

**Cahier des charges du label rouge n° LA 20/92**  
**« Viande, abats et produits élaborés, frais et surgelés**  
**~~fraîche~~ de veau élevé sous la mère ~~nourri par tétée au pis~~**  
**pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau élevé sous la mère ~~nourri par tétée au pis~~ pour au moins 85% de son alimentation
- ~~Age maximum : 5 mois et demi~~
- Veau né et élevé sur la même exploitation

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

<b>1- NOM DU DEMANDEUR</b> .....	4
<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....	4
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	4
3-1. Présentation du produit.....	4
3-2. Comparaison avec le produit courant.....	4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....	6
<b>4- TRACABILITE</b> .....	6
4-1. Identification des opérateurs .....	6
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres .....	7
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante.....	7
4-4. Sélection et identification des carcasses et des produits .....	9
<b>5- METHODE D'OBTENTION</b> .....	10
5-1. Schéma de vie.....	10
5-2. Spécialisation des élevages .....	10
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages.....	10
5-4. Races .....	10
5-5. Naissance.....	10
5-6. Bâtiments.....	11
5-7. Alimentation des mères .....	11
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux .....	13
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir .....	14
5-10. Abattage.....	14
5-11. Ressuage.....	14
5-12. Sélection des carcasses .....	14
5-13. Découpe et conditionnement des découpes.....	15
5-14. Commercialisation des abats .....	15
5-15. Surgélation.....	15
5-16-1 Critères communs à tous les produits.....	15
5-16-2 <i>Dispositions particulières pour les préparations de viande de veau label rouge LA 20/92 (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées) et pour les viandes hachées assaisonnées ou non</i> .....	16
5-16-3 <i>Disposition particulière pour les paupiettes de veau assaisonnées ou non</i> .....	16
5-16-4 <i>Dispositions particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non</i> .....	16
5-16-5 <i>Dispositions particulières pour les saucisses de veau assaisonnées ou non</i> .....	16
5-16-6 <i>Dispositions particulières pour le carpaccio/viande pour pierrade de veau assaisonné ou non</i> .....	17
5-16-7 <i>Dispositions particulières pour les brochettes</i> .....	17
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	17

<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION</b> .....	17
<b>1- NOM DU DEMANDEUR</b> .....	3
<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....	3
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	3
3-1. <u>Présentation du produit</u> .....	3
3-2. <u>Comparaison avec le produit courant</u> .....	3
3-3. <u>Éléments justificatifs de la qualité supérieure</u> .....	5
<b>4- TRACABILITE</b> .....	5
4-1. <u>Identification des opérateurs</u> .....	5
4-2. <u>Obligations déclaratives et tenue de registres</u> .....	6
4-3. <u>Schéma de traçabilité ascendante et descendante</u> .....	6
4-4. <u>Sélection et identification des carcasses et des produits</u> .....	8
<b>5- METHODE D'OBTENTION</b> .....	9
5-1. <u>Schéma de vie</u> .....	9
5-2. <u>Spécialisation des élevages</u> .....	9
5-3. <u>Dispositions générales relatives aux élevages</u> .....	9
5-4. <u>Races</u> .....	9
5-5. <u>Naissance</u> .....	9
5-6. <u>Bâtiments</u> .....	10
5-7. <u>Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B)</u> .....	10
5-8. <u>Alimentation et abreuvement des veaux</u> .....	12
5-9. <u>Ramassage et transport à l'abattoir</u> .....	13
5-10. <u>Abattage</u> .....	13
5-11. <u>Ressuage</u> .....	13
5-12. <u>Sélection des carcasses</u> .....	13
5-13. <u>Découpe et conditionnement des découpes</u> .....	14
5-14. <u>Commercialisation des abats</u> .....	14
5-15. <u>Surgélation</u> .....	14
5-16. <u>Produits transformés</u> .....	14
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	16
<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION</b> .....	16

## 1- NOM DU DEMANDEUR

[Association Limousine de la Qualité et de l'Origine \(ALQO\) dite « Limousin Promotion »](#)

