

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

Ministère de l'agriculture  
et de l'alimentation

Arrêté du **27 JUIL. 2017**

**fixant les conditions de production communes relatives à la production en label rouge  
« veau »**

NOR : AGRT1719370A

**Le ministre de l'économie et des finances et le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,**

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 641-4 et R. 641-3-1 ;

Sur proposition de la commission permanente des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 24 novembre 2016 par délégation du comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'Institut national de l'origine et de la qualité,

**Arrêtent :**

**Article 1<sup>er</sup>**

En application de l'article L.641-4 du code rural et de la pêche maritime, des conditions de production communes à plusieurs produits sont définies en annexe du présent arrêté et s'appliquent à la production en label rouge « veau », issue d'animaux dont l'âge d'abattage est inférieur à 6 mois.

Ces conditions de production communes relatives à la production en label rouge « veau » ne s'imposent qu'aux labels rouges homologués à compter de la date d'entrée en vigueur du présent arrêté.

**Article 2**

Est abrogé l'arrêté du 20 novembre 2012 portant homologation de la notice technique définissant les critères minimaux à respecter par les cahiers des charges et les exigences minimales de contrôle à remplir pour l'obtention d'un label rouge « viande de veau et abats » présentés en frais ou en surgelés et préparations de viande de veau présentées en frais ou en surgelés.


### Article 3

Le présent arrêté sera publié au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture et entrera en vigueur à compter de sa date de publication.

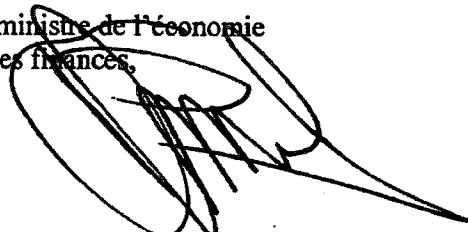
Fait le **27 JUIL. 2017**

Le ministre de l'agriculture  
et de l'alimentation,

Pour le Ministre et par délégation,  
L'ingénieure de recherche hors classe

  
Françoise SIMON

Le ministre de l'économie  
et des finances,



**Pierre CHAMBU**

Pour le Ministre et par délégation  
par empêchement la Directrice Générale  
de la Concurrence, de la Consommation  
et de la Répression des Fraudes  
et de la Protection des Services  
Le Chef de Service

## **ANNEXE**

# **CONDITIONS DE PRODUCTION COMMUNES RELATIVES A LA PRODUCTION EN LABEL ROUGE « VEAU »**

### Avertissement

Toute production en label rouge « Veau » issue d'animaux dont l'âge d'abattage est inférieur à 6 mois doit respecter les dispositions décrites dans ce document ainsi que les conditions de production spécifiques de chaque label rouge

## **SOMMAIRE**

<b>1- CHAMP D'APPLICATION</b> .....	3
<b>2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE</b> .....	3
<b>3- DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	3
3-1. Présentation du produit.....	3
3-2. Comparaison avec le produit courant .....	4
3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure .....	6
<b>4- TRAÇABILITE</b> .....	6
<b>5- METHODE D'OBTENTION</b> .....	7
5-1. Schéma de vie.....	7
5-2. Spécialisation des élevages .....	8
5-3. Dispositions générales relatives aux élevages.....	8
5-4. Races .....	9
5-5. Naissance.....	9
5-6. Bâtiments.....	10
5-7. Alimentation des mères (pour les veaux de type A et B).....	11
5-8. Alimentation et abreuvement des veaux .....	12
5-9. Ramassage et transport à l'abattoir .....	16
5-10. Abattage.....	16
5-11. Ressuage.....	17
5-12. Sélection des carcasses .....	17
5-13. Découpe et conditionnement des découpes.....	18
5-14. Commercialisation des abats .....	18
5-15. Surgélation.....	18
5-16. Produits transformés.....	19
<b>6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPECIFIQUES AU LABEL ROUGE</b> .....	23
<b>7- PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION</b> .....	23
<b>DEFINITIONS</b> .....	25

## **1- CHAMP D'APPLICATION**

Les conditions de production communes décrites ci-après constituent les exigences minimales, mais non suffisantes, qui doivent être respectées pour la production et la commercialisation en label rouge des produits issus d'un animal jeune de l'espèce bovine, âgé de moins de six mois, qui est encore monogastrique et non sevré. Le sevrage est défini comme la suppression de l'aliment lacté.

Elles ne s'appliquent pas aux préparations contenant de la viande de veau comme ingrédient.

Les produits label rouge peuvent provenir des trois types de veaux suivants :

- Le **veau de type A** est un veau nourri par tétée au pis. Il peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, un aliment complémentaire liquide.
- Le **veau de type B** est un veau nourri par tétée au pis jusqu'à son enlèvement pour l'abattage et qui reçoit une alimentation complémentaire solide.
- Le **veau de type C** est un veau nourri au lait entier. Il peut recevoir un complément liquide maigre.

Les règles fixées s'appliquent sans préjudice de celles imposées par la réglementation en vigueur.

