



NOTICE TECHNIQUE DÉFINISSANT LES CRITÈRES MINIMAUX À REMPLIR POUR L'OBTENTION D'UN LABEL ROUGE EN

« VIANDE DE VEAU ET ABATS »

PRESENTES EN FRAIS OU EN SURGELE ET PREPARATIONS DE VIANDE DE VEAU PRESENTEES EN FRAIS OU EN SURGELE

Avertissement

Les règles fixées dans la présente notice s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visés ci-dessus.

Les cahiers des charges doivent être en accord avec la présente notice mais aussi avec les règles communes à tous les cahiers des charges Label Rouge définies par l'INAO.

Avertissement relatif à la procédure nationale d'opposition

Ce projet de notice technique ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national des IGP/LR/STG 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 de la notice technique (Cf. critère C36).

Règles typographiques :

Les ajouts ou modifications demandées figurent en caractères gras dans le corps du texte.

Les dispositions proposées à la suppression figurent en caractères barrés.

Arrêté du xxx – JORF du xxxx

INAO

12, RUE HENRI ROL-TANGUY

TSA 30003

93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX - FRANCE

TEL. +33 (1) 73 30 38 00 / TELECOPIE : +33 (1) 73 30 38 04

www.inao.gouv.fr

SOMMAIRE

1. INTRODUCTION	4
1.1 CHAMP D'APPLICATION DE LA NOTICE TECHNIQUE	4
1.2 DEFINITION DU PRODUIT COURANT	5
1.3 POSITIONNEMENT DU PRODUIT.....	5
1.3.1 Caractéristiques sensorielles.....	5
1.3.2 Caractéristiques d'image.....	5
1.3.3. Service	5
1.3.4 Régularité.....	5
2. DEFINITIONS.....	6
3. CRITERES MINIMAUX A RESPECTER PAR LES CAHIERS DES CHARGES POUR TOUS LES TYPES DE VEAU SOUS LABEL ROUGE	6
3.1 CARACTERISTIQUES CERTIFIEES COMMUNIQUEES.....	6
3.2 SPECIALISATION DES SITES D'ELEVAGE :	6
3.3 SCHEMA DE VIE.....	7
3.4 RACES.....	8
3.5 ALIMENTS	8
3.5.1 Matières premières utilisées	8
3.5.2 Additifs.....	8
3.5.3 Phases d'alimentation - plan d'alimentation.....	8
3.5.4 Eau.....	9
3.6 . ÉLEVAGE.....	9
3.6.1 Origine des veaux.....	9
3.6.2 Identification des veaux.....	9
3.6.3 Bâtiments	9
3.6.4 Enlèvement des veaux finis	9
3.7 RAMASSAGE ET TRANSPORT A L'ABATTOIR	10
3.8 ABATTAGE.....	10
3.8.1 Attente avant abattage	10
3.8.2 Abattage.....	10
3.8.3 Ressuage	10
3.8.4 Sélection et pesée des carcasses labellissables	11
3.9 DECOUPE ET CONDITIONNEMENT DES DECOUPES	11
3.9.1 Conditionnement et identification des découpes pour la préparation d'unités de vente au consommateur (UVC).....	11
3.9.2 Commercialisation des abats.....	11
3.10 PRODUITS TRANSFORMES.....	12
3.10.1 Champ d'application.....	12
3.10.2 Exigences minimales communes pour la transformation de produits Label Rouge	12
3.10.3 Exigences particulières pour les préparations de viande de veau Label Rouge (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées).	14
3.10.4 Exigences particulières pour les produits à base de viandes de veau Label Rouge.....	14
3.11 SURGELATION.....	16
3.11.1 Maîtrise de la surgélation.....	16
3.11.2 Critères particuliers à la surgélation.....	17
4. EXIGENCES PARTICULIÈRES SPÉCIFIQUES.....	17
4.1 VEAU DE TYPE A.....	17
4.1.2 Origine des veaux	17
4.1.3 Alimentation des veaux	18
4.1.4. Spécification des carcasses.....	18
4-2 VEAU DE TYPE B	18

4.2.1	<i>Alimentation des mères</i>	19
4.2.2	<i>Origine des veaux</i>	19
4.2.3	<i>Alimentation des veaux</i>	19
4.2.4	<i>Spécification des carcasses</i>	20
4-3	VEAU DE TYPE C	20
4.3.1	<i>Origine des veaux</i>	20
4.3.2	<i>Durée de présence en élevage</i>	20
4.3.4	<i>Bâtiment</i>	20
4.3.5	<i>Alimentation</i>	20
4.3.6	<i>Spécification des carcasses</i>	21
ANNEXE I		22
ANNEXE II		24

1. INTRODUCTION

La notice technique « label » est d'application obligatoire pour tous les produits couverts par son champ d'application.

Elle a pour objet de définir les règles de production, les caractéristiques minimales, nécessaires mais non suffisantes, d'un produit label rouge ainsi que les exigences minimales de contrôle.

