

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

CAHIER DES CHARGES

LABEL ROUGE

22-89

VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER

PRESENTE EN VIANDES FRAICHES

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNICANTES :

« VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PROVENANT DE L'EXPLOITATION »

« VEAU ELEVE SUR PAILLE »

Cette modification 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

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

SOMMAIRE

I - NOM DU DEMANDEUR	Page 3
II - NOM DU LABEL ROUGE	Page 3
III - DESCRIPTION DU PRODUIT	Page 3
III-1- Le produit concerné et conditions d'élaboration du cahier des charges	Page 3
III-2- Tableau de synthèse des caractéristiques	Page 4
III-3- Eléments justificatifs de la qualité supérieure	Page 7
IV - TRAÇABILITE DU PRODUIT	Page 9
IV-1- Traçabilité descendante de l'origine des veaux jusqu'au point de vente	Page 9
IV-2- Traçabilité ascendante du point de vente jusqu'à l'origine des veaux	Page 10
V - LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	Page 11
V-1- Schéma de vie du produit	Page 11
V-2 Description de la méthode d'obtention	Page 12
V-3- Les procédures d'habilitation et qualification des operateurs	Page 19
VI - CARACTERISTIQUES COMMUNIQUEANTES ET ETIQUETAGE DU PRODUIT	Page 21
VI- 1Caracteristiques communicantes contribuant à la qualité supérieure	Page 21
VI-2 Etiquetage du produit	Page 21
VII – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION	Page 22
ANNEXES	
Annexe 1 : les types de veaux autorisés et refusés	Page 24

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

I - NOM DU DEMANDEUR

BOVIN QUALITE BRETAGNE
Impasse de l'Hôtel
B.P. 86 057
35 360 MONTAUBAN DE BRETAGNE
Tel: 02.99.06.69.00
Fax: 02.99.06.69.01
Mel: *contact@agro-qualite.fr*

II - NOM DU LABEL ROUGE

VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES

Ce veau sera commercialisé sous la dénomination :

« VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER »

III - DESCRIPTION DU PRODUIT :

C'est un veau de type C (veau élevé au lait entier pouvant recevoir un complément liquide maigre).

III-1- Le produit concerné et conditions d'élaboration du cahier des charges :

Le produit concerné par le cahier des charges est un veau élevé au lait entier. Ce lait doit obligatoirement provenir de l'exploitation.

Les animaux sont issus soit de races à viande ou de races mixtes ou de races à viande croisées entre elles ou de races mixtes croisées entre elles ou de croisés « Races à viandes avec un autre type de races ».

Les veaux issus de deux parents croisés ne sont pas admis sauf si la preuve peut être apportée si l'un des deux parents est issu d'un croisement de race à viande et/ou race mixte

Les animaux sont élevés en cases collectives, sur paille, élevé au lait entier provenant de l'exploitation (troupeau laitier et/ou troupeau allaitant).

L'alimentation principale des veaux est le lait entier. Il constituera l'apport essentiel et largement majoritaire de la ration du veau pendant la durée d'engraissement. L'aliment complémentaire ne constitue qu'un appoint d'équilibre dans la ration.

Au-delà de ces caractéristiques de production permettant de répondre aux caractéristiques communicantes ; ce cahier des charges répond à des spécificités indispensables à l'obtention de la qualité supérieure du produit, telles que l'âge des animaux, les conditions d'élevage, d'alimentation, de transport, d'abattage et de ressuage.

Pour pouvoir produire et transformer ce veau, l'ensemble des opérateurs doit être soit habilité par l'Organisme Certificateur soit qualifié par l'ODG.

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

III-2- Tableau de synthèses des caractéristiques

Le veau conventionnel est mis en œuvre dans des ateliers spécialisés. Ils accueillent essentiellement des veaux de boucherie issus du troupeau laitier. Des éleveurs se sont spécialisés dans ce mode d'élevage, Ils sont présent sur l'ensemble du territoire national, avec une forte prédominance "historique" dans les bassins laitiers de l'Ouest (Normandie, Bretagne, Pays de la Loire). Ces veaux sont quotidiennement alimentés par l'éleveur avec un aliment d'allaitement. La destination des viandes issues de ce type de veau sont essentiellement la restauration collective et commerciale et les ventes en portion consommateur (libre service). on peut également la retrouver en rayon traditionnel.

Le veau élevé au lait entier (cf. description page précédente) est commercialisé essentiellement en rayon traditionnel.

	VEAU LABEL 22-89	VEAU CONVENTIONNEL
Races des veaux	Races de veaux autorisés <ul style="list-style-type: none"> ➤ Races à viande ➤ Races mixtes ➤ Races à viande croisées entre elles ➤ Races mixtes croisées entre elles ➤ Croisés « Races à viandes avec un autre type de races » ➤ Les veaux issus de deux parents croisés ne sont pas admis sauf si la preuve peut être apportée que l'un des deux parents est issu d'un croisement de race à viande et/ou race mixte 	Toutes races mais principalement les animaux issus de races laitières
Transport, allotement et livraison des nourrissons	Fournisseurs de nourrissons qualifiés par l'Organisme de Défense et de Gestion Poids minimum : 45 kilogrammes Bon état sanitaire des animaux	Pas de qualification des fournisseurs Pas d'exigence de poids minimum : généralement le poids est autour de 50 kilogrammes
Elevage des veaux		
1 Site d'élevage	Les Bâtiments doivent être séparés des autres animaux d'élevage Taille maximale sur site. Inférieur ou égal à 100 places Interdiction de produire d'autres veaux de boucherie sur un même site d'élevage sauf si distance supérieure à 500 mètres entre deux bâtiments sur un même site d'élevage	Pas de limitation de taille, en moyenne, les élevages ont des tailles de 200 places Pas d'exclusivité de production sur le site d'élevage
2 Conditions d'élevage	Elevage en cases collectives, la taille minimale est de 2 veaux La taille maximale des cases est fonction du mode d'alimentation Elevage sur paille	Possibilité de maintenir des veaux en case individuelle avant l'âge de 8 semaines Pas de taille maximale de case Elevage sur sol ajouré en général
3 Réception d'animaux	Déclaration de mise en place auprès de l'ODG dans un délai maximum de 15 jours	Pas de déclaration de mise en place obligatoire
4 Conditions d'alimentation	Le Lait doit provenir exclusivement de l'exploitation Le lait doit être apte à la consommation humaine Le lait entier doit représenter au minimum 75% de matières sèches dans la ration totale du veau Possibilité d'utilisation de formules d'aliments complémentaires d'allaitement pour veaux de boucherie nécessaires à l'équilibre nutritionnel alimentaire du veau L'aliment complémentaire d'allaitement pour veaux de	Alimentation à base de produits laitiers, de produits végétaux et d'eau à disposition Le lait est reconstitué

