

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/13
« Viande, abats et produits élaborés, frais et surgelés fraîche
de veau nourri par tétée au pis élevé sous la mère pouvant
recevoir une alimentation complémentaire solide un
complément à base de fourrages et de céréales »

Caractéristiques certifiées [communicantes](#) :

- Veau ~~nourri par tétée au pis~~ élevé sous la mère jusqu'à l'abattage et recevant ~~une alimentation complémentaire solide~~ un complément à base de fourrages et de céréales
- Veau issu de père de race à viande et de mère de race à viande ou mixte ou d'un croisement de ces deux types

Avertissement :

Les conditions de production du présent cahier des charges complètent les conditions de production communes relatives à la production en label rouge « Veau » en vigueur, fixées conformément à l'article L. 641-4 du code rural et de la pêche maritime.

Les conditions de production spécifiques du présent cahier des charges se substituant aux conditions de production communes apparaissent en **gras souligné** dans le présent document.

Avertissement lié à la procédure nationale d'opposition :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- Les modifications proposées sont affichées en [caractères soulignés](#) ;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichées en ~~caractères barrés~~.

SOMMAIRE

1- NOM DU DEMANDEUR	3
2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE.....	3
3- DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3-1. Présentation du produit	3
3-2. Comparaison avec le produit courant	3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	5
4- TRAÇABILITE	5
4-1. Identification des opérateurs	5
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres	6
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante	6
4-4. Sélection et identification des carcasses et des produits	8
5- METHODE D'OBTENTION.....	9
5-1. Schéma de vie	9
5-2. Spécialisation des élevages	9
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages	9
5-4. Races	9
5-5. Naissance	9
5-6. Bâtiments	9
5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B)	10
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux	11
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir	12
5-10. Abattage	13
5-11. Ressuage	13
5-12. Sélection des carcasses	13
5-13. Découpe et conditionnement des découpes	13
5-14. Commercialisation des abats	14
5-15. Surgélation	14
5-16. Produits transformés	14
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE	16
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	16

[ANNEXE.....](#) **Erreur ! Signet non défini.**

1- NOM DU DEMANDEUR

[Association Limousine de la Qualité et de l'Origine \(ALQO\) dite « Limousin Promotion »](#)
[Pôle de Lanaud](#)
[87220 BOISSEUIL](#)
[Tél : 05.55.10.37.96](#)
accueil@lesviandeslimousines.com
~~Association « Le Veau Sous La Mère »~~
~~1, boulevard d'Estienne d'Orves~~
~~19100 BRIVE LA GAILLARDE~~
~~Tél. : 05.55.87.09.01 — Fax : 05.55.87.29.93~~
~~Mail : civo@veausouslamere.com~~

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

~~Viande, abats et produits élaborés, frais et surgelés fraîche~~ de veau ~~nourri par tétée au pis~~ élevé sous la mère pouvant recevoir ~~une alimentation complémentaire solide~~ un complément à base de fourrages et de céréales.

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

~~Le présent label rouge concerne la viande de veau commercialisée en carcasses, demi-carcasses, quartiers et découpes (pièces prêtes à découper (PAD) et UVC). Les abats ne sont pas labellisés.~~

~~La viande est vendue à l'état frais. Elle peut être conditionnée sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.~~

~~Elle est~~ La viande est issue d'un veau ~~de type B~~ nourri par tétée au pis élevé sous la mère, qui peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, ~~une complémentation alimentaire solide~~ un complément à base de fourrages et de céréales. ~~après l'âge de 45 jours.~~

La production et la commercialisation en label rouge LA08/13 peut concerner les produits suivants :
-les viandes et abats de veau présentés en frais ou en surgelés,
-les produits élaborés : viandes hachées, préparations de viande, paupiettes, crépinettes, saucisses, carpaccio/viande pour pierrade et brochettes, présentés en frais ou surgelés

3-2. Comparaison avec le produit courant

L'univers de marché identifié pour la viande fraîche de veau ~~nourri par tétée au pis~~ élevé sous la mère pouvant recevoir ~~une alimentation complémentaire solide~~ un complément à base de fourrages et céréales correspond :

