



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



MA RÉGION, SES TERROIRS

Référentiel VIANDE DE VEAU

Version SEPTEMBRE 2024



I PERIMETRE DU REFERENTIEL

1 PRODUITS CONCERNES

Ce référentiel concerne la viande de veau et, le cas échéant, les produits sous signe d'indication de la qualité et de l'origine (SIQO).

2 PARTENAIRE TECHNIQUE

Les partenaires techniques associés sont :

Interbev Auvergne-Rhône-Alpes
23 rue Jean Baldassini
69364 LYON Cedex 07
04 72 72 49 40
contact@interbevaura.fr

Il est associé à :

- L'élaboration et l'évolution du présent référentiel,
- L'élaboration de la grille de contrôle,
- L'information des entreprises souhaitant présenter des produits agréés,
- L'instruction des demandes d'agrément,
- La gestion et le suivi des agréments (suivi),
- La gestion et le suivi des contrôles.

II CRITERES D'ELIGIBILITE

1 CRITERES COMMUNS A TOUS LES REFERENTIELS

Pour tous les produits transformés, dès lors que la matière première existe sur le secteur régional (exemple : viande, lait, fruits), l'approvisionnement devra être à 100% issu d'exploitations régionales. Les agréments seront, dans tous les cas octroyés après analyse des demandes en comité d'agrément et sur décision de la Région.

A. POUR L'AGREMENT « PRODUIT ICI »

- Le produit proposé devra être issu d'un site de production basé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes,
- Le produit proposé devra être composé à 100% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes,



B. POUR L'AGREMENT « FABRIQUE ICI »

- Le produit proposé devra être issu d'un site de production basé sur le territoire de la région Auvergne-Rhône-Alpes,
- Le produit proposé devra être composé d'au moins 80% de matières premières issues des exploitations agricoles situées en Auvergne-Rhône-Alpes dans leur composition : dès lors que la matière première existe sur le territoire régional, l'entreprise doit avoir mis en place un approvisionnement auprès d'exploitations agricoles de la région pour prétendre à cet agrément.
- L'agrément « Fabriqué ici » pourra également concerner des produits pour lesquels la matière première n'est pas disponible au niveau régional mais disposant d'un savoir-faire exemplaire. Ce cas de figure restera très exceptionnel et les agréments seront octroyés au cas par cas sur décision en comité d'agrément

2 CRITERES SPECIFIQUES

A. PROVENANCE DES VEAUX

Seuls les veaux nés en France, élevés, abattus et transformés en Auvergne-Rhône-Alpes pourront prétendre à un agrément au titre de la marque. Les ateliers d'engraissement d'Auvergne-Rhône-Alpes sont approvisionnés par des intégrateurs en lots de veaux nés en Auvergne-Rhône-Alpes mais aussi en dehors du territoire régional. La phase d'élevage doit être réalisée en Auvergne-Rhône-Alpes, elle commence à partir de l'introduction des veaux nourrissons en atelier d'engraissement. »

Les viandes de veau pouvant prétendre à un agrément au titre de la marque sont celles issues exclusivement :

- D'élevages adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevages (CBPE)
- D'animaux élevés dans des exploitations ayant leur siège social situé en Auvergne-Rhône-Alpes.

B. SELECTION DES CARCASSES

- Catégorie : veau
- Âge à l'abattage : 8 mois maximum
- Type racial : tous
- Conformation : EUROP
- État d'engraissement : 1, 2, 3, 4, 5
- Couleur : 0, 1, 2, 3, 4

C. TRAVAIL DES VIANDES

Tout fournisseur de viande disposant d'un produit agréé au titre de la marque est tenu de respecter la réglementation en vigueur et de mettre en oeuvre les moyens de maîtrise appropriés.

Pour les viandes conservées sous vide :

- Température de la carcasse avant mise sous vide inférieure à +7°C,
- Travail de la viande (désossage) au plus tard 96 heures après abattage

D. ELABORATION DES VIANDES HACHEES

La commercialisation des viandes hachées agréées au titre de la marque est soumise aux mêmes exigences que celles décrites dans l'ensemble des points précédents.

E. TRACABILITE DES VIANDES

La traçabilité des viandes destinées à une commercialisation sous agrément de la marque est assurée conformément aux exigences définies par la réglementation.

