\text{C}$.

3.10.2 Exigences explicites

Atelier de surgélation :

L'atelier de surgélation devra être préalablement habilité par l'organisme certificateur, à la demande de l'IRVA. L'organisme certificateur s'assurera de l'existence de procédures et instructions de maîtrise, de leur application et de leur efficacité pour la partie surgélation.

Pour les viandes, l'atelier de surgélation doit appartenir à la même entreprise que l'atelier de découpe et de conditionnement.

Conditions de surgélation :

Le ressuage des carcasses avant surgélation doit être complet (température à cœur des carcasses inférieure à $+7^{\circ}\text{C}$).

Les carcasses ne pourront être travaillées pour surgélation que le lendemain de l'abattage.

Les carcasses sont désossées et découpées dans l'atelier de découpe attendant.

Les produits sont stockés dans l'attente de la surgélation en chambre froide (températures respectives comprises entre 0 et 4°C).

Conditionnement : les 2 méthodes suivantes sont acceptées

Méthode 1 : les produits sont conditionnés avant la surgélation.

Les produits sont soit :

- mis en cartons paraffinés,

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 34/75

- mis en cartons tapissés intérieurement d'une enveloppe rabattue sur les denrées après remplissage,
- mis sous vide,
- mis en bac.

Tous les emballages aptes au contact alimentaire sont autorisés pour la surgélation.

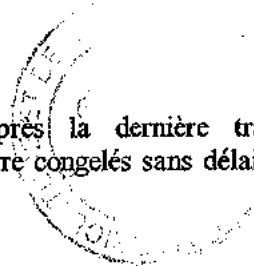
Méthode 2 :

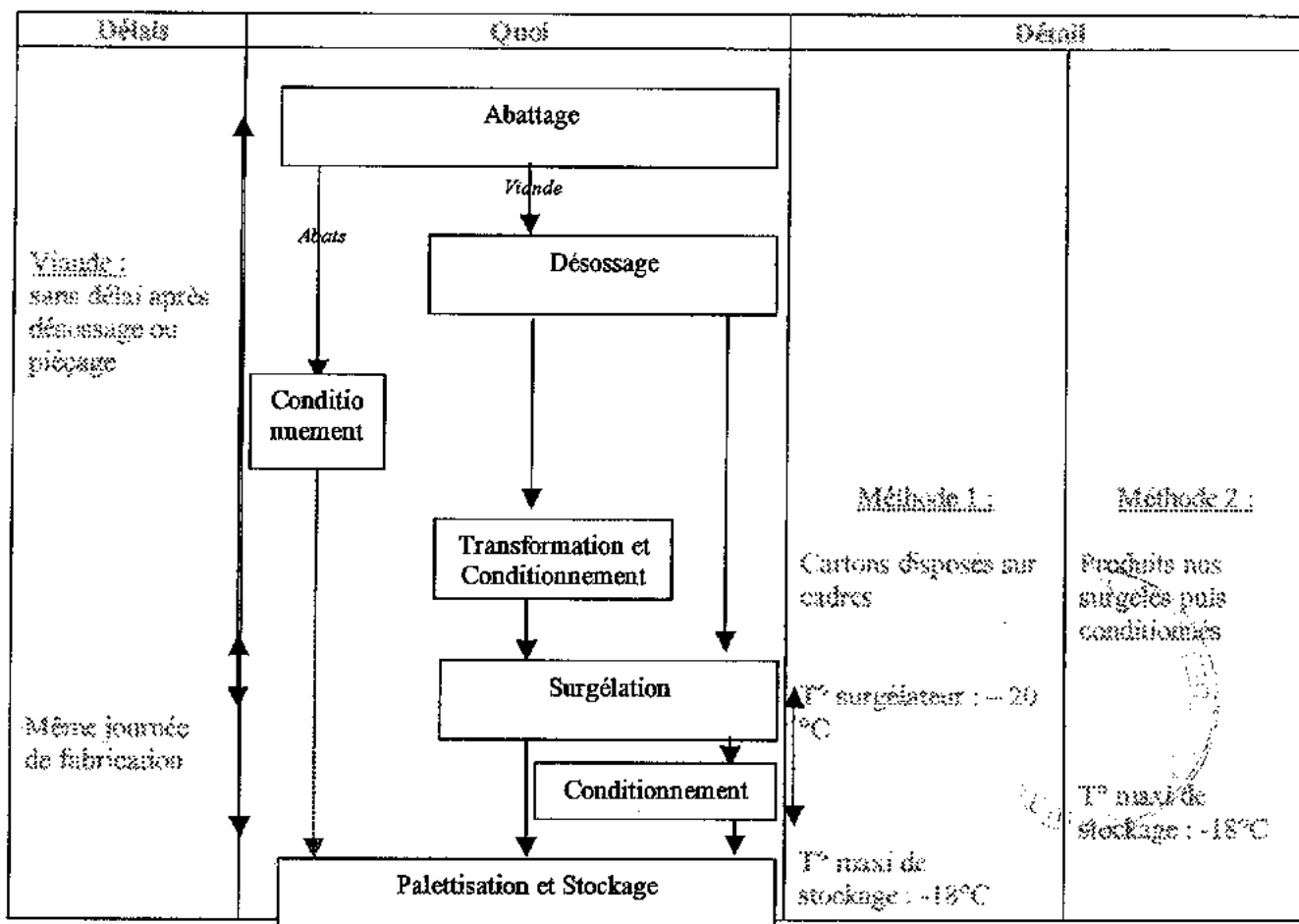
Les produits nus sont surgelés puis conditionnés.

Délais de surgélation :

- pour les viandes :

La surgélation intervient immédiatement (le même jour) après la dernière transformation et le conditionnement des produits : les morceaux de découpe doivent être congelés sans délai après désossage ou piéçage.





Surgélation :

Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température ; les enregistrements sont conservés au minimum pendant la durée de la DLUO.

Méthode 1 :

Les cartons ou bacs sont introduits dans le tunnel de congélation : il doit permettre d'atteindre une température à cœur des produits de -18°C dans les 48 heures maximum après entrée en surgélation.

Méthode 2 :

Les produits sont fabriqués et surgelés en ligne à l'aide d'un tunnel cryogénique.

Le tunnel de surgélation permet d'abaisser la température de la viande à -18°C à cœur pour un temps minimum de passage de 15 minutes pouvant aller jusqu'à 30 minutes selon les produits.

Les morceaux sont ensuite conditionnés puis stockés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.

Stockage, Transport et Commercialisation :

Le stockage est réalisé à -18°C conformément à la réglementation en vigueur. Toutefois cette température peut, pendant le transport et pendant la conservation dans les meubles de vente subir de brèves variations en hausse n'excédant pas +3°C.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémente aux céréales	Le 19/07/07	Page 36/75

Date Limite d'Utilisation Optimale : DLUO

Le délai limite d'utilisation optimale des pièces de découpe labels surgelés est fixé à 18 mois après surgélation.

Cette DLUO fait l'objet d'une validation vérifiée lors de l'habilitation de l'atelier (cf. annexe 3).

Etiquetage

Les étiquettes sont numérotées.

Aux règles d'étiquetage décrites au chapitre 4 s'ajoutent les éléments suivants :

- la mention « Surgelé »,
- la date de surgélation,
- la DLUO,
- le mode de Conservation : « à conserver à -18°C »,
- la mention : « Ne jamais recongeler un produit décongelé »,
- Identification de l'atelier de surgélation + n° d'agrément,
- N° de lot.

3.11 DISTRIBUTION ET MISE EN MARCHÉ

3.11.1 Exigences implicites

Les distributeurs doivent respecter la réglementation en matière d'hygiène et d'étiquetage.

Pour assurer la maîtrise sanitaire au cours de la distribution, le distributeur doit appliquer les principes de l'HACCP, qui peuvent être définis dans un guide de bonnes pratiques d'hygiène.

3.11.2 Exigences explicites

3.11.2.1 Grossistes

Le grossiste doit informer l'organisme certificateur de la destination de toutes les pièces labellisées.

A cet effet il doit indiquer la destination de chaque livraison et le (ou les) numéro(s) de certificat(s) de garantie et d'origine correspondant(s).

Dans le cas où des pièces identifiées Label Rouge ne seraient pas destinées à des points de vente sous contrat de commercialisation Label Rouge, il retire les certificats de garantie et d'origine correspondants et les retourne à l'organisme certificateur avec l'état des expéditions.

Une comptabilité matière doit être tenue par le grossiste. Elle permet de garder un contrôle quantitatif sur le produit et de limiter les risques de confusion.

3.11.2.2 Circuits commerciaux

Le groupement qualité doit constamment maîtriser la filière Label Rouge, de la labellisation des carcasses à la commercialisation au consommateur.

Différents contrats sont utilisés en fonction de la simultanéité ou non de différents types de viande (Label Rouge et autres) et du mode de commercialisation pratiqué sur le point de vente.

Un registre doit indiquer la destination de chaque livraison et le (ou les) numéro(s) de certificat(s) de garantie et d'origine correspondant(s).

Le double des documents de labellisation est envoyé périodiquement au groupement qualité.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 37/75

D'une façon générale, il appartient au groupement qualité de veiller à la fiabilité du système afin d'éviter tout risque de substitution d'une viande Label Rouge par une autre et d'adapter les contrôles qui lui sembleront nécessaires pour vérifier le bon fonctionnement du système.

Chez les divers opérateurs, entre l'abattoir et le détaillant, une comptabilité précise des produits Label Rouge est tenue régulièrement et doit être accessible aux divers vérificateurs.

L'organisme certificateur s'assure qu'aucun réemploi du certificat de garantie et d'origine n'est possible.

Trois systèmes de commercialisation existent pour le veau fermier lourd Label Rouge.

Il existe deux systèmes de commercialisation possibles en double rayon auxquels s'ajoute le système de commercialisation en exclusivité.

Les règles de commercialisation définies pour le Veau fermier lourd Label Rouge Label Rouge ne concernent que le rayon de la viande de veau.

L'agencement du double rayon ne doit pas amener de risque de confusion entre la viande de Veau fermier lourd Label Rouge et l'autre (ou les autres) type(s) de viande de veau.

A cet effet, la viande de Veau fermier lourd Label Rouge est commercialisée dans un emplacement clairement identifié se distinguant sans ambiguïté de celui (ou ceux) réservé(s) à l'autre (ou aux autres) type(s) de viande de veau.

① La vente en double rayon, Label Rouge en UVCI et autres

Ce système est le plus simple qui puisse être envisagé.

La viande de veau Label Rouge est commercialisée en unités de vente consommateur "industrielle" (UVCI).

L'atelier de fabrication des UVCI doit répondre aux conditions définies au paragraphe 3.8.. (Atelier de découpe).

La commercialisation d'une autre viande de veau n'est soumise à aucune condition particulière. Il n'y a pas obligation de contrat de distribution spécifique.

② La vente en double rayon, Label Rouge (autre que UVCI) et autre(s)

Ce système doit faire l'objet d'un contrat tripartite spécifique entre le détaillant, le grossiste et le groupement qualité.

Tous les modes de commercialisation sont possibles pour la viande de veau qui n'est pas Label Rouge.

Dans tous les cas :

Le stockage des pièces de viande de Veau Label Rouge s'effectue dans un lieu identifié (pas de mélange possible avec de la viande non Label, identification des pièces de viande).

Le travail des viandes labellisées a lieu en série à un moment donné de la journée ou de la semaine, périodes indiquées à l'organisme certificateur.

Les marques de labellisation (roulage) seront retirées le plus tard possible. Elles doivent demeurer sur la

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 38/75

viande au moins jusqu'à la découpe avant la mise à l'étal. Il est souhaitable qu'elles soient encore présentes sur les pièces présentées en vitrine.

Une comptabilité matière doit être tenue par le point de vente de manière à permettre le contrôle des flux d'entrée et de sortie de viande de Veau fermier lourd Label Rouge. Elle permet de garder un contrôle quantitatif sur le produit et de limiter les risques de confusion.

③ La vente en exclusivité

Le troisième système de commercialisation de viande Label Rouge est la vente en exclusivité.

Ce système doit également faire l'objet d'un contrat tripartite spécifique entre le détaillant, l'opérateur commercial et l'organisation de producteurs.

Dans ce cas, le détaillant s'engage à ne vendre exclusivement dans son rayon viande de veau que du Veau fermier lourd Label Rouge et doit pouvoir justifier l'origine de ses achats.

La durée d'exclusivité pourra être temporaire, mais la publicité devra alors cesser, 12 jours au maximum pouvant s'écouler entre la date des dernières acquisitions de viande de Veau fermier lourd Label Rouge et le retrait de toute publicité sur le produit.

Remarque : la règle d'exclusivité ne peut avoir pour objet de limiter l'accès au marché ou le libre exercice de la concurrence, conformément à l'ordonnance du 1er décembre 1986 relative à la liberté des prix et de la concurrence (titre III - article 7).

Ce choix peut-être par contre justifié en fonction des moyens de contrôle dont peut disposer l'organisme certificateur et des possibilités techniques ou matérielles du distributeur.

4 INFORMATION DU CONSOMMATEUR : ETIQUETAGE ET COMMUNICATION

4.1 EXIGENCES IMPLICITES

Concernant les morceaux de découpe, les mentions suivantes doivent figurer sur l'étiquetage :

- Dénomination de vente du morceau
- Poids
- Prix
- Date d'emballage
- DLC
- La catégorie de l'animal : veau
- Le n° de lot
- Le n° d'agrément de l'atelier de découpe
- La mention "A conserver entre 0 et 3°C".

Pour les produits sous vide, la mention "sous vide" doit figurer sur l'étiquetage.

Pour les produits conditionnés sous atmosphère protectrice à l'aide d'un gaz d'emballage, il convient d'indiquer sur l'étiquetage, conformément aux dispositions de l'article R. 112-9-1 du code de la consommation, la mention : « conditionné sous atmosphère protectrice ».

