RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
de l'agroalimentaire et de la forêt

Avis relatif à l'enregistrement par la Commission européenne en indication géographique protégée de la dénomination «Ternera de los Pirineos Catalanes » / « Vedella dels Pirineus Catalans » / « Vedell des Pyrénées Catalanes »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 5 avril 2016 du règlement d'exécution (UE) n° 2016/525 de la Commission du 30 mars 2016 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Ternera de los Pirineos Catalanes/Vedella dels Pirineus Catalans/Vedell des Pyrénées Catalanes (IGP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Ternera de los Pirineos Catalanes » / « Vedella dels Pirineus Catalans » / « Vedell des Pyrénées Catalanes »
Cette version du cahier des charges est applicable depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n° 2016/525 de la Commission du 30 mars 2016, publié au JOUE du 5 avril 2016. Elle annule et remplace la version du cahier des charges associée à l'arrêté du 29 décembre 2009.
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 15-2016

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00 Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

1. LES DEMANDEURS

Nom: Consejo Regulador de la IGP Vedella dels Pirineus Catalans
Adresse: Partida de Sant Esteve, 6 - E-25700 La Seu d'Urgell
Tél : 973351492 – Fax : 973354230
Adresse de courrier électronique : igp@vedellapirineus.cat

Nom: Association Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes
Adresse: Bureau Montagne Elevage – Maison des entreprises
Espace Alfred Sauvy - 66500 PRADES
Tél.: 04 68 96 61 82 – 06 24 41 01 18 - Fax : 04 68 96 29 60
Adresse de courrier électronique : roseedespyrenees@orange.fr
www.roseedespyrenes.com

2. LE NOM DU PRODUIT

« Ternera de los Pirineos Catalanes » / « Vedella dels Pirineus Catalans » / « Vedell des Pyrénées Catalanes »

En raison des particularités linguistiques de la zone, ce produit est désigné indistinctement dans l'une des trois langues utilisées dans l'aire géographique délimitée de l'Indication Géographique Protégée (espagnol, catalan et français).

3. TYPE DE PRODUIT

L'IGP **«Ternera de los Pirineos Catalanes » / « Vedella dels Pirineus Catalans » / « Vedell des Pyrénées Catalanes »**

appartient à

la classe 1.1 Viande (et abats) frais

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

Il s'agit d'une viande bovine produite en se basant sur une alimentation et une conduite d'élevage déterminées, traditionnelles des zones de montagne des Pyrénées catalanes.

Les animaux utilisés pour la production de cette viande sont issus des races rustiques Brune des Pyrénées, Aubrac ou Gasconne, ou du croisement des mères issues de ces mêmes races avec des mâles de race Charolaise, Limousine ou Blonde d'Aquitaine, adaptés à l'aire géographique de l'Indication Géographique Protégée et nourris selon le mode de production traditionnel dans la zone.

Cette Indication Géographique Protégée couvre les carcasses de catégories E, U, R du modèle EUROP (respectivement excellente, très bonne et bonne) aux profils allant de super convexes à rectilignes et un développement musculaire de niveau exceptionnel à bon. La couverture de graisse correspond aux classes 2-3-4 du modèle EUROP.

Le poids minimum des carcasses est de 160 kg.

La couleur de la viande est comprise entre le rosé et le rouge brillant. La graisse est de couleur blanche ou crème et on observe la présence de graisse infiltrée intramusculaire.

5. DELIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La délimitation est régie par un certain nombre de critères :

- les caractéristiques climatiques spécifiques de la zone ;
- la zone d'implantation des races bovines rustiques Aubrac, Gasconne et Brune des Pyrénées ;
- le système d'élevage ;
- l'histoire et la notoriété du « Ternera de los Pirineos Catalanes » / « Vedella dels Pirineus Catalans » / « Vedell des Pyrénées Catalanes » ;
- la législation relative à la zone de montagne et aux zones défavorisées de chaque Etat membre.

L'aire géographique délimitée par cette Indication Géographique Protégée est une zone qui bien qu'elle se situe dans deux États différents, est cependant homogène au niveau culturel et géographique et comprend :

- **Dans les Pyrénées catalanes (Espagne):**

✓ L'ensemble des communes des cantons (*comarcas*) de haute montagne suivants :

Alta Ribagorça (La Vall de Boí, El Pont de Suert y Vilaller), Alt Urgell (Alàs i Cerc, Arsèguel, Bassella, Cabó, Cava, Coll de Nargó, El Pont de Bar, Estamariu, Fígols i Alinyà, Josa i Tuixén, La Seu d'Urgell, La Vansa i Fórnols, Les Valls d'Aguilar, Les Valls de Valira, Montferrer i Castellbò, Oliana, Organyà, Peramola y Ribera d'Urgellet), Berguedà (Avià, Bagà, Berga, Borredà, Capolat, Casserres, Castell de l'Areny, Castellar de n'Hug, Castellar del Riu, Cercs, L'Espunyola, Fígols, Gironella, Gisclareny, Gósol, Guardiola de Berguedà, Montclar, Montmajor, La Nou de Berguedà, Olvan, La Pobla de Lillet, Puig-reig, La Quar, Sagàs, Saldes, Sant Jaume de Frontanyà, Sant Julià de Cerdanyola, Santa Maria de Merlès, Vallcebre, Vilada y Viver i Serrateix), Cerdanya (Alp, Bellver de Cerdanya, Bolvir, Das, Fontanals de Cerdanya, Ger, Guils de Cerdanya, Isòvol, Lles de Cerdanya, Llívia, Meranges, Montellà i Martinet, Prats i Sansor, Prullans, Puigcerdà, Riu de Cerdanya y Urús), Garrotxa (Argelaguer, Besalú, Beuda, Castellfollit de la Roca, Olot, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Maià de Montcal, Mieres, Montagut i Oix, Riudaura, Sales de Llierca, Sant Aniol de Finestres, Sant Feliu de Pallerols, Sant Ferriol, Sant Jaume de Llierca, Sant Joan les Fonts, Santa Pau, Tortellà, La Vall de Bianya y La Vall d'en Bas), Pallars Jussà (Abella de la Conca, Castell de Mur, Conca de Dalt, Gavet

