

**Cahier des charges du label rouge  
n° LA 08/93 « Viande et abats, frais et surgelés, de veau élevé  
sous la mère pouvant recevoir un complément à base de fourrages  
et de céréales »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

Les conditions de production communes relatives à la production en label rouge "veau" sont actuellement en cours de modification : <https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/PNO-CPC-Veau-LR.pdf>

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 :**

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.

Cette version se substitue entièrement à la version actuellement en vigueur qui demeure consultable avec le lien suivant : <https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-LA-0893-Veau-2008.pdf>

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.

Aux fins de cette publication, un tableau de concordance entre les deux versions est annexé et souligne les principales dispositions modifiées, ajoutées ou supprimées.

## SOMMAIRE

<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....	3
« Viande et abats, frais et surgelés, de veau élevé sous la mère pouvant recevoir un complément à base de fourrages et de céréales » .....	3
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	3
3-1. Présentation du produit .....	3
3-2. Comparaison avec le produit courant .....	3
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....	5
<b>4- TRAÇABILITE</b> .....	5
4-1. Identification des opérateurs .....	5
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....	5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante .....	6
<b>5- METHODE D'OBTENTION</b> .....	9
5-1. Schéma de vie .....	9
5-2. Spécialisation des élevages .....	11
<i>Pas de conditions de production spécifiques</i> .....	11
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages .....	11
5-4. Races .....	11
5-5. Naissance et soins aux animaux.....	11
5-6. Bâtiments (pour les mères et les veaux) .....	13
5-7. Alimentation des mères .....	14
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux .....	14
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir .....	15
5-10. Abattage .....	16
5-11. Ressuage .....	17
5-12. Sélection des carcasses .....	17
5-13. Conditionnement des découpes .....	18
5-14. Commercialisation des abats .....	18
5-15. Surgélation .....	19
5-16. Produits transformés .....	20
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	20
<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION</b> .....	20

## 1- NOM DU DEMANDEUR

### 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.

[contact@irva.fr](mailto:contact@irva.fr)

## 2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

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

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Il s'agit d'un bovin de moins de 10 mois bénéficiant de la dénomination « veau », répondant à un mode de production spécifique et traditionnel : allaité par sa mère et 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). Pour les animaux de 8 à 10 mois, seuls les animaux bénéficiant de la dénomination « veau » peuvent être labellisés (via règlement (UE) N°1308/2013 autorisant la dénomination « veau » à des viandes issues de bovins de plus de 8 mois pour laquelle une indication géographique ou une appellation d'origine protégées a été enregistrée conformément au règlement (CE) N°1151/2012 du Conseil, avant le 29 juin 2007).

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

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

	<b>Spécificités Du Label Rouge</b>	<b>Produit de comparaison</b>
<b>Lieu de naissance des petits veaux</b>	<p>Veau né et élevé à la ferme : l'adoption est interdite</p> <p>Cheptel naisseur = Cheptel Eleveur</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>
<b>Origine génétique</b>	<p>Pères et mères de type racial viande.</p> <p><u>Pères de type racial viande</u> : Limousine, Blonde d'Aquitaine. Les taureaux issus de races à viande et croisés viande créés par</p>	<p>En règle générale, père de race à viande et mère de race laitière.</p>

	<b>Spécificités Du Label Rouge</b>	<b>Produit de comparaison</b>		
	les organismes de sélection génétique sont utilisables en insémination artificielle. <u>Mères du cheptel allaitant de type racial viande:</u> Limousine, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Gasconne, Salers, Aubrac et Bazadaise et croisements des races à viande précitées.			
<b>Bien-être animal</b>	Le veau est élevé comme un ruminant : il pourrait être destiné au renouvellement du troupeau reproducteur.	Le veau est élevé comme un monogastrique : il s'agit d'un veau de boucherie destiné exclusivement à l'abattage.		
	Le veau tète sa mère deux fois par jour. <u>Fourrages et concentrés :</u> alimentation à volonté toute la journée.	<u>Réglementation :</u> Les veaux doivent être nourris au moins deux fois par jour.		
	Le veau est élevé sur la paille (propre et régulièrement renouvelée)	Le veau peut être élevé sur caillebotis.		
	Le veau est obligatoirement élevé en groupe, dès sa naissance. Il n'est jamais enfermé en case individuelle.	<u>Réglementation :</u> Aucun veau n'est enfermé dans une cage individuelle après l'âge de 8 semaines.		
	Le parc des veaux est contigu à celui des mères. A partir de 3 mois, il est recommandé de séparer les veaux par sexe.	Les veaux sont souvent séparés de leur mère dès la naissance ou quelques heures après la naissance, ceci afin de ne pas troubler le comportement laitier de la mère.		
	Les veaux ne sont jamais attachés, même pour le repas.	Les veaux peuvent être attachés au maximum une heure pendant la distribution des repas.		
	La surface de logement est supérieure aux exigences réglementaires :	:		
	<b>Poids vif</b>	<b>Surface</b>	<b>Poids vif</b>	<b>Surface</b>
	< 150 Kg	1,5 m <sup>2</sup>	< 150 Kg	1,5 m <sup>2</sup>
	Entre 150 et 220	1,8 m <sup>2</sup>	Entre 150 et 220	1,7 m <sup>2</sup>
	> 220 Kg	2,5 m <sup>2</sup>	> 220 Kg	1,8 m <sup>2</sup>
	L'étable est équipée de fenêtres (éclairage naturel) et éventuellement d'un éclairage artificiel.		L'éclairage peut n'être qu'artificiel.	
	Aération naturelle ou ventilation.		Aération selon le type de bâtiment.	
<b>Santé des animaux</b>	Les traitements homéopathiques, soumis au statut vétérinaire, sont privilégiés.	<u>Réglementation :</u> Médicaments soumis au statut vétérinaire.		

