

**NOTICE TECHNIQUE
DEFINISSANT LES CRITERES MINIMAUX A
REmplir POUR L'obTENTION D'UN LABEL**

VEAUX DE BOUCHERIE NOURRIS AU LAIT ENTIER

Révision 0

16 février 1998

1/Race

Elle 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 règlement comporte donc l'indication de la race ou des croisements de races utilisés.

2/Origine

L'animal doit être né sur l'exploitation. Toutefois l'organisme certificateur peut admettre l'introduction de sujets âgés de 3 semaines maximum.

II - CONDITIONS D'ÉLEVAGE

Sur une même exploitation, n'est admis qu'un seul type d'élevage de veaux de boucherie suivant les dispositions du label.

1/Déclaration de naissance ou d'introduction

Elle est adressée, dans un délai maximum de 15 jours, à l'organisme certificateur, dans le cas d'animaux nés sur l'exploitation comme dans le cas d'introduction.

2/Identification

Elle est effectuée, dans l'élevage au plus tard deux mois après la naissance ou l'introduction, par tatouage ou apposition d'une boucle métallique ou plastique sur une ou les deux oreilles. Les numéros sont indiqués sur la déclaration de naissance ou d'introduction et sur les documents d'accompagnement.

3/État sanitaire

Les documents d'accompagnement doivent comporter une rubrique sanitaire où sont inscrites toutes les opérations de prophylaxie subies par l'animal (vaccinations, etc...).

Les interventions sanitaires effectuées sont reportées sur la fiche aux emplacements réservés à cet effet.

Ces documents sont conservés au siège de l'organisme certificateur pendant 3 ans.

4/Bâtiments

La conception du logement des animaux doit répondre à deux objectifs essentiels : un confort optimal de l'animal et le maintien d'une ambiance propre au bon développement des animaux et à la réduction des problèmes sanitaires. En particulier, les surfaces sont suffisantes pour assurer le mouvement, la litière, obligatoire, est maintenue propre et renouvelée régulièrement, l'éclairage est naturel ou équivalent, une bonne aération est assurée.

Les conditions de logement et la superficie des bâtiments sont précisées dans le règlement technique.

III - ALIMENTATION

Le lait entier naturel constitue l'essentiel de l'alimentation du veau.

1/ L'animal est nourri par la distribution de lait. Ce lait est obligatoirement produit sur l'exploitation. Si nécessaire, des formules d'aliments complémentaires de finition peuvent être utilisées et limités au strict nécessaire pour assurer l'équilibre nutritionnel du veau. Chaque règlement technique en précise la nature, la composition et la durée d'utilisation.

Sont formellement interdits les antibiotiques, sauf avis contraire de la Commission nationale des labels et de la certification de conformité, section des labels.

2/ En cas de traitements vétérinaires, l'abattage ne pourra intervenir qu'au minimum 7 jours après le dernier traitement ou plus selon le délai d'attente du produit utilisé. L'organisme certificateur prend toutes les dispositions nécessaires pour vérifier que cette interruption est respectée.

IV - ABATTAGE

1/Âge

En vue d'assurer les qualités organoleptiques de la viande, il ne peut être inférieur à 3 mois.

2/Conditions de transport et d'abattage

Des règles strictes de transport (durée et conditions) de l'exploitation à l'abattoir sont précisées dans chaque règlement technique de label, afin d'éviter les possibilités d'agression (stress) préjudiciables à la qualité de la viande. Les tranquillisants sont interdits.

a) Transport

Le parcours doit être aussi court que possible de l'exploitation à l'abattoir agréé par l'organisme certificateur.

L'embarquement des animaux se fait en douceur à l'aide de rampes non glissantes munies, si elles sont trop étroites, de garde-fous.

Les normes d'occupation des véhicules doivent être respectées pour éviter l'entassement et la surcharge.

Le débarquement se fait en douceur avec les mêmes précautions que pour l'embarquement.

Les locaux d'attente doivent être maintenus propres, disposer d'eau d'abreuvement et être convenablement aérés. Les animaux ne doivent pas y être entassés.

