

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Veau d'Aveyron et du Ségala »
homologué par XXX du , JORF du

Bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire n°

Avertissement :

Ce 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.

- Les ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tangy
TSA 300003 – 93555 Montreuil Cedex
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

~~L'I.G.P. est demandée par l'Interprofession Régionale du Veau d'Aveyron (I.R.V.A.) qui regroupe l'ensemble des opérateurs du secteur privé et coopératif intéressés par le Veau d'Aveyron.~~
Siège social et administratif :

IRVA
Carrefour de l'Agriculture – 12026 Rodez Cedex 9
Tel : (33) (0)5 65 73 78 04 – Fax : (33) (0)5 65 73 77 16
Courriel : contact@irva.fr

Catégories d'opérateurs : Toute personne physique ou morale qui participe effectivement aux activités de production, de transformation ou d'élaboration prévues par le cahier des charges de l'IGP « Veau d'Aveyron et du Ségala »

~~L'I.R.V.A. regroupe 700 adhérents et compte 2 collèges:~~

~~- Collège "production" (cf annexes A1, A2, A3)~~

~~- Collège "filière aval"~~

~~L'ensemble des opérateurs est situé sur la zone de l'I. G.P. (cf liste collège "acheteurs" – Annexe A4)~~

~~TYPE DE PRODUIT~~

~~Veau élevé sous la mère et nourri en complément avec des céréales.~~

~~Annexe II du Traité de Rome – Chapitre 2 : Viandes et abats comestibles.~~

1 - NOM DU PRODUIT

~~Le « Veau d'Aveyron et du Ségala »~~

2 - DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Veau d'Aveyron et du Ségala » est une viande issue d'un veau élevé sous la mère, avec une alimentation comprenant notamment le lait maternel, des fourrages et des céréales.

~~Le veau d'Aveyron et du Ségala" répond aux caractéristiques suivantes~~ **Les carcasses de « Veau d'Aveyron et du Ségala » répondent aux critères suivants :**

- ~~— Âge maximum : 10 mois (8 mois en moyenne).~~
- **Âge d'abattage compris entre 5 mois et 10 mois ;**
- **Veau lourd de poids carcasse compris entre 140 et 270 kilogrammes ; Veau lourd: 250 à 420 kg de poids vif soit 170 à 270 kg de poids carcasse (femelle de 170 à 250 kg, mâles de 190 à 270 kg)**
- **Conformation : E, U, R ;**
- **Etat d'engraissement : 2, 3, 4.**

La viande crue de « Veau d'Aveyron et du Ségala » est de couleur rosée caractéristique très claire à rouge, tendre et savoureuse.

~~Nourri au lait de sa mère, jusqu'à l'abattage, et en complément avec des céréales~~

La viande peut être commercialisée en carcasses, demi-carcasses, quartiers (avant/arrière), pièces de gros, muscles ou portions de découpe y compris en viande non assaisonnée hachée, en tartare et en carpaccio.

Les abats suivants peuvent bénéficier de l'IGP : onolet, hampe, fraise, foie, cœur, rognons, langue, joues, ris, tête entière ou désossée, roulée, panses et pieds.

Les viandes et abats se présentent au consommateur en frais ou surgelés, conditionnés ou non.

Les muscles ou pièces entières de plus de 4 kilogrammes, ainsi que les pièces de viandes utilisées dans la fabrication des viandes hachées surgelées, du tartare et du carpaccio, peuvent aussi se présenter congelés, conditionnés ou non.

3 - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

~~L'IGP Le « Veau d'Aveyron et du Ségala » est demandée pour les veaux né et élevé sur la zone de~~ **Le « Veau d'Aveyron et du Ségala » est demandé pour les veaux né et élevé sur la zone de dans l'aire géographique telle que définie ci-dessous. la région traditionnelle du Ségala, zones assimilées et cantons limitrophes. Cette aire se situe essentiellement sur les départements de l'Aveyron et du Tarn et concerne une partie plus limitée des départements du Tarn-et-Garonne, du Lot et du Cantal.**

~~Cette zone constitue une unité géologique de terrains à caractère acide où l'élevage artisanal du veau de boucherie est depuis longtemps associé à la culture d'une céréale : le seigle C'est de cette culture qu'est issu le nom « Ségala ».~~

~~Ce système de production représente aujourd'hui 50 % de l'élevage de cette région pilote dans le dossier "LEADER". Il s'agit d'un programme européen d'aides ciblées sur des régions pilotes et des initiatives innovantes.~~

~~La zone concernée est la suivante (Cf annexe A5, A6, A7) :~~

Le périmètre de l'aire géographique englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2024 :

CANTONS DE L'AVEYRON:

~~AUBIN, BELMONT SUR RANCE, CAPDENAC GARE, CONQUES, ENTRAYGUES, ESTAING, LA SALVETAT PEYRALES, MONTBAZENS, NAJAC, PONT DE SALARS, RIEUPEYROUX, RODEZ EST, SAINT AFFRIQUE, SAINT BEAUZELEY, SAINT SERVIN SUR RANCE, VEZINS DE LEVEZOU VILLENEUVE D'AVEYRON, BARAQUEVILLE, BOZOULS, CASSAGNES BEGONNHES,~~

~~DECAZEVILLE, ESPALION, LAISSAC, MARCILLAC, MUR DE BARREZ, NAUCELLE, REQUISTA, RIGNAC, RODEZ OUEST, SAINT AMANS DES COTS, SAINT ROME DE TARNALLES, CURAN, VILLEFRANCHE DE ROUERQUE~~

CANTONS DU TARN

~~ALBAN, ALBI NORD, BRASSAC, CADALEN, CARMAUX SUD, CORDES, GRAULHET, LAUTREC, MONESTIES, PAMPELONE, ROQUECOURBE, VALDERIES, VAOUR, ALBI CENTRE, ALBI SUD, CASTELNAU DE MONTMIRAL, CARMAUX NORD, CASTRES, GAILLAC, LACAUNE, LISLE SUR TARN, MONTREDON, LABESSONNIE, REALMONT, VABRE, VALENCE D'ALBI, VILLEFRANCHE D'ALBI~~

CANTONS DU LOT

~~BRETENOUX, FIGEAC EST, LACAPELLE, MARIVAL, LIMOGNESOUSCEYRAC, VAYRAC, CAJARC, FIGEAC OUEST, LA TRONQUIERE, LIVERNON, ST CERÉ~~

CANTONS DU TARN ET GARONNE

~~CAYLUS, ST ANTONIN NOBLE VAL~~

CANTONS DU CANTAL

~~MAURS, ST MAMET LA SALVETAT, MONTSALVY~~

Département de l'Aveyron :