de la Conca, Isona i Conca Dellà, Llimiana, La Pobla de Segur, Salàs de Pallars, Sant Esteve de la Sarga, Sarroca de Bellera y Senterada, Talarn, La Torre de Cabdella, Tremp), Pallars Sobirà (Alins, Alt Àneu, Baix Pallars, Espot, Esterri d'Àneu, Esterri de Cardós, Farrera, La Guingueta d'Àneu, Lladorre, Llavorsí, Rialp, Soriguera, Sort, Tírvia y Vall de Cardós), Solsonès (Castellar de la Ribera, Clariana de Cardener, La Coma i la Pedra, Guixers, Lladurs, Llobera, La Molsosa, Navès, Odèn, Olius, Pinell de Solsonès, Pinós, Riner, Sant Llorenç de Morunys y Solsona), Ripollès (Campdevànol, Campelles, Camprodon, Gombrèn, Llanars, Les Llosses, Molló, Ogassa, Pardines, Planoles, Queralbs, Ribes de Freser, Ripoll, Sant Joan de les Abadesses, Sant Pau de Segúries, Setcases, Toses, Vallfogona de Ripollés y Vilallonga de Ter) y Val d'Aran (Arres, Bausen, Bossòst, Es Bòrdes, Canejan, Les, Naut Aran, Vielha e Mijaran y Vilamòs).

- ✓ Ainsi que des communes de la zone de montagne des cantons (*comarcas*) suivants:

Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys, y La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L'Estany, Moià, Mura, Sant Feliu Sasserra, Sant Mateu de Bages y Talamanca), Noguera (Àger, Alòs de Balaguer, Les Avellanes i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer y Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorta, Sant Martí de d'Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurní d'Osormort, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tavèrnoles, Tavertet, Tona, Vidrà, Viladrau y Vilanova de Sau) y Pla de l'Estany (Sant Miquel de Campmajor).

- **Dans les Pyrénées catalanes (France)**

  - ✓ Les communes du département des Pyrénées Orientales qui font partie des petites régions des Aspres, du Capcir, de la Cerdagne, du Conflent, du Vallespir mais aussi des Albères et des Fenouillèdes :

Amèlie-les-Bains, Angoustrine-Villeneuve-des-Escaldes, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Arles-sur-Tech, Ayguatebia-Talau, Baillestavy, Bélesta, Bolquère, Boule-d'Amont, Bouleternere, Bourg-Madame, Caixas, Calmeilles, Camèlas, Campome, Campoussy, Canaveilles, Caramany, Casefabre, Casteil, Castelnou, Catllar, Caudies-de-Conflent, Caudies-de-Fenouilledes, Ceret, Clara,Codalet, Conat, Corbere, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-de-Conflent, Corsavy, Coustouges, Dorres, Egat, Enveitg, Err, Escaro, Espira-de-Conflent, Estavar, Estoher, Eus, Eyne, Felluns, Fenouillet, Fillols, Finestret, Fontpedrouse, Fontrabiouse, Font-Romeu-Odeillo-Via, Formigueres, Fosse, Fourques, Fuilla, Glorianes, Ille-sur-Tet, Joch, Jujols, La Bastide, La Cabanasse, La Llagonne, L'Albère, La Manere, La Roque-des-Alberes, La Tour-de-Carol, Le Perthus, Le Tech, Le Vivier, Les Angles, Les Cluses, Llauro, Llo, Los Masos, Mantet, Marquixanes, Matemale, Maureillas-las-Illas, Molitg-les-Bains, Montalba-le-Château, Montauriol, Montbolo, Montesquieu-des-Alberes, Montferrer, Mont-Louis, Mosset, Nahuja, Nohedes, Nyer, Olette, Oms, Oreilla, Osseja, Palau-de-Cerdagne, Passa, Perpignan, Pezilla-de-Conflent, Planes, Porta, Porte-Puymorens, Prades, Prats-de Mollo-la-Preste, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Prunet-et-Belpuig, Puyvalador, Py, Rabouillet, Railleu, Real, Reynes, Ria-Syrach, Rigarda, Rodes, Sahorre, Saillagouse, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie. Sainte-Leocadie, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Marsal, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Pierre-dels-Forcats, Sansa, Sauto, Serdinya, Serralongue, Sorede, Souanyas, Sournia, Taillet, Tarerach, Targassonne, Taulis, Taurinya, Thues-entre-Valls, Thuir, Torderes, Trevillach, Trilla, Ur, Urbanya, Valcebollere, Valmanya, Vernet-les-Bains, Villefranche-de-Conflent, Villelongue-dels-Monts, Vinca, Vira y Vives.