Pour les produits conditionnés sous atmosphère protectrice à l'aide d'un gaz d'emballage, il convient d'indiquer sur l'étiquetage, conformément aux dispositions de l'article R. 112-9-1 du code de la consommation, la mention : « conditionné sous atmosphère protectrice ».

Pour les produits surgelés :

- la mention « Surgelé »,
- la date de surgélation,

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémente aux céréales	Le 19/07/07	Page 39/75

- la DLUO,
- le mode de Conservation : « à conserver à -18°C »,
- la mention : « Ne jamais recongeler un produit décongelé »,
- Identification de l'atelier de surgélation + n° d'agrément,
- N° de lot.

4.2 EXIGENCES EXPLICITES

4.2.1 Mentions relatives à la certification

Les informations suivantes apparaissent obligatoirement sur l'étiquette :

- Le logotype label rouge dans le respect de la charte graphique,
- Le n° d'homologation du Label,
- La dénomination de vente : **Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémente aux céréales**
- Les caractéristiques communicantes :
 - Né et élevé à la ferme dans de bonnes conditions de confort et de bien-être,
 - Allaité par sa mère et nourri en complément à base de céréales,
 - Issu de races à viande.

Ces caractéristiques certifiées sont obligatoirement précédées, avant leur énonciation, de la mention « Caractéristiques certifiées ».

- Le nom et l'adresse du groupement qualité,
- Le nom et l'adresse de l'Organisme Certificateur : Certifié par Qualisud, BP 102, Agropôle, 47 000 AGEN
- Une adresse pour les réclamations éventuelles des consommateurs.

L'étiquetage doit être informatif, mettant en valeur les qualités et/ou les caractéristiques supérieures du produit.

Il ne doit pas être trompeur ni induire en erreur sur le mode d'élevage ou les caractéristiques du produit labellisé.

4.2.2 Etiquetage carcasse et découpe (UVC)

Chaque étiquette (Certificat de Garantie et d'Origine ou étiquette UVC) et toute modification qui pourra y être apportée est soumise au Comité de Certification de l'Organisme Certificateur pour validation.

4.2.3 Pique-prix

Tout pique-prix apposé sur un morceau de viande de Veau fermier lourd Label Rouge doit comporter dans son intégralité la dénomination de vente : **Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémente aux céréales**

Les indications suivantes doivent figurer sur le pique-prix :

- le logo Label Rouge et le n° d'homologation.
- la dénomination de vente " **Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémente aux céréales**"
- le nom du morceau (conformément à l'annexe II "dénomination des morceaux de viande de veau" de l'arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie),
- le prix au kilo.

5 QUALITE ORGANOLEPTIQUE DES PRODUITS

Le suivi de la qualité sensorielle des produits (viande et abats) permet de s'assurer que :

- le produit conserve dans le temps ses caractéristiques sensorielles (profil sensoriel),

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 40/75

- le produit continue à se situer dans l'univers des produits de qualité supérieure (test hédonique).

Les analyses sont réalisées selon le guide ACTIA de bonnes pratiques.

Les échantillons concernés sont :

- Pour la viande de veau Label Rouge : les rôtis ou les escalopes de veaux,
- Pour les abats : les abats rouges et les abats blancs prévus par ce cahier des charges. Une rotation permettra de tenir compte de la gamme de produits couverts par le cahier des charges.
- Echantillon témoin : le veau Label Rouge et ses abats seront comparés à un veau standard et à un jeune bovin standard.

Les produits surgelés sont testés avec les produits frais, 9 mois au moins après surgélation (soit à mi-DLUO).

6 EXPORTATION DANS LES PAYS DE L'UNION EUROPEENNE

6.1 CONDITIONS PARTICULIERES DE TRANSPORT

Les conditions générales énoncées au chapitre 6.6 doivent être respectées, mais le délai de parcours entre l'exploitation et l'abattoir peut être dépassé pour des raisons de localisation de l'abattoir dans le cas d'exportation des animaux en vif dans un pays de l'Union Européenne.

Le délai de parcours ne doit cependant pas excéder 24 heures : le véhicule doit être équipé comme indiqué au point 3 du chapitre VII de la directive 95/29/CE et pourra dépasser 14 heures à la condition de ménager une période de repos d'au moins une heure à l'issue des 14 premières heures.

Le code de conduite pour le transport international des bovins (annexe à la recommandation n° R (90) 1 adopté par le Comité des Ministres du Conseil de l'Europe du 15 janvier 1990) doit être respecté.

6.2 POIDS VIF

Compte tenu de la fourchette d'âge et de la conformation traditionnellement reconnue pour le Veau Label Rouge, le poids vif de l'animal est compris entre 250 kg et 420 kg.

6.3 IDENTIFICATION

L'animal élevé suivant les dispositions du cahier des charges Label Rouge est accompagné des documents d'identification et d'une carte d'identification spécifique aux animaux vendus sur pied et destinés à un abattage à l'étranger.

La carte d'identification ne porte pas le logo Label Rouge.

Elle porte des informations sur le mode d'élevage, l'âge, l'alimentation et l'origine géographique de l'animal. Ces caractéristiques sont certifiées et contrôlées par l'organisme certificateur ou ses sous-traitants.

Cette mention sera reportée sur la carte d'identification.

6.4 CONDITIONS PARTICULIERES D'ABATTAGE

Le Label Rouge apporte à l'abatteur étranger des garanties sur la qualité et l'origine du Veau (mode d'élevage, âge, alimentation, origine géographique) et sur les conditions de son transport.

IRVA	PROJET REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 41/75

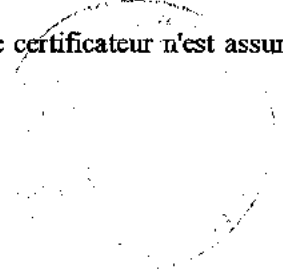
L'abattoir doit pouvoir justifier qu'il respecte les conditions réglementaires d'abattage pour l'UE, notamment en matière de bien-être des animaux (conditions d'attente et d'abattage).

L'engagement de la filière étrangère doit permettre le respect du cahier des charges du Veau, sous la responsabilité du groupement qualité, pour qu'une identification Label Rouge soit mise en place à destination du distributeur et du consommateur.

Si l'organisation de la filière ne le permet pas, le suivi de l'animal par l'organisme certificateur n'est assuré que jusqu'au déchargement de l'animal à l'abattoir.

Les carcasses sont expédiées dans les délais réglementaires.

Les carcasses exportées partent accompagnées d'un CGO en camions réfrigérés.



7

METHODES DE MAITRISE (M) ET DE CONTROLE (C)

Point à maîtriser	Caractéristiques	Valeur cible	M/ C	Méthode	Documents associés
Production de veau Label Rouge					
Pour l'ensemble des caractéristiques du cahier des charges LA/08/93		Respect du cahier des charges	M	Qualification de l'élevage : chaque élevage fait l'objet d'un diagnostic initial. La visite de qualification est enregistrée sur la fiche de qualification.	Compte-rendu de la qualification de l'élevage Liste des élevages référencés.
	Suivi technique	Conseils pour la conduite d'élevage, l'alimentation, l'hygiène, le bien être et l'environnement	M	Engagement de l'éleveur : signature d'une convention d'engagement et d'un règlement de production précisant notamment les points du cahier des charges que l'éleveur respectera. Les résultats de contrôle et les consignes données à l'éleveur sont enregistrés sur les fiches de contrôle, le registre d'élevage ou dans le plan d'alimentation.	Convention d'engagement de l'éleveur Règlement de production signé Compte-rendu de contrôle, Registre d'élevage, Plan d'alimentation
Exclusivité de la production		Pas d'autres types d'élevage de veaux de boucherie Cf. § 3.2	C	Contrôle de l'élevage : vérification de l'enregistrement de contrôle et des consignes données à l'éleveur. Vérification du nombre de visites par an.	Compte-rendu de contrôle de l'élevage. Fiche de structure du cheptel bovin
Naissance - Caractéristiques implicites					
Identification	Boucle avec code d'identification individuel, passeport	Respect de la réglementation Cf. § 3.4.1.	M	Chaque animal est identifié sous la responsabilité du service officiel d'identification du département par un n° individuel d'identification : le registre des bovins est mis à jour. Un passeport est établi pour chaque animal.	Registre des bovins Passeport
	Perte de boucle		C	Visite en élevage : examen de l'identification des animaux en place et de la correspondance avec les informations portées sur le passeport et le registre d'élevage.	Registre d'élevage, Passeport, Compte-rendu de contrôle de l'élevage.
Naissance - Caractéristiques explicites					
Identification	Identification spécifique au label	Création d'une fiche individuelle de naissance pré numérotée	M	L'éleveur établit une fiche individuelle de naissance pré numérotée et adresse le double à l'IRVA dans les 10 jours.	Fiche individuelle de naissance pré numérotée
	Lien de naissance des veaux		C	Contrôle documentaire chez l'éleveur	
Conditions de cession entre élevages		Veau né et élevé sur l'exploitation Transferts interdits	C	Vérification sur le passeport du lien de naissance.	Passeport.



Point à maîtriser	Caractéristiques	Valeur cible	M/C	Méthode	Documents associés
Race	Race à viande	Pères et mères de races à viande Cf. § 3.4.2.3	C	Vérification sur le passeport de la race des veaux.	Passeport.
Hygiène et bien-être des animaux - Caractéristiques Implicites					
Conditions sanitaires d'élevage	Brucellose, tuberculose, leucose	Respect de la réglementation Cf. § 3.5.3.1.	M	Plan de prophylaxie, application du PSE, contrôle sanitaire réglementaire Méthodes officielles. Contrôle en élevage : Examen de document.	Attestation sanitaire
	Traitements sanitaires	Traitement sur prescription vétérinaire Cf. § 3.5.3.2. Respect du plan sanitaire d'élevage	M	Respect des prescriptions vétérinaires et conservation des ordonnances pendant 5 ans minimum. L'éleveur dispose du plan sanitaire d'élevage qui lui apporte des recommandations (vélage, vaccinations, traitements par homéopathie).	Compte-rendu de contrôle de l'élevage. Ordonnances Fiche individuelle de santé Plan sanitaire d'élevage
Conditions sanitaires d'élevage	Traitement thérapeutique des mères stipulant un délai d'attente du lait	Respect du délai d'attente avant abattage Cf. § 3.5.3.2	C	Enregistrement des traitements sur la fiche individuelle de santé Visite en élevage : vérification des médicaments conservés dans la pharmacie et des ordonnances correspondantes.	Ordonnance
		Orientation du veau vers une nourrice Cf. § 3.5.3.2.	C	Visite en élevage : vérification du délai d'attente d'après les informations portées sur l'ordonnance et la date d'abattage indiquée sur le ticket de pesée. Vérification de l'enregistrement des traitements réalisés à partir des ordonnances et de la fiche individuelle de santé.	Ordonnance, Ticket de pesée, Fiche individuelle de santé
		Règles de conservation des médicaments	C	Visite en élevage : vérification des informations portées sur l'ordonnance des mères en cas de traitement ; vérification de l'orientation du veau vers une nourrice le cas échéant	Ordonnance des mères
Protection des animaux	Nettoyage et désinfection des bâtiments d'élevage	Armoire à pharmacie bien entretenue Absence de produits périmés	C	Visite en élevage : vérification de la présence d'une armoire à pharmacie et de son état d'entretien. Contrôle de l'absence de produits périmés dans l'armoire à pharmacie.	Compte-rendu de contrôle de l'élevage.
	Conditions d'élevage	Nettoyage et désinfection selon les besoins et au moins une fois/an Respect de la réglementation Cf. § 3.5.2.	M	Des recommandations sur l'organisation du nettoyage sont données à l'éleveur. Visite en élevage : vérification de l'état d'entretien des installations. Qualification des élevages : examen des bâtiments de l'ambiance, de l'état des animaux. Vérification de la possibilité d'isoler les animaux malades ou blessés.	Recommandations en matière de nettoyage et de désinfection des locaux. Dossier de qualification des élevages.