## **2- DENOMINATION DU LABEL ROUGE**

La dénomination d'un label rouge se compose des éléments suivants :

- le ou les types de produits visés (viande, abats, produits transformés...)
- le type de veau (cf. ci-dessous)
- la ou les formes de présentation possibles (surgelé, frais...)

Selon le type de veau (cf. 3.1), la dénomination du label rouge reprend les termes suivants :

- « Veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide » (pour les veaux de type A) ;
- « Veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir une alimentation complémentaire solide » (pour les veaux de type B) ;
- « Veau nourri au lait entier » (pour les veaux de type C).

## **3- DESCRIPTION DU PRODUIT**

### **3-1. Présentation du produit**

La production et la commercialisation en label rouge peut concerner les produits suivants :

- la viande de veau (carcasse ou découpes fraîches et surgelées) ;
- les abats de veau (frais ou surgelés) ;
- les produits élaborés contenant 90% minimum de viande de veau en poids des matières premières mises en œuvre (frais ou surgelés).

3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant de comparaison est issu d'un animal de l'espèce bovine, âgé de 8 mois maximum. Il ne bénéficie d'aucun signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), ni d'une démarche de certification de conformité produit.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Mode de production et origine des animaux (pour les veaux de types A et B)	D'une manière générale, les veaux sont nés et élevés sur l'exploitation.  En cas d'introduction ou d'adoption, les veaux proviennent d'élevages qualifiés et sont âgés de 45 jours maximum.	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.  Le plus souvent, les nourrissons sont introduits en lots importants dans l'exploitation sans critères de sélection.
Races autorisées	Seuls sont autorisés les veaux appartenant aux types raciaux suivants :  - race à viande ou race mixte  - croisements suivants :  • de deux races à viande entre elles  • de deux races mixtes entre elles  • d'une race à viande avec un autre type racial	Les veaux sont principalement issus de races laitières
Alimentation	Les veaux sont soit obligatoirement allaités jusqu'au départ à l'abattoir par leur mère naturelle, ou le cas échéant adoptive (veaux de type A et B), soit nourris par distribution de lait entier frais naturel apte à la consommation humaine et produit obligatoirement sur l'exploitation (veaux de type C).  Ce lait constitue l'essentiel de l'alimentation des veaux.	Alimentation constituée principalement de lait reconstitué (300 à 330 kg d'aliment d'allaitement par veau) et d'aliment fibreux en quantité généralement limitée (25 à 30 kg par veau).
Composition des aliments complémentaires	Liste limitative des matières premières autorisées et interdiction de certains additifs	Ensemble des matières premières et additifs autorisés par la réglementation

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Mode d'élevage / logement des veaux	<p>La litière végétale est obligatoire et en cas d'utilisation de paille, le paillage doit être au minimum quotidien.</p> <p>Le bâtiment doit recevoir la lumière naturelle.</p> <p>Les sites d'élevage sont exclusivement consacrés à la production de veaux label rouge</p>	Elevage fréquent sur caillebotis et parfois sur litière paillée, ou sciure.
Ramassage et transport des animaux	<p>Pour éviter le stress, les animaux sont tenus propres avant l'expédition. L'utilisation de tranquillisants et d'aiguillon électrique est interdite.</p> <p>Le temps de transport entre l'élevage et l'abattoir est inférieur à 6 heures.</p> <p>Le délai maximum entre la dernière buvée et l'abattage est de 24 heures maximum.</p>	La durée de transport ne peut excéder deux périodes de 9h de transport, entrecoupées d'une heure de pause au moins durant laquelle les veaux doivent être abreuvés et si nécessaire alimentés.
Age et poids à l'abattage	Fourchettes d'âge d'abattage et de poids de carcasses définies.	L'âge d'abattage est de 8 mois au plus. Aucun objectif en termes de poids des carcasses.
Sélection des carcasses	<p>Conformation : E,U,R</p> <p>Etat d'engraissement : 2 ou 3</p> <p>Couleur de la viande : 0,1,2 ou 3</p>	<p>Conformation : E,U,R,O,P</p> <p>Etat d'engraissement : 1,2,3,4,5</p> <p>Couleur : 0,1,2,3 ou 4</p>
Conformité des produits transformés aux codes des usages professionnels	Les produits sont conformes aux dispositions relatives à la catégorie supérieure lorsqu'elle existe des codes des usages professionnels.	Tous types de produits autorisés par les codes des usages professionnels.
Viande de veau mise en œuvre pour l'élaboration des produits transformés	Fabrication exclusive à partir de viande de veau label rouge fraîche réfrigérée	Fabrication à partir de viande de veau courante
Proportion de viande de veau	Dans tous les cas, 90 % minimum	Pas de règles

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Viande séparée mécaniquement	Utilisation interdite	Utilisation possible
Ingrédients et additifs autorisés	Liste positive d'ingrédients. Phosphate et exhausteurs de goût interdits	Ingrédients et additifs autorisés par la réglementation

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

La qualité supérieure des produits label rouge repose notamment sur :

- les caractéristiques sensorielles ;
- les caractéristiques d'image ;
- le service et la qualité de présentation ou des découpes des portions et produits présentés à la vente ;
- la régularité de la qualité des produits commercialisés en label rouge.