Les règles fixées dans la présente notice s'appliquent sans préjudice de celles imposées par les réglementations en vigueur définies pour les produits visés ci-dessus

Dans le cadre d'une demande de reconnaissance ou de modification de cahier des charges de label soumis à la présente notice technique, il convient de se reporter également au Guide du Demandeur Label Rouge qui est mis à disposition sur le site internet : www.inao.gouv.fr

1.1 Champ d'application de la notice technique

Cette notice technique s'applique à la viande et aux abats de veau ainsi qu'à la viande hachée et aux préparations de viande de veau.

Le veau est un animal jeune de l'espèce bovine qui est encore monogastrique et non sevré. Le sevrage est défini comme la suppression de l'aliment lacté.

La viande de veau Label Rouge peut provenir de trois types de veaux élevés selon des modalités différentes :

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

Les modalités de production particulières à chaque type de veau sont décrites au le chapitre 4 de la présente notice technique.

C1. Un cahier des charges comprend un seul type de veau.

Un même cahier des charges Label Rouge « veau » peut s'appliquer à la carcasse, aux abats, aux découpes fraîches et surgelées, aux produits transformés (tels que définis au paragraphe 3.10) de l'un des trois types définis ci-dessus. Dans le cas où cela n'a pas été prévu dans le cadre du label initial, il est possible de faire une modification à un Label Rouge existant pour la mise sur le marché de viande surgelée, de viande hachée, de préparations de viande de veau. Les demandes de modification doivent être présentées selon les mêmes règles qu'une demande de Label Rouge initiale.

Les préparations contenant de la viande de veau comme ingrédient n'entrent pas dans le champ de la présente notice.

Un ODG peut déposer un cahier des charges pour la seule production de produits transformés.

1.2 Définition du produit courant

Il s'agit d'un animal de l'espèce bovine, âgé de 8 mois maximum. Ce veau ne bénéficie d'aucun signe d'identification de la qualité et de l'origine tels que prévus à l'article L.640-2 du Code Rural, ni d'une démarche de certification des produits.

Chaque cahier des charges doit préciser dans quel univers de marché le produit sous Label Rouge est positionné et en quoi consiste la qualité supérieure.

1.3 Positionnement du produit

1.3.1 Caractéristiques sensorielles

Le veau sous Label Rouge est un produit organoleptiquement supérieur. La qualité supérieure consiste notamment en les points suivants :

- l'aspect visuel de la viande crue doit être attirant (couleur, gras, absence d'exsudat, présentation).
- la viande de veau Label Rouge ne doit perdre que peu d'eau à la cuisson, être tendre et juteuse et dégager un fumet agréable.
- elle peut être consommée nature, ayant par elle-même un goût suffisant.

1.3.2 Caractéristiques d'image

Pour les consommateurs, l'image est aussi un critère d'achat. Ceci concerne notamment :

- les conditions d'élevage et d'alimentation des animaux ;
- les aspects traditionnels (exploitation à taille humaine, alimentation essentiellement en provenance de l'exploitation, alimentation des veaux au lait, ...)
- l'âge d'abattage ;
- la race ;
- l'insertion des élevages dans l'environnement ;
- le bien-être des animaux en élevage, lors du transport et de l'abattage.

Le cahier des charges doit reprendre ces éléments en les précisant.

1.3.3. Service

L'aspect "service" est un élément très important. Ceci concerne le service que le détaillant peut être amené à fournir à son client de par son savoir-faire mais aussi la présentation, l'emballage (ce dernier ayant aussi un impact très important sur l'aspect visuel), la découpe, le type de portions présentées à la vente.

1.3.4 Régularité

La qualité des produits d'un même Label Rouge, doit être régulière (ce qui ne veut pas dire absolument constante), en tenant compte le cas échéant des phénomènes saisonniers et des attentes spécifiques des circuits commerciaux.

Le cahier des charges doit définir les caractéristiques assurant cette régularité et les procédures que les opérateurs mettent en œuvre pour la garantir.

La régularité pourra aussi s'exprimer par le poids des carcasses (poids minimum et maximum), par leur conformation, ou par tout autre critère que le cahier des charges décrira.

2. DEFINITIONS

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

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

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

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

Site d'élevage : pour la présente notice technique, sera considéré comme un même site d'élevage tout bâtiment ou ensemble de bâtiments ou parcelles d'une même exploitation éloignés des autres bâtiments ou parcelles de la même exploitation d'une distance inférieure ou égale à 500 mètres.

3. CRITERES MINIMAUX A RESPECTER PAR LES CAHIERS DES CHARGES POUR TOUS LES TYPES DE VEAU SOUS LABEL ROUGE

3.1 Caractéristiques certifiées communiquées

C2. Si le Label Rouge porte sur un produit transformé, il doit comporter au moins une caractéristique certifiée spécifique à l'élaboration de ce produit.

C3. L'une des caractéristiques certifiées doit reprendre la désignation du type de veau, dans les termes de la définition donnée ci-dessous:

- veau de type A : veau nourri par tétée au pis pour au moins 85% de son alimentation.
- veau de type B : veau nourri par tétée au pis jusqu'à l'abattage et recevant une alimentation complémentaire solide.
- veau de type C : veau nourri au lait entier.

C4. Si une caractéristique certifiée communiquée porte sur la qualité de la viande, le cahier des charges doit comporter les points de maîtrise (critères de tri, de préparation, de découpe, de conservation) qui permettent d'appuyer cette allégation.