  - ✓ Les communes de l'Aude limitrophes aux Pyrénées Orientales et situées en zone de montagne appartenant aux cantons de Couiza, Quillan, Axat, Belcaire, Lagrasse, Limoux, Mouthoumet, Saint Hilaire et Tuchan :

Alet-les-Bains, Arques, Artigues, Aunat, Auriac, Axat, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, Bouisse, Bouriège, Bourigeole, Brenac, Bugarach, Cailla, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Cassaignes, Castelreng, Caunette-sur-Lauquet, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Coudons, Couiza, Counozouls, Coustaussa, Cubières-sur Cinoble, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Escouloubre, Espéraza, Espezel, Fa, Félines-Termenès, Festes-et-Saint-André, Fontanès-de-Sault, Fourtou, Galinagues, Gincla, Ginoles, Granès, Greffeil, Joucou, La Bezole, La Fajolle, Ladern-sur-Lauquet, Lairière, Lanet, Laroque-de-Fa, Le Bousquet, Le Clat, Luc-sur-Aude, Maisons, Marsa, Massac, Mayronnes, Mazuby, Mérial, Missègre, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Montjoi, Mouthoumet, Nébias, Niort-de-Sault, Padern, Palairac, Peyrolles, Puilaurens, Quillan, Quirbajou, Rennes-le-Château, Rennes-lesBains, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Rouffiac-des-Corbières, Rouvenac, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Colombe-sur-Guette, Saint-Ferriol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-Lys, Salvezines, Salza, Serres, Sougraigne, Soulatgé, Termes, Terroles, Valmigère, Véraza, Vignevieille, Villardebelle, Villefloure, et Villerouge-Termenès.

6- ÉLÉMENTS PERMETTANT DE GARANTIR QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE LA ZONE

6.1 Caractéristiques du produit

La viande de l'Indication Géographique Protégée « Ternera de los Pirineos Catalanes » / « Vedella dels Pirineus Catalans » / « Vedell des Pyrénées Catalanes » répond à des caractéristiques bien déterminées ; celles-ci sont mentionnées dans le chapitre 4, relatif à la description du produit, faisant référence à son milieu naturel et à son processus de production et d'élaboration.

6.2 Contrôles et certification

- L'Indication Géographique Protégée n'autorise cette production que dans l'aire géographique précitée et dans la mesure où les critères définis dans le cahier des charges sont toujours respectés.

  Afin d'assurer un meilleur contrôle des personnes et entités autorisées à produire ou commercialiser ces produits, le porteur de la démarche d'Indication Géographique Protégée ouvrira un registre qu'il tiendra à jour et sur lequel il inscrira toutes personnes ou entités qui en feraient la demande et qui rempliraient les conditions requises pour produire ou commercialiser ladite Indication Géographique Protégée.

Le contrôle sera assuré par un Organisme Certificateur (norme EN ISO/IEC 17065 ou norme équivalente).

- Ces contrôles incluront la vérification du respect des conditions de production de l'Indication Géographique Protégée dans les exploitations, abattoirs, salles de découpe et, le cas échéant, les étiqueteurs.

- En plus de ces contrôles externes, chaque opérateur mettra en place un programme d'autocontrôle de la production pour garantir le respect du cahier des charges.

- De plus, il sera mis en place un système de traçabilité sur tout le processus de production afin de faciliter le contrôle. Ce système comprend des points suivants :

1 – Dans les exploitations, les veaux après leur naissance devront être inscrits dans le délai fixé par la législation en vigueur. De plus, au moment de la sélection pour son enregistrement en Indication

Géographique Protégée, une fiche individuelle sera alors ouverte pour chaque animal dans laquelle figureront les renseignements le concernant et ceux relatifs à l'exploitation, ainsi que le numéro d'identification officiel communautaire et la date du sevrage. Les données de cette fiche devront accompagner à tout moment l'animal et la carcasse auquel elle se réfère jusqu'à son arrivée au point de vente et une copie sera archivée par l'organisme responsable de la gestion de l'Indication Géographique Protégée.

2 - Dans l'abattoir et les salles de découpe, des moyens d'identification numérotés comportant le nom de l'Indication Géographique Protégée devront être apposés sur les carcasses et les pièces, afin d'identifier clairement le produit.

3 - Les organismes responsables de la gestion de l'Indication Géographique Protégée devront s'assurer que toutes les exploitations, personnes ou entreprises sont normalement inscrits dans les registres de l'Indication Géographique Protégée et par conséquent ont respecté le cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée.

4 - Les opérateurs commercialisant, sur la base des résultats de leurs autocontrôles, émettront un document faisant apparaître les renseignements concernant l'animal ainsi que les numéros des moyens d'identification de la carcasse ou de la pièce livrée.
Ce document devra parvenir jusqu'au point de vente.

5 - Afin de faciliter ces contrôles, l'entité responsable de la gestion de l'Indication Géographique Protégée tiendra ces registres à jour et les mettra à disposition de l'Organisme Certificateur.

Pour contrôler la traçabilité du produit depuis l'exploitation d'origine jusqu'au consommateur, les opérateurs et l'entité gestionnaire de l'Indication Géographique Protégée devront tenir à jour les registres suivants :

- Registre d'inscription : exploitations, abattoirs, salle de découpe et, le cas échéant, étiqueteurs ;
- Registre d'inscription des animaux ;
- Registres d'identification ;
- Registre d'enregistrement des étiquettes.

