

**Cahier des charges du label rouge n° LA 20/92
« Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant
recevoir un aliment complémentaire liquide »**

Caractéristiques certifiées communicantes :

- Veau nourri par tétée au pis pour au moins 85% de son alimentation
- Age maximum : 5 mois et demi

Avertissement :

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

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

SOMMAIRE

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

1- NOM DU DEMANDEUR

LIMOUSIN PROMOTION

Maison Régionale de l'Agriculture du Limousin
Bd des Arcades
87060 LIMOGES cedex 2
Tel : 05.55.10.37.96
Fax : 05.55.10.37.99
accueil@blasonprestige.com

2- DÉNOMINATION DU LABEL ROUGE

Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant recevoir un aliment complémentaire liquide

3- DESCRIPTION DU PRODUIT

3-1. Présentation du produit

Le produit label rouge est issu d'un veau nourri par tétée au pis, qui peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, une complémentation alimentaire liquide.

Le veau est :

- soit de race pure Limousine ou Charolaise
- soit issu d'un croisement entre un parent de race pure Limousine et un parent de race pure Charolaise, Salers, Normande ou Montbéliarde.

Le poids de carcasse est de 170 kg maximum.

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

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

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

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

3-2. Comparaison avec le produit courant

| Points de différence | Produit label rouge | Produit courant |
|---|--|---|
| Mode de production et origine des animaux | Les élevages sont à taille humaine car ils sont limités par le travail et par le nombre de mères qui doivent disposer de pâturage. En moyenne, un élevage produit de 10 à 15 veaux par an. | Les ateliers sont de taille plus ou moins importante (150 à 500 places) |

| Points de différence | Produit label rouge | Produit courant |
|----------------------|---|--|
| Races autorisées | Les veaux label rouge sont : - soit de race pure Limousine ou Charolaise - soit issu d'un croisement entre un parent de race pure Limousine et un parent de race pure Charolaise, Salers, Normande ou Montbéliarde. | Les veaux sont principalement issus de races laitières |
| Alimentation | Veau est nourri par tétée au pis au moins deux fois par jour. | Alimentation principalement de lait reconstitué. |

3-3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Les caractéristiques certifiées communicantes sont :

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

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

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

- « Age maximum : 5 mois et demi »

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

4- TRAÇABILITÉ

4-1. Identification des opérateurs

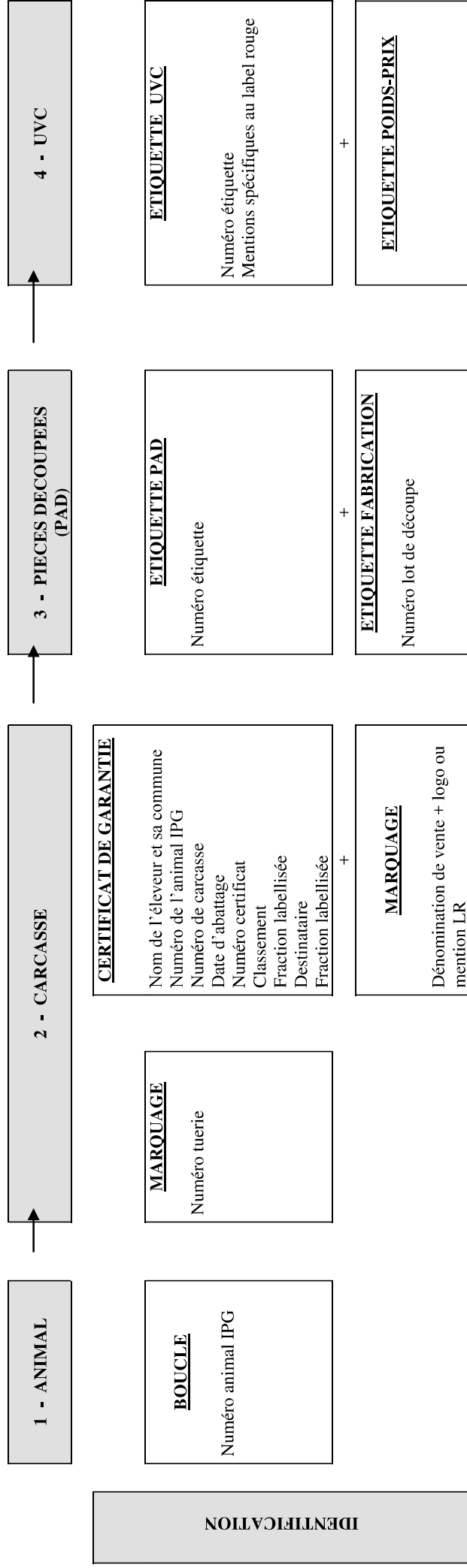
Sont concernés par le présent label rouge :