[LIMOUSIN PROMOTION](#)

[Pôle de Lanaud](#)

[87220 BOISSEUIL Maison Régionale de l'Agriculture du Limousin](#)

[Bd des Arcades](#)

[87060 LIMOGES cedex 2](#)

[Tel : 05.55.10.37.96](#)

[Fax : 05.55.10.37.99](#)

[accueil@blasonprestige.com](mailto:accueil@blasonprestige.com)

[accueil@lesviandeslimousines.com](mailto:accueil@lesviandeslimousines.com)

## 2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande, [abats et produits élaborés, frais et surgelés](#) ~~fraîche~~ de veau [élevé sous la mère](#) ~~nourri par tétée au pis~~ pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide

## 3- DESCRIPTION DU PRODUIT

### 3-1. Présentation du produit

Le produit label rouge est issu d'un veau ~~nourri par tétée au pis~~ [élevé sous la mère](#), qui peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, une complémentation alimentaire liquide.

Le veau est :

- soit de ~~race puretype racial~~ [Limousine](#) ou Charolaise
- soit issu d'un croisement entre un parent de ~~race puretype racial~~ [Limousine](#) et un parent de ~~race puretype racial~~ [Charolaise](#), Salers, Normande ou Montbéliarde.

Le poids de ~~carcasse~~ est de [1750](#) kg maximum.

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

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

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

[La production et la commercialisation en label rouge LA20/92 peuvent 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, carpaccios/viande pour pierrade et brochettes ;, présentés en frais ou surgelés](#)

La viande de veau label rouge se caractérise par une couleur claire (de blanc à rosé) et sa tendreté. C'est une viande savoureuse et appréciée pour son arôme délicat.

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
<a href="#">Mode de production et origine des animaux</a>	<a href="#">Les veaux sont nés et élevés sur la même exploitation.</a>	<a href="#">Production en ateliers spécialisés faisant le plus souvent l'objet d'un « contrat d'intégration » avec un fabricant d'aliments du bétail ou avec un abatteur.</a>  <a href="#">Le plus souvent, les nourrissons sont introduits en lots importants dans l'exploitation sans critères de sélection.</a>
<del>Mode de production et origine des animaux</del>	<del>Les élevages sont à taille humaine car ils sont limités par le travail et par le nombre de mères qui doivent disposer de pâturage. En moyenne, un élevage produit de 10 à 15 veaux par an.</del>	<del>Les ateliers sont de taille plus ou moins importante (150 à 500 places)</del>
<a href="#">Mode d'élevage (troupeau des mères)</a>	<a href="#">Autonomie alimentaire : 80%</a>	<a href="#">Pas de règle spécifique.</a>
<del>Races Types raciaux autorisés</del>	Les veaux label rouge sont : - soit de <del>race puretype racial</del> <a href="#">Limousine</a> ou <a href="#">Charolaise</a> - soit issu d'un croisement entre un parent de <del>race puretype racial</del> <a href="#">Limousine</a> et un parent de <del>race puretype racial</del> <a href="#">Charolaise</a> , <a href="#">Salers</a> , <a href="#">Normande</a> ou <a href="#">Montbéliarde</a> .	Les veaux sont principalement issus de races laitières
Alimentation	<del>Le Veau</del> <a href="#">est nourri par tétée au pis, au moins deux fois par jour.</a>	Alimentation principalement de lait reconstitué.
<a href="#">Age à l'abattage</a>	<a href="#">Entre 91 et 168 jours</a>	<a href="#">L'âge d'abattage est de 8 mois au plus.</a>
<a href="#">Poids à l'abattage</a>	<a href="#">Entre 85 et 1750 kg</a>	<a href="#">Aucun objectif en termes de poids carcasse.</a>
<a href="#">Etat d'engraissement</a>	<a href="#">Seules les notes 2 et 3 sont autorisées.</a>	<a href="#">1, 2, 3, 4 ou 5</a>

Tableau de comparaison pour les produits élaborés :

<u>Point 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 morceau autorisés : muscles du cuisseau PAD (hors jarret)</u>	<u>Pas d'exigence particulière</u>

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

- « veau nourri par tétée au pis élevé sous la mère pour au moins 85% de son alimentation »

Ce mode d'élevage a de nombreuses incidences sur la qualité du produit. Tout d'abord, l'animal est en contact quotidien avec sa mère ce qui lui apporte un bien-être et un équilibre qui contribuent à son bon développement physique. La tétée dès la naissance et jusqu'au départ de l'élevage apporte à l'animal une immunité qui le met à l'abri de nombreux désagréments sanitaires (et donc un développement régulier) et qui permet de limiter l'utilisation de produits vétérinaires. Le mode de consommation du lait au pis permet une meilleure digestibilité et une meilleure assimilation ; la qualité nutritionnelle du lait donnant à la viande son goût et sa finesse, le goût étant également garanti par la sélection de carcasses suffisamment couvertes (engraissement 2 et 3).

Le mode d'élevage implique la présence d'au moins une vache par veau produit (voire plus avec les nourrices) avec les pâturages correspondants, c'est un type de production naturel et la qualité de l'alimentation des vaches a une incidence sur la qualité de leur lait et donc sur la qualité de la viande des veaux.

— « Age maximum : 5 mois et demi »

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

- « Veau né et élevé sur la même exploitation » : ce critère contribue à la qualité supérieure du produit à plusieurs égards ; tout d'abord il contribue au lien entre l'exploitant et ses animaux. De plus, ce critère permet de limiter le stress des animaux lors d'un changement d'exploitation (transport, nouvel environnement d'élevage, etc.). Enfin, le fait que le naissage et l'engraissement ait lieu sur la même exploitation présente aussi un avantage pour l'éleveur du point de vue des niveaux sanitaire, technique et économique.

**4- TRAÇABILITE**

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs de veau ;
- ~~les organisations de planification et de suivi technique des producteurs ;~~
- ~~les fabricants d'aliments pour le troupeau ;~~

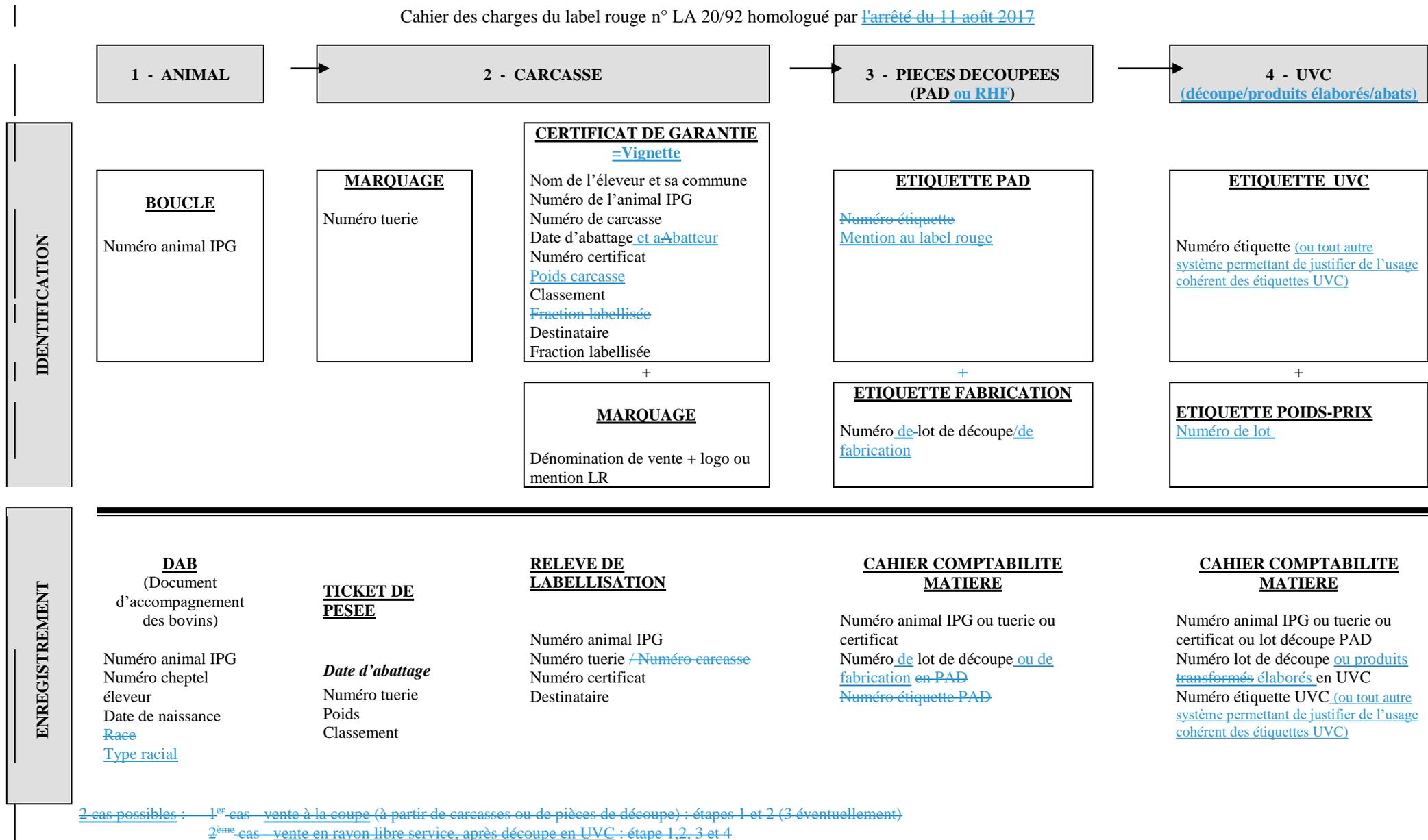
- les fabricants d'aliments d'allaitement ;
- ~~les~~ abattoirs,
- ~~Les~~ ~~abatteurs~~ ~~et~~
- ~~les~~ ateliers de découpe
- ~~Les~~ ~~ateliers~~ ~~de~~ ~~surgélation~~,
- ~~Les~~ ~~ateliers~~ ~~de~~ ~~transformation~~.