7- METHODE D'OBTENTION DES PRODUITS

La technique de production, propre au territoire des Pyrénées catalanes est héritée de méthodes traditionnelles : l'allaitement maternel et la pâture des animaux pendant 4 mois au minimum.

Les veaux issus des races rustiques Brune des Pyrénées, Aubrac ou, Gasconne, ou du croisement des mères issues de ces mêmes races avec des mâles de race Charolaise, Limousine ou Blonde d'Aquitaine, naissent à l'air libre dans l'aire géographique de cette Indication Géographique Protégée dans les mêmes prairies où pâturent leurs mères, lesquelles sont élevées de manière extensive.

Ils sont élevés avec leur mère au moins pendant les 4 premiers mois de leur vie, leur alimentation est constituée du lait de leur mère et de pâturage frais. Ceci leur donne un apport en calcium très important permettant le développement du squelette osseux qui contribue à la constitution de carcasses bien conformées.

Au printemps, le troupeau pâture sur les prairies de l'exploitation, puis les veaux accompagnent leur mère lors de la transhumance de printemps vers les estives. Les animaux paissent dans les prés d'altitude de plusieurs milliers d'hectares. Occasionnellement, lorsque les exploitations disposent de suffisamment de prés à proximité pour que les animaux puissent paître tout le temps exigé, il n'est pas nécessaire alors de les déplacer vers les estives en altitude.

Après le sevrage les animaux sont séparés par sexe et sont dirigés vers les installations d'engraissement de chaque exploitation. Celles-ci doivent satisfaire à des conditions minimales comme être couvertes ou semi-couvertes, bien ventilées, disposer d'une superficie de 3 m² par animal au minimum et d'une zone de repos distincte de la zone d'alimentation, sèche et avec lit de paille.

Les lots à l'engraissement sont constitués au maximum de 20 animaux.

Les locaux sont désinfectés, désinsectisés et dératisés entre les différents lots consécutifs et, le vide sanitaire correspondant est respecté. Les animaux affectés de processus infectieux ou traumatiques, ou suspectés de l'être sont isolés des autres dans une zone habilitée à cet effet.

Durant l'étape correspondant à la croissance et à l'engraissement, l'alimentation des animaux est constituée de fourrages déshydratés et d'un mélange équilibré de céréales et de légumineuses triturées. Durant cette étape, on profite du bon développement osseux obtenu grâce au lait maternel pour obtenir des carcasses avec un développement et une conformation optimale. L'abattage des animaux est pratiqué à la fin de la phase d'engraissement à un âge compris entre 8 à 12 mois. Le poids minimum des carcasses est de 160 kg.

Les conditions de transport (maximum de 3 heures excluant les arrêts possibles) et d'attente pour l'abattage seront les plus appropriées de façon à ce que les animaux subissent le moins de stress et de troubles possibles et pour garantir la qualité du produit fini.

Les abattoirs figurant sur la liste de l'Indication Géographique Protégée devront toujours pouvoir garantir le suivi de la traçabilité pour assurer de la qualité des animaux engagés dans la démarche l'Indication Géographique Protégée. De la même manière, il sera garanti la séparation des animaux par sexe et par exploitations.

Le pH est mesuré pour toutes les carcasses au maximum 24 heures après l'abattage et celui-ci doit être inférieur à 6 afin que la carcasse soit vendue sous le couvert de l'Indication Géographique Protégée.

Afin d'assurer une bonne maturation de la viande, les carcasses doivent reposer en chambre froide un minimum de 6 jours avant d'être mises en vente.

Les carcasses ne correspondant pas aux exigences du cahier des charges, ne pourront être commercialisées sous Indication Géographique Protégée.

Après l'abattage la maturation et la découpe, la viande peut être commercialisée en carcasse entière, demi-carcasse, quart de carcasse (avant/arrière) ou en portion de découpe (y compris en viande hachée).

Le processus d'élaboration et de commercialisation est aussi important que celui de production car il ne sert à rien de produire en amont de grande qualité si celle-ci n'est pas maintenue durant toute la chaîne de transformation et de commercialisation.

8- LIEN AVEC L'ORIGINE GÉOGRAPHIQUE

8.1 Spécificité de l'aire

8.1.1 Le milieu naturel

Le cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée ne concerne que les animaux issus des races citées au point 4.

Dans le cahier des charges ne sont également inclus, en tant qu'aire géographique de l'Indication Géographique Protégée qui s'étend dans les Pyrénées, les pré-Pyrénées et autres zones montagneuses du territoire catalan, que les communes énumérées dans le point 5.

a/ Orographie

Il s'agit de celle caractéristique des Pyrénées catalanes où l'on rencontre des vallées plus ou moins fermées et des monts avec différentes altitudes. Dans les pré-Pyrénées, plus au sud, les altitudes sont moins importantes et les vallées beaucoup plus amples, ce qui permet la localisation de zones de pâturage moins escarpées, avec moins de neige, par conséquent plus commodes pour le bétail.

b/ Climat

L'aire des Pyrénées catalanes comprend un grand nombre de vallées et de chaînes montagneuses c'est pour cela que les microclimats sont nombreux et variés mais toujours dans la classification de climats méditerranéens humides. Il s'agit de climats froids, de montagne, avec des hivers très froids et des étés chauds et secs.
Cela confère à cette aire une diversité de milieux et une richesse floristique exceptionnelle et propre à cette aire géographique.