Point à maîtriser	Caractéristiques	Valeur cible	M/C	Méthode	Documents associés
Propreté et intégrité physique des animaux	Conditions d'élevage	Bon état de propreté et préservation de l'intégrité physique des animaux Manipulation des animaux Cf. § 3.5.2.2 a)	C	Visite en élevage : examen des bâtiments de l'ambiance, de l'état des animaux. Vérification visuelle de l'absence de muselière.	Passport, Compte-rendu de contrôle de l'élevage.
	Logement des animaux	Litière Logement des veaux Volume d'air	M C	Qualification des élevages : examen des bâtiments de l'ambiance, de l'état de la litière, du logement collectif et de l'absence d'attache. Visite en élevage	Base commune aux référentiels de certification de viande bovine. Dossier de qualification des élevages. Compte-rendu de contrôle de l'élevage.
Environnement	Abords des bâtiments propres et dégagés Maîtrise des effluents Cf. § 3.5.4.	Abords des bâtiments propres et dégagés Maîtrise des effluents Cf. § 3.5.4.	M	Qualification des élevages : vérification visuelle des abords des bâtiments.	Dossier de qualification de l'élevage.
			C	Vérification visuelle des abords des bâtiments. Vérification des voies d'accès à l'élevage et de l'absence, sur ces voies d'accès, d'écoulements d'effluent provenant de l'élevage.	Compte-rendu de contrôle de l'élevage.
Alimentation - Exigences spécifiques					
Alimentation	Respect de la réglementation	Respect de la réglementation relative	M	Référencent des fabricants d'aliments : les fabricants sont référencés sur la base d'un engagement à, notamment, fournir les informations prévues par l'étiquetage réglementaire et nécessaires à l'utilisation de ces aliments. Les	Convention d'engagement des fabricants d'aliments

Point à maîtriser	Caractéristiques	Valeur cible	M/ C	Méthode	Documents associés
		aux farines de viande Respect de la réglementation relative aux additifs et produits azotés (et restrictions du § 3.5.1.2.)		fournisseurs s'engagent à respecter le Guide des bonnes pratiques SNIA-SYNCOFAC.	
Alimentation - Exigences explicites					
Alimentation	Alimentation des mères et des nourrices	Cf. § 3.5.1.2. 1)	M	Application du plan d'alimentation	Plan de distribution des aliments fibreux.
	Abreuvement	Eau provenant d'un réseau public ou réseau domestique ou analyse (critères bactériologiques et physico-chimiques retenus par l'Institut de l'Élevage) Cf. § 3.5.1.1.	M	Contrôle visuel du mode d'alimentation des mères. Vérification d'après les informations portées sur l'étiquetage que les aliments distribués sont référencés par les fabricants d'aliments	Analyse le cas échéant Critères d'aptitude d'abreuvement de l'eau pour les bovins
	Alimentation des veaux : allaitement	Veau nourri au pis de sa mère et non sevré Poudre de lait interdite Les veaux n'ont pas accès à l'alimentation des mères (ensilage interdit) Cf. § 3.5.1.2. 2)a)	C	Qualification de l'élevage : l'eau provient d'un réseau public ; à défaut, analyse de moins de un an ou réseau domestique Contrôle en élevage	
	Alimentation complémentaire des veaux	Fourrages et concentrés Cf. § 3.5.2.2. 2)b) 50% minimum de céréales maïs limité à 30% du poids de la formule Taux de matières azotées totales <18%	M	Contrôle visuel du mode d'alimentation des veaux, de la non utilisation de poudre de lait et de l'impossibilité d'accéder à l'alimentation des mères	
	Alimentation complémentaire des veaux		M	Respect du plan d'alimentation et du taux d'incorporation des céréales. Si fabrication à la ferme, tenue des formules de fabrication. Référéncement des aliments : Vérification que les aliments complémentaires distribués ont été référencés par l'IRVA.	Plan d'alimentation Liste des aliments référencés par l'IRVA
	Alimentation complémentaire des veaux		C	Visite en élevage Prélèvement en élevage pour analyse micrographique	Liste des aliments référencés par l'IRVA, résultats d'analyse

Point à maîtriser	Caractéristiques	Valeur cible		Méthode	Documents associés
		M	C		
Alimentation	veaux	Taux des huiles végétales < 5%			
	Composition des suppléments nutritionnels	Composition conforme au cahier des charges	M C	Les suppléments nutritionnels sont référencés par l'IRVA Visite en élevage : vérification d'après les informations portées sur l'étiquetage que les suppléments distribués ont été référencés	Liste des suppléments référencés. Liste des suppléments référencés, Compte-rendu de contrôle de l'élevage.
Fournisseurs d'aliments complémentaires	Respect de la réglementation relative aux fabricants d'aliments	Agrément	M	Organisation des locaux, des équipements et des installations, suivi de fabrication	
		Matières premières	C	Audit fabricant d'aliments	Résultat des analyses matières premières
	Produits finis : salmonelles, résidus (pesticides, contaminant)	Respect de la réglementation	C	Analyse sur aliment départ usine	Résultat des analyses produits finis
	Composition de l'aliment	Respect de la conformité des formules Cf. § 3.5.1.2.	C	Dépôt des formules auprès de l'OC	Formule ouverte
			C	Contrôle des formules chez les fabricants d'aliments Analyses micrographiques des aliments	Résultats d'analyse
Élevage des animaux					
Age des animaux à l'abattage	Age d'abattage	Les animaux sont âgés de 6 à 10 mois (182 à 304 jours) Cf. § 3.6.	C	Contrôle en élevage : vérification de l'âge à l'enlèvement sur le passeport et la déclaration de vente	Passeport Déclaration de vente
		Poids à l'enlèvement	C	Visite à l'abattoir : Vérification de l'âge d'abattage d'après les informations inscrites sur le passeport des animaux présents à l'abattoir. Pesée des animaux : indication du poids vif sur la déclaration de vente	Passeport Déclaration de vente
Etat d'engraissement	Absence de traitement	délai de 15 jours sans	C	Contrôle à l'abattoir sur le ticket de pesée	Ticket de pesée
			C	Contrôle en élevage sur la fiche individuelle de santé	fiche individuelle de santé

Pôint à maîtriser	Caractéristiques	Valeur cible	M/C	Méthode	Documents associés	
vétérinaires	en cours	traitement à l'abattage Cf. § 3.6.	C	Contrôle à l'abattoir sur la fiche individuelle de santé		
	Conditions de transport	Conditions sanitaires, propreté du camion,	Conformes à la réglementation, aigillon électrique et tranquillisant interdits	M	Nettoyage et désinfection du véhicule	
		Chargement, transport, déchargement : protection des animaux	Conformes à la réglementation, Eviter le stress, manipulation avec calme et douceur, aigillon électrique et tranquillisant interdits	M	Engagement du transporteur : signature d'une convention	
		Densité d'occupation des véhicules	Conforme à la réglementation	C	Visite en élevage ou en abattoir : Vérification de la densité d'occupation du véhicule, de la propreté du véhicule Vérification du lieu de départ des animaux d'après les passeports.	
Transport - Caractéristiques explicites						
Conditions de transport	Durée de transport	< 5 heures	C	Vérification du lieu de départ des animaux d'après les passeports.		
	Surface par animal	Cf. § 3.7.2.	M C	Engagement du transporteur : signature d'une convention Visite en élevage ou en abattoir : Vérification de la densité d'occupation du véhicule		
	Durée de jeune	< 12 heures	M	Engagement de l'éleveur		
Abattage - Caractéristiques implicites						
Conditions sanitaires, hygiène, chaîne du froid, locaux, équipement et personnel durant les étapes d'abattage et de conservation des viandes	Qualité sanitaire des viandes	Agrément CEE, Maîtrise des risques sanitaires	M	Habilitation des abattoirs. Vérification de l'agrément sanitaire et de l'application du plan de maîtrise des risques sanitaires.	Enregistrements associés au plan de maîtrise des risques sanitaires. Agrément sanitaire. Dossier d'habilitation de l'abattoir.	
			C	Contrôle en abattoir. Vérification visuelle des enregistrements associés au plan de maîtrise des risques sanitaires.	Enregistrements associés au plan de maîtrise des risques sanitaires. de l'abattoir.	

Point à maîtriser	Caractéristiques	Valeur ciblée	M	C	Méthode	Documents associés
Métrologie	Réglementation	Qualité microbiologique des viandes conforme à la réglementation. Critères réglementaires	C	C	Prélèvement en abattoir et analyse : Analyse microbiologique conformément à la réglementation.	Compte-rendu d'analyse microbiologique.
Traçabilité	Traçabilité amont et aval	Assurer la correspondance entre le numéro national d'identification de l'animal vivant et les informations relatives à l'animal et à la carcasse.	M	M	Habilitation des abattoirs Vérification documentaire des certificats du matériel, du contenu du ticket de pesée.	Certificat du matériel, Ticket de pesée, Dossier d'habilitation. Compte-rendu de contrôle.
			C	C	Contrôle en abattoir : Vérification du contenu des tickets de pesée.	Passport, Ticket de pesée. Passeport, Ticket de pesée, Dossier d'habilitation de l'abattoir.
Conditions d'attente	Propreté des locaux, équipement, protection des animaux.	Respect de la réglementation. Propre, aéré. Couloir équipé de barres de guidage sans arête vive, sol non glissant. Ambiance calme Eau propre à disposition.	C	C	Contrôle en abattoir Vérification de la possibilité de retrouver les informations se rapportant aux animaux vivants ou aux carcasses présents dans l'abattoir.	Passport, Compte-rendu de contrôle de l'abattoir.
			C	C	Visite en abattoir : vérification visuelle des équipements, de la présence d'abreuvoir et de la propreté des locaux. Vérification visuelle de la présence d'eau.	
Abatage - Caractéristiques exigées						
Manipulation des animaux	Protection des animaux, éviter le stress	Manipulation en douceur et dans le calme	M	M	Habilitation des abattoirs Vérification visuelle des locaux et des équipements. Vérification visuelle du comportement du personnel vis à vis des animaux présents.	Dossier d'habilitation de l'abattoir
			C	C	Contrôle en abattoir Vérification visuelle du comportement du personnel de l'abattoir vis à vis des animaux présents.	
			C	C	Contrôle en abattoir : vérification documentaire des heures d'arrivée à l'abattoir	

Point à maîtriser	Caractéristiques	Valeur cible	M/C	Méthode	Documents associés
Durée d'attente	Durée d'attente maîtrisée	Abattage le jour de l'enlèvement ou le lendemain matin	M	Qualification des opérateurs chargés de la sélection des carcasses Vérification de la formation et de la qualification des opérateurs.	Dossier de qualification des opérateurs
	Etat sanitaire	Critères réglementaires : marque de salubrité réglementaire	M	Engagement des opérateurs chargés de la sélection au respect du cahier des charges Signature de la convention engageant les opérateurs à respecter le cahier des charges..	Convention d'engagement des opérateurs chargés de la sélection
		Identification, traçabilité	Lien entre ticket de pesée, n° de carcasse passport		
Caractéristiques des carcasses	Origine des carcasses	Provenance d'un élevage qualifié	C	Procédure de classement	Ticket de pesée, Registre de certification.
	Poids de carcasse	Mâle : 190 à 270 Kg Femelles: 170 à 250 Kg	C	Procédure de classement	Ticket de pesée, Registre de certification.
	Age	Entre 6 et 10 mois (182 à 304 jours)	C	Contrôle de l'âge de l'animal sur passeport	
	Conformation	E, U, R	C	Procédure de classement	Procédure de classement, Ticket de pesée, Registre de certification.
	Etat d'engraissement	2,3,4	C	Procédure de classement	Procédure de classement, Ticket de pesée, Registre de certification.
Conditions générales de sélection des carcasses	Couleur de la viande	Rosé à rouge clair(2,3)	C	Contrôle visuel	
	pH	pH ≤ 6,0 24 heures après abattage	S	Procédure de classement	Mesure du pH, contrôle documentaire sur registre de labellisation

Point à maîtriser	Caractéristiques	Valeur cible	M/C	Méthode	Documents associés	
	Saisies partielles, viandes à coupe sombre, fibropomatose, Pétéchies, hématomes, trace de varron, écoussage excessif	Absence de défauts	C	Procédure de classement	Contrôle visuel de la présentation de la carcasse.	Procédure de classement, Registre de certification.
Identification des carcasses certifiables, demi-carcasses, quartiers	Information sur la certification	N° de tuerie, Marque de certification Certificat de garantie et d'origine	M	Application de la procédure d'identification et de traçabilité et tenue d'une comptabilité des certificats de garantie		
Conditions sanitaires de transport et de stockage des carcasses	Condensation en surface	Absence de condensation en surface des carcasses pendant les phases de stockage et de transport.	C	Vérification visuelle et documentaire sur registre de labellisation	Contrôle en abattoir ou chez le distributeur. Vérification visuelle des carcasses situées dans les locaux de stockage ou en cours d'expédition.	Registre de labellisation
	Réglementation	Respect de la chaîne du froid.	C	Contrôle en abattoir	Lors d'une visite pendant le chargement, contrôle de la température à cœur des carcasses avec un thermomètre à sonde.	
Traitement des abats	Blanchiment Barème temps/température	$50^{\circ}\text{C} \leq T \leq 55^{\circ}\text{C}$ Têtes : pendant 5 à 8 min Pieds : pendant 10 à 13 minutes	C	Contrôle documentaire sur fiche d'enregistrement	temps/température	Fiche d'enregistrement
Conditionnement des abats	Modalités de conditionnement	Sous film, sous vide ou sous atmosphère modifiée	C	Audit périodique : contrôle visuel		
	*Délai abattage * conditionnement	48 heures maximum cas des week-ends et jours fériés : 72 heures maximum	C	Contrôle documentaire sur le registre des abattages et des conditionnements de la date d'abattage et de la date de conditionnement.		Registre des abattages et des conditionnements.
DLC appliquée aux abats	DLC en fonction du délai abattage - conditionnement, et de sa validation	Si délai* = 24 h - DLC ≤ 7 jours à partir du jour de conditionnement.	M	Validation de la DLC		Résultat de la validation des DLC

Point à maîtriser	Caractéristiques	Valeur cible	M/C	Méthode	Documents associés
		Si délai* = 48 h - DLC ≤ 6 jours Si délai* = 72 h - DLC ≤ 5 jours	C	Contrôle des DLC sur les conditionnements	
Déouge - Carant. Imputite					
Conditions sanitaires Hygiène, chaîne du froid, locaux, équipement et personnel durant les étapes de conservation des viandes, de découpe et de transport.	Qualité sanitaire des viandes	Maîtrise des risques sanitaires	M	Application des principes de l'HACCP pouvant être définis dans un Guide de bonnes pratiques d'hygiène.	Agrément sanitaire ou dispense d'agrément, Enregistrements générés par la maîtrise du risque sanitaire.
			M	Habilitation des ateliers de découpe (vérification sur document de l'agrément sanitaire ou de la dispense d'agrément).	Agrément sanitaire ou dispense d'agrément, Enregistrements générés par le plan de maîtrise des risques et des procédés, Dossier d'habilitation des ateliers de découpe.
			C	Contrôle en atelier de découpe Vérification visuelle des conditions de découpe et vérification documentaire.	Enregistrements générés par le plan de maîtrise des risques et des procédés,
	Qualité microbiologique des viandes	Critères réglementaires	C	Prélèvement en atelier de découpe et analyse. Analyse microbiologique de viande conformément à la réglementation.	Compte-rendu d'analyse microbiologique.
Métriologie		Critères réglementaires	M	Habilitation des ateliers de découpe Vérification documentaire des certificats du matériel.	Certificat du matériel, Dossier d'habilitation.
Traçabilité	Lien entre les morceaux de viande et le ou le groupe de carcasses dont ils sont issus.		M	Mise en place d'un dispositif d'identification et de traçabilité. L'organisation comprend une vérification de l'identification des carcasses à réception, une identification des viandes en cours de transformation (séparation des lots, étiquetage avec création éventuelle d'un identifiant interne...), une identification des produits finis et un enregistrement des informations permettant au minimum de faire le lien entre matières premières et produits finis.	Facture d'achat et de vente des viandes, Comptabilité matière.