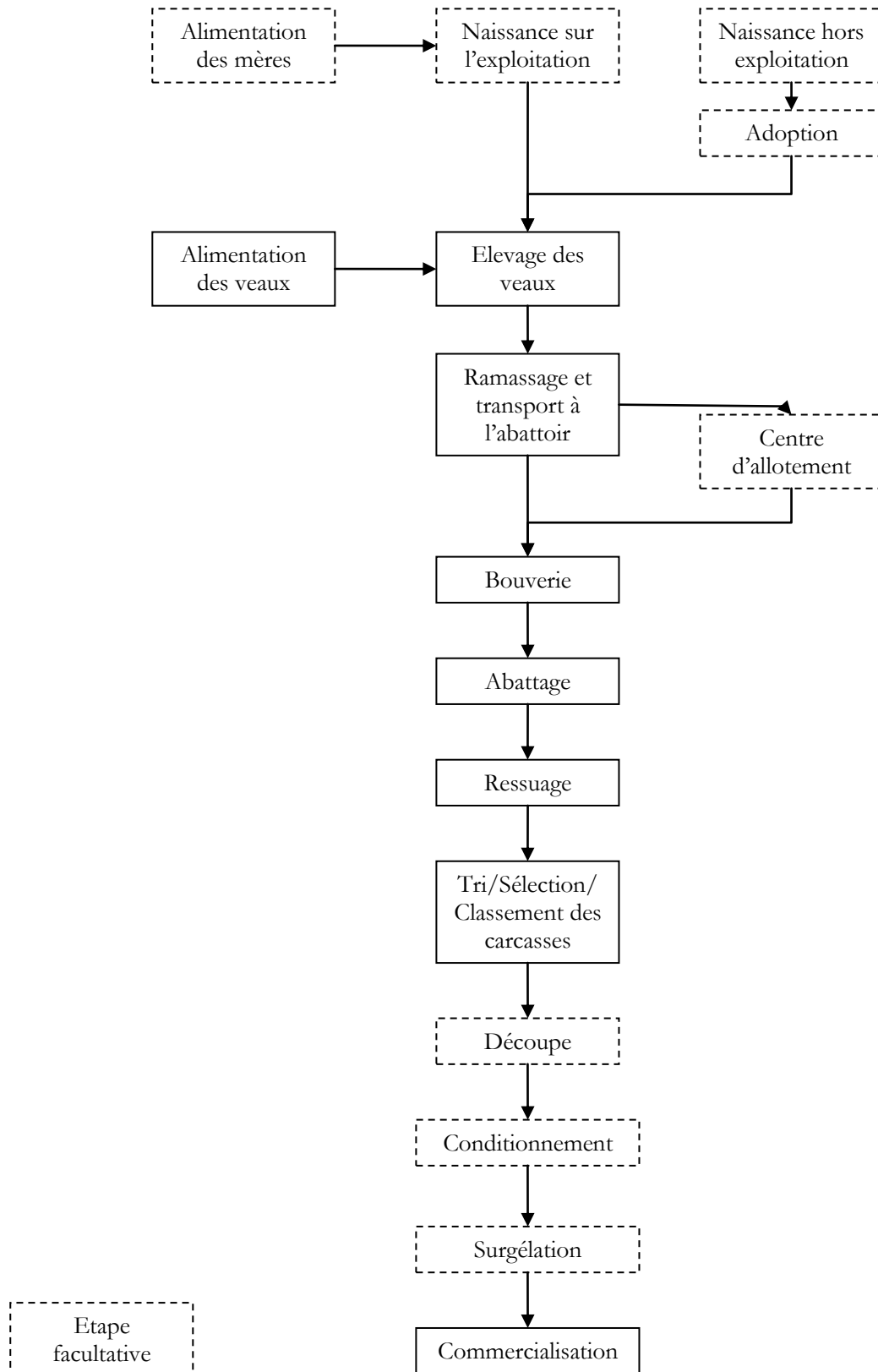
### **4- TRAÇABILITE**

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C1.	Identification des opérateurs	Tous les opérateurs concernés par la production en label rouge « Veau » sont identifiés.
C2.	Obligation d'enregistrement et de suivi	Tous les opérateurs impliqués assurent l'enregistrement et le suivi de toutes les opérations intervenues au cours du schéma de vie du produit.
C3.	Tableau (ou schéma) de traçabilité ascendante et descendante	Obligatoire