L'amenée des locaux d'attente au poste d'étourdissement est effectuée avec autant de précautions que possible, en évitant toute brutalité. Les couloirs sont parfaitement entretenus. Les barres de guidage ne présentent ni angle droit ni rupture. Un système de cales évite le retour en arrière. Le sol doit être non glissant.

Toute contention brutale à l'aide de cordes ou autres moyens est à proscrire.

b) Abattage

L'abattage aura lieu le plus tôt possible après le débarquement.

L'abattage a lieu dans un abattoir agréé CEE qui a également reçu l'agrément de la Commission nationale des labels et de la certification de conformité, section des labels ou de la Commission régionale des produits alimentaires de qualité compétente.

L'étourdissement obligatoire est à appliquer sur les animaux dont la contention est assurée efficacement mais avec douceur. Le piège constitue la meilleure méthode.

L'organisme certificateur informe les transporteurs et les abatteurs de ces différentes conditions qui figurent dans le contrat liant.

c) Contrôle

Pour faciliter le contrôle, les animaux candidats au label, abattus dans un abattoir donné, sont traités par série complète et unique dans la journée, et ce en présence d'un représentant de l'organisme certificateur, qui s'assure en particulier du maintien de l'identification au cours des opérations.

Le cahier d'abattage, sur lequel figurent le numéro d'élevage de l'animal et celui du propriétaire, est contresigné par l'organisme certificateur, qui reporte sur le cahier d'abattage le nouveau numéro apposé sur la carcasse et s'assure de sa correspondance avec le numéro d'identification initial. Les carcasses doivent toutes comporter l'estampille CEE.

Les normes réglementaires concernant les conditions d'abattage doivent être strictement respectées.

V - CARACTÉRISTIQUES DES CARCASSES

Seules peuvent recevoir le label les carcasses présentant les caractéristiques suivantes :

1/Conformation

Classes E, U, R de la grille EUROP.

Selon l'origine génétique des animaux, la Commission compétente peut autoriser la classe 0+.

L'état d'engraissement est suffisant mais non excessif (tel celui défini par la classe 3 de la grille EUROP et supérieur à celui défini par la classe 2 de la même grille). Le rein doit être couvert, les muscles intercostaux légèrement couverts. Le gras présente une consistance ferme et malléable et une couleur d'un blanc franc.

2/Couleur de la viande

Elle est suffisamment claire (classe blanc à rosé de la grille EURO), le jugement se faisant en lumière naturelle ou à la lampe normalisée.

3/Poids des carcasses

La fourchette de poids des carcasses recevables doit être précisée, notamment en fonction du type génétique retenu.

Les carcasses ayant satisfait à ces conditions reçoivent de l'organisme certificateur la marque déposée prévue à cet effet.

VI - TRAITEMENT DES CARCASSES

1/Refroidissement et conservation

Pour maintenir les conditions de salubrité et les caractéristiques organoleptiques des viandes (tendreté), on procède à un refroidissement suivant un cahier des charges prévoyant, notamment, une progression lente d'abaissement des températures.

Pendant les 8 à 12 premières heures, les carcasses doivent être placées dans les locaux réfrigérés réglés pour ne pas faire descendre la température en dessous de 10° C dans le long dorsal, 10 heures après l'abattage.

Ensuite les carcasses sont placées dans un régime thermique approprié pour obtenir 7° C à cœur.

Dans le cas d'impossibilité de respecter ces températures dans la première phase de 10 heures, la stimulation électrique est nécessaire pour éviter les contractures dues au froid.

2/Maturation

Pour les viandes à griller et à rôtir, le délai de conservation avant consommation à observer est de 4 jours entre l'abattage des animaux et la vente au détail.

VII - MISE EN MARCHÉ

Pour l'approvisionnement en carcasses, demi-carcasses, ou quartiers de carcasse, pièces conditionnées et portions consommateur, la découpe et le conditionnement doivent être pratiqués dans un atelier agréé à l'exportation vers les Etats membres de la CEE, sous le contrôle de l'organisme certificateur.