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

~~Pas de conditions de production spécifiques~~ 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)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14	<u>Conservation des documents relatifs</u> <del>Enregistrement de la</del> <u>quantité à l'aliment</u> complémentaire distribuée aux veaux	<del>Un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée aux veaux (tétée du matin et tétée du soir), ainsi que des numéros des veaux ayant reçu cette complémentation, est effectué. L'éleveur doit fournir en cas de contrôle, toutes les factures concernant les livraisons de lait reconstitué sur une période de 12 mois.</del>

#### 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



2 cas possibles : 1<sup>er</sup> cas - vente à la coupe (à partir de carcasses ou de pièces de découpe) : étapes 1 et 2 (3 éventuellement)

2<sup>ème</sup> cas - vente en rayon libre service, après découpe en UVC : étape 1, 2, 3 et 4

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

~~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~~

~~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).~~

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
<b>S1</b>	<b><u>Types Raciaux des veaux autorisés</u></b>	<b><u>Les veaux doivent être :</u></b> - <b><u>soit de <del>race pure</del> type racial Limousine (34) ou Charolaise (38)</u></b> - <b><u>soit issus d'un croisement entre un parent de <del>raee</del> type racial <del>pure</del> Limousine (34) et un parent de <del>raee</del> <del>pure</del> type racial Charolaise (38), Salers (23), Normande(56) ou Montbéliarde (46).</u></b>

### 5-5. Naissance

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

		<u>Les veaux sont nés et élevés sur la même exploitation.</u>
--	--	---

#### 5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S4	Types de logements autorisés pour le troupeau des mères	- Etable à stabulation entravée, - Etable à stabulation libre à logettes, - Etable à stabulation libre sur litière accumulée et/ou aire de parcours.
S5	Logement des mères : conditions de confort et d'ambiance	- Litière végétale - Eclairage naturel suffisant
S6	Fréquence minimale de nettoyage des logements du troupeau des mères	Ils doivent être vidés, nettoyés de manière approfondie (utilisation d'appareils à haute pression, chaulage...) au moins une fois par an.
S7	<u>Volume minimum disponible par veau</u> <u>Bâtiment des veaux</u>	Le bâtiment où sont logés les veaux <del>doit offrir un volume minimum de 7 m<sup>3</sup> par veau, avec dispose d'une ventilation soit naturelle ou soit mécanique, sans courant d'air, afin d'assurer le bien-être des veaux.</del> <u>Il, et il doit être désinfecté au moins une fois par an.</u>

