RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l'enregistrement en appellation d'origine protégée par la Commission européenne de la dénomination « Porc noir de Bigorre »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 15/09/2017 du règlement d'exécution (UE) 2017/1552 de la Commission européenne du 5 septembre 2017 enregistrant une dénomination dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Porc noir de Bigorre (AOP)].

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

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Porc noir de Bigorre »

et associé à l'avis publié **au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2017-38** suite à l'enregistrement en appellation d'origine protégée de la dénomination « Jambon noir de Bigorre » par publication au ***Journal officiel de l'Union européenne*** **en date du 15 septembre 2017 du règlement d'exécution (UE) n°2017/1552 du 5 septembre 2017**

Annule et remplace le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée de la dénomination « Porc noir de Bigorre » publié au Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2015-53

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
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

Consortium du Porc Noir de Bigorre
20 place du Foirail
65 000 TARBES

Tél. : 05 62 34 87 35
Fax : 05 62 93 59 95
Courriel : contact@noirdebigorre.com

COMPOSITION : Producteurs / Transformateurs

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1.1 – viande (et abats) frais

1) NOM DU PRODUIT

« Porc noir de Bigorre »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'appellation d'origine « Porc noir de Bigorre » est réservée à la viande issue de porcs charcutiers mâles et femelles, qui présentent les caractéristiques suivantes :

- pour les animaux :
    - porcs gascons de race pure
    - abattage à l'âge minimal de 12 mois et maximal de 24 mois

-pour les carcasses :

- poids carcasse minimum de 100 kg
- épaisseur de gras mesurée au mini rein, d'au moins 30 mm
- épaisseur de muscle mesurée au mini rein, d'au moins 45 mm
- présence de néophytadiène, supérieur à 0,4 Unité Arbitraire de Zone (UAA), analysé à partir du gras dorsal

- pour la viande :

La viande est présentée réfrigérée, la viande décongelée réfrigérée est interdite.

- La viande est de couleur rouge soutenue. La couleur estimée au moyen de l'échelle japonaise sur le *gluteus medius* est supérieure ou égale à 3.
- Le gras externe est de couleur blanche et la proportion de gras intramusculaire sur le long dorsal (*longissimus dorsi*) est supérieure ou égale à 2,5 %.
- Une fois cuite, la viande présente une texture peu fibreuse, fondante, juteuse, elle est savoureuse et tendre.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'ensemble des opérations visant à la production de viande de « Porc noir de Bigorre », naissance, élevage, engraissement et abattage des animaux est réalisée au sein de l'aire géographique définie.

L'aire géographique correspond au piémont des Pyrénées centrales, une zone de moyenne montagne, de vallées et de coteaux.

3.1. Liste des communes

L'aire géographique comprend les communes ou partie de communes suivantes :

→ Communes incluses en totalité :

— **Département de la Haute-Garonne :**

Ardiège, Aspret-Sarrat, Ausson, Bagiry, Balesta, Barbazan, Blajan, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cazaril-Tambourès, Charlas, Ciadoux, Cier-de-Rivière, Clarac, Cuguron, Le cuing, Eup, Franquevielle, Galié, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gourdan-Polignan, Huos, Labarthe-Rivière, Labroquère, Lalouret-Laffiteau, Larcan, Larroque, Lécussan, Lespugue, Lodes, Loudet, Lourde, Lunax, Luscan, Malvezie, Martres-de-Rivière, Mont-de-Galié, Montgaillard-sur-Save, Montmaurin, Montréjeau, Nénigan, Nizan-Gesse, Ore, Payssous, Pointis-de-Rivière, Ponlat-Taillebourg, Régades, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Lary-Boujean, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Marcet, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saman, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Sédeilhac, Seilhan, Les Tourreilles, Valcabrère, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan.

— **Département du Gers**

Armentieux, Armous-et-Cau, Arrouede, Aujan-Mournède, Aussos, Aux-Aussat, Barcugnan, Bars, Bassoues, Bazugues, Beaumarchés, Beccas, Bellegarde, Belloc-Saint-Clamens, Berdoues, Betplan, Bézues-Bajon, Blousson-Sérian, Cabas-Loumassès, Castex, Cazaux-Villecomtal, Chélan, Clermont-Pouyguillès, Couloumé-Mondebat, Courties, Cuélas, Duffort, Esclassan-Labastide, Estampes, Estipouy, Galiax, Gazax-et-Baccarisse, Haget, Idrac-Respaillès, Jû-Belloc, Juillac, Laas, Labarthe, Labéjan, Ladevèze-Rivière, Ladevèze-Ville, Lagarde-Hachan, Laguian-Mazous, Lalanne-Arqué, Lasserade,