	<b>Spécificités Du Label Rouge</b>	<b>Produit de comparaison</b>
	Délai de 15 jours sans traitement avant abattage	Respect des délais d'attente avant abattage.
<b>Durée de transport à l'abattoir</b>	5 heures maximum.	<u>Réglementation</u> : 8 heures maximum.
<b>Sélection des carcasses</b>	Conformation E, U, R. Etat d'engraissement : 2, 3, 4.	Conformation E <u>.</u> U <u>.</u> R <u>.</u> O <u>.</u> P. Etat d'engraissement : 1 à 5
<b>Maturation</b>	Viandes à griller et à rôtir : 5 jours minimum entre l'abattage et le 1 <sup>er</sup> tranchage.	Aucune exigence en termes de maturation.
<b>Couleur de la viande</b>	Viande rosée caractéristique (blanc exclu)	Viande blanche

### 3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

La viande du LA 08-93 est reconnue pour être peu grasse, goûteuse, tendre et rosée.

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

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

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.

## 4- TRAÇABILITE

### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs ;
- les centres d'allotement ;
- les fabricants d'aliments complémentaires ;
- les abattoirs, abatteurs expéditeurs ;
- les ateliers de découpe.
- Les ateliers de surgélation
- Les points de vente pratiquant la maturation

### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S1	Enregistrement des veaux dans le Label rouge	<p>L'ODG doit être informé de toute nouvelle naissance d'animaux destinés au label rouge.</p> <p>La déclaration de naissance est réalisée par l'éleveur : après avoir identifié chaque veau selon les dispositions réglementaires, l'éleveur établit <b>une fiche individuelle de naissance</b> numérotée par l'IRVA.</p> <p>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.</p> <p>L'éleveur tient les "fiches individuelles de naissance" à disposition pour tout contrôle dans le cadre du Label Rouge.</p>

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

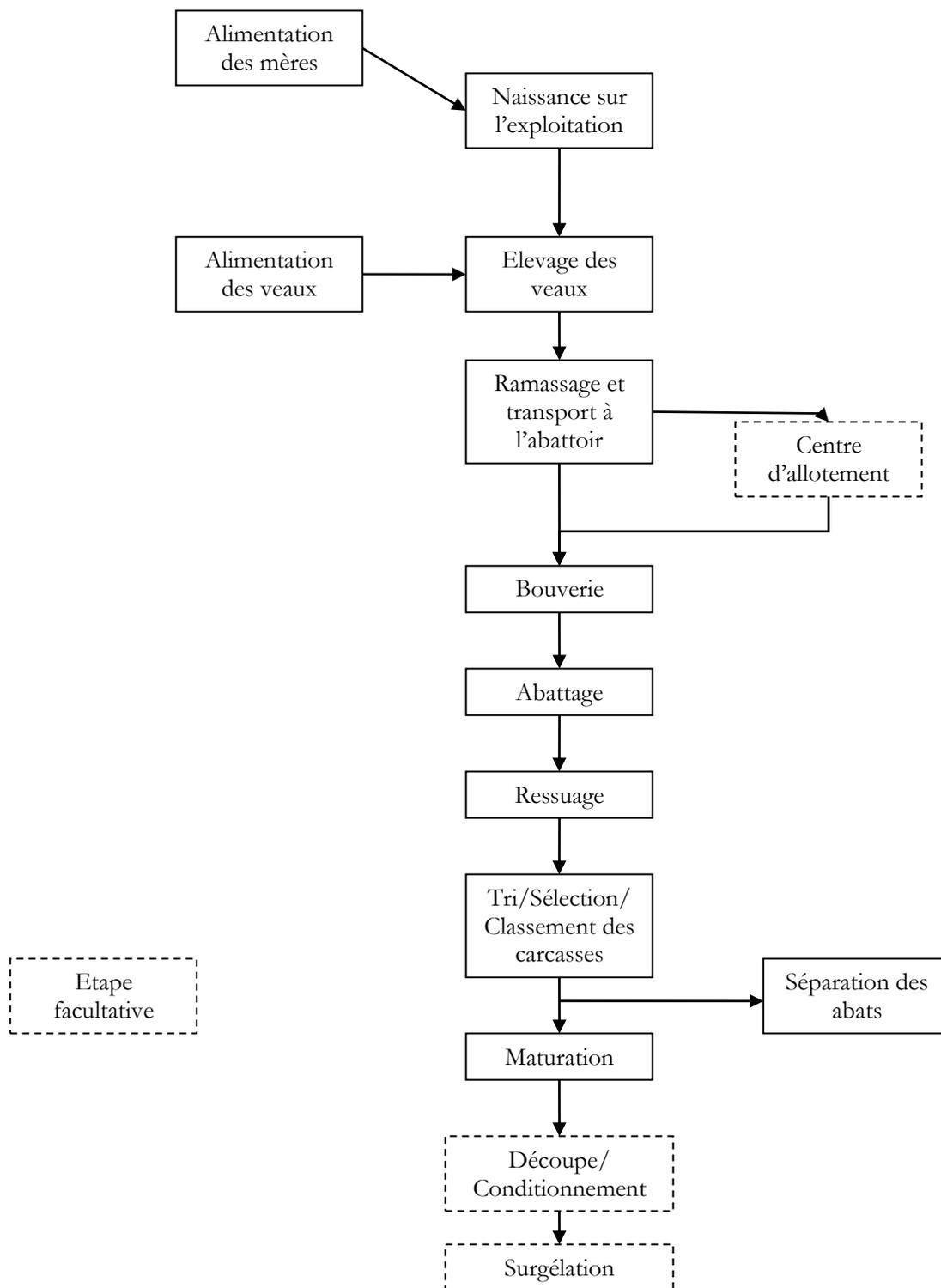
Lieu /Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
<b>Elevage</b>		
<b>Naissance</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- attribution et apposition à chaque oreille de l'animal d'une marque auriculaire agréée à la naissance ou au plus tard avant l'âge de 7 jours</li> <li>- inscription sur le document de notification/registre d'élevage des données d'identification</li> <li>- établissement d'un passeport accompagnant le bovin</li> <li>- création d'une fiche individuelle de naissance numérotée comportant :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'adresse de l'éleveur</li> <li>- le numéro d'identification</li> <li>- la date de naissance</li> </ul> </li> </ul>	Boucles agrées Registre d'élevage Passeport  Fiche individuelle de naissance numérotée
<b>Enlèvement pour abattage</b>	Au moment de la vente, les veaux sont accompagnés : <ul style="list-style-type: none"> <li>- du Passeport</li> <li>- d'un double de la fiche individuelle de naissance</li> <li>- de la fiche individuelle de santé</li> </ul> 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"> <li>- le n° d'identification du veau</li> <li>- le lieu de vente</li> <li>- la date</li> <li>- le poids vif</li> <li>- le nom de l'éleveur</li> </ul>	Passeport Fiche individuelle de naissance Fiche individuelle de santé  Déclaration de vente
<b>Abattage</b>		
<b>Bouverie</b>	L'animal est enregistré dans un registre de bouverie. Le passeport et les fiches individuelles de l'animal sont réceptionnés.	Registre de bouverie Passeport