3.2 Spécialisation des sites d'élevage :

C5. Il ne peut exister en même temps, sur un même site d'élevage (conférer définition paragraphe 2. Définitions), une production de veau sous Label Rouge et une autre production de veau de boucherie. De la même manière il ne peut exister, sur un même site, qu'une production de veau sous un seul Label Rouge.

- C6. Toutefois des 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 ceci afin d'assurer la maîtrise de la production de veau sous Label Rouge et la traçabilité de l'alimentation des veaux.
- C7. Dans le cas d'exploitation présentant plusieurs sites d'élevage dont certains sont dédiés à une production de veau sous Label Rouge et d'autres sont affectés à une autre production de veau, le cahier des charges précise les mesures prises pour bien séparer les sites d'élevage (dans le respect de la définition de ce terme précisée dans la présente notice) et assurer la maîtrise de la production et la traçabilité de l'alimentation des veaux sous Label Rouge et des autres veaux de boucherie élevés sur la même exploitation. Lorsque l'exploitation n'est pas en mesure d'assurer cette séparation, elle doit être dédiée.

3.3 Schéma de vie

- C8. En raison de la nature du produit, dont la qualité finale dépend d'une succession d'opérations réalisées et maîtrisées par des opérateurs différents, le cahier des charges devra comporter un schéma de vie allant de la naissance des animaux jusqu'à la remise des produits aux consommateurs.

Exemple de schéma de vie :

ÉTAPES	CARACTERISTIQUES CERTIFIEES		
	Caractéristique certifiée n°1	Caractéristique certifiée n°2	Caractéristique n°3 (etc...), ...
Naissance des veaux			
Transport des nourrissons et allotement			
Élevage des veaux			
Embarquement des veaux – Transport			
Débarquement – Amenée à l'anesthésie			
Opérations d'abattage			
<i>Transport</i>			
<i>Transport</i>			
Opérations de transformation			
<i>Transport</i>			
Conditionnement			
<i>Transport</i>			
Surgélation			

3.4 Races

- C9. La race n'est pas un facteur exclusif de la qualité de la viande, mais elle joue un rôle important notamment dans la définition du produit. Le référentiel comportera donc l'indication des races ou des croisements de races utilisés. Seuls sont autorisés les veaux appartenant aux types raciaux suivants :

race à viande ou race mixte

- croisements suivants
 - de deux races à viande entre elles
 - de deux races mixtes entre elles
 - d'une race à viande avec un autre type racial

- C10. Les veaux issus de deux parents croisés ne sont pas admis, sauf si la preuve peut-être apportée que les deux parents sont issus d'un croisement race à viande et/ou race mixte.

Remarque : une race = code type racial des 2 parents identiques

3.5 Aliments

- C11. Toute formule d'aliment doit être référencée par l'ODG.

3.5.1 Matières premières utilisées

- C12. Les matières premières constitutives de l'aliment sont exclusivement des produits laitiers, des matières premières d'origine végétale, et des minéraux. Les veaux de type A peuvent recevoir des œufs frais entiers provenant de l'exploitation.

- C13. Le cahier des charges comprend une liste des matières premières pouvant être utilisées.

3.5.2 Additifs

- C14. Chaque cahier des charges doit indiquer les additifs pour l'alimentation animale qu'il exclut (en indiquant la catégorie et le groupe fonctionnel selon la nomenclature en vigueur) dans la perspective de mieux différencier la viande de veau sous Label Rouge d'un produit courant.

3.5.3 Phases d'alimentation - plan d'alimentation

Les exigences concernant le plan d'alimentation sont décrites dans les chapitres spécifiques pour chaque type de veau.

- C15. Chaque cahier des charges précise la liste de catégories de matières premières qu'il sélectionne le plan d'alimentation (nom, quantité distribuée et période de distribution de chaque aliment), et, le cas échéant, la liste des matières premières obligatoires.

3.5.4 Eau

- C16.** Pour les cahiers des charges prévoyant la labellisation des abats, en particulier des foies, les bâtiments d'élevage doivent disposer d'une eau conforme aux normes de potabilité.

3.6. Élevage

- C17.** L'ODG doit diffuser à chaque éleveur un guide d'élevage décrivant les paramètres techniques d'élevage à respecter.
- C18.** L'ODG vérifie que chaque éleveur respecte un plan de suivi des interventions effectuées sur chaque veau : soins vétérinaires, alimentation, etc.

3.6.1 Origine des veaux

- C19.** De manière générale, les veaux sous label Rouge sont nés et élevés sur la même exploitation. Les conditions particulières d'introduction de veaux nés sur une autre exploitation dépendent du type de veau et sont détaillées dans les chapitres spécifiques.

3.6.2 Identification des veaux

- C20.** Dans le cas d'introduction, une déclaration de mise en place est adressée, dans un délai maximum de 15 jours, à l'ODG.