Les carcasses sous label sont traitées en séries homogènes après information des services habilités, en vue de faciliter le contrôle. Une comptabilité analytique est tenue.

Chaque pièce reçoit une vignette de labellisation. Le conditionnement des pièces et portions comporte un étiquetage informatif comprenant, notamment, la mise en évidence du label et la date limite de consommation précisée dans le règlement technique.

Le détaillant passe un contrat avec l'opérateur commercial assurant la mise en marché, il est lié par contrat à l'organisme certificateur.

La règle est la vente en exclusivité.

Le détaillant doit s'engager alors à ne vendre exclusivement qu'un type de viande de veau, celle sous label, cette durée d'exclusivité peut être temporaire, mais la publicité doit alors cesser, une semaine et demie pouvant s'écouler entre la date des dernières acquisitions et le retrait du panonceau.

Toutefois il peut être dérogé à la règle de l'exclusivité dans les conditions suivantes :

- vente d'une viande sous label et d'une viande non labellisée dans le cas où l'une d'entre elles au moins est commercialisée en Unités de Vente Consommateur (UVC) conditionnées et emballées dans un atelier agréé indépendant du magasin ;
- vente dans un magasin à gros débit (minimum deux veaux ou équivalent par semaine) et comportant deux rayons de viande bien séparés et identifiés, que ce soit à la coupe ou en vente libre service. Le double approvisionnement (en carcasses, coupe de gros, prêt à découper) de label ou non label est possible à condition que :
 - le stockage des pièces (carcasses, coupe de gros, prêt à découper) sous label soit fait dans un lieu spécifique clos et identifié.
 - le travail des viandes labellisées soit effectué uniquement à un moment donné de la journée ou de la semaine, périodes fixes précisées à l'organisme certificateur.

Le nom du responsable doit être communiqué à l'organisme certificateur.

Dans les deux cas de dérogation :

- les marques de labellisation (roulage, cachets) sont retirées le plus tard possible. Il est souhaitable qu'elles soient encore présentes sur les pièces présentées en vitrine.
- il doit être tenu une comptabilité matière entrées et sorties des deux types de viande, par l'utilisation de balances enregistreuses, dont les bandes de sorties journalières sont conservées jusqu'au contrôle.

L'organisme certificateur effectue ou doit faire effectuer par un organisme tiers au moins deux contrôles par an pour s'assurer du respect de ces règles. Le contrôle de la régularité des quantités commercialisées doit être permanent.

D'une façon générale, il appartient à l'organisme certificateur de déterminer le type de contrat assurant la fiabilité du système afin d'éviter tous risques de substitution d'une viande de veau sous label par une autre viande de veau et d'adapter les contrôles qui lui sembleront nécessaires pour vérifier son bon fonctionnement et son application.

Les produits sont offerts au public dans un emplacement défini. L'étiquetage, notamment des portions consommateur, doit être soumis à l'agrément de la Commission nationale des labels et de la certification de conformité, section des labels ou de la Commission régionale des produits alimentaires de qualité compétente.

Etiquetage et publicité doivent être clairs et précis. Chez les divers opérateurs, entre l'abattoir et le détaillant, une comptabilité précise des produits sous label est tenue régulièrement et accessible aux divers vérificateurs.

VIII - CONTRÔLE

Chaque organisme certificateur doit mettre en place et appliquer un plan de contrôle correspondant au schéma de contrôle minimum figurant en annexe de la présente notice.

ANNEXE

Schéma de contrôle minimum

1/Production

- 1 visite annuelle par élevage.
- 1 contrôle annuel du groupement de producteurs.

2/Abattoir

- 10 visites minimum de chaque abattoir par an.

3/Distribution : grossistes et détaillants

- Visite de 50 % des points de vente par an (pour partie par un organisme tiers agréé par la commission compétente).
- 1 visite annuelle dans la première année d'adhésion.
- 1 visite par trimestre pour tout point de vente suspect.
- 2 visites par an pour les détaillants ayant un double rayon.

4/Aliments

- 2 contrôles annuels des firmes d'aliments.