Laveraët, Loubersan, Lourties-Monbrun, Louslitges, Malabat, Manas-Bastanous, Manent-Montané, Marciac, Marseillan, Mascaras, Masseube, Miélan, Miramont d'Astarac, Mirande, Moncassin, Monclar-sur-Losse, Moncorneil-Grazan, Monlaur-Bernet, Monlezun, Monpardiac, Montaut, Mont-d'Astarac, Mont-de-Marrast, Montégut-Arros, Pallanne, Panassac, Peyrusse-Grande, Peyrusse-Vieille, Plaisance, Ponsampère, Ponsan-Soubiran, Pouy-Loubrin, Préchac-sur-Adour, Ricourt, Sadeillan, Saint-Arroman, Saint-Aunix-Lengros, Saint-Blancard, Saint-Christaud, Sainte-Aurence-Cazaux, Sainte-Dode, Saint-Elix-Theux, Saint-Justin, Saint-Martin, Saint-Maur, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Ost, Saint-Pierre-d'Aubézies, Samaran, Sarcos, Sarraguzan, Sauviac, Scieurac-et-Flourès, Seissan, Sembouès, Sère, Tasque, Tieste-Uragnoux, Tillac, Tourdun, Troncens, Villecomtal-sur-Arros, Viozan.

— **Département des Pyrénées-Atlantiques**

Aast, Bédeille, Bentayou-Sérée, Casteide-Doat, Castéra-Loubix, Coarraze, Ger, Labatmale, Labatut, Lamayou, Maure, Monségur, Montaner, Montaut, Ponson-Debat-Pouts, Ponson-Dessus, Pontacq, Pontiacq-Viellepinte, Saint-Vincent, Saubole.

— **Département des Hautes-Pyrénées**

Adast, Adé, Allier, Andrest, Anères, Angos, Les Angles, Anla, Ansost, Antichan, Antin, Antist, Aragnouet, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Aries-Espénan, Arné, Arrayou-Lahitte, Arrodets, Arrodets-ez-Angles, Artagnan, Artiguemy, Artigues, Aspin-en-Lavedan, Astugue, Aubarède, Aureilhan, Aurensan, Auriébat, Aventignan, Averan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Banios, Barbachen, Barbazan-Debat, Barbazan-Dessus, Barlest, Barry, Barthe, La Barthe-de-Neste, Bartrès, Batsère, Bazet, Bazillac, Bazordan, Bazus-Neste, Bégole, Bénac, Benqué, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Bernadets-Debat, Bernadets-Dessus, Bertren, Betbèze, Betpouy, Bettes, Bize, Bizous, Bonnefont, Bonnemazon, Bonrepos, Boô-silhen, Bordères-sur-l'Echez, Bordes, Bouilh-Devant, Bouilh-Péreuilh, Boulin, Bourg-de-Bigorre, Bourréac, Bours, Bugard, Bulan, Burg, Buzon, Cabanac, Caharet, Caixon, Calavanté, Camalès, Campistrous, Campuzan, Cantaous, Capvern, Castelbajac, Castelnau-Magnoac, Castelnau-Rivière-Basse, Castelvieilh, Castéra-Lanusse, Castéra-Lou, Casterets, Castillon, Caubous, Caussade-Rivière, Chelle-Debat, Chelle-Spou, Cheust, Chis, Cieutat, Cizos, Clarac, Clarens, Collongues, Coussan, Créchets, Devèze, Dours, Escala, Escaunets, Escondeaux, Esconnets, Escots, Escoubès-Pouts, Espèche, Espieilh, Estampures, Estirac, Fontrailles, Fréchède, Fréchendets, Fréchou-Fréchet, Galan, Galez, Gardères, Gaudent, Gaussan, Gayan, Gazave, Gembrie, Générest, Gensac, Ger, Gerde, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gonez, Goudon, Gourgue, Guizerix, Hachan, Hagedet, Hauban, Hautaget, Hères, Hibarette, Hiis, Hitte, Horgues, Houeydets, Hourc, Ibos, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jacque, Jarret, Juillan, Julos, Juncalas, Labastide, Labatut-Rivière, Laborde, Lacassagne, Lafitole, Lagarde, Lagrange, Lahitte-Toupière, Lalanne, Lalanne-Trie, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Lamarque-Rustaing, Laméac, Lanespède, Lanne, Lannemezan, Lansac, Lapeyre, Laran, Larreule, Larroque, Lascazères, Laslades, Lassales, Lau-Balagnas, Layrisse, Lescurry, Lespouey, Lézignan, Lhez, Liac, Libaros, Lies, Lizos, Lombrès, Lomné, Lortet, Loubajac, Loucrup, Louey, Louit, Lourdes, Loures-Barousse, Lubret-Saint-Luc, Luby-Betmont, Luc, Lugagnan, Luquet, Lustar, Lutilhous, Madiran, Mansan, Marquerie, Marsac, Marsas, Marseillan, Mascaras, Maubourguet, Mauvezin, Mazères-de-Neste, Mazerolles, Mazouau, Mérilheu, Mingot, Molère, Momères, Monfaucon, Monléon-Magnoac, Monlong, Montastruc, Montégut, Montgaillard, Montignac, Montoussé, Montsérié, Moulédous, Moumoulous, Mun, Nestier, Neuilh, Nouilhan, Odos, Oléac-Debat, Oléac-Dessus, Omex, Ordizan, Organ, Orieux, Orignac, Orincles, Orleix, Oroix, Osmets, Ossun, Ossun-ez-Angles, Oueilloux, Oursbelille, Ousté, Ozon, Pailhac, Paréac, Péré, Peyraube, Peyret-Saint-André, Peyriguère, Peyrouse, Peyrun, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Pintac, Poueyferré, Poumarous, Pouy, Pouyastruc, Pouzac, Préchac, Pujo, Puntous, Puydarrieux, Rabastens-de-Bigorre, Recurt, Réjaumont, Ricaud, Sabalos, Sabarros, Sadournin, Saint-Arroman, Saint-Créac, Sainte-Marie, Saint-Lanne, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Lézer, Saint-Martin, Saint-Paul, Saint-Sever-de-Rustan, Salles-Adour, Samuran, Sanous, Sariac-Magnoac, Sarlabous, Sarniguet, Sarp, Sarriac-Bigorre, Sarrouilles, Sassis, Sauveterre, Ségalas, Séméac, Sénac, Sentous, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Sère-Rustaing, Séron, Siarrouy, Sinzos, Siradan, Sireix, Sombrun, Soréac, Soublecause, Soues, Soulom, Souyeaux, Tajan, Talazac, Tarasteix, Tarbes, Thermes-Magnoac, Thuy, Tibiran-Jaunac, Tilhouse, Tostat, Tournay, Tournous-Darré, Tournous-Devant, Trébons, Trie-sur-Baïse, Troubat, Trouley-Labarthe, Tuzaguet, Uglas, Ugnouas, Uzer, Vic-en-Bigorre, Vidou, Vidouze, Vielle-Adour, Vieuzos, Viger, Villefranque, Villembits, Villemur, Villenave-Près-Béarn, Villenave-Près-Marsac, Visker.

