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 « Rosée des Pyrénées Catalanes »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 20 avril 2016 du règlement d'exécution (UE) n° 2016/604 de la Commission du 6 avril 2016 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Rosée 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) « Rosée des Pyrénées Catalanes »
Cette version du cahier des charges est applicable depuis l'entrée en vigueur du règlement d'exécution (UE) n° 2016/604 de la Commission du 6 avril 2016, publié au JOUE du 20 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° 17-2016

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

« Rosée des Pyrénées Catalanes »

3. TYPE DE PRODUIT

L'Indication Géographique Protégée **« Rosée des Pyrénées Catalanes »**
appartient à
la classe 1.1 Viande (et abats) frais

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

Il s'agit d'une viande de veau 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 uniquement de lait maternel et de pâturage 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 va des classes 2 à 3.

Le poids minimum des carcasses est de 110 kg.

La couleur de la viande est comprise entre la couleur rosée et le rouge clair. La graisse est de couleur blanche ou crème.

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 de la « Rosée des Pyrénées Catalanes » ;
- la législation relative à la zone de montagne et aux zones défavorisées de chaque Etat membre.

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

- **Pour 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).

- **Pour 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 « Rosée 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. 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

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 durant toute 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 carcasse 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. A la descente en automne, les animaux non encore abattus pâturent sur l'exploitation
Occasionnellement, quand 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.

L'alimentation décrite précédemment se poursuit jusqu'à l'abattage qui a lieu entre 5 et 8 mois sans sevrage, de mai à décembre.
Leur poids carcasse minimal est de 110 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.

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

Après l'abattage 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 (Description du produit).
Dans le cahier des charges ne sont également inclus, en tant que champ 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 commode pour le bétail.

b/ Climat

La zone 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 zone 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 Nouguera-Pallaresa, le Nouguera-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 erctus 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 association 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 se sont mis en place jusqu'aux piémonts et ont permis d'augmenter l'aire fourragère de 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.

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.
Certains de ces veaux étaient abattus lors de la descente d'estive, en automne, pour une consommation locale ou familiale. Cette pratique était économiquement intéressante, les veaux n'étant alimentés qu'au lait de la mère et à l'herbe des pâturages. C'est de cette tradition qu'est issue la production de « Rosée des Pyrénées Catalanes ».

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.

Au début des années 90, un groupe d'éleveurs du Conflent a mené une réflexion pour revaloriser leur production coutumière et historique d'animaux jeunes, face à la baisse des cours de la viande et pour faire reconnaître leur mode d'élevage traditionnel fondé sur la diversité du milieu naturel et la gestion

des pâturages de montagne. Ils se sont orientés vers la tradition locale du veau suivant sa mère mais abattu non sevré («Rosée des Pyrénées Catalanes»).

Le terme «Rosée» a été choisi en référence à la couleur de la viande et à la connotation de tendreté que la couleur rose à rouge clair implique, mais aussi pour faire la distinction avec le «Vedell» provenant traditionnellement d'un animal suivant les mêmes conditions d'élevage, mais abattu plus âgé, plus lourd après sevrage et engraissement.

A l'origine, le terme Pyrénées a été choisi par les éleveurs français en référence à la zone de production, même si historiquement, celle-ci était spécifique aux Pyrénées catalanes. Par la suite, avec l'intention d'aller plus avant, les producteurs ont initié une démarche de reconnaissance en Appellation d'Origine, modifiée ensuite en demande d'Indication Géographique Protégée pour réaliser un projet commun avec les éleveurs de Catalogne du sud sur une démarche déjà initiée par eux sous la dénomination de Pyrénées catalanes.

Avec la « Rosée des Pyrénées catalanes » il s'agit bien d'une dénomination 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.
Il n'existe pas d'autres dénominations pour rendre compte de la réalité de ce produit.

☞ ***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. La race Brune des Pyrénées se trouve actuellement inscrite 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, 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 la zone 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. Depuis les 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.

Ce mode d'élevage traditionnel avec des animaux bénéficiant d'une alimentation au lait de la mère et à l'herbe des pâturages, induit 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 Situation et réputation actuelles

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 encore 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 est d'un rose intense à rouge clair avec la graisse d'une 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 dans la zone 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. Tout cela donne régulièrement de nombreux articles de presse et commentaires publiées dans les journaux couvrant la zone comme l'Indépendant (articles du 2 juillet 2012 et du 11 juillet 2013), ou de diffusion plus large, avec la revue « Patrimoine en région » (n° 22 du printemps 2014), et des références : « guide gourmand » en ligne : http://guidedesgourmands.fr, association des cuisiniers et restaurateurs du Roussillon (http://www.toques-blanches-du-roussillon.com). 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 ce produit dans les boucheries de la zone.

☞ ***Données économiques***

Actuellement, le nombre d'exploitations qui ont une production susceptible de revendiquer cette Indication Géographique Protégée est d'environ 70. Elles pratiquent toutes le régime extensif et sont de taille réduite (quelques veaux dans l'année) d'où l'importance que revêt pour ces éleveurs une reconnaissance en Indication Géographique Protégée. Elle leur permettra de mieux valoriser 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 zone 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 l'aire 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.

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.

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 R(UE)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 cahier des charges.
b) Accorder et maintenir la certification pour les opérateurs inscrits qui remplissent les conditions du 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 accompagnent 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.

- **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 : « Rosée des Pyrénées Catalanes ».
- le symbole de l'UE de l'Indication Géographique Protégée.

11/ EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler :

Étapes	Points à contrôler	Méthode
Aire géographique.	La production est située dans l'aire 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 de-races Charolaise, Limousine ou Blonde d'Aquitaine.	Contrôle documentaire et contrôle terrain.
Conditions de production.	Alimentation: lait de la mère et herbes des pâturages jusqu'à l'abattage (sans sevrage)	Contrôle documentaire et contrôle terrain.
	Le troupeau doit transhumer ou monter en montagne	Contrôle documentaire
	Abattoir : - Identification et caractéristiques des carcasses, - Age, - Poids des carcasses.	Contrôle documentaire et contrôle terrain.