#### 5-7. Alimentation des mères

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8	Composition des aliments complémentaires	Les aliments complémentaires utilisés pour l'alimentation des mères <u>sont présents sur la liste mise à disposition par l'ODG (vérification couple formule/fabricant)</u> <del>doivent être référencés selon la liste positive de matières premières autorisées par le cahier des charges.</del> L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges.
S24	<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</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>premières pour aliments des animaux)</u>	<p><u>5 - autres graines et fruits, et produits dérivés ;</u></p> <p><u>6- fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;</u></p> <p><u>7- autres plantes, algues, champignons et produits dérivés ;</u></p> <p><u>8- produits laitiers et produits dérivés;</u></p> <p><u>11 – minéraux et produits dérivés ;</u></p> <p><u>Dans la catégorie 12- Produits et coproduits obtenus par fermentation à l'aide de micro-organismes:</u></p> <p><u>12.1.5 à l'exception des levures de production de biodiésel- ;</u></p> <p><u>12.1.13 ;</u></p> <p><u>12.3.1</u></p> <p><u>Dans la catégorie 12.3.2 : Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique</u></p> <p><u>Dans la catégorie 13- Divers : 13.2.11 ; 13.3.1 ; 13.3.2. ; 13.6.3 ; 13.11.1 .</u></p>				
S9	<u>Produits et additifs interdits</u>	<p><u>Les produits et additifs d'origine animale à l'exception de la vitamine D3 sont interdits à l'exception des produits laitiers.</u></p> <p><u>L'urée et ses dérivés</u></p>				
<u>S25</u>	<u>Nature de l'alimentation</u>	<u>Alimentation sans OGM (&lt;0.9%)</u>				
S10	Réalisation de l'ensilage	Sans utilisation d'agents conservateurs <u>d'ensilage</u> chimiques				
<u>S11</u>	<u>Origine de l'ensilage</u>	<u>L'ensilage doit être fait à partir de graminées ou de légumineuses.</u>				
S12	Part de l'ensilage dans la ration journalière	L'ensilage ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière ( <u>il constitue le</u> complément d'une ration à base de foin).				
<u>S26</u>	<u>Durée minimale de pâturage par an</u>	<u>6 mois</u>				
<u>S27</u>	<u>Plan d'alimentation (ration journalière en kg matière brute)</u>	<table border="1"> <tr> <td><u>Période au pâturage</u></td> <td><u>- pâturage à volonté</u></td> </tr> <tr> <td></td> <td><u>- fourrages secs à volonté<sup>1</sup></u></td> </tr> </table>	<u>Période au pâturage</u>	<u>- pâturage à volonté</u>		<u>- fourrages secs à volonté<sup>1</sup></u>
<u>Période au pâturage</u>	<u>- pâturage à volonté</u>					
	<u>- fourrages secs à volonté<sup>1</sup></u>					

<sup>1</sup> Fourrages sec : foin, paille, ...

			- avec un maximum de 30 kg de fourrages conservés <sup>2</sup>
			- avec un maximum de 10 kg d'aliments complémentaires
		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

