

Cahier des charges du label rouge n° LA 03/81  
« Viande fraîche de veau nourri par tétée au pis pouvant  
recevoir un aliment complémentaire liquide »

Caractéristiques certifiées communicables :

- Veau nourri par tétée au pis pour au moins 85% de son alimentation
- Veau issu de père de race à viande et de mère de race à viande ou mixte, ou d'un croisement de ces deux types

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**

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

## 1- NOM DU DEMANDEUR

Association « Le Veau Sous La Mère »  
 1, boulevard d'Estienne d'Orves  
 19100 BRIVE LA GAILLARDE  
 Tél. : 05.55.87.09.01 Fax : 05.55.87.29.93  
 Mail : [cveo@veausouslamere.com](mailto:cveo@veausouslamere.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 de type A nourri par tétée au pis, qui peut recevoir, de façon limitée et dans des conditions strictement définies, une complémentation alimentaire liquide. 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 à l'état frais. Elle peut être conditionnée sous vide, sous film ou sous atmosphère modifiée.

### 3-2. Comparaison avec le produit courant

Le produit label rouge est vendu dans les boucheries traditionnelles, dans les GMS ou les restaurants.

Points de différence	Produit label rouge	Produit courant
Races autorisées	Les veaux label rouge sont : - de père de race à viande - de mère de race à viande ou mixte, ou issue du croisement de ces races.	Les veaux sont principalement issus de races laitières
Poids à l'abattage	Compris entre 85 et 170 kg	Aucun objectif

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

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

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 naturelle ou adoptive, 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 donne à la viande son goût et sa finesse, le goût étant également garanti par la sélection de carcasses suffisamment couvertes (état d'engraissement 2 ou 3).

Le mode d'élevage implique la présence d'au moins une vache par veau produit (voire plus avec les neuriques) 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.

- « Veau issu de père de race à viande et de mère de race à viande ou mixte, ou d'un croisement de ces deux types »

Le choix des races garantit une qualité bouchère des carcasses, garantie renforcée par la sélection des carcasses.

#### 4- TRACABILITÉ

##### 4-1. Identification des opérateurs

Sont concernés par le présent label rouge :

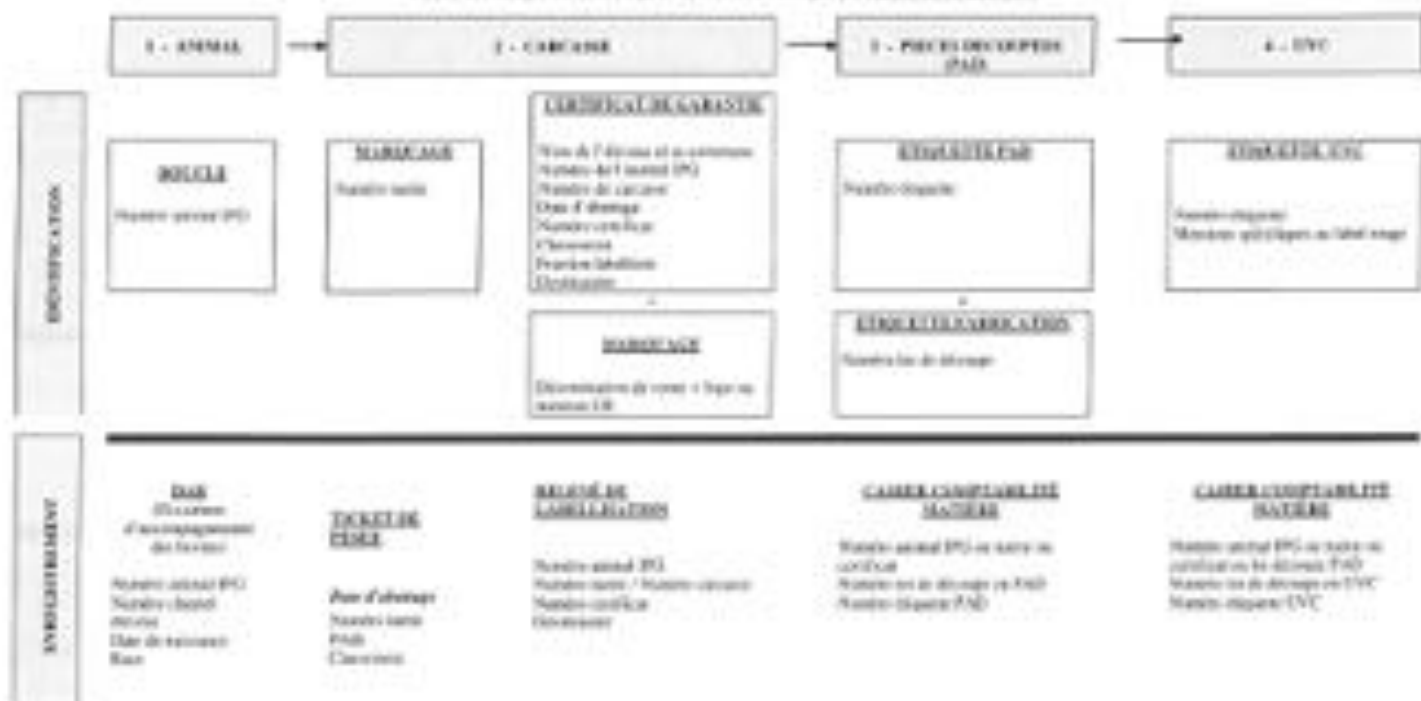
- les éleveurs de veau ;
- les organismes de planification et de suivi technique des producteurs (OPST) ;
- les abattoirs, abatteurs expéditeurs ;
- les ateliers de découpe ;
- les fabricants d'aliments d'allaitement.