## 5- METHODE D'OBTENTION

### 5-1. Schéma de vie



5-2. Spécialisation des élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C4.	Présence d'un seul type d'élevage de veau par site d'élevage	Il ne peut exister en même temps, sur un même site d'élevage, une production de veau sous label rouge et une autre production de veau de boucherie.
C5.	Présence d'une production d'un seul label rouge « Veau » par site d'élevage	Il ne peut exister, sur un même site d'élevage, qu'une production de veau sous un seul label rouge.
C6.	Identification des veaux nés sur l'exploitation et destinés au renouvellement du troupeau reproducteur	Les veaux nés sur l'exploitation et destinés à assurer le renouvellement du troupeau reproducteur de l'exploitation, peuvent être élevés sur le même site que des veaux sous label rouge sous réserve d'une identification des animaux permettant d'éviter tout risque de confusion ceci afin d'assurer la maîtrise de la production de veau sous label rouge et la traçabilité de l'alimentation des veaux.
C7.	Séparation des sites d'élevage entre production label rouge et autre production de veau de boucherie	Dans le cas d'exploitations présentant plusieurs sites d'élevages dont certains sont dédiés à une production de veau sous label rouge et d'autres sont affectés à une autre production de veau de boucherie, les sites doivent être séparés d'au moins 500 m et les aliments destinés à chaque type de veaux doivent être stockés dans des lieux séparés.  Lorsque l'exploitation n'est pas en mesure d'assurer cette séparation des sites ou des lieux de stockage des aliments, elle doit être dédiée à la production de veaux sous label rouge.

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C8.	habilitation des sites élevages	Tout site d'élevage doit être habilité avant mise en élevage du premier veau.
C9.	Guide d'élevage	Diffusion par l'ODG à chaque éleveur d'un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter.
C10.	Existence d'un plan de suivi des interventions sur les veaux	L'ODG vérifie que chaque éleveur respecte un plan de suivi des interventions effectuées sur chaque veau : soins vétérinaires, alimentation, etc.

5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C11.	Races de veau autorisées	<p>Seuls sont autorisés les veaux appartenant aux types raciaux suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- race à viande ou race mixte</li> <li>- croisements suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• de deux races à viande entre elles ;</li> <li>• de deux races mixtes entre elles ;</li> <li>• d'une race à viande avec un autre type racial.</li> </ul> </li> </ul>
C12.	Races des parents autorisées	<p>Les veaux issus de deux parents croisés ne sont pas admis, sauf si la preuve peut-être apportée que les deux parents sont issus d'un croisement race à viande et/ou race mixte.</p> <p>Remarque : une race = code type racial des 2 parents identiques</p>

5-5. Naissance

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C13.	Origine des veaux	<p><u>Veaux de type A et B</u> : D'une manière générale, les veaux sont nés et élevés sur l'exploitation. Exceptionnellement, des veaux âgés au plus de 45 jours, provenant d'une exploitation qualifiée par l'ODG et élevés dans le respect des dispositions de production en label rouge, peuvent être adoptés.</p>
		<p><u>Veau de type C</u> : Les veaux peuvent être nés sur l'exploitation ou provenir d'une autre exploitation. Le fournisseur de veaux nourrissons introduits dans la filière « veau au lait entier Label Rouge » doit être qualifié par l'ODG.</p> <p>La sélection des animaux par le fournisseur est réalisée sur la base des critères suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- leur poids est supérieur ou égal à 45 Kg.</li> <li>- leur état corporel est satisfaisant (pas d'infection au nombril, pas de problème d'arthrite ni de problème pulmonaire, absence de diarrhée).</li> </ul>

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C14.	Durée de présence en élevage	<u>Veau de type C</u> : Quel que soit l'âge à l'introduction, la durée de présence sur l'exploitation doit être au moins égale au 2/3 de la durée de vie totale de l'animal.
C15.	Identification des veaux en cas d'introduction ou d'adoption	Dans le cas d'introduction, une déclaration de mise en place est adressée, dans un délai maximum de 15 jours, à l'ODG.

#### 5-6. Bâtiments

##### Dispositions relatives à tous les types de veau

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C16.	Eclairage	Le bâtiment où sont logés les veaux reçoit la lumière naturelle.
C17.	Type de litière	Litière végétale obligatoire.
C18.	Entretien de la litière	La litière doit être maintenue propre et renouvelée. Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux.
C19.	Qualité de la paille	En cas d'utilisation de paille, celle-ci doit être propre, exempte de moisissures et de terre.
C20.	Fréquence du paillage	En cas d'utilisation de paille, le paillage doit être au minimum quotidien.

##### Dispositions complémentaires relatives au logement des mères (pour les veaux de type A et B)

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C21.	Conditions générales de confort et d'ambiance - Abreuvement	Accès permanent des animaux à un système d'abreuvement.
C22.	Conditions générales de confort et d'ambiance - Aération	Aération suffisante lorsque les animaux sont présents.
C23.	Propreté et entretien des bâtiments d'élevage	Les bâtiments d'élevage doivent être maintenus propres et bien entretenus.

Dispositions complémentaires relatives aux veaux de type C

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C24.	Vide sanitaire	8 jours minimum après désinfection entre les bandes.
C25.	Volume d'air minimum par veau	- Ventilation statique : $\geq 12$ m <sup>3</sup> ; - Ventilation dynamique : $\geq 8$ m <sup>3</sup> .