c/ Hydrographie

La région de production est riche en ressources hydrologiques étant donné que les rivières et fleuves les plus importants de la zone géographique de l'Indication Géographique Protégée prennent leur source dans les Pyrénées catalanes, comme le Ter, Le Fresser, Le Segre, Le Valira, le Noguera-Pallaresa, le Noguera-Ribagorçana, le Esera, le Cinca, l'Aude, la Têt, le Tech …
De nombreux cours d'eau y sont également situés, la neige tombée en hiver procurant une excellente réserve d'eau, qui alimente de nombreuses sources.

d/ Flore et prairies naturelles

L'abondance de l'eau et la bonne exposition au soleil favorisent le bon développement d'espèces autochtones composant les prairies d'altitude constituant ainsi d'excellentes zones de pâture pour les troupeaux, avec des caractéristiques différentes selon les altitudes où elles se situent. Les espèces les plus courantes sont : *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactilis glomerata*, *Sisleria coeruela*, *Bomus erectus* et *Arrhenaterum elatius*.

De plus, les éleveurs destinent une partie de leurs terres de culture à la semence de mélange d'espèces de semis de prairies pour alimenter le bétail pendant les périodes où les pâturages de montagne sont impraticables soit par la présence de neige, soit parce que ceux-ci ont déjà été consommés. Les cultures fourragères les plus fréquentes sont le trèfle, le ray-grass, la luzerne, le sainfoin esparcette et la fétuque.

8.1.2 Facteurs humains

Les éleveurs et propriétaires de petites exploitations de type familial, sont rassemblés en associations et sont fidèlement attachés aux valeurs traditionnelles et naturelles décrites dans le présent cahier des charges.

Ces producteurs sont également et à tout moment conseillés par des techniciens de l'entité responsable de la gestion de l'Indication Géographique Protégée, mais aussi par les différentes associations, industries, coopératives et administrations impliquées. Ce qui favorise, améliore et actualise leurs connaissances professionnelles et contribue à améliorer la rentabilité de leur activité en la rendant plus compétitive.

8.2 Spécificité du produit

8.2.1 Antériorité

☞ ***Ancienneté et réputation***

En Catalogne, il existe un secteur d'élevage important qui s'est développé notamment dans les Pyrénées où les habitants ont fait de l'agriculture et de l'élevage (depuis la naissance jusqu'à l'abattage) leur « moyen de vie » tout au long des siècles.

Au Moyen Âge, le système agricole était fondé sur la culture des céréales et l'élevage des ovins (production lainière, particulièrement en Cerdagne, et fabrication de fromages). Le système bovin apparaît au XIII^{ème} siècle mais il reste en retrait par rapport au système ovin.

Ce n'est qu'au milieu du XIX^{ème} siècle que l'élevage bovin se développe au détriment du système ovin en déclin. Les canaux d'irrigation sont mis en place jusqu'aux piémonts et ont permis d'augmenter l'aire fourragère des surfaces qui avaient un rendement bas. Ainsi, la taille des troupeaux a pu augmenter.

Historiquement, les animaux destinés au travail et à la production de viande mettaient bas au printemps et montaient en estive avec leurs veaux. Cette production saisonnière était liée à la pratique de la transhumance, indispensable aux éleveurs. La transhumance, déplacement saisonnier d'un troupeau en vue de rejoindre une zone où il pouvait se nourrir, permettait d'utiliser la réserve fourragère des pâturages de montagne et de préserver les ressources en basse altitude.

L'été les animaux étaient envoyés en estives collectives en montagne, gardés par des vachers, afin de libérer la main d'œuvre qui pouvait se consacrer aux autres activités de la saison à l'exploitation.

On retrouve des écrits anciens (1730, 1845) concernant la commercialisation de « *veaux de montagne qui approvisionnaient Perpignan et la Province. Ils s'expédiaient en automne, après l'estive d'été et avant que les neiges d'hiver ne contraignent à enfermer les animaux dans les étables* ».

Les races utilisées étaient des races rustiques qui avaient de qualités intéressantes dans le système d'exploitation en montagne. Elles pouvaient supporter des conditions climatiques extrêmes, avec un minimum d'apport alimentaire pour subsister. Elles possédaient des qualités d'adaptation au territoire et à la transhumance, une conduite d'élevage facile, un taux de fécondité élevé et une facilité au vêlage. C'est ainsi que ce sont développées dans les Pyrénées Catalanes les races Brunes des Pyrénées, Aubrac et Gasconne, qui sont des mères idéales pour l'élevage de type extensif.

Depuis le début du XX^{ème} siècle, l'histoire des Pyrénées catalanes a été inévitablement marquée par une dépopulation progressive, un abandon des terres et des élevages par vagues successives ou changements d'activité économique. Entre 1933 et 1947, le cheptel ovin diminue de moitié (en raison de la guerre, de l'exode rural, et parce que c'est un élevage contraignant en main d'œuvre), laissant les bovins devenir majoritaires en tonnage de viande produite à partir de la seconde guerre mondiale. Les parcours de demi-saison deviennent alors exclusivement réservés à l'élevage bovin. La spécialisation des troupeaux de bovins se poursuit avec une vie en extérieur le plus longtemps possible l'hiver.