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRÉSENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

	boucherie ne peut représenter plus de 25% de matières sèches dans la ration totale du veau	
	VEAU LABEL 22-89	VEAU CONVENTIONNEL
5 Durée de présence en élevage	La durée de présence sur l'exploitation doit être au moins égale au 2/3 de la durée de vie totale de l'animal Vide sanitaire : 8 jours minimum après désinfection entre deux bandes de veau	Pas de clauses particulières : la durée moyenne d'élevage est de 150 jours en engraissement
Ramassage et transport vers l'abattoir	Animaux propres avant expédition Tranquillisants interdits Emploi d'aiguillon électrique interdit Alimentation obligatoire des veaux avant leur départ Durée maximale de transport entre l'élevage et l'abattoir : 6 heures	Temps de transport autorisé : 8 heures maximum, Possibilité de temps de transport plus important si véhicule aménagé
Abattage des animaux	Délai maximal entre la dernière buvée et l'abattage après arrivée : 24 heures maximum Emploi d'aiguillon électrique interdit	Procédures internes à chaque outil
Sélection et pesée des carcasses labellissables	Couleur : classe 1 (blanc) et 2 (rosé clair) de la grille <i>OFIVAL</i> Conformation : EUR de la grille <i>OFIVAL</i> Etat d'engraissement : 2 ou 3 de la grille <i>OFIVAL</i> Poids des carcasses : poids minimum : 80 kilogrammes, poids maximum : <i>170 kilogrammes</i> Age des veaux : Age minimum des veaux à l'abattage : 91 jours Age maximum des veaux à l'abattage : 182 jours soit 6 mois	classe 1 (blanc), 2 (rosé clair), 3 (rosé), 4 (rouge) de la grille <i>OFIVAL</i> EUROPA de la grille <i>OFIVAL</i> 1,2, 3,4 de la grille <i>OFIVAL</i> Pas de poids minimum Pas de poids maximum Le poids carcasse des veaux conventionnels est compris en moyenne de 130-140 kilogrammes ; ce poids est fonction de la destination des viandes. Age maximum : 8 mois
Ressuage	Refroidissement progressif des carcasses Température interne de la viande : maximum 10° C avant un laps de temps de 10 heures après abattage Pas de condensation sur la surface des carcasses Transport des carcasses vers le destinataire final : minimum 20 heures après abattage	Température interne de la viande : maximum 12C avant un laps de temps de 10 heures après abattage et avant expédition Température interne de la viande : maximum 12° C avant un laps de temps de 10 heures après abattage et

Demande de modification du cahier des charges LA 22-89 « Veau nourri au lait entier présenté en viandes fraîches » présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 24 juillet 2009

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

		avant expédition
--	--	------------------

Demande de modification du cahier des charges LA 22-89 « Veau nourri au lait entier présenté en viandes fraîches » présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 24 juillet 2009

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

Découpe et conditionnements des carcasses	Découpe primaire secondaire et piéçage autorisés Les opérations de conditionnement des viandes doivent être réalisées dans l'établissement de découpe	Procédures internes à chaque outil
Distribution	Approvisionnement en carcasses, demi-carcasses et pièces de gros Grossistes et/ou Points de ventes conventionnés Obligation d'identification du produit sur le point de vente	Aucun conventionnement obligatoire

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

III-3 Eléments justificatifs de la qualité supérieure

Pour apprécier la qualité supérieure du veau élevé au lait entier : trois critères sont à prendre en compte : l'alimentation du veau essentiellement au lait entier, le mode d'élevage et les critères de sélection des carcasses

CARACTERISTIQUES CERTIFIEES	OBLIGATIONS DU CAHIER DES CHARGES 22-89	CRITERES JUSTIFIANT LA QUALITE SUPERIEURE
Caractéristique numéro 1 : « VEAU ELEVE AU LAIT ENTIER PROVENANT DE L'EXPLOITATION »	<p>Lait produit obligatoirement sur l'exploitation</p> <p>Lait apte à la consommation humaine</p> <p>Minimum de 75% de matière sèche totale provenant du lait entier naturel dans la ration du veau</p>	<p>Les critères justifiant la qualité supérieure porte sur une analyse sensorielle et une appréciation globale du produit cuit avant et après dégustation. Les critères pris en compte seront :</p> <p><u>1-Un profil sensoriel</u> reposant sur les critères suivants : l'aspect cru du produit, l'aspect cuit du produit, l'odeur, le gout et la texture,</p> <p><u>2 Un test hédonique</u> : appréciation globale du produit cuit avant et après dégustation. Cela consiste à apprécier globalement le produit cuit (rôti de veau) avant et après dégustation.</p> <p>L'alimentation des veaux élevés au lait entier permet l'obtention d'un produit à la cuisson d'une viande d'aspect homogène et tendre, son odeur et son amertume sont moins prononcées.</p> <p>Conclusions ; l'ensemble des tests comparatifs réalisés doivent démontrer sur les critères ci-dessus que la viande de veau élevé au lait entier est significativement plus appréciée qu'une viande de veau conventionnel .</p> <p>Notamment, la texture, le goût du produit du veau élevé au lait sont mieux appréciés par le consommateur. La raison principale de ces résultats est la nature de l'alimentation du veau à savoir : le lait entier produit sur l'exploitation et l'apport essentiel de cette matière première dans la ration du veau.</p>
Caractéristique numéro 2 : « VEAU ELEVE SUR PAILLE »	<p>Elevage en cases collectives, la taille minimale est 2 veaux, la taille maximale des cases est fonction du mode d'alimentation</p> <p>Elevage sur paille</p> <p>Au minimum : paillage quotidien</p>	<p>Les conditions de production définies dans le cahier des charges correspondent à des critères de bien-être animal permettant d'éviter un état de stress chez les veaux.</p> <p>Les animaux sont propres, détendus. Le fait d'éviter le stress chez les animaux permet de mettre, en œuvre les conditions pour avoir un niveau qualitatif optimum de la viande après l'abattage.</p> <p>Elles sont une des conditions minimales à la qualité supérieure.</p>