→ Communes incluses en partie :

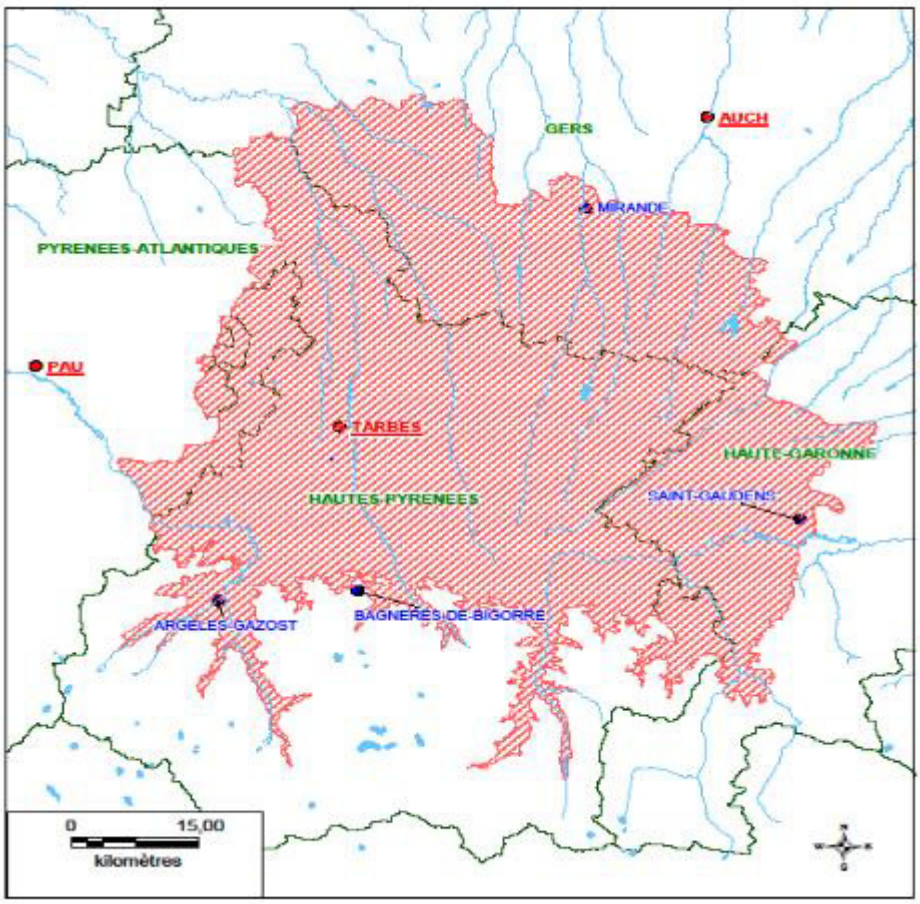
— **Département de la Haute-Garonne :**

Antichan-de-Frontignes, Chaum, Cierp-Gaud, Esténos, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Marignac, Saint-Béat.