Agen-d'Aveyron, (Les) Albres, Almont-les-Junies, Alrance, Ambeyrac, Anglars-Saint-Félix, Arques, Arviu, Asprières, Aubin, Auriac-Lagast, Auzits, Ayssènes, Balaguier-d'Olt, Balaguier-sur-Rance, Baraqueville, (Le) Bas Ségala, (La) Bastide-Pradines, (La) Bastide-Solages, Belcastel, Belmont-sur-Rance, Bertholène, Bessuéjols, Boisse-Penchat, Bor-et-Bar, Bouillac, Bournazel, Boussac, Bozouls, Brandonnet, Brasc, Brommat, Broquiès, Brousse-le-Château, Cabanès, Calmels-et-le-Viala, Calmont, Camboulazet, Camjac, Campouriez, Campuac, Canet-de-Salars, Capdenac-Gare, (La) Capelle-Balaguier, (La) Capelle-Bleys, Cassagnes-Bégonhès, Castanet, Castelmarty, Castelnau-de-Mandailles, Castelnau-Pégayrols, Causse-et-Diège, (Le) Cayrol, Centrés, Clairvaux-d'Aveyron, Colombiès, Combret, Compolibat, Comps-la-Grand-Ville, Connac, Conques-en-Rouergue, (Les) Costes-Gozon, Coubisou, Coupiac, Cransac, Crespin, Curan, Decazeville, Druelle Balsac, Drulhe, Durenque, Entraygues-sur-Truyère, Escandolières, Espalion, Espeyrac, Estaing, (Le) Fel, Firmi, Flagnac, Flavin, Florentin-la-Capelle, Foissac, (La) Fouillade, Gabriac, Gaillac-d'Aveyron, Galgan, Golinac, Goutrens, Gramond, Huparac, Lacroix-Barrez, Laissac-Sévérac l'Église, Lanuéjols, Lassouts, Laval-Roquecezière, Lédergues, Lescure-Jaoul, Lestrade-et-Thouels, Livinhac-le-Haut, (La) Loubière, Luc-la-Primaube, Lugan, Lunac, Maleville, Manhac, Marcillac-Vallon, Martiel, Martin, Mayran, Meljac, (Le) Monastère, Montbazens, Montclar, Monteils, Montézic, Montfranc, Montjoux, Montlaur, Montrozier, Montsalès, Morlhon-le-Haut, Mounes-Prohencoux, Mouret, Moyrazès, Murasson, Mur-de-Barrez, Muret-le-Château, Murols, Najac, Naucelle, Naussac, Nauviale, (Le) Nayrac, Olemps, Ols-et-Rinhodes, **Onet-le-Château**, Palmas d'Aveyron, Peyrusse-le-Roc, Plaisance, Pont-de-Salars, Pousthomy, Prades-Salars, Pradinas, Prévinquières, Privezac, Pruines, Quins, Rebourguil, Réquista, Rieupeyroux, Rignac, Rodelle, Rodez, Roquefort-sur-Soulzon, (La) Rouquette, Roussennac, Rullac-Saint-Cirq, Saint-Affrique, Saint-Amans-des-Cots, Saint-André-de-Najac, Saint-Beauzély, Saint-Christophe-Vallon, Saint-Côme-d'Olt, Saint-Félix-de-Lunel, Saint-Félix-de-Sorgues, Saint-Hippolyte, Saint-Igest, Saint-Izaire, Saint-Jean-d'Alcapiès, Saint-Jean-Delnous, Saint-Juéry, Saint-Just-sur-Viaur, Saint-Laurent-de-Lévézou, Saint-Léons, Saint-Parthem, Saint-Rémy, Saint-Rome-de-Cernon, Saint-Rome-de-Tarn, Saint-Santin, Saint-Sernin-sur-Rance, Saint-Sever-du-Moustier, Saint-Symphorien-de-Thénières, Saint-Victor-et-Melviu, Sainte-Croix, Sainte-Juliette-sur-Viaur, Sainte-Radegonde, Salles-Courbatiès, Salles-Curan, Salles-la-Source, Salmiech, Salvagnac-Cajarc, (La) Salvetat-Peyralès, Sanvensa, Saujac, Sauveterre-de-Rouergue, Savignac, **Sébazac-Concourès**, Sébazac, Ségur, (La) Selve, Sénergues, (La) Serre, Sonnac, Tauriac-de-Naucelle, Taussac, Tayrac, Thérondeles, Toulonjac, Tournemire, Trémouilles, (Le) Truel, Vabres-l'Abbaye, Vailhourles, Valady, Valzergues, Vaureilles, Verrières, Versols-et-Lapeyre, Vézins-de-Lévézou, Viala-du-Tarn, (Le) Vibal, Villecomtal, Villefranche-de-Panat, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuve, Vimenet, Viviez.

Département du Cantal :

Boisset, Cassaniouze, Cayrols, Junhac, Labesserette, Lacapelle-del-Fraisse, Ladinac, Lafeuillade-en-Vézie, Lapeyrugue, Leucamp, Leynhac, Marcolès, Maurs, Montmurat, Montsalvy, Omps, Parlan, Puycapel, Quézac,

Roannes-Saint-Mary, (Le) Rouget-Pers, Roumégoux, Rouziers, Saint-Antoine, Saint-Constant-Fournoulès, Saint-Étienne-de-Maurs, Saint-Julien-de-Toursac, Saint-Mamet-la-Salvetat, Saint-Santin-de-Maurs, Saint-Saury, Sansac-Veinazès, (La) Ségalassière, Sénezergues, (Le) Trioulou, Vieillevie, Vitrac.

Département du Lot :

Albiac, Anglars, Assier, Autoire, Aynac, Bagnac-sur-Célé, Bannes, Beauregard, Bédouer, Belmont-Bretenoux, Bessonies, Bétaille, Biars-sur-Cère, (Le) Bourg, Boussac, (Le) Bouyssou, Brengues, Bretenoux, Cadrieu, Cahus, Cajarc, Calvignac, Cambes, Camboulit, Camburat, Capdenac, Carayac, Cardillac, Carennac, Cavagnac, Cénevières, Concots, Condat, Corn, Cornac, Cuzac, Durbans, Espagnac-Sainte-Eulalie, Espédaillac, Espeyroux, Estal, Faycelles, Felzins, Figeac, Flaujac-Gare, Fons, Fourmagnac, Frayssinhes, Frontenac, Gagnac-sur-Cère, Gintrac, Girac, Glanes, Gorses, Gréalou, Grèzes, Issendolus, Issepts, Labastide-du-Haut-Mont, Labathude, Lacapelle-Marival, Ladirat, Laramière, Larnagol, Larroque-Toirac, Latouille-Lentillac, Latronquière, Laurettes, Laval-de-Cère, Lentillac-Saint-Blaise, Leyme, Limogne-en-Quercy, Linac, Lissac-et-Mouret, Livernon, Loubressac, Lugagnac, Lunan, Marcilhac-sur-Célé, Mayrinhac-Lentour, Molières, Montbrun, Montet-et-Boujal, Montredon, Planioles, Prendeignes, Promilhanes, Prudhomat, Puybrun, Puyjourdes, Quissac-en-Quercy, Reilhac, Reyrevignes, Rudelle, Rueyres, Sabadel-Latronquière, Saignes, Saillac, Saint-Bressou, Saint-Céré, Saint-Chels, Saint-Cirgues, Saint-Félix, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Laur, Saint-Jean-Lagueste, Saint-Jean-Lespinasse, Saint-Jean-Mirabel, Saint-Laurent-les-Tours, Saint-Martin-Labouval, Saint-Maurice-en-Quercy, Saint-Médard-de-Presque, Saint-Médard-Nicourby, Saint-Michel-de-Bannières, Saint-Michel-Loubéjou, Saint-Paul-de-Vern, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-Toirac, Saint-Simon, Saint-Sulpice, Saint-Vincent-du-Pendit, Sainte-Colombe, Sénaillac-Latronquière, Sonac, Sousceyrac-en-Quercy, Strenquels, Tauriac, Terrou, Teyssieu, Thémines, Théminettes, Varaire, Vayrac, Viazac, Vidailiac, Le Vignon-en-Quercy (pour le seul territoire de la commune déléguée Les Quatre-Routes-du-Lot).