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S13	Additifs <del>autorisés</del> interdits (catégories et groupes fonctionnels)	<p>« Additifs technologiques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- substance pour le contrôle de contamination de radionucléides</li> <li>- additifs pour l'ensilage</li> <li>- dénaturants</li> <li>- substances destinées à réduire la contamination des aliments pour animaux par les mycotoxines</li> <li>- améliorateurs des conditions d'hygiène</li> <li>- autres additifs technologiques</li> </ul> <p>« Additifs sensoriels » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- colorants</li> </ul> <p>« Additifs nutritionnels » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- urée et ses dérivés</li> </ul> <p>« Additifs zootechniques » appartenant aux groupes fonctionnels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- substances qui ont un effet positif sur l'environnement</li> <li>- autres additifs zootechniques</li> <li>- stabilisateurs de l'état physiologique</li> </ul> <p>« coccidiostatiques et histomonostatiques »</p> <p><del>Seuls les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants sont autorisés dans l'alimentation des veaux :</del></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><del>conservateurs, antioxygènes, émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, liants, anti-agglomérants,</del></li> </ul>

<sup>2</sup> Fourrages conservés : enrubannages et ensilages d'herbes, de céréales, de légumineuses, ...

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		<del>—substances aromatiques, —vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies, —composés d'oligo-éléments, —stabilisateurs de la flore intestinale, —améliorateurs de la digestibilité, - acides aminés, leurs sels et produits analogues.</del>
S15	<del>Fréquence de n</del> <u>Nettoyage du matériel utilisé pour la fabrication et la distribution de l'aliment complémentaire lait</u>	Le matériel de fabrication et de distribution du lait doit être <del>nettoyé à l'eau chaude après chaque utilisation, et au minimum une fois par semaine avec des produits acides et basiques en alternance.</del> <u>visuellement propre</u>

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

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

Pas de conditions de production spécifiques

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S16	<del>Disponibilité des documents précisant les horaires de chargement et déchargement</del>	<del>Le transporteur doit disposer de documents prouvant les heures de chargement et de déchargement des animaux.</del>
S17	<del>Possibilité d'un transit par un centre d'allotement ou par un marché en vif</del>	<del>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.</del>

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<u>S28</u>	<u>Age d'abattage</u>	<u>Entre 91 et 168 jours</u>
<u>S18</u>	<u>Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>18 heures.</u>

5-11. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
<b>S19</b>	<b><u>Poids des carcasses</u></b>	<b><u>Entre 85 et 1750 kg</u></b>
<b><u>S29</u></b>	<b><u>Etat d'engraissement général</u></b>	<b><u>Seules les notes 2 et 3 sont autorisées</u></b>
S20	Couverture du gras	Le rein <del>doit être</del> est couvert de gras et les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras <del>doit</del> présenter une consistance ferme et une couleur d'un blanc franc.
S21	Absence de défauts majeurs	La carcasse (ou le quartier) ne doit pas présenter de défauts d'aspect majeurs (absence de pétéchies, absence d'hématomes, absences de saisie partielle, sauf celles résultant d'un petit hématome, d'un tissu cicatriciel associé à des lésions évolutives ou la saisie d'abats).
<u>S30</u>	<u>ASDA</u> <u>(Attestation sanitaire à</u> <u>délivrance anticipée/statut</u> <u>sanitaire)</u>	<u>Seules les carcasses issues de bovins officiellement indemnes des maladies selon la prophylaxie en vigueur, pourront être valorisées en LA20/92 (ce qui correspond à une ASDA verte).</u>

#### 5-13. Découpe et conditionnement des découpes

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

#### 5-14. Commercialisation des abats

*Pas de conditions de production spécifiques*

*Non concerné*

#### 5-15. Surgélation

*Pas de conditions de production spécifiques*

*Non concerné*

#### 5-16. Produits élaborés transformés : viande hachée, préparations de viande, produits à base de viande

##### 5-16-1 Critères 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 LA20/92</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 LA 20/92 (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 &gt;= -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> <u>Température &gt;= -2°C</u>
<u>S46</u>	<u>Muscles autorisés</u>	<u>Muscles du cuisseau PAD (hors jarret)</u>

*Non concerné*

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

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

*Pas de conditions de production spécifiques*

<u>Critère</u>	<u>PPC</u>	<u>METHODE D'EVALUATION</u>
<u>C116</u>	<u>Alimentation non OGM &lt;0.9% pour les veaux</u>	<u>Documentaire</u>
<u>S3</u>	<u>Origine des veaux</u>	<u>Documentaire</u>