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---------------------------------------	---	--------------------------------------

	Le bâtiment doit recevoir la lumière naturelle	
Critères de sélection des carcasses	<p>Couleur : classe 1 (blanc) et 2 (rosé clair) de la grille <i>OFIVAL</i></p> <p>Conformation : EUR de la grille <i>OFIVAL</i></p> <p>Etat d'engraissement : 2 ou 3 de la grille <i>OFIVAL</i></p> <p>Poids des carcasses : poids minimum : 80 kilogrammes, poids maximum : <i>170 kilogrammes</i></p> <p>Age des veaux : Age minimum des veaux à l'abattage : 91 jours Age maximum des veaux à l'abattage : 182 jours</p>	<p>Les critères de sélection des carcasses sont les facteurs préalables à une qualité supérieure de la viande de veau élevé au lait entier. Elles correspondent aux exigences minimales demandées par les professionnels des produits carnés.</p> <p>Les critères de sélection permettent aux professionnels l'obtention de meilleurs rendements des carcasses et une valorisation des viandes dans les étals notamment grâce aux critères d'état d'engraissement et de couleur et par conséquent une meilleure perception du consommateur.</p> <p>Elles sont une des conditions minimales à la qualité supérieure.</p>

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

IV- TRACABILITE DU PRODUIT

IV-1 Tracabilité descendante de l'origine des veaux jusqu'au point de vente

Objectif : à partir des éléments de traçabilité mis en œuvre chez les opérateurs amont, il s'agit de retrouver ces éléments de traçabilité notamment la provenance,

Etapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
<u>PHASE 1 : APPROVISIONNEMENT EN NOURRISSONS DES SITES D'ELEVAGE</u>	Déclaration de mise en place des veaux Numéro d'identification du naisseur Document d'accompagnement unique du bovin (D.A.B.) et la boucle d'identification Bon de livraison	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel naisseurs Nom du fournisseur de veaux
<u>PHASE 2 : ELEVAGE DES VEAUX</u>	Rapport de qualification Fiche de suivi technique Plan sommaire du bâtiment Plan de nettoyage et de désinfection Fiche d'élevage Déclaration de mise en place des veaux Numéro d'identification du naisseur Document d'accompagnement unique du bovin (D.A.B.) et la boucle d'identification Bon de livraison	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel naisseurs et engraisseur Les interventions sur les animaux Nom du fournisseur de veaux
<u>PHASE 3 : ALIMENTATION DES VEAUX</u>	Rapport de qualification élevage Fiche de suivi technique Plan d'alimentation Habilitation fabricants d'aliments Grille de formulation aliment complémentaire d'allaitement Plan de nettoyage et de désinfection du matériel d'alimentation	Analyses de lait des laiteries Analyses d'eaux des puits Volume de lait et d'aliment complémentaire d'allaitement journalier
<u>PHASE 4 : ABATTAGE DES VEAUX</u>	Fiche habilitation des abattoirs Bordereau d'abattage N° unique identifiant abattoir Etiquette de pesée Document d'accompagnement unique du bovin (D.A.B.) et la boucle d'identification Bordereau d'expédition	N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage Temps de transport des animaux vivants Temps d'attente avant abattage
<u>PHASE 5 : DECOUPE DES VIANDES</u> PAD : Prêt à découper UVCI : Unité de Vente Consommateur Industrielle	Etiquettes carcasses et/ou Etiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe Etiquette PAD ou UVCI	Enregistrement n° de découpe et n° carcasses et/ ou pièces de gros mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe ou pièces de gros
<u>PHASE 6 : DISTRIBUTION</u> PAD ou UVCI Carcasse, demi-carcasse,	Fiche de qualification grossistes Fiche de qualification points de vente Bordereau de livraison de l'abattoir Bordereau d'expédition Factures	Nom et adresse de l'éleveur engraisseur N° cheptel naisseurs Date de naissance du veau Date abattage Destinataire

Demande de modification du cahier des charges LA 22-89 « Veau nourri au lait entier présenté en viandes fraîches » présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 24 juillet 2009

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

quartier	Étiquettes carcasses et/ou pièces de gros Étiquette PAD ou UVCi	Informations relatives aux caractéristiques communicantes
-----------------	--	--

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

IV-2- Traçabilité ascendante du point de vente jusqu'a l'origine des veaux

Objectif : à partir des certificats de garantie, il s'agit de retrouver l'origine des animaux

Etapas de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
<u>PHASE 6 : DISTRIBUTION</u> PAD ou UVCI Carcasse, demi-carcasse, quartier	Fiche de qualification grossistes Fiche de qualification points de vente Bordereau de livraison de l'abattoir Bordereau d'expédition Factures Etiquettes carcasses et/ou pièces de gros Etiquette PAD ou UVCI	Nom et adresse de l'éleveur engraisseur N° cheptel naisseurs Date de naissance du veau Date abattage Destinataire Informations relatives aux caractéristiques communicantes
<u>PHASE 5 : DECOUPE DES VIANDES</u> PAD : Prêt à découper UVCI : Unité de Vente Consommateur Industrielle	Etiquettes carcasses et/ou Etiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe Etiquette PAD ou UVCI	Enregistrement n° de découpe et n° carcasses et/ ou pièces de gros mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe ou pièces de gros
<u>PHASE 4: ABATTAGE DES VEAUX</u>	Fiche Habilitation des abattoirs Bordereau d'abattage N° unique identifiant abattoir Etiquette de pesée Document d'accompagnement unique du bovin (D.A.B.) et la boucle d'identification Bordereau d'expédition	N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage Temps de transport des animaux vivants Temps d'attente avant abattage
<u>PHASE 3 : ALIMENTATION DES VEAUX</u>	Rapport de qualification élevage Fiche de suivi technique Plan d'alimentation Habilitation fabricants d'aliments Grille de formulation aliment complémentaire Plan de nettoyage et de désinfection du matériel d'alimentation	Analyses de lait des laiteries Analyse d'eaux des puits Volume de lait et de complémentaire journalier
<u>PHASE 2 : ELEVAGE DES VEAUX</u>	Rapport de qualification Fiche de suivi technique Plan sommaire du bâtiment Plan de nettoyage et de désinfection Fiche d'élevage Déclaration de mise en place des veaux Numéro d'identification du naisseur Document d'accompagnement unique du bovin (D.A.B.) et la boucle d'identification Bon de livraison	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel naisseurs et engraisseurs Les interventions sur les animaux Nom du fournisseur de veaux
<u>PHASE 1 : APPROVISIONNEMENT EN NOURRISSONS DES SITES D'ELEVAGE</u>	Déclaration de mise en place des veaux Numéro d'identification du naisseur Document d'accompagnement unique du bovin (D.A.B.) et la	Date et lieu de naissance Identification Race Origine génétique N° cheptel naisseurs