3.6.3 Bâtiments

- C21.** Tout site d'élevage doit être qualifié par l'ODG avant mise en élevage du premier veau.
- C22.** Les normes d'élevage décrites dans le cahier des charges doivent définir : un plan de nettoyage désinfection, la ventilation des bâtiments, les mesures de nettoyage du matériel de stockage et de distribution du lait.
- C23.** Le bâtiment reçoit la lumière naturelle.
- C24.** La litière végétale est obligatoire. Elle doit être maintenue propre et renouvelée. Les quantités de paille et autres matériaux formant la litière, ainsi que leur renouvellement doivent permettre à la litière d'être sèche et souple pour assurer un confort maximal aux animaux.
- C25.** En cas d'utilisation de paille, celle-ci doit être propre, exempte de moisissures et de terre, et le paillage doit être au minimum quotidien.

3.6.4 Enlèvement des veaux finis

- C26.** Un âge minimum et un âge maximum d'abattage doivent être précisés (en jours) dans le cahier des charges. Pour un lot d'animaux chaque veau est traité individuellement.

3.7 Ramassage et transport à l'abattoir

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

- C27. Les animaux sont tenus propres avant l'expédition.
- C28. L'utilisation de tranquillisants n'est pas admise.
- C29. L'emploi d'aiguillon électrique n'est pas admis.
- C30. Le temps de transport entre l'exploitation d'élevage et l'abattoir doit être inférieur à 6 heures. Chaque cahier des charges doit décrire les moyens de maîtrise et de contrôle du respect des temps de transport. Il faut pouvoir prouver les heures de départ de l'élevage et d'arrivée à l'abattoir

3.8 Abattage

3.8.1 Attente avant abattage

- C31. Le délai entre l'arrivée et l'abattage doit être le plus court possible et défini dans le cahier des charges. En tout état de cause, le délai maximum entre la dernière buvée des animaux à l'élevage et leur abattage est de 24 heures.

3.8.2 Abattage

Tout doit être mis en œuvre pour que les animaux subissent le moins de stress possible. Les conditions minimales ci-dessous doivent être respectées :

- amenée au poste d'étourdissement sans stress; dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux,
- immobilisation et étourdissement dans le calme,

3.8.3 Ressuage

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

- C32. La température interne de la viande ne doit pas atteindre 10°C avant un laps de temps de 10 heures après l'abattage.
- C33. Il ne doit pas y avoir de condensation à la surface des carcasses.
- C34. Le transport des carcasses ne peut avoir lieu qu'au minimum 20 heures après abattage.
- C35. Les procédures et instructions de maîtrise et de contrôle devront notamment décrire les modalités et critères retenus pour
 - réguler les températures et l'hygrométrie dans les salles de ressuage,
 - éviter les mélanges de carcasses de températures différentes,
- C36. ~~A l'habilitation de l'abattoir,~~ Une courbe de descente en température des carcasses doit être établie **à l'abattoir**.

3.8.4 *Sélection et pesée des carcasses labellissables*

Pour être labellisable, une carcasse doit respecter les caractéristiques minimales suivantes :

- C37. La couleur : Le cahier des charges définit les classes de couleur admises pour la labellisation. Un maximum de 3 classes de couleur est admis. Dans le cas où le cahier des charges admet trois classes de couleur, un même distributeur ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses de 2 classes de couleur contiguës au maximum. Le cahier des charges précise comment le distributeur ne reçoit que des viandes issues de carcasses de 2 classes de couleur contiguës au maximum.
- C38. Le poids : le cahier des charges définit le poids maximum et le poids minimum des carcasses admises pour la labellisation.
- C39. L'état d'engraissement : seules les notes 2, 3 et 4 sont autorisées. Dans le cas où le cahier des charges admet trois classes, un même segment de marché ne peut être approvisionné que par des viandes issues de carcasses de 2 classes d'état d'engraissement contiguës au maximum. Le cahier des charges doit définir les segments de marché concernés et préciser comment l'ODG garantit que chaque segment de marché ne reçoit que 2 (au maximum) classes d'état d'engraissement.

La conformation : Seules les conformations E, U et R sont autorisées.

3.9 **Découpe et conditionnement des découpes**

- C40. Chaque ODG devra fournir aux ateliers de découpe et aux distributeurs un guide des procédures de découpe, de tranchage et de conservation des viandes de veau Label Rouge. Il devra s'assurer de la bonne réception de ce document.

3.9.1 *Conditionnement et identification des découpes pour la préparation d'unités de vente au consommateur (UVC)*

- C41. Les modes de conditionnement utilisés doivent être décrits dans le cahier des charges.
- C42. Les opérations de conditionnement doivent être réalisées dans l'établissement de découpe.

3.9.2 *Commercialisation des abats*

- C43. La liste des abats pouvant être labellisés doit figurer dans le cahier des charges ainsi que les critères de sélection et les modes de conditionnement.
- C44. Les abats labellisés sont issus de carcasses conformes aux critères du cahier des charges Label Rouge (qu'elles soient ou non commercialisées dans les circuits Label Rouge).

3.10 Produits transformés

3.10.1 Champ d'application

C45. La fabrication, la composition et l'appellation de tout produit élaboré à base de veau Label Rouge doivent être conformes au minimum aux exigences définies dans :

La fiche produit, quand elle existe pour le produit concerné, du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes,

- La fiche produit, quand elle existe pour le produit concerné, du Code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance,
- Et à celles de la catégorie supérieure lorsqu'elle existe.