##### 4-2. Obligations déclaratives et tenue de registres

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
51.	Obligation d'enregistrement et de suivi	Les éleveurs assurent 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. En cas de contrôle, ces enregistrements ainsi que toutes les factures concernant les achats d'aliment complémentaire lacté sur une période de 24 mois doivent être présentés par l'éleveur.

##### 4-3. Schéma de traçabilité ascendante et descendante

Carter des charges de l'abonné et/ou LA 1100 homologué par l'arrêté du 12 août 2017



Les données sont à jour le 15/08/2017 et sont en cours de mise à jour. Les données sont à jour le 15/08/2017 et sont en cours de mise à jour. Les données sont à jour le 15/08/2017 et sont en cours de mise à jour.

#### 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
  - le nom du point de vente distributeur
  - le numéro de carcasse
  - la fraction labellisée
  - 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 type

*Cf. conditions de production communes*

#### 5-2. Spécialisation des élevages

*Par de conditions de production spécifiques*

## 5-3. Dispositions générales relatives aux élevages

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
52.	Fréquence de nettoyage du matériel utilisé pour le stockage 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.

## 5-4. Races

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
53.	<u>Races de veau autorisées</u>	<u>Les veaux doivent être :</u> - <u>de père de race à viande</u> - <u>de mère de race à viande ou mixte, ou issue du croisement de ces races.</u>

## 5-5. Naissance

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
54.	Nombre de veaux maximum produits par an	Le nombre de veaux produits par an ne doit pas excéder le nombre de vaches allaitantes présentes sur l'exploitation, et est limité aux capacités naturelles d'allaitement par le troupeau. Toutefois, si l'exploitation peut apporter la preuve qu'elle n'a pas acheté d'aliment d'allaitement complémentaire (liquide ou solide) durant l'année en cours, le nombre de veaux sous la mère produit par an peut atteindre 1,25 fois le nombre de vaches allaitantes présentes (la présence s'entend sur une période de 12 mois).
55.	Conditions d'adoption (Race des veaux)	Les veaux ayant un parent croisé (code 39) ne sont pas autorisés.

## 5-6. Bâtiments

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
56.	Volume minimum disponible par veau dans les bâtiments	7 m <sup>3</sup> par veau, avec une ventilation naturelle ou mécanique.
57.	Fréquence de désinfection des bâtiments	Au moins une fois par an.

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

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S8.	Origine des aliments	En moyenne sur l'année, l'animal ne peut pas recevoir plus de 50% du besoin théorique total provenant de l'extérieur de l'exploitation (en matière sèche).
S9.	Part des fourrages dans la ration	Les fourrages pâturés ou conservés représentent au moins 80 % (en matière sèche) des rations. En moyenne sur l'année, l'animal ne doit donc pas recevoir plus de 20% du besoin théorique total sous forme d'aliment complémentaire ou de concentré (en matière sèche).
S10.	Part maximale des fourrages non produits sur l'exploitation	En moyenne sur l'année, l'animal ne peut pas recevoir plus de 50% du besoin théorique en fourrages provenant de l'extérieur de l'exploitation (en matière sèche).
S11.	Origine des fourrages	Les fourrages proviennent des prairies naturelles et parcours, des prairies cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères, du maïs fourrage, des cultures dérobées: sorgho, colza, betteraves, ...

5-8. Alimentation et abreuvement des veaux

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S12.	Fréquence des tétées	Le lait de la mère naturelle ou adoptive et éventuellement de la nourrice est pris au pis au minimum deux fois par jour, ad libitum jusqu'au départ du veau pour la vente.
S13.	Modalité de distribution de l'aliment complémentaire liquide	Au biberon.
S14.	Additifs interdits	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Substances pour le contrôle de contamination de radionucléides</li> <li>- Additifs pour l'ensilage</li> <li>- Dénaturants</li> <li>- Colorants</li> <li>- Urée et ses dérivés</li> <li>- Coccidiostatiques et histomonostatiques</li> </ul>



5-9. Ramassage et transport à l'abattoir

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S15.	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.
S16.	Possibilité d'un transit par un centre d'allotement	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
S17.	<u>Délai maximum entre l'arrivée à l'abattoir et l'abattage</u>	<u>18 heures.</u>

5-11. Bessage

*Pas de conditions de production spécifiques*

5-12. Sélection des carcasses

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S18.	<u>Poids maximum des carcasses</u>	<u>170 kg</u>
S19.	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.
S20.	Absence de défauts majeurs	La carcasse (ou le quartier) ne doit pas présenter de défauts d'aspect majeurs (péchiés et gros hématomes en particulier).

5-13. Découpe et conditionnement des découpes

N°	Point à contrôler	Valeur-cible
S21.	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.
S22.	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 dispositions spécifiques*

**7- PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER ET MÉTHODE D'ÉVALUATION**

*Pas de conditions de production spécifiques*