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

	boucle d'identification Bon de livraison	Nom du fournisseur de veaux
--	---	-----------------------------

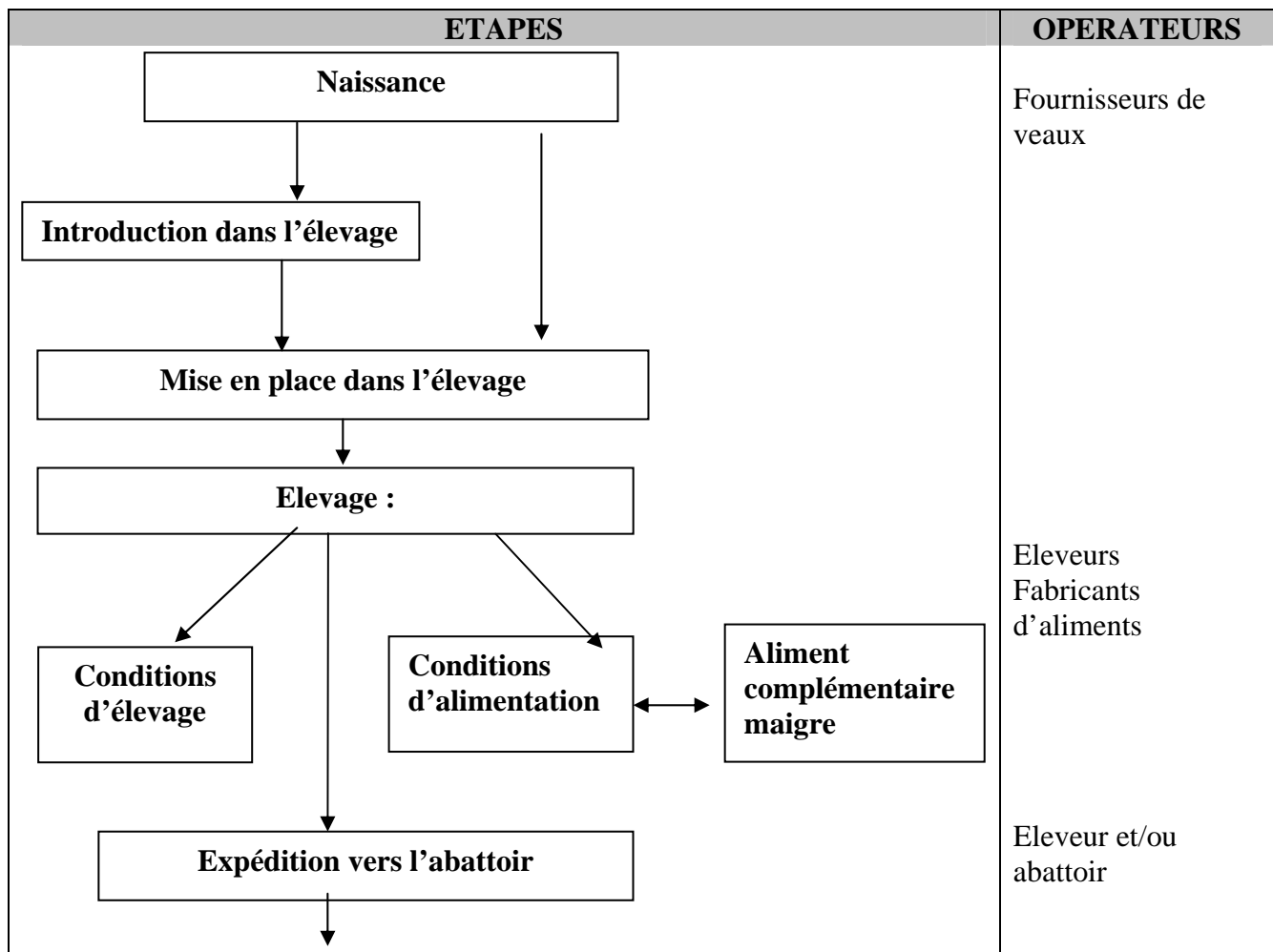
V - METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