Traditionnellement, les petites exploitations des Pyrénées catalanes n'engraissaient qu'un petit nombre d'animaux (entre 2 et 5) destinés à la consommation familiale, en ne les alimentant qu'à base de céréales, de légumineuses ou de fourrages séchés.
Au cours des cinquante dernières années, certains éleveurs de la zone se sont vus obligés de devenir des producteurs d'animaux qui après leur sevrage, quittaient leur exploitation d'origine pour rejoindre les grands centres industriels d'engraissement.

La production de « Vedella dels Pirineus Catalans » / « Vedell des Pyrénées Catalanes » / « Ternera de los Pirineos Catalanes » est intimement liée à un territoire et à une tradition inscrite dans le continuum, malgré les variations économiques et sociétales qui n'ont jamais interrompu ce mode d'élevage.

☞ ***Les races rustiques***

La race Brune des Pyrénées est le résultat d'un croisement lointain entre l'ancienne vache autochtone des Pyrénées catalanes (qui pourrait constituer un écotype de la race Pyrénéenne, comme le démontrent textes et gravures anciens) avec la race Parde Alpine.

Au début du XXème siècle, des animaux de la race Parde Alpine ont été importés dans le Val d'Aran. Ceux-ci ont été croisés avec les vaches autochtones en faible nombre. Ces croisements ont donné lieu à une race de très bonne qualité et à grande productivité, très appréciée par les éleveurs. Cette pratique s'est étendue très rapidement aux régions voisines.

La faible productivité laitière de l'ancienne race Parde Alpine et la difficulté de commercialisation du lait dans certaines zones de montagne ont amené plusieurs exploitants à se tourner vers la production de viande. C'est de cette façon que la race évolua en tant que race à viande, se différenciant chaque fois davantage de la race Parde Alpine que l'on conserva peu à peu pour la production laitière. En 1997, la race Brune des Pyrénées fût inclue dans le Catalogue Officiel des Races d'Elevage d'Espagne (Décret Royal du 7 novembre 1997).

Les cantons présentant le troupeau le plus important en bovins de la race Brune des Pyrénées sont ceux d'où cette race est originaire par tradition (Pallars, Sobirà, Pallars Jussà, Alta Ribagorça) ainsi que la Cerdagne, Ripollès, Berguedà et Osona. Comme on peut le constater, il s'agit de cantons pyrénéens et pré-pyrénéens compris dans le champ géographique de l'Indication Géographique Protégée.

Les mères de races rustiques Aubrac et Gasconne aux muqueuses, aux sabots et cornes noirs, ont des qualités d'adaptation au territoire et à la transhumance héritées de leur passé dans les conditions difficiles des montagnes, et plus particulièrement grâce à la solidité de leurs aplombs. Sélectionnées depuis longtemps dans des conditions de production extensives - qui ont forgé leur rusticité : estives en montagne, rigueur du climat, conduite en grands troupeaux, ration faite exclusivement d'herbe pâturée ou récoltée, longue période hivernale - ces races sont bien adaptées aux impératifs actuels de valorisation des espaces en herbe en utilisant des systèmes de production économiquement viables parce qu'autonomes. L'Aubrac et la Gasconne contribuent à l'aménagement du territoire et au maintien du milieu naturel de l'aire.

Les qualités maternelles (protection du veau vis-à-vis des prédateurs) des vaches issues de ces races (Brune des Pyrénées, Aubrac et Gasconnes) leur bonne valeur laitière, leur excellente fécondité, leur facilité au vêlage, leur longévité et leur capacité de valorisation des fourrages grossiers en font des mères idéales pour l'élevage extensif pratiqué dans l'aire géographique protégée par cette indication.

☞ ***Une consommation traditionnelle dans les Pyrénées Catalanes***

En Catalogne les viandes les plus appréciées au cours du XXème siècle ont été les viandes de veau, suivies du porc et de l'agneau. L'élevage a doté la cuisine catalane d'une base alimentaire très importante ; la culture culinaire de produits transformés à base de viande est ainsi très présente dans les Pyrénées catalanes. Des veaux des Pyrénées jusqu'aux charcuteries de nouvelle génération, la consommation de viande n'a jamais cessé, bien que celle-ci ait été souvent et savamment combinée avec d'autres apports diététiques.

Grâce à ce mode d'élevage traditionnel avec des animaux bénéficiant d'une alimentation au lait de la mère et à l'herbe des pâturages, on obtenait une viande très appréciée. Sur cette zone, la consommation traditionnelle de ce type de viande s'est perpétuée au fil des siècles, avec plus ou moins d'importance en fonction des modifications d'approvisionnement de viande, de la déprise agricole ou du regain de l'activité agropastorale. Actuellement, les éleveurs continuent d'utiliser ce système traditionnel de conduite dans les exploitations de l'aire.

8.2.2 <u>Situation et réputation actuelles</u>

L'excellente qualité de cette viande ajoutée à sa réputation suscite une demande en augmentation de ce produit qui est en train de s'imposer petit à petit dans les marchés bien que l'offre soit réduite. Les

carcasses et viandes sont très appréciées que ce soit par les bouchers ou par les consommateurs, car le développement musculaire est très bon, la couleur de la viande va du rosé au rouge brillant et la graisse est de couleur crème.