Point à maîtriser	Caractéristiques	Valeur cible	M/C	Méthode	Documents associés
			M	Habilitation de l'atelier de découpe. Vérification du lien entre les produits finis et les matières premières	Dossier d'habilitation de l'atelier de découpe.
			C	Contrôle en atelier de découpe Vérification du lien entre les produits finis et les matières premières.	Facture d'achat et de vente des viandes, Comptabilité matière, Compte-rendu de contrôle de l'atelier de découpe.
Déoupe - Caract. explicites					
Qualité sanitaire des viandes conditionnées	Critères bactériologiques en fin de durée de vie	Critères réglementaires DLC sous vide ≤ 30 jours DLC UVC ≤ 8 jours	M	Application d'un protocole de validation des DLC Validation selon la norme XP V 01 003. * adaptation de la DLC en fonction du délai entre abattage et conditionnement pour les abats	Norme XP V 01 003 et résultats d'analyse associés à la validation de la DLC
Identification des viandes en unité de vente consommateur	Texte et graphisme des étiquettes	Conforme à la réglementation et aux exigences de l'administration	M	Validation de l'étiquetage par l'organisme certificateur Examen des étiquettes par l'organisme certificateur avant leur utilisation.	Etiquette
			C	Contrôle en atelier de découpe Vérification que le texte et le graphisme des certificats de garantie correspondent au modèle validé par l'organisme certificateur.	Modèle d'étiquette validée, Compte rendu de contrôle de l'atelier de découpe.
			M	Gestion des étiquettes L'association enregistre le nombre d'étiquettes délivrées à chaque atelier de découpe.	Registre des étiquettes.
			C	Contrôle en atelier de découpe Vérification de l'adéquation entre le nombre d'étiquette utilisées et la quantité de viande vendue.	Registre de comptabilité matière, Compte-rendu de contrôle de l'atelier de découpe.
Surgélation - Caract. implicites					
Conditions de surgélation	Qualité sanitaire des viandes	Réglementation Maîtrise des risques sanitaires Obtention d'une température à cœur de -18°C	M	Maîtrise des risques sanitaires, suivi des températures Mise en application des principes du HACCP.	Enregistrements associés à la maîtrise des risques sanitaires
			C	Habilitation de l'atelier de surgélation	
			C	Contrôle de l'atelier de surgélation. Vérification des conditions de surgélation des viandes et de la bonne application des mesures de maîtrise des risques.	
Surgélation - Caract. explicites					
Lieu de surgélation		Viandes : même entreprise que l'atelier de découpe et de conditionnement	C	Contrôle lors de l'habilitation de l'atelier	Compte-rendu d'habilitation de l'atelier de surgélation

Point à maîtriser	Caractéristiques	Valeur cible	M/C	Méthode	Documents associés
Délai pour la mise en œuvre de la surgélation	Qualité sanitaire des viandes	Ressuage complet	M	Enregistrement des dates de surgélation	Enregistrements relatifs à la surgélation
		<u>Viandes :</u> sans délai après désossage ou piéçage	C	Contrôle des délais entre abattage ou conditionnement et surgélation	Fiche d'accompagnement des lots en atelier de surgélation.
Conditions de stockage avant surgélation	Qualité sanitaire des viandes	<u>Viandes :</u> 0 à 4°C	C	Contrôles des conditions de stockage	Compte-rendu de contrôle
		Tunnels de congélation ou tunnel cryogénique	C	Contrôle lors de l'habilitation	Compte-rendu d'habilitation de l'atelier de surgélation
Conditions de surgélation	Descente en température	Méthode 1 : -18°C dans les 48 heures max. après entrée en surgélation	C	Contrôle lors de l'habilitation	Compte-rendu d'habilitation de l'atelier de surgélation
		Méthode 2 : -18°C dans les 30 minutes (tunnel cryogénique)	C	Contrôle périodique des relevés de température	Enregistrements relatifs à la surgélation
DLUO	Qualité sanitaire des viandes	18 mois maximum après surgélation	C	Validation de la DLUO	Résultats d'analyses
Étiquetage	Mentions relatives à la surgélation	Cf. § 4.1.	C	Validation des étiquetages par l'organisme certificateur	Fiche de validation des étiquetages
	Maintien de la chaîne du froid	T° ≤ -18°C	C	Contrôle documentaire des relevés de température	Enregistrements relatifs à la surgélation
Distribution - Caser et implicites					
Conditions sanitaires Hygiène, chaîne du froid, locaux	Maîtrise des risques sanitaires	Réglementation	M	Maîtrise des risques sanitaires, suivi des températures Mise en application des principes du HACCP ou d'un guide de bonne pratique d'hygiène.	Enregistrements associés à la maîtrise des risques sanitaires
			C	Contrôle du distributeur Vérification visuelle et documentaire des conditions de conservation des viandes et d'hygiène lors de la découpe et de la mise en vente et de la bonne application des mesures de maîtrise des risques.	
Conditionnement	Présentation de la viande	Sous film, sous vide ou sous atmosphère contrôlée	C	Contrôle visuel	
Traçabilité		Lien entre les	M	Organisation de la traçabilité Elle comprend au minimum une vérification	Factures d'achat

Point à maîtriser	Caractéristiques	Valeur cible	M/C	Méthode	Documents associés
		morceaux de viande et la carcasse ou le groupe de carcasses dont ils sont issus.	C	de l'identification des viandes à réception et une séparation des viandes issues de différents lots de matières premières.	
Distribution - Caractéristiques					
Destination des carcasses, demi carcasses et quartier		Destination vers grossiste et points de vente habilité	M	Enregistrement de la destination	Bordereau d'expédition
Durée de maturation		5 jours entre l'abattage et la vente pour la présentation en carcasse; demi-carcasse ou quartier	C	Contrôle périodique sur site	
Traçabilité		Absence de risques de confusion entre viandes sous certificat et les autres viandes Vente à la coupe : séparation des viandes et traçabilité si non exclusivité	M	Engagement du distributeur Signature d'une convention d'engagement précisant les conditions de mise sur le marché. Séparation des viandes sous certificat des autres viandes Les viandes doivent être disposées de façon à ce qu'il n'y ait pas de risque de confusion entre les viandes conformes au présent cahier des charges avec les autres viandes.	Convention d'engagement.
Contrôle organoleptique	Qualité organoleptique des produits frais et surgelés	Profil sensoriel et test hédonique CF § 5	C	Contrôle chez le distributeur Vérification visuelle de l'absence de risque de confusion entre les viandes conformes au cahier des charges et les autres. Vérification de la comptabilité matière s'il y a lieu et de l'étiquetage. Réalisation d'analyses par un laboratoire d'analyses sensorielles accrédité selon le programme NF V 13299 et les normes NF V 13299 et NF V 09500	Registre de comptabilité matière, étiquettes Rapport d'analyses sensorielles

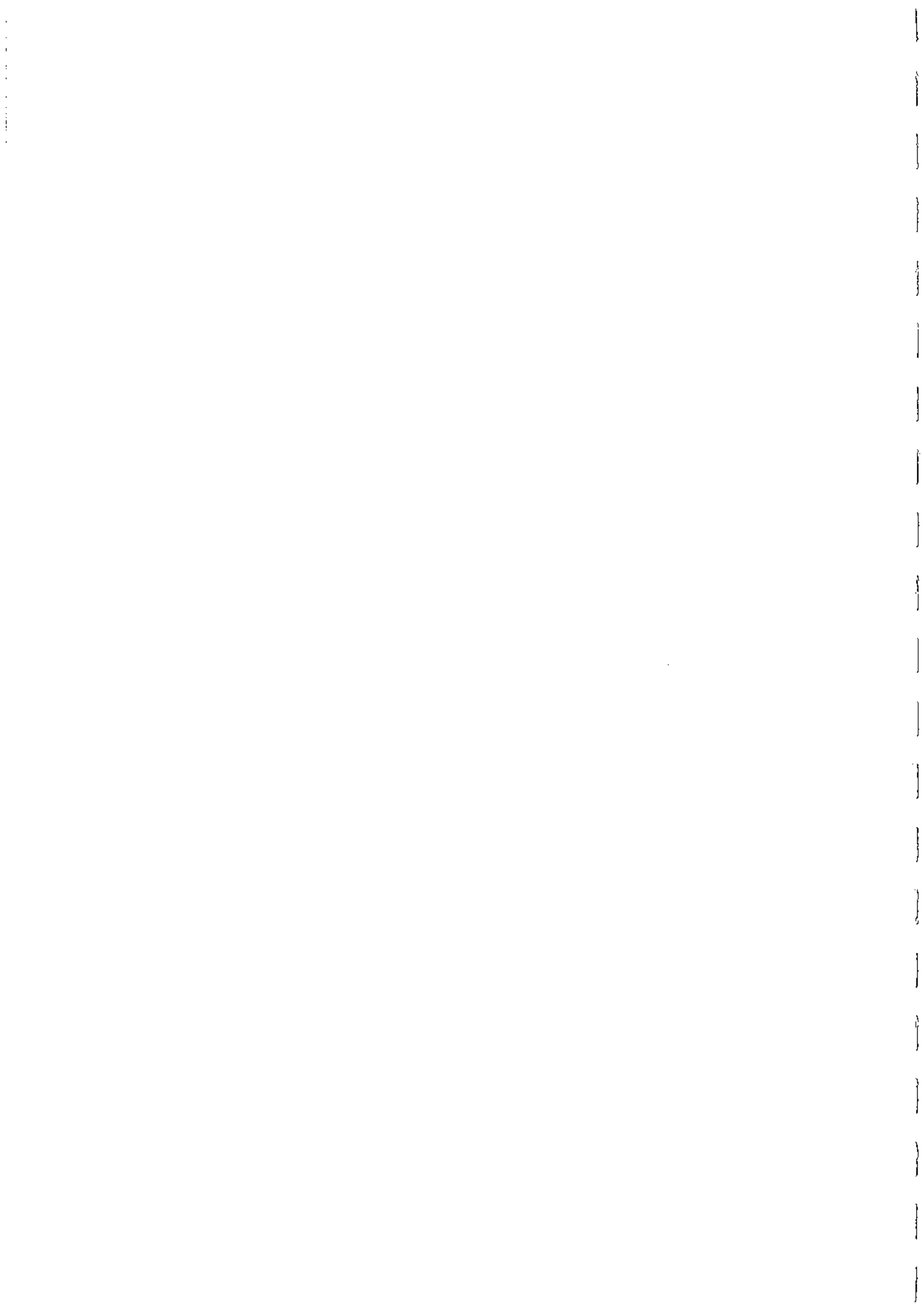
8 MAITRISE DE LA TRACABILITE

Le tableau suivant résume les mesures prises pour maîtriser la traçabilité de l'éleveur naisseur au boucher.

Lieu / Opération	Elements de traçabilité	Enregistrement
Elevage		
Naissance	<ul style="list-style-type: none"> - attribution et apposition à chaque oreille de l'animal d'une marque auriculaire agréée à la naissance ou au plus tard avant l'âge de 7 jours - inscription sur le document de notification/registre d'élevage des données d'identification - Etablissement d'un passeport accompagnant le bovin - création d'une fiche individuelle de naissance pré numérotée comportant : <ul style="list-style-type: none"> - l'adresse de l'éleveur - le numéro d'identification - la date de naissance 	Boucles agréées Registre d'élevage Passeport Fiche individuelle de naissance pré numérotée
Enlèvement pour abattage	Au moment de la vente, les veaux sont accompagnés : <ul style="list-style-type: none"> - du Passeport - d'un double de la fiche individuelle de naissance - de la fiche individuelle de santé L'IRVA est informé de la cession des veaux au moyen d'une déclaration de vente que lui retourne l'éleveur. Elle précise : <ul style="list-style-type: none"> - le n° d'identification du veau - le lieu de vente - la date - le poids vif - le nom de l'éleveur 	Passeport Fiche individuelle de naissance Fiche individuelle de santé Déclaration de vente
Abattage		
Bouverie	L'animal est enregistré dans un registre de bouverie. Le passeport et les fiches individuelles de l'animal sont réceptionnés.	Registre de bouverie Passeport Fiches individuelles de naissance et de santé
Abattage	Soit à la bouverie, soit à l'abattage, les animaux reçoivent un numéro de tuerie, apposé à l'encre alimentaire sur la carcasse, demi-carcasse et quartier.	Numéro de tuerie
Pesée fiscale	Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi : il mentionne les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - la date d'abattage - le numéro de tuerie - le numéro national d'identification de l'animal - le poids de la carcasse - la conformation - l'état d'engraissement 	Ticket de pesée
Identification des carcasses	Le numéro de tuerie est apposé sur le ticket fixé à la carcasse.	Ticket fixé à la carcasse
Labellisation des carcasses	L'agent habilité sélectionne les carcasses conformes aux exigences du label en vérifiant : <ul style="list-style-type: none"> - l'origine de la carcasse : rapprochement du passeport, du ticket de pesée et du numéro d'identification inscrit sur la carcasse. - le poids de la carcasse 	