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Taille des élevages	Les élevages restent à taille humaine car ils sont limités par le travail et par le nombre de mères qui doivent disposer de surfaces pâturées. En moyenne, un élevage produit 20 à 25 veaux par an.	Les ateliers sont de taille plus ou moins importante (150 à 500 places)
Races autorisées	Les veaux label rouge sont : - de père de race <u>type racial</u> à viande - <u>de mère de type racial à viande ou mixte, ou issue du croisement d'un père de type racial à viande et d'une mère de type racial à viande ou mixte (hors code 39).</u> de mère de race à viande ou mixte, ou issue du croisement de ces races.	Les veaux sont principalement issus de races laitières
<u>Mode d'élevage (troupeau des mères)</u>	<u>Autonomie alimentaire : 80%</u>	<u>Pas de règle spécifique.</u>
Poids des carcasses	Le poids de carcasse est compris entre 100 et 200 kg.	Aucun objectif en termes de poids des carcasses.
<u>Age à l'abattage</u>	<u>Entre 91 et 213 jours</u>	<u>L'âge d'abattage est de 8 mois au plus.</u>
<u>Etat d'engraissement</u>	<u>Seules les notes 2 et 3 sont autorisées.</u>	<u>1,2,3,4 ou 5</u>
<u>Sélection des carcasses</u>	<u>Couleur de la viande : 1,2 ou 3</u>	<u>Couleur : 0,1,2,3 ou 4</u>

Tableau de comparaison pour les produits élaborés :

<u>Points de différence</u>	<u>Produit Label Rouge</u>	<u>Produit Courant</u>
<u>Ingrédients interdits</u>	<u>Interdiction de l'utilisation d'huile de palme</u>	<u>Pas d'exigence particulière</u>
<u>Formage (cas du steak haché)</u>	<u>Formage basse pression</u>	<u>Pas d'exigence particulière</u>
<u>Carpaccio/viande pour pierrade</u>	<u>Type de morceaux : quasi noix, noix pâtissière, sous-noix</u>	<u>Pas d'exigence particulière</u>
<u>Brochettes</u>	<u>Type de morceaux autorisés : muscles du cuisseau PAD (hors jarret)</u>	<u>Pas d'exigence particulière</u>

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La viande de veau label rouge se caractérise par :

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

Les caractéristiques certifiées [communicantes](#) sont :

- « Veau [nourri par tétée au pis](#) élevé sous la mère et recevant un complément à base de fourrages et céréales jusqu'à l'abattage et recevant une alimentation complémentaire solide »

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

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

La tétée de la naissance jusqu'à l'abattage renforce l'immunité de l'animal, ce qui le met à l'abri de nombreux désagréments sanitaires. Le mode d'ingestion du lait au pis permet une meilleure digestibilité et une meilleure assimilation (bonne fermeture de la gouttière œsophagienne et bonne coagulation du lait dans la caillette).

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

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

Enfin, l'alimentation majoritairement lactée des veaux et leur âge d'abattage précoce (âge maximum ~~de 6 mois~~ [213 jours](#)) favorisent une bonne tendreté de la viande de ces veaux.