Lieu /Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
		Fiches individuelles de naissance et de santé
<b>Abattage</b>	Soit à la bouverie, soit à l'abattage, les animaux reçoivent un numéro de tuerie	Numéro de tuerie
<b>Pesée fiscale</b>	Au moment de la pesée, un ticket de pesée est établi : il mentionne les informations suivantes : - 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
<b>Identification des carcasses</b>	Le numéro de tuerie est apposé sur le ticket fixé à la carcasse.	Ticket fixé à la carcasse
<b>Labellisation des carcasses</b>	L'agent habilité sélectionne les carcasses conformes aux exigences du label en vérifiant : - 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 - la conformation - l'état d'engraissement - la couleur de la viande	CGO
	L'agent tient à jour un registre de labellisation. Chaque carcasse reçoit un certificat de garantie et d'origine numéroté qui mentionne : - 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 nom du destinataire	Registre de labellisation Certificat de garantie et d'Origine
<b>Découpe et conditionnement</b>		
<b>Découpe en gros</b>	Chaque demie carcasse ou quart de carcasse reçoit un certificat de garantie et d'origine	Certificat de garantie et d'Origine
<b>UVC</b>	Chaque UVC est identifiée par une étiquette UVC Réalisation d'une comptabilité matière	Étiquette UVC Comptabilité matière
<b>Cas des ateliers de découpe attendant à</b>	Les carcasses sont identifiées selon une procédure interne à l'abattoir.	Procédure interne

Lieu /Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
<b>l'abattoir</b>		
<b>Abats</b>		
<b>Conditionnement</b>	<p>- Chaque site d'abattage et de conditionnement dispose d'une procédure d'identification et de traçabilité</p> <p>- avant inspection post mortem, les abats sont disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine.</p> <p>- 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.</p> <p>- chaque pièce reçoit un marquage spécifique (tampons ou boucles)</p> <p>-sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements indiquant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- date d'abattage</li> <li>- nombre d'abats concernés</li> <li>- date de conditionnement</li> <li>- n° de lot</li> <li>- poids conditionné</li> <li>- n° d'étiquettes utilisées</li> <li>- destination</li> </ul> <p>Le conditionnement s'effectue en séries ininterrompues des abats Label rouge et sans risque de confusion entre lots Label rouge ou avec des lots non Label rouge.</p> <p>Un code produit spécifique est affecté aux abats Label rouge et doit être mentionné sur les documents de livraison et de facturation.</p>	<p>Procédure d'identification et de traçabilité</p> <p>Estampille sanitaire</p> <p>Marquage spécifique</p> <p>Registre des abattages et des conditionnements</p>
<b>Surgélation</b>		
<b>Abattoir Atelier de découpe</b>	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.
<b>Prise en charge des produits</b>	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 :	Enregistrements

Lieu /Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
<b>Etiquetage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- les références du ou des lots d'origine,</li> <li>- les poids, le nombre des pièces de découpe entrées en surgélation,</li> <li>- les dates de surgélation,</li> <li>- le numéro de lot attribué.</li> </ul> <p>La procédure d'identification et de traçabilité lors de la surgélation est évaluée lors de l'audit d'habilitation.</p> <p>Lors de la visite de l'atelier de surgélation, la mise en œuvre de la procédure de traçabilité et d'identification est vérifiée (contrôle documentaire et visuel).</p>	
	<p>Chaque produit est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives à la certification.</p> <p>La date de surgélation figure sur l'étiquetage.</p> <p>Tenue d'une comptabilité matière et étiquette.</p>	Comptabilité matière Comptabilité étiquette
<b>Distribution</b>		
<b>Réception des viandes</b>	<p>Chaque pièce de viande est accompagnée de son Certificat de Garantie et d'Origine</p> <p>Stockage réalisé dans un lieu identifié</p> <p>Les marques de labellisation (CGO) sont retirées le plus tard possible.</p>	Certificat de Garantie et d'Origine
<b>Détaillant / opérateur pratiquant la maturation</b>		
<b>Information du consommateur</b>	<p>Le consommateur est informé:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- par les étiquettes UVC pour les viandes mises sous vide ou en barquettes</li> <li>- par les pique-prix, pour les viandes vendues en rayon traditionnel</li> </ul>	Etiquette UVC Pique prix
<b>Maturation</b>	Durée de maturation des viandes à griller et rôtir à respecter	

**5- METHODE D'OBTENTION**5-1. Schéma de vie



5-2. Spécialisation des élevages

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S2	Environnement de l'exploitation	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

5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S3	Types raciaux des pères autorisés	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
S4	Types raciaux des mères autorisés	Limousine, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Gasconne, Salers, Aubrac et Bazadaise et croisement entre ces races à viande <u>Sont exclues</u> les mères de races laitières ou mixtes et leurs croisements.

Le terme « race » ne fait pas référence à la certification de parenté des bovins

5-5. Naissance et soins aux animaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S5	Origine des veaux	Les veaux sont obligatoirement nés et élevés sur l'exploitation : aucun transfert de veau seul entre exploitations n'est admis.
S 6	Imprégnation et proximité mère/veau mère/veau	Jusqu'à l'âge de 1 mois les veaux peuvent rester avec leur mère afin de limiter les problèmes sanitaires et faciliter les tétées fréquentes à leur jeune âge
S7	Conditions de 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. Les équipements jugés satisfaisants pour les différentes manipulations de veaux sont les couloirs de contention, les bascules de pesée et

		<p>les quais de chargement</p> <p>Les animaux ne sont pas maltraités et sont manipulés sans recours à un aiguillon ou à tout autre objet pointu, coupant ou contendant.</p>
S8	Etat corporel et intégrité des animaux	<p>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 (note 3, 4 et 5 acceptable pour le lot des veaux de plus de 6 mois - cf grille annexe 2)</p> <p>Les animaux sont exempts de tarsites, boiteries, hématomes, plaies, et traumatismes divers visibles. Les veaux ne présentent pas de blessures apparentes récentes ou anciennes.</p>
S9	Traitements vétérinaires	<p>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.</p> <p>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).</p> <p>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'infirmerie.</p>
S10	Suivi des traitements	<p>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).</p> <p>La "fiche individuelle de santé" doit faire apparaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la nature des interventions (vaccinations ...),</li> <li>- la date de traitement,</li> <li>- le délai d'attente,</li> <li>- le nom et la signature de l'intervenant.</li> </ul> <p>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.</p>
S11	Délai minimal entre l'administration du dernier	<p>Lorsque le temps d'attente lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 15 jours, un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et</p>

	traitement médicamenteux et l'abattage	l'abattage.
S12	Cas des mères sous traitements thérapeutiques	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 pour le veau : le veau est alors orienté vers une nourrice.

#### 5-6. Bâtiments (pour les mères et les veaux)

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Disposition des parcs	Dans les bâtiments, les parcs des veaux sont contigus à ceux des mères.
S14	Volume minimum disponible par veau dans les bâtiments	Les bâtiments doivent offrir un volume minimum de 3 m <sup>3</sup> par 100 kg de poids vif
S15	Conditions générales de confort et d'ambiance -aération	<p>Sont préconisés l'aération et la ventilation naturelles (ventilation « statique ») ; on pourra cependant trouver une ventilation dynamique pour des logements anciens. On évite les courants d'air.</p> <p>- 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. Une étable ouverte au minimum sur une face assure un renouvellement d'air jugé a priori suffisant.</p> <p>- 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.</p> <p>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.</p>
S16	Propreté et entretien des bâtiments d'élevage	Le nettoyage, la désinsectisation et la dératisation seront effectués selon les besoins avec au minimum une désinfection totale du bâtiment par an
S17	Type de litière	Paille
S18	Mode d'élevage	Les veaux sont logés en parcs collectifs dès la naissance où ils évoluent en toute liberté ; les veaux ne

		sont jamais attachés
S19	Surface minimale disponible par bovin non sevré dans les bâtiments	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1,5 m<sup>2</sup> jusqu'à 3 mois (poids vif &lt; 150 Kg)</li> <li>- 1,8 m<sup>2</sup> de 3 à 6 mois (poids vif compris entre 150 et 220 kg)</li> <li>- 2,5 m<sup>2</sup> de 6 à 10 mois (poids vif &gt; 220 Kg).</li> </ul>

5-7. Alimentation des mères

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S20	Origine des aliments	L'alimentation du cheptel allaitant provient à 80% de fourrage, pâturé ou conservé (enrubannage ou ensilage, foin).
		Les mères et les nourrices reçoivent : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des fourrages pâturés ou conservés (enrubannage ou ensilage, foin) ; l'ensilage de maïs représente environ 20% de la ration.</li> <li>- des céréales (orge, blé, triticale, maïs).</li> <li>- des aliments complets ou complémentaires du commerce référencés par l'ODG</li> </ul>

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21	Allaitement	Tétée deux fois par jour pendant toute la durée de sa vie. Après la tétée, les veaux peuvent être séparés de leur mère (Jusqu'à l'âge d'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'utilisation d'aliment d'allaitement ou de poudre de lait est interdite ;
S22	Interdiction de distribuer aux veaux de l'ensilage ou de l'enrubannage	La distribution de l'ensilage/enrubannage est interdite dans l'alimentation des veaux
S23	Pourcentage maximum de maïs dans la formule	le maïs est limité à 30 % maximum du poids de la formule.
S24	Pourcentage maximum de matières azotées dans l'aliment complémentaire	18 %.
S25	Pourcentage maximum huiles d'origine végétale dans l'aliment complémentaire	5 %.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S26	Pourcentage maximum de minéraux dans l'aliment complémentaire	entre 0,5 et 5% en poids de la formule
S27	Pourcentage de tourteau de colza, soja, tournesol ou lin dans l'aliment complémentaire	maximum 30% en poids de la formule
S28	Pourcentage de mélasse de betterave ou canne à sucre dans l'aliment complémentaire	maximum 5 % en poids de la formule
S29	Additifs autorisés	Additifs sensoriels : substances aromatiques Additifs nutritionnels : vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies, composées d'oligo-éléments, acides aminés, leurs sels et produits analogues micro-organismes - Cette Catégorie regroupe les levures et les bactéries (substances contribuant au bien-être digestif des animaux)
S30	Plan d'alimentation	En annexe 1
S31	Traçabilité des compléments et référencement des suppléments nutritionnels	Cas des FAF : 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.  Cas des cas des fabricants industriels : Toutes les formules des aliments du commerce doivent être référencées par ODG 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 par l'ODG
S32	Identification des aliments référencés	Tout aliment ou supplément nutritionnel porte la mention faisant référence au label rouge

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S33	Durée d'ajournement maximale avant départ de l'élevage et	12 heures

	<u>tt</u> ransport de l'animal	
S34	Propreté des animaux	Avant l'embarquement, les animaux sont brossés et nettoyés consciencieusement pour être présentés à l'abattoir dans un bon état de propreté.
S35	Rampes de chargement	Le chargement (et le déchargement) des animaux se fait en douceur, à l'aide de rampes non glissantes, munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous
S36	<b><u>Durée de transport maximum entre l'exploitation et l'abattoir</u></b>	<b><u>5h</u></b>
S37	Conditions de manipulation des animaux	Les animaux ne sont pas maltraités et sont manipulés sans recours à un aiguillon ou à tout autre objet pointu, coupant ou contendant.
S38	Conditions de transport	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. La conduite doit être souple
S39	Conditions en centre d'allotement	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

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S40	Aménagement de la bouverie et manipulation des animaux	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 boxes anti-chevauchement. Les locaux d'attente sont pourvus d'une aération appropriée. Les animaux mâles peuvent être attachés si nécessaire. Toute contention brutale à l'aide de cordes ou d'autres moyens est à proscrire.
S41	Limitation du stress avant abattage	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.
<b><u>S42</u></b>	<b><u>Age d'abattage</u></b>	<b><u>entre 6 et 10 mois inclus (180 à 304 jours).</u></b> <b><u>Pour les animaux de 8 à 10 mois, seuls les animaux bénéficiant de la dénomination « veau » peuvent être labellisés (via règlement (UE) N°1308/2013 autorisant la dénomination « veau » à des viandes issues de bovins de plus de 8 mois pour laquelle une</u></b>

		<b><u>indication géographique ou une appellation d'origine protégées a été enregistrée conformément au règlement (CE) N°1151/2012 du Conseil, avant le 29 juin 2007)</u></b>
--	--	--

5-11. Ressuage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S43	Délai de descente en température pour atteindre 7°C	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 <sup>ème</sup> vertèbre dorsale. Cette température doit être obtenue avant toute expédition.
S44	pH ultime (24 heures après abattage)	pH ≤ 6,0

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b><u>S45</u></b>	<b><u>Poids des carcasses</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b><u>190 et 270 Kg pour les mâles</u></b></li> <li>▪ <b><u>170 et 250 Kg pour les femelles.</u></b></li> </ul>
S46	Qualité des gras de couverture	Le gras présentera une consistance ferme et malléable et une couleur d'un blanc franc
S47	Défauts sur carcasses	Les viandes présentant à l'examen visuel des défauts graves (viandes à coupe sombre) sont exclues de la labellisation.
<b><u>S48</u></b>	<b><u>Couleur de la viande</u></b>	<b><u>Rosée caractéristique (blanc exclu)</u></b>
S49	Identification des carcasses labellisées	<p>Chaque carcasse, demi-carcasse ou quart de carcasse est identifiée par une étiquette portant la mention "Label Rouge" :</p> <p>Chaque carcasse reçoit un Certificat de Garantie et d'Origine numéroté fixé avant expédition.</p> <p>Une comptabilité des Certificats de Garantie et d'Origine doit être tenue et transmise à l'ODG.</p> <p>Pour les veaux destinés directement à l'atelier de découpe attendant à l'abattoir, l'abattoir met en place une procédure interne de traçabilité et assure l'identification des carcasses.</p>
S50	Maturation de la viande (viande à griller et à rôtir uniquement)	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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		au détail.  Ce délai doit être précisé dans les contrats établis avec les opérateurs commerciaux.

### 5-13. Conditionnement des découpes

Le stockage, avant la découpe des carcasses de Veau labellisées, permet d'éviter le mélange des produits Labels des autres produits; 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.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S51	Organisation de l'atelier	Lors de la découpe, toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande Label Rouge par une autre viande : <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
S52	Type de conditionnement	La viande peut être conditionnée sous film ou sous vide. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Atelier de découpe de muscles sous vide <p>Le conditionnement de chaque muscle sous vide est pré numéroté et porte une identification spécifique au Veau Label Rouge. Une comptabilité matière doit être tenue.</p> </li> <li>2. Atelier de fabrication d'unités de vente consommateur "industrielle" ou "magasin" <p>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.</p> <p>Chaque UVCI ou UVCM est identifiée par une étiquette UVC, spécifique au Label Rouge et une étiquette poids-prix.</p> <p>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.</p> </li> </ol>

### 5-14. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S53	Ressuage des abats	<p><u>Abats rouges</u> : 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 (<math>T^{\circ} \leq 4^{\circ}\text{C}</math>).</p> <p><u>Abats blancs</u> : dès la séparation de la carcasse, ils sont passés en parmentière puis réfrigérés immédiatement en bacs de glace.</p>
S54	Mode de conditionnement	<p><u>Conditionnement en gros : Abats entiers</u> Ils sont conditionnés soit en sachets sous vide, soit en bacs étanches, identifiés par :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une étiquette portant : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le n° de lot</li> <li>- la date de conditionnement</li> <li>- la nature des abats conditionnés</li> <li>- le poids net conditionné.</li> </ul> </li> <li>- une étiquette prénumérotée portant le logo Label Rouge</li> </ul> <p><u>Conditionnement en UVCI</u> Les abats sont conditionnés en barquettes filmées sous atmosphère modifiée portant les mêmes identifications que celles mentionnées ci-dessus.</p>