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C26.	Alternance étable/prairie	L'exploitation doit disposer d'une partie de sa superficie en prairie et d'une quantité suffisante de fourrage pour assurer un bon état d'entretien des animaux.  Pendant toute la durée de leur vie, les mères sont élevées selon le système allaitant traditionnel avec des cycles d'alternance entre pâture (en période de disponibilité d'herbe et lorsque les conditions climatiques le permettent) et stabulation.
C27.	Origine des aliments	L'alimentation des animaux doit toujours permettre l'apport d'une ration équilibrée.  Les aliments produits sur l'exploitation d'élevage (fourrages pâturés ou conservés, céréales, etc.) représentent l'essentiel de l'alimentation du troupeau des mères.  Durant les périodes de printemps et d'été-automne, l'alimentation doit être essentiellement composée de pâturage et, en hiver, de fourrages conservés (foin, ensilage ...).
C28.	Conservation des foins, enrubannages et ensilages	Les foins, les enrubannages et les ensilages doivent être parfaitement conservés (absence d'odeur anormale, absence de moisissure).
C29.	Possibilité d'utiliser des aliments complémentaires	En toute saison, un complément adapté nécessaire pour satisfaire les besoins physiologiques des animaux, pourra être apporté à la ration.
C30.	Matières premières autorisées dans la composition des aliments complémentaires (selon la nomenclature du	1 - Graines de céréales et produits dérivés, 2 - Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés, 3 - Graines de légumineuses et produits dérivés,

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
	catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux)	4 - Tubercules, racines et produits dérivés 5 - Autres graines et fruits, et produits dérivés, 6 - Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés, 7 - Autres plantes, et produits dérivés, 8 - Produits laitiers et produits dérivés, 11 - Minéraux et produits dérivés, Les sous catégories suivantes de la catégorie 12 - (Sous-)produits de fermentation de micro-organismes : 12.1.1, 12.1.2, 12.1.5, 12.1.6, 12.2.1, 12.2.2 et 12.2.3 Les sous catégories suivantes de la catégorie 13 - Divers : 13.3.1, 13.3.2, 13.6.3 et 13.11.1.
C31.	Additifs interdits	Urée

#### 5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

##### Dispositions relatives à tous les types de veau

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C32.	Référencement des formules d'aliment	Toute formule d'aliment doit être référencée par l'ODG.
C33.	Matières premières autorisées pour les aliments complémentaires	Exclusivement produits laitiers, matières premières d'origine végétale et minéraux. <u>Les veaux de type A</u> peuvent recevoir des œufs frais entiers provenant de l'exploitation.
C34.	Qualité de l'eau des bâtiments d'élevage	Pour la labellisation des abats, en particulier des foies, les bâtiments d'élevage doivent disposer d'une eau conforme aux normes de potabilité.

##### Veau de type A

Le veau de type A est un veau nourri par tétée au pis. Il peut recevoir de façon limitée un aliment complémentaire liquide.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C35.	Période d'allaitement	Allaitement obligatoire du veau jusqu'à son départ pour l'abattoir, par sa mère ou le cas échéant adoptive, la tétée d'autres nourrices pouvant compléter la quantité de lait.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C36.	Part minimale de l'allaitement dans l'alimentation	Le veau est nourri par tétée au pis, pour au moins 85 % de son alimentation.
C37.	Accès des veaux à l'auge	Interdit.
C38.	Aliments complémentaires éventuels autorisés	- Sucre ; - Œufs frais entiers provenant de l'exploitation.
C39.	Possibilité d'utilisation d'un aliment d'allaitement complet pour les exploitations qui ne vendent pas de lait	Pour les seules exploitations qui ne vendent pas de lait, le veau pourra voir son alimentation complétée par un aliment d'allaitement complet.
C40.	Matières premières autorisées pour l'aliment d'allaitement complémentaire	- Parmi les produits laitiers et produits dérivés : * Lait écrémé en poudre, babeurre en poudre * Lactosérum et sous-produits du lactosérum * Matières grasses et protéines d'origine laitière - Parmi les graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés : * Huiles et matières grasses végétales de palme, coprah, soja, colza. - Parmi les minéraux et produits dérivés : * Minéraux sous forme de carbonate de calcium, phosphate mono-calcique, bi-calcique ou monobicalcique, sels de magnésium, sels de sodium, sels de calcium. - Parmi les grains de céréales et produits dérivés : * Amidon et/ou farine de blé
C41.	Composition de l'aliment d'allaitement complémentaire	- 60 % minimum de lait en poudre écrémé et babeurre - entre 20 % minimum et 25 % maximum de matière grasse d'origine exclusivement laitière ou végétale - 20 % minimum de matières protéiques d'origine exclusivement laitière - minéraux et des vitamines
C42.	Poids maximum d'aliment complémentaire autorisé	50 kg (matière sèche) par veau pour toute la durée de sa vie.
C43.	Age minimum pour l'utilisation de l'aliment complémentaire	L'aliment complémentaire ne peut être utilisé avant l'âge de 45 jours.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C44.	Période au cours de laquelle l'aliment complémentaire peut être utilisé	La complémentation est réservée à la période de finition du veau (limitée aux deux mois et demi qui précèdent l'abattage).
C45.	Enregistrement de la quantité d'aliment complémentaire distribué	Un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée (tétée du matin et tétée du soir), ainsi que des numéros des veaux ayant reçu cette complémentation, est effectué.