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

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

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

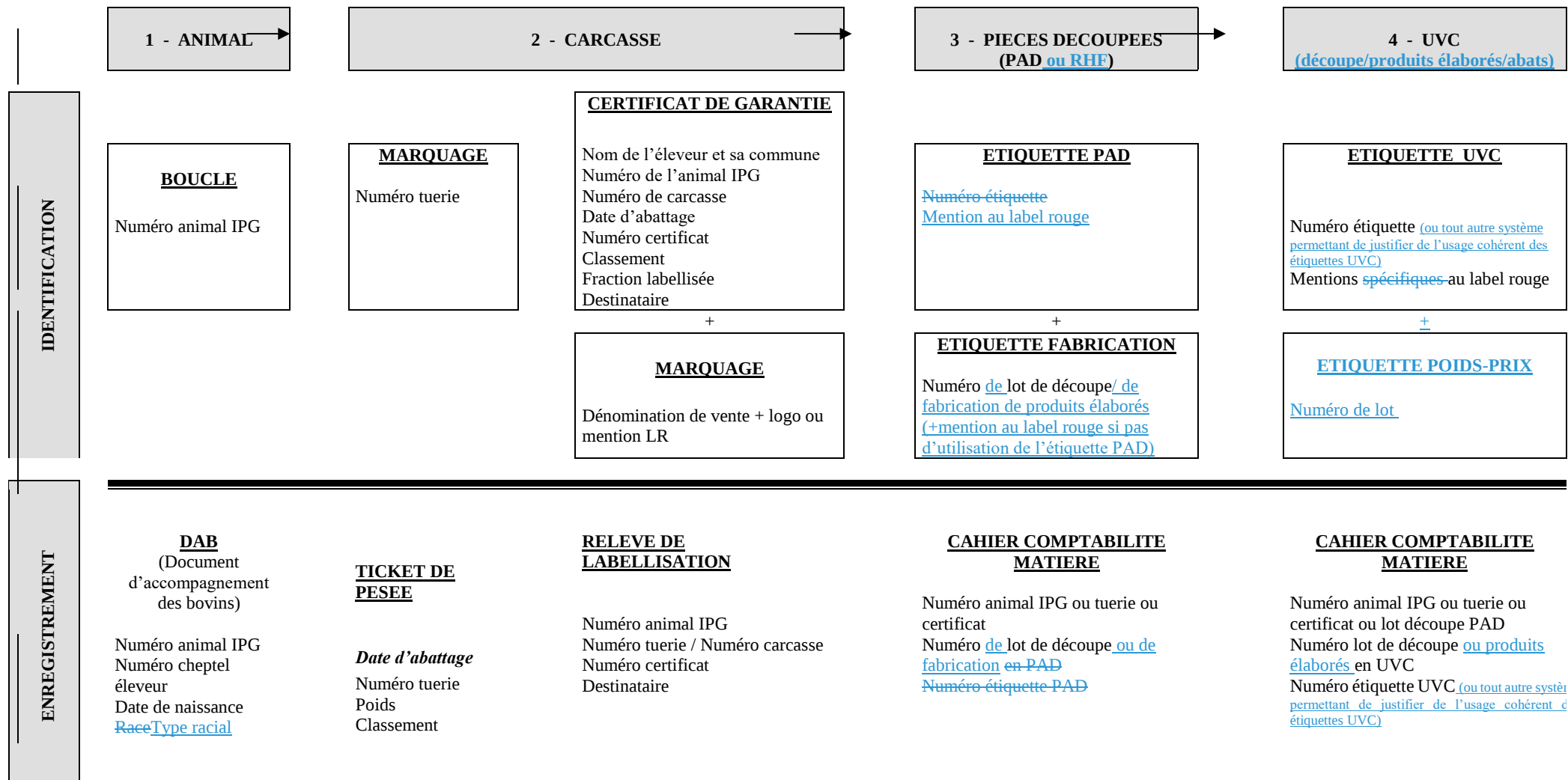
- les éleveurs de veau ;
- les centres d'allotement ;
- les fabricants d'aliments complémentaires ;
- les abattoirs, abatteurs expéditeurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les ateliers de surgélation,
- les ateliers de transformation.

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

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

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

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



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

2^{ème} cas – [vente en rayon libre service, après découpe en UVC](#) : étape 1, 2, 3 et 4

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

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

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

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

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

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

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

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

~~Les viandes destinées à la découpe doivent être identifiées :~~

~~— Carcasses, demi-carcasses, quartiers : marquage sur la carcasse + certificat~~

~~— PAD : étiquette PAD.~~

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

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

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

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

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

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Spécialisation des élevages

Pas de conditions de production spécifiques

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

Pas de conditions de production spécifiques

5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S2</u>	<u>Types raciaux Races de veau autorisés</u>	<u>Les veaux doivent être :</u> <u>- de père de type raciale à viande</u> <u>- de mère de type racial race à viande ou mixte, ou issue du croisement d'un père de type racial à viande et d'une mère de type racial à viande ou mixte (hors code 39).de ces 2 types raciauxraces.</u>
S4	<u>Types raciaux des veaux adoptés</u> Conditions d'adoption (Race des veaux)	<u>En plus des exigences du S2, Les veaux adoptés ayant un parent croisé (code 39) ne sont pas autorisés.</u>

5-5. Naissance

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S3</u>	<u>Nombre de veaux maximum produits par an</u>	<u>Le nombre de veaux produits par an ne doit pas excéder le nombre de vaches allaitantes présentes sur l'exploitation et est limité aux capacités naturelles d'allaitement par le troupeau.</u>