Seules les carcasses et la viande de gros bovin répondant à toutes les exigences techniques décrites dans les paragraphes précédents et dans le paragraphe « Articulation avec d'autres référentiels le cas échéant », sont



éligibles et sont alors identifiées au moyen d'une étiquette carcasse ou d'une attestation spécifique portant le logo de la marque ou la mention de la marque.

Outre les informations réglementaires tracées par ailleurs, cette attestation ou étiquette comportera :

- La mention de la marque,
- La date d'abattage,
- L'identifiant de l'animal.

Dans le cadre de la communication orientée vers les consommateurs, la viande de veau agréée au titre de la marque peut être identifiée avec la mention « Viande de Veau d'Auvergne-Rhône-Alpes ».

III ARTICULATION AVEC D'AUTRES CAHIERS DES CHARGES OU REFERENCIELS

Les opérateurs candidats à un agrément au titre de la marque, doivent préalablement être engagés dans le règlement d'usage de la signature Viande de Veau Française auprès d'Interbev.

IV MODALITES DES SELECTION ET PROCESSUS DE DECISION

En tant que propriétaire de la marque, la Région en autorise l'usage à des opérateurs, pour des produits agréés selon la procédure suivante :

- Les opérateurs économiques (entreprises agricoles/alimentaires) formuleront une demande d'agrément auprès de la structure professionnelle identifiée dans le référentiel. Cette structure transmettra à la Région les demandes reçues accompagnées d'un avis de sa part relatif à l'adéquation de la demande par rapport au référentiel concerné ;
- La Région examinera les demandes formulées et les soumettra pour consultation au comité d'agrément qu'elle aura mis en place et qu'elle animera. Propriétaire de la marque, la Région prendra la décision finale quant à l'attribution de l'agrément. Le cas échéant, celui-ci sera validé par arrêté du Président du Conseil régional Auvergne-Rhône-Alpes.

Le comité d'agrément se réunira sur invitation de la Région et sera composé :

- Des représentants des filières (comités, interprofessions, etc.)
- Des représentants des entreprises du secteur de la transformation alimentaire (représentants du secteur de l'agroalimentaire mais également des artisans et métiers de bouches, de la distribution, etc.).

En fonction des demandes, la Région se réserve le droit d'associer temporairement ou de façon permanente toute structure, entreprise ou expert qu'elle jugera nécessaire.

Les opérateurs ayant l'obligation de faire une demande d'agrément pour commercialiser de la viande de veau sous la marque sont les suivants : abatteur, atelier de découpe, atelier de transformation de viande, atelier de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, atelier de fabrication de préparation de viande, grossiste.

IV ENGAGEMENTS ET OBLIGATIONS DES ENTREPRISES

Toute entreprise agréée dans le cadre de la marque s'engage à :

- Respecter la réglementation en vigueur concernant son activité,
- Respecter le présent règlement d'usage de la marque,
- Respecter la Charte d'engagement producteurs / distributeurs liée à la marque,
- Apposer obligatoirement le logo de la marque sur le produit agréé uniquement et dans le respect de la charte graphique,
- Ne pas porter atteinte à l'image de la marque,
- Transmettre au comité d'agrément, les documents prouvant le respect du règlement d'usage de la marque,



- Informer la Région de tout changement significatif intervenu pour le produit agréé ou son process et ce dans un délai de deux mois à compter de la date d'intervention du changement,
- Faire valider auprès de la Région tout support de communication utilisant le logo de la marque (affiches, site internet, flyers, etc.),
- Accepter tout contrôle inopiné d'un organisme de contrôle indépendant (ou toute autre structure) qui pourrait être mandaté par la Région pour vérifier le bon usage de la marque.

En disposant d'un produit agréé par la marque, l'entreprise consent à ce que la Région collecte et conserve les données personnelles concernant l'entreprise et ce à des fins professionnelles pour la gestion des agréments, la visibilité sur le site web de la marque, et dans le respect des dispositions légales en vigueur. Les droits d'accès et de rectification pourront être exercés auprès de la Région. Les adhérents pourront être destinataires d'informations émanant de la Région.