— **Département des Hautes-Pyrénées :**

Adervielle-Pouchergues, Agos-Vidalos, Ancizan, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Armenteule, Arras-en-Lavedan, Arreau, Arrens-Marsous, Artalens-Souin, Aspin-Aure, Asque, Asté, Aucun, Avajan, Bagnères-de-Bigorre, Bareilles, Barrancoueu, Bazus-Aure, Beaucens, Beaudéan, Berbérust-Lias, Betpouey, Beyrède-Jumet, Bordères-Louron, Bourisp, Bramevaque, Bun, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Camous, Campan, Camparan, Cauterets, Cazarilh, Cazaux-Debat, Cazaux-Fréchet-Anéran-Camors, Chèze, Esbareich, Esparros, Esquièze-Sère, Estaing, Estarvielle, Estensan, Esterre, Ferrère, Fréchet-Aure, Gaillagos, Gazost, Gèdre, Génos, Germs-sur-l'Oussouet, Gouaux, Grezian, Grust, Guchan, Guchen, Hèches, Ilhet, Jézeau, Labassère, Lançon, Loudenvielle, Luz-Saint-Sauveur, Mauléon-Barousse, Nistos, Ossen, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Ouzous, Ris, Sacoué, Sailhan, Saint-Lary-Soulan, Saint-Pastous, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saléchan, Saligos, Salles, Sarrancolin, Sazos, Ségus, Seich, Sers, Sost, Thèbe, Tramezaïgues, Uz, Viella, Vielle-Aure, Vielle-Louron, Vier-Bordes, Viey, Vignec, Villelongue, Viscos, Vizos.

3.2. Carte de l'aire géographique



3.3. Les parcours d'élevage

Les parcours sont des parcelles situées dans l'aire géographique et ayant fait l'objet d'une procédure d'identification.

L'identification des parcours est effectuée sur la base des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité, ci-après dénommé INAO, dans sa séance du 23 octobre 2014, après avis de la commission d'experts désignée à cet effet.

Tout producteur désirant faire identifier un parcours en effectue la demande auprès des services de l'INAO au moins six mois avant la date prévue de la première entrée d'un lot de porcs sur ce parcours.

La liste des nouveaux parcours identifiés est approuvée par le comité national compétent de l'INAO après avis de la commission d'experts susvisée.

L'identification des parcours est valable pendant cinq ans à partir de la date d'approbation par le comité national.

La liste des critères et des parcours identifiés peuvent être consultés auprès des services de l'INAO et du groupement.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans les conditions de production d'un produit à appellation d'origine « Porc noir de Bigorre », est tenu de déposer auprès du groupement qui l'enregistre, une déclaration d'identification en vue de son habilitation. Ce dépôt est à effectuer au moins trois mois avant le début de la production sous appellation d'origine.

La déclaration d'identification comporte notamment l'identité du demandeur, les éléments descriptifs des outils de production et les engagements du demandeur.

Tout opérateur adresse au groupement, le cas échéant, une déclaration préalable de non-intention de production qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. L'opérateur adresse au groupement une déclaration préalable de reprise de la production.

Ces déclarations sont effectuées sur les imprimés fournis par le groupement et conformes au modèle approuvé par le directeur de l'INAO.

4.2. Tenue des registres

Les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle, les registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production des carcasses de porcs. Ces registres et documents sont conservés par leur détenteur durant l'année à laquelle ils se rapportent et les trois années qui suivent .

- ✓ Pour l'activité « naissage et post-sevrage», l'éleveur tient à jour :
    - le registre d'élevage comprenant notamment l'inventaire des animaux et le certificat d'origine de chaque reproducteur, délivré par le livre généalogique des races locales ;
    - le registre des porcelets déclassés, inaptes à l'appellation d'origine et leur destination ;
    - le registre de livraison des porcelets, comprenant notamment le numéro d'identification de chaque porcelet, la date de livraison et le numéro de l'élevage destinataire, et copie des déclarations de portée correspondantes.
- ✓ Pour l'activité « croissance et engraissement », l'éleveur tient à jour :

- le registre de suivi des porcelets, établi à partir de la fiche de portée, comprenant notamment le numéro de l'élevage d'origine, le numéro d'identification de chaque porcelet et la date d'entrée sur l'élevage d'engraissement ;
- les porcs sont identifiés avec deux boucles, une sur chaque oreille comprenant le numéro d'élevage engraisseur, le numéro d'identification de l'animal et le numéro de la semaine de naissance de l'animal ;
- le registre de suivi de l'alimentation, comprenant la composition, l'origine et les quantités distribuées ;
- les fiches de suivi des parcours, comprenant notamment pour chacun la surface totale, l'identification des parcelles, les dates d'entrée et de sortie des porcs, le nombre et les numéros d'identification des animaux mis sur le parcours ;
- les bons de livraisons à l'abattoir des porcs destinés à l'appellation d'origine, comprenant notamment le numéro de l'élevage d'engraissement, la date et l'heure de mise à jeun, la date et l'heure de fin du chargement, le numéro d'identification de chaque porc, le numéro de la semaine de naissance, la date et l'heure du déchargement à l'abattoir.

Tous les éleveurs conservent les bons de livraisons des céréales, des autres matières premières utilisées et des aliments complémentaires. Ces documents comportent au moins les informations relatives aux matières premières constituantes, aux quantités, à l'origine géographique et à leur garantie d'origine non transgénique.