5-15. Surgélation

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S55	Conditions de surgélation	<p><b><u>Conditions de surgélation :</u></b></p> <p>Le ressuage des carcasses avant surgélation doit être complet (température à cœur des carcasses inférieure à <math>+7^{\circ}\text{C}</math>).</p> <p>Les carcasses ne pourront être travaillées pour surgélation que le lendemain de l'abattage.</p> <p>Les carcasses sont désossées et découpées dans l'atelier de découpe attendant.</p> <p>Les produits sont stockés dans l'attente de la surgélation en chambre froide (températures respectives comprises entre 0 et <math>4^{\circ}\text{C}</math>).</p> <p><b><u>Conditionnement :</u></b> les 2 méthodes suivantes sont acceptées</p> <p><u>Méthode 1 :</u> les produits sont conditionnés avant la surgélation.</p> <p>Les produits sont soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mis en cartons paraffinés,</li> <li>- mis en cartons tapissés intérieurement d'une enveloppe rabattue sur les denrées après</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<p>remplissage,                      - mis sous vide,                      - mis en bac.</p> <p>Tous les emballages aptes au contact alimentaire sont autorisés pour la surgélation.</p> <p><u>Méthode 2 :</u>                      Les produits nus sont surgelés puis conditionnés.</p> <p><b><u>Délais de surgélation :</u></b></p> <p>- <b><u>pour les viandes :</u></b>                      La surgélation intervient immédiatement (le même jour) après la dernière transformation et le conditionnement des produits : les morceaux de découpe doivent être surgelés sans délai après désossage ou piéçage.</p>

5-16. Produits transformés

*Non concerné*

**6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE**

*Pas de dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION**

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S3 et S4	Type racial des pères/ des mères autorisé	Documentaire
S5	Origine des veaux (né et élevé sur la ferme avec sa mère)	Documentaire
S21	Allaitement	Visuel et documentaire
C	Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire	Documentaire
S42	Age d'abattage	Documentaire
S45	Poids carcasses	Documentaire et entretien

## Annexe 1 : Plan-type d'alimentation des veaux

Objectif de croissance		Poids du Veau	Aliment complémentaire du lait	
<i>Veau mâle</i>	<i>Veau femelle</i>		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 200 à 250 kg	2,5 3,0	0,5 0,9
1 500 g/jour	1 200 g/jour	250 à 300 kg 300 à 340 kg 350 à 420 kg	3,5 4,0 5,0	1,1 1,3 1,5

## Annexe 2 : Grille d'appréciation de l'état corporel

## Note arrière

note	0	1	2	3	4	5
	Très malade ou famélique	« très concave »	« concave »		« convexe »	Au maximum du gras
Fosse caudale	4 doigts + très profonde, très divisé	4 doigts Se divise en deux creux	« 2 à 3 doigts »	« 1 à 2 doigts »	« 1 doigt »	0 doigt
Pointe des fesses	Peau + os	Os bien net	triangle	Vague triangle	cercle	Noyé, sans contours
Vertèbres de la queue	Parfaitement dessinées	Bien visibles	On peut les compter	On ne les compte pas	<b>bourrelets</b>	Larges bourrelets
Peau au toucher sur os	Peau collée	<b>Peau presque collée</b>	<b>Ne colle pas</b>	Petite couche de gras	Couche de gras	Bonne couche de gras

**ANNEXE – Procédure Nationale d’Opposition**  
**Demande de modification du cahier des charges Label Rouge N° LA**  
**08/93 « Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux**  
**céréales »**

Paragraphe du cahier des charges en vigueur	Texte en vigueur (Page précisée) « Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales »	Modification proposée (Page précisée) « Viande et abats, frais et surgelés, de veau élevé sous la mère pouvant recevoir un complément à base de fourrages et de céréales »
1.1 Présentation générale du cadre de la certification (page 4 et 5)	Contexte, présentation de la filière  Description organoleptique : « Cette renommée s'explique par la qualité supérieure, sur le plan organoleptique, de la viande de Veau fermier lourd Label Rouge [...] Au niveau des appréciations hédoniques, le Veau fermier lourd Label Rouge est globalement préféré. »	Eléments non repris  L'évaluation et le suivi de la qualité supérieure du produit Label Rouge est décrit dans le dossier d'évaluation de la qualité supérieure joint à la demande de modification du cahier des charges Label Rouge.
1.2– Domaine d'application de la certification (p5) :	Dénomination de vente du Label Rouge : Veau fermier lourd élevé sous la mère et complémenté aux céréales  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 : [...]  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).	Nouvelle dénomination du Label Rouge « Viande et abats, frais et surgelés, de veau élevé sous la mère pouvant recevoir un complément à base de fourrages et de céréales » (page de garde et p3)  3- DESCRIPTION DU PRODUIT (p3) 3-1.Présentation du produit  Il s'agit d'un bovin de moins de 10 mois bénéficiant de la dénomination « veau », répondant à un mode de production spécifique et traditionnel : [...]  Ajout de « Pour les animaux de 8 à 10 mois, seuls les animaux bénéficiant de la dénomination « veau » peuvent être labellisés (via règlement (UE) N°1308/2013 autorisant la dénomination « veau » à des viandes issues de bovins de plus de 8 mois pour laquelle une indication géographique ou une appellation d'origine protégées a été enregistrée conformément au règlement (CE) N°1151/2012 du Conseil, avant le 29 juin 2007). »  Et ajout de « Elle peut être conditionnée sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée. »  Suppression de la référence aux arrêtés
1.3 Comparaison entre le veau fermier lourd label rouge et une production standard (p. 6 à 8)	<u>Tableau de comparaison</u>  Race  Le box des veaux est contigu au box des mères.  Couleur de la viande « rosée à rouge clair (2,3) »	<u>Tableau de comparaison</u> (p3 à 5)  Type racial  Le parc des veaux est contigu à celui des mères.  Couleur de la viande « rosée caractéristique (blanc exclu) »
1.4 Caractéristiques contribuant à la qualité supérieure du produit (p8)	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.	né et élevé à la ferme dans de bonnes conditions de confort et de bien-être, allaité par sa mère et recevant un complément à base de fourrages et céréales, issu de races à viande. (page de garde et p5)
2.Schéma de vie (p9 à 12)	Schéma de vie (p9 à 12)	Schéma simplifié (p10)
3.Caractéristiques et exigences de production	3.1 Qualification des élevages et référencement (p13)  3.2 Exclusivité de la production du veau fermier lourd label rouge (p13)  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	Non repris  Cf C4 des CPC Veau « Si, sur un même site d'élevage, cohabitent deux productions de veau Label Rouge, alors une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/93 homologué par