Dans les Pyrénées catalanes ont lieu de nombreuses manifestations festives, foires et marchés agricoles où l'élevage des veaux de la zone joue un rôle remarquable. Parmi ceux-ci, on trouve la Fira de Sant Ermengol de la Seu de Urgell (qui date du XIème siècle), la foire d'Olette, la foire de Prats de Mollo, la foire de Vinça, ainsi que les ballades en estive dans les monts du Parc Naturel Régional des Pyrénées Catalanes. L'importante affluence touristique de cette zone aussi bien pendant les mois d'hiver que les mois d'été a contribué à la multiplication de nombreux établissements liés à la restauration et à la vente de produits locaux de qualité. Tout cela a servi à la promotion des excellentes qualités de cette viande, ce qui a permis d'asseoir dans les dernières décennies sa bonne réputation auprès de consommateurs et professionnels en dehors de son aire de production. Une enquête, réalisée 15 ans en arrière, conclut que la viande de veaux issus de cette aire jouit d'une grande reconnaissance et réputation puisque 60 % des consommateurs catalans la connaissaient (16 % dans tout l'état espagnol) et 45 % déclaraient que la meilleure viande de veaux était celle provenant de cette zone géographique.

Tout cela donne lieu à des parutions dans plusieurs publications comme « Cuina amb denominació d'origen » (Coessetània Edicions, 2014), Regió7 (article du 3 mai 2009) ou Bondia Andorra (article du 7 avril 2014) par exemple, et des références en ligne : http://www.lleidatur.com, http://www.laseu.cat ou http://www.gastroteca.cat.

Cette IGP s'enracine dans la tradition et se nourrit du savoir-faire des éleveurs de la zone, elle est non seulement reconnue du point de vue social, mais aussi de l'Administration lui a donné son aval. La *Generalitat de Catalunya* approuva la dénomination de Qualité «Vedella dels Pirineus Catalans» / «Ternera de los Pirineos Catalanes» en 1994 (*Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya* núm. 1999, de 18/01/1995) et, en 2006, l'incorpora à l'Inventaire de Produits du Terroir (*Inventari de Productes de la Terra*) qui compile les produits agroalimentaires typiques et traditionnels de la Catalogne.

Le «Vedell des Pyrénées Catalanes» a pu acquérir une notoriété importante auprès des professionnels (bouchers et restaurateurs) et des consommateurs. Dans la presse couvrant la zone, sont publiés de façon régulière des articles et notices en rapport avec cette dénomination. De même, l'importance de cette production se traduit au niveau des circuits de distribution, avec le développement de la vente collective par correspondance ou avec des linéaires spécifiquement dédiés à ces produits chez les bouchers de la zone.

☞ ***Données économiques***

Les éleveurs regroupés au sein de coopératives ou d'entités de commercialisation diverses, ont impulsé les méthodes traditionnelles de production en régime extensif des petites exploitations des zones de montagne.

Les exploitations qui désirent utiliser cette Indication Géographique Protégée travaillent sous la forme de régime extensif. Elles sont de taille réduite puisque 80 % d'entre elles produisent moins de 25 veaux à l'année. Leur petit volume donne une idée de l'importance que revêt pour ces éleveurs une reconnaissance comme celle que leur procurera l'Indication Géographique Protégée. Elle leur permettra de mieux valoriser sur le marché un produit différencié lié à la tradition.

Le système de production défini dans le cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée favorise l'utilisation de ressources naturelles propres à la région des Pyrénées catalanes qu'il serait impossible de rentabiliser autrement. Ainsi, les éleveurs de cette aire maintiennent une population liée au territoire et participent à l'entretien de sites naturels privilégiés, à la conservation du paysage traditionnel, à l'entretien des forêts et par conséquent à la prévention des risques d'incendies.

8.3 Lien causal entre l'aire géographique et le produit

Tous les animaux concernés par l'Indication Géographique Protégée, naissent et sont élevés dans la zone géographique définie pour l'Indication Géographique Protégée.

Face à l'influence des conditions climatiques spécifiques, seules les races rustiques locales sont adaptées à l'aire géographique de l'Indication Géographique Protégée. Conduites dans des systèmes extensifs, les vaches reçoivent une alimentation essentiellement basée sur le pâturage des prairies et les ressources fourragères de la zone pyrénéenne. Toutefois, lorsque les conditions climatiques l'exigent, et lorsque l'herbe disponible est en quantité insuffisante, on peut avoir recours à une complémentation par la fourniture de fourrage.

Les viandes produites dans le cadre de cette Indication Géographique Protégée possèdent des caractéristiques particulières qui les différencient du reste des viandes bovines dues aux races concernées, au lieu d'élevage et à l'alimentation. Sur le marché arrive un produit différentié de grande qualité et garanti par des contrôles rigoureux.

L'impact socio-économique et environnemental de ce type de production est très important puisqu'il contribue à la lutte contre l'exode rural et à l'entretien du paysage. Cette Indication Géographique Protégée ne constitue pas une initiative isolée mais s'insère dans une même vision du futur, partagée dans toutes les zones de montagne de Catalogne nord et sud, qui tend ainsi à revitaliser ces zones de montagne grâce à l'implantation d'activités qui leur sont propres, telles l'élaboration de produits de qualité, mais aussi le développement des relations privilégiées entre les Pyrénées catalanes des deux états.

Ce type de production permet aux éleveurs de gérer l'espace sylvo-pastoral par l'entretien des prairies d'altitude grâce à la taille des élevages aux parcs clôturés et à l'embauche de vachers qui guident les animaux.