### Veau de type B

Le veau de type B est nourri par tétée au pis jusqu'à son enlèvement pour l'abattage. Il reçoit, après l'âge de 45 jours, une alimentation complémentaire solide.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C46.	Période d'allaitement	Allaitement obligatoire du veau jusqu'à son départ pour l'abattoir, par sa mère ou le cas échéant adoptive, la tétée d'autres nourrices pouvant compléter la quantité de lait.
C47.	Age minimum pour l'utilisation de l'aliment complémentaire	L'aliment complémentaire ne peut être distribué avant l'âge de 45 jours.
C48.	Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Graines de céréales et produits dérivés ;</li> <li>- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés ;</li> <li>- Graines de légumineuses et produits dérivés ;</li> <li>- Pulpes issues de tubercules, racines et fruits ;</li> <li>- Luzerne déshydratée ;</li> <li>- Produits laitiers et produits dérivés ;</li> <li>- Huiles et matières grasses végétales ;</li> <li>- Minéraux et produits dérivés.</li> </ul>
C49.	Poids maximum d'aliment complémentaire autorisé	250 kg
C50.	Pourcentage de graines de céréales et produits dérivés dans l'aliment complémentaire	≥ 70% (dont produits dérivés inférieur à 50 % de l'ensemble graines de céréales et produits dérivés)



Veau de type C

Le veau de type C est un veau séparé de sa mère nourri au lait frais entier, provenant de la traite de vaches de l'exploitation d'élevage. Il peut recevoir un complément maigre.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C51.	Origine du lait	L'animal est nourri par distribution de lait. Ce lait est obligatoirement produit sur l'exploitation.
C52.	Qualité du lait consommé	Le lait consommé par les veaux doit être apte à la consommation humaine.
C53.	Pourcentage du lait entier frais naturel dans l'alimentation	≥ 75% de la matière sèche totale de l'alimentation du veau.
C54.	Possibilité d'utilisation d'aliments complémentaires	Si nécessaire, des formules d'aliments complémentaires peuvent être utilisées et limitées au strict nécessaire pour assurer l'équilibre nutritionnel du veau.
C55.	Composition de l'aliment complémentaire	L'aliment complémentaire doit permettre de rééquilibrer l'excès de matière grasse du lait par un ajout de protéines et de glucides.  L'aliment complémentaire maigre doit donc avoir une composition de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- minimum 70% de produits laitiers</li> <li>- maximum 25 % d'amidons</li> <li>- maximum 10% d'huiles végétales</li> <li>- maximum 10% de minéraux et acides aminés.</li> </ul>
C56.	Matières premières autorisées pour l'aliment complémentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lait écrémé en poudre ;</li> <li>- Lactosérum et lactosérum dé lactosé ;</li> <li>- Protéines du lactosérum ;</li> <li>- Caséine de lait ;</li> <li>- Graines de céréales et produits dérivés ;</li> <li>- Graines de protéagineux et produits dérivés ;</li> <li>- Huiles et matières grasses végétales ;</li> <li>- Minéraux et produits dérivés.</li> </ul>

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

Le faible niveau de stress des animaux est un élément important de la qualité finale du produit, il conviendra donc de mettre en œuvre de bonnes pratiques visant à limiter ce stress.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C57.	Propreté des animaux	Les animaux sont tenus propres avant l'expédition.
C58.	Utilisation de tranquillisants	Interdit.
C59.	Utilisations de l'aiguillon électrique	Interdit.
C60.	Durée de transport maximum entre l'exploitation d'élevage et l'abattoir	Inférieure à 6 heures.

5-10. Abattage

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C61.	Age d'abattage	<u>Veau de type A</u> : entre 91 et 168 jours. <u>Veau de type B et C</u> : entre 91 et 181 jours. Pour un lot d'animaux, chaque veau est traité individuellement.
C62.	Délai maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et l'abattage	24 heures.
C63.	Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage	20 heures.
C64.	Limitation du stress avant abattage	Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées : - amenée au poste d'étourdissement sans stress; dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux, - immobilisation et étourdissement dans le calme.

5-11. Ressuage

Le risque majeur pour la tendreté de la viande de veau provient de la contraction au froid lors du ressuage des carcasses. Le refroidissement doit être progressif.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C65.	Existence et mise en œuvre de procédures et instructions de maîtrise et de contrôle des opérations de ressuage	En abattoir, des procédures et instructions de maîtrise et de contrôle décrivent les modalités et critères retenus pour : - réguler les températures et l'hygrométrie dans les salles de ressuage. - éviter les mélanges de carcasses de températures différentes.
C66.	Suivi de la cinétique de descente en température	Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie à l'abattoir.
C67.	Délai de descente en température des carcasses	La température interne de la viande ne doit pas atteindre 10°C avant un laps de temps de 10 heures après l'abattage.
C68.	Absence de condensation	Absence de condensation à la surface des carcasses.
C69.	Délai minimum avant le transport des carcasses	Le transport des carcasses ne peut avoir lieu qu'au minimum 20 heures après abattage.