V-1- Schéma de vie du produit

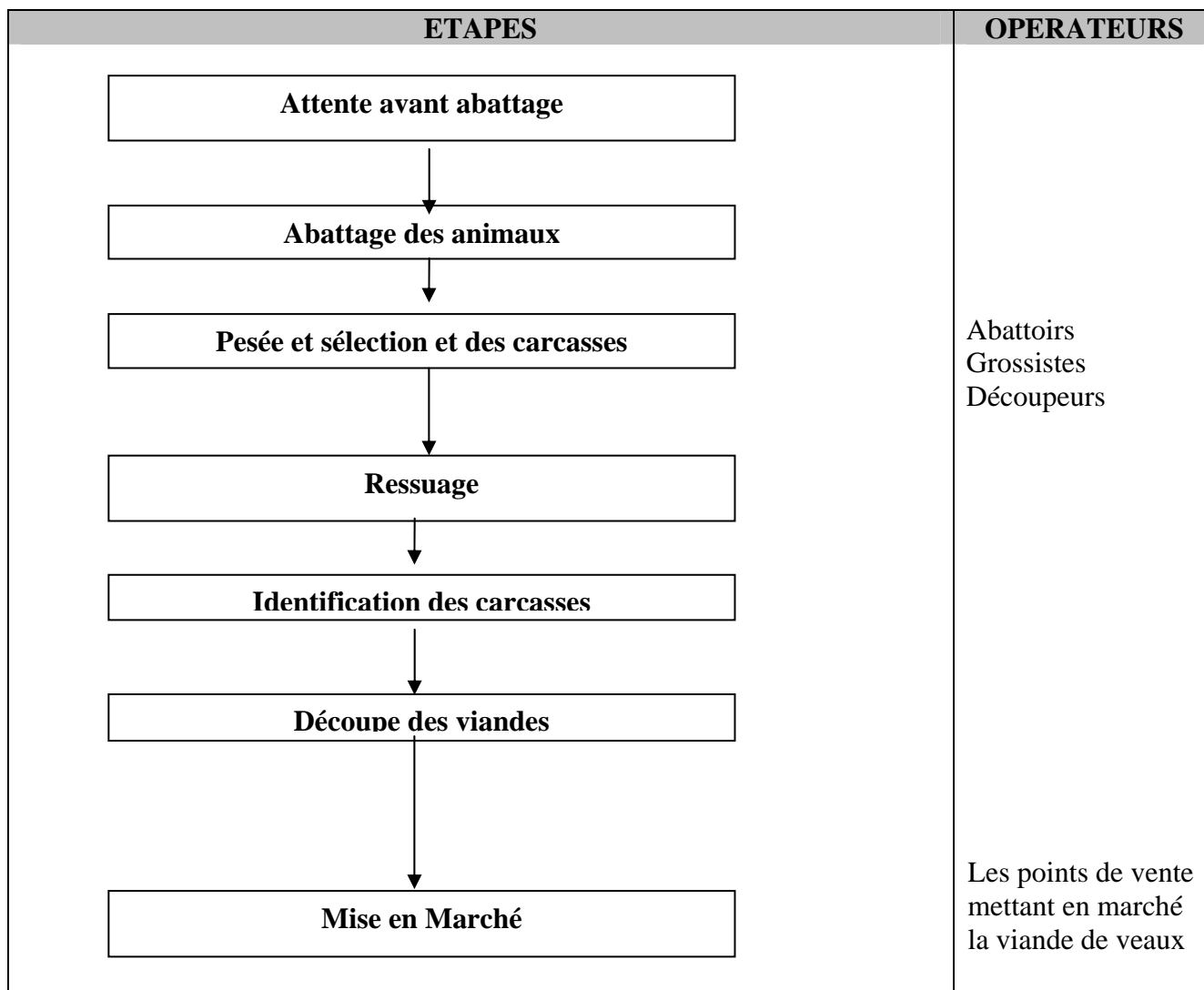
Sont concernés par la mise en œuvre du cahier des charges LA22/89 les opérateurs suivants :

- Les fournisseurs de veaux de 8 jours
- Les éleveurs de veaux,
- Les fabricants d'aliment complémentaire,
- Les abattoirs,
- Les grossistes, découpe en gros,
- Les points de vente mettant en marché la viande de veaux

Le tableau suivant présente, à l'aide d'un schéma, les différentes étapes d'élaboration du produit.



ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
--------------------------------------	---	--



V-2 Description de la méthode d'obtention

Ce chapitre précise, pour chaque étape détaillée du schéma de vie, l'objet de la maîtrise et les valeurs qui sont associées. Pour une lisibilité du cahier des charges par rapport à la notice technique, nous retrouverons les différents chapitres de la notice technique « viandes de veau et abats présentés en frais ou en surgelés ». c'est un veau de type C « veau nourri au lait entier » (C2).

PHASE N°1 : APPROVISIONNEMENT EN NOURRISSONS DES SITES D'ELEVAGE

Point à maîtriser n° 1 : Origine des veaux

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Origine des veaux C19-C118-C119	Veaux nés sur l'exploitation ou en provenance d'une autre exploitation

Point à maîtriser n° 2 : Qualification du fournisseur de veaux nourrissons

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Qualification du fournisseur de veaux nourrissons	Race des veaux

Demande de modification du cahier des charges LA 22-89 « Veau nourri au lait entier présenté en viandes fraîches » présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 24 juillet 2009

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

C19-C118-C119	Poids des veaux
----------------------	-----------------

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

Point à maîtriser n° 3 : Race des veaux

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Race des veaux C9-C10	<p>Races de veaux autorisés</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Races à viande ➤ Races mixtes ➤ Races à viande croisées entre elles ➤ Races mixtes croisées entre elles ➤ Croisés « Races à viandes avec un autre type de races » ➤ Les veaux issus de deux parents croisés ne sont pas admis sauf si la preuve peut être apportée que l'un des deux parents est issu d'un croisement de race à viande et/ou race mixte

Point à maîtriser n° 4 : Transport, allotement et livraison des nourrissons

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Transport, allotement et livraison des nourrissons C19-C118-C119	<p>Fournisseurs qualifiés</p> <p>Etat corporel des veaux : pas d'infection au nombril, pas de problème d'arthrite ni de pulmonaire, absence de diarrhée</p> <p>Poids minimum des veaux : 45 kilogrammes</p> <p>Sélection de nourrissons en fonction des conformations demandées et exigées par le cahier des charges (R-U-E)</p>

PHASE II ELEVAGE DES VEAUX

Point à maîtriser n° 5 : Qualification site d'élevage et bâtiment

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Qualification site d'élevage et bâtiment C5- C6-C7-C17-C21	<p>Les bâtiments doivent être séparés des autres bâtiments d'élevage.</p> <p>Taille maximale des élevages : inférieure ou égal à 100 places habilitées.</p> <p>Interdiction de produire d'autres veaux de boucherie conventionnels et ou labels rouges sur un même site d'élevage.</p> <p>sauf si distance supérieure à 500 mètres entre deux bâtiments sur un même site d'élevage :</p> <p>Toutefois les veaux nés sur l'exploitation 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.</p> <p>Dans le cas d'exploitation présentant plusieurs sites d'élevage dont un site de veau boucherie conventionnel et ou label rouge, les stockages d'aliments devront être stockés dans des lieux séparés et préalablement identifiés, une comptabilité matière devra obligatoirement être effectuée.</p> <p>Guide d'élevage validé et diffusé par l'ODG.</p>

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

Point à maîtrise n°6 : Conditions d'élevage

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
6-1 Conditions de tailles des lots C122 – C126	Elevage en cases collectives, la taille minimale est de 2 veaux par case, la taille maximale des cases : - veau élevé au seau : 10 veaux maximum par case - veau élevé au distributeur automatique de lait : 50 veaux maximum par case Surface minimale par veau est de 1, 8 mètre carré.
6-2 Volume d'air et maîtrise de la ventilation C22-C123	Ventilation statique du bâtiment : 12 m3 minimum par veau, Maîtrise de la ventilation : par des entrées et des sorties d'air, Ventilation dynamique : 8 m3 minimum par veau Maîtrise de la ventilation par des ventilateurs gérés par un ou des sondes de températures
6-3 Luminosité du bâtiment C23	Le bâtiment doit recevoir la lumière naturelle
6 4 Nature du sol C24-C25	Sol ajouré interdit Sol bétonné avec paillage Paillage au minimum une fois par jour La paille doit être propre, sèche et exempte de moisissures et de terre