En résumé, les conditions difficiles de vie de ces zones de montagne se transforment en atouts incontestables grâce à cette production de qualité fortement identifiée au territoire. Les races rustiques sont capables de valoriser l'ensemble des territoires d'altitude et de piémont, ce qui permet de réguler l'espace naturel. Les éleveurs valorisent leurs productions (reconnaissance et notoriété tant auprès du consommateur que des distributeurs, et prix supérieurs), ce qui leur permet de pérenniser le système d'exploitation (qui bénéficie aussi au reste de la filière), de rester dans les zones difficiles et de maintenir une vie dans les villages de montagne.

9/ ORGANISME DE CONTRÔLE

Nom: LDG. Laboratorio de Diagnóstico General
Adresse: c. Comte Borrell, 111 08015 Barcelona
Téléphone/fax : 93.2173840 - 93 2384175 / 93.2388035
E-mail: inspeccion@ldggrup.net

LDG, Laboratoire de diagnostic général, comme organisme de certification qui respecte la norme EN ISO/IEC 17065 ou une norme équivalente, et qui est autorisé par la Communauté autonome de Catalogne à réaliser la certification en accord avec les procédures de contrôle et de certification jointes au document du système de gestion de la qualité selon la norme EN ISO/IEC 17065 ou une norme équivalente.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

Les organismes de contrôle réaliseront au minimum les opérations suivantes :

a) Réaliser les audits initiaux et de certifications des opérateurs inscrits dans les registres d'inscription de l'entité gestionnaire de l'Indication Géographique Protégée et, en accord avec le plan de contrôle prévu, vérifier le respect du présent cahier des charges.
b) Accorder et maintenir la certification pour les opérateurs inscrits qui remplissent les conditions du présent cahier des charges.

10/ REGLES D'ÉTIQUETAGE / IDENTIFICATION

- **Des animaux**

Les animaux après leur naissance sont identifiés au moyen d'un numéro d'identification officiel conformément avec la législation en vigueur. Au moment de leur sélection pour leur inscription dans l'Indication Géographique Protégée, les animaux sont enregistrés au moyen d'une fiche individuelle pour chaque animal dans laquelle figurent les renseignements le concernant ainsi que ceux de l'exploitation incluant le numéro d'identification officiel et la date de sevrage. Les données de cette fiche accompagne l'animal et la carcasse jusqu'au point de vente et une copie sera archivée au sein de l'organisme responsable de la gestion de l'Indication Géographique Protégée.
Durant le sevrage et l'engraissement ils doivent satisfaire aux conditions d'élevage exigées dans le cahier des charges.

- **Des carcasses**

Les animaux ayant fini leur cycle de croissance arrivent aux abattoirs, qui sont inscrits dans les registres d'Indication Géographique Protégée accompagnés des données de leur fiche individuelle.
Tout le procédé concernant l'abattage, le travail de la viande et des carcasses dans la démarche Indication Géographique Protégée doit se faire de façon séparée des autres animaux abattus dans le même établissement.

Les carcasses sont identifiées avec des moyens d'identification marqués (scellés, étiquettes, ou toute autre marque de certification…) du nom de l'Indication Géographique Protégée. Les animaux qui ont terminé le cycle de production arrivent à l'abattoir répertorié sur les registres de l'Indication Géographique Protégée avec les données de leur fiche individuelle.

- **Des pièces**

Dans le cas où les carcasses ou les demi-carcasses ne sont pas commercialisées telles quelles mais plutôt découpées et les pièces livrées séparément, chacune d'elles est identifiée au moyen d'identifiants propres à l'Indication Géographique Protégée.

Qu'il s'agisse de carcasses comme de pièces, les produits concernés par l'Indication Géographique Protégée arrivent au point de vente accompagnés d'un certificat établi par l'organisme responsable de la gestion de l'Indication Géographique Protégée ou par une personne habilitée.

- **Des emballages**

Lorsque la viande est emballée en plateaux ou autres emballages, ceux-ci, en plus de satisfaire aux normes en vigueur, doivent être identifiés au moyen d'étiquettes approuvées par l'organisme de gestion de l'Indication Géographique Protégée.

- **Étiquettes**

Sur les étiquettes, en plus des éléments rendus obligatoires par la législation, il devra être clairement mentionné :

- Le nom de l'Indication Géographique Protégée «Vedell des Pyrénées Catalanes» (en français) ou «Ternera de los Pirineos Catalanes» (en espagnol) ou «Vedella dels Pirineus Catalans» (en catalan) dans une des trois langues utilisées dans la zone géographique délimitée de l'Indication Géographique Protégée.

- le symbole de l'UE de l'Indication Géographique Protégée.

Principaux points à contrôler :

Étapes	Points à contrôler	Méthode
Aire géographique.	La production est limitée à la zone géographique de l'IGP.	Contrôle documentaire.
	Race: Brune des Pyrénées, Aubrac ou Gasconne, ou croisement des mères issues de ces même races avec des mâles des races Charolaise, Limousine ou Blonde d'Aquitaine.	Contrôle documentaire et contrôle terrain.
Conditions de production	Alimentation: lait de la mère et herbes des pâturages pendant au moins les 4 premiers mois puis aliments autorisés.	Contrôle documentaire et contrôle terrain.
	Élevage auprès des mères dans les pâturages.	Contrôle terrain et contrôle documentaire.
	Condition d'engraissement: - Superficie d'alottement de l'animal, - Bien-être (alimentation régulière, eau en abondance).	Contrôle terrain.
	Abattoir : - Identification et caractéristiques des carcasses, - Age, - Poids des carcasses.	Contrôle documentaire et contrôle terrain.