Département du Tarn :

Alban, Albi, Almayrac, Alos, Amarens, Ambialet, Andillac, Andouque, Arifat, Arthès, Assac, Aussac, Bellegarde-Marsal, Berlats, Bernac, (Le) Bez, Blaye-les-Mines, Bournazel, Brassac, Brens, Briatexte, Brousse, Broze, Burlats, Busque, (Les) Cabannes, Cadalen, Cadix, Cagnac-les-Mines, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Cambounès, Campagnac, Carlus, Carmaux, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Castres, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Courris, Crespin, Crespinet, Cunac, Curvalle, Dénat, Donnazac, (Le) Dourn, Espérausses, Fauch, Faussergues, Fayssac, Fénols, Florentin, Fontrieu, Fraissines, Frausseilles, (Le) Fraysse, **Fréjairolles**, Gaillac, (Le) Garric, Gijounet, Graulhet, Itzac, Jonquières, Jouqueviel, Labarthe-Bleys, Labastide-de-Lévis, Labastide-Gabausse, Labessière-Candeil, **Laboulbène**, Laboutarie, Lacapelle-Escroux, Lacapelle-Pinet, Lacapelle-Ségalar, Lacaune, Lacaze, Lacrouzette, Lagrave, Lamillarié, Laparrouquial, Larroque, Lasgrais, Lautrec, Lédas-et-Penthiès, Lescure-d'Albigeois, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Lombers, Loubers, Mailhoc, Marnaves, **Marssac-sur-Tarn**, (Le) Masnau-Massuguiès, Massals, Milhars, Milhavet, Miolles, Mirandol-Bourgnounac, Missècle, Monestiés, Montans, Montauriol, Montdragon, Montels, Montfa, Montirat, Montpinier, Montredon-Labessonnié, Mont-Roc, Montrosier, Moularès, Moulayrès, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, **Navès**, Noailles, Orban, Padiès, Pampelonne, Parisot, Paulinet, Penne, Peyregoux, Peyrole, Poulan-Pouzols, Puybegon, Puycalvel, Puycelci, Puygouzon, Rayssac, Réalmont, (Le) Riols, Rivières, Roquecourbe, Rosières, Rouffiac, Roussayrolles, Saint-André, Saint-Beauzile, Saint-Benoît-de-Carmaux, Saint-Christophe, Saint-Cirgue, Saint-Gauzens, Saint-Genest-de-Contest, Saint-Germier, Saint-Grégoire, Saint-Jean-de-Marcel, Saint-Jean-de-Vals, Saint-Juéry, Saint-Julien-du-Puy, Saint-Julien-Gaulène, Saint-Marcel-Campes, Saint-Martin-Laguépie, Saint-Michel-de-Vax, Saint-Michel-Labadié, Saint-Pierre-de-Trivisy, Saint-Salvi-de-Carcavès, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Sainte-Gemme, **Saïx**, Saliès, Salles, Saussenac, (Le) Ségur, Senaux, Senouillac, (Le) Sequestre, Sérénac, Sieurac, Souel, Taïx, Tanus, Técou, Teillet, Terre-de-Bancalié, **Terssac**, Tonnac, Tréban, Trébas, Trévien, Vabre, Valderiès, Valence-d'Albigeois, Vaour, Vénès, (Le) Verdier, Viane, Vieux, Villefranche-d'Albigeois, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

Département du Tarn-et-Garonne :

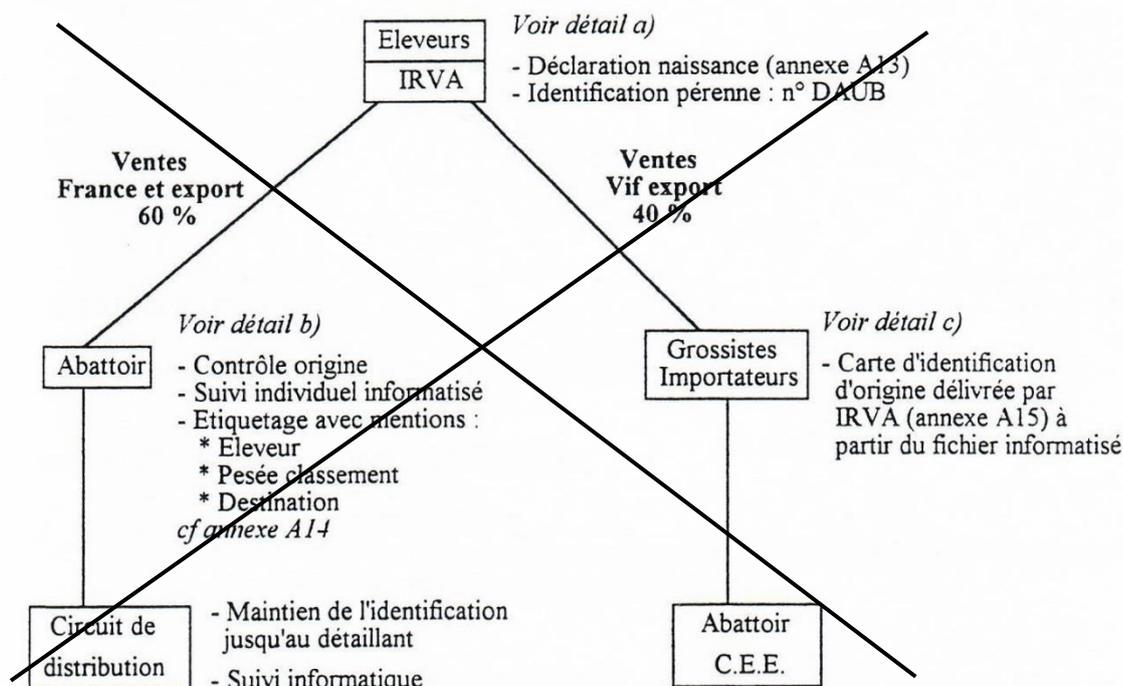
Castanet, Caylus, Cazals, Espinas, Féneyrols, Ginals, Lacapelle-Livron, Laguépie, Loze, Mouillac, Parisot, Puylagarde, Saint-Antonin-Noble-Val, Saint-Projet, Varen, Verfeil.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4 - ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

TRACABILITE DU PRODUIT

Deux circuits commerciaux sont à distinguer. En effet, une partie importante du "Veau d'Aveyron et du Ségala" est commercialisée à l'export avec un développement de l'abattage sur 3 sites de la zone (Rodez, Cannaux, Villefranche de Rouergue). L'autre partie est commercialisée sur le marché français.



a) Identification en élevage:-

Déclaration de naissance ou d'adoption

La déclaration de naissance ou d'adoption est réalisée par l'éleveur au plus tard 10 jours après la naissance ou l'adoption. Pour ce faire, l'éleveur identifie chaque veau conduit suivant les dispositions du Label Rouge à l'aide d'une boucle numérotée et établit une "fiche individuelle de naissance ou d'adoption" numérotée par animal. L'éleveur reporte le numéro de boucle sur la fiche et en adresse un double à l'organisation de producteurs IRVA.

Identification pérenne

L'identification pérenne de l'animal est réalisée par un agent d'un organisme officiel d'identification au plus tard quatre mois après la naissance ou l'adoption. Il délivre le "document d'accompagnement unique des bovins" ou DAUB et appose deux boucles:-

- l'une portant le numéro d'identification individuel du DAUB (10 chiffres),
- l'autre, spécifique et de couleur verte, portant les mentions "Veau d'Aveyron et du Ségala" et "IRVA".

Le DAUB, établi conformément à la loi d'identification, doit indiquer:-

- le numéro d'identification de l'animal,
- le sexe,
- l'origine parentale (code race),
- la date de naissance (mois et année),
- le numéro de l'élevage du lieu de naissance,

~~- la situation de l'animal par rapport à la prophylaxie (carte verte).~~

~~b) Abattage~~

~~* Contrôle origine selon fichier éleveur.~~

~~Saisie informatique.~~

~~* Suivi individuel, pesée.~~

~~* Etiquetage avec mentions :~~

~~— Eleveur~~

~~— Pesée classement~~

~~— Destination~~

~~e) Ventes sur marchés~~

~~Numéro DAUB + carte d'indentification d'origine délivrée par IRVA~~

~~Contrôles effectués par l'organisme certificateur :~~

~~* Contrôle documentaire:~~

~~Les fichiers informatiques sont transmis tous les mois à l'organisme certificateur qui contrôle la provenance, le classement et la destination.~~

~~†~~

~~* Contrôle sur sites:~~

~~L'ensemble des opérateurs (éleveurs, abatteurs, expéditeurs, grossistes, points de vente) est contrôlé par l'organisme certificateur, de façon inopinée et par sondage.~~

4.1 - Obligations déclaratives

- **Document d'identification**

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production du « Veau d'Aveyron et du Ségala » est tenu de s'identifier auprès du groupement.

- **Déclaration de naissance des veaux**

Les éleveurs déclarent la naissance des veaux dont les carcasses sont destinées à être commercialisées en IGP auprès du groupement au plus tard 10 jours après la naissance.

La déclaration de naissance comporte notamment les informations suivantes :

- le numéro d'identification du cheptel,
- le numéro national d'identification du veau (n° IPG),
- la date de naissance du veau,
- le sexe du veau,
- les types raciaux du père et de la mère du veau.

- **Déclaration de transfert d'un couple mère-veau**

Dans le cas du transfert d'un couple mère-veau, l'éleveur acheteur de ce couple informe le groupement au préalable et au plus tard 15 jours avant la date du transfert, en transmettant les informations sur les animaux (numéro IPG de la mère, numéro IPG du veau, exploitation d'origine, exploitation de destination, date de sortie et date d'entrée). Ces informations sont traitées par le groupement qui vérifie que l'exploitation d'origine de la mère et du veau est habilitée en IGP « Veau d'Aveyron et du Ségala » et valide, sous 7 jours maximum, la possibilité du maintien (ou non) des animaux dans la démarche. Ce transfert est inscrit dans la base de données du groupement permettant le suivi des exploitations habilitées en IGP et des animaux susceptibles de bénéficier de l'IGP.

- **Déclaration des données d'abattage**

L'abatteur transmet au groupement les données d'abattage des veaux dont les carcasses sont destinées à être commercialisées en IGP (poids carcasses, conformation, état d'engraissement) dans les 24 heures suivant leur abattage.

4.2 - Enregistrements relatifs à la traçabilité

La traçabilité et les principaux enregistrements sont décrits dans le tableau ci-dessous.

Lieu /Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
Elevage	<p>L'exploitation de naissance/élevage est située dans l'aire géographique. (Numéro du cheptel et adresse).</p> <p>L'éleveur déclare, par la déclaration de naissance, auprès du groupement la naissance des veaux dont les carcasses sont destinées à être commercialisées en IGP.</p> <p>Lors de cette déclaration, le groupement s'assure de la conformité du veau (origine, types raciaux des parents). Il valide la déclaration par l'attribution d'un numéro unique (numéro de déclaration de naissance du veau).</p> <p>Le veau dont la carcasse est destinée à être commercialisée en IGP est identifié en sortie exploitation. L'éleveur inscrit la sortie du veau sur son registre.</p>	<p>Document d'identification de l'exploitation Base de données du groupement sur les exploitations</p> <p>Registre d'élevage + Déclaration de naissance du veau dont la carcasse est destinée à être commercialisée en IGP Base de données du groupement</p> <p>Base de données du groupement Registre d'élevage ou déclaration de naissance</p> <p>Fiche individuelle du veau (papier ou informatique) Registre d'élevage</p>
Abattage	<p>L'abatteur transmet au groupement les données d'abattage des veaux dont la carcasse est destinée à être commercialisée en IGP (poids carcasses, conformation, état d'engraissement).</p> <p>Sur la base de l'identification du veau et des caractéristiques d'abattage, les carcasses conformes obtiennent un Certificat de Garantie et d'Origine (CGO), possédant un numéro unique. Ce CGO peut être sous forme papier ou informatique.</p> <p>Le Certificat de Garantie et d'Origine (CGO) comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le numéro d'identification national de l'animal (N° IPG), - le numéro du CGO, - la date de naissance de l'animal, - la date d'abattage de l'animal, - le nom de l'éleveur (et adresse), - le nom de l'abatteur/abattoir, - la destination de la carcasse (nom du client). <p>Le CGO accompagne la carcasse (ou demi-carcasse) jusqu'au client.</p> <p>Les abats possèdent une étiquette portant le</p>	<p>Tickets d'abattage ou de pesée, base des données d'abattage Déclaration des données d'abattage</p> <p>Base de données du groupement</p> <p>Certification de Garantie et d'Origine</p> <p>Etiquette avec symbole IGP</p>

Lieu /Opération	Eléments de traçabilité	Enregistrement
	symbole IGP et un numéro d'identification (faisant le lien dans le registre de l'abattoir entre le numéro du veau et le numéro d'identification des abats).	pour les abats Registre d'abattage
Découpe Préparation des viandes Conditionnement	<p>Les viandes réceptionnées sont identifiées par le CGO (carcasses, demi-carcasses, pièces de gros) ou par une étiquette, comprenant la mention IGP, apposée sur le muscle ou les pièces de viandes conditionnées.</p> <p>Les découpes et préparations des viandes sont organisées avec des fiches de travail (numérique ou papier) ou document équivalent qui reprennent l'identification des viandes entrées en fabrication (n° CGO ou n° lot, volumes concernés, date de fabrication) et l'identification des produits réalisés (n° de lot de fabrication, volumes produits).</p> <p>Après travail de découpe ou de préparations des viandes, les viandes ou préparations sont conditionnées et identifiées avec une étiquette portant la mention IGP et reprenant le n° de lot de fabrication.</p>	Etiquette avec mention IGP Fiche travail (découpe ou préparations des viandes) ou document équivalent
Congélation ou surgélation	<p>La congélation ou surgélation est organisée de façon à conserver les informations d'identification des viandes (soit par identification des bacs, soit par ordonnancement des tunnels de congélation ou surgélation soit par maintien de l'étiquette pendant ces opérations).</p> <p>En cellule de stockage, les viandes surgelées ou congelées ont une étiquette mentionnant le n°CGO ou n° de lot, date de congélation/surgélation.</p> <p>Une fiche de travail précise notamment le jour et l'heure de mise en congélation ou surgélation.</p>	Etiquette avec mention IGP Fiche de travail ou de fabrication (congélation/surgélation)
Conditionnement pour le consommateur final	Les viandes conditionnées destinées à la vente au consommateur final ont une étiquette avec le symbole IGP et la dénomination « Veau d'Aveyron et du Ségala ».	Etiquette produit avec le symbole IGP et « Veau d'Aveyron et du Ségala »

4.3 - Enregistrements relatifs au suivi et au contrôle des conditions de production

Les opérateurs tiennent à la disposition des services de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle des conditions de production du « Veau d'Aveyron et du Ségala ».

Les éleveurs mettent à la disposition des services de contrôle les documents permettant de connaître l'assolement de l'exploitation (plan d'assolement, déclaration PAC, cahier de culture ou documents équivalents). Ils enregistrent les rendements des cultures destinées à l'alimentation des mères, des nourrices, du renouvellement et des veaux.

Les éleveurs conservent les bons de livraison et les factures relatives aux achats d'aliments destinés aux

mères, aux nourrices et aux veaux, ainsi que tout élément (étiquettes et emballages) indiquant la composition des aliments destinés aux veaux. En cas de fabrication à la ferme, une fiche de ration est tenue par l'éleveur.

Les éleveurs notent la date de sortie des mères et des nourrices des bâtiments (date de première mise à l'herbe) et la date de rentrée en bâtiment dans des fiches de présence en extérieur fournies par le groupement ou des cahiers de pâturage ou tout support équivalent. En cas d'interruption de séjour en extérieur de plus de 24 heures consécutives, cette rupture est également notée.

En cas de présence d'aliment d'allaitement sur l'exploitation, les veaux nourris avec ces aliments sont identifiés.

Les éleveurs enregistrent l'heure de la dernière tétée avant départ du veau de la ferme sur le bon de livraison ou sur la fiche de vente mise à disposition par le groupement ou sur tout document équivalent.

Des enregistrements sont mis en place avec les horaires de déchargement des veaux à l'entrée abattoir. Dans les cas de distance entre exploitation et abattoir supérieure à 200 kilomètres, un enregistrement de l'heure de sortie de la ferme est également mis en place, ainsi que des heures de chargement et déchargement au centre de rassemblement ou au marché en vif le cas échéant.

L'opérateur réalisant la surgélation ou la congélation tient à jour un registre ou une fiche de travail ou de fabrication précisant la date et l'heure de mise en surgélation ou congélation et dispose d'un document mentionnant la date d'abattage.

L'opérateur préparant des viandes hachées, tartares et carpaccios :

- Dispose de la date d'abattage ;
- Enregistre la date de mise en œuvre de la viande, et le cas échéant l'heure de fabrication (pour les préparations destinées à être surgelées) ;
- Tient à disposition ses fiches de fabrication.

L'opérateur réalisant la surgélation ou la congélation met à disposition une courbe expérimentale des températures à cœur en fonction du temps de surgélation ou congélation, permettant de connaître le délai d'obtention d'une température inférieure à -18°C à cœur des viandes surgelés ou congelées.

5 - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

METHODE D'OBTENTION

~~Le Veau d'Aveyron et du Ségala est le produit d'une zone géographique, le SEGALA, qui couvre une partie des départements du Lot, du Tarn et de l'Aveyron. Ce type de veau est traditionnellement issu de plusieurs races (charolais, limousins, salers, blond d'Aquitaine) ou de croisements. Aujourd'hui, la production se fait essentiellement en races Limousines et Blonde d'Aquitaine. La méthode d'élevage est le veau sous la mère, qui tète deux fois par jour et dont l'alimentation est complétée par des céréales et concentrés. Le poids du veau fini varie de 250 à 420 kg vif. En ce qui concerne les carcasses: de 170 à 250 kg pour les femelles et de 190 à 270 kg pour les mâles, cette différence s'expliquant par le dimorphisme sexuel et des vitesses de croissance spécifiques à chaque sexe.~~

5.1 - Conditions liées à l'exploitation agricole et au respect de son territoire

5.1.1 - Préservation de la biodiversité

Les infrastructures agro-écologiques représentent au moins 3 % de la SAU de l'exploitation.

Ou

La somme des surfaces en prairies permanentes (indépendamment de leur taille) et des surfaces des unités culturales de SAU de moins de 6 hectares, hors prairies permanentes, représentent au moins 80 % de la SAU de l'exploitation.

5.1.2 - Place de l'herbe dans l'exploitation

Les surfaces occupées par de l'herbe tout ou partie de la campagne culturale, y compris les cultures dérobées fourragères d'herbe, représentent au moins 70 % de la SFP de l'exploitation.

Les surfaces en herbe prises en compte sont :

- **Les surfaces dites de « prairies permanentes », correspondant aux surfaces de production d'herbe ou d'autres plantes fourragères herbacées, qui ne font pas partie du système de rotation des cultures de l'exploitation depuis 5 années révolues ou plus. Cette catégorie couvre les prairies en rotation longue de 6 ans ou plus, les prairies permanentes, les surfaces pastorales, les jachères de 6 ans ou plus, les bois pâturés et les roselières.**
- **Les surfaces dites de « prairies temporaires », correspondant aux surfaces consacrées à la production fourragère à base de graminées et/ou de légumineuses pluriannuelles. Elles sont gérées pour produire du fourrage.**
- **Les surfaces dites de « dérobées fourragères » correspondant aux surfaces consacrées à la production fourragère à base de graminées et/ou de légumineuses en interculture. Elles sont gérées pour produire du fourrage.**

5.1.3 - Diversité culturelle et autonomie de l'exploitation

Les prairies permanentes représentent au moins 70 % de la SAU de l'exploitation.

Ou

Les légumineuses représentent au moins 10 % de la surface des terres arables de l'exploitation.

Les légumineuses prises en compte sont des variétés fourragères ou à graine, implantées en pur ou en mélange.

Au moins 70 % des aliments consommés par les animaux (mères, nourrices, renouvellement et veaux), hors lait tété au pis, évalués en matière sèche et en moyenne sur l'année, sont produits sur l'exploitation.

5.1.4. - Accès à l'extérieur des mères et des nourrices

Pendant toute la durée de leur vie, les mères et nourrices sont élevées selon le système allaitant traditionnel avec des cycles d'alternance entre la pâture (en période de disponibilité d'herbe et lorsque les conditions climatiques le permettent) et les bâtiments.

Les mères et les nourrices sont en extérieur au minimum 182 jours par an.

Le zéro pâturage est interdit.