Lieu / Opération	Éléments de traçabilité	Enregistrement
	<ul style="list-style-type: none"> - la conformation - l'état d'engraissement 	
	<ul style="list-style-type: none"> - la couleur de la viande <p>Chaque carcasse est marquée sur chaque côté, de haut en bas à l'encre alimentaire dans le sens de la longueur à l'aide d'une roulette portant la mention "Label Rouge".</p> <p>L'agent tien à jour un registre de labellisation.</p> <p>Chaque carcasse reçoit un certificat de garantie et d'origine pré numéroté qui mentionne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le n° national d'identification - la date de naissance - le nom de l'éleveur - le nom de l'acheteur - la date d'abattage - le n° d'abattage - le distributeur 	<p>Marque de labellisation</p> <p>Registre de labellisation</p> <p>Certificat de garantie et d'Origine</p>
Découpe et conditionnement		
Découpe en gros	Chaque demi carcasse ou quart de carcasse reçoit un certificat de garantie et d'origine	Certificat de garantie et d'Origine
UVC	Chaque UVC est identifiée par une étiquette UVC pré numérotée. Réalisation d'une comptabilité matière et d'une comptabilité étiquette.	Étiquette UVC pré numérotée Comptabilité matière Comptabilité étiquette
Cas des ateliers de découpe attenants à l'abattoir	Les carcasses sont identifiées selon une procédure interne à l'abattoir.	Procédure interne
Abats		
Conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Chaque site d'abattage et de conditionnement dispose d'une procédure d'identification et de traçabilité - avant inspection post mortem, les abats sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine. - après inspection et apposition de l'estampille sanitaire, les abats sont placés sur des chariots identifiés mentionnant le n° de lot et/ou la date d'abattage et le nombre de pièces concernées. - chaque pièce reçoit un marquage spécifique (tampons ou boucles) - sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements indiquant : <ul style="list-style-type: none"> - date d'abattage - nombre d'abats concernés - date de conditionnement - n° de lot - poids conditionné - n° d'étiquettes utilisées - destination 	<p>Procédure d'identification et de traçabilité</p> <p>Estampille sanitaire</p> <p>Marquage spécifique</p> <p>Registre des abattages et des conditionnements</p>
Surgélation		
Abattoir Atelier de découpe	Avant démarrage de la certification, il est vérifié que l'atelier de surgélation appartient à la même entreprise que l'abattoir ou l'atelier de découpe, ou bien que l'atelier sous-traitant soit membre du groupement détenteur du label, ceci lors de l'habilitation et avant signature de la convention d'engagement.	Dossier d'habilitation Liste des ateliers habilités.

Lien / Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
Prise en charge des produits	Les lots sont identifiés par une fiche de lot ou par une fiche d'accompagnement des lots en atelier de surgélation.	Fiche de lot Fiche d'accompagnement des lots en atelier de surgélation.
	Les modalités d'identification et de traçabilité des pièces de découpe durant les opérations de surgélation sont écrites dans une procédure interne à l'atelier de surgélation.	
	La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements surgélation contenant : - les références du ou des lots d'origine, - les poids, nombre des pièces de découpe entrés en surgélation, - les dates de surgélation, - le numéro de lot attribué. La procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation est évaluée lors de l'audit d'habilitation.	Enregistrements
Etiquetage	Lors de la visite de l'atelier de surgélation, la mise en oeuvre de la procédure de traçabilité et d'identification est vérifiée (contrôle documentaire et visuel).	
	Chaque produit est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives à la certification. La date de surgélation figure sur l'étiquetage. Tenue d'une comptabilité matière et étiquette.	Comptabilité matière Comptabilité étiquette
Distribution		
Réception des viandes	Chaque pièce de viande est accompagnée de son Certificat de Garantie et d'Origine Stockage réalisé dans un lieu identifié Les marques de labellisation (roulage, cachet) sont retirées le plus tard possible.	Certificat de Garantie et d'Origine Marques de labellisation
Grossiste	Le grossiste tient à jour un registre où est consignée la destination de chaque livraison avec le(s) n° de CGO. Le grossiste tient une comptabilité matière	Registre Comptabilité matière
Détaillant		
Vente en exclusivité	La vente est assurée en exclusivité : il n'y a pas d'autres viandes que celles sous Label	Certificat de garantie et d'Origine
Vente en double rayon	Les viandes Label doivent pouvoir être identifiées. Les factures font office de comptabilité entrée du Label. Une comptabilité sortie doit être tenue.	Factures Comptabilité sortie
Information du consommateur	Le consommateur est informé de 3 manières : - par les étiquettes UVC pré-numérotée - par les pique-prix	Etiquette UVC pré-numérotée Pique prix



9 ANNEXE 1 : CERTIFICAT DE GARANTIE ET D'ORIGINE


Veau Fermier Lourd

élevé sous la mère
complémente aux céréales

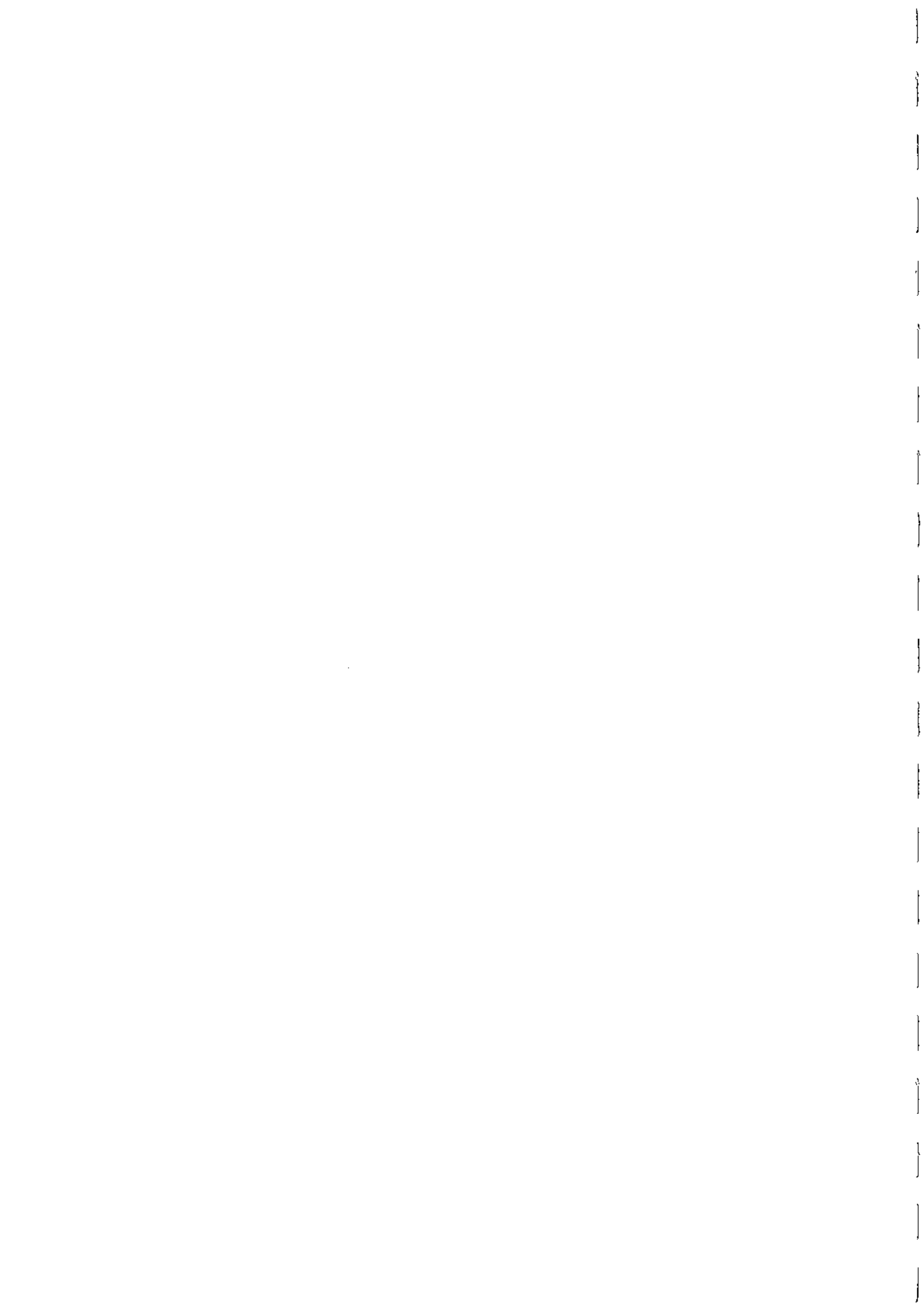
CERTIFICAT DE GARANTIE ET D'ORIGINE

- Né et élevé à la ferme de façon traditionnelle,
- Allaité par sa mère et nourri en complément avec des céréales,
- Issu de races à viande,
- Elevé dans les meilleures conditions de confort et de bien-être.

CERTIFIÉ ET CONTRÔLÉ PAR QUALISUD - BP 102 - AGRIFOLE - 47000 AGEN

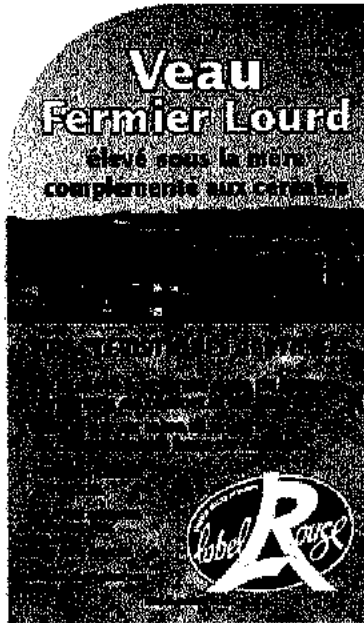
N° D'IDENTIFICATION :	N°
DATE DE NAISSANCE :	
ELEVEUR :	
DATE DE SORTIE DE LA FERME :	
ACHETEUR :	
DATE D'ABATTAGE :	
N° D'ABATTAGE :	
CACHET DE L'ÉLEVATEUR	<p>GROUPEMENT QUALITÉ IRVA Carrefour de l'Agriculture 12026 Rodas Cedex</p> 
DISTRIBUTEUR :	



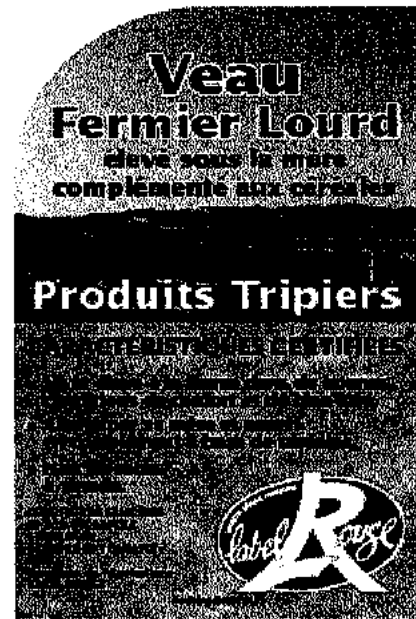


10 ANNEXE 2 : ETIQUETTES UVC

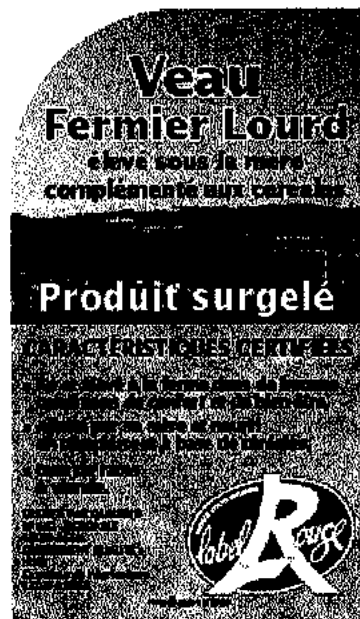
Découpe

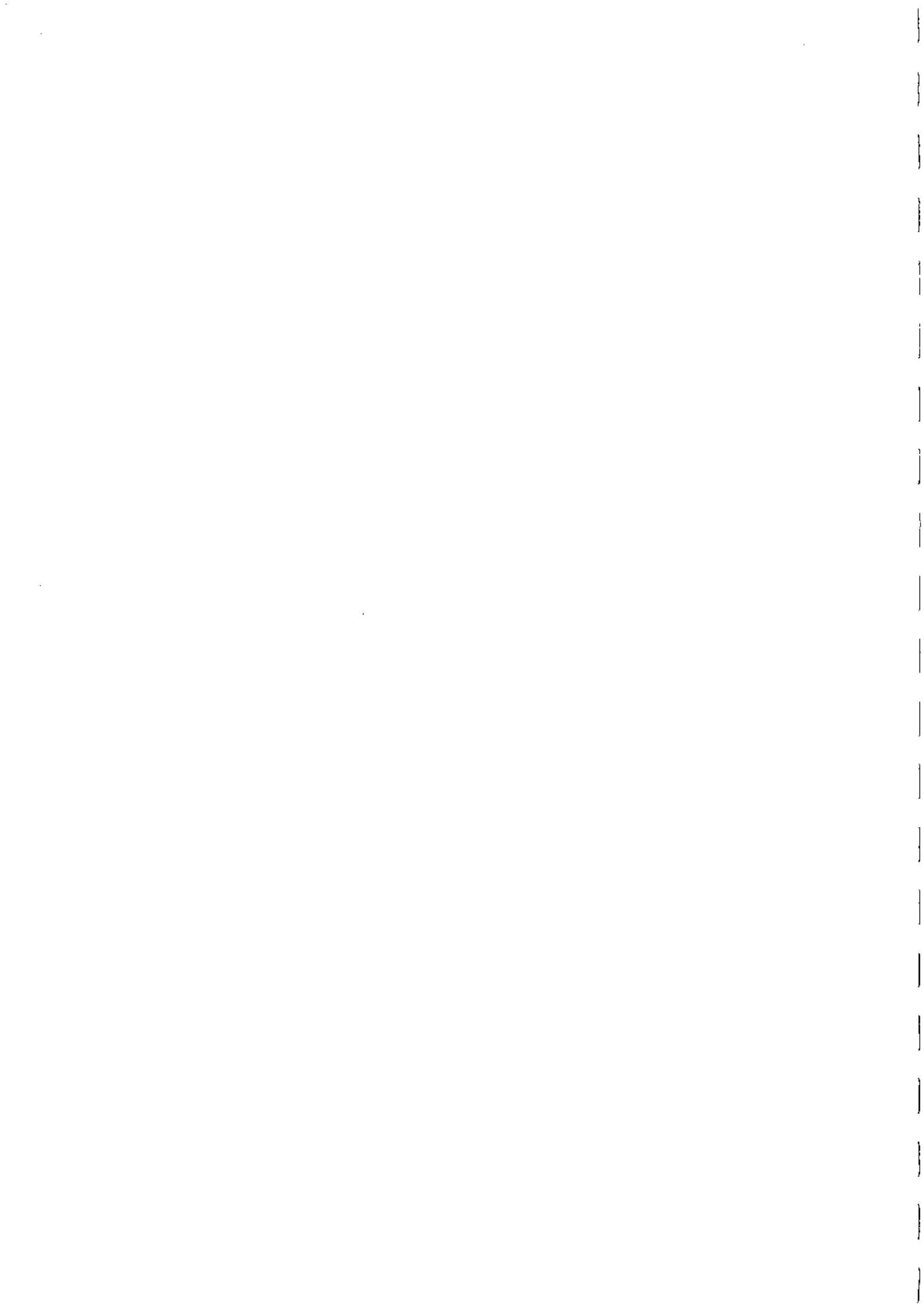


Abats



ETIQUETTES DES PRODUITS SURGELES





11 ANNEXE 3 : PROTOCOLE DE VALIDATION DES DLC ET DLUO

Chaque opérateur devra valider la DLC / DLUO de ses produits :

- lors de l'habilitation initiale de l'entreprise,
- lors de toute modification du process des produits,
- périodiquement (cf. plan de contrôle).