✓ Pour l'activité abattage, l'opérateur tient à jour :

- les enregistrements des heures de réalisation des opérations d'abattage (arrivée à l'abattoir, temps d'attente dans les quais, numéro de tuerie), des numéros d'identification et poids carcasse des porcs ;
- le registre de contrôle des températures et des délais de ressuage ;
- les fiches de suivi des carcasses, comprenant les lots de porcs livrés pour chaque élevage, avec notamment, le numéro du lot, le nom de l'éleveur, le nombre de porcs, le numéro d'identification de chaque porc, le numéro de tuerie correspondant attribué à chaque porc, le nombre de carcasses, la date d'abattage, les mesures du poids, des épaisseurs de gras et de muscle sur chaque carcasse, l'heure de sortie de la salle de ressuage.

4.3. Obligations déclaratives

Tout opérateur intervenant dans l'activité de « naissage », adresse au groupement une déclaration de portées, au plus tard 15 jours après le sevrage. Cette déclaration précise notamment, l'identification de l'opérateur, le numéro de l'élevage, l'identification de la portée avec l'identification du père et de la mère, la date de saillie, la date de naissance, le numéro d'identification de chaque porcelet, le sexe de tous les porcelets sevrés, la date du sevrage et le nombre de sevrés. Les porcelets sont identifiés sous la mère avant le sevrage, avec une boucle comprenant le numéro de l'élevage naisseur et le numéro d'identification du porcelet.

Cette déclaration est effectuée sur un imprimé fourni par le groupement.

Les mouvements d'animaux entre exploitations font l'objet d'un document d'accompagnement, dont un exemplaire est remis au destinataire, accompagné des déclarations de portée correspondantes, et un autre exemplaire est adressé au groupement, dans le mois qui suit. Ce document précise notamment les adresses et identités des exploitations de provenance et de destination, la date du mouvement, les types d'animaux, et le nombre des animaux.

Au stade de la carcasse, l'opérateur transmet au groupement une copie des fiches de suivi des carcasses des porcs livrés dans un délai d'une semaine.

4.4. Identification du produit

L'identification de chaque carcasse classée en appellation d'origine est réalisée avec une étiquette, agrafée à l'intérieur de chaque demi-carcasse, au niveau des longes et comprenant chacune, la date d'abattage, le numéro de l'élevage, le numéro de tuerie et le numéro d'identification du porc. L'étiquette comporte une partie détachable, sur laquelle est inscrite la mention « NB ». Cette partie de l'étiquette est ôtée lorsque la carcasse n'est pas classée en appellation d'origine.

4.5. Contrôle des produits

Les carcasses sont soumises par sondage à un examen organoleptique et analytique dans le but de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits classés en appellation d'origine.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Race

Les animaux destinés à la production de l'appellation d'origine « Porc noir de Bigorre » sont de race pure « porc Gascon ».

Les reproducteurs mâles et femelles sont inscrits au livre généalogique LIGERAL (Livre Généalogique des Races Locales).

Les critères de sélection génétique correspondent au maintien des qualités de viande et de gras spécifiques de la race. Dans ce sens, le choix des reproducteurs se fait sur les critères suivants :

- le comportement maternel et docile ;
- le standard de la race, c'est-à-dire une couleur noire uniforme, le port horizontal des oreilles, des pattes fines, autant de caractères qui permettent de définir l'animal comme rustique et marcheur.

5.2. Conduite des animaux

✓ La reproduction

Aucun traitement hormonal n'est autorisé. L'âge des cochettes à la première saillie est supérieur à 6 mois.

✓ La gestation et la mise-bas

Après confirmation de la gestation et jusqu'à deux semaines au plus avant la mise-bas, les truies gestantes sont élevées sur des prairies de légumineuses et de graminées, clôturées avec un grillage à maille progressive de 1,5 m de hauteur et 2 fils électrifiés à l'extérieur. La densité est de 12 truies maximum par hectare réservé aux truies. Les truies ont accès à un point d'eau, à un endroit ombragé et à un abri, lequel peut être fermé la nuit.

La mise-bas se fait soit dans des cabanes ouvertes sur un enclos, soit dans des bâtiments de maternité. Dans le cas d'une mise-bas en bâtiment, les truies et les porcelets demeurent dans le bâtiment au maximum 60 jours depuis la mise-bas.

✓ L'élevage des porcelets comprend les phases suivantes:

- Allaitement :

Les porcelets sont allaités par la mère pendant 33 jours au moins à 8 semaines au plus.

- Post sevrage

Après le sevrage et jusqu'à l'âge de 3.5 mois maximum, les porcelets sont élevés dans des bâtiments sur paille (2 porcelets/m² maximum) ou sur des prairies disposant d'abris.

Les porcelets qui ne sont pas destinés à la reproduction sont castrés.

✓ L'élevage des porcs comprend les phases suivantes :

- Croissance

Avant l'entrée en phase de croissance, l'éleveur trie les porcelets de manière à choisir les animaux conformes au standard de la race et présentant un développement normal.