	<p>production de Veau fermier lourd Label Rouge. 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.</p> <p>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.</p>	<p>assurée. Si, sur un même site d'élevage, cohabitent une production de veau Label Rouge et une autre production de veau de boucherie, alors une traçabilité des animaux et de leur alimentation doit être assurée. De plus, les logements des animaux doivent être séparés et les aliments destinés à chaque type de veaux doivent être stockés dans des lieux séparés. Lorsque l'exploitation n'est pas en mesure de respecter ces conditions, elle doit être dédiée à la production d'un seul label rouge « veau ». »</p> <p>Non repris</p>
<b>3.3 Naissance</b>	<p>3.3.1 exigences implicites : identification des animaux</p> <p>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.</p> <p>3.3.2.3 Races Pères de races à viande : races pures : [...] Mères du cheptel allaitant de races traditionnelles du bassin de production : Races pures : [...]</p>	<p>Non repris</p> <p>Les veaux sont obligatoirement nés et élevés sur l'exploitation : aucun transfert <b>de veau seul</b> entre exploitations n'est admis. (S5, p11)</p> <p>(p3 et S4 p11) Types raciaux des pères... Types raciaux des mères ...</p> <p>+ Suppression de la dérogation</p>
<b>3.4. Caractéristique de l'élevage</b>	<p>3.4.1. Alimentation 3.4.1.1 Exigences implicites (p16)</p> <p>3.4.1.2 Exigences explicites « Après la tétée, les veaux sont séparés de leur mère. » (p18) « L'utilisation de poudre de lait est interdite »</p> <p>« 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. » (p18)</p> <p>Matières premières d'origine végétales (p19)</p> <p>« Tout aliment ou supplément nutritionnel porte la mention "Aliment spécial Veau fermier lourd Label Rouge ", quelle que soit sa présentation. » (p20)</p> <p>« Les fabricants d'aliments (aliments composés et aliments simples (tourteaux, blé, maïs, ..) sont référencés par l'IRVA sur la base d'un engagement à : [...]. » (p20)</p>	<p>Non repris</p> <p>S21 (p14) « Après la tétée, les veaux peuvent être séparés de leur mère » « L'utilisation d'aliment d'allaitement ou de poudre de lait est interdite »</p> <p>Fixation de notes seuil (S8 p12) 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 (note 3, 4 et 5 acceptable pour le lot des veaux de plus de 6 mois - cf grille en annexe du cahier des charges)</p> <p>Reformulation avec le catalogue européen des matières premières pour l'alimentation animale et ajout de quelques matières premières (Cf C21 des CPC veau)</p> <p>« Tout aliment ou supplément nutritionnel porte la mention faisant référence au label rouge » (S32 p15)</p> <p>Non repris</p>
<b>3.4.2. Hygiène et bien-être des animaux</b>	<p>3.4.2.1 Exigences implicites (p20)</p> <p>3.4.2.2. Exigences explicites (p21) ...</p> <p>« 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</p>	<p>Non repris</p> <p>Fixation de notes seuil pour la propreté =&gt; cf C57 des CPC « les animaux sont tenus propres jusqu'à l'expédition (lot d'animaux classés A et B) classement selon référentiel en annexe des CPC. Aucun animal classé C et D ne doit être chargé pour l'abattoir. »</p>

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/93 homologué par

	<p>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. »</p> <p>3.4.3. santé des animaux 3.4.3.1 exigences implicites (p23)</p> <p>3.4.4. environnement et accès à l'élevage 3.4.4.1. exigences implicites (p24) « 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. »</p>	<p>Fixation du seuil contrôlable pour l'intégrité des animaux (S8 p11) « Les animaux sont exempts de tarsites, boiteries, hématomes, plaies, et traumatismes divers visibles. Les veaux ne présentent pas de blessures apparentes récentes ou anciennes. »</p> <p>Non repris</p> <p>Non repris</p>						
<p><b>3.5. caractéristiques à l'enlèvement pour l'abattage (p24)</b></p>								
<p><b>3.6. Transport des animaux avant abattage</b></p>	<p>Exigences implicites ( p24-25)</p> <p>Exigences explicites (p25) « Les normes d'occupation des véhicules doivent être respectées (note de service DGAL/SVSPA/N87/N°8089 du 2 juillet 1987) :</p> <table border="1" data-bbox="421 779 948 860"> <thead> <tr> <th>Poids vif (Kg)</th> <th>Surface par animal (m<sup>2</sup>)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>250 à 400</td> <td>0,95 à 1,30</td> </tr> <tr> <td>&gt; 400</td> <td>≥ 1,30</td> </tr> </tbody> </table> <p>« Les animaux font l'objet d'un examen visuel à l'arrivée à l'abattoir afin de vérifier le respect des conditions de transport. » (p25)</p>	Poids vif (Kg)	Surface par animal (m <sup>2</sup> )	250 à 400	0,95 à 1,30	> 400	≥ 1,30	<p>Non repris</p> <p>Non repris</p> <p>Non repris</p>
Poids vif (Kg)	Surface par animal (m <sup>2</sup> )							
250 à 400	0,95 à 1,30							
> 400	≥ 1,30							
<p><b>3.7 abattage</b></p>	<p>3.7.1. Exigences implicites (p26) ... 3.7.7.2. Abattage</p> <p>« 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. » (p27)</p> <p>« 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 la carcasse. »</p> <p>« 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. » (p27)</p> <p>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. » (p27)</p> <p>« 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. » (p27)</p> <p>« 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 ; [...] Contrôle du pH en sortie Ressuage (24 h après abattage) : pH &lt; 6,0 »</p>	<p>Non repris</p> <p>Non repris</p> <p>Non repris</p> <p>Non repris</p> <p>Non repris</p> <p>Cf C67 des CPC « La température interne de la viande ne doit pas descendre en dessous de 10°C en moins de 10h après l'abattage. »</p> <p>Non repris</p> <p>S 48 (p17) Couleur rosée caractéristique (blanc exclu)</p> <p>Ajout d'un critère de tri des carcasses sur l'âge avec précision des jours (180 à 304j) et restrictions aux animaux bénéficiant de la dénomination « veau » : « Pour les animaux de 8 à 10 mois, seuls les animaux bénéficiant de la dénomination « veau » peuvent être labellisés (via règlement (UE) N°1308/2013 autorisant la dénomination « veau » à des viandes issues de bovins de plus</p>						