Références :

- Norme AFNOR XP V01-003 (décembre 1998 – Hygiène et Sécurité des produits alimentaires – Lignes directrices pour l'élaboration d'un protocole de validation de la durée de vie microbiologique – Denrées périssables réfrigérées)
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Arrêté du 22 janvier 1993 modifié relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande.
- Points de doctrine de la section "Examen des Référentiels".

Protocole de validation de la DLC**Objectifs :**

Valider la durée de vie apposée sur le produit dans le respect des exigences sanitaires, tout en tenant compte de la réalité de la chaîne du froid jusque chez le consommateur.

Ce protocole permet de simuler une rupture raisonnablement admissible de la chaîne du froid, qui doit être compatible avec la remise au consommateur d'un produit de qualité supérieure : étude de vieillissement du produit en tenant compte de la rupture de la chaîne du froid au cours de la vie du produit (2/3 de la DLC à 4 °C et 1/3 de la DLC à 8 °C) ; cinq échantillons par produit sont analysés à chaque étude, avec un minimum de quatre études par produit et par an.

Ce protocole expérimental prend en compte une marge de sécurité de 1 jour pour les produits dont la DLC est inférieure strictement à 10 jours (analyse à DLC+1) et de 2 jours pour les produits dont la DLC est supérieure à 10 jours (analyse à DLC+2).

Protocole de validation de la DLUO**Objectifs :**

Critères microbiologiques : conformité aux critères microbiologiques définis réglementairement.

Critères organoleptiques : avoir la même qualité organoleptique que le produit frais.

Validation de la DLUO :

Cette DLUO est validée sur la base d'un contrôle microbiologique réalisé après l'entrée en surgélation.

Périodicité des tests :

Des contrôles microbiologiques en cours et en fin de DLUO sont réalisés afin de contrôler la stabilité microbiologique du produit.

Les tests microbiologiques sont réalisés annuellement par type de produit, compte tenu de l'existence d'autocontrôles de fabrication (HACCP, contrôle des matières premières, contrôle de l'hygiène du process).

Concernant la qualité organoleptique du produit, les produits seront contrôlés par tests sensoriels à mi DLUO.

ANNEXE 4 : PLAN SANITAIRE D'ELEVAGE DU VEAU LABEL ROUGE

N° Cheptel :

Nom :

Adresse :

Plan Sanitaire d'Elevage
Veau Fermier Lourd
Élevé sous la mère complémenté
aux céréales

Objectifs	Interventions	Conseils / période optimale d'intervention
Vélagé <small>voir aussi interventions sur la mère dans FSE, Vachez, salariformes!</small>	<ul style="list-style-type: none"> Veiller à la qualité sanitaire des locaux Désinfection des locaux, qualité et abondance de la litière qui est changée quotidiennement (annexes N°3 et N°4) Désinfection du cordon ombilical par trempage dès la naissance Veiller à la bonne prise du colostrum par le veau dans les 12H qui suivent la naissance (10% minimum du poids corporel du veau en 3 buvées) Vérification de l'expulsion totale de la délivrance par la vache dans les 48H. Attention aux métrites. Identification des veaux dès leur naissance et notification dans les 7 jours 	<p>Si fouille : Gants et lubrifiant antiseptique</p>
Logement du veau	<ul style="list-style-type: none"> Allotement homogène des veaux ; box de 5 ou 6 veaux du même âge Normes : <ul style="list-style-type: none"> - Surface au sol = 2,5 à 3,5 m² / veau - Longueur d'auge = 50cm / veau - Vitesse d'air inférieure à 0,25m/s - Volume d'air = 5 m³ pour 100kg de PV - Température = 14°C - Ecart température mini max inférieure à 6°C - Eau = vérifier l'eau de boisson, en quantité (minimum 1 abreuvoir pour 6 veaux; et débits de 2 litres / mn en hiver et 2,5 litres / mn en été) et en qualité - Paillage : 3kg / veau / jour. 	<p>Analyse de l'eau (bactériologique et chimique) annuelle minimum Assécher la litière</p>
myopathie du foie	<ul style="list-style-type: none"> Prévention dès le 1^{er} semaine d'âge surtout sur les animaux très bien conformés Apport de sélénium et de vitamine E aux mères en fin de gestation. (annexes N°5) 	<p>Rappel 1 mois avant vélagé</p>
Diarrhées néonatales	<ul style="list-style-type: none"> Vaccination des mères. L'efficacité dépend de la prise de colostrum par le veau le 1^{er} jour (10% du poids vif) Cible colibacilles, rota et coronavirus, entérotoxiémies, BVD, salmonelles (annexe n°2) Prévention nutritionnelle par ensemençement flore lactique (annexe N°5) 	<p>Analyse diarrées (colibacilles, rota coronavirus, cryptosporidies, salmonelle) conseillée</p>
Pathologie respiratoire	<ul style="list-style-type: none"> Vaccination contre le virus syncytial dès la 1^{re} semaine de vie en particulier en automne-hiver. La protection n'étant que de 4 mois il est conseillé en période à risque de renouveler la vaccination après ce délai. (annexe N°2) Vaccination contre les broncho-pneumonies à pasteurisées (annexe N°2) 	<p>Contrôle sérologique, autopsie avant mise en œuvre.</p>
Prévention entérotoxiémies	<ul style="list-style-type: none"> Para Influenza III : vaccin dès la naissance Vaccination contre l'entérotoxiémie dès les premières semaines de vie avec un protocole vaccinal différent selon que le veau est issu ou non d'une mère vaccinée. (annexe N°2). 	
Prévention de la coéclosion	<ul style="list-style-type: none"> Distribution de décoquinats (à la dose de 0,5mg/kg de poids vif dans l'aliment) Hygiène et désinfection du couchage (annexes N°3 et N°4) Respect du cahier des charges 	<p>Coproscopie (numération et typage)</p>
Alimentation des veaux	<ul style="list-style-type: none"> Respect du plan d'alimentation (cf documents spécifiques : fiches techniques aliment, suivi technicien UNICOR...) Vers le 3^{ème} mois d'âge (180-200kg de PV) la consommation d'aliment augmentant, maîtriser les risques d'acidose (annexe N°5). 	<p>Contrôle de la fibrosité de la ration (30% minimum de fourrage dans la ration totale)</p>

Objectifs	Interventions	Conseils / période optimale d'intervention
<p>Maîtrise du parasitisme (annexes N°6 et 7)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Parasites internes : <ul style="list-style-type: none"> > <u>Prévention contre les ascaris</u> : > <u>Prévention contre les strongles digestifs et respiratoires</u> : ■ Parasites externes (poux, gales) : Traiter les veaux et les mères. En pulvérisation, prévoir 1 L de solution pour 1 veau et 5L pour un bovin adulte ■ <u>Prévention de la teigne</u> (dartres) : traitement spécifique sur prescription vétérinaire. ■ <u>Maîtrise du parasitisme chez les mères</u> (cf. PSE Vaches allaitantes) <ul style="list-style-type: none"> > <u>Traitement des strongles</u> > <u>Traitement des dourves</u> > <u>Traitement des parasites externes</u> Après un traitement antiparasitaire mettre les animaux sur une prairie non pâturée afin d'éviter une réinfestation. 	<p>dès le 2^{ème} mois d'âge. à partir du 6^{ème} mois d'âge. Associer à un déparasitage externe si cette période de situe en automne.</p> <p>observation des animaux (pouit, dépitation, excitation, surinfection au niveau de la peau) en particulier en automne - hiver (confinement, humidité, chaleur, faible luminosité)</p> <p>vitamines et oligo-éléments (2 cures de 7 jours à 1 mois d'intervalle) désinfectant à activité longicidé</p> <p>Traitement à la rentrée à l'étable des génisses de renouvellement et des vaches en état corporel insuffisant</p> <p>Traitement en décembre 15j. ou 6 semaines après la rentrée à l'étable selon le doucilide utilisé</p>
<p>Alimentation des mères (annexe N°5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Respect du plan d'alimentation (cf documents suivi technique Groupement) en particulier dans les périodes clés ■ Période hivernale ■ Préparation à la mise bas avec apport de vitamines et oligo-éléments ■ Tarissement de la vache 2 mois maximum avant vêlage ■ Pâturage : <ul style="list-style-type: none"> > Cloisonner les prairies de façon à prévoir des parcelles correspondant à 6 jours de pâturage. Prévoir 20 à 25 ares/vaches de la mise à l'herbe jusqu'à juin. > En période estivale augmenter la surface par vache au pâturage (40 à 50 ares/vache) ■ En cas de sécheresse, sacrifier une parcelle et nourrir les animaux avec du foin ou de l'ensilage 	
<p>Prévention des lésions</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Parage et mise en place d'un pédiluve si nécessaire ■ Maîtrise de l'hygiène de la litière 	<p>Utilisation de nutrilignes à objectifs spécifiques (annexe N°5)</p>
<p>Maîtrise sanitaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Au moins 1 fois / an (annexes N°3 et 4) <ul style="list-style-type: none"> > Lavage, désinfection du matériel et des locaux en dehors de la présence d'animaux > Fumigation des silos > Vérification de la qualité de l'eau ■ Désinfectant, détartrer, lutte contre les moisissures ■ Pédiluve à l'entrée de chaque atelier (à changer régulièrement) pour les visiteurs 	
<p>Prévention micro-trachette</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ La vaccination vise à limiter le risque de ré excretion du virus par une vache positive. Elle ne protège pas contre l'infection. 	<p>Sérologie à l'achat. Connaître le statut de l'éleveur vendeur</p>

NB : le chiffre mentionné en face de chaque intervention renvoie à la fiche "Annexe au Plan Sanitaire d'Élevage" sur laquelle sont précisées les modalités d'utilisation des produits.
Ce plan sanitaire d'élevage sera personnalisé au cours des visites d'élevage et adapté en fonction de la situation épidémiologique

Equipe vétérinaire UNICOR

Dr O. BUSCATTO	06 65 65 12 14
Dr F. DAVODEAU	06 65 65 12 06
Dr B. GIRAL-VINA	06 65 67 89 27
Dr E. LEFÈVRE-COLIN	06 65 61 17 37
Dr S. LEFÈVRE	06 65 66 09 67
Dr O. PATOUT	06 65 69 83 31
Dr M. RAYMOND	06 65 67 69 28

Signature du vétérinaire

ANNEXE 5 : GRILLE D'ÉVALUATION POUR ENTRER DANS LA DEMARCHE VEAU LABEL ROUGE

GRILLE D'ÉVALUATION

VEAU FERMIER LOURD ELEVE SOUS LA MERE ET COMPLEMENTE AUX CEREALES

Nous liions communiquer notre Bercé

• être membre d'un groupement
• être membre d'un groupement
• être membre d'un groupement
• être membre d'un groupement

Nos élevages sont notre fierté

• c'est une responsabilité économique pour demain
• c'est une affaire de confiance
• c'est le moyen d'affirmer votre différence
• c'est l'engagement de la qualité de nos produits

Cette auto-évaluation concerne tous les élevages de veaux fermiers. Elle est basée sur un engagement pris dans une démarche collective reposant sur la certification de qualité sur une durée de 10 ans.

Nous devons pouvoir afficher avec fierté notre métier et défendre nos élevages. C'est notre savoir faire et notre avenir. L'ensemble préparons cet avenir.

Cette auto-évaluation est destinée à être utilisée par les éleveurs de la visite annuelle avec le technicien qualité.