Pendant la phase de croissance, à partir de l'âge de 3,5 mois, les porcs sont élevés en bâtiment, sur aire paillée (maximum 1 porc/m²) ; ils peuvent avoir accès à un enclos extérieur ou au parcours identifié conformément au point 3.3 du présent cahier des charges.

- Engraissement

Au plus tard à l'âge de 6 mois, les porcs sont élevés à la pâture sur un parcours identifié conformément au point 3.3 du présent cahier des charges.

✓ Les parcours : caractéristiques

Un parcours est un espace délimité, identifié conformément au point 3.3 du présent cahier des charges. Il apporte de l'alimentation herbacée aux porcs pendant tout leur temps de présence.

Pendant la présence des porcs, la surface réellement couverte avec un tapis d'herbe représente au moins 75 % de la surface du parcours, hors sous-bois.

La présence d'un abri dans un endroit sec et d'un point d'eau est obligatoire.

✓ Les parcours : entretien

Les parcours sont composés de prairies naturelles ou semées de graminées (fétuque, dactyle, ray-grass, brome) et/ou de légumineuses (trèfle blanc, violet, incarnat, minette, luzerne).

La densité maximale sur les parcours est de 20 porcs par hectare d'herbe (prairies naturelles, semées).

Après l'enlèvement des porcs, un vide sanitaire de 2 mois minimum est respecté sur les parcours.

Aucun apport d'engrais n'est effectué sur les parcours, seul un amendement calcique peut être réalisé.

5.3. Alimentation

Durant toute la vie des animaux, seuls sont autorisés dans l'alimentation, les végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Porc noir de Bigorre » et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

5.3.1- Allaitement et post sevrage

- Allaitement

En complément de l'allaitement, les porcelets peuvent consommer un aliment dit « premier âge » très digestible, constitué d'un mélange à base de céréales, de soja et de poudre de lait. La quantité maximale de cet aliment consommée par porcelet est de 5 kg pendant cette période. L'aliment peut provenir de l'extérieur de l'aire géographique.

- Post sevrage

Après leur sevrage, les porcelets consomment un aliment dit « deuxième âge », à base de céréales (70% minimum en poids de matière brute), éventuellement complémentées avec un apport protéique (tourteau de colza, tourteau de tournesol, féverole, pois) et de minéraux et vitamines. Les céréales doivent provenir de l'aire géographique.

5.3.2- Croissance et engraissement

A partir de l'âge de 3,5 mois, l'alimentation des animaux destinés à la production de « Porc noir de Bigorre » est constituée de leur aliment complémentaire d'engraissement.

Cet aliment est à base d'au moins 70 % de céréales en matière brute (blé, avoine, orge, seigle, triticale), éventuellement complémentées avec des produits dérivés des céréales et/ou un apport protéique (féverole, pois, tourteau de colza ou de tournesol) et des minéraux et vitamines. Le maïs, le sorgho, le soja, le lactosérum, les déchets de cuisine, les eaux grasses et les activateurs de croissance sont notamment interdits. Les céréales proviennent de l'aire géographique.

Pendant la phase d'engraissement sur parcours, l'alimentation est complétée du pâturage de l'herbe, et selon les saisons, de fruits (glands, châtaignes, pommes, nèfles…) et autres ressources du milieu, notamment de nombreux vers de terre et autres mollusques qu'ils trouvent dans le sol.

La quantité maximale journalière d'aliment complémentaire apportée par porc est de 3 kg, exprimée en matière sèche.

5.4. Transport – Abattage

Les porcs sont abattus à l'âge de 1 an minimum.

Les élevages disposent d'espaces équipés pour le regroupement et le chargement des animaux sur l'exploitation. Le chargement dans le camion se déroule dans le calme et sans brutalité.

Afin d'éviter aux porcs un stress trop important et préserver les caractéristiques de la viande, la durée de transport des animaux doit être la plus brève possible et ne doit pas dépasser la durée de 2 h 30 entre la fin du chargement sur l'exploitation et le début du déchargement à l'abattoir.

Les animaux, une fois déchargés, sont placés dans des locaux qui leur sont réservés, propres, aérés et munis d'abreuvoirs, où ils ne sont pas mélangés avec d'autres porcs.

L'abattage intervient au plus tôt 6 heures et au plus tard 18 heures après le chargement au départ du dernier élevage.

Les porcs destinés à l'appellation d'origine « Porc noir de Bigorre » sont abattus séparément des autres porcs.

L'épilation des porcs est totale. Les carcasses sont soumises à un flambage et l'épilation terminée à la main. Les carcasses sont suspendues par les pattes arrière, sans incision au niveau du tendon.

Le délai de ressuage des carcasses est de 20 heures minimum après l'abattage.

La température des carcasses, mesurée à cœur du jambon (10 cm de profondeur), est inférieure ou égale à 20°C en moins de 6 heures et inférieure ou égale à 7°C en moins de 20 heures.