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/93 homologué par

	<p>(p27)</p> <p>3.7.2.4. caractéristiques des carcasses (p28) « La couleur de la viande sera rosée à rouge clair (2, 3). Le jugement s'effectuera à la lumière naturelle ou à la lampe normalisée, autant que possible après ressuage. »</p> <p>3.7.2.5 labellisation</p>	<p>de 8 mois pour laquelle une indication géographique ou une appellation d'origine protégées a été enregistrée conformément au règlement (CE) N°1151/2012 du Conseil, avant le 29 juin 2007 » (p18)</p>
<b>3.8. Caractéristiques et exigences relatives aux abats</b>	<p>Liste des abats labellisables (p30)</p> <p>3.8.1. Exigences implicites (p30)</p> <p>3.8.2. Exigences explicites Blanchissement des abats (p30) DLC Dispositions en matière d'identification et traçabilité (p31)</p>	<p>Listes élargie ( C77 des CPC)</p> <p>Non repris</p> <p>Non repris Non repris Non repris</p>
<b>3.9 Découpe en atelier et conditionnement</b>	<p>3.9.1. exigences implicites (p31)</p> <p>3.9.2 exigences explicites</p> <p>3.9.2.1 découpes (p31) « L'atelier de découpe doit être préalablement habilité par l'organisme certificateur. »</p> <p>3.9.2.2 conditionnement (p32) « La DLC est fixée à 30 jours et est validée selon le protocole de validation de la DLC fourni en annexe. » « Une comptabilité matière ainsi qu'une comptabilité des étiquettes doivent être tenues. »</p> <p>Date limite de consommation et Stockage et transport</p>	<p>Non repris</p> <p>Non repris</p> <p>Non repris</p> <p>Non repris</p> <p>Non repris</p>
<b>3.10 Surgélation</b>	<p>3.10.1 exigences implicites (p32-33)</p> <p>3.10.2. exigences explicites « 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. » (p33)</p> <p>Surgélation (p35) « Le tunnel et les locaux de stockage disposent d'enregistreurs de température ; les enregistrements sont conservés au minimum pendant la durée de la DLUO.</p> <p>Méthode 1 : Les cartons ou bacs sont introduits dans le tunnel de congélation : [ ...].</p> <p>Méthode 2 : Les produits sont fabriqués et surgelés en ligne à l'aide d'un tunnel cryogénique. [...]</p> <p>DLUO (p36) Etiquetage (p36)</p>	<p>Non repris</p> <p>Non repris</p> <p>Non repris</p> <p>Méthode 1 supprimée</p> <p>Méthode 2 remplacée par celle figurant dans les CPC Veau (C79 à C84)</p> <p>Suppression de la DDM pour le piécé (C84 des CPC)</p> <p>Non repris</p>
<b>3.11 Distribution et mise en marché</b>	<p>3.11.1 Exigences implicites (p36)</p> <p>3.11.2.1. grossistes (p36) 3.11.2.2 circuits commerciaux (p36-37)</p>	<p>Non repris</p> <p>Suppression des grossistes et des circuits commerciaux et qui ne sont pas opérateurs du CDC</p>
<b>4. informations pour le consommateur</b>	<p>4.1 exigences implicites (p38)</p> <p>Etiquetage carcasse et découpe UVC / Pique prix (p39)</p>	<p>Non repris</p> <p>Non repris</p>
<b>5 Qualité organoleptique du produit</b>	P39 -40	L'évaluation et le suivi de la qualité supérieure du produit Label Rouge est décrit dans le dossier d'évaluation de la qualité supérieure joint à la demande de modification du cahier des charges Label Rouge.
<b>6 Exportation vers les</b>	P40-41	Non repris

Cahier des charges du label rouge n° LA 08/93 homologué par

<b>pays de l'UE</b>		
<b>7. Méthode de maîtrise et de contrôle</b>	P43-56	Non repris. Mise en place d'un tableau des principaux points à contrôler avec les méthodes d'évaluation (p20). De plus, les éléments concernant le contrôle de l'ensemble du cahier des charges sont dans des documents à part (DCC/DCS)
<b>8.Maitrise de la traçabilité</b>	Tableau	4.3 schéma de traçabilité (p4 à 9) Suppression des lignes « grossistes », « vente en exclusivité », « vente en double rayon »  Ajout « points de vente pratiquant la maturation » étiquettes « pré » numérotée devient étiquette numérotée  4.1 identification des opérateurs (p5) Ajout de « Sont concernés par le présent label rouge : - les éleveurs ; - les centres d'allotement ; - les fabricants d'aliments complémentaires ; - les abattoirs, abatteurs expéditeurs ; - les ateliers de découpe. - Les ateliers de surgélation - Les points de vente pratiquant la maturation »
<b>Annexes 1 à 7</b>	P60 à 75	Non repris