Point à maîtrise n°7 : suivi d'élevage

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Suivi des élevages C18	Respect du plan de suivi des interventions effectuées sur chaque animal (soins vétérinaires et alimentation)

Point à maîtrise n°8 : Vide sanitaire des bâtiments

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Vide sanitaire des bâtiments C22-C121	Vide sanitaire entre les bandes de 8 jours minimum après désinfection Plan de nettoyage et de désinfection : Evacuation de la litière, balayage du sol, lavage haute pression du bâtiment et du sas, désinfection du bâtiment et du sas, nettoyage et entretien de l'armoire à pharmacie et dératisation (une fois par an)

Point à maîtriser n° 9 : Réception des animaux

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Réception des animaux C20	Respect des points à maîtriser numéros : 1, 2, 3 et 4 Déclaration auprès de l'ODG dans un délai maximum de 15 jours

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

PHASE III ALIMENTATION DES VEAUX

L'alimentation principale des veaux est le lait entier. Il constituera l'apport essentiel de la ration du veau pendant la durée d'engraissement.

L'aliment complémentaire d'allaitement pour veau de boucherie ne constitue qu'un appoint d'équilibre dans la ration. Les fournisseurs d'aliment devront faire référencer leur formule auprès de l'**ODG (C 11)**.

En effet, le lait produit sur l'exploitation est plus ou moins riche en matière grasse. Cet aliment complémentaire d'allaitement composé obligatoirement au minimum de 80% de produits laitiers permet d'équilibrer la ration alimentaire du veau

Il permet à l'animal dans la période d'engraissement d'apporter les besoins protéiques nécessaires à sa croissance et à la qualité de la viande.

Point à maîtriser n°10 : Origine du Lait

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Origine du lait C124-C125-C126	Le Lait doit provenir exclusivement de l'exploitation Le lait doit être apte à la consommation humaine Le lait entier doit représenter au minimum 75% de matières sèches dans la ration totale du veau

Point à maîtriser n°11 : Utilisation d'un aliment complémentaire d'allaitement pour veaux de boucherie

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs Cibles
Utilisation d'un aliment complémentaire C 11 -C127-C130	Possibilité d'utilisation de formules d'aliments complémentaires d'allaitement pour veaux de boucherie nécessaires à l'équilibre nutritionnel alimentaire du veau L'aliment complémentaire d'allaitement pour veaux de boucherie ne peut représenter plus de 25% de matières sèches dans la ration totale du veau Les fournisseurs d'aliment devront faire référencer leur formule auprès de l'ODG. La date limite d'utilisation optimale (DLUO) de l'aliment complémentaire est de 12 mois. Utilisation de l'aliment complémentaire durant toute la durée d'engraissement.

Point à maîtriser n°12 : Référence des formules d'aliments complémentaires d'allaitement pour veaux de boucherie

Le fabricant d'aliment doit systématiquement informer l'ODG de toute modification de la formule d'aliment.

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Référence des formules d'aliments C12- C13-C15- C117-C127-C128-C129	Ingrédients autorisés dans la mise en œuvre de l'aliment : cf. tableau ci-dessous grille de formulation

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

ALIMENT COMPLEMENTAIRE D'ALLAITEMENT POUR VEAU DE BOUCHERIE NOURRI AU LAIT ENTIER

GRILLE DE FORMULATION

Les bases de cet aliment complémentaire sont les produits laitiers. Un minimum de 80% de produits laitiers devra être incorporé dans l'aliment.

INGREDIENTS AUTORISES DANS LA MISE EN ŒUVRE DE L'ALIMENT	% MIN	% MAX
Produits laitiers : Poudre de lait écrémé, lactosérum et lactosérum délactosé, protéines du lactosérum, caséines de lait	80%	99%
<u>AUTRES INGREDIENTS AUTORISES</u>		
Grains de céréales, produits et sous produits de grains de céréales Graines de protéagineux, produits et sous-produits de graines de protéagineux Huiles végétales	0%	20%
Minéraux Le phosphate bi-calcique précipité d'os <u>est interdit</u>	0%	5%
Additifs autorisés par la réglementation	0%	3%

Point à maîtriser n°13 : Eaux

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Eaux	Eaux potables conformément à la réglementation

Point à maîtriser n°14: Nettoyage du matériel d'alimentation

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Nettoyage du matériel d'alimentation C22-	Matériel propre et en état de fonctionnement, à savoir : <ul style="list-style-type: none"> • Les conduites de lait : Nettoyage hebdomadaire de toutes les canalisations « lait » • Le tank réchauffeur et seaux et tétines : brossage et nettoyage au quotidien Désinfection de toutes les installations de buvée entre chaque bande

PHASE IV : ABATTAGE DES VEAUX

Point à maîtriser n°15 : Durée de présence en élevage

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Présence minimale en élevage C120	Durée minimale de présence en élevage au moins égale au 2/3 de la durée de vie totale de l'animal

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

Point à maîtriser n°16 : Préparation des animaux avant expédition vers abattoir

Objet de la maîtrise	Valeurs cibles
Présence minimale en élevage Préparation des animaux avant expédition vers abattoir C27-C28	Animaux tenus propres avant expédition Interdiction d'utilisation de tranquillisants Alimentation obligatoire des veaux avant leur départ

Point à maîtriser n°17 : Ramassage et transport vers l'abattoir

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Ramassage et transport vers l'abattoir C29-C30	Temps de transport entre exploitation et abattoir inférieur à 6 heures Interdiction d'utilisation d'aiguillon électrique

Point à maîtriser n°18 : Attente avant abattage (C30°ET 31)

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Attente avant abattage C30-C31	Délai entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage : 12 heures maximum (C31) Délai maximal entre la dernière buvée et l'abattage : 20 heures maximum Bons d'expédition avec obligation d'inscription de l'heure de buvée, de l'heure de départ d'élevage et de l'heure arrivée bouverie abattoir Bordereau d'abattage et ticket de pesés

Point à maîtriser n°19 : Abattage des animaux

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Abattage des animaux C31	Les animaux doivent être amenés au poste d'étourdissement sans stress, dans une ambiance calme et une manipulation en douceur Immobilisation et étourdissement doivent avoir lieu en douceur Emploi d'aiguillon électrique interdit