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C70.	Etat d'engraissement général	Seules les notes 2 et 3 sont autorisées.
C71.	Conformation	Seules les conformations E, U et R sont autorisées.
C72.	Poids des carcasses	<u>Veau de type A</u> : entre 85 et 180 kg. <u>Veau de type B</u> : entre 85 et 200 kg. <u>Veau de type C</u> : entre 80 et 170 kg.
C73.	Couleur de la viande	Seules les catégories de couleur 0 (blanc), 1 (rosé très clair), 2 (rosé clair) ou 3 (rosé) sont autorisées.

C74.	Couleur de la viande lors de l'approvisionnement des distributeurs	Un même distributeur ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses de 3 catégories de couleur contiguës au maximum.
------	--	--

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C75.	Disponibilité d'un guide de procédures	L'ODG fournit aux ateliers de découpe et aux distributeurs un guide des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes de veau label rouge. Il doit s'assurer de la bonne réception de ce document.
C76.	Localisation du conditionnement des découpes pour la préparation d'unités de vente au consommateur (UVC)	Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.

5-14. Commercialisation des abats

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C77.	Liste des abats labellisables	Foie, cœur, rognons, ris, fraise, tête entière ou roulée, pieds, panse et langue.
C78.	Sélection des abats	Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges label rouge au moment de leur séparation.

5-15. Surgélation

Ces dispositions s'appliquent à l'ensemble des produits (viandes, abats et produits transformés).

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C79.	Interdiction de la congélation	La congélation des découpes de viande de veau label rouge, des abats label rouge et des préparations de viande de veau label rouge est exclue. Seule la surgélation doit être pratiquée.
C80.	Délai maximum entre abattage et mise en surgélation des découpes	< 7 jours.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C81.	Délai maximum de surgélation des abats après abattage	< 72 heures après la pesée des carcasses.
C82.	Délai maximum de surgélation des préparations à base de veau	< 72 heures après la mise en œuvre.
C83.	Délai de descente en température	Les découpes de veau, les préparations et les abats sont surgelées par un procédé qui doit permettre d'atteindre une température à cœur de -18°C dans un délai maximum de 6 heures.
C84.	Date de durabilité minimale (DDM)	≤ 12 mois.

#### 5-16. Produits transformés

##### Dispositions générales

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C85.	Conformité des produits aux codes des usages professionnels	<p>La fabrication, la composition et l'appellation de tout produit élaboré à base de veau label rouge doivent être conformes au minimum aux exigences définies dans :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiche produit, quand elle existe pour le produit concerné, du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes,</li> <li>- La fiche produit, quand elle existe pour le produit concerné, du Code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance,</li> <li>- et à celles de la catégorie supérieure lorsqu'elle existe.</li> </ul>
C86.	Origine des viandes	La fabrication de produits transformés de veau label rouge se fait obligatoirement à partir de viande de veau label rouge.
C87.	Délai de mise en œuvre des viandes après abattage	Les viandes de veau fraîches réfrigérées sont mises en œuvre au plus tard 72 heures après abattage des animaux dont ils sont issus ou 6 jours si elles sont conditionnées sous vide.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C88.	Viandes séparées mécaniquement (VSM)	Utilisation interdite.
C89.	Catégories d'ingrédients et d'additifs autorisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eau ;</li> <li>- Sel ;</li> <li>- Épices, aromates et herbes aromatisantes ;</li> <li>- Condiments, fruits, légumes, champignons, truffes,</li> <li>- Vins, liqueurs, alcools,</li> <li>- Blanc d'œufs,</li> <li>- Chapelure,</li> <li>- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées,</li> <li>- Antioxydants et conservateurs,</li> <li>- Boyaux naturels,</li> <li>- Barde de porc,</li> <li>- Crépine de porc.</li> </ul>
C90.	Additifs interdits	Phosphates et exhausteurs de goût.

Dispositions particulières pour les préparations de viande de veau label rouge (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées) et pour les viandes hachées assaisonnées ou non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C91.	Origine des viandes de veau	Découpes de veau fraîches label rouge réfrigérées.
C92.	Composition en viande de veau	100% de viande hachée de veau label rouge fraîche réfrigérée dans le cas de viande hachée nature et au minimum 90% de viande de veau label rouge fraîche réfrigérée dans le cas de viande hachée assaisonnée.
C93.	Ingédients autorisés	Dans le cas de viandes hachées assaisonnées, les ingrédients représentent au maximum 10 % du poids total du produit fini et sont constitués des condiments et aromates, et des légumes.

C94.	Taux de matière grasse du produit fini	Compris entre 5 et 15 %
C95.	Rapport collagène / protéine maximum du produit fini	inférieur ou égal à 12 %

Dispositions particulières pour les paupiettes de veau assaisonnées ou non

Les paupiettes sont des préparations constituées d'une escalope de veau, entourant une boule de farce de chair pur veau. L'ensemble peut être maintenu par une barde de porc, ficelé dans le sens de la largeur et de la longueur.