- les éleveurs de veau ;
- les organisations de planification et de suivi technique des producteurs ;
- les fabricants d'aliments pour le troupeau;
- les fabricants d'aliments d'allaitement ;
- les abattoirs, abatteurs et les ateliers de découpe.

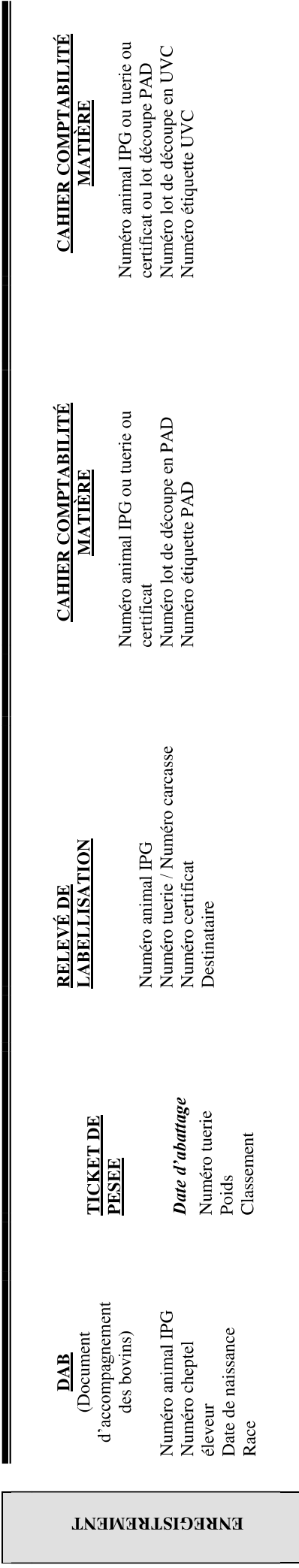
4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

Pas de conditions de production spécifiques

4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante



IDENTIFICATION



ENREGISTREMENT

2 cas possibles : 1^{er} cas - vente à la coupe (à partir de carcasses ou de pièces de découpe) : étapes 1 et 2 (3 éventuellement)
2^{ème} cas - vente en rayon libre service, après découpe en UVC : étape 1, 2, 3 et 4

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

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

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

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

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

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

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

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

Les viandes destinées à la découpe doivent être identifiées :

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

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

5- MÉTHODE D'OBTENTION

5-1. Schéma de vie

Cf. conditions de production communes

5-2. Spécialisation des élevages

Pas de conditions de production spécifiques

5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

Pas de conditions de production spécifiques

5-4. Races

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|-----|---------------------------------|--|
| S1. | <u>Races de veau autorisées</u> | <u>Les veaux doivent être :</u> <u>- soit de race pure Limousine ou Charolaise</u> <u>- soit issus d'un croisement entre un parent de race pure Limousine et un parent de race pure Charolaise, Salers, Normande ou Montbéliarde.</u> |

5-5. Naissance

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

5-6. Bâtiments

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|-----|---|--|
| S4. | Types de logements autorisés pour le troupeau des mères | - Etable à stabulation entravée, - Etable à stabulation libre à logettes, - Etable à stabulation libre sur litière accumulée et/ou aire de parcours. |
| S5. | Logement des mères : conditions de confort et d'ambiance | - Litière végétale - Eclairage naturel suffisant |
| S6. | Fréquence minimale de nettoyage des logements du troupeau des mères | Ils doivent être vidés, nettoyés de manière approfondie (utilisation d'appareils à haute pression, chaulage...) au moins une fois par an. |
| S7. | Volume minimum disponible | Le bâtiment où sont logés les veaux doit offrir un |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|----|-------------------|---|
| | par veau | volume minimum de 7 m ³ par veau, avec une ventilation soit naturelle soit mécanique, et il doit être désinfecté au moins une fois par an. |