Point à maîtriser n° 20 : Sélection, pesée des carcasses labellissables

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Sélection, pesée des carcasses labellissables C26-C37-C38-C39-C131-C132	Couleur : classe 1 (blanc) et 2 (rosé clair) de la grille <i>OFIVAL</i> Conformation : EUR de la grille <i>OFIVAL</i> Etat d'engraissement : 2 ou 3 de la grille <i>OFIVAL</i> Poids des carcasses : Poids minimum : 80 kilogrammes, Poids maximum : 170 kilogrammes Age des veaux : Age minimum des veaux à l'abattage : 91 jours

Demande de modification du cahier des charges LA 22-89 « Veau nourri au lait entier présenté en viandes fraîches » présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 24 juillet 2009

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

	Age maximum des veaux à l'abattage : 182 jours soit 6 mois
--	--

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

Point à maîtriser n°21 : Ressuage des animaux

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Ressuage des animaux <p style="text-align: center;">C32-C33-C34-C35-C36</p>	Refroidissement progressif des carcasses Température de la viande 10 heures après abattage inférieur à 10 ° Centigrade Pas de condensation sur la surface des carcasses Transport des carcasses vers le destinataire final : minimum 20 heures après abattage Régularisation des températures et de l'hygrométrie dans les salles de ressuage: Présentation par l'opérateur à l'ODG des procédures et instructions de maîtrise et de contrôle décrivant les modalités et critères retenus pour la régulation des températures et de l'hygrométrie dans les salles de ressuage Eviter les mélanges de carcasses de température différente : Présentation par l'opérateur à l'ODG des procédures Courbe de descente en température présentée par l'abattoir lors de l'habilitation

Point à maîtriser n° 22 : Identification des carcasses et pièces de gros

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Identification des carcasses et pièces de gros	Identification des carcasses et pièces de gros en label rouge après abattage et préalablement à l'expédition

PHASE V : DECOUPE DES VIANDES

Point à maîtriser n°23 : Découpe des viandes (C40)

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Découpe des viandes Les découpes autorisées. Découpe primaire : demi-carcasse, pan de veau, basse de veau. Découpe secondaire : cuisseau, carré de veau, bas carré, poitrine, épaule, collier Pièçage : noix, noix pâtissière, sous noix, jarret, poitrine sans os, bas carré sans os, collier sans os, carré sans os, filet. Voir annexe découpe de la viande de veau (source Office de l'élevage) <p style="text-align: center;">C40</p>	Les produits ne doivent pas être détériorés, doivent être propres et bien présentés. L'ODG fournira aux ateliers de découpe et aux distributeurs un guide des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes de veau label rouge. l'opérateur devra présenter un protocole de découpe et de pièçage des viandes lors de son habilitation validé par l'OC et l'ODG.

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRÉSENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---------------------------------------	---	--------------------------------------

Point à maîtriser n°24 : Conditionnement des viandes : Unité de Ventes Consommateurs (UVC et UVCI) et Prêt à découper (PAD)

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs "cibles"
<p>Conditionnement des viandes :</p> <p>Vente à 'étal : demi-carcasse, pan de veau, basse de veau, cuisseau, carré de veau, bas carré, poitrine, épaule, collier</p> <p>Vente en LS : Unité de Ventes Consommateurs (UVC et UVCI) (C41) et /ou PAD (prêt à découper)</p> <p style="text-align: center;">C40-C41-C42</p>	<p>Les opérations de conditionnement des viandes doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.</p> <p>Les produits ne doivent pas être détériorés, propres et bien présentés.</p> <p>Les conditionnements peuvent se présenter en barquettes sous film étirable, sous atmosphère, ou sous vide en UVCI ou UVC.</p> <p>L'opérateur, pour le conditionnement des viandes, devra présenter un protocole de conditionnement des viandes lors de son habilitation validé par l'OC et l'ODG.</p>

PHASE VI : DISTRIBUTION

Point à maîtriser n°25 : Qualification des grossistes

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Qualification des grossistes	Découpe primaire (demi-carcasses, pans de veaux, basse de veau)

Point à maîtriser n°26 : Qualification des points de vente

Objet de la maîtrise Critère notice technique	Valeurs cibles
Qualification des points de vente	Obligation d'identification du produit

V-3- Les procédures d'habilitation et qualification des opérateurs

2-1- Qualification des fournisseurs de veaux

Les fournisseurs de veaux seront qualifiés par l'ODG, la qualification portera sur la connaissance du cahier des charges et son aptitude à le respecter.

2-2- Qualification du site d'élevage et des bâtiments

☒ Principe de la qualification

La qualification est réalisée sous la responsabilité de l'ODG. Elle peut être confiée à une structure déléguée. En cas de délégation, cette structure déléguée devra informer et rendre compte à l'ODG.

L'ODG informera l'Organisme certificateur des qualifications des sites d'élevage.

La qualification des sites d'élevage pour la production de veau élevé au lait entier est réalisée par un personnel ayant une compétence technique en production animale. Cette compétence devra être associée à une connaissance et une compréhension du cahier des charges appliquées à la production de viandes de veau élevé au lait entier. Ce personnel est mandaté par l'ODG.

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---------------------------------------	---	--------------------------------------

La qualification des sites d'élevage repose sur l'engagement des producteurs et sur leur capacité à appliquer et à respecter les dispositions du cahier des charges et la gestion documentaire garantissant la traçabilité relative aux informations au niveau du site d'élevage.

L'ODG ou les structures déléguées par l'ODG réalisent dans un 1^{er} temps le diagnostic sur l'aptitude des producteurs à satisfaire aux obligations contenues dans le cahier des charges.

Dans un second temps, L'ODG s'assurera qu'un suivi de l'ensemble des exploitations qualifiées soit effectué, ceci, afin de s'assurer que la production de viandes de veau élevé au lait entier est conforme aux spécifications du cahier des charges.

Dès sa qualification, la structure déléguée par l'ODG devra fournir un guide d'élevage validé par l'ODG auprès des producteurs (C17). Le responsable du site d'élevage s'engage à enregistrer toutes les interventions réalisées au niveau du cheptel veau et à conserver tous les documents relatifs au suivi technique et sanitaire de l'élevage.

2-3- Habilitation des fabricants d'aliment

Tout fabricant d'aliment doit être, préalablement au démarrage de l'activité, habilité par l'organisme certificateur sur proposition de l'ODG. Cette habilitation porte sur le système de maîtrise de l'opérateur et sa capacité à respecter le cahier des charges.