5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
----	-------------------	--------------

S5	Volume minimum disponible par veau dans les B <u>bâtiments des veaux</u>	7 m³ par veau, avec Le bâtiment dispose d'une ventilation naturelle ou mécanique, <u>sans courant d'air, afin d'assurer le bien-être des veaux.</u>
S6	Fréquence de désinfection des bâtiments	Au moins une fois par an

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S24</u>	<u>Composition des aliments complémentaires</u>	<u>Les aliments complémentaires utilisés pour l'alimentation des mères sont présents sur la liste mise à disposition par l'ODG (vérification couple formule/fabricant). L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges.</u>
<u>S25</u>	<u>Matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés du troupeau des mères</u> <u>(selon la nomenclature du catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)</u>	<u>1 - grains de céréales et produits dérivés ;</u> <u>2 - graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, à l'exception des produits dérivés de palme et de palmiste qui sont exclus ;</u> <u>3 - graines de légumineuses et produits dérivés,</u> <u>4 - tubercules, racines et produits dérivés ;</u> <u>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés ;</u> <u>6- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;</u> <u>7- autres plantes, algues, champignons et produits dérivés ;</u> <u>8- produits laitiers et produits dérivés</u> <u>11 – minéraux et produits dérivés ;</u> <u>Dans la catégorie 12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes:</u> <u>12.1.5 à l'exception des levures de production de biodiésel</u> <u>12.1.13 ;</u> <u>12.3.1</u> <u>Dans la catégorie 12.3.2 : Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique</u> <u>Dans la catégorie 13- Divers : 13.2.11 ; 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1 .</u>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible									
S26	Additifs interdits	Les additifs d’origine animale à l’exception de la vitamine D3. L’urée et ses dérivés.									
S27	Nature de l’alimentation	Alimentation sans OGM (<0.9%)									
S28	Plan d’alimentation (ration journalière en kg matière brute)	<table><tr><td rowspan="4">Période au pâturage</td><td>- pâturage à volonté</td></tr><tr><td>- fourrages secs à volonté</td></tr><tr><td>- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés¹</td></tr><tr><td>- avec un maximum de 10 kg d’aliments complémentaires²</td></tr><tr><td rowspan="3">Période au bâtiment</td><td>- fourrages secs à volonté</td></tr><tr><td>- avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés</td></tr><tr><td>- avec un maximum de 12 kg d’aliments complémentaires</td></tr></table>	Période au pâturage	- pâturage à volonté	- fourrages secs à volonté	- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés¹	- avec un maximum de 10 kg d’aliments complémentaires²	Période au bâtiment	- fourrages secs à volonté	- avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés	- avec un maximum de 12 kg d’aliments complémentaires
Période au pâturage	- pâturage à volonté										
	- fourrages secs à volonté										
	- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés¹										
	- avec un maximum de 10 kg d’aliments complémentaires²										
Période au bâtiment	- fourrages secs à volonté										
	- avec un maximum de 40 kg de fourrages conservés										
	- avec un maximum de 12 kg d’aliments complémentaires										
S7	Origine des aliments	En moyenne sur l’année, l’animal ne peut pas recevoir plus de 50% du besoin théorique total provenant de l’extérieur de l’exploitation (en matière sèche).									
S8	Nature et pourcentage des aliments durant les périodes de printemps, d’été, d’automne et d’hiver	Durant les périodes de printemps, d’été et d’automne, l’herbe pâturée et les fourrages frais de qualité et, durant l’hiver, les fourrages conservés (foin, enrubannage, ensilage, ...) représentent la couverture d’au moins 75 % des besoins théoriques totaux annuels du troupeau des mères, exprimés en quantité de matière sèche.									
S9	Origine des fourrages	Les fourrages proviennent des prairies naturelles et parcours, des prairies cultivées à base de graminées et légumineuses fourragères, du maïs fourrage, des cultures dérobées (sorgho, colza, betteraves).									