La présente notice technique précise des critères minima supplémentaires pour les produits suivants :

- **Préparations de viande de veau** : pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées.
- **Produits à base de viande de veau** (liste non exhaustive) :
 - Viande hachée assaisonnée ou non
 - paupiette de veau assaisonnée ou non
 - crépinette de veau assaisonnées ou non
 - saucisse de veau.

C46. D'autres produits de viande de veau ou préparations de viande de veau, non listés ci-dessus peuvent être prévus dans le cahier des charges. Ces produits doivent respecter les mêmes exigences que les produits des listes ci-dessus en termes de composition des ingrédients (90% minimum du poids des matières premières mises en œuvre doit être de la viande de veau Label Rouge) et des additifs autorisés et de la viande de veau utilisée (100% de la viande de veau mise en œuvre doit être de la viande de veau Label rouge).

3.10.2 Exigences minimales communes pour la transformation de produits Label Rouge

C47. La fabrication de produits transformés de veau Rouge se fait obligatoirement à partir de viande de veau Label Rouge.

➤ Exigences minimales pour les viandes, ingrédients et additifs utilisés

Viande de veau :

C48. Pour qu'un produit transformé de veau soit labellisé, la viande de veau utilisée pour sa fabrication doit provenir d'un animal labellisé.

C49. Le cahier des charges doit définir les exigences auxquelles doivent satisfaire les viandes de veau notamment en terme de :

- origine anatomique,
- caractéristiques physico-chimiques,

- délai de mise en œuvre après abattage.

C50. Les viandes de veau fraîches réfrigérées sont mises en œuvre au plus tard 72 heures après abattage des animaux dont ils sont issus ou 6 jours si elles sont conditionnées sous vide.

C51. Le raidissage des viandes réfrigérées à des fins technologiques est autorisé lorsqu'il est nécessaire. Dans ce cas, le cahier des charges devra définir :

- le délai nécessaire au raidissage ;
- les températures minimum et maximum de raidissage.

C52. L'utilisation de viandes séparées mécaniquement n'est pas autorisée.

Autres ingrédients et additifs :

C53. La liste des ingrédients ou additifs autorisés susceptibles d'être utilisés doit être établie dans le cahier des charges pour chaque produit transformé ou famille de produits transformés. Cette liste est établie suivant le principe de la liste positive, tout ingrédient ou additif n'y figurant pas est expressément exclu.

C54. Le cahier des charges précise les points à maîtriser et à contrôler pour s'assurer de la qualité et de la conformité de ces matières et ingrédients à réception ou à la mise en œuvre.

C55. NT70. Ces ingrédients et additifs doivent appartenir à l'une des catégories figurant sur la liste positive suivante :

- Eau,
- Sel,
- Épices, aromates et herbes aromatisantes,
- Condiments, fruits, légumes, champignons, truffes,
- Vins, liqueurs, alcools,
- Blanc d'œufs,
- Chapelure,
- Huiles et matières grasses végétales non hydrogénées,
- Antioxydants et conservateurs,
- Boyaux naturels,
- Barde de porc,
- Crépine de porc.

C56. Pour tous les produits concernés par la présente notice, les phosphates et les exhausteurs de goût ne sont pas admis.

➤ **Qualité des produits finis**

C57. Le cahier des charges définit les exigences de qualité du produit fini, notamment en ce qui concerne sa composition, ses caractéristiques physico-chimiques, microbiologiques et sensorielles.

3.10.3 Exigences particulières pour les préparations de viande de veau Label Rouge (pièces crues, marinées, condimentées ou aromatisées).

➤ **Viande de veau :**

C58. Découpes de veau fraîches Label Rouge réfrigérées.

Caractéristiques du produit fini :

C59. Le pourcentage de viande de veau Label Rouge mise en œuvre doit être supérieur ou égal à 90% du poids de la totalité des ingrédients mis en œuvre.

3.10.4 Exigences particulières pour les produits à base de viandes de veau Label Rouge

➤ **Exigences particulières pour les viandes hachées assaisonnées ou non**

Viande de veau :

C60. Ce produit est composé de 100% de viande hachée de veau Label Rouge fraîche réfrigérée dans le cas de viande hachée nature et d'un minimum de 90% de viande de veau Label Rouge fraîche réfrigérée dans le cas de viande hachée assaisonnée.

Autres ingrédients et additifs autorisés (Dans le cas de viandes hachées assaisonnées)

C61. Les autres ingrédients représentent **au maximum 10 %** du poids total du produit fini.

C62. Ces ingrédients sont des condiments et aromates, et des légumes.

Caractéristiques du produit fini

C63. Taux de matière grasse compris entre 5 et 15 %

C64. Rapport collagène / protéine inférieur ou égal à 12 %

➤ **Exigences particulières pour les paupiettes de veau assaisonnées ou non**

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

dans le sens de la largeur et de la longueur.

Viande de veau

- C65. Les escalopes sont issues de pièces de viandes de veau Label Rouge entièrement dénervées et dégraissées fraîche réfrigérée. L'épaisseur des tranches d'escalope ne doit pas dépasser 4 mm.
- C66. La chair est élaborée exclusivement à partir de gras et maigre de veau Label Rouge frais réfrigéré.