Elle repose sur plusieurs critères d'analyse :

- 1- Bâtiments d'élevage
- 2- Stockage et rangement des aliments
- 3- Stockage des effluents
- 4- Stockage et rangement du matériel
- 5- Accès et abords
- 6- Considérations générales



N° Cheptel _____ Nom _____
 Adresse _____

I. BÂTIMENTS D'ÉLEVAGE BOVINS			Élevage Principal VACHES		Élevage Veaux		Élevage Autres Bovins		B - Bon / M - Mauvais	Observations
			B	M	B	M	B	M		
Stabulation Paillée (S.P.) 100% <input type="checkbox"/> S.P. + Râclage <input type="checkbox"/>										
S.P. - Caillebotis <input type="checkbox"/> Logettes <input type="checkbox"/> Étable entravée <input type="checkbox"/>										
1.1 Couloir d'alimentation	1.1.01	Rangement Fourrage (boîtes, ronds, ensilage...)								
	1.1.02	Obstruction ventilation (boîtes, sacs, bâches...)								
	1.1.03	Propreté mangeoires (terre, pierres, ruminex...)								
	1.1.04	Distribution Alimentation (organisation...)								
	1.1.05	Propreté couloir (refus, terre, pierres, cailloux, ficelles, fuite d'huile...)								
	1.1.06	Propreté abreuvoirs (fuites, nettoyage régulier...)								
	1.1.07	Présence d'animaux (chiens de chasse, volailles, lapins, pigeons...)								
	1.1.08	Présence d'outils et d'objets intrus (bâtons cassés, pioches, fourches usagées...)								
	1.1.09	Présence de matériel (rouleau balai, presse, motoculteur, tracteur nettoyage...)								
	1.1.10	Produits indésirables (engrais, phytos, huiles, foin, pelotes ficelles...)								
1.2 Ambiance générale	1.2.01	État de la litière (paillage, râclage...)								
	1.2.02	Luminosité et éclairage (propreté, transsudé, néons, vives...)								
	1.2.03	État général : isolation - aération - fenêtres...								
	1.2.04	Propreté rebords des murs et des fenêtres (pas des étagères !)								
	1.2.05	État général : barrières - cornadis - râteliers-nourisseurs...								
	1.2.06	Fixation correcte : barrières - cornadis (pas de ficelles, fil de fer, chaînes...)								
	1.2.07	Propreté générale (toiles d'araignée, rats, mouches, pigeons...)								
	1.2.08	État de la toiture : (couverture, bardage, chénaux...)								
	1.2.09	Veaux logés en groupe (orientation IRVA)								
	1.2.10	Pharmacie veto remisee dans un lieu adéquat								
TOTAL BÂTIMENTS BOVINS									BONS	MAUVAIS
TOTAL GÉNÉRAL (B+M)			BONS		MAUVAIS		% BON/TOTAL GENERAL			

DATE : _____

EVALUATION ÉLEVEUR

.....

.....

.....

.....

.....

EVALUATION TECHNICIEN QUALITÉ

.....

.....

.....

.....

DATE : _____

L'original de ce document est à retourner à l'IRVA, la copie doit être conservée par l'éleveur.

2. STOCKAGE ET RANGEMENT DES ALIMENTS			B	M	B = Bon / M = Mauvais	Observations
2.1 Alimentation du bétail - paille	2.1.01	Foin				
	2.1.02	Céréales				
	2.1.03	Aliment du bétail - minéraux - sel				
	2.1.04	Paille				
2.2 Ensilage NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/>	Herbe <input type="checkbox"/> Mais <input type="checkbox"/> Autre :					
	Silos couloir <input type="checkbox"/> Taupinière <input type="checkbox"/>					
	2.2.01	Silos : état murs, sols, abords				
	2.2.02	Écoulements jus (captage...)				
	2.2.03	Rangement des pneus - sacs de sable				
	2.2.04	Rangement bâche usagée				
2.2.05	Enlèvement régulier du rebus (ensilage avarié)					
2.3 Eau/bannage NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/>	2.3.01	Stockage correct (empile, aligne...)				
	2.3.02	Abords lieu stockage balles rondes				
2.4 Fab. aliment Broyage céréales NON <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/>	2.4.01	État général du matériel broyeur mélangeuse...				
	2.4.02	Propreté du local de fabrication				
	2.4.03	Stockage correct du produit fini (matériel adapté, sac...)				
TOTAL STOCKAGE & RANGEMENT			BONS		MAUVAIS	
3. STOCKAGE DES EFFLUENTS (FUMIER-PURIN)			B	M	B = Bon / M = Mauvais	Observations
3.1 Fumière	Abords Bâtiment <input type="checkbox"/> Plein Champs <input type="checkbox"/>					
	États des murs, sols, abords...					
3.2 Fosse à purin						
3.3 Écoulements						
3.4 Condition de reprise						
3.5 Emplacement fumier	Aspect visuel					
TOTAL STOCKAGE DES EFFLUENTS			BONS		MAUVAIS	
4. STOCKAGE ET RANGEMENT DES AUTRES PRODUITS ET MATÉRIELS			B	M	B = Bon / M = Mauvais	Observations
4.1 Engrais						
4.2 Produits phyto						
4.3 Huile - Carburant						
4.4 Stockage - Recyclage	Déchets (ficelles, plastiques...)					
4.5 Matériel	Récolte - Culture					
TOTAL RANGEMENT AUTRES PRODUITS			BONS		MAUVAIS	
5. ACCES ET ABORDS			B	M	B = Bon / M = Mauvais	Observations
5.1 Abords des bâtiments d'élevage	5.1.01	Sols stabilisés				
	5.1.02	Propreté				
	5.1.03	Passage matériel				
	5.1.04	Passage animaux				
5.2 Abords et accès des autres bâtiments	5.2.01	Sols stabilisés				
	5.2.02	Propreté				
5.3 Stabilisation plein air (prox. bâtiment)	5.3.01	Aspect visuel couchage (rép. emplacement)				
	5.3.02	Aspect visuel nourrisseur râtelier				
5.4 Rangements (matériels extérieur)	5.4.01	Matériel de service (rangement harmonieux)				
	5.4.02	Matériel usager (strawle...)				
	5.4.03	Carcasses (tracteur ou voiture...)				
5.5 Stockage matériaux	5.5.01	Bois				
	5.5.02	Sable				
	5.5.03	Moellons				
	5.5.04	Pierres, terre				
	5.5.05	Objets divers (pâtes, briques...)				
5.6 Aménagement	5.6.01	Taille et maîtrise des haies (troncs, buissons, arbres...)				
	5.6.02	Plantations haies, arbres, fleurs...				
	5.6.03	Bâtiments délabrés				
5.7 Clotures, barrières	5.7.01	État général pour le corps de ferme				
TOTAL ACCES & ABORDS			BONS		MAUVAIS	
6. CONSIDERATIONS GÉNÉRALES			B	M	B = Bon / M = Mauvais	Observations
6.1	La présence d'autres productions ne doit pas altérer l'image de l'élevage VAS					
6.2	Affichage du panneau démarche qualité VAS (emplacement, propreté...)					
6.3	Présentation et tenue des documents (registre, FN, contrats...)					
6.4	Participation aux réunions IRVA					
6.5	État des moyens de transport (bétailières...)					
TOTAL CONSIDERATIONS GÉNÉRALES			BONS		MAUVAIS	

L'original de ce document est à retourner à l'IRVA, la copie doit être conservée par l'éleveur.

IRVA	REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 68/75

ANNEXE 6 : TEXTES DE REFERENCE

Identification et Traçabilité

Règlement (CE) n°1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Décret n° 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines (JO du 4 avril 1999).

Décret n° 2003-851 du 1er septembre 2003 relatif à la partie Réglementaire du livre VI du code rural et modifiant la partie Réglementaire des livres II et III du même code

Arrêté du 7 décembre 1984 (JO du 21 décembre 1984) modifié relatif à l'identification de la date du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires.

Arrêté du 3 septembre 1998 modifié relatif aux modalités de réalisation de l'identification du cheptel bovin (JO du 13 septembre 1998).

Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage (JO du 25 juin 2000).

Alimentation animale et Fabricants d'aliments

Règlement CEE n° 90-2377 du Conseil du 26 juin 1990 (JOCE du 18 août 1990) modifié établissant une procédure communautaire pour la fixation des limites maximales de résidus vétérinaires dans les aliments d'origine animale (JOCE du 18 août 1990).

Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Décret n° 73-1101 du 28 novembre 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires, en ce qui concerne les additifs destinés à l'alimentation animale (JO du 15 décembre 1973).

Décret n° 86-1037 du 15 septembre 1986 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne la commercialisation des produits et substances destinés à l'alimentation animale, modifié par le décret n° 2000-778 du 23 août 2000 (JO du 24 août 2000).

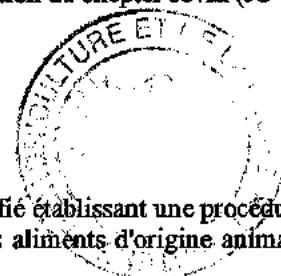
Arrêté du 27 novembre 1985 fixant les conditions auxquelles doivent répondre les installations destinées à la fabrication des aliments médicamenteux visées à l'article L610-1 du code de la santé publique (JO du 6 décembre 1985).

Arrêté du 27 août 1987 (JO du 27 septembre 1987) modifié concernant certains produits azotés utilisés dans l'alimentation des animaux.

Arrêté du 16 mars 1989 modifié portant application du décret n°86-1037 du 15 septembre 1986 relatif à la commercialisation des produits et substances destinés à l'alimentation animale.

Arrêté du 24 juillet 1990 (JO du 11 août 1990) modifié portant interdiction de l'emploi de certaines protéines et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux et fixant des conditions supplémentaires à la commercialisation, aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation animale et à la fabrication d'aliments des animaux.

Arrêté du 13 février 1992 (JO du 13 mars 1992) modifié fixant la liste et les conditions d'incorporation des additifs aux aliments pour animaux.



IRVA	REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 69/75

Arrêté du 10 novembre 2000 relatif aux conditions sanitaires régissant l'emploi, la commercialisation, les échanges, les importations et les exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation animale et à la fabrication d'aliments des animaux (JO du 11 novembre 2000).

Elevage – Traitements vétérinaires

Directive 91/629/CEE du Conseil du 19 novembre 1991 modifié, établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux.

Directive 98/58/CE du Conseil du 20 juillet 1998 concernant la protection des animaux dans les élevages (JOCE n° L 221 du 08/08/1998).

Code Rural (articles 258, 259, 262 relatifs à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale et article 276 sur les mauvais traitements et actes de cruauté).

Code de la Santé Publique (articles L612 : plan sanitaire d'élevage ; L617-1 : AMM ; L617-2 : temps d'attente ; article R. 5146-51 : ordonnances).

Loi n° 82-1019 du 3 décembre 1982 modifiant diverses dispositions du livre V du code de la santé publique et relative à la pharmacie vétérinaire (JO du 4 décembre 1982).

Décret n° 80-791 du 1er octobre 1980 pris pour l'application de l'article 276 du code rural (JO du 5 octobre 1980).

Décret n° 84-1003 du 16 novembre 1984 modifiant diverses dispositions du chapitre III du titre II du livre V du code de la santé publique (partie Réglementaire) relatif à la pharmacie vétérinaire.

Arrêté du 25 octobre 1982 modifié relatif à l'élevage, la garde et la détention des animaux.

Arrêté du 29 février 1992 modifié fixant les règles techniques auxquelles doivent satisfaire les élevages de veaux de boucherie et/ou de bovins à l'engraissement soumis à autorisation au titre de la protection de l'environnement.

Arrêté du 20 janvier 1994 modifié établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux.

Norme FD 46-008 Bovins en production de viande – Bonnes pratiques d'élevage

Norme FD V46-009 relative aux Bonnes pratiques d'élevage des bovins en production de viande.

Base commune aux référentiels de certification de produits viande qui impliquent les élevages bovins (Institut de l'élevage, INTERBEV, septembre 1998).

Transport

Directive 91/628/CEE modifiée par la directive 95/29/CE du Conseil du 29 juin 1995 relative à la protection des animaux en cours de transport.

Décret n° 95-1285 du 13 décembre 1995 relatif à la protection des animaux en cours de transport (JO du 15 décembre 1995).

Arrêté du 5 novembre 1996 modifié relatif à la protection des animaux en cours de transport (JO du 23 novembre 1996).

Arrêté du 20 juillet 1998 modifié fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (J.O. du 6 août 1998).

Hygiène

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

IRVA	REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 70/75

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Abattoirs et découpe

Règlement (CEE) n° 1208/81 établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins.

Règlement (CEE) n° 2930/81 arrêtant des dispositions complémentaires pour l'application de la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins, modifié par le règlement (CEE) n° 2237/91

Décret n°71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale (JO du 1^{er} août 1971).

Décret 94-808 du 12 septembre 1994 portant application du code de la consommation et relatif à la présentation, à la pesée, à la classification et au marquage des carcasses des espèces bovine, ovine et porcine (JO du 17 septembre 1994).

Décret n° 97-903 du 1^{er} octobre 1997 relatif à la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort.

Arrêté du 5 juillet 1977 relatif aux conditions de la pesée des viandes des espèces bovines, ovines et porcines.

Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucheries pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire.

Guide de bonnes pratiques hygiéniques en découpe de gros bovins – Certiviande – Mars 1996.

Norme NF V-46-010 relatif à la traçabilité des viandes identifiées au stade de la découpe.

Guide d'application de la méthode HACCP – Certiviande - Octobre 1994

Norme NF V 46-001 "Viande de gros bovins – Conditions de valorisation du potentiel de tendreté de décembre 1996.

Norme NF V 46-007 "Gros bovins – Traçabilité des viandes identifiées – Abattoirs" de février 1997.

Guide de mise en place du contrôle bactériologique en abattoir et atelier de découpe de bovins – Documents 1 et 2 – OFIVAL et INTERBEV – septembre 1996.

Surgélation

Directive 89/108/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

Décret n°64-949 du 9 septembre 1964 modifié portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

Arrêté du 31 juillet 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale.

Arrêté du 19 mars 1998 relatif à la méthode d'échantillonnage et de mesure pour le contrôle officiel des températures des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

Commercialisation - Etiquetage

Règlement (CEE) n° 1318/93 modifié par le règlement (CE) n°933/2000 de la Commission du 4 mai 2000 (JOCE du 5 mai 2000) portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 2067/92 du Conseil relatif à des actions de promotion et de commercialisation en faveur de la viande bovine de qualité.