5-8. [Alimentation et abreuvement des veaux](#)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S10	Composition de l'aliment complémentaire solide	La composition de l'aliment complémentaire doit respecter les normes et objectifs suivants : . Taux de graines de céréales et produits dérivés ≥ 70 % du poids total de la matière sèche de l'aliment, avec taux

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		de produits dérivés < 50 % de la matière sèche de l'ensemble graines de céréales et produits dérivés ; .. Concentration énergétique $\geq$ 0.9 <u>1,0</u> UFV/kg ; . Taux de protéines totales : 10 <u>16</u> à 18 %, soit 70 <u>120</u> à 150 g de PDIN/kg.
S11	Quantité maximale d'aliments complémentaire solide par veau	300 <u>250</u> kg maximum par veau.
S12	Conditions complémentaires à la distribution de l'aliment complémentaire solide	La distribution de cet aliment complémentaire doit être accompagnée de la mise à disposition en libre-service : - d'eau de boisson fraîche et propre, - de paille propre et bien conservée, en tant que lest digestif.
S13	Additifs interdits	Sont exclus de l'alimentation des veaux : .. les additifs de la catégorie « additifs technologiques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants : (C14) —Correcteurs d'acidité —Additifs pour l'ensilage —Dénaturants .. les additifs de la catégorie « additifs sensoriels » appartenant aux groupes fonctionnels suivants : —Colorants .. les additifs de la catégorie « additifs zootechniques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants : —Autres additifs zootechniques.
S14	Plan d'alimentation (à titre indicatif)	Cf. annexe

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

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

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

		leurs caractéristiques et des besoins des opérateurs destinataires de ces animaux.
--	--	---

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S29	Age d'abattage	Entre 91 et 213 jours
S17	<u>Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>18 heures.</u>

5-11. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18	<u>Poids des carcasses</u>	<u>Entre 100 et 200 kg</u>
S30	Etat d'engraissement général	Seules les notes 2 et 3 sont autorisées.
S19	Quantité et qualité des gras de couverture	Le rein doit être couvert et les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras doit présenter une consistance ferme et une couleur d'un blanc franc.
S20	Défauts sur carcasses	La carcasse (ou le quartier) ne doit pas présenter de défauts d'aspect majeurs (pétéchies et gros hématomes en particulier).
S21	Couleur de la viande	Seules les catégories de couleur 1 (rosé très clair), 2 (rosé clair) ou 3 (rosé) sont autorisées.

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

[Pas de conditions de production spécifiques](#)

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

5-14. Commercialisation des abats

~~Non concerné~~ Pas de condition de production spécifique

5-15. Surgélation

Pas de condition de production spécifique~~Non concerné~~

~~5-16. Produits transformés~~

~~Non concerné~~

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

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

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>S31</u>	<u>Teneur minimale en viande label rouge LA08/13</u>	<u>90%</u>
<u>S32</u>	<u>Ingrédients et additifs interdits</u>	<u>Huile de palme</u>

5-16-2 Dispositions particulières pour les préparations de viande de veau label rouge LA08/13 (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées) et pour les viandes hachées assaisonnées ou non

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>S33</u>	<u>Préparation de la viande mise en œuvre</u>	<u>Les morceaux de viande utilisés ont été dégraissés et parfaitement dénervés</u>
<u>S34</u>	<u>Maîtrise de la température de la viande lors du mélange</u>	<u>Lors du mélange, la température de la viande doit être maintenue au plus bas (+1°C ; -2°C)</u>
<u>S35</u>	<u>Formage</u>	<u>Si réalisé, en basse pression.</u>
<u>S36</u>	<u>Produit fini (si formage)</u>	<u>Produit fini non trié</u>
<u>S37</u>	<u>Lieu des opérations de conditionnement</u>	<u>Dans l'atelier de préparation des viandes hachées</u>
<u>S38</u>	<u>Type de hachage</u>	<u>Gros grain (grain supérieur ou égal à 2.5mm)</u>

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

Pas de condition de production spécifique

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

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

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

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

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

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

5-16-7 Dispositions particulières pour les brochettes

<u>N°</u>	<u>Point à contrôler</u>	<u>Valeur-cible</u>
<u>S44</u>	<u>Type de tranchage</u>	<u>Tranchage dans le sens perpendiculaire aux fibres musculaires</u>
<u>S45</u>	<u>Préparation préalable</u>	<u>Ajout d'eau interdit</u> <u>Marinade interdite</u>

		Température >= -2°C
S46	Type de morceau	Muscles du cuisseau PAD (hors jarret)

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de dispositions spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Pas de conditions de production spécifiques