Autres ingrédients et additifs autorisés

- C67. Ces ingrédients sont :
- barde de porc,
 - condiments et aromates,
 - légumes,
 - poudre de blanc d'œuf et chapelure,

Caractéristiques du produit fini

- C68. La chair d'un hachage gros grain, pour conserver la texture du grain de la viande.
- C69. Le poids d'escalope ne doit pas être inférieur à 40 % du poids de paupiette fini.
- C70. Le poids de barde de porc entourant la paupiette ne doit pas excéder 10 % du poids du produit fini.

➤ **Exigences particulières pour les crépinettes de veau assaisonnées ou non**

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

Viande de veau

- C71. La chair est élaborée exclusivement à partir de gras et maigre de veau Label Rouge frais réfrigéré.

Autres ingrédients et additifs autorisés

- C72. Ces ingrédients sont :
- crépine de porc,
 - condiments et aromates,

- poudre de blanc d'œuf,

Caractéristiques du produit fini

- C73. La chair est hachée par un hachage gros grain, pour conserver la texture du grain de la viande.
- C74. Le poids de la viande de veau Label Rouge représente au moins 90 % du poids des crépinettes.

➤ **Exigences particulières pour les saucisses de veau assaisonnées ou non**

Les saucisses sont élaborées à partir de chair pure Veau Label Rouge.

Viande de veau

- C75. La chair est élaborée exclusivement à partir de gras et maigre de Veau Label Rouge frais réfrigéré.

Autres ingrédients et additifs autorisés

- C76. Ces ingrédients sont :
 - boyaux naturels,
 - condiments et aromates,
 - poudre de blanc d'œuf,

Caractéristiques du produit fini

- C77. La chair est hachée par un hachage gros grain, pour conserver le grain de la viande.
- C78. Le taux de lipide est inférieur ou égal à 20%.
- C79. Le taux de collagène sur protéine est inférieur à 12%.

3.11 Surgélation

- C80. La congélation des découpes de viande de veau Label Rouge, des abats Label Rouge et des préparations de viande de veau Label Rouge est exclue. Seule la surgélation doit être pratiquée.

3.11.1 Maîtrise de la surgélation

- C81. La mise en œuvre de la surgélation ne peut être faite que sous la responsabilité d'un opérateur membre de l'ODG.

3.11.2 Critères particuliers à la surgélation

- C82.** Le délai maximum entre abattage et mise en surgélation des découpes de viande ne peut être supérieur à 7 jours.
- C83.** Pour les abats, la surgélation doit intervenir le plus rapidement possible, au maximum 72 heures après la pesée des carcasses.
- C84.** Pour les préparations, la surgélation ne peut intervenir plus de 72 heures après la mise en œuvre.
- C85.** Ces délais doivent être précisés dans chaque cahier des charges.
- C86.** Les découpes de veau, les préparations et les abats sont surgelées par un procédé qui doit permettre d'atteindre une température à cœur de -18°C dans un délai maximum de 6 heures.
- C87.** La DLUO ne peut être supérieure à 12 mois.

4. EXIGENCES PARTICULIÈRES SPÉCIFIQUES

4.1 Veau de type A

- C88.** Le veau de type A est un veau nourri par tétée au pis. Il peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies par le cahier des charges, un aliment complémentaire liquide.

4.1.1 Alimentation des mères

- C89.** Les mères sont élevées selon le système allaitant traditionnel, avec une alternance étable/prairie selon un cycle décrit dans le cahier des charges.
- C90.** Les aliments produits sur l'exploitation d'élevage, fourrages pâturés ou conservés, céréales, etc. représentent l'essentiel de leur alimentation. Le cahier des charges doit préciser comment cet objectif est atteint.
- C91.** Les aliments complémentaires utilisés doivent être référencés selon une liste positive de matières premières autorisées.

4.1.2 Origine des veaux

- C92.** Pour chaque exploitation d'élevage, les veaux de type A sont nés et élevés sur l'exploitation.
- C93.** Exceptionnellement, dans les cas d'adoption strictement définis dans le cahier des charges, lorsque les veaux proviennent d'une autre exploitation, celle-ci doit être qualifiée.

4.1.3 Alimentation des veaux

- C94. Le veau est obligatoirement allaité jusqu'à son départ pour l'abattoir par sa mère naturelle ou le cas échéant adoptive, la tétée d'autres nourrices pouvant compléter la quantité de lait.
- C95. En cas de besoin, le veau pourra voir son alimentation complémenté par
- du sucre,
 - des œufs frais entiers provenant de l'exploitation,
- C96. Pour les seules exploitations qui ne vendent pas de lait, le veau pourra voir son alimentation complétée par un aliment d'allaitement complet.
- C97. Ce complément ne pourra excéder 50 kg (matière sèche) par veau pour toute la durée de sa vie.
- C98. L'aliment complémentaire ne peut être utilisé avant l'âge de 45 jours.
- C99. Cette complémentation est réservée à la période de finition du veau (limitée aux deux mois et demi qui précèdent l'abattage).
- C100. Un enregistrement quotidien de la quantité totale d'aliment complémentaire distribuée (tétée du matin et tétée du soir), ainsi que des numéros des veaux ayant reçu cette complémentation, est effectué.
- C101. L'aliment d'allaitement complémentaire contient :
- 60% minimum de lait en poudre écrémé et babeurre,
 - 20% minimum et 25% maximum de matière grasse d'origine exclusivement laitière ou végétale.
 - 20% minimum de matières protéiques d'origine exclusivement laitière,
 - des minéraux et des vitamines.
- C102. Chaque cahier des charges doit décrire la nature de cet aliment complémentaire.