Après habilitation par l'OC, toute formule d'aliment doit respecter le cahier des charges et être référencée par L'ODG.

2-4- Habilitation des abattoirs, ateliers de découpe,

Tout établissement doit être, préalablement au démarrage de l'activité, habilité par l'Organisme Certificateur.

Cette habilitation porte sur les procédures et instructions de maîtrise et de contrôle devant notamment décrire les modalités et critères retenus pour réguler les températures et l'hygrométrie dans les salles de ressuage : une courbe de descente en température des carcasses doit être établie (C35).

2-5- Habilitation des agents chargés de la sélection et de la labellisation des carcasses

Les agents chargés de la sélection des carcasses sont qualifiés par l'ODG. Le matériel mis à leur disposition est sous leur seule responsabilité et ne pourra être ni cédé ni prêté sans l'accord préalable de l'ODG.

Les agents chargés de l'apposition des certificats sur des carcasses ou parties de carcasses marquées devront disposer d'instruction documentée.

2-6- Qualification des grossistes

Les grossistes sont qualifiés par l'ODG.

Cette qualification porte sur le système de maîtrise de l'opérateur et sa capacité à respecter le cahier des charges.

2-7- Qualification des points de vente

Les points de vente sont qualifiés par l'ODG.

Cette qualification porte sur le système de maîtrise de l'opérateur et sa capacité à respecter le cahier des charges.

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

VI - CARACTERISTIQUES COMMUNICANTES CONTRIBUANT A LA QUALITE SUPERIEURE ET ETIQUETAGE DES PRODUITS

VI - 1 Caractéristiques communicantes contribuant a la qualité supérieure

Deux caractéristiques communicantes sont proposées :

CARACTERISTIQUE 1 :

« VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PROVENANT DE L'EXPLOITATION »

CARACTERISTIQUE 2 :

« VEAU ELEVE SUR PAILLE »

VI - 2 Etiquetage des produits

La reconnaissance et l'information des consommateurs du veau élevé au lait entier label rouge sont assurées par un étiquetage comprenant :

Pour la commercialisation en carcasses, demi-carcasses et pièces de gros

- Le logo type label rouge,
- Le numéro d'homologation du présent cahier des charges,
- Les coordonnées de l'Organisme de Défense et de Gestion en guise d'adresse pour les réclamations des consommateurs,
- Les coordonnées de l'abatteur
- Les coordonnées de l'engraisseur
- La date d'abattage
- Les deux caractéristiques contribuant à la qualité supérieure

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRÉSENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

VII – PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALAUTION

PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER (PPC)	METHODE D'EVALUATION
Origine du lait	<p>Contrôles documentaires et visuels : Vérification lors de la qualification du site d'élevage de l'existence d'un atelier de production laitière,</p> <p>Cette vérification est consignée dans le rapport de qualification</p> <p>Contrôle documentaire : Analyse de lait fournie par le producteur</p> <p>Contrôle documentaire : Plan d'alimentation de l'élevage pour chaque bande de veaux sur lequel le producteur inscrit les quantités journalières de lait entier et d'aliments complémentaires données aux veaux.</p> <p>Mesure : Etablissement du ratio : quantité de lait entier consommée et quantité d'aliment complémentaire consommée</p>
Utilisation d'un aliment complémentaire	<p>Si utilisation d'un aliment complémentaire :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Contrôle visuel : Vérification sur le site d'exploitation de la présence d'aliments complémentaires, 2- Contrôle documentaire : Vérification de la présence d'un bordereau de livraison et d'une étiquette produit <p>Contrôle documentaire : -Plan d'alimentation de l'élevage sur lequel le producteur inscrit les quantités journalières de lait entier et d'aliments complémentaires données aux veaux.</p> <p>Contrôle documentaire : Vérification par le bordereau de livraison et le plan d'alimentation de l'élevage des quantités utilisées d'aliments complémentaires par bande de veaux</p> <p>Mesure : Etablissement du ratio : quantité de lait entier consommée et quantité d'aliment complémentaire consommée</p>
Conditions de tailles des lots	<p>Contrôle visuel et documentaire : Vérification lors de la qualification du site d'élevage de la présence de cases collectives</p> <p>Contrôle visuel et documentaire : Vérification lors de la qualification du mode de distribution du lit entier</p> <p>Mesure : Mesure des cases</p> <p>Ces vérifications sont consignées dans le rapport de qualification</p>
Luminosité du bâtiment	<p>Contrôle visuel : c'est la lecture d'un document dans les conditions réelles de l'élevage</p> <p>Ces vérifications sont consignées dans le rapport de qualification</p>
Nature du sol	<p>Contrôle visuel</p> <p>Ces vérifications sont consignées dans le rapport de qualification</p> <p>Contrôle visuel :</p> <p>Ces vérifications sont consignées sur les fiches de contrôles</p>

Demande de modification du cahier des charges LA 22-89 « Veau nourri au lait entier présenté en viandes fraîches » présentée à la Commission Permanente du Comité National IGP/LR/STG de l'INAO dans sa séance du 24 juillet 2009

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRÉSENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---	---	--

	Contrôle visuel : vérification lors du passage de l'ODG
Sélection, pesée des carcasses labellisables	Contrôle documentaire : Rapport d'habilitation de l'abattoir Contrôle documentaire Habilitation des agents chargés de la sélection et de la labellisation des carcasses Contrôle documentaire : le ticket de pesée de l'abattoir,
	Contrôle documentaire et mesure : Vérification du bordereau de déclaration de mise en place des veaux et ticket de pesée

ODG Bovin Qualité Bretagne	VEAU NOURRI AU LAIT ENTIER PRESENTE EN VIANDES FRAICHES,	Version 6 24 JUILLET 2009
---------------------------------------	---	--------------------------------------

ANNEXES

ANNEXE 1

LES TYPES DE VEAUX AUTORISES ET REFUSES

RACES ACCEPTEES	RACES REFUSEES
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Races à viande ➤ Races mixtes ➤ Races à viande croisées entre elles ➤ Races mixtes croisées entre elles ➤ Croisés « Races à viandes avec un autre type de races » ➤ Les veaux issus de deux parents croisés ne sont pas admis sauf si la preuve peut être apportée que l'un des deux parents est issu d'un croisement de race à viande et/ou race mixte 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Races à lait ➤ Races à lait X races mixtes