JORF du ~~23 août 2017~~
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° ~~2017-36~~

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

Caractéristiques certifiées communicantes :

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

Avertissement :

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

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

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.

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.

Règles typographiques :
- Les modifications proposées sont affichées en caractères soulignés ;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichés 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 4
4- TRAÇABILITE 5
4-1. Identification des opérateurs 5
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres 5
4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante 5
4-4. Déroulement des opérations d'abattage, de sélection des carcasses et de découpes : ..... 7~~6~~
5- METHODE D'OBTENTION 8
5-1. Schéma de vie 8
5-2. Spécialisation des élevages 8
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages 8
5-4. Races 8
5-5. Naissance ..... 9~~9~~9
5-6. Bâtiments ..... 9~~9~~9
5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B) ..... 9~~9~~9
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux ..... 9~~9~~9
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir 10
5-10. Abattage 10
5-11. Ressuage 10
5-12. Sélection des carcasses 11
5-13. Découpe et conditionnement des découpes 11
5-14. Commercialisation des abats 11
5-15. Surgélation 11
5-16. Produits transformés 11
6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE 11
7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION 11

1- NOM DU DEMANDEUR

Association pour la Promotion et la Production du Veau des Monts du Velay et Forez (APPVMVF)
~~25~~ 16 Boulevard du Président Bertrand – BP 90063
43 002 Le Puy-en-Velay Cedex
Tel : 04 71 09 11 25
~~Fax : 04 71 09 82 82~~
Courriel : veauxdesmontsduvelay@free.fr

2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de veau nourri au lait entier

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le produit label rouge est issu d'un veau de type C nourri au lait entier, séparé de sa mère, qui tète du lait entier ~~frais,~~ provenant de la traite des vaches de l'exploitation d'élevage au biberon ou au distributeur automatique de lait (DAL), ou qui tète directement sous la mère. Il ne reçoit pas de complément à base de produits laitiers.

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

La viande est vendue à l'état frais.

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

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit label rouge est destiné à deux types de marché, soit la boucherie traditionnelle haut de gamme, soit le double rayon GMS, en complément d'un veau standard.

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

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
	minéraux. Interdiction d'aliments complémentaires à base de produits laitiers.	limitée.
Age et poids à l'abattage	L'âge à l'abattage est compris entre 105 à 182 ~~160~~ jours. Le poids carcasse est compris entre 100 et 180 ~~170~~ kg.	L'âge d'abattage est de 8 mois au plus. Aucun objectif en termes de poids des carcasses.

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

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

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :
- Veau nourri au lait entier
- Veau élevé sur ~~paille~~ litière végétale dans de petits élevages

Les éléments justifiant la qualité supérieure sont les suivants :

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

L'alimentation au lait entier ~~naturel~~ permet de produire une viande fine, juteuse et tendre. Cette tendreté est aussi assurée par la sélection de carcasses ayant un état d'engraissement suffisant, qui va de peu couvert à gras ~~ciré à couvert~~. A l'opposé, les carcasses très ~~trop~~ grasses ou très~~trop~~ maigres (note 1 ou 5 ~~4~~) sont écartées de la labellisation.

- Veau élevé sur ~~paille~~ litière végétale dans de petits élevages :

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

- Age à l'abattage :

Seuls les animaux ayant un âge à l'abattage situé entre 105 et 182 ~~160~~ jours peuvent prétendre à la labellisation. ~~Les veaux plus âgés sont écartés afin de garantir une certaine tendreté à la viande. Au delà de 180 jours, les caractéristiques physico-chimiques de la viande évoluent. Le veau devient un jeune bovin, le « grain » de viande devient plus grossier, la viande risque d'être plus ferme.~~

- Croisement type raciale à viande et conformation :

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

4- TRAÇABILITE

4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

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

4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

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

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

	Veau en élevage →	Abattage : carcasse de veau	Vente à la coupe	PAD et vente UVC
IDENTIFICATION	➢ Numéro national d'identification apposé par l'éleveur	➢ Numéro d'ordre d'abattage. ➢ Document apposé sur la carcasse où on retrouve les informations du DAB + le classement abattoir ➢ Tampon label rouge ➢ Certificat de Garantie comportant : numéro national d'identification, numéro d'ordre, date et lieu d'abattage.	➢ Le détaillant assure l'identification des pièces dans la banque réfrigérée de son magasin. ➢ Pique prix : Type de morceau et prix /kg	➢ Étiquette PAD ou étiquette UVC ➢ Sticker PAD numéroté