5-7. Alimentation des mères

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|------|---|---|
| S8. | Composition des aliments complémentaires | Les aliments complémentaires utilisés pour l'alimentation des mères doivent être référencés selon la liste positive de matières premières autorisées par le cahier des charges. L'éleveur doit pouvoir justifier que la nature des aliments utilisés est conforme aux dispositions du présent cahier des charges. |
| S9. | Produits et additifs interdits | Les produits et additifs d'origine animale sont interdits à l'exception des produits laitiers. |
| S10. | Réalisation de l'ensilage | Sans utilisation d'agents conservateurs chimiques |
| S11. | Origine de l'ensilage | L'ensilage doit être fait à partir de graminées ou de légumineuses. |
| S12. | Part de l'ensilage dans la ration journalière | L'ensilage ne doit pas constituer l'aliment unique de la ration journalière (complément d'une ration à base de foin). |

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|------|--|---|
| S13. | Additifs autorisés | Seuls les additifs appartenant aux catégories et groupes fonctionnels suivants sont autorisés dans l'alimentation des veaux : - conservateurs, antioxygènes, émulsifiants, stabilisants, épaississants, gélifiants, liants, anti-agglomérants, - substances aromatiques, - vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies, - composés d'oligo-éléments, - stabilisateurs de la flore intestinale, - améliorateurs de la digestibilité, - acides aminés, leurs sels et produits analogues. |
| S14. | Enregistrement de la quantité d'aliment complémentaire | Un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée aux veaux (tétée du matin et tétée du soir), ainsi que des numéros des |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|------|---|---|
| | distribuée aux veaux | veaux ayant reçu cette complémentation, est effectué. L'éleveur doit fournir en cas de contrôle, toutes les factures concernant les livraisons de lait reconstitué sur une période de 12 mois. |
| S15. | Fréquence de nettoyage du matériel utilisé pour la fabrication et la distribution du lait | Le matériel de fabrication et de distribution du lait doit être nettoyé à l'eau chaude après chaque utilisation, et au minimum une fois par semaine avec des produits acides et basiques en alternance. |

5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|------|--|--|
| S16. | Disponibilité des documents précisant les horaires de chargement et déchargement | Le transporteur doit disposer de documents prouvant les heures de chargement et de déchargement des animaux. |
| S17. | Possibilité d'un transit par un centre d'allotement ou par un marché en vif | Les animaux peuvent transiter par un centre d'allotement ou un marché en vif. Ils sont alors triés en fonction de leurs caractéristiques et des besoins des opérateurs destinataires de ces animaux. |

5-10. Abattage

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|------|--|--------------------------|
| S18. | <u>Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage</u> | <u>18 heures.</u> |

5-11. Ressuage

Pas de conditions de production spécifiques

5-12. Sélection des carcasses

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|------|-----------------------------------|--|
| S19. | <u>Poids des carcasses</u> | <u>Entre 85 et 170 kg</u> |
| S20. | Couverture du gras | Le rein doit être couvert et les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras doit présenter une consistance ferme et une couleur d'un blanc franc. |
| S21. | Absence de défauts majeurs | La carcasse (ou le quartier) ne doit pas présenter de défauts d'aspect majeurs (absence de pétéchies, absence d'hématomes, absences de saisie partielle, sauf celles |

| N° | Point à contrôler | Valeur-cible |
|----|-------------------|---|
| | | résultant d'un petit hématome, d'un tissu cicatriciel associé à des lésions évolutives ou la saisie d'abats). |

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

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

5-14. Commercialisation des abats

Non concerné

5-15. Surgélation

Non concerné

5-16. Produits transformés

Non concerné

6- ETIQUETAGE- MENTIONS SPÉCIFIQUES AU LABEL ROUGE

Pas de conditions de production spécifiques

7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION

Pas de conditions de production spécifiques