4.1.4 Spécification des carcasses

- C103. Chaque cahier des charges doit préciser un âge d'abattage minimum (supérieur à 90 jours), et un âge maximum (inférieur à 182 jours).
- C104. La fourchette de poids des carcasses doit être précisée dans le cahier des charges. Elle doit être comprise entre 85 et 180 kg.

4-2 Veau de type B

- C105. Le veau de type B est nourri par tétée au pis jusqu'à son enlèvement pour l'abattage. Il reçoit, après l'âge de 45 jours, une alimentation complémentaire solide.

4.2.1 Alimentation des mères

- C106.** Les mères sont élevées selon le système allaitant traditionnel, avec une alternance étable/prairie selon un cycle décrit dans le cahier des charges.
- C107.** Les aliments produits sur l'exploitation d'élevage, fourrages pâturés ou conservés, céréales, etc. représentent l'essentiel de leur alimentation. Le cahier des charges doit préciser comment cet objectif est atteint.
- C108.** Les aliments complémentaires utilisés doivent être référencés selon une liste positive de matières premières autorisées.

4.2.2 Origine des veaux

- C109.** Pour chaque exploitation d'élevage, les veaux nourris au pis et complémentés sont nés et élevés sur l'exploitation.
- C110.** Exceptionnellement, dans les cas d'adoption strictement définis dans le cahier des charges, lorsque les veaux proviennent d'une autre exploitation celle-ci doit être qualifiée.

4.2.3 Alimentation des veaux

- C111.** Le veau est obligatoirement allaité jusqu'à son départ pour l'abattoir par sa mère naturelle ou le cas échéant adoptive, la tétée d'autres nourrices pouvant compléter la quantité de lait.
- C112.** L'alimentation complémentaire doit être décrite dans le cahier des charges. Elle ne doit pas être distribuée avant l'âge de 45 jours.
- C113.** Dans le cas d'une allégation sur une complémentation aux céréales, le veau doit recevoir un aliment concentré constitué principalement de céréales. Cet aliment complète le lait maternel tété par le veau à partir de l'âge de 45 jours. La quantité distribuée est limitée à 250 kg maximum par veau. Cet aliment doit être constitué à partir de la liste positive ci-après :
 - Graine de céréales, produits et sous-produits (minimum 70%) (dont sous produit inférieur à 50% à l'ensemble céréales, produits et sous-produits de céréales);
 - Graines oléagineuses, produits et sous-produits ;
 - Graines de légumineuses, produits et sous-produits ;
 - Pulpes issues de tubercules, racines et fruits ;
 - Luzerne déshydratée ;
 - Produits et sous produits laitiers ;
 - Huiles et graisses végétale ;
 - Minéraux ;
 - Additifs autorisés.
- C114.** Chaque cahier des charges doit décrire la nature de cet aliment concentré.

4.2.4 Spécification des carcasses

- C115.** Chaque cahier des charges doit préciser un âge d'abattage minimum (supérieur à 90 jours), et un âge maximum (inférieur à 182 jours).
- C116.** La fourchette de poids des carcasses doit être précisée dans le cahier des charges. Elle doit être comprise entre 85 et 200 kg.

4-3 Veau de type C

- C117.** Le veau de type C est un veau séparé de sa mère nourri au lait frais entier, provenant de la traite de vaches de l'exploitation d'élevage. Il peut recevoir un complément maigre.

4.3.1 Origine des veaux

- C118.** Les veaux peuvent être nés sur l'exploitation ou provenir d'une autre exploitation. Le fournisseur de veaux nourrissons introduits dans la filière « veau au lait entier Label Rouge » doit être qualifié par l'ODG
- C119.** Les veaux introduits dans une filière veau au lait entier Label Rouge doivent être sélectionnés par le fournisseur selon des critères établis par chaque cahier des charges. Ces critères concernent notamment, mais pas seulement :
- Un bon état corporel du veau (pas d'infection au nombril, pas de problème d'arthrite ni de problème pulmonaire, absence de diarrhée),
 - Un poids du veau supérieur à 45 kg.

4.3.2 Durée de présence en élevage

- C120.** Quel que soit l'âge à l'introduction, la durée de présence sur l'exploitation doit être au moins égale au 2/3 de la durée de vie totale de l'animal.

4.3.4 Bâtiment

- C121.** Un vide sanitaire entre les bandes de 8 jours minimum après désinfection doit être appliqué.
- C122.** Les conditions de densité et de taille des lots doivent être décrits dans le cahier des charges.
- C123.** Un volume d'air doit être de 12 m³ minimum par veau en cas d'utilisation de ventilation statique et de 8 m³ minimum en cas de ventilation dynamique.