ENREGISTREMENT	**DAB** (Document d'Accompagnement Bovin) - Nom de l'éleveur et adresse - Numéro national d'identification - Type racial~~Race~~ père et mère - Sexe	**Ticket de pesée** *On retrouve tous les éléments de traçabilité comme numéro national d'identification, numéro d'ordre d'abattage, date et lieu d'abattage, classement abattoir et poids carcasse.*	**Cahier comptabilité matière** *Numéro semaine, date, numéro du certificat de garantie, poids conditionné, étiquettes journalières sorties par la balance de vente.*	**Cahier comptabilité matière découpe en PAD** - Numéro national d'identification - Numéro lot de découpe en PAD - Numéro étiquette PAD
	Registre informatique de l'organisation de producteurs (OP) - Type racial ~~Race~~ père et type racial ~~race~~ mère. - sexe - date de naissance - numéro national d'identification.	**Registre de labellisation** *Document de synthèse de toutes les informations nécessaires à la labellisation et saisies sur registre informatique de l'OP.*	**Bon de livraison (BL)** *Avec comme informations la date, la quantité, le nom du produit, le numéro d'ordre d'abattage, le poids carcasse, le prix/kg* **Facture d'achat** *On retrouve les mêmes informations que sur le BL.*	**Cahier comptabilité matière découpe en UVC** - Numéro national d'identification ou lot découpe PAD - Numéro lot de découpe en UVC - Numéro étiquette UVC

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Les viandes destinées à la découpe doivent être impérativement identifiées :

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

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

5- METHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Spécialisation des élevages

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

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

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

5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	**Types raciaux ~~Races~~ de veau autorisées**	**Un veau doit avoir au moins un de ses deux parents de type racial~~race~~ à viande. ~~Les seuls types raciaux à viande admis pour au moins un des deux parents du veau sont les suivants :~~**

~~Races à viande (type racial)~~	~~Code type racial~~

			~~**Aubrac**~~	~~**14**~~	
			~~**Salers**~~	~~**23**~~	
			~~**Bazadaise**~~	~~**24**~~	
			~~**Blanc Bleu**~~	~~**25**~~	
			~~**Limousine**~~	~~**34**~~	
			~~**Charolaise**~~	~~**38**~~	
			~~**Blonde d'Aquitaine**~~	~~**79**~~	
			~~**INRA 95**~~	~~**95**~~	

5-5. Naissance

Pas de conditions de production spécifiques

5-6. Bâtiments

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

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

Non concerné

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S14.	Additifs autorisés	Les seuls additifs autorisés dans l'alimentation des veaux sont les suivants : - dans la catégorie des additifs nutritionnels : les vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies. - dans la catégorie des additifs nutritionnels : les composés d'oligo-éléments ; les acides aminés, leurs sels et produits analogues ; - dans la catégorie des additifs zootechniques : les améliorateurs de la digestibilité.
S15.	Fréquence de repas des veaux	Chaque veau reçoit deux repas minimum par jour.

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

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

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	**Age d'abattage**	**Entre 105 jours minimum et 182 ~~160~~ jours maximum.**

5-11. Ressuage

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		de 90 % en moyenne.

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	**Poids des carcasses**	**De 100 kg minimum à 180 ~~170~~ kg maximum.**

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

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

5-14. Commercialisation des abats

Non concerné

5-15. Surgélation

Non concerné

5-16. Produits transformés

Non concerné

6- ETIQUETAGE- MENTIONS 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.	Nombre maximal de veaux labellisables / an / site d'élevage	Visuel et documentaire
S4.	Nombre maximal de veaux élevés en même temps / site d'élevage	Visuel et documentaire
S9.	Type de litière	Visuel

Critère	Principaux Points à Contrôler	Méthodes d'évaluation
S13	Matières premières autorisées en complément du lait entier ~~frais naturel~~	Visuel et documentaire