Loi n° 93-949 relative au code de la consommation.

IRVA	REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 71/75

Code de la Consommation (partie réglementaire – Décrets en conseil d'Etat) Chapitre II Modes de présentation et inscription (Articles R112-1 et suivants).

Décret n° 2000-705 du 20 juillet 2000 modifiant les dispositions réglementaires du code de la consommation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires (JO du 28 juillet 2000).

Arrêté du 6 mars 1984, relatif aux conditions hygiéniques d'entreposage, de manutention, d'exposition à la vente et de vente des viandes dans les marchés de gros (JO du 22 mars 1984).

Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.

Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (J.O. du 31 juillet 1994).

Arrêté du 2 août 1994 portant modification d'arrêtés relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes de boucherie.

Arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JO du 20 septembre 1994) modifié par l'arrêté du 29 février 1996 (JO du 23 mars 1996).

Arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale (JO du 19 avril 1996).

Arrêté du 9 mai 1995 modifié réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (JO du 16 mai 1995).

Arrêté du 18 février 1997 portant extension d'un accord interprofessionnel relatif à l'étiquetage des viandes bovines, conclu dans le cadre de l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et viande.

Arrêté du 7 février 2000 portant extension d'un accord interprofessionnel relatif à l'étiquetage des viandes bovines, conclu dans le cadre de l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes (JO du 11 février 2000).

Arrêté du 1^{er} décembre 2000 suspendant la remise directe au consommateur de certaines pièces de découpe de viandes bovines (JO du 2 décembre 2000).

Signes de Qualité

Loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006 (article 73)

Ordonnance n°2006-1547 du 7 décembre 2006 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et produits de la mer.

Décret n°2007-30 du 5 janvier 2007 relatif à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer

Exigences et recommandations applicables à la certification de la viande de veau : 12/11/03

Base commune aux référentiels de certification de produits viande qui impliquent les élevages de bovins (septembre 1998) – INTERBEV, Institut de l'élevage

Notice technique relative aux conditions minimales à remplir pour l'obtention d'un Label Veau de Boucherie nourris sous la mère (1990)

Arrêté du 12/02/94 portant homologation du Label Rouge n° 08-93 "Veau Fermier Lourd élevé sous la mère complémenté aux céréales".

Arrêté du 3 janvier 2005 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole LA n° 08-93 « veau fermier lourd, élevé sous la mère, complémenté aux céréales - veau fermier lourd Label Rouge »,

IRVA	REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 72/75

ANNEXE 7 : DEFINITIONS

Activateurs de croissance :

Désignent toutes les substances à actions non hormonale susceptibles de favoriser artificiellement la croissance des animaux, notamment en augmentant le gain moyen quotidien ou en diminuant l'indice de consommation (antibiotiques, probiotiques, ...)

Additifs :

Substances ou préparations contenant des substances autres que les pré-mélanges qui, incorporées aux aliments pour animaux, sont susceptibles d'agir sur les caractéristiques de ces aliments ou sur la production animale (décret N° 73-1101 modifié).

AFNOR :

Association Française de Normalisation.

Aliment médicamenteux :

Tout médicament vétérinaire constitué par un mélange d'aliment et de pré-mélange médicamenteux, présenté pour être administré aux animaux sans transformation dans un but thérapeutique, préventif ou curatif, au sens de l'article L 511 du Code de la Santé Publique.

Allotement :

L'activité d'allotement consiste en un regroupement des animaux provenant de différents élevages en fonction des spécificités des animaux (type génétique, âge, poids, qualités, ...), du lieu d'abattage et du débouché prévus. L'allotement peut se réaliser au départ de l'élevage, au moment du chargement ou dans un centre d'allotement sous la responsabilité du groupement.

Anabolisant :

ce terme est utilisé pour désigner tous les activateurs de croissance à action hormonale qu'il s'agisse de substances à activités anabolisantes (au sens strict) ou à activité bêta-agoniste, de stilbènes et de leurs dérivés ou de substances à action thyrostatiques.

ASDA :

Attestation Sanitaire à Délivrance Anticipée

Audit :

Examen méthodique et indépendant en vue de déterminer si les activités et (audit qualité) résultats relatifs à la qualité satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en oeuvre de façon effective et sont aptes à atteindre les objectifs (ISO 8402).

N. B. : Il faut distinguer les "audits de système qualité", les "audits (audits qualité de processus", "audits (audits qualité) de produit" et "audits (audits qualité) de services".

Cahier des charges : Il précise les exigences pour un label déterminé.

Caractéristique :

Ce qui constitue le caractère distinctif, la particularité (Larousse).

Certificat de garantie et d'origine (CGO)

Document d'identification accompagnant les demi-carcasses, quartiers ou pièces de découpes en gros labellisés jusqu'au point de vente et destiné à être présenté au consommateur.

C.N.L.C. :

Commission Nationale des Labels et des Certifications de Produits Agricoles et Alimentaires.

COFRAC :

Comité Français d'Accréditation.

Conformité :

Satisfaction aux exigences spécifiées (ISO 8402), c'est-à-dire aux exigences décrites dans le cahier des charges (règlement technique).

Contrôle :

Activités telles que mesurer, examiner, essayer ou passer au calibre une ou plusieurs caractéristiques d'une entité, et comparer les résultats aux exigences spécifiées en vue de déterminer si la conformité est obtenue pour chacune de ces caractéristiques (ISO 8402).

IRVA	REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 73/75

N. B. : Il faut distinguer les "contrôles internes" effectués par l'entreprise ou le groupement d'entreprise auprès de ses membres, et les "contrôles externes" réalisés par l'organisme certificateur.

Dénomination de vente :

Fixée par le cahier des charges qui est respecté par l'opérateur, elle permet de décrire et de caractériser le produit vendu. Elle ne peut faire référence à une origine géographique que si le produit fait l'objet d'une Indication Géographique Protégée.

D.L.C. : Date Limite de Consommation.

DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale

Enregistrement : Document qui fournit des preuves tangibles des activités effectuées ou des résultats obtenus (ISO 8402).

Entreprise : Unité économique dont la stratégie générale est définie sous la responsabilité d'une seule direction : par exemple, plusieurs filiales rattachées à un même groupe sont considérées comme une entreprise lorsque la stratégie générale est notamment commerciale est définie par le groupe.

Exigences pour la qualité :

Expression des besoins, ou leur traduction en un ensemble d'exigences exprimées en termes quantitatifs ou qualitatifs pour les caractéristiques d'une entité afin de permettre sa réalisation et son examen (ISO 8402).

Facteurs de densité des animaux :

Le facteur de densité des gros bovins est exprimé par le rapport des U.G.B. à la superficie fourragère principale.

INPI : Institut National de la Propriété Industrielle.

Groupement : Ensemble des opérateurs engagés dans la production, l'abattage, la transformation et/ou la distribution de produits labels.

Habilitation : Reconnaissance par l'organisme certificateur de l'aptitude d'un opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et à les respecter, et de son engagement à appliquer le cahier des charges.

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : "Analyse des Risques, Points Critiques pour la maîtrise" : Démarche conduisant à identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité, spécifiques à un produit alimentaire, à les évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser (Alinorm 95/13 A, codex Alimentarius).

Labellisé : qui répond à l'ensemble des exigences du cahier des charges au moment de la remise au consommateur et qui est revêtu du logotype "label rouge".

Maîtrise de la qualité : Techniques et activités à caractère opérationnel utilisées pour satisfaire aux exigences pour la qualité (ISO 8402).

Marque : Signe susceptible de représentation graphique servant à distinguer les produits ou services d'une personne physique ou morale.

N. B. : La marque, déposée auprès de l'INPI, peut être constituée d'un nom et/ou d'un graphisme.

Marque collective : Marque qui peut être exploitée par toute personne respectant le règlement d'usage établi par le titulaire de l'enregistrement.

IRVA	REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complétement aux céréales	Le 19/07/07	Page 74/75

N. B. : Le groupement est titulaire de l'enregistrement de la marque. Le règlement de marque collective doit être très précis pour qu'elle reste utilisable uniquement par les membres du groupement.

Marque collective de certification : Marque qui est appliquée au produit qui présente notamment quant à sa nature, ses propriétés ou ses qualités, des caractères précisés dans son règlement.

N. B. : La marque collective de certification est déposée par l'organisme certificateur.

Le "Label Rouge" est la marque collective du système label de certification de produits de qualité supérieure, sauf dans le cas des labels régionaux existants ; elle apparaît sur le produit sous l'aspect du logo "Label Rouge" propriété du Ministère chargé de l'Agriculture.

Maturation : ensemble de processus biochimiques de transformation du muscle en viande qui permet une amélioration progressive et naturelle de la tendreté.

Mélasse : Sous-produit constitué par le résidu sirupeux recueilli lors de la fabrication ou du raffinage du sucre de betterave ou de la canne à sucre.

O. C. : Organisme Certificateur.

O.R. : Organisme de référencement

Organisation Eleveur : Organisation de type collectif ou individuel remplissant les fonctions d'appuis technique aux éleveurs et/ou la planification de la production.

Pièce de gros : portion de carcasse (demi-carcasse, quartier, ...) commercialisée sans conditionnement.

Plan de contrôle : Partie du dossier de la demande d'agrément de l'organisme certificateur qui définit l'ensemble des mesures, y compris la description de leur fréquence, des personnes responsables de leur application, etc ..., prises pour assurer la confiance dans la conformité des produits au cahier des charges (règlement technique). Dans le plan de contrôle il faut distinguer les actions internes de maîtrise ou de contrôle, effectuées par l'opérateur concerné ou le groupement (plan de maîtrise et de contrôle interne), et les actions externes de suivi, de surveillance et de contrôle réalisées par l'organisme certificateur (plan de contrôle externe).

PLV : publicité sur le lieu de vente (pique prix, affiches, recettes, ...).

Point à maîtriser : Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de maîtrise afin de prévenir, d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable un risque de non-conformité du produit aux exigences spécifiées.

Point à contrôler : Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de contrôle afin de s'assurer de la conformité du point, étape, procédure ou produit aux exigences spécifiées.

Pré-mélange : Mélange d'additifs entre eux ou les mélanges d'un ou plusieurs additifs avec des substances constituants des supports qui sont destinés à la fabrication d'aliments pour animaux.

Pré-mélange médicamenteux : Tout médicament vétérinaire préparé à l'avance et exclusivement destiné à la fabrication ultérieure d'aliments médicamenteux.

Procédé ou processus : Ensemble de moyens et d'activités liés qui transforment des éléments entrant en éléments sortants (ISO 8402).

Qualification : Reconnaissance par une personne du groupement qualité ou d'une structure relais, habilitée par l'organisme certificateur selon une procédure reconnue par ce dernier, de l'aptitude d'un exploitant agricole à satisfaire aux exigences du cahier des charges le concernant et de son engagement à l'appliquer. La structure relais est appelée Organisme de Référencement (O.R.).

IRVA	REFERENTIEL LABEL ROUGE n° 08-93	Indice 10	
	Veau Fermier Lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales	Le 19/07/07	Page 75/75

- Qualité :** Ensemble des caractéristiques d'une entité qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés et implicites (ISO 8402).
- Ressuage :** phase de descente en température des carcasses à l'issue de l'abattage. Le ressuage couvre la période qui court de l'abattage des animaux au moment où la température interne de leurs carcasses est suffisamment basse pour qu'elles puissent commencer à être utilisées (+ 7° C à cœur réglementairement).
- Sevrage :** Arrêt de l'alimentation lactée (généralement entre 6 et 8 mois).
- Sous-traitance :** Opération effectuée sous la responsabilité d'un opérateur dans un atelier ne faisant pas partie de la même entreprise. Le produit reste la propriété de l'opérateur.
- Surface Fourragère principale :**
Superficie de l'exploitation disponible pendant toute l'année civile pour l'élevage des bovins. Ne sont pas comptés dans cette superficie les bâtiments, les bois, les étangs, les chemins et les superficies utilisées pour d'autres productions ou utilisées pour des cultures permanentes ou des cultures horticoles. Cette superficie comprend donc l'ensemble des surfaces consacrées à l'alimentation des bovins (surfaces pâturées et cultivées, y compris les céréales destinées à l'alimentation).
- Surgélation :**
Opération qui consiste à abaisser rapidement la température d'un produit jusqu'à l'obtention d'une température de -18°C à cœur. Le procédé de « surgélation », est une congélation réalisée à très basse température, et qui est obligatoirement suivie d'un stockage à -18 °C ou moins.
La surgélation se fait dans des tunnels à air pulsé ou fluidifié ou des chambres de surgélation, congélateurs à air discontinus.
- T° :** Température.
- Temps d'attente :** Délai à observer entre la dernière administration du médicament de l'animal dans les conditions normales d'emploi et l'abattage de cet animal.
- Traçabilité :** Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une entité au moyen d'identifications enregistrées (ISO 8402).
- Troupeau allaitant (mode de conduite) :**
Mode de conduite d'élevage où les veaux têtent leur mère directement, soit en stabulation, soit en pâturage.
- U.G.B. :** Unité Gros Bétail (taureaux, vaches et autres bovins de plus de 2 ans, équidés de plus de 6 mois = 1.0 UGB ; bovins de 6 mois à 2 ans = 0.6 UGB ; brebis et chèvres = 0.15 UGB).
- Unité de Vente Consommateur "Industrielle" (UVCI) :**
Elle est élaborée en série à partir de muscles, carcasses ou pièces de gros et est conditionnée et emballée dans un atelier indépendant.
- Unité de Vente Consommateur "Magasin" (UVCN) :**
Elle est élaborée en série à partir de muscles, carcasses ou pièces de gros et est conditionnée et emballée dans un atelier (laboratoire) dépendant du magasin (le magasin identifie lui-même la viande).