4.3.5 Alimentation

- C124.** Le lait consommé par les veaux doit être apte à la consommation humaine.
- C125.** Le lait entier frais naturel constitue l'essentiel de l'alimentation du veau : au moins 75% de

la matière sèche totale provient du lait.

- C126.** L'animal est nourri par distribution de lait. Ce lait est obligatoirement produit sur l'exploitation. Si nécessaire, des formules d'aliments complémentaires peuvent être utilisées et limitées au strict nécessaire pour assurer l'équilibre nutritionnel du veau.
- C127.** Cet aliment complémentaire doit permettre de rééquilibrer l'excès de matière grasse du lait par un ajout de protéines et de glucides.
- C128.** Le complémentaire maigre doit donc avoir une composition de :
- ❖ minimum 70% de produits laitiers
 - ❖ maximum 25 % d'amidons
 - ❖ maximum 10% d'huiles végétales
 - ❖ maximum 10% de minéraux et acides aminés.
- C129.** Cet aliment doit être constitué à partir de la liste positive ci-après :
- Poudre de lait écrémée
 - Lactosérum et lactosérum délactosé
 - Protéines du lactosérum
 - Caséine de lait
 - Graines de céréales et sous-produits
 - Graines de protéagineux et sous-produits
 - Huiles végétales
 - Additifs autorisés par la réglementation
 - Minéraux
- C130.** Chaque cahier des charges en précise la nature, la composition et la durée d'utilisation.

4.3.6 Spécification des carcasses

- C131.** Chaque cahier des charges doit préciser un âge d'abattage minimum (supérieur à 90 jours), et un âge maximum (inférieur à 182 jours).
- C132.** La fourchette de poids des carcasses doit être précisée dans le cahier des charges. Elle doit être comprise entre 80 et 170kg.

ANNEXE I

Exigences minimales de contrôle

En application de l'article R.641-2 du Code rural, le tableau ci-après présente les exigences minimales qui doivent obligatoirement être prises en considération par l'organisme certificateur lors de l'établissement du plan de contrôle du label considéré.

Il est important de noter que ces exigences minimales de contrôle **ne constituent pas un plan de contrôle-type**, mais sont à considérer comme étant des minima pouvant être complétés sur le fondement, notamment, d'une analyse de risque catégorielle.

En effet, les fréquences minimales de contrôle **externe** figurant dans ce tableau constituent les **planchers** pour toutes les catégories d'opérateurs et s'appliquent aux opérateurs et catégories d'opérateurs ne présentant pas un risque élevé de non-respect du cahier des charges et à tous les labels.

Les projets de plan de contrôle **doivent** comporter des fréquences **plus élevées** :

- pour les catégories d'opérateurs présentant dans leur ensemble un **niveau élevé de risque de non respect du cahier des charges**. Cette augmentation, calculée sur l'année civile, sera déterminée par chaque organisme certificateur sur la base d'une **analyse de risque catégorielle effectuée en concertation avec l'ODG concerné**. Le nombre de contrôles supplémentaires (par rapport au plancher) ainsi défini pourra être réparti **uniquement sur certains opérateurs** si les conclusions de l'analyse de risque **individuelle** l'imposent ;
- selon le contenu de chaque cahier des charges de label, notamment en fonction des principaux points à contrôler désignés comme tels par l'ODG.

Les éventuelles fréquences minimales de contrôle interne figurant dans une notice technique viennent toujours **s'ajouter** aux fréquences minimales et aux fréquences supplémentaires de contrôle externe. Toutefois, lorsque l'OC juge qu'il doit y avoir **fongibilité de tout ou partie des contrôles internes dans les contrôles externes**, il doit le justifier de manière objective en prenant l'avis de l'ODG.

	Exigences minimales de contrôle	
	Contrôle interne	Contrôle externe
Organisation de planification et de suivi technique	-	2 audits / OPST / an
Fournisseurs de nourrissons	1 contrôle / fournisseur / an	50% des fournisseurs / an
Fabricants d'aliments industriels	Référencement des formules alimentaires	- 1 contrôle / site de fabrication / an portant sur les journaux de dosage et / ou - 1 analyse / site de fabrication / type de formule / an
Elevages	1 contrôle / élevage / an	10 % des élevages / an
Abatteur et unité de découpe et de conditionnement (*) et (**)	1 contrôle / site / an	3 contrôles / site / an
Atelier d'élaboration de produits transformés	1 contrôle / atelier / an	3 contrôles / atelier / an
Atelier de surgélation	-	2 contrôles / atelier / an
Analyses bactériologiques	-	Si exigences spécifiques précisées dans le cahier des charges : 1 analyse / site / semestre

* Dans le cas de fabrication d'UVCI, et d'impossibilité à contrôler le produit sur le site, ce contrôle a lieu dans 4 points de vente / site industriel / an

** Si des conditions de production figurent au cahier des charges, concernant la découpe et/ou le conditionnement, et effectués par des opérateurs autres qu'industriels, les dispositions applicables en matière de contrôle seront appréciées lors de l'examen du plan de contrôle.

ANNEXE II

Délais d'application

La mise en conformité des cahiers des charges avec la présente notice devra être effective au ~~31 décembre 2012~~ **30 juin 2013**.