Dans le cas d'une cessation d'activité, le dirigeant de l'entreprise s'engage à informer la Région Auvergne-Rhône-Alpes dans les meilleurs délais. En cas de reprise de l'activité, l'entreprise devra faire une nouvelle demande d'adhésion.

VI CONTROLES

Tout opérateur engagé dans la présente marque est tenu de mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres et d'accepter les audits externes commandités par la Région.

1 POUR TOUT OPERATEUR DISPOSANT D'UN PRODUIT AGREE

L'opérateur est tenu de :

- Mettre en œuvre les moyens de maîtrise appropriés de ces différents paramètres, tels que décrits dans le plan de contrôle et dans le tableau joint en annexe,
- Transmettre à Interbev Auvergne-Rhône-Alpes : les volumes de viandes commercialisées sous agrément au titre de la marque par point de vente et par type de présentation (PAD/carcasse) en année N et ce, au plus tard le 28 février de l'année N+1. Les volumes par point de vente seront transmis à Interbev Auvergne-Rhône-Alpes par voie électronique selon un fichier type.

2 AUTOCONTROLES DES ELEVAGES

Tout élevage adhérent à la CBPE s'engage à respecter des critères relatifs à l'identification, au suivi sanitaire, à l'alimentation, au bien-être et à l'environnement des bovins.

3 AUTOCONTROLES DES TRANSFORMATEURS

Sont concernés dans cette catégorie :

- Les abatteurs et abattoirs associés,
- Les ateliers de découpe,
- Les ateliers de transformation de viande,
- Les ateliers de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache,
- Les ateliers de fabrication de préparation de viande
- Les grossistes.

Tout abatteur engagé dans le présent dispositif est tenu de vérifier que la provenance des animaux destinés à être commercialisés sous agrément de la marque soit conforme au critère de provenance régionale et que les animaux soient issus exclusivement d'élevages adhérents à la charte des bonnes pratiques d'élevages (CBPE).

Le contrôle des abatteurs et abattoirs associés à la présente marque porte notamment sur les modalités des contrôles effectués par ces opérateurs lors de l'abattage sur :

- Le rapprochement du n° IPG et du passeport,



- La vérification de la localisation des détenteurs successifs : élevage en Auvergne-Rhône-Alpes,
- L'engagement du dernier détenteur à la CBPE
- Les dates d'abattage.
- Le contrôle des abatteurs et abattoirs associés, des ateliers de découpe, des ateliers de transformation de viande, des ateliers de fabrication de viande hachée ou préparation de viande hache, des ateliers de fabrication de préparation de viande et des grossistes porte notamment sur :
 - La traçabilité des carcasses, des quartiers et des pièces avec n° de traçabilité (n° de carcasse ou de lot)
 - La présence de l'identifiant relatif à la marque sur les carcasses, quartiers, pièces de gros, sous-vide (étiquettes ou attestations spécifiques),
 - Les dates d'abattage, le respect du délai entre l'abattage et le travail des viandes et, le cas échéant, la température à la mise sous vide. (cf travail des viandes dans référentiel).

4 AUTOCONTROLES DES POINTS DE VENTE

L'autocontrôle des points de vente porte notamment sur :

- L'engagement des fournisseurs dans la démarche,
- Les modalités des contrôles effectués par les opérateurs lors de la réception des carcasses, des quartiers, des PAD, des UVC (le cas échéant),
- La traçabilité et la communication des viandes découpées mises en rayon avec la marque,
- En cas de double rayon, la vérification de la séparation des PLV et de la comptabilité matière.

5 OBJETS ET METHODES DE CONTROLE

Les méthodes de contrôle internes pour chaque point à contrôler du présent référentiel et pour chaque opérateur, sont résumées dans le tableau joint en annexe.

La Région Auvergne-Rhône-Alpes, en tant que propriétaire de la marque, se réserve le droit, à la fréquence de son choix, de faire contrôler par un organisme tiers la conformité de l'utilisation de la marque régionale et l'efficacité des plans de contrôle pour lesquels elle aura éventuellement mandaté les organisations professionnelles. Tout manquement grave de la part d'un opérateur à l'usage de la marque pourra être sanctionné par la Région après l'avis consultatif du comité de pilotage (sanction pouvant aller de la suspension de l'agrément à une saisine des instances juridiques en matière pénale pour la défense des intérêts de la Région).