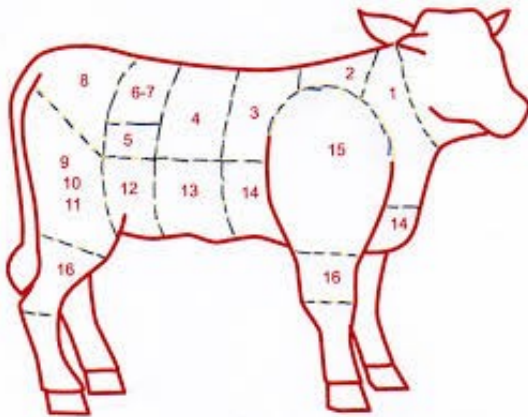




Fiche technique

Comment est déterminé le classement des veaux ?



Contexte

Lors de son passage à l'abattoir, tout animal est inspecté par les services vétérinaires mais également « noté » par un classificateur agréement par France Agrimer.

Le classificateur va constater et mesurer des critères objectifs (tels que le sexe, l'âge, la race, le poids) et apprécier des critères subjectifs (grille de classement communautaire)

La dénomination de vente « **veau** » est utilisée pour des carcasses issues d'animaux de **moins de 8 mois**.

LES CRITÈRES SUBJECTIFS À OBSERVER :

- Le développement musculaire (conformation)
- L'état d'engraissement
- La couleur de la viande

Les critères subjectifs sont déterminés par des classes. Pour les veaux, il y a :

- ⇒ 5 classes de couleur de viandes
- ⇒ 5 classes de conformation
- ⇒ 5 classes d'état d'engraissement

La détermination de ces critères de classement est réalisée en 3 étapes :

- 1 Déterminer la couleur de la viande (ce n'est réalisé que pour les veaux)
- 2 Déterminer la conformation de la carcasse
- 3 Déterminer l'état d'engraissement

Classement OFIVAL pour les carcasses de Veaux (moins de 8 mois)		
1	<p>Couleur de la viande</p> <p>0 1 2 3 4</p> <p>0 : Blanc</p> <p>1 : Rosé très clair</p> <p>2 : Rosé clair</p> <p>3 : Rosé</p> <p>4 : Rouge</p>	<p>État d'engraissement</p> <p>1 2 3 4 5</p> <p>1= maigre ...</p> <p>...5 = très gras</p>
2	<p>Conformation de la carcasse</p> <p>E U R O P</p>	
<p>Classement pour les veaux (- de 8 mois) <i>exemple : 2R3</i></p>		

Fiche réalisée par :

CIVAM Bio 09 - Les Bios d'Ariège - Cottes - 09240 La Bastide de Sérou
Tél: 05 61 64 01 60 - civambio09@bioariego.fr - www.bioariego.fr
Fiche rédigée par Corinne Amblard - Crédit Photo : CIVAM Bio 09

Avec le soutien de:



