

La PPCM* des veaux de boucherie

ACCORD INTERPROFESSIONNEL

Source :

Arrêté du 26 décembre 2000 relatif à la pesée et à la présentation des carcasses de bovins. Arrêté du 20 décembre 2010 relatif au classement, au marquage et à l'étiquetage des carcasses de veaux et à l'étiquetage des carcasses de bovins de plus de huit mois. *Données du guide technique et réglementation PCM de FranceAgrimer.*

Afin de favoriser la transparence des transactions commerciales, un langage commun existe aujourd'hui entre tous les acteurs de la filière via des conditions harmonisées de présentation, pesée et classement des carcasses de veaux. Ces dernières déterminent les cotations, nationales, prépondérantes dans de nombreux contrats commerciaux.

L'abattoir est responsable de la présentation de la carcasse, du classement, du marquage et de la pesée. Les contrôles de ces opérations sont effectués, d'une part, par les agents de la DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes), d'autre part par les agents de FranceAgriMer. Contrairement à ce qui se passe en Gros Bovins, Normabev n'intervient en aucune manière sur la PPCM* pour les veaux.

Pesée et présentation de la carcasse :

Les carcasses de veaux sont présentées entières (avec rognons et graisses attenantes, ...) en vue de la pesée (dans l'heure qui suit la saignée), ce qui sous-entend que l'animal est abattu, saigné, dépouillé, éviscéré, non fendu, exception faite, le cas échéant, de la fente de l'os du bassin et du sternum, défalcation faite de la tête, d'une partie de ses membres et organes thoraciques, abdominaux et pelviens. La présentation de la carcasse ne doit pas être modifiée pendant un délai de six heures après sa pesée (pour d'éventuelles opérations de contrôle) ; toutefois, la fente de la carcasse est autorisée pendant ce délai.

**Pesée, Présentation, Classement, Marquage*

De l'élevage
à l'abattage
Questionnez-nous
sur vos droits et vos devoirs

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

Classement :

Les carcasses de veaux sont classées par catégories de couleur, d'état d'engraissement et de conformation, au plus tard une heure après le début de la saignée.

• La couleur :

CATÉGORIE	APPELLATION
0	Blanc
1	Rosé très clair
2	Rosé clair
3	Rosé
4	Rouge

• L'état d'engraissement :

CATÉGORIE	APPELLATION
1	Maigre
2	Peu couvert
3	Couvert
4	Gras
5	Très gras

La couleur est un critère déterminant pour la viande de veau. Elle est appréciée sur le flanc au niveau de la bavette de flanchet (rectus abdominis). Ces couleurs sont conformes au nuancier papier déposé à FranceAgriMer, comme outil officiel de classement.

• La conformation :

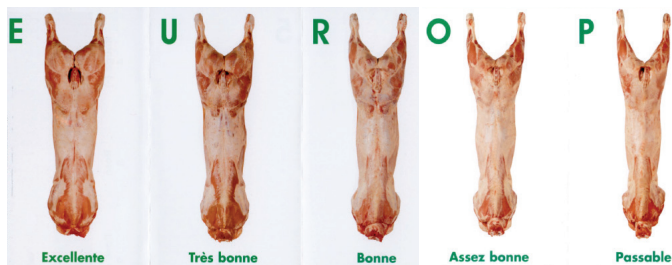


Illustration FranceAgriMer

En cas de doute sur l'application des règles en vigueur définies par les accords interprofessionnels, contactez votre Comité Régional Interprofessionnel (cf. fiche n° 1 ou sur www.interbev.fr)

INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes,

fondée en 1979 à l'initiative des organisations représentatives de la filière bétail et viandes. Elle reflète la volonté des professionnels des secteurs bovin, veaux, ovins, équin et caprin de proposer aux consommateurs des produits sains, de qualité et identifiés tout au long de la filière.

Elle fédère et valorise les intérêts communs de l'élevage, des activités artisanales, industrielles et commerciales de ce secteur qui constitue l'une des premières activités économiques de notre territoire.