5.2 - Type racial

~~Les animaux doivent appartenir aux races suivantes :~~

~~— Pères de races à viande : Limousine, Blonde d'Aquitaine.~~

~~Les taureaux issus de croisements de races à viande créés par les organismes de sélection génétique sont utilisables en insémination artificielle.~~

~~— Mères de races du cheptel allaitant traditionnel du bassin de production : Limousin, Blonde d'Aquitaine et croisements de races allaitantes.~~

~~Si le critère de race est important pour la qualité et doit être pris en considération, l'un des critères décisifs demeure le mode de production.~~

Les veaux sont de type racial viande, c'est-à-dire :

- **Soit issus de parents de types raciaux viandes (identiques ou différents),**
- **Soit issus d'un croisement entre un parent de type racial viande et un parent croisé dont au moins un des parents est de type racial viande.**

5.3 - Alimentation des veaux

~~Le régime alimentaire du Veau d'Aveyron et du Ségala est traditionnellement à base de lait et de céréales. Ce système permet de préserver l'animal de tout risque d'anémie. 1) Lait~~

5.3.1 - L'allaitement au pis

~~Le veau est élevé sous la mère et le avec du lait entier naturel de sa mère ou le cas échéant d'une mère adoptive ou d'une nourrice tétée par le veau, constitue la base de son alimentation pendant toute la durée de son élevage d'où la présence de présure (enzyme protéolytique qui favorise la coagulation du lait) dans la eaillette de l'animal jusqu'au moment de l'abattage. L'animal est obligatoirement normalement allaité par sa mère naturelle.~~

~~Le « Veau d'Aveyron et du Ségala » n'est pas Il ne doit pas être sevré. Il tète quotidiennement au pis jusqu'à son départ de la ferme. La tétée d'autres nourrices, de race allaitante, peut, le cas échéant, compléter la qualité du lait.~~

5.3.2 - Alimentation complémentaire à la tétée au pis

~~2) Alimentation complémentaire~~

~~Une alimentation complémentaire à base de céréales est mise à disposition de l'animal en distribution libre dès sa naissance. Elle doit être équilibrée et complémentaire de l'alimentation lactée. Elle prend une part croissante dans l'alimentation du veau au cours de son élevage.~~

En plus du lait tété au pis quotidiennement, les veaux ont à disposition une alimentation complémentaire comprenant notamment des fourrages, des aliments céréaliers et des compléments minéraux et vitaminiques.

Les seuls fourrages grossiers apportés autorisés sont le foin, la paille et la luzerne déshydratée.

Dès 4 mois d'âge, l'alimentation complémentaire au lait tété au pis (hors fourrages grossiers) comporte au moins 50 % de graines de céréales et produits dérivés de céréales (en matière sèche, en poids de la formule).

Les matières premières relevant des catégories « produits laitiers et produits dérivés », « produits d'animaux terrestres et produits dérivés » et « poissons, autres animaux aquatiques et produits dérivés » sont interdites, ainsi que les produits dérivés de palme et de palmiste.

L'utilisation de poudre de lait ou d'aliment d'allaitement reconstitué est interdite.

Les matières premières entrant dans la composition de l'alimentation complémentaire sont non OGM.

Parmi les additifs, seuls l'urée et ses dérivés sont interdits.

5.4 - Elevage

5.4.1 - Origine des veaux

Les veaux sont nés et élevés sur la même exploitation.

Le transfert d'un couple mère-veau entre deux exploitations habilitées en IGP « Veau d'Aveyron et du Ségala » est uniquement admis en cas de cessation d'activité et reprise de cheptel, ou de fusion d'exploitations. Ce transfert est effectué dans la journée, sans transit dans un lieu tiers.

5.4.2 - Conditions d'élevage des veaux

Les veaux sont élevés en collectif. Ils peuvent être élevés avec les mères et les nourrices.

S'ils ne sont pas avec les mères et les nourrices, ils sont élevés dans le même bâtiment, un bâtiment attenant ou un bâtiment situé à moins de 100 mètres de celui où sont logées les mères et les nourrices lorsqu'elles ne sont pas en extérieur.

Lorsqu'un animal est malade ou blessé, il peut être isolé afin d'éviter la propagation de la maladie aux

autres veaux ou de le protéger de ses congénères.

En bâtiment, les veaux disposent d'une litière végétale propre, exempte de moisissures et de terre, 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.

Les bâtiments sont aérés et reçoivent la lumière naturelle (en journée, capacité de lire un document sans éclairage artificiel).

Les veaux ont un accès permanent à un système d'abreuvement.

5.5 - Départ de la ferme et abattage

Les animaux sont tenus propres avant le transport.

L'utilisation de tranquillisants allopathiques et d'aiguillon électrique est interdite.

La dernière tétée a eu lieu au maximum 12 heures avant le départ de la ferme.

La ferme est située dans un rayon de 200 kilomètres autour de l'abattoir, ou bien la durée maximale du transport entre la ferme et l'abattoir (hors temps passé en centre de rassemblement ou marché en vif) n'excède pas 7 heures.

Le veau est abattu dans la journée même du départ de la ferme, ou au plus tard, dans la matinée du lendemain pour les animaux arrivés en cours d'après-midi.

Le veau est abattu entre 5 mois et 10 mois, soit à partir de 150 jours et au maximum à 304 jours.

Les conditions minimales ci-dessous sont 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.

5.6 - Caractéristiques des carcasses

Les carcasses pouvant bénéficier de l'IGP répondent aux caractéristiques suivantes constatées à la pesée fiscale :

- Conformation : E, U, R ;
- Etat d'engraissement : 2, 3, 4 ;
- Poids de carcasse : 140 à 270 kilogrammes.

La viande crue est de couleur rosée très claire à rouge.

Le ressuage ne génère pas de condensation en surface de carcasse.

Le transport des carcasses n'intervient pas avant 20 heures minimum après abattage.

5.7 – Conditions de découpe, préparation des viandes, conditionnement, congélation, surgélation

5.7.1 - Conditions relatives aux viandes hachées, tartare et carpaccio

Les opérations de conditionnement des pièces découpées sont réalisées dans l'établissement de découpe. Les opérations de conditionnement des viandes préparées (haché, tartare, carpaccio) sont réalisées dans l'établissement où elles sont préparées.

Les viandes hachées, tartares et carpaccios sont réalisés avec 100 % de viande (viande et gras) issus d'une carcasse IGP. Le délai maximal de mise en œuvre des viandes après abattage est de 6 jours pour les viandes désossées réfrigérées et de 9 jours si la viande désossée est conditionnée sous vide (sous réserve d'un conditionnement dans les 4 jours suivant l'abattage).

Pour le tartare, le rapport collagène sur protéines est inférieur ou égal à 15 %.

Dans le cas de viande congelée utilisée pour l'élaboration de viande hachée surgelée, la proportion de viande congelée ne peut excéder 30 % du total mis en œuvre.

5.7.2 - Conditions de congélation ou de surgélation

Seule la surgélation est autorisée pour les viandes préparées (haché, carpaccio, tartare), les viandes piécées (telles qu'escalopes, pavés, cubes, rôtis), les muscles de moins de 4 kilogrammes et les abats.

La surgélation ou la congélation sont autorisées pour les muscles ou pièces entières de plus de 4 kilogrammes, ainsi que pour les pièces de viandes utilisées dans la fabrication des viandes hachées surgelées, du tartare et du carpaccio.

La congélation ou surgélation est réalisée dans les mêmes établissements que la découpe ou la préparation des viandes.

Le délai maximal entre abattage et mise en congélation/surgélation des viandes est de 7 jours à compter du jour d'abattage. Le délai de surgélation des abats après abattage est inférieur à 72 heures après la pesée des carcasses. Le délai de surgélation des viandes hachées, carpaccio et tartare après la fabrication de ces préparations est inférieur à 72 heures.

Le procédé de surgélation doit permettre d'atteindre une température à cœur de -18°C dans un délai maximum de 10 heures.

Le procédé de congélation doit permettre d'atteindre une température à cœur de -18°C dans un délai maximum de 24 heures.