5.5. Classement en appellation d'origine

Le classement est réalisé après la fin des opérations d'abattage, au moment de l'entrée en ressuage, à l'aide d'une grille d'appréciation.

Chaque carcasse est classée en appellation d'origine par rapport aux caractéristiques suivantes :

- porcs de race pure Gasconne, âgés d'au moins 12 mois;
- poids froid de la carcasse minimum de 100 kg;
- épaisseur de gras mesurée au mini rein, d'au moins 30 mm;
- épaisseur de muscle mesurée au mini rein d'au moins 45 mm;
- viande de couleur rouge soutenue, contrôle réalisé à l'aide de l'échelle japonaise, note minimale 3, mesurée sur le muscle *gluteus medius;*
- gras externe de couleur blanche.

Les jambons frais issus de carcasses non classées en appellation d'origine ont la patte sciée.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1- Facteurs naturels

Le milieu naturel caractéristique de la zone de production est constitué de coteaux et de vallées creusées dans des sédiments issus des Pyrénées. Les sols, généralement profonds et acides, le climat humide et doux, assurent une pousse de l'herbe quasi-continue et importante tout au long de l'année, sauf pendant une courte période hivernale. Le milieu souvent contraint, du fait du relief accidenté, de la présence de

nombreux bois, est propice à la création de parcours pour les porcs, comprenant à la fois des zones en herbe et des zones boisées.

6.1.2- Facteurs humains:

La Bigorre en tant que telle apparaît il y a plus de 2000 ans, époque sous domination romaine. Le lien entre le « Porc noir et la Bigorre » s'affirme à partir du XI^{ème} siècle, quand les moines bénédictins clunisiens fondent de nombreuses abbayes spécifiquement en Bigorre, et développent la production et l'élevage de cet animal particulièrement adapté à la valorisation du milieu naturel et agricole Bigourdan.

Si l'élevage du porc de race gasconne a largement débordé du cadre de la Bigorre, il s'y est recentré de façon très nette, au sein d'un noyau d'élite, à partir du XVII^{ème} siècle et surtout au début du XX^{ème} siècle, période au cours de laquelle il a failli disparaître. La sauvegarde de la race et le développement de l'élevage se sont effectués dans les années 1980 à partir du noyau résiduel Bigourdan.

Cette race de type circumméditerranéen, se caractérise par la couleur des soies, de gris à noir, sa vitesse de croissance réduite. C'est un porc marcheur avec des pattes fines et des aplombs souples, bas sur pattes. Il est totalement adapté à la vie en parcours, sur des terrains pouvant être pentus. Sa rusticité est remarquable, avec une capacité à supporter des variations climatiques et alimentaires importantes, et à accumuler rapidement des réserves lipidiques lorsque la nourriture est abondante. Il supporte mal la chaleur et le vent, ce qui oriente le choix des parcours, avec notamment la présence d'arbres pour l'ombre, et/ou de haies. Il est capable de valoriser des milieux difficilement cultivables (forêts, landes, prairies en pente forte) tout en les entretenant.

La sélection génétique de cette race s'effectue aujourd'hui notamment sur la docilité et le caractère maternel des truies, caractéristiques importantes pour ce type d'élevage.

Le « Porc noir de Bigorre » vit sur un parcours à partir de l'âge de six mois. Pendant toute cette phase de finition, les porcs qui ont atteint leur taille adulte, ingèrent quotidiennement 5 à 6 kg de nourriture. La quantité d'aliment apporté étant limitée à 3 kg par jour, ils doivent donc trouver 2 à 3 kg de nourriture issue du parcours lui-même. Cet apport est constitué essentiellement d'herbe. Une mesure réalisée sur un parcours herbeux montre que les porcs consomment jusqu'à 2,9 kg d'herbe par jour. Les porcs trouvent également sur les parcours, des fruits (glands, châtaignes...) à la saison, des racines, des vers de terre, insectes… qui complètent leur alimentation. A l'automne, période pendant laquelle les fruits sont très présents sur certains parcours, les porcs les privilégient et consomment peu d'aliment apporté.

Chaque parcours est identifié, pour s'assurer que ses caractéristiques correspondent aux exigences de l'élevage du « Porc noir de Bigorre » en termes de caractéristiques de milieu naturel, notamment liées à la pousse de l'herbe.

6.2. Spécificité du produit

La viande présente les spécificités suivantes :

- un poids carcasse minimum de 100 kg, une épaisseur de gras minimum de 30 mm et une épaisseur de muscle d'au moins 45 mm, mesurées au mini rein ;
- une couleur rouge soutenue, notamment à cause d'un taux important de myoglobine et de fer facilement assimilable. La couleur estimée au moyen de l'échelle japonaise sur le muscle gluteus medius est supérieure ou égale à 3 ;
- un gras externe de couleur blanche ; la proportion de gras intramusculaire sur le long dorsal (longissimus dorsi) est supérieure ou égale à 2,5%, la valeur moyenne étant de 4 %, contre 1,5% pour les porcs conventionnels.