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C96.	Nature des escalopes	Escalopes issues de pièces de viandes de veau label rouge entièrement dénervées et dégraissées fraîche réfrigérée.
C97.	Epaisseur maximum des tranches d'escalopes	≤ 4 mm.
C98.	Origine de la viande composant la chair	Chair élaborée exclusivement à partir de gras et maigre de veau label rouge frais réfrigéré.
C99.	Ingrédients autorisés	- Barde de porc ; - Condiments et aromates ; - Légumes ; - Poudre de blanc d'œuf et chapelure.
C100.	Caractéristique du hachage de la chair	Hachage gros grain, pour conserver la texture du grain de la viande.
C101.	Poids minimum de l'escalope	Le poids d'escalope ne doit pas être inférieur à 40 % du poids de paupiette fini.
C102.	Poids maximum de barde de porc	Le poids de barde de porc entourant la paupiette ne doit pas excéder 10 % du poids du produit fini.

Dispositions particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non

Les crépinettes se présentent sous forme de boules de chair pur veau label rouge, enveloppées dans des morceaux de crépine.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C103.	Origine de la viande composant la chair	La chair est élaborée exclusivement à partir de gras et maigre de veau label rouge frais réfrigéré.
C104.	Ingrédients autorisés	- Crépine de porc, - Condiments et aromates, - Poudre de blanc d'œuf.
C105.	Caractéristique du hachage de la chair	Hachage gros grain, pour conserver la texture du grain de la viande.
C106.	Poids minimum de viande de veau	Le poids de la viande de veau label rouge représente au moins 90 % du poids des crépinettes.

Dispositions particulières pour les pour les saucisses de veau assaisonnées ou non

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C107.	Origine de la viande composant la chair	La chair est élaborée exclusivement à partir de gras et maigre de Veau Label Rouge frais réfrigérés.
C108.	Ingrédients autorisés	- Boyaux naturels ; - Condiments et aromates, - Poudre de blanc d'œuf.
C109.	Caractéristique du hachage de la chair	Hachage gros grain, pour conserver le grain de la viande.
C110.	Taux maximum de lipides du produit fini	≤ 20%.
C111.	Taux maximum de collagène/protéines du produit fini	< 12%.

Dispositions particulières aux autres produits de viande de veau ou préparations de viande de veau

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
C112.	Composition en viande de veau et ingrédients autorisés	Ces produits doivent respecter les mêmes exigences que les produits des listes ci-dessus en termes de composition des ingrédients (90% minimum du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande de veau Label Rouge) et des additifs autorisés et de la viande de veau utilisée (100% de la viande de



N°	Point à contrôler	Valeur-cible
		veau mise en œuvre doit être de la viande de veau Label rouge).

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

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage des produits label rouge mentionne au minimum :

- le logo « label rouge » dans le respect de la charte graphique,
- le numéro d'homologation du label rouge,
- les caractéristiques certifiées communicantes. Elles seront reportées rigoureusement à l'identique sur l'étiquette.

L'une des caractéristiques certifiées communicantes doit reprendre la désignation du type de veau, dans les termes ci-dessous :

- Veau nourri par tétée au pis pour au moins 85% de son alimentation.
- Veau nourri par tétée au pis jusqu'à l'abattage et recevant une alimentation complémentaire solide.
- Veau nourri au lait entier.
- le nom (ou l'acronyme si le nom contient une référence géographique) et l'adresse de l'ODG.

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

- Pour tous les types de veau :

<b>Critère</b>	<b>Principaux Points à Contrôler</b>	<b>Méthodes d'évaluation</b>
C11	Races de veau autorisées	Documentaire
C61	Age d'abattage	Documentaire
C70	Etat d'engraissement général	Documentaire
C71	Conformation	Documentaire
C72	Poids des carcasses	Documentaire
C73	Couleur de la viande	Documentaire

- Pour les veaux de type A :

<b>Critère</b>	<b>Principaux Points à Contrôler</b>	<b>Méthodes d'évaluation</b>
C13	Origine des veaux	Documentaire
C35	Veau nourri par tétée au pis	Visuel

- Pour les veaux de type B :

<b>Critère</b>	<b>Principaux Points à Contrôler</b>	<b>Méthodes d'évaluation</b>
C13	Origine des veaux	Documentaire
C46	Veau nourri par tétée au pis	Visuel
C47	Age minimum pour l'utilisation de l'aliment complémentaire	Visuel
C50	Pourcentage de graines de céréales et produits dérivés dans l'aliment complémentaire	Documentaire

- Pour les veaux de type C :

<b>Critère</b>	<b>Principaux Points à Contrôler</b>	<b>Méthodes d'évaluation</b>
C51	Origine du lait	Documentaire et visuel
C53	Pourcentage du lait entier frais naturel dans l'alimentation	Documentaire

## **DEFINITIONS**

**Contrôle « au fil de l'eau » des fabricants d'aliment :** il s'agit de l'enregistrement de la nature et des quantités réelles des intrants dosés. Cet enregistrement doit être exhaustif et facilement exploitable.

**Produit à base de viande :** les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche.

**Préparation de viande :** les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été rajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi fait disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

**Produits transformés :** c'est un terme qui englobe les préparations de viande et les produits à base de viande.

**Site d'élevage :** Bâtiment ou ensemble de bâtiments, parcelle ou ensemble de parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 mètres.