6 - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

~~Le Veau d'Aveyron et du Ségala est un veau lourd. En effet, il est abattu à un âge moyen de 8 mois et sa carcasse pèse alors de 170 à 270 kg (contre 130 kg pour un veau normal).~~

~~Cette spécificité, unique en Europe, a pour origine 2 facteurs principaux:-~~

~~1) La zone concernée a de tout temps été une zone d'élevage de veaux de boucherie. De nombreuses exploitations très morcelées (moyenne de 20 hectares en 1960) ont un troupeau à effectif faible (10 à 15 têtes). Cette activité est restée très présente, la taille des exploitations s'est sensiblement accrue (35 ha en moyenne) ainsi que l'effectif moyen du cheptel qui est aujourd'hui de 40 vaches. La production, actuellement de 20 000 veaux (1993), doit atteindre 40 000 veaux sous démarche qualité dans les cinq années à venir.~~

~~2) Le terroir concerné (Aveyron, Ségala et zones assimilées) présente un sol à caractère acide, propice à la culture du seigle, base de l'alimentation humaine et animale, et qui a donné son nom au terroir: le Ségala. Tout naturellement, le veau nourri sous la mère a reçu une complémentation par le seigle: ainsi est apparu le veau lourd d'Aveyron et du Ségala.~~

~~Dès le XIXème siècle cette production, outre les marchés régionaux, intéresse les consommateurs du Sud Est de la France et de la Région Parisienne (cf annexes A8, A9, A10). Depuis 1950 environ, cette réputation particulière a valu au "Veau d'Aveyron et du Ségala" la conquête de marchés à l'export. Il est ainsi très prisé dans les zones riches de l'Italie (Piémont, Ligurie, Toscane) et en Espagne (Catalogne).~~

~~Aujourd'hui, cette production toujours artisanale (troupeaux de 40 vaches en moyenne) affirme son dynamisme (moyenne d'âge des producteurs de 40 ans) notamment par l'importance des ventes à l'export. Des échanges commerciaux directs sont effectués toutes les semaines entre les éleveurs, leurs groupements et les grossistes distributeurs étrangers ou français. L'appellation "Veau d'Aveyron et du Ségala" est reconnue dans sa spécificité par les acheteurs.~~

Le lien avec l'aire géographique repose sur une méthode d'élevage spécifique à l'aire géographique et

sur la réputation du produit.

Spécificités de l'aire géographique :

➤ Facteurs naturels

L'aire géographique comporte de nombreuses vallées et prairies. Cette région très herbagère est une région historique d'élevage de bovins et d'ovins.

La capacité herbagère et la géographie vallonnée de l'aire géographique permettent la présence de nombreuses fermes de taille petite à moyenne, avec des effectifs observés d'environ 50 mères par éleveur et en moyenne 45 à 50 hectares. Ces fermes sont composées de prairies et de surfaces de céréales. Ce territoire, adapté au pâturage et à la production de foin pour les animaux d'élevage, permet aux vaches de valoriser l'herbe. Les vaches entretiennent le territoire et transforment cette herbe en lait pour leur veau.

Cette aire géographique présente majoritairement un sol à caractère acide. La culture du seigle (« segala » en occitan), adaptée à ce territoire, a permis l'apparition d'une production spécifique liée au cheptel bovin et a donné son nom au territoire et à la production de « Veau d'Aveyron et du Ségala », qui repose sur le principe de donner des céréales au veau au cours de sa vie, en complément du lait de la mère et de fourrages.

➤ Facteurs humains

De nombreuses traces se retrouvent dans la littérature, la peinture, les recettes familiales et les registres des foires, notamment du XVIII^{ème} siècle à nos jours. La majeure partie des fermes possédait quelques bovins, qui servaient autant au travail qu'à l'alimentation de la famille (lait et viande), dans un fonctionnement quasi autarcique.

Lorsqu'ils étaient destinés à l'abattage, deux types de bovins étaient consommés : les veaux et les bovins réformés. Dans un souci de rentabilité sur des fermes petites et pauvres, les bovins étaient principalement des vaches, qui avaient alors la double fonction : produire un veau (pour l'alimentation) et aider l'éleveur dans son travail quotidien au champ.

Après que les fermes aient été pendant très longtemps en systèmes autarciques, au début du XIX^{ème} siècle, le développement agricole permet aux éleveurs de l'aire géographique d'acheter une ou deux bêtes de plus et de vendre un ou deux veaux par an. Le commerce du « Veau d'Aveyron et du Ségala » s'organise petit à petit sur les foires locales et régionales de France, où sa qualité est repérée par des consommateurs gastronomes du sud-est de la France, mais aussi par les hôpitaux de Paris.

Puis après la seconde guerre mondiale, dans les années 1950, les Italiens découvrent, à leur tour, ces veaux sur les marchés de Lyon et de Saint-Etienne. Ils deviennent vite très prisés des zones riches italiennes (Piémont, Ligurie, Toscane) et même en Espagne (Catalogne). Les Italiens deviennent dans les années 1970/80 les acheteurs quasi exclusifs de la production de « Veau d'Aveyron et du Ségala », qui s'oriente alors majoritairement vers l'export.

A la fin des années 1980, alors que les méthodes d'élevage évoluent dans toutes les régions de France et que les veaux laitiers arrivent nombreux sur les marchés, les éleveurs dans l'aire géographique prennent conscience de leurs différences et décident de protéger leur savoir-faire historique dans une démarche encadrée et contrôlée autour de la dénomination « Veau d'Aveyron et du Ségala ».

Spécificités du produit :

Le « Veau d'Aveyron et du Ségala » est une viande issue d'un veau de type racial viande, élevé au pis et complémenté aux céréales.

Il est abattu à un âge compris entre 5 et 10 mois.

Son poids carcasse est inférieur ou égal à 270 kilogrammes.

La viande crue présente une couleur rosée très claire à rouge.

Lien causal :

Historiquement, dans les petites fermes de l'aire géographique, après la tétée du matin, l'éleveur attelait les vaches pour le travail de la terre durant la journée et gardait le veau à l'étable. Pour le faire patienter et répondre à ses besoins alimentaires, il lui proposait du foin et des céréales. La spécificité du « Veau d'Aveyron et du Ségala » est née de cette rencontre entre les besoins d'un veau et les végétaux disponibles de la ferme.

Ainsi, les caractéristiques de ce veau (son âge, son poids et sa couleur) sont directement liées au type d'alimentation et au mode d'élevage développés dans l'aire géographique, comme on en trouve mention dans la littérature.

L'utilisation exclusive du lait maternel comme source laitière dans l'alimentation du veau depuis sa naissance jusqu'au départ de la ferme, complétée notamment par du fourrage et des céréales, conduit le veau de type racial viande à un âge de finition de 10 mois maximum (8 mois en moyenne), avec un poids de carcasse de 270 kilogrammes maximum.

L'apport de fourrages et de céréales en complément du lait équilibre le régime alimentaire du veau et conduit à une viande rosée très claire à rouge.

Le « Veau d'Aveyron et du Ségala » est réputé et apprécié :

- par les éleveurs eux-mêmes, qui le consomment dans les familles du Ségala depuis des générations,
- dès le début du XIX^{ème} siècle par les hôpitaux de Paris, les foires de Lyon, de Saint-Etienne et les foires locales, puis par de nombreux abatteurs nationaux,
- par des restaurateurs gastronomiques et étoilés : Sébastien Bras, Michel Sarran, Pierre Augé ou encore François Adamski, Bocuse d'Or et Meilleur Ouvrier de France, cité dans le magazine *Gourmet de France* d'avril 2016, et des consommateurs nationaux et européens, qui lui reconnaissent les atouts d'une viande jeune et ceux d'une viande plus mature,
- par des journalistes gastronomiques, tel que François-Régis Gaudry (TV-M6-Les Grands Duels de Top Chef- 26 février 2020 « J'ai choisi de présenter cette viande car elle est d'une qualité incomparable »).