Parmi les composants minoritaires de la graisse sous cutanée, un hydrocarbure ramifié (le néophytadiène) a été identifié comme marqueur de la consommation d'herbe et donc de l'élevage sur parcours. La valeur minimale, exprimée en UAA (unités arbitraires de zone) est de 0,4.

Une fois cuite rosée comme il convient pour ce produit délicat, la viande présente une texture peu fibreuse, fondante, juteuse, elle est savoureuse et tendre, avec la présence de gras autour de la tranche, et une flaveur intense.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le milieu naturel caractéristique de la zone de production est propice à la création de parcours pour les porcs, comprenant à la fois des zones en herbe et des zones boisées, sous un climat qui assure une pousse de l'herbe importante, permettant un apport alimentaire diversifié.

La race gasconne possède des caractéristiques issues de la sélection par les éleveurs au cours des siècles, qui lui permettent d'être parfaitement adaptée à ce milieu et au type d'élevage pratiqué : aptitude à marcher, à supporter des variations climatiques et alimentaires.

Sur parcours, les porcs vont prendre beaucoup de poids. Le parcours permet et oblige les porcs à une activité physique régulière, entraînant une évolution musculaire qui produit une viande plus persillée et plus chargée en myoglobine donc plus rouge.

L'alimentation qu'ils trouvent sur le parcours contient des composés aromatiques qui vont influencer les caractéristiques organoleptiques de la viande. Il varie bien sûr en fonction de la saison, mais représente, pendant la période de finition, environ 50% du volume quotidien ingéré par le porc ; cette part est garantie par une densité faible d'animaux sur le parcours et par la limitation des quantités d'aliment apporté.

C'est principalement pendant la période de finition, donc sur le parcours, que se déposent les tissus gras qui vont conditionner, de diverses façons, les qualités sensorielles. La nature des aliments détermine la composition des lipides en acides gras ; l'alimentation contribue donc aux qualités sensorielles spécifiques de cette viande.

Le porc charcutier est abattu relativement âgé (12 à 24 mois vs. 5 à 6 mois pour le porc charcutier industriel) au terme d'une vie marquée par une activité musculaire conséquente, ce qui confère à la viande une couleur soutenue, grâce à un taux de myoglobine élevé, et une texture que l'on ne trouve pas chez les animaux de l'élevage classique.

Au final, grâce à sa race, son alimentation et à son mode d'élevage particulier, la viande « Porc noir de Bigorre » présente une typicité, marquée par une couleur rouge intense, un gras externe blanc, une texture peu fibreuse, tendre, juteuse et fondante et une saveur intense.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (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.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'identification de la viande d'appellation d'origine « Porc noir de Bigorre » est réalisé à l'issue du classement de la carcasse, par l'apposition d'une étiquette agrafée à l'intérieur de chaque demi-carcasse,

au niveau de la longe, comprenant chacune, la date d'abattage, le numéro de l'élevage d'engraissement, le numéro de tuerie, le numéro d'identification du porc et la mention NB.

Jusqu'au distributeur final, la carcasse est accompagnée d'une étiquette qui précise au minimum, indépendamment des mentions réglementaires :

- le nom « Porc noir de Bigorre »;
- le symbole AOP de l'Union européenne à compter de l'enregistrement européen de la dénomination ;
- la mention « appellation d'origine contrôlée » jusqu'à l'enregistrement de la dénomination par l'Union européenne ;
- le nom de l'éleveur engraisseur ;
- le numéro de l'élevage engraisseur; ;
- le numéro d'identification du porc ;
- la date d'abattage.

Les pièces découpées sont accompagnées d'une étiquette qui précise au minimum :

- le nom de l'appellation;
- le symbole AOP à compter de l'enregistrement européen de la dénomination par l'Union européenne;
- la mention « appellation d'origine contrôlée » jusqu'à l'enregistrement de la dénomination par l'Union européenne.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

	Points principaux à contrôler	**Valeurs cibles**	**Méthode d'évaluation**
Aire géographique	Localisation des opérateurs : Éleveurs (naisseurs, naisseurs-engraisseurs, engraisseurs) ; Abatteurs ; Découpeurs	100% dans l'aire géographique	* Habilitation de chaque opérateur * Documentaire
Élevage et Engraissement	Origine génétique	Race pure Gasconne	* Documentaire * Visuel
	Parcours	Utilisation de parcours identifiés	* Documentaire * Visuel
	Durée d'engraissement des porcs sur parcours	Au plus tard à l'âge de 6 mois.	* Documentaire * Visuel
	Effectif des porcs sur le parcours	20 porcs au maximum / hectare de prairie	* Documentaire * Visuel
	Composition et quantité d'aliment apportée aux porcs	70% minimum de céréales Sans maïs	* Analytique * Documentaire * Visuel

		Les céréales sont issues de l'aire. Apport maxi par porc : 3 kg de MS par jour	* Documentaire
	Age à l'abattage	12 mois minimum	* Documentaire
Carcasse	Poids carcasse	100kg minimum	* Mesure * Documentaire
	Caractéristiques organoleptiques	Caractéristiques définies au point 2 du présent CDC	* Visuel * Organoleptique