Il a également été récompensé chaque année depuis 2015 au Concours Général Agricole de Paris, par des médailles d'Or et d'Argent, le jury ayant souligné les caractéristiques du produit.

7 - REFERENCES CONCERNANT L'ORGANISME DE CONTROLE

v. STRUCTURES DE CONTROLE

~~Le Veau d'Aveyron et du Ségala est contrôlé par l'ARQUALIM (Association Régionale de la Qualité Agro-Alimentaire de Midi Pyrénées) B.P. 7, 31321 CASTANET TOLOSAN CEDEX,
Tél.: 61.75.26.00, Fax: 61.73.16.66.~~

~~Cet organisme a été agréé par les ministres français de l'Agriculture et des Finances sur avis de la Commission Nationale des Labels en tant qu'organisme certificateur sous le n° LA 21.
il respecte la Norme EN 450 Il ainsi que le règlement CEE 2081/92.~~

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy - TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00 – Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : (33) (0)1 44 97 17 17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions des articles 39 et 40 du R (UE) n° 2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

LE PLAN DE CONTROLE EST LE SUIVANT

ARQUALIM	PLAN DE CONTROLE 1994	Veau d'Aveyron et du Ségala
SITES CONTROLES	CONTROLE L'ORGANISME	PAR AUTOCONTROLE PAR AGENT MANDATEUR
Organisation de producteurs	Visite générale d'aptitude	
Elevages	* Respect du cahier des charges et tenue documentaire *par sondage	Respect du cahier des charges et tenue documentaire auprès de tous les éleveurs
Abattoirs	-Traçabilité et tenue des documents -Contrôle classement -Conditions abattage classement pesée-refroidissement	
Expéditeurs Grossistes	-Traçabilité -Tenue des documents	
Points de vente	-Respect des règles de traçabilité et publicité	
Analyse Physico-chimique	-Vérification du respect des critères des aliments	
Dégustation	-Evaluation qualité sensorielle	
Analyse viande	-Respect législation	

~~N.B : Les fréquences de contrôles appliquées sont celles de la notice technique nationale définissant les critères minima à remplir pour l'obtention du Label.~~

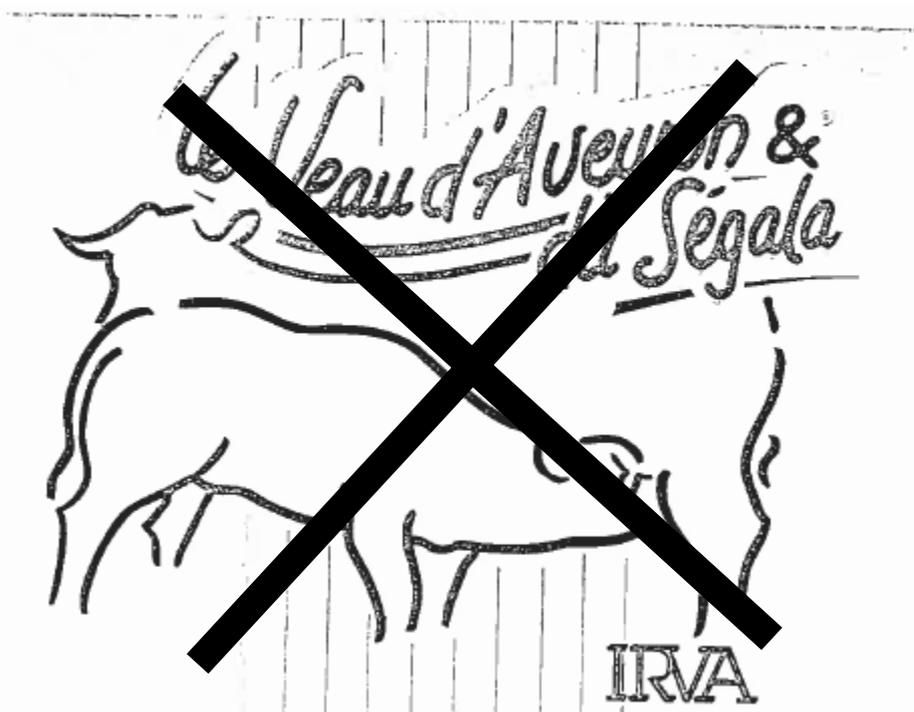
8 - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

~~VI. ETIQUETAGE~~

~~Tout étiquetage apposé sur une carcasse bénéficiant de l'appellation liée à l'I.G.P., doit avoir, au préalable, reçu un avis favorable de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité.~~

~~Les certificats d'origine, étiquettes, et vignettes, devront en tous points respecter les dispositions législatives en vigueur et les règles spécifiques au Label.~~

~~L'I.G.P. « Le Veau d'Aveyron et du Ségala » sera associée au graphisme suivant (cf. annexes A11 et A12):~~



Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage du produit comprend, dans le même champ visuel :

- la dénomination de l'Indication Géographique Protégée : « Veau d'Aveyron et du Ségala » ;
- le symbole IGP de l'Union européenne.

9 - EXIGENCES NATIONALES

VII. EXIGENCES NATIONALES

"Le Veau d'Aveyron et du Ségala" bénéficie d'un Label Rouge, et répond aux exigences du Règlement Technique n° 08-93. A ce titre, il est soumis à la loi sur les labels de 1960 (Articles L115-21 à L115-26) et au décret du 17 juin 1983 relatif aux labels agricoles.

Le détenteur du Règlement Technique est l'ARQUALIM, organisme certificateur de ce Label.

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation :

POINT A CONTROLER	VALEURS CIBLES	METHODE D'EVALUATION
Veau né et élevé dans l'aire géographique	Localisation de l'élevage dans l'aire géographique de l'IGP	Vérification visuelle et documentaire
Type racial	Le veau est de type racial viande, c'est-à-dire : <ul style="list-style-type: none"> - Soit issu de parents de types raciaux viandes (identiques ou différents), - Soit issu d'un croisement entre un parent de type racial viande et un parent croisé dont au moins un des parents est de type racial viande. 	Vérification documentaire
Alimentation des veaux par tétée au pis	Le veau est élevé sous la mère avec le lait de sa mère ou le cas échéant d'une mère adoptive ou d'une nourrice. Il tète quotidiennement au pis jusqu'à son départ de la ferme. L'utilisation de poudre de lait ou d'aliment d'allaitement	Vérification visuelle, documentaire et entretien avec l'éleveur

	reconstitué est interdite.	
Alimentation complémentaire des veaux	<p>Les veaux ont à disposition une alimentation complémentaire comprenant notamment des fourrages, des aliments céréaliers et des compléments minéraux et vitaminiques.</p> <p>Dès 4 mois d'âge, l'aliment complémentaire au lait tété au pis (hors fourrages grossiers) comporte au moins 50 % de graines de céréales et produits dérivés de céréales (en matière sèche, en poids de la formule).</p>	Vérification documentaire et visuelle
Age à l'abattage	5 mois minimum et 10 mois maximum	Vérification documentaire
Poids des carcasses	140 à 270 kilogrammes	Vérification documentaire
Couleur de la viande	La viande crue est de couleur rosée très claire à rouge.